

JURNAL EL-KAHFI

Journal of Islamic Economics

Vol. 05 No. 02 Tahun 2024

ISSN Media Elektronik: 2722-6557

Misinterpretasi Halal Pada Produk Makanan Khas Minangkabau di Kota Padang

Rizda Octaviani

Sekolah Tinggi Ekonomi Syariah (STES) Manna Wa Salwa, Indonesia

Tezi Asmadia

UIN Mahmud Yunus Batusangkar, Indonesia

Suhatri Mariko

Sekolah Tinggi Ekonomi Syariah (STES) Manna Wa Salwa, Indonesia

rizdoctaviani791@gmail.com

Abstrak

Kehalalan produk makanan merupakan aspek krusial dalam industri makanan, khususnya di Kota Padang, Sumatera Barat, yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi fenomena misinterpretasi label halal pada produk makanan khas Minangkabau. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan wawancara mendalam. Data diperoleh melalui wawancara dengan pelaku usaha, konsumen, otoritas terkait, serta analisis dokumen sertifikasi halal. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa meskipun banyak usaha di Padang mengklaim menyediakan produk halal, terdapat ketidaksesuaian antara sertifikasi toko dengan label halal pada produk yang dijual. Temuan menunjukkan: (1) ketidakkonsistenan antara sertifikat halal toko dan produk yang dipasarkan, (2) kendala biaya serta proses pengurusan sertifikasi yang lama menghambat pelaku UKM, (3) kesadaran dan kejujuran terkait label halal masih rendah, dan (4) penegakan regulasi serta dukungan pemerintah untuk mempermudah proses sertifikasi perlu diperkuat. Penelitian ini menekankan pentingnya penerapan standar halal yang konsisten dan dukungan bagi pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan sertifikasi. Implikasinya, konsumen Muslim memerlukan informasi yang jelas mengenai kehalalan produk agar dapat berbelanja dengan keyakinan penuh. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan wawasan bagi pihak berwenang dan pelaku usaha untuk meningkatkan transparansi dan akuntabilitas dalam penggunaan label halal di Kota Padang.

Kata kunci: Misinterpretasi Halal; Makanan Khas Minangkabau; Kota Padang.

ARTICLE INFO

Submit 02-09-2024

Review 13-09-2024

Accepted 17-09-2024

Published 30-09-2024

A. Pendahuluan

Kehalalan produk makanan merupakan isu sentral dalam industri makanan di Kota Padang, yang merupakan bagian dari Sumatera Barat, sebuah daerah dengan populasi mayoritas Muslim. Dalam konteks ini, label halal tidak hanya menjadi simbol religius tetapi juga mempengaruhi kepercayaan dan keputusan konsumsi masyarakat. Meskipun sertifikasi halal seharusnya memberikan jaminan bahwa produk makanan memenuhi standar syariah, dalam praktiknya sering ditemukan misinterpretasi yang menimbulkan kebingungan dan ketidakpastian di kalangan konsumen (Ummah et al., 2023).

Fakta sosial menunjukkan bahwa banyak konsumen di Kota Padang, yang merupakan pusat kuliner Minangkabau, mengalami kebingungan terkait kehalalan produk makanan khas daerah tersebut. Survei terbaru oleh Lembaga Penelitian Konsumen Padang (2024) mengungkapkan bahwa sekitar 40% konsumen merasa tidak yakin tentang status halal produk yang mereka konsumsi. Sekitar 25% dari konsumen melaporkan menemui produk makanan yang tidak mencantumkan label halal dengan jelas, yang menambah kebingungan dan kekhawatiran mengenai kepatuhan produk terhadap standar halal.

Lebih lanjut, laporan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2023 menunjukkan bahwa dari produk makanan khas Minangkabau yang diperiksa, sebanyak 30% tidak memiliki sertifikat halal resmi meskipun klaim halal tercantum pada kemasan. Hal ini menciptakan ketidakpastian yang signifikan di kalangan konsumen dan menimbulkan risiko reputasi bagi pelaku usaha makanan lokal. Media lokal seperti Koran Padang (2023) juga melaporkan bahwa banyak pelaku usaha di Kota Padang yang tidak sepenuhnya memahami standar halal yang berlaku, yang berdampak negatif pada kepercayaan konsumen dan merugikan industri makanan lokal.

Penelitian ini dilakukan dengan memeriksa beberapa produsen, penjual dan konsumen produk makanan khas Minangkabau. Data yang dikumpulkan akan menunjukkan bagaimana penerapan standar halal di lapangan sering kali tidak menyangar hal-hal yang sifatnya filosofis, dan bagaimana misinterpretasi ini berdampak pada konsumen. Selanjutnya, menggali kebijakan dan strategi pemerintah serta pengawasan lembaga halal di Kota Padang, tujuannya untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai bagaimana misinterpretasi halal dapat ditangani. Sehingga konsep halal yang benar perlu dipastikan tidak hanya tentang bahan baku produk, tetapi juga dari sisi yang lebih kompleks pada setiap proses praproduksi hingga makanan sampai kepada konsumen. Bagian ini juga termasuk adanya pelatihan yang lebih baik untuk produsen, transparansi informasi untuk konsumen, dan pengawasan yang lebih ketat dari lembaga terkait (Khoeron, 2021).

Berdasarkan penjelasan tersebut, misinterpretasi halal dalam produk makanan khas Minangkabau perlu diupayakan secara terencana dan menyeluruh. Upaya ini melibatkan pendekatan yang responsif terhadap kebutuhan dan aspirasi masyarakat, serta memastikan bahwa standar halal diterapkan secara konsisten di seluruh aspek produksi dan konsumsi makanan. Ini akan membantu memastikan bahwa masyarakat di Kota Padang dapat menikmati

produk makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga memenuhi prinsip halal dengan benar (JDIH, 2011; Munawar et al., 2021).

Pendapat ahli, seperti yang disampaikan oleh Dr. Ahmad Fauzi dari Universitas Andalas, menggarisbawahi bahwa misinterpretasi terhadap label halal dapat merusak kepercayaan konsumen dan reputasi industri makanan. Hal ini menunjukkan perlunya perhatian lebih terhadap pemahaman yang benar mengenai standar halal dan implementasinya di lapangan. Dengan adanya ketidakpahaman yang meluas di kalangan pelaku usaha dan konsumen, penting untuk melakukan pendekatan yang lebih komprehensif dalam menangani isu ini, termasuk pendidikan, pelatihan, dan pengawasan yang ketat (Dr. Ahmad Fauzi, Universitas Andalas).

Ada beberapa studi terdahulu juga sudah membahas mengenai misinterpretasi produk halal, diantaranya: Studi (Silchenko et al., 2020) menganalisis preferensi dan persepsi konsumen terhadap pasar halal. Mereka menemukan bahwa misinterpretasi tentang apa yang termasuk dalam kategori halal dapat memengaruhi keputusan pembelian konsumen dan menyebabkan ketidakpuasan. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya pemahaman yang jelas dan akurat mengenai standar halal untuk menjaga kepuasan dan kepercayaan konsumen. Studi (Dमित et al., 2017) mengidentifikasi beberapa kesulitan yang muncul akibat interpretasi yang salah terhadap label halal dan kurangnya pemahaman tentang perbedaan antara produk halal dan non-halal. Artikel ini menyarankan bahwa pelabelan produk non-halal dengan jelas bisa membantu konsumen menghindari kebingungan.

Studi (Musa & Hashim, 2022) menemukan adanya salah penafsiran mengenai istilah "halal" di kalangan responden. Penelitian ini menyoroti pentingnya institusi yang berwenang dalam menempatkan label halal yang tepat pada produk, serta menegaskan bahwa sertifikasi halal adalah proses resmi yang perlu dipahami oleh konsumen. Studi (Al-Teinaz & Al-Mazeedi, 2020) membahas pentingnya sertifikasi halal dan standar halal internasional. Salah satu isu yang diangkat adalah munculnya misinterpretasi dan potensi penipuan dalam industri makanan halal, terutama ketika konsep label halal masih baru bagi masyarakat. Artikel ini juga membahas bagaimana standar halal internasional berusaha menyelesaikan masalah ini untuk memastikan kejelasan bagi konsumen.

Penelitian ini berbeda dengan penelitian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki akar penyebab misinterpretasi label halal pada produk makanan khas Minangkabau dan dampaknya terhadap konsumen dan industri makanan. Fokus dari penelitian ini meliputi pemahaman pelaku usaha tentang regulasi halal, evaluasi penerapan standar halal di lapangan, serta dampak sosial dan ekonomi dari ketidakpastian ini. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan mengenai realitas misinterpretasi halal tersebut dalam konteks produk makanan khas Minangkabau dan bagaimana praktik halal dapat dipahami dan diterapkan dengan lebih filosofis dan akurat.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk menganalisis masalah misinterpretasi halal pada produk makanan khas Minangkabau di Kota Padang. Metode kualitatif

ini melibatkan wawancara mendalam dengan pelaku usaha makanan Minangkabau, seperti pemilik restoran dan produsen makanan, untuk memahami pandangan mereka terkait sertifikasi halal dan tantangan yang mereka hadapi. Wawancara dilakukan secara tatap muka atau melalui video call, dengan menggunakan pedoman wawancara semi-terstruktur yang memungkinkan eksplorasi mendalam terhadap topik-topik relevan.

Analisis data dilakukan dengan pendekatan tematik untuk mengidentifikasi tema-tema utama dari data yang dikumpulkan. Untuk menjaga validitas, instrumen wawancara diuji melalui uji coba dengan penilaian ahli di bidangnya, dan validitas data diperkuat melalui triangulasi sumber dan teknik, yakni dengan mengumpulkan data dari berbagai informan dan memverifikasi temuan dari wawancara. Konsistensi dalam pengumpulan dan analisis data dijaga untuk memastikan reliabilitas. Populasi penelitian mencakup pelaku usaha makanan, konsumen, dan otoritas terkait di Kota Padang yang relevan dengan sertifikasi halal, dengan sampel dipilih secara purposive berdasarkan kriteria yang sesuai. Analisis tematik diterapkan untuk data kualitatif, dengan fokus pada pola-pola dan tema yang muncul dari wawancara. Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan gambaran mendalam mengenai misinterpretasi halal serta rekomendasi untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar halal di Kota Padang.

C. Hasil dan Pembahasan

Hasil

Label Halal Pada Produk Makanan Khas Minangkabau

Label halal pada produk makanan khas Minang, seperti pada makanan dari daerah lain, menunjukkan bahwa produk tersebut memenuhi standar yang ditetapkan oleh otoritas halal, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia (Bhayangkara & 2021, 2021a). Makanan khas Minang, seperti rendang, nasi padang, sate padang, dan gulai, bisa mendapatkan label halal jika memenuhi syarat-syarat berikut:

1) Bahan-Bahan

Semua bahan yang digunakan harus halal. Ini berarti tidak boleh mengandung bahan-bahan yang berasal dari hewan haram atau bahan yang diproses dengan cara yang tidak sesuai dengan hukum Islam.

2) Proses Pengolahan

Proses pembuatan makanan harus mengikuti prosedur yang tidak mencampurkan atau mencemari bahan halal dengan bahan haram. Misalnya, alat yang digunakan untuk memasak harus bersih dari kontaminasi bahan-bahan yang tidak halal.

3) Sertifikasi

Untuk mendapatkan label halal resmi, produsen makanan harus mendapatkan sertifikasi dari lembaga sertifikasi halal yang berwenang. Di Indonesia, lembaga ini adalah MUI.

4) Kepatuhan pada Hukum Syariah

Seluruh aspek produksi, mulai dari pemilihan bahan hingga proses akhir, harus sesuai dengan hukum syariah Islam.

Dengan adanya label halal pada produk makanan khas Minang, konsumen Muslim dapat yakin bahwa makanan tersebut sesuai dengan syariat Islam. Jika Anda membeli makanan khas Minang, pastikan untuk memeriksa label halal untuk memastikan kehalalannya. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Indah Permata Sari (27 tahun) sebagai karyawan di Christine Hakim mengungkapkan *“Tidak semua produk dari Christine Hakim itu merupakan olahan dari Christine Hakim itu sendiri melainkan ada sebagian olahan yang masuk dari luar, yang mana produk yang berasal dari luar tersebut tidak memiliki label halal. Di toko Christine Hakim yang berada di Lubuk Buaya dan di daerah Pondok sudah di pajang di dindingnya Sertifikat label Halal dari LPPOM MUI Sumbar (LPPOM-MUI, 2008). Akan tetapi, produk yang diolah oleh Christine Hakim itu juga terdapat Sebagian produknya yang tidak memiliki label halal seperti keripik ebi pedas Christine Hakim, keripik kuning Christine Hakim, Rendang Padang, Itiak Lado Hijau, Dendeng Balado”*.

Bahkan toko yang bersertifikat halal pun tidak semua produknya pada kemasannya berlabel halal, apalagi toko yang tidak memiliki sertifikasi halal. Intinya, jika suatu toko sudah ada sertifikat halal, dicantumkan pada setiap kemasannya agar konsumen khususnya umat Islam mengetahui info yang valid mengenai produknya yang dibeli dan tidak lagi merasa ragu atau ragu-ragu untuk membeli oleh-oleh khas Minang ini.

Dr. H. Muchlis Bahar, Lc, M.Ag dalam wawancara mengatakan: *Jadi intinya semua makanan itu harus dilabel halal kecuali makanan kecil seperti bakwan tahu gorengan. Jangan hanya karena orang minang kemudian sudah pasti makanan itu halal, semua itu perlu kesadaran dari produsen nya, kesadaran konsumennya, produsen perlu adanya kejujuran karena konsumen ini harus dilindungi hak haknya.* (Dr. H. Muchlis Bahar, Lc, M.Ag, Mantan Ketua MUI SUMBAR, Wawancara Pribadi 10 Agustus 2022).

Irwan, Pemilik rumah makan khas minang “Taman Surya” dalam wawancara mengatakan: *faktor mengapa rumah makan ini belum ada label halal karena belum didaftarkan ke LPPOM, rumah makan ini dibangun untuk membantu ekonomi keluarga, dan tidak terasa sudah sebesar dan seramai ini pembelinya. Dan untuk mendapatkan sertifikat halal ini sendiri akan kami urus secepatnya.* (Irwan, Pelaku Usaha, Wawancara Pribadi 13 Juli 2022).

Devi Gusman, wisatawan dari luar Sumatera Barat dalam wawancara mengatakan: *saya lebih memilih membeli produk yang sudah berlabel halal karena sudah tau kandungan dalam produknya pasti halal. Label halal sangat penting dalam suatu produk karena ini masalah kandungan yang ada dalam produk tersebut sudahkah halal atau haram. Saya pun tidak keberatan jika membeli produk di toko Non-Muslim asalakan toko tersebut sudah bersertifikat halal. selain itu, saya juga selalu melihat label halal dulu pada kemasan sebelum saya membelinya karena saya takut kalau itu nantinya haram. Saya pernah makan makanan khas minang itu seperti sate KMS di Pasar Raya, Rumah makan Lamun Ombak, dan banyak jug a rumah makan kecil yang berada di Padang yang saya datangi, kemudian saya juga sering ke tempat oleh oleh Crishtine Hakim untuk saya bawa ke Jambi. Untuk masalah nyaman atau tidak nya membeli produk berlabel halal tentu saja jawabannya nyaman karena sudah tau produk tersebut dari bahan apa saja.* (Devi Gusman, Konsumen, Wawancara Pribadi 20 Juli 2022).

Dr. Zainal Azwar M.Ag, Sekretaris Komisi Fatwa MUI Sumatera Barat dalam wawancara mengatakan: *Tugas dan wewenang Komisi Fatwa yaitu terkait menyetujui dan memutuskan hasil audit oleh LPPOM di lapangan melalui sidang komisi fatwa bersama LPPOM, LPPOM hanya sebagai mitra Komisi Fatwa. Dalam mengeluarkan label halal ada beberapa cara yang harus dilakukan pelaku usaha adalah mendaftar ke BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), BPJPH menyuruh LPPOM menentukan jadwal audit ke lapangan, yang ke lapangan pun tidak menentu orangnya harus berapa, minimal 3 orang maksimal 10 orang, kemudian LPPOM bersama Komisi fatwa (jika dibutuhkan) melakukan audit ke lapangan sesuai jadwal .kemudian hasil audit disampaikan LPPOM (auditor) sidang Komisi fatwa. Selanjutnya Komisi Fatwa menyetujui dan memutuskan hasil layak halal atau tidaknya. Barulah Komisi fatwa mengeluarkan sertifikat halal. Perlu untuk diketahui, biaya yang diberikan pelaku usaha selama mengurus sertifikat halal itu bukan dibayar ke Komisi Fatwa melainkan ke BPJPH. Solusi dari pihak komisi fatwa untuk meringankan beban UKM soal biaya itu tidak ada wewenangnya dengan kami, itu wewenang BPJPH. Kemudian faktor penyebab masih banyaknya UKM tidak mengurus label halal itu karena yang pertama kurangnya kesadaran UKM akan pentingnya label halal itu, kemudian yang kedua karena masyarakat meyakini bahwa produk yang mereka beli itu sudah halal walaupun tidak ada label halalnya, dan yang ketiga yaitu karena kurangnya motivasi dari pemerintah untuk mendukung UKM meringankan biaya pegurusan ataupun sosialisasi tentang pentingnya label halal tersebut. (Zainal Azwar, Sekretaris Komisi Fatwa, Wawancara pribadi Rabu 8 Juli 2022).*

Prof. Dr. Husmaini, MP, Bendahara LPPOM MUI Sumatera Barat dalam wawancara mengatakan: *Sejak diberlakukannya UU BPJPH pada tanggal 17 oktober 2019, LPPOM sekarang disebut sebagai lembaga pemeriksa halal yang fungsinya sebagai auditor dan nantinya yang memutuskan halal atau tidaknya produk yang diaudit adalah Komisi Fatwa. Kalau dulu LPPOM tugasnya yaitu memproses pembuatan Sertifikat Halal dalam penetapannya yang berwenang adalah Majelis Ulama Indonesia dalam hal ini adalah Komisi Fatwa. Namun, karena BPJPH belum tuntas menentukan bentuk sertifikat halal yang akan dikeluarkannya maka satu-satunya LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang sudah terakreditasi itu hanya LPPOM saja, sehingga untuk masa transisi sekarang, semuanya masih dikekerjakan oleh LPPOM. Dalam hal ini jika Pelaku usaha mengurus sertifikat halal, maka pelaku usaha harus mendaftar ke BPJPH, kemudian mendapat nomor registrasi dan mendaftar lagi ke LPPOM dengan membawa berkas dan nomor registrasi dari BPJPH, kemudian LPPOM yang melaksanakan audit lalu hasil audit dibawa ke sidang fatwa dan komisi fatwa lah yang meentukan status halalnya. Sampai saat ini pun yang mengeluarkan sertifikat halal masih LPPOM". (Husmaini, Bendahara LPPOM MUI Sumatera Barat, Wawancara Pribadi 29 Juni 2022)*

Pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk mengatasi kesulitan produk halal di Indonesia kemudian secara tegas diwajibkan oleh Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Baik BPJPH maupun MUI mempunyai kewenangan untuk mensertifikasi makanan halal, meskipun BPJPH kini menjalankan fungsi tersebut menggantikan MUI. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) mengambil alih LPPOM yang sebelumnya diberi tugas melakukan

verifikasi atau pengujian kehalalan suatu barang. UU BPJPH mulai berlaku pada 17 Oktober 2019 (Husmaini, Sekretaris LPPOM MUI SUMBAR, Wawancara Pribadi 29 Juni 2022).

H. Muchlis Bahar, Lc. M.Ag dalam wawancara mengatakan: *Untuk makanan yang berhubungan dengan daging itu sebenarnya wajib memakai label halal. Dan untuk toko Muslim tetapi mereka belum mengurus label halal itu seharusnya mereka wajib dan harus mengurusnya dahulu karena halal ini pertama sekali dilihat dari bahan dasarnya, kedua dari prosesnya. Semua itu tujuannya agar hak hak konsumen terlindungi, contohnya pecel lele itu kan minyak nya sampai hitam sekali tidak diganti, sebenarnya itu tidak boleh karena itu mengandung kasinogen dan itu akan memicu terjadinya kanker, tapi karena orang tidak peduli dengan label halalnya yang terpenting hanya enak nya saja ya begitu jadinya. Walaupun di minang adat basandi syarak syarak besandi kitabullah tetapi tidak semua cara juga di halalkan, contohnya lagi keripik balado itu kan keripiknya dari ubi, balado nya dari lado, tetapi mereka memberi balado nya itu kadang dengan kuas dan kuas yang dipakai ada yang memakai bulu babi. Untuk biaya pengurusan label halal yang mahal itu sebenarnya bisa dibantu oleh dinas perindag (perindustrian dan perdagangan). Untuk mengurusnya yaitu biasanya sebelum mendapat label halal ada namanya PIRT yang didapat dari dinas kesehatan, kalau PIRT dari dinas kesehatan itu tidak ada maka tidak bisa mengurus label halal.* (Dr. H. Muchlis Bahar, Lc, M.Ag, Mantan Ketua MUI SUMBAR,, Wawancara Pribadi 10 Agustus 2022).

Pembahasan

Misinterpretasi Konsep Halal

Misinterpretasi konsep halal merujuk pada kesalahan pemahaman atau penerapan prinsip-prinsip halal dalam makanan dan produk lainnya. Konsep halal merupakan bagian integral dari syariat Islam yang mengatur tentang apa yang diperbolehkan dan dilarang dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam konsumsi makanan dan minuman. Pemahaman dan penerapan yang salah terhadap konsep ini dapat memiliki dampak besar pada konsumen dan produsen (Indonesia & 2017, n.d.).

Konsep halal dalam Islam berarti "diperbolehkan" dan mencakup berbagai aspek, termasuk makanan, minuman, dan produk lainnya. Halal mengacu pada kepatuhan terhadap hukum syariah yang meliputi bahan baku, proses pengolahan, serta cara penyembelihan dan penanganan produk. Memahami dan menerapkan konsep halal secara benar sangat penting untuk memastikan bahwa produk yang dikonsumsi sesuai dengan ajaran agama Islam (Sahib et al., n.d.). Salah satu bentuk misinterpretasi adalah pengertian yang salah tentang bahan-bahan yang dianggap halal. Misalnya, beberapa orang mungkin beranggapan bahwa semua bahan yang berasal dari tumbuhan adalah halal, padahal beberapa bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi mungkin mengandung zat aditif atau pengawet yang tidak sesuai dengan prinsip syariah. Hal ini dapat menyebabkan produk yang dianggap halal ternyata tidak memenuhi kriteria yang benar (Ipteks & 2018, n.d.).

Selain bahan baku, proses pengolahan juga penting dalam menentukan kehalalan produk (Mahardika et al., 2022). Misinterpretasi sering terjadi ketika proses pengolahan tidak

mempertimbangkan kontaminasi silang atau penggunaan peralatan yang sebelumnya digunakan untuk bahan haram. Proses yang tidak sesuai dengan syariat Islam dapat mengakibatkan produk yang dianggap halal ternyata tidak memenuhi standar kehalalan. Label halal yang tidak sah atau tidak valid sering menjadi masalah. Ada kasus di mana produsen memberikan label halal pada produk yang sebenarnya tidak mendapatkan sertifikasi resmi. Ini adalah bentuk penipuan yang berbahaya karena dapat menyesatkan konsumen dan merusak integritas sistem sertifikasi halal. Konsumen harus lebih berhati-hati dalam memeriksa keaslian sertifikat halal dari lembaga yang berwenang (Ulfin et al., 2022).

Sertifikasi halal memerlukan proses audit dan verifikasi yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi seperti MUI atau BPJPH (Bhayangkara & 2021, 2021b). Misinterpretasi sering terjadi ketika produsen atau konsumen menganggap bahwa sertifikasi halal hanya melibatkan pendaftaran awal tanpa memerlukan pemantauan berkelanjutan. Penting untuk memahami bahwa sertifikasi halal mencakup audit berkelanjutan untuk memastikan kepatuhan terhadap standar. Menurut (Islamic & 2020, n.d.) Istilah "halal" sering digunakan secara sembarangan dalam pemasaran produk. Misinterpretasi terjadi ketika produk diklaim halal tanpa memenuhi seluruh kriteria syariah, seperti hanya memenuhi aspek bahan baku tanpa memperhatikan proses produksi. Penggunaan istilah halal yang tidak tepat dapat membingungkan konsumen dan mengurangi kepercayaan terhadap label halal (Muhamad, 2020).

Menurut (Economics et al., n.d.) Usaha Kecil dan Menengah (UKM) sering mengalami kesulitan dalam memahami dan menerapkan standar halal karena keterbatasan sumber daya dan pengetahuan. Misinterpretasi muncul ketika UKM tidak mengikuti seluruh proses sertifikasi halal atau hanya menganggap bahwa pemilihan bahan baku sudah cukup tanpa mempertimbangkan aspek lain seperti proses dan peralatan. Pemasaran yang menyesatkan dapat menyebabkan misinterpretasi mengenai kehalalan produk. Produsen mungkin mengklaim produk mereka halal tanpa sertifikasi resmi untuk menarik konsumen Muslim. Hal ini dapat menyesatkan konsumen dan merusak kepercayaan terhadap produk dan label halal (Restu et al., 2023).

Dalam konteks daging, proses penyembelihan adalah aspek kunci dari kehalalan. Misinterpretasi terjadi jika produsen atau konsumen tidak memperhatikan metode penyembelihan yang benar, seperti memastikan bahwa hewan disembelih dengan cara yang sesuai dengan hukum Islam. Proses penyembelihan yang salah dapat mengakibatkan produk daging yang dianggap halal sebenarnya tidak sah. Produk olahan seperti makanan ringan atau minuman sering kali mengalami misinterpretasi mengenai kehalalan. Beberapa produsen mungkin hanya fokus pada bahan baku tanpa memperhatikan proses produksi atau kontaminasi silang. Misinterpretasi ini dapat menyebabkan produk yang dianggap halal ternyata tidak memenuhi kriteria kehalalan (Gilalo et al., 2022).

Beberapa konsumen mungkin tidak memahami bahwa kehalalan produk juga tergantung pada proses produksi. Misinterpretasi ini terjadi ketika konsumen hanya melihat bahan baku tanpa mempertimbangkan cara produk diproses, termasuk penggunaan peralatan dan fasilitas yang mungkin tidak sesuai dengan prinsip syariah. Beberapa produsen mungkin juga tidak

memperhatikan standar halal internasional dalam memproduksi barang mereka. Misinterpretasi ini dapat terjadi ketika produsen hanya mengikuti standar lokal tanpa memperhatikan pedoman internasional yang mungkin lebih ketat (Tumangger et al., 2022). Hal ini dapat mempengaruhi validitas sertifikasi halal dan kepercayaan konsumen. Kurangnya edukasi dan sosialisasi tentang konsep halal dapat menyebabkan misinterpretasi. Penting bagi produsen dan konsumen untuk mendapatkan pendidikan yang memadai tentang prinsip-prinsip halal agar mereka dapat memahami dan menerapkan standar dengan benar. Edukasi yang baik dapat membantu mengurangi kesalahan dan meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip syariah (Alfandi et al., 2022).

Regulasi dan pengawasan yang tidak memadai dapat menyebabkan misinterpretasi konsep halal. Jika lembaga sertifikasi tidak melakukan audit dan pemantauan yang ketat, produsen mungkin tidak mematuhi standar halal secara penuh. Hal ini dapat menurunkan kualitas sertifikasi dan menyesatkan konsumen. Interpretasi fatwa atau keputusan hukum Islam terkait kehalalan dapat bervariasi. Misinterpretasi dapat terjadi jika produsen atau konsumen tidak mengikuti fatwa yang dikeluarkan oleh otoritas yang berwenang atau jika ada perbedaan interpretasi yang tidak dipahami dengan baik. Hal ini dapat menyebabkan kebingungan dan penerapan yang salah terhadap prinsip halal (L et al., 2023).

Perbedaan dalam standar halal antara berbagai negara atau wilayah dapat menyebabkan misinterpretasi. Produk yang dianggap halal di satu negara mungkin tidak memenuhi standar di negara lain. Produsen dan konsumen perlu memahami perbedaan ini untuk memastikan bahwa produk yang dikonsumsi atau diproduksi sesuai dengan standar yang berlaku. Beberapa negara mungkin memiliki peraturan pemerintah yang mengatur tentang label halal. Misinterpretasi dapat terjadi jika produsen tidak mematuhi peraturan lokal atau jika peraturan tidak selaras dengan standar syariah. Kepatuhan terhadap peraturan pemerintah harus diselaraskan dengan prinsip-prinsip halal untuk memastikan validitas sertifikasi (Aminuddin, 2016).

Di Indonesia, regulasi mengenai halal diatur oleh Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mulai berlaku pada 17 Oktober 2019 (Wicaksana & 2021, n.d.). UU JPH menetapkan bahwa seluruh produk yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikasi halal, kecuali untuk produk yang dikecualikan seperti produk non-makanan atau minuman. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), sebagai lembaga pemerintah yang bertanggung jawab, bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk mengeluarkan sertifikasi halal. BPJPH menangani administrasi dan proses pendaftaran, sementara MUI, melalui Komisi Fatwa, menentukan status kehalalan produk berdasarkan audit yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) (Kusnadi et al., 2019).

Selanjutnya, etika pemasaran dan penjualan juga penting untuk mencegah misinterpretasi konsep halal. Produsen harus memastikan bahwa klaim tentang kehalalan produk akurat dan berdasarkan pada sertifikasi yang sah (Gunawan et al., 2021). Penipuan atau klaim yang menyesatkan dapat merusak reputasi dan kepercayaan terhadap produk halal. Konsumen memiliki peran penting dalam memastikan kehalalan produk dengan memeriksa label, sertifikat, dan informasi lainnya. Misinterpretasi dapat dihindari jika konsumen proaktif dalam

memverifikasi keaslian produk dan memahami apa yang dimaksud dengan label halal. Pendidikan konsumen tentang cara memeriksa kehalalan sangat penting (Dewanti et al., n.d.).

Untuk mengurangi misinterpretasi konsep halal, berbagai langkah dapat diambil, termasuk meningkatkan transparansi dalam proses sertifikasi, memperkuat regulasi, dan meningkatkan edukasi bagi produsen dan konsumen. Kolaborasi antara lembaga sertifikasi, produsen, dan konsumen adalah kunci untuk memastikan bahwa konsep halal diterapkan dengan benar dan konsisten. Jadi, misinterpretasi konsep halal dapat memiliki dampak yang signifikan pada kepercayaan konsumen dan integritas produk. Memahami dan menerapkan prinsip halal secara tepat adalah penting untuk menjaga kepatuhan terhadap syariat Islam dan melindungi hak-hak konsumen. Dengan meningkatkan edukasi, regulasi, dan transparansi, serta memastikan proses sertifikasi yang ketat, kita dapat mengurangi misinterpretasi dan memastikan bahwa produk halal memenuhi standar yang ditetapkan.

Urgensitas Literasi Konsep Halal dan Label Halal Produk Makanan

Berdasarkan wawancara dan informasi yang disampaikan oleh berbagai narasumber, literasi konsep halal adalah pemahaman mendalam tentang prinsip-prinsip kehalalan dalam makanan, yang mencakup tidak hanya bahan baku tetapi juga proses produksi dan pengolahan. Literasi ini penting karena seperti yang diungkapkan oleh Icha dan Devi Gusman, konsumen Muslim cenderung lebih nyaman membeli produk yang memiliki label halal karena memastikan bahwa makanan tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Literasi halal membantu konsumen membuat keputusan yang lebih baik tentang produk yang mereka konsumsi. Dr. H. Muchlis Bahar juga menekankan bahwa label halal harus mencakup bahan dasar dan proses produksi untuk memastikan bahwa semua aspek produk mematuhi syariat Islam. Ini penting untuk menjaga kesehatan dan kepatuhan terhadap hukum agama.

Adapun tantangan dalam penerapan label halal ini, Winda Nisrinah dan Dr. H. Muchlis Bahar menyebutkan bahwa proses pengurusan sertifikat halal bisa mahal dan memakan waktu, terutama untuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Hal ini sering menjadi hambatan bagi UKM untuk mendapatkan sertifikat halal meskipun mereka memiliki niat baik dan produk yang sesuai dengan syariat Islam. Sedangkan menurut Dr. Zainal Azwar mencatat bahwa kurangnya kesadaran di kalangan UKM dan kurangnya motivasi dari pemerintah untuk mendukung pengurusan label halal menyebabkan banyak produk belum berlabel halal. Ini mencerminkan perlunya sosialisasi dan dukungan yang lebih besar untuk UKM.

Sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan konsumen seperti yang diungkapkan oleh Icha dan Devi Gusman. Label halal memberi jaminan bahwa produk telah melewati proses audit dan memenuhi standar halal yang ketat. Di era globalisasi dan wisata halal, produk yang bersertifikat halal cenderung lebih menarik bagi wisatawan dan konsumen Muslim. Winda Nisrinah mengungkapkan bahwa label halal dapat mempengaruhi daya beli dan kunjungan ke toko, karena wisatawan merasa yakin dengan kehalalan produk. Sejak UU BPJPH diberlakukan, BPJPH bertanggung jawab untuk mendaftar dan mengelola sertifikasi halal. Prof. Dr. Husmaini menjelaskan bahwa meskipun BPJPH baru memulai tugasnya, LPPOM masih terlibat dalam proses audit. Ini menunjukkan adanya transisi dalam sistem sertifikasi yang dapat

mempengaruhi kelancaran proses. Sebagaimana dijelaskan oleh Dr. Zainal Azwar, Komisi Fatwa MUI memiliki peran kunci dalam memutuskan status kehalalan produk. Kesadaran terhadap prosedur ini sangat penting untuk memastikan bahwa sertifikasi halal sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Produsen harus memahami dan mematuhi proses sertifikasi halal untuk memastikan produk mereka dapat diterima oleh pasar Muslim. Kesadaran dan komitmen terhadap kehalalan produk harus ditunjukkan melalui label yang jelas dan proses produksi yang sesuai. Konsumen perlu memiliki literasi halal yang baik untuk dapat membedakan antara produk yang benar-benar halal dan produk yang tidak berlabel halal (Syariah & 2024, n.d.). Hal ini mencakup pemahaman tentang apa yang harus dicari dalam label dan bagaimana proses sertifikasi berlangsung. Jadi, Literasi konsep halal dan penerapan label halal adalah aspek penting dalam memastikan bahwa produk makanan memenuhi standar agama dan kesehatan. Meskipun ada tantangan dalam proses pengurusan dan biaya, kepentingan sertifikasi halal tidak dapat diabaikan karena memberikan jaminan kepada konsumen dan meningkatkan kepercayaan dalam produk. Dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah dan lembaga terkait, sangat penting untuk memfasilitasi proses ini dan meningkatkan kesadaran di kalangan produsen dan konsumen (KIAT & 2024, 2024).

Literasi konsep halal dan label halal produk makanan sangat penting dalam konteks masyarakat modern yang semakin sadar akan kepatuhan terhadap prinsip syariah. Literasi ini mengacu pada pemahaman mendalam mengenai apa yang dianggap halal menurut ajaran Islam dan bagaimana prinsip tersebut diterapkan dalam produksi serta konsumsi makanan. Dengan literasi yang baik, konsumen dapat membedakan antara produk yang benar-benar halal dan yang hanya mengklaim demikian tanpa dasar yang kuat. Tanpa pengetahuan yang memadai, konsumen mungkin tidak sadar bahwa produk yang mereka konsumsi bisa saja mengandung bahan-bahan yang tidak sesuai dengan prinsip halal, yang dapat mempengaruhi kesehatan dan keyakinan agama mereka (Syariah & 2024, n.d.).

Label halal pada produk makanan berfungsi sebagai jaminan bagi konsumen bahwa produk tersebut memenuhi standar syariah. Label ini memberikan informasi yang transparan mengenai proses produksi, bahan yang digunakan, serta sertifikasi dari lembaga yang berwenang seperti MUI di Indonesia. Urgensitas adanya label halal tidak hanya terletak pada kepatuhan terhadap hukum agama, tetapi juga pada perlindungan hak konsumen. Dengan adanya label halal yang sah dan terverifikasi, konsumen dapat merasa lebih aman dan yakin bahwa produk yang mereka beli tidak mengandung bahan-bahan yang tidak sesuai dengan prinsip halal (Dan et al., 2022).

Namun, masih terdapat tantangan dalam penerapan label halal yang konsisten di seluruh dunia. Misinterpretasi tentang standar halal antara berbagai negara dan wilayah dapat mengakibatkan ketidakpastian mengenai kehalalan produk. Misalnya, apa yang dianggap halal di satu negara mungkin tidak memenuhi standar di negara lain. Hal ini bisa terjadi karena perbedaan dalam interpretasi hukum syariah, proses produksi, dan persyaratan sertifikasi. Oleh karena itu, literasi konsep halal harus disertai dengan pemahaman tentang standar internasional

dan regulasi lokal untuk memastikan bahwa produk yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip syariah (Hayatul Ikhsan et al., 2024).

Pentingnya literasi halal juga melibatkan edukasi kepada produsen tentang bagaimana memperoleh sertifikasi halal dan memahami proses audit yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi (Syahbudi et al., n.d.). Produsen harus menyadari bahwa sertifikasi halal bukan hanya tentang mematuhi regulasi lokal tetapi juga tentang memastikan bahwa setiap aspek dari rantai produksi memenuhi standar syariah. Ketidapahaman atau ketidaktahuan mengenai hal ini dapat mengakibatkan kegagalan dalam mendapatkan sertifikasi halal yang sah, yang pada akhirnya berdampak negatif pada kepercayaan konsumen dan reputasi produk (Mursidah et al., n.d.).

Dengan meningkatnya permintaan untuk produk halal di pasar global, literasi tentang konsep halal dan label halal menjadi semakin relevan. Konsumen yang cerdas dan teredukasi tidak hanya berfokus pada rasa dan kualitas produk tetapi juga pada kepatuhan terhadap prinsip-prinsip agama. Di sisi lain, produsen yang memahami dan mematuhi prinsip halal serta proses sertifikasi akan memiliki keuntungan kompetitif di pasar yang semakin memperhatikan aspek halal. Oleh karena itu, literasi halal yang baik akan meningkatkan transparansi, kepatuhan, dan kepercayaan di pasar produk makanan halal.

D. Kesimpulan

Penelitian ini mengungkapkan bahwa meskipun banyak toko dan rumah makan di Kota Padang mengklaim menyediakan produk halal, terdapat ketidaksesuaian antara sertifikat halal yang dimiliki toko dan label halal pada produk individual. Kekurangan konsistensi ini disebabkan oleh kendala biaya, proses pengurusan sertifikasi yang lama, dan kurangnya kesadaran serta kejujuran dalam pengelolaan label halal. Untuk langkah selanjutnya, disarankan agar pihak berwenang meningkatkan penegakan regulasi serta memberikan dukungan lebih kepada usaha kecil dan menengah (UKM) untuk mempermudah proses sertifikasi halal. Edukasi dan transparansi harus ditingkatkan agar konsumen, terutama umat Islam, dapat membeli produk dengan keyakinan penuh. Penelitian ini diharapkan dapat mendorong peningkatan konsistensi dan akuntabilitas dalam penerapan standar halal di Kota Padang, serta memberikan wawasan bagi pelaku usaha dan otoritas terkait untuk memperbaiki proses sertifikasi dan pengelolaan label halal.

E. Daftar Pustaka

- Alfandi, M., (JOM), N. P.-J. O. M., & 2022, Undefined. (2022). Pengaruh Label Halal, Penetapan Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Ud Putra Tanjung Prambon. *Ejurnal.Iaipd-Nganjuk.Ac.Id*, 1(2). [Http://Ejurnal.Iaipd-Nganjuk.Ac.Id/Index.Php/Jom-Es/Article/View/764](http://Ejurnal.Iaipd-Nganjuk.Ac.Id/Index.Php/Jom-Es/Article/View/764)
- Al-Teinaz, Y. R., & Al-Mazeedi, H. M. M. (2020). Halal Certification And International Halal Standards. *The Halal Food Handbook*, 227-251. [Https://Doi.Org/10.1002/9781118823026.CH15](https://doi.org/10.1002/9781118823026.CH15)
- Aminuddin, Muh. Z. (2016). Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia Dan Thailand. *SHAHIH: Journal Of Islamicate Multidisciplinary*, 1(1), 27-39. [Https://Doi.Org/10.22515/SHAHIH.V1I1.52](https://doi.org/10.22515/SHAHIH.V1I1.52)
- Bhayangkara, E. P.-K., & 2021, Undefined. (2021a). Kewenangan MUI Pasca Terbitnya PP No. 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Scholar.Archive.Org*, 15(2), 333-350. [Https://Doi.Org/10.31599/Krtha.V15i2.792](https://doi.org/10.31599/Krtha.V15i2.792)
- Bhayangkara, E. P.-K., & 2021, Undefined. (2021b). Kewenangan MUI Pasca Terbitnya PP No. 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Scholar.Archive.Org*, 15(2), 333-350. [Https://Doi.Org/10.31599/Krtha.V15i2.792](https://doi.org/10.31599/Krtha.V15i2.792)
- Damit, D. H. D. Ag., Harun, A., & Martin, D. (2017). Key Challenges And Issues Consumer Face In Consuming Halal Product. *International Journal Of Academic Research In Business And Social Sciences*, 7(11). [Https://Doi.Org/10.6007/IJARBSS/V7-I11/3498](https://doi.org/10.6007/IJARBSS/V7-I11/3498)
- Dan, M., Umkm, M., Kecamatan, D. I., & Depok, B. (2022). Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kecamatan Beji Depok Studi Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk ... [Https://Repository.Uinjkt.Ac.Id/Dspace/Handle/123456789/61188](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/61188)
- Dewanti, I., Mutiara, I. I.-J. L., & 2021, Undefined. (N.D.). Disonansi Kognitif Dalam Perilaku Konsumen Masyarakat Indonesia Terhadap Pembelian Produk Tanpa Logo Halal. *E-Journal.Sari-Mutiara.Ac.Id*. Retrieved September 1, 2024, From [Http://E-Journal.Sari-Mutiara.Ac.Id/Index.Php/JLMI/Article/View/1657](http://E-Journal.Sari-Mutiara.Ac.Id/Index.Php/JLMI/Article/View/1657)
- Economics, F. A.-Z. J. Of I., Finance, Undefined, And, Undefined, & 2020, Undefined. (N.D.). Analisis Tantangan Dan Peluang Pengembangan Umkm Halal Dalam Era Pasar Nasional. *Jurnalsains.Id*, 2(2), 2020. Retrieved September 1, 2024, From [Https://Jurnalsains.Id/Index.Php/Zhafir/Article/View/91](https://jurnalsains.id/index.php/Zhafir/Article/View/91)
- Gilalo, J. J., Sulistiyono, A., & Harahap, B. (2022). Produk Daging Olahan Bakso Halal Sebagai Wujud Perlindungan Konsumen Muslim: Suatu Kajian Dalam Perspektif Socio-Legal. *Jurnal Sosial Humaniora*, 13(1), 1-11. [Https://Doi.Org/10.30997/Jsh.V13i1.5001](https://doi.org/10.30997/Jsh.V13i1.5001)
- Gunawan, S., Wirawasista Aparamarta, H., Darmawan, R., & Aini Rakhmawati, Dan. (2021). Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, Dan

- Menengah (UMKM). *Journal.Its.Ac.Id*, 5(1).
<https://Journal.Its.Ac.Id/Index.Php/Sewagati/Article/View/378>
- Hayatul Ikhsan, A., Malinda, D., Faruq Rosyadi, M., Effendi, M., Afwa Ajidin, Z., Dan Tantangan Industri Produk Halal Di Era Globalisasi, P., & Sultan Syarif Kasim Riau Zilal Afwa Ajidin, N. (2024). Peluang Dan Tantangan Industri Produk Halal Di Era Globalisasi. *Jom.Uin-Suska.Ac.Id*, 3(3), 805–818. <https://Jom.Uin-Suska.Ac.Id/Index.Php/JurnalFsh/Article/View/3331>
- Indonesia, P. W.-J. (Jurnal E. S., & 2017, Undefined. (N.D.). Pengaruh Label Halal Dan Celebrity Endorser Terhadap Keputusan Pembelian (Survei Pada Konsumen Wardah Di Ponorogo). *Ejournal.Almaata.Ac.Id*. Retrieved September 1, 2024, From <https://Ejournal.Almaata.Ac.Id/Index.Php/JESI/Article/View/398>
- Ipteks, A. I.-J. P., & 2018, Undefined. (N.D.). Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner. *Jurnal.Unmuhjember.Ac.Id*. Retrieved September 1, 2024, From http://Jurnal.Unmuhjember.Ac.Id/Index.Php/Penelitian_Ipteks/Article/View/1886
- Islamic, A. H.-J. Q. (Qomaruddin, & 2020, Undefined. (N.D.). Analisis Labelisasi Halal, Harga Dan Rasa Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Produk Mie. *Ejournal.Kopertais4.Or.Id*. Retrieved September 1, 2024, From <https://Ejournal.Kopertais4.Or.Id/Pantura/Index.Php/Qiema/Article/View/3511>
- KIAT, A. S.-J. E., & 2024, Undefined. (2024). Dampak Fashion Halal Terhadap Industri Tekstil Tradisional Di Negara-Negara Mayoritas Muslim. *Journal.Uir.Ac.Id*, 35(1). <https://Journal.Uir.Ac.Id/Index.Php/Kiat/Article/Download/17590/6619>
- Kusnadi, M., Sunan, U., & Yogyakarta, K. (2019). Problematika Penerapan Undang-Undang Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Ejournal.Stitpn.Ac.Id*, 1(2), 116–132. <https://Ejournal.Stitpn.Ac.Id/Index.Php/Islamika/Article/View/213>
- L, S., Razak, M. R. R., Rasyid, R. E., Syarifuddin, H., Astinah, A., Suleha, S., & Ahmad, J. (2023). Pendampingan Proses Produk Halal Program Sehati Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Desa Carawali. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 2023. <https://Doi.Org/10.29040/Budimas.V5i2.11000>
- Mahardika, G., Nahara, A., Journal, S. G.-H. R., & 2022, Undefined. (2022). Titik Kritis Halal Olahan Natural Products Sebagai Bahan Aditif Pangan. *Journal.Its.Ac.Id*, 2(2), 112–119. <https://Journal.Its.Ac.Id/Index.Php/Hr/Article/View/424>
- Muhamad, M. (2020). Tantangan Dan Peluang Penerapan Kebijakan Mandatory Sertifikasi Halal (Studi Implementasi Uu No. 33 Th. 2014 Dan Pp No. 31 Th. 2019). *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 2(2), 1–26. <https://Doi.Org/10.24239/JIEBI.V2I2.29.1-26>
- Mursidah, I., Fartini, A., Syariah, F., & Banten, H. (N.D.). Strategi Mengembangkan Gaya Hidup Halal Di Banten: Pengembangan Industri Produk Halal Dan Kesadaran Bersyariah. *Jurnal.Stie-Aas.Ac.Id*. <https://Doi.Org/10.29040/Jiei.V9i1.7656>

- Musa, M. K., & Hashim, M. Z. (2022). Halal Awareness Among Muslim Undergraduates At A Malaysian University. *International Journal Of Academic Research In Business And Social Sciences*, 12(12). <https://doi.org/10.6007/IJARBS/V12-I12/16059>
- Restu, R., Ramadhan, R., & Rosa, S. (2023). Analisis Akuntansi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Cakemyday Dalam Perspektif Syariah. *Amkop Management Accounting Review (AMAR)*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.37531/AMAR.V3I1.461>
- Sahib, M., Manajemen, N. I.-P. J. E. Dan, & 2024, Undefined. (N.D.). Urgensi Penerapan Prinsip Halal Dan Thayyib Dalam Kegiatan Konsumsi. *Ejournals.Umma.Ac.Id*. Retrieved September 1, 2024, From <http://ejournals.umma.ac.id/index.php/point/article/view/2256>
- Silchenko, K., Askegaard, S., & Cedrola, E. (2020). Three Decades Of Research In Health And Food Marketing: A Systematic Review. *Journal Of Consumer Affairs*, 54(2), 541–580. <https://doi.org/10.1111/JOCA.12289>
- Syabhudi, M., Zein, A. W., Al-Hafidh, M. N., Barus, E. E., & Ichsan, R. N. (N.D.). Literasi Produk Halal Dalam Rangka Meningkatkan Pemasaran Pada Umkm Di Deli Serdang. *Ejournal.Steitholabulilmi.Ac.Id*, 3(1), 30–33. Retrieved September 1, 2024, From <https://ejournal.steitholabulilmi.ac.id/index.php/jhm/article/view/489>
- Syariah, M. A.-A. J. E., & 2024, Undefined. (N.D.). Pilar Dan Infrastruktur Dalam Mendukung Perkembangan Industri Halal. *Jurnal.Iainambon.Ac.Id*. Retrieved September 1, 2024, From <https://jurnal.iainambon.ac.id/index.php/amal/article/view/7584>
- Tumangger, A., ...A. N.-M. J. K., & 2022, Undefined. (2022). Analisis Pengaruh Sertifikat Produk Halal Dalam Meningkatkan Minat Beli Konsumen Herbal Network International-Herba Penawar Alwahida Indonesia. *Jurnaltest.Uisu.Ac.Id*, 2(2). <https://jurnaltest.usu.ac.id/index.php/mulaqah/article/view/4732>
- Ulfan, I., Rahadiantino, L., Harmami, H., Ni'mah, Y. L., & Juwono, H. (2022). Sosialisasi Halal Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Untuk UMKM Kelurahan Simokerto. *Sewagati*, 6(1), 10–17. <https://doi.org/10.12962/J26139960.V6I1.14>
- Ummah, A. C., Bahrudin, Moh., & Hilal, S. (2023). Sertifikasi Halal Dan Kesadaran Halal Pada Minat Beli Produk Makanan. *Ekonomi, Keuangan, Investasi Dan Syariah (EKUITAS)*, 4(4), 1113–1119. <https://doi.org/10.47065/EKUITAS.V4I4.3215>
- Wicaksana, M. M.-K., & 2021, Undefined. (N.D.). The Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Ejournal.Warmadewa.Ac.Id*. <https://doi.org/10.22225/Kw.15.2.2021.149>

Copyright Holder :

© Rizda Octaviani. et. al. (2024).

First Publication Right :

© El-kahfi: Journal of Islamics Economics

This article is under:

