

IMPLEMENTASI UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL PADA PEDAGANG KULINER DI KALIMANTAN TIMUR

Hervina

Muhammad Iwan Abdi

Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda

e-mail:

Abstract

This research explores the data in the implementation forms of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees in East Kalimantan which covers 3 regions, namely Samarinda, Balikpapan and Bontang. In order to focus the direction of the research, the author explains the clue or several key words in the research title. Implementation is a management science term which can simply be interpreted as the implementation of a program that has been previously planned, in this case conceptually what the researchers want to capture is the implementation of the program or policy is Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee by taking the locus in 3 districts in East Kalimantan City. Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees is a government regulation that regulates various products. The focus of data collection for this research is: halal labeling (promotion and certification process), understanding of culinary traders, forms of supervision, as well as opportunities and challenges.

Keywords: *Implementation, culinary traders, Halal Product Guarantee Law*

Abstrak

Penelitian ini akan menggali data berupa bentuk-bentuk implementasi dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Kalimantan Timur yang meliputi 3 wilayah, yakni Samarinda, Balikpapan dan Bontang. Guna mmfokuskan arah penelitian, maka penulis akan menjelaskan clue atau beberapa kata kunci pada judul penelitian. Implementasi merupakan istilah ilmu manajemen yang secara sederhana dapat diartikan pelaksanaan dari sebuah program yang telah direncanakan sebelumnya, dalam hal ini secara konseptual yang ingin dipotret pelaksanaan program atau kebijakannya adalah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dengan mengambil lokus di 3 Kabupaten/Kota Kalimantan Timur. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan peraturan pemerintah yang mengatur tentang berbagai produk. Adapun yang menjadi focus dalam penggalian data penelitian ini adalah: labelisasi halal (promosi dan proses sertifikasi), pemahaman pedagang kuliner, bentuk pengawasan, serta peluang dan tantangan.

Kata Kunci : *Implementasi, pedagang kuliner, Undang-Undang Jaminan Produk Halal*

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang kaya akan ragam kuliner dari Sabang sampai Merauke dapat ditemui berbagai macam jenis kuliner khas di masing-masing daerah dan kuliner-kuliner tersebut memiliki keunikan baik dari aspek bahan cara pengolahan rasa hingga penyajiannya budaya kuliner ini telah ada sejak lama dan terus berkembang hingga sekarang tentunya keberadaan kuliner tersebut semakin berkembang menyesuaikan dengan tuntutan dan selera konsumen hingga saat ini tren kuliner menjadi di sebuah instrumen bagi orang-orang yang memiliki kebiasaan berkumpul atau berbincang-bincang di tempat-tempat yang dianggap memiliki daya tarik salah satunya yakni menu kuliner yang beragam.

Bisnis kuliner dewasa ini khususnya di Indonesia berkembang cukup pesat Hal ini dapat dilihat hampir di setiap daerah kita bisa menemukan kelompok-kelompok pedagang kuliner mulai berkembang dan biasanya komunitas pedagang ini telah memiliki segmentasi konsumen yang memang menggandrungi jenis produk kuliner yang diujakan sehingga secara ekonomi kondisi ini dapat mendatangkan income atau profit bagi para pedagang guna mengakomodir keberadaan para pedagang kuliner ini Tentunya peran pemerintah daerah sangatlah dibutuhkan dalam rangka menertibkan serta membuat aturan-aturan untuk menata baik dari aspek tempat maupun menu yang disajikan dengan tujuan agar memiliki daya tarik bagi konsumen.

Jika kita berbicara secara global bahwa bisnis kuliner yang sedang menjadi *trend*-nya adalah produk halal bahkan jika kita lihat produk halal ini tidak hanya merambah pada negara-negara Islam tetapi juga sudah menjadi trend di negara-negara nonmuslim karena secara konseptual trend halal ini menyajikan makanan yang sangat mengindahkan aspek identitas sebuah produk yang disajikan sehingga bagi masyarakat modern membawa perspektif identitas ini menjadi standar utama dalam memilih produk kuliner yang akan dikonsumsi.

Lahirnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, lebih mengukuhkan eksistensi kehalalan sebuah produk dalam bingkai legal formal. Hal ini berarti, pemerintah memiliki keseriusan dalam membangun sebuah sistem yang memberikan kepastian kehalalan sebuah produk. Kondisi ini juga didasari dari respond dan trend global yang sedang gencar untuk menerapkan jaminan produk halal, bahkan di Negara-negara non muslim. Bagi Umat Islam misalnya, ketika bepergian ke luar negeri telah mendapat kemudahan untuk mengakses atau mencari tempat makan yang terjamin ke halalannya, karena telah ada tanda atau logo halalnya, bahkan sudah banyak beredar dipasaran produk-produk kosmetik dari Negara luar semisal Korea Selatan yang memiliki label halal. Tentunya kehadiran Undang-Undang ini bak gayung bersambut, menjadi *support* akan trend halal yang berkembang, utamanya di Indonesia yang merupakan Negara mayoritas muslim.

Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 ini hadir dalam rangka menjamin pemenuhan kebutuhan akan produk halal. Di dalamnya mengatur berbagai macam bahan yang akan digunakan dalam produk yang dinyatakan terjamin kehalalannya, seperti bahan baku dari hewan, tumbuhan, mikroba, ataupun ragam bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, atau prose biologi, ataupun melalui proses rekayasa genetik. Undang-undang ini juga mengatur tentang apa saja yang menjadi hak dan tanggung jawab pelaku usaha untuk melakukan labelisasi apakah produk yang

dipasarkan masuk dalam kategori halal atau sebaliknya yang dapat dibaca dan diketahui oleh para konsumen.

Guna mendukung aturan ini maka perlu melibatkan pihak-pihak terkait yang dimotori oleh pemerintah (dalam hal ini BPJPH atau Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dari tingkatan pusat hingga daerah. Begitu pula dengan Pemerintah Kalimantan Timur, seyogianya pemerintah Kalimantan Timur melalui instansi terkait dapat mengimplementasikan kebijakan tersebut, sehingga dapat memberikan rasa aman dan nyaman dalam membeli dan mengonsumsi semua produk yang beredar di wilayah tersebut. Di tengah maraknya kasus-kasus produk berbahaya yang beredar, maka jaminan keamanan dalam penggunaannya perlu diterapkan, mengingat tingginya tingkat konsumsi beragam produk oleh masyarakatnya. Termasuk dalam hal ini para penyaji kuliner yang saat ini sedang digandrungi oleh masyarakat Kalimantan Timur, semisal di Samarinda, Balikpapan dan Bontang. Kondisi ini dapat dilihat dengan semakin banyaknya wadah-wadah kuliner dengan berbagai tema yang mencoba menawarkan jajanan kuliner. Hal ini menandakan tingkat konsumsi masyarakat yang semakin meningkat. Ketika dilanda pandemi covid-19, usaha kuliner termasuk sector yang mengalami penurunan cukup signifikan, akan tetapi pasca pandemi, di 3 wilayah tersebut perlahan kembali merayap naik dan cenderung mengalami peningkatan, bahkan wadah-wadah kuliner sudah merambah wilayah-wilayah pemukiman seperti perumahan dan gang. Hal ini mengindikasikan bahwa perkembangan kuliner mengalami pertumbuhan secara signifikan. Oleh karenanya kondisi ini perlu mendapatkan perhatian untuk memberikan kepastian keamanan serta kenyamanan bagi konsumen atau masyarakat Kalimantan Timur. Guna menindaklanjuti kondisi ini, maka pemerintah membentuk BPJPH untuk melakukan proses standarisasi jaminan halal. BPJPH menjalin kerjasama dan kemitraan dengan lembaga lainnya yang terkait, MUI dan LPH. Guna terjaminnya implementasi jaminan produk halal, dilakukanlah bentuk-bentuk pengawasan sebagai control di lapangan, adapun komponen dalam melakukan pengawasan antaralain rentang waktu berlaku sertifikat halal yang sudah diperoleh, jaminan kehalalan produk, logolokasi halal, jika produk tersebut tidak halal, maka juga wajib mencantumkan logo tidak halal, pemisahan lokasi, alat-alat yang digunakan dalam menolak produk serta tempat pengolahannya, saving, pengemasan produk, distribusi produk, penjualan produk, cara penyajian produk baik produk yang halal maupun yang tidak halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Kalimantan Timur.

B. KERANGKA TEORITIS

Implementasi merupakan istilah ilmu manajemen yang secara sederhana dapat diartikan pelaksanaan dari sebuah program yang telah direncanakan sebelumnya, dalam hal ini secara konseptual yang ingin dipotret pelaksanaan program atau kebijakannya adalah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dengan mengambil lokus di 3 Kabupaten/Kota Kalimantan Timur.

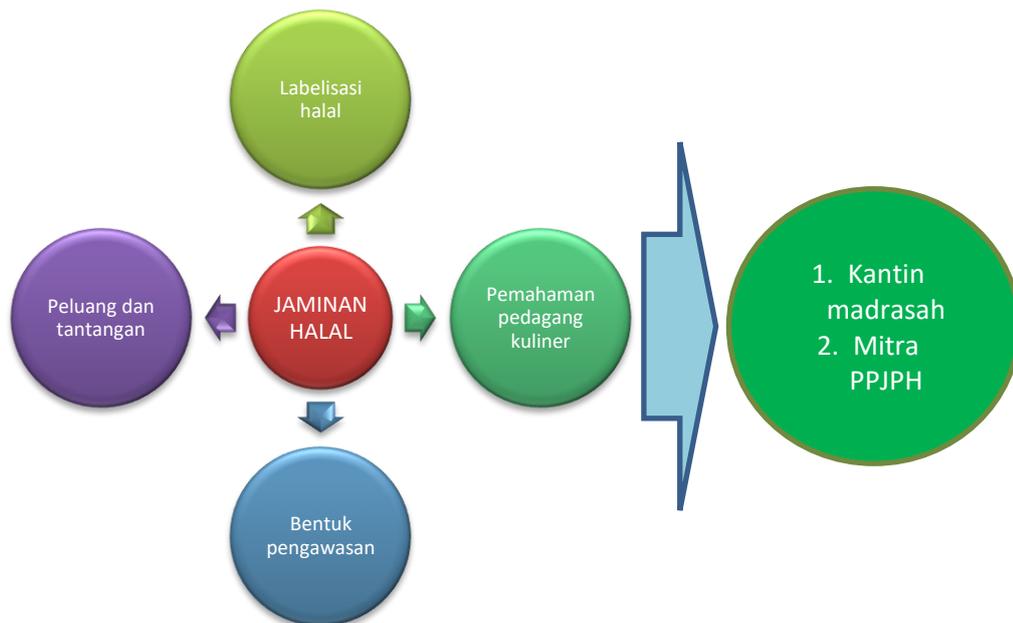
Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan peraturan pemerintah yang mengatur tentang berbagai produk. Adapun yang menjadi focus dalam penggalan data penelitian ini adalah:

1. Labelisasi halal (promosi dan proses sertifikasi)
2. Pemahaman pedagang kuliner
3. Bentuk pengawasan
4. Peluang dan tantangan.

Sedangkan pedagang kuliner yang dimaksudkan dalam penelitian ini yaitu jenis atau segmentasi pedagang yang menjadi sasaran utama Kementerian Agama RI untuk mengimplementasikan UU ini. Adapun pedagang kuliner yang masuk dalam kategori adalah kantin-kantin yang berada di wilayah kerja Kementerian Agama, dan individu atau kelompok yang dijadikan mitra oleh pendamping PPJPH.

Sistem jaminan halal (SJH) adalah suatu system yang dibuat dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal dalam rangka menjamin kesinambungan proses produksi halal. Sistem ini dibuat menjadi Sebagian dari kebijakan suatu system yang berdiri sendiri. Sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin kehalalannya sesuai dengan aturan yang digariskan oleh LPPOM-MUI.¹

Secara sederhana kerangka teoritis dalam artikel ini digambarkan dalam bagan berikut:



Parameter data penelitian ini, mencoba menyajikan hasil penelitian terdahulu yang dianggap relevan sebagai berikut: Penelitian yang dilakukan oleh Edison dan Rini Lestari. dengan judul penelitian, “Konsep Makanan Halal dan Thoyyib dalam Tradisi Masyarakat Melayu Riau”.² Fokus penelitian ini mencoba menggali bertalian dengan pola komunitas masyarakat melayu dalam memelihara kehalalan produk makanan, bentuk-bentuk halal food yang dikonsumsi serta tata cara makan yang menjadi cerminan

¹ Sofyan Hasan, “Jurnal Kepastian Hukum Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Produk Pangan, Jurnal Dinamika Hukum”, Vol.14 No. 2.

² Edison dan Rini Lestari, “Konsep Makanan Halal dan Thoyyib dalam Tradisi Masyarakat Melayu Riau”, *Fikri; Jurnal Kajian Agama, Sosial dan Budaya*, Vol. 2 Nomor 20 Tahun 2020.

adat istiadat masyarakat melayu. Tradisi inilah kemudian yang ingin dianalisis dalam perspektif hukum Islam. Sedangkan focus penelitian pada proposal ini pada implementasi UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mengambil lokus di Kailamtan Timur.

Penelitian yang dilakukan oleh Ahmad Dea Satria dengan judul, “Makanan Halal Perspektif MUI di Kota Palangkaraya.”³ Penelitian ini mengeksplor pendapat atau persepsi para ulama Kota Palngkaraya tentang standarisasi halal food. Dalam penggalan data selanjutnya digunakan dua kriteria yakni, pertama ditinjau dari dzatnya, apakah halal ataukah haram. Kedua, dilihat dari cara perolehannya. Sedangkan dalam penelitian ini, difokuskan pada bagaimana produk-produk yang sudah beredar terjamin kehalalannya.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field work research*) yang memfokuskan pada studi multisitus. Studi multisitus *is a qualitative research approach that we designed to gain an in-depth knowledge of an organizational phenomenon that had barely been researched: strategic scanning*.⁴ Studi lapangan dilakukan pada tiga di Wilayah Kalimantan Timur (Samarinda, Balikpapan, dan Bontang) dengan memfokuskan pada penggalan data implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal bagi pedagang kuliner di Kalimantan Timur. Penelitian ini akan menggali data berkaitan dengan implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bagi Pedagang Kuliner di Kalimantan Timur.

Data primer merupakan data utama yang menjadi focus dalam penelitian ini. Data primer yang dimaksudkan dalam penelitian ini berkaitan dengan implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal bagi pedagang kuliner di Kalimantan Timur yang mencakup: Labelisasi halal (promosi dan proses sertifikasi), Pemahaman pedagang kuliner, Bentuk pengawasan, serta Peluang dan tantangan. Data primer dalam penelitian ini berupa informasi yang didapat dari responden utama melalui wawancara mendalam (*indept interview*). Adapapun yang menjadi data sekunder dalam penelitian ini adalah beberapa dokumen seperti: pedagang kuliner, arsip, dll. Sumber data primer dalam penelitian ini, antara lain: pedagang kantin dan Satgas Halal Kementerian Agama Samarinda, Balikpapan dan Bontang.

Analisis data dalam situs di dalam penelitian ini maksudnya analisis data di Kementerian Agama yang dijadikan situs penelitian, Oleh karena data kualitatif terdiri dari kata-kata dan bukan angka-angka, maka penganalisisan datanya dilakukan seperti yang dianjurkan oleh Bogdan dan Biklen, Miles dan Huberman, dan Schlegel, yaitu dimulai sejak atau bersamaan dengan pengumpulan datanya dan setelah pengumpulan data selesai. Penganalisisan data yang dilakukan bersamaan dengan pengumpulan data meliputi kegiatan-kegiatan: (1) penetapan fokus penelitian apakah tetap sebagaimana yang telah direncanakan atau perlu ada perubahan; (2) penyusunan temuan-temuan; (3)

³ Ahmad Dea Satria, “Makanan Halal Perspektif MUI di Kota Palangkaraya”, *PROFETIKA, Jurnal Studi Islam*, Vol.22, No. 2, Desember 2021.

⁴ Bogdan, Robert & Sari Knopp Biklen..*Qualitatif research for education: and introduction to theory and methods*. (Boston: Allyn & bacon Inc. 1982) hlm, 105.

pembuatan rencana pengumpulan data berikutnya berdasarkan temuan dari pengumpulan data sebelumnya; (4) pengembangan pertanyaan-pertanyaan analitik untuk pengumpulan data berikutnya; dan (5) penetapan sasaran pengumpulan data berikutnya. Kegiatan-kegiatan tersebut dilakukan dengan tujuan untuk memahami data yang telah dikumpulkan dan untuk memikirkan peluang-peluang pengumpulan data berikutnya, sehingga kualitasnya menjadi lebih baik dalam rangka penyempurnaan data yang kurang dan menguji hipotesis-hipotesis dan gagasan-gagasan yang muncul selama pengumpulan data.

D. PEMBAHASAN

Data temuan yang disajikan dalam penelitian ini mencakup 4 komponen, yaitu labelisasi halal, pemahaman pedagang kuliner, bentuk pengawasan, serta peluang dan tantangan. Selanjutnya akan dipaparkan dan dibahas sebagai berikut.

1. Labelisasi Halal (Promosi dan Proses Sertifikasi)

Secara garis besar penggunaan label halal pada produk khususnya makanan, bertujuan untuk membedakan antara produk halal dan tidak halal. Lebih dalamnya label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus produk halal. Untuk dapat mencantumkan label halal pada kemasan sendiri harus memiliki sertifikat halal terlebih dahulu. Sesuai dengan tujuannya yang sudah dibahas di atas, tujuan label halal untuk membedakan antara produk halal dan tidak halal. Dengan adanya logo halal yang dicantumkan pada sebuah kemasan, maka sudah dapat dipastikan produk tersebut halal dan aman dari unsur ketidak halalan. Perlu dipahami bahwa antara MUI dengan bpjph memiliki kewenangan masing-masing dalam masalah penanganan produk halal MUI memiliki peran dan kewenangan untuk menetapkan kehalalan sebuah produk melalui sidang fatwa halal yang melibatkan orang-orang atau unsur-unsur yang dinilai memiliki kompetensi Sesuai dengan standar penilaian kehalalan yang menjadi ketetapan. Sedangkan bpjph memiliki kewenangan untuk menerbitkan sertifikat berdasarkan rekomendasi yang dikeluarkan oleh MUI setelah melakukan sidang isbat halal.

Terdapat dua tahapan dalam labelisasi halal dalam penelitian ini, yaitu promosi dan proses sertifikasi. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan salah satu pendamping dari kementerian agama kota samarinda bahwa seluruh pendamping produk halal dia kamu dir oleh kementerian agama wilayah kalimantan timur yang dalam hal ini bertugas sebagai koordinator dalam mengimplementasikan undang-undang produk halal menurutnya bola bahwa Kementerian Agama memiliki strategi dan target dalam mengimplementasikan undang-undang ini yakni dalam rangka untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk-produk yang dipasarkan oleh pedagang kuliner dan diantara target yang ingin dilakukan oleh Kementerian Agama Pusat yakni menjadikan kantin-kantin yang berada di bawah naungan kelembagaan Kementerian Agama menjadi sasaran utama seperti ganti Madrasah kantin perkantoran dan lain-lain. Bentuk promosi yang dilakukan dijalankan oleh para pendamping yang memang ditunjuk dari para stick holder atau mitra-mitra yang dianggap memiliki komitmen dan kompetensi untuk melaksanakan proses pendampingan ini seperti pegawai Kementerian Agama sendiri para dosen dari ptkin para praktisi dan lain-lain menurutnya pula bahwa di Samarinda yang sudah mulai digarap itu adalah kantin kantin yang berada di

madrasah-madrasah bentuk promosi yang dilakukan antara lain para pendamping di delegasikan ke sekolah-sekolah untuk mensosialisasikan undang-undang tersebut dan mencoba memberikan pemahaman kepada para pedagang kuliner anting dalam hal ini tentang pentingnya untuk memberikan jaminan akan produk ataupun barang-barang dagangan yang mereka perdagangkan sehingga ada jaminan kesehatan kenyamanan kehalalan yang dapat diberikan kepada para konsumen dalam hal ini kalau di Madrasah itu adalah para siswa. Berkaitan dengan proses sertifikasi halal yang dilakukan di Samarinda salah satu contoh yakni kantin Madrasah Aliyah Negeri 2 Model Samarinda yang sudah tersertifikasi artinya bahwa proses administrasi yang dilakukan dengan diawali melakukan sosialisasi kepada seluruh pedagang yang ada di depan rumah sehingga secara kolektif yang ada di Man 2 tersebut dapat disertifikasi setelah melalui sidang isbat halal oleh pihak MUI. Pasca sertifikasi tersebut dan pihak pendamping terus melakukan pengawasan dan Pembinaan untuk lebih menjaga kualitas barang dagangan serta mengarahkan untuk bisa lebih memperbanyak varian yang bisa dijual dan terjamin kehalalannya.

Berdasarkan temuan data peneliti di Kementerian Agama Balikpapan, ada beberapa bentuk promosi yang dilakukan salah satunya dengan mengundang para pegiat kuliner yang ada di kota Balikpapan format kegiatannya di tempat dengan cara menggandeng atau melakukan kerja sama dengan Bank Indonesia yang memang selama ini telah menjadi Mitra Kementerian Agama dalam melakukan pembinaan dan penjaminan produk halal. Dalam hal strategi mempromosikan sertifikasi para pendamping berada di bawah tangga teman sama Balikpapan telah mendapatkan pelatihan khusus dan mereka telah memahami bahwa menteri agama menginginkan pada bulan Oktober tahun 2024 seluruh makanan yang akan diperjualkan harus sudah terselesaikan artinya produk-produk jajanan yang ada harus sudah bisa memberikan jaminan kehalalan dalam bentuk telah tersertifikasinya barang dagangan yang dijajakan kepada konsumen. Sama halnya dengan Kementerian Agama Samarinda yang menjadi target utama untuk pelaksanaan sertifikasi adalah Madrasah Madrasah dan kantor-kantor agama yang ada di kota Balikpapan berdasarkan data yang penulis dapatkan di kota Balikpapan terdapat 43 Madrasah dari tingkat Ibtidaiyah sampai Aliyah dan yang sudah terverifikasi sekitar 6 Madrasah termasuk diantaranya adalah Madrasah Tsanawiyah Negeri Balikpapan. Pada tahapan awal para pendamping Mengundang para pelaku kuliner di sekolah-sekolah untuk diberikan penyuluhan akan pentingnya produk halal Yang dijajakan kepada siswa apalagi dagangan tersebut dijual di lingkungan Kementerian Agama yang notabene merupakan lembaga yang memahami tentang konsep halal dalam perspektif ajaran Islam. Maka, penting untuk membangun kesadaran dan kerjasama makanan yang bisa dijadikan dan diperkenalkan kepada siswa memang betul-betul harus terjamin kehalalannya termasuk juga dari sudut higienitas dan kebersihan tempat mereka berjualan. Setelah dilakukan proses sertifikasi, para pendamping secara konsisten dan berkala melakukan monitoring dan pendampingan untuk lebih menyempurnakan produk-produk yang dijual dengan menggunakan standar yang sudah ditetapkan. Berdasarkan pengakuan pendamping bahwa memang ada beberapa keluhan yang dirasakan oleh para pedagang diantaranya adalah mekanisme yang menurut mereka banyak memakan waktu sehingga menyebabkan mereka tidak bisa untuk berdagang selama beberapa hari selain itu memang ada kewajiban untuk membayar biaya administrasi dalam pengajuan sertifikasi halal namun menurutnya

bahwa kementerian agama dalam hal ini telah mengeluarkan kebijakan memberikan biaya gratis untuk pengurusan sertifikasi sampai dengan bulan Oktober tahun 2024.

Untuk Wilayah Bontang, yang menjadi coordinator pendamping JPH adalah Kasubag BIMAS Islam, dan menurutnya sudah memiliki 3 orang pendamping yang telah tersertifikasi mengikuti pelatihan. Menurutnya, target Menteri Agama RI yakni sertifikasi halal secara menyeluruh secara nasional pada Bulan Oktober 2024, khususnya para pedagang yang ada di bawah naungan Kemenag. Oleh karenanya biaya administrasi sertifikasi digratiskan hingga tenggang waktu tersebut. Untuk sementara ini yang berjalan rutin dilakukan adalah Kerjasama sertifikasi dengan dinas peternakan dan perindustrian, yang produk-produknya yang telah tersertifikasi direkomendasikan untuk digunakan oleh para pedagang kuliner, karena menurutnya banyak pedagang kuliner yang meminta referensi bahan-bahan olahan yang sudah tersertifikasi.⁵

Berdasarkan hasil wawancara di atas, maka dapat diakumulasikan data temuan berkaitan dengan proses labelisasi yang mencakup promosi dan sertifikasi. Implementasi dalam bentuk promosi yang dilakukan yakni pertama dengan menggunakan target kantin-kantin madrasah dan kantor kemenag; Kedua, mengundang para pedagang kuliner tersebut untuk mendengarkan sosialisasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; Ketiga, menyampaikan target kementerian Agama, bahwa hingga Oktober 2024 semua pedagang harus sudah tersertifikasi sebagai syarat berdagang, utamanya yang berdagang di lingkungan Kemenag; Keempat, menjalin Kerjasama dengan mitra Kemenag seperti Perbankan, PTKI, tenaga pendidik dan kependidikan di lingkungan Kemenag, kelompok-kelompok usaha, dll; Kelima, menggratiskan biaya administrasi kepengurusan sertifikasi; Keenam, mencari mitra usaha untuk modal usaha dan pengembangan usaha.

Sedangkan untuk proses sertifikasi, yang dilakukan antara lain: Pertama, menyediakan tenaga pendamping JPH; Kedua, mendatangi langsung pedagang yang dijadikan sasaran sertifikasi; Ketiga, memberikan pemahaman tentang pentingnya menjual kuliner halal; Keempat, mendampingi proses administrasi registrasi online; Kelima, menggratiskan Biaya sertifikasi.

Secara sederhana, hasil wawancara di atas diakumulasikan dalam table berikut:

Tabel: Akumulasi Data Tentang Labelisasi Halal

LABELISASI HALAL	
PROSES PROMOSI	PROSES SERTIFIKASI
1. Menggunakan target kantin-kantin madrasah dan kantor kemenag;	1. Menyediakan tenaga pendamping JPH;
2. Mengundang para pedagang kuliner tersebut untuk mendengarkan sosialisasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal;	2. Mendatangi langsung pedagang yang dijadikan sasaran sertifikasi;
3. Menyampaikan target kementerian Agama, bahwa hingga Oktober 2024 semua pedagang harus sudah	3. Memberikan pemahaman tentang pentingnya menjual kuliner halal;
	4. Mendampingi proses administrasi registrasi online;
	5. Menggratiskan Biaya sertifikasi.

⁵ Hasil wawancara dengan Bapak Kastolani Koordinator Pendamping PJHKemenag Bontang Bulan Juli-September 2023.

<p>tersertifikasi sebagai syarat berdagang, utamanya yang berdagang di lingkungan Kemenag;</p> <p>4. Menjalin Kerjasama dengan mitra Kemenag seperti Perbankan, PTKI, tenaga pendidik dan kependidikan di lingkungan Kemenag, kelompok-kelompok usaha, dll;</p> <p>5. Menggratiskan biaya administrasi kepengurusan sertifikasi;</p> <p>6. Mencarikan mitra usaha untuk modal usaha dan pengembangan usaha.</p>	
---	--

Berkaitan dengan labelisasi halal dalam penelitian ini mencakup dua hal yaitu proses promosi dan proses sertifikasi. Dalam proses promosi telah tergambar bahwa Kementerian Agama Republik Indonesia telah membuat beberapa strategi atau teknik dalam mempromosikan undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tersebut agar target yang dicanangkan dapat tercapai sesuai dengan harapan. Maka dibuatlah skala prioritas yakni kantin-kantin yang ada di lingkungan Kementerian Agama baik di madrasah-madrasah ataupun diperkantoran. Tentu untuk memperkuat tahapan promosi ini perlu dilakukan sosialisasi kepada para pedagang kuliner khususnya mereka yang memang sudah beraktivitas digantikan tim tersebut untuk diperkenalkan apa dan bagaimana proses kehalalan semua produk yang mereka perdagangkan kepada konsumen. Standar inilah yang kemudian harus dipersiapkan oleh para pedagang agar dapat diterbitkan sertifikasi sesuai dengan aturan yang berlaku karena harapan dari Kementerian Agama bahwa pada bulan Oktober tahun 2024 seluruh pedagang kuliner itu sudah tersertifikasi halal untuk produk-produk yang diperdagangkan.

Pada pasal 3 undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dinyatakan bahwa, “Penyelenggara jaminan produk halal bertujuan untuk memberikan kenyamanan keamanan keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk”. Berdasarkan pasal ini maka promosi yang dilakukan memang seyogyanya dapat memberikan informasi yang mengandung nilai-nilai dalam pasal 3 tersebut bahwa ada kepastian kehalang produk yang dipasarkan oleh para pedagang yang nantinya bisa menjamin kenyamanan keamanan keselamatan dari konsumen yang mengkonsumsi perdagangan mereka tersebut. Kenyamanan dalam artian bahwa dagangan yang disajikan itu memang memiliki nilai higienitas atau kesehatan yang terjamin dan tidak mengandung bibit-bibit bakteri atau penyakit yang dapat membuat konsumen itu dirugikan. Selamatan berarti bahwa produk yang sudah mendapatkan label asasi hal-hal itu memang dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang mengkonsumsinya yang hal tersebut dapat menyehatkan jasmani konsumen dan memenuhi unsur unsur misi yang memang layaknya bisa menjadi asupan bagi tubuh. Kemudian pasal 3 bagian b menyatakan, “Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal”. Hal ini berarti jaminan kehalalan barang dagangan tersebut akan menjadi garansi bagi para konsumen untuk tetap mengkonsumsi dan berlangganan di tempat tersebut karena rasa nyaman dan aman yang dirasakan oleh mereka sehingga akan menjadi nilai

tambah dan nilai promosi bagi sang konsumen kepada teman-teman mereka yang lain karena jaminan dari produk halal yang mereka jual Selain itu bahwa reboisasi halal menjadi garansi bagi setiap pelaku usaha untuk bisa tampil di depan publik dalam melakukan transaksi penjualan kepada para konsumen dengan kategori layak untuk dikonsumsi.

Berkaitan dengan proses sertifikasi setelah dilakukan proses promosi maka tenaga pendamping jaminan produk halal akan menawarkan untuk mendampingi para pedagang kuliner melakukan proses administrasi sertifikasi halal bagi dagangan mereka hal ini dilakukan baik dengan langsung mendatangi tempat mereka berjualan ataupun mereka yang sudah sebelumnya mendapat pendampingan secara otomatis berminat untuk mendaftarkan dengan mereka untuk di sertifikasi halal. Memang dalam proses administrasi sertifikasi umumnya para pengaju atau pedagang merasa sedikit kerepotan karena prosesnya menurut mereka memakan waktu dan tidak memahami mekanismenya sehingga perlu dilakukan pendampingan agar para pedagang tersebut tetap merasa nyaman dan enjoy dalam proses memenuhi semua syarat administrasi yang harus dipenuhi. Kendala kedua adalah bahwa dalam image mereka biaya administrasi dalam mengurus sertifikasi dianggap mahal apalagi mereka tergolong ke dalam kategori ekonomi menengah ke bawah sehingga biaya yang ditetapkan tersebut dianggap memberatkan bagi mereka.. di sinilah peran pemerintah dan bisa memotret permasalahan yang dihadapi oleh para pedagang kategori ekonomi menengah ke bawah dengan mengambil sebuah kebijakan untuk memberikan biaya gratis kepengurusan sertifikasi halal hingga bulan Oktober tahun 2014. Dalam hal ini menurut peneliti merupakan sebuah terobosan dalam rangka melakukan percepatan bahwa sejatinya pedagang yang masuk dalam kategori ekonomi menengah ke bawah perlu diberikan biaya gratis untuk membackup mereka mendapatkan sertifikasi halal. Melihat, anemo masyarakat lebih besar untuk mengkonsumsi makanan-makanan atau jajanan-jajanan di luar yang memang no TB ini lebih murah tetapi mengkhawatirkan dari sisi kehalalan dan hegenitas atau kesehatan dari makanan yang dijual dan kondisi ini merembak hampir di seluruh kota-kota besar di Indonesia termasuk juga di lingkungan kantin madrasah dan perkantoran. Dapat kita lihat bahwa berbagai macam jualan yang disajikan itu merupakan makanan-makanan dengan harga murah dan standar gizi yang bisa dikategorikan agak memperingatkan. Dengan hadirnya sertifikasi halal ini tentu dapat memproteksi bagi para konsumen walaupun mereka membeli dengan harga murah tapi ada jaminan bahwa makanan dan minuman yang ia beli itu betul-betul terjaga kehalalan dan higienitasnya.

Jadi menurut peneliti proses labolisasi dengan menggunakan dua tahapan yakni proses promosi dan proses sertifikasi memang harus berjalan secara terintegrasi bahwa promosi yang dilakukan itu betul-betul dapat mengarahkan pada pedagang kuliner khususnya yang berada di wilayah di bawah naungan Kementerian Agama yang betul-betul tertarik dan berminat untuk mensertifikasi barang-barang dagangan mereka yang bisa menjadi jaminan keamanan kenyamanan keselamatan berikut bagi konsumen yakni para siswa dan para pegawai kantor di kalangan Kementerian Agama.

2. Pemahaman Pedagang Kuliner

Para pendamping memiliki kewajiban untuk memberikan pemahaman tentang konsep produk halal baik ditinjau dari kesehatan maupun hukum Islam. Berdasarkan

data yang peneliti peroleh berkaitan dengan pemahaman siswa, ada tiga hal yang menjadi focus data yakni kebersihan dan higienitas (pencegahan penyakit yang bertumpu pada usaha Kesehatan seseorang berkaitan dengan makanan, orang, tempat dan perlengkapan berdagangnya), bebas dari Najis, bebas dari bahan tidak halal.

Makanan higienis adalah makanan yang tidak memiliki kandungan kuman penyakit dan tidak ada racun yang dapat membahayakan kesehatan. Berkaitan dengan hal ini kasus-kasus yang terjadi di lapangan seperti yang dialami oleh para pedagang-pedagang kuliner untuk kelas menengah ke bawah masalah identitas ini memang kurang diperhatikan atau jadi yang yang menyebabkan kemudian makanan itu tidak sejenis bisa dikarenakan faktor pemilihan bahan makanan yang ketika dibeli di pasar itu tidak terjaga kebersihannya dan kemungkinan untuk jenis daging-dagingan itu sudah tidak segar lagi sehingga ketika diolah maka bisa berdampak memunculkan penyakit atau makanan tersebut masuk kategori makanan yang tidak sehat dan memiliki kuman dan tentunya itu bisa membahayakan kesehatan konsumen selain itu juga faktor yang menyebabkan makanan tersebut menjadi tidak di jenis itu ketika disajikan untuk diujakan itu tidak diperhatikan kebersihan lingkungannya misalkan yang paling umum terjadi adalah lingkungan yang biasa menjual bahan-bahan makanan rentan didatangi atau dikerumunin yang namanya lalat dan kita tahu bahwa lalat ini adalah merupakan satu jenis hewan yang membawa bibit kuman atau penyakit kepada apa saja yang dihindarinya. Oleh karena itu, para pedagang disarankan untuk bisa memperhatikan kriteria makanan sehat sehingga yang disajikan ini nanti memang betul-betul bisa memberikan manfaat bagi konsumennya diantara yang harus diperhatikan adalah satu tadi masalah higienitasnya di mana makanan itu tidak mengandung kuman sumber penyakit Kemudian yang kedua makanan tersebut harus bersih yakni di dalamnya mengandung unsur-unsur gizi seperti karbohidrat lemak protein mineral dan vitamin yang cukup selanjutnya yaitu sajian makanan tersebut berkecukupan sesuai dengan kondisi badan dari konsumen artinya takaran yang disajikan itu menyesuaikan dengan kapasitas perut yang dimiliki oleh si konsumen kemudian lagi makanan yang disajikan itu hendaknya mudah dicerna dicerna dalam artian ketika dikunyah di mulut itu juga rasa nyaman dan ketika diproses di lambung itu juga tidak bermasalah kemudian yang terakhir adalah diupayakan agar bahan-bahan tersebut yang terkandung di dalam makanan yang dijual itu tidak mengandung bahan pengawet atau pewarna buatan karena kita tahu bahwa kedua Barang ini bisa dapat menimbulkan efek yang kurang baik jika dikonsumsi oleh tubuh dalam waktu yang panjang.

Selain itu para pedagang juga harus menjaga kebersihan makanan ada beberapa cara yang bisa dilakukan seperti para pedagang ketika ingin mengolah makanan harus menjaga kebersihan tangannya minimal dicuci pakai air mengalir plus dengan sabun kemudian selanjutnya bahan-bahan yang akan diolah Ya seperti buah dan sayur ataupun yang daging dicuci secara bersih dengan juga menggunakan air mengalir. Selanjutnya harus kita bisa memisahkan antara makanan yang mudah tercemar bakteri atau virus dengan yang tidak mudah tercemar kemudian makanan yang akan dimasak dipastikan dimasak dengan suhu yang tepat sehingga tingkat kematangannya itu terjamin dan itu juga bisa menjamin bahwa berbagai macam kuman bakteri yang terkandung makanan tersebut dapat mati kemudian dalam menjadikan makanan harus selalu tertutup dan tidak mudah dikerumuni oleh lalat Atau binatang-binatang lainnya yang isinyalir dapat membawa penyakit.

Berdasarkan pemaparan data penelitian berkaitan dengan pemahan pedagang kuliner, maka ada 3 hal yang menjadi focus penggalian data yang dapat diakumulasikan dalam table berikut:

Tabel : Akumulasi Data Pemahaman Pedagang Kuliner

PEMAHAMAN PEDAGANG KULINER		
KEBERSIHAN DAN HIGIENITAS	BEBAS DARI NAJIS	BEBAS DARI BAHAN TIDAK HALAL
<ol style="list-style-type: none"> 1. Air cucian harus mengalir; 2. Makanan yang tertutup; 3. Bahan makanan yang fresh, murah tetapi higienis; 4. Bahan makanan yang mengandung gizi; 5. Minuman tidak menggunakan zat pewarna atau minuman instan; 6. Tidak menggunakan pembungkus makanan yang tidak ramah lingkungan (steriophom, plastic makanan); 7. Alat saji (piring, sendok dan gelas) dari bahan yang mudah dicuci dan gampang hilang kotorannya; 8. Aturan tentang kebersihan di kantin; 9. Penyediaan tempat sampah sesuai jenis sampahnya; 10. Budaya mencuci tangan; 11. Budaya berdoa sebelum dan sesudah makan; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan tidak dihindangi lalat atau Binatang pembawa bakteri lainnya; 2. Menjaga kebersihan dapur dan tempat penyajian makanan/minuman dari tikus, kecoak dan semacannya; 3. Menjauhkan tempat sisa makanan dari meja makan untuk menghindari bau yang tidak sedap; 4. Menutup makanan dan minuman agar terbeas dari debu; 5. Membuang sampah setiap hari; 6. Menjaga kebersihan kantin baik di awal buka dan sebelum tutup; 7. Menjaga makanan agar tidak basi; 8. Tidak menyajikan makanan sisa dari hari sebelumnya; 9. Memperhatikan masa expired makanan/minuman kemasan; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memastikan bahan makanan sembelihan sesuai syari'at; 2. Memastikan bahan makanan tidak busuk; 3. Memastikan minuman tidak ada unsur khamar termasuk kue yang menggunakan campuran win/anggur; 4. Memastikan jenis-jenis minuman instan yang dianggap tidak aman oleh BPOM; 5. Memastikan jenis bumbu masakan dan bahan instan yang sudah diblacklist haram oleh BPOM/MUI;

Amanat yang tertuang dalam undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal khususnya pada bagian kedua tentang proses produk halal pasal 21 ayat 1 dinyatakan bahwa lokasi tempat dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi tempat dan alat penyembelihan pengolahan penyimpanan pengemasan pendistribusian penjualan dan penyajian produk tidak halal. Dalam hal ini yang masuk dalam kategori adalah lokasi dan tempat dilakukannya proses perdagangan kuliner titik dalam artian bahwa lokasi atau tempat perdagangan tersebut harus terjamin kebersihan dan higienitasnya bebas dari dia this dan bebas dari bahan tidak halal. Berdasarkan data temuan

peneliti terlihat bahwa tempat pedagang kuliner di kantin-kanting Kementerian Agama telah memenuhi beberapa standar dari 3 kriteria yang telah diamanatkan oleh undang-undang tersebut diantaranya berkaitan dengan kebersihan dan identitas pihak pengelola kantin telah menyediakan air cucian yang mengalir dari keran-keran sehingga ketika melakukan proses cuci mencuci itu lebih terjamin dari aspek kebersihannya. Selain itu dalam penyajian makanan juga itu selalu dalam keadaan tertutup agar terbebas dari berbagai macam binatang yang suka hinggap di makanan-makanan atau minuman-minuman yang membawa virus atau bakteri penyakit. Kemudian pihak kantin juga memastikan bahwa tidak ada binatang-binatang yang membawa kuman penyakit berkeliaran di sekitar kantin kemudian mengarahkan pada pengelola kantin untuk menjaga kebersihan dapur dan tempat penyajian makanan dari binatang-binatang seperti tikus Kecoa dan semacamnya selain itu juga menjauhkan tempat sisa makanan dari meja makan untuk menghindari bau yang tidak sedap. Berdasarkan gambar dan ini maka dapat dilihat bahwa dari aspek higienitas atau kebersihan itu sudah terjaga dengan baik dan tentunya harus tetap diawasi dan ditingkatkan prosedur kebersihannya sehingga betul-betul dapat memberikan Jaminan kenyamanan kebersihan dan kesehatan bagi para konsumen yang menikmati hidangan di kantin-kantin tersebut. Jika melihat standar kenyamanan sebuah tempat makan atau warung ataupun Resto maka standar kebersihan dan kenyamanan ini menjadi sebuah instrumen wajib yang harus karena kesan pertama yang didapat oleh konsumen adalah ketika melihat tempat mereka makan itu memang memiliki suasana yang nyaman dan sedap dipandang mata maka kategori tempat ini menjadi penting untuk diperhatikan guna tetap menjaga kenyamanan konsumen.

Tentunya pemahaman sebagaimana sebagaimana di atas haruslah disampaikan kepada para pedagang kuliner di kantin-kantin kemunculan agama khususnya berkaitan dengan tiga hal yang memang menghapus menjadi perhatian yaitu masalah kebersihan dan identitas bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal.

Kategori dagangan yang dijual murah memang mengesankan bahwa bahan yang dipilih pun terkadang terkesan kurang diperhatikan sehingga images para pedagang akan mencari bahan baku yang berharga murah dan mungkin kamu kurang memperhatikan dari aspek kebersihan dan kesehatan dan ini yang menyebabkan kualitas makanan yang disajikan kurang memadai. Sebagaimana kita ketahui banyak kasus yang terjadi di lapangan ada oknum-oknum pedagang yang membeli bahan mentah dari daging ayam ataupun daging sembelihan lainnya yang itu masuk kategori bangkai atau mungkin di luar daripada sembelihan secara syariat karena sebelum disembelih hewan tersebut sudah mati terlebih dahulu atau yang lebih parah lagi menyajikan masakan-masakan dari daging yang dagingnya itu diambil dari daging tikus anjing ataupun kucing. Oleh karena itu memberikan pemahaman tentang pentingnya menjaga produk halal dalam dagangan mereka menjadi kata kunci untuk memberikan Jaminan kenyamanan pada konsumen karena tanggung jawab tersebut tidak hanya akan diemban selama di dunia saja tetapi juga akan menjadi catatan amal di akhirat kelak.

3. Bentuk Pengawasan

Pengawasan merupakan bentuk tindak lanjut dari proses sertifikasi yang telah dilakukan kepada para pedagang kuliner khususnya pada tempat-tempat yang memang

menjadi fokus wajib bagi Kementerian Agama seperti kantin kantin yang ada di Madrasah dan di kantor-kantor Kemenag. Berdasarkan temuan data peneliti bahwa ada tindak lanjut yang dilakukan oleh pihak pendamping yang dikoordini oleh Kementerian Agama untuk melakukan pengawasan ataupun pendampingan berkelanjutan dalam rangka tetap menjaga dan menjamin bahwa dagangan dari mereka ini betul-betul tetap terjaga kehalalannya dengan melihat tiga aspek tadi yaitu dari kebersihan dan ingin identitas Kemudian dari bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal namun Selain itu sedikit-sedikit juga para pendamping ini memberikan motivasi dan kreativitas untuk pengembangan kuliner yang diperdagangkan sehingga mereka tidak hanya memiliki segmen penjualan di kantin sekolah atau kantor tetapi juga sudah bisa mempromosikan ke tempat-tempat lain bisa saja dalam bentuk catering makanan ringan atau snack dan makanan berat selain itu juga selain mendampingi hal ini pihak pendamping juga memberikan dan membuka wawasan mereka untuk menjalin kemitraan dengan para donatur atau pending yang bisa memberikan suntikan dana segar tentunya dengan bunga yang murah untuk pengembangan usaha kuliner mereka. Berkaitan dengan bentuk pengawasan yang menjadi titik rekan Kami memang sifatnya kasuistik misalkan di kantin yang sering diabaikan adalah masalah sampah yang kerap kali ditemukan baik siswa maupun pedagang itu agak lalai untuk bisa tertib membuang sampah pada tempatnya Selain itu memang yang menjadi kewalahan pedagang juga ketika waktu istirahat itu kebersihan dapur juga kurang tertata dengan baik walaupun setelah pulang sekolah nanti juga dibersihkan atau dirapikan seperti sedia salah akan tetapi kita tetap menekankan bahwa proses kebersihan ini jangan sampai terlihat oleh konsumen nanti akan mengesankan penjualan ini masuk kategori jorok atau kurang bersih. Termasuk juga air yang digunakan dalam mencuci itu selalu kita awasi agar penjual tidak menggunakan air cucian itu yang ditampung kemudian digunakan berulang-ulang karena itu juga akan mempengaruhi tingkat kebersihan dari barang-barang yang tersebut maka kita upayakan bahwa kantin yang ada di Madrasah kota di kantor disediakan Keran air yang memang selalu mengalir sehingga kualitas kebersihan dari barang-barang kotor yang dicuci itu betul-betul dapat terjamin dan tidak dikesankan jorok atau tidak bersih.

Berdasarkan pemaparan data penelitian maka dapat diakumulasikan ke dalam table berikut:

Tabel: Akumulasi Data Pengawasan

PENGAWASAN		
KEHALALAN	KEBERSIHAN	KESEHATAN PRODUK
1. Memastikan kehalalan makanan yang akan disajikan oleh kantin; 2. Memastikan kehalalan minuman yang akan disajikan oleh kantin.	1. Kebersihan dapur; 2. Tempat penyimpanan yang steril; 3. Air pencucian yang mengalir; 4. Pengelolaan sampah (jadwal membuang dan tempat meletakkan tong sampah); 5. Alat makan dan	1. Memilih bahan makanan yang mengandung gizi; 2. Memilih dan menyajikan jenis minuman yang bergizi; 3. Memastikan kandungan makanan minuman rendah

	minum; 6. Media pembungkus makanan dan minuman; 7. Membasmi Binatang penyebar bakteri (lalat, kecoa, tikus dan sejenisnya)	kimiawi/di bawah ambang wajar; 4. Mengupayakan menyajikan makanan dan minuman dari bahan alami.
--	--	--

Pada pasal 51 ayat 1 dinyatakan bahwa, “BPJPH dan kementerian dan/atau lembaga terkait yang memiliki kewenangan pengawasan JPH dapat melakukan pengawasan secara sendiri-sendiri atau bersama-sama”. Pasal ini mengamanatkan bahwa ada kewenangan yang diberikan kepada lembaga terkait untuk melakukan kewenangan dalam hal mengawasi proses perdagangan atau penjualan yang dilakukan oleh pedagang kulitnya dalam hal ini yaitu para pengelola kantin di lingkungan Madrasah dan Kantor Kementerian Agama. Pengawasan yang dimaksudkan dalam penelitian ini mencakup tiga hal yakni kehalalan, kebersihan, dan kesehatan produk. Kehalalan dalam artian bahwa dalam melakukan pengawasan harus memastikan kehalalan makanan dan minuman yang akan disajikan oleh kantin dalam artian secara sederhana bahwa kehalalan dari makanan dan minuman disajikan dengan melihat labilisasi halal yang telah diberikan. Maka termasuk dari aspek pengawasan tersebut adalah memastikan bahwa sertifikasi halal yang sudah didapat tersebut tetap terjaga sampai masa *expired* dari sertifikat tersebut dan harus melakukan pembaharuan. Berkaitan dengan masalah kebersihan maka pengawasan yang dilakukan adalah dengan melihat langsung kantin-gantin tersebut Apakah tetap memenuhi sop kebersihan yang sudah ditetapkan oleh masing-masing pengelola kantin sehingga pengamatan atau observasi yang dilakukan tinggal mencocokkan dengan instrumen pengawasan yang harus dipenuhi dari aspek kebersihan tempat mereka berjualan tersebut. sSdangkan dari aspek kesehatan produk bahwa semua makanan dan minuman yang diperjualbelikan di kantin tersebut harus benar-benar memenuhi standar kesehatan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dengan melihat misalkan daftar makanan dan minuman siap saji yang tidak memiliki unsur kimia di di atas ambang kewajaran bahkan dianjurkan semua sajian yang akan dijual di kantin tersebut berasal dari bahan-bahan alami yang terjaga kebersihan dan kesehatannya. Dalam standar pengawasan produk halal setidaknya ada tiga unsur yang harus diperhatikan yakni pertama tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi yang kedua tidak mengandung khamer dan produk turunannya dan yang ketiga semua bahan berasal dari hewan yang disembelih menurut tata cara syariat Islam. Fenomena yang terjadi di lapangan memang ada kekhawatiran dari beberapa jenis makanan siap saji secara komposisi disinyalir ada yang mengandung dari bahan-bahan yang diharamkan misalkan jajanan kue basah ataupun kering yang di dalamnya terkandung bahan dari Win atau Anggur yang kebetulan dalam syariat Islam dinyatakan haram ataupun makanan-makanan lainnya yang mengandung unsur enzim babi Hal inilah kemudian yang memang membutuhkan SDM yang berkompeten di bidangnya untuk bisa meneliti dan mencari tahu komposisi dan kandungan dari produk-produk tersebut.

4. Peluang dan Tantangan

a. Peluang

Peluang dan tantangan merupakan potret dari prediksi yang direncanakan dan disusun melihat dan membaca dari realitas yang terjadi dan akan terjadi. Berkaitan dengan penelitian ini, peluang dan tantangan merupakan dua realitas yang harus diprediksi dan direncanakan, sehingga program kegiatan dapat berjalan berkesinambungan, terukur dan berkembang.

Beberapa peluang yang dapat diupayakan dalam program ini antara lain:

1. Kebijakan pemerintah;

Kebijakan pemerintah dalam hal ini adalah payung hukum yang memberikan perlindungan bagi konsumen sekaligus melakukan pendampingan, pembinaan dan pengawasan kepada pedagang kuliner. Undang-undang yang dimaksud adalah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-undang ini lahir berdasarkan pengamatan yang dilakukan, adanya situasi rentan akan bahan-bahan makanan yang melanggar kode etik Kesehatan dan agama, dengan maraknya kasus-kasus yang terjadi di lapangan, bahkan berdampak pada gangguan kesehatan yang dialami oleh konsumen. Maka dipandang perlu untuk membuat payung hukum yang menjamin keamanan bagi konsumen dalam mengonsumsi makanan dan minuman.

2. Kemitraan dan Kerjasama

Menjadi hal yang lumrah dalam meningkatkan kompetensi dan profit sebuah produk tentu diperlukan bangunan kemitraan dan kerjasama. Dalam konteks penelitian ini sebagian besar pedagang kuliner khususnya dalam kategori ekonomi menengah ke bawah belum bisa membangun kemitraan dengan pihak-pihak luar karena minimnya pergaulan dan akses mereka sehingga berbagai macam informasi dan juga peluang-peluang untuk mengembangkan bisnis sangat kecil. Hal ini harus disadari oleh pemerintah dalam hal ini Kementerian Agama untuk bisa membuka peluang kemitraan dan kerjasama dengan berbagai macam pihak terkait yang dapat lebih mematangkan dan membuka Cakrawala berpikir secara konseptual para pedagang kuliner sekaligus membuka peluang bisnis bagi mereka Sesuai dengan permintaan pasar. Atau minimal bentuk kemitraan dan kerjasama yang ditawarkan setidaknya dapat membuat para pedagang kuliner lebih mapan dan memahami tentang bagaimana memilih dan mengolah produk makanan yang akan disajikan yang dapat menjamin keamanan kenyamanan keselamatan para konsumen. Berdasarkan temuan peneliti dapat dilihat misalkan kementerian agama Balikpapan dan Samarinda telah menjalin kemitraan dengan dunia perbankan dan umkm untuk saling sharing pengetahuan baik dalam tata cara pengolahan makanan sampai dalam hal marketing produk titik tanda tidak dapat dipungkiri bahwa dunia usaha tersebut memerlukan silaturahmi dalam bentuk kemitraan untuk dapat membuka akses seluas-luasnya dan mendapatkan informasi sebanyak-banyaknya untuk kemajuan dan keberlangsungan pedagang kuliner tersebut.

3. Segmentasi konsumen

Salah satu peluang dari produk halal ini adalah dengan melihat segmentasi konsumen atau dengan kata lain individu atau komunitas kuliner yang aktif dalam

memasarkan dagangannya. Kementerian agama dalam hal ini telah menyusun strategi diantaranya adalah mewajibkan bagi kantin-tantin yang ada di madrasah-madrasah dan kantor-kantor kementerian agama untuk melakukan sertifikasi terhadap barang-barang dagangannya. Hal ini berarti berbagai macam upaya yang telah dilakukan tadi dapat menjadi contoh dan dapat ditularkan kepada konsumen konsumen lainnya di luar dari Kementerian Agama semisal dengan para komunitas foodcourt yang ada di tiga kota baik Balikpapan Samarinda maupun Bontang yang mana dan foodcourt atau Cafe ini juga sudah membumi dan menjadi trend di kalangan masyarakat di tiga wilayah tersebut Selain itu segmentasi Konsumen juga dimaksudkan adalah bahwa komunitas-komunitas yang sudah terbangun dan akan terbangun nantinya tetap terkoneksi dalam satu koridor yang di nakodai oleh Kementerian Agama dengan tetap melakukan koordinasi dan pengawasan bahkan membuka peluang-peluang untuk mengembangkan bisnis kulinernya baik di wilayah lokal, nasional, ataupun global segmentasi konsumen ini Baik disadari atau tidak disadari dengan sendirinya membangun bentuk-bentuk kemitraan yang melibatkan pihak-pihak terkait, karena semua pihak diwajibkan untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk-produk makannya yang mau tidak mau mereka akan berkomunikasi dan berkoordinasi dengan pihak-pihak terkait yang ditunjuk oleh Kementerian Agama untuk mengelola kebijakan tersebut. Hal ini Tentunya secara tidak langsung pulang akan membuat peluang-peluang baru yang tidak hanya menawarkan tentang pengembangan bisnis tetapi juga termasuk dalamnya masalah finansial yang dapat dibantu.

4. Trend halal global

Berkaitan dengan tren halal global bahwa telah menjadi sebuah perbincangan hangat berbagai macam produk yang digandrungi oleh masyarakat dunia adalah produk-produk yang memiliki lisensi halal. Terutama produk-produk makanan, yang dapat kita lihat jika kita berada di negara-negara Asia dan Eropa yang menjadi tren adalah halalput. Di bandara bandara internasional pun sekarang tidak kesulitan lagi untuk mencari resto-resto yang menyajikan makanan halal. Sehingga ini menjadi peluang bahwa ragam makanan halal termasuk makanan-makanan khas produk Indonesia bisa juga ikut bersaing pada Kancah internasional untuk juga dapat di jajakan pada negara-negara tersebut. Bahkan trend halal tidak hanya dibatasi pada makanan dan minuman, bahkan juga sudah merambah pada dunia kosmetik semisal perusahaan-perusahaan kosmetik dari Korea dan Jepang itu sudah melakukan kerjasama dengan Malaysia dan Indonesia untuk mensertifikasi berbagai macam produk kosmetiknya karena mereka menyadari bahwa sebagian besar konsumen daripada kosmetik tersebut adalah wanita-wanita muslimah baik yang ada di wilayah Arab Timur Tengah maupun yang ada di Asia yang mayoritas muslimahnya. Hal inilah seharusnya dapat ditangkap dan dijadikan motivasi agar para pedagang kuliner khususnya sudah bisa mengembangkan dan mengkreasi produk-produk yang sudah mereka pasarkan sebelumnya untuk juga bisa diekspor atau menjadi semacam Princess atau makanan siap saji yang dipasarkan baik di Eropa Timur Tengah maupun Asia.

b. Tantangan

Sedangkan tantangan yang menjadi permasalahan dalam program ini antara lain:

1. Lemahnya Pengetahuan pedagang kuliner tentang konsep halal;

2. Daya saing pedagang kuliner yang lemah
3. Banyaknya bermunculan kuliner luar
4. Minimnya modal
5. Minimnya SDM Pendamping PJH
6. Problem Finacial
7. Sikap *nrimo*/pasrah pedagang kuliner
8. Tidak memiliki mitra.

E. SIMPULAN

Berdasarkan paparan data pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

Pertama, implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mencakup tiga hal, yaitu labelisasi halal (promosi dan proses sertifikasi), pemahaman pedagang kuliner, bentuk pengawasan. Berkaitan dengan **labelisasi halal**, pada proses promosi mencakup: menggunakan target kantin-kantin madrasah dan kantor kemenag; mengundang para pedagang kuliner tersebut untuk mendengarkan sosialisasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; menyampaikan target kementerian Agama, bahwa hingga Oktober 2024 semua pedagang harus sudah tersertifikasi sebagai syarat berdagang, utamanya yang berdagang di lingkungan Kemenag; menjalin Kerjasama dengan mitra Kemenag seperti Perbankan, PTKI, tenaga pendidik dan kependidikan di lingkungan Kemenag, kelompok-kelompok usaha, dll; menggratiskan biaya administrasi kepengurusan sertifikasi; dan mencarikan mitra usaha untuk modal usaha dan pengembangan usaha. Sedangkan dalam proses sertifikasi mencakup: menyediakan tenaga pendamping JPH; mendatangi langsung pedagang yang dijadikan sasaran sertifikasi; memberikan pemahaman tentang pentingnya menjual kuliner halal; mendampingi proses administrasi registrasi online; dan menggratiskan biaya sertifikasi. Berkaitan dengan **pemahaman pedagang kuliner** mencakup tiga hal yakni **masalah kebersihan dan higienitas** mencakup: air cucian harus mengalir; makanan yang tertutup; bahan makanan yang fresh, murah tetapi higienis; bahan makanan yang mengandung gizi; minuman tidak menggunakan zat pewarna atau minuman instan; tidak menggunakan pembungkus makanan yang tidak ramah lingkungan (steriophom, plastic makanan); alat saji (piring, sendok dan gelas) dari bahan yang mudah dicuci dan gampang hilang kotorannya; aturan tentang kebersihan di kantin; penyediaan tempat sampah sesuai jenis sampahnya: budaya mencuci tangan; budaya berdoa sebelum dan sesudah makan. Masalah **bebas dari Najis**, mencakup: jaminan makanan tidak dihinggapi lalat atau Binatang pembawa bakteri lainnya; menjaga kebersihan dapur dan tempat penyajian makanan/minuman dari tikus, kecoak dan semacamnya; menjauhkan tempat sisa makanan dari meja makan untuk menghindari bau yang tidak sedap; menutup makanan dan minuman agar terbebas dari debu; membuang sampah setiap hari: menjaga kebersihan kantin baik di awal buka dan sebelum tutup; menjaga makanan agar tidak basi; tidak menyajikan makanan sisa dari hari sebelumnya; memperhatikan masa *expired* makanan/minuman kemasan. Berkaitan dengan masalah **bebas dari bahan tidak halal** mencakup: memastikan bahan makanan sembelihan sesuai syari'at; memastikan bahan makanan tidak busuk; memastikan minuman tidak ada unsur khamar termasuk kue yang menggunakan campuran win/anggur; memastikan jenis-jenis minuman instan yang dianggap tidak aman oleh

BPOM; dan memastikan jenis bumbu masakan dan bahan instan yang sudah diblacklist haram oleh BPOM/MUI. Sedangkan berkaitan dengan pengawasan mencakup tiga hal yakni: kehalalan, kebersihan dan kesehatan produk.

Kedua, peluang dan tantangan Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah sebagai berikut: Peluangnya antara lain: kebijakan pemerintah; kemitraan dan Kerjasama; segmentasi konsumen; dan trend halal produk. Adapun tantangannya antara lain: lemahnya Pengetahuan pedagang kuliner tentang konsep halal; daya saing pedagang kuliner yang lemah; banyaknya bermunculan kuliner luar; minimnya modal; minimnya SDM Pendamping PJH; problem Finacial; sikap *nrimo*/pasrah pedagang kuliner; dan tidak memiliki mitra dan komunitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Dea Satria, “Makanan Halal Perspektif MUI di Kota Palangkaraya”, *PROFETIKA, Jurnal Studi Islam*, Vol.22, No. 2, Desember 2021.
- Al-Qur’an, Yayasan Penyelenggara Penerjemah dan Penafsir Al-Qur’an, al-Qur’an dan Terjemah, Jakarta : Depag RI, 1997.
- Bagian Proyek Sarana Dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam Dan Penyelenggaraan Haji, Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal, Departemen Agama RI, Jakarta, 2003.
- Bogdan, Robert & Sari Knopp Biklen. *Qualitatif research for education: and introduction to theory and methods*. Boston: Allyn & bacon Inc. 1982.
- Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty, “Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di Kota Magelang”, The 6th University Research Clloquium, (Magelang: Universitas Muhammadiyah Magelang, 2017.
- Departemen Agama RI, Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal, Tahun 2003.
- Edison dan Rini Lestari, “Konsep Makanan Halal dan Thoyyib dalam Tradisi Masyarakat Melayu Riau”, *Fikri; Jurnal Kajian Agama, Sosial dan Budaya*, Vol. 2 Nomor 20 Tahun 2020.
- Jamaluddin Mahran Dan Abdul Azhim Hafna Mubasir, *Al-Quran Bertutur Tentang Makanan dan Obat-Obatan*, Yogyakarta: Mitra Pustaka, 2005.
- Lincoln & Guba, *Naturalistic inquiry* Biverly Hill, sage Publication, 1985.
- M. Quraish Shihab, *Wawasan al-Quran*, Bandung: Mizan, Cetakan IV, 1996.
- Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, *Analisis Data Kualitatif*, Penerjemah Tjejep Rohidi, Jakarta: Universitas Indonesia, 1992.
- Peter Salim, *Salim’s Ninth Collegiate English Indonesian, Dictionary*, (Modern English Press, Jakarta, 2000), hlm. 128.
- Soedjono Soekamto, *Pengantar Penelitian Hukum*, Yogyakarta : UII Press, tt.
- Soehardi Sigit, *Pengantar Metodologi Penelitian Sosial- Bisnis – Manajemen*, ttp.: Lukman Offsite, 1999.
- Sofyan Hasan, “Jurnal Kepastian Hukum Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Produk Pangan, *Jurnal Dinamika Hukum*”, Vol.14 No. 2.
- Suharsini Arikunto, *Prosedur Penelitian; Suatu Pendekatan Praktek*, Jakarta; Rineka Cipta, 1997.
- Undang-Undang Republic Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Jakarta: Hukum Online, 2014.
- Zakiah Darajat, *Ilmu Fiqh*, Yogyakarta: PT. Dana Bakthi Wakaf, 1995.