

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Allah SWT sebagai *syari'* yang menciptakan syariat, menciptakan hukum (syariat) dan aturan di bumi ini bukan semata-mata ingin menciptakan, namun karena Allah memiliki maksud dan tujuan tertentu. Syariat pada dasarnya memiliki tujuan penciptaan, yaitu untuk mewujudkan dan menegakkan kemaslahatan bagi seluruh umat manusia yang ada di bumi. Menurut Ghofar (2009) syariat itu membawa hikmah dan rahmat bagi tiap orang yang menjalankannya. Segala hal yang menyimpang dari keadilan, rahmat, dan maslahat makaitu bukan syariat. Hal ini lah yang disebut dengan *Maqashid Syari'ah*.

Allah SWT telah menurunkan kitab Al-Quran kepada nabi Muhammad SAW melalui malaikat jibril. Dalam buku *Silsilah Lughah Arabiyah 'Al-Hadits'* semua perkataan nabi, perbuatan, dan sifatnya disebut dengan Sunnah. Menurut Nasrulloh (2014 : 20) Definisi sunnah menurut ahli hadits adalah segala sesuatu yang berasal dari Nabi Muhammad SAW termasuk yaitu perkataan, perbuatan, sifat atau budi pekerti maupun karakteristik etik dan fisiknya. Al-Quran dan sunnah ini lah yang menjadi pedoman bagi manusia karena di dalamnya terdapat syariat-syariat yang mengatur manusia. Syariat Islam atau syariat yang ada dalam Al-Quran merupakan syariat penutup atau penyempurna agama-agama sebelumnya. Maka dari itu syariat Islam merupakan syariat yang paling lengkap. Dalam syariat berisikan hukum-hukum yang mengatur kehidupan seperti, akidah,

akhlak, fiqih, muamalah, ibadah. Adanya syariat Islam adalah untuk menyempurnakan segalanya yang ada di bumi. Syariat Islam diperuntukkan oleh seluruh umat manusia di bumi. Sebagaimana Allah telah berfirman :

وَمَا أَرْسَلْنَاكَ إِلَّا كَافَّةً لِّلنَّاسِ بَشِيرًا وَنَذِيرًا وَلَكِنَّ أَكْثَرَ النَّاسِ لَا يَعْلَمُونَ

Dan Kami tidak mengutusmu, melainkan kepada umat manusia seluruhnya, sebagai pembawa berita gembira dan sebagai pemberi peringatan, tetapi kebanyakan manusia tiada mengetahuinya. (QS. Saba' : 28)

Dalam Islam halal haramnya sebuah makanan juga sangat diatur, karena halal haram adalah sesuatu yang sangat berbeda maka dari itu umat Islam harus sangat memerhatikan. Halal sendiri memiliki arti membolehkan, membebaskan, melepaskan. Menurut Kasmawati (2014) halal adalah sesuatu yang boleh, dibolehkan, tidak dilarang menurut ajaran Islam. Adapun haram menurut Siti dan Yuli (2005) adalah apa-apa yang dilarang oleh Allah. Umat Islam diajarkan untuk selalu mengonsumsi makanan dan minuman yang selain bersih juga harus halal dan toyyib (baik). Islam sangat memperhatikan kebersihan dan kesehatan umatnya. Maka dari itu Islam sangat memperhatikan dari mana sumber makanan tersebut seperti cara penyembelihan, pengolahan hingga cara menghidangkan.

Sebagaimana firman Allah :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezeikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya (QS. Al-Maidah : 88)

Segala sesuatu yang disyariatkan oleh Allah adalah baik. Segala hal yang baik memiliki manfaat yang baik pula. Maka memilih makanan yang halal dan

menjauhi yang haram memiliki keuntungan yang besar. Seperti tubuh yang sehat karena terhindar dari makanan-makanan yang membahayakan tubuh dan kesehatan. Dalam jurnal Siti dan Yuli (2005) mengatakan bahwa kehidupan seseorang muslim, akhlaq seorang muslim, dalam proses ijabahnya doa dan lain-lain dipengaruhi oleh halal haramnya makanan yang dikonsumsi orang tersebut.

Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Oleh karena itu makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat merupakan makanan yang halal. Hal ini juga bisa dilihat dari adanya label halal pada kemasan maupun pada tempat rumah makan. Dapat dinyatakan bahwa masyarakat Indonesia sudah memiliki kesadaran tentang urgensi makanan halal. Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam tingkat konsumsi makanan halal. Disebutkan dalam laporan *State of Global Islamic Economy* yang diterbitkan oleh Thomson Reuters, Indonesia menduduki peringkat pertama untuk konsumsi makanan halal sebesar 154,9 dolar AS. Berdasarkan laporan *State of Global Islamic Economy Report 2018/2019*, pengeluaran muslim adalah kurang lebih sebesar 1,3 trilyun dolar AS untuk belanja makanan halal dan akan diprediksi mencapai 1,86 trilyun AS pada tahun 2023, selain konsumsi tercatat juga investasi makanan halal sebesar 665 juta dolar AS, ekspor 124,75 milyar dolar AS, dan impor sebesar 191,53 milyar dolar AS. (Dream.co.id : 24).

Indonesia memiliki lembaga dimana dari lembaga tersebut akan memberikan kepastian status halalnya makanan dan minuman pada masyarakat, lembaga tersebut disebut dengan LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Lembaga ini memberikan

kepastian dan penegasan bahwa suatu makanan atau minuman itu halal di Indonesia dengan suatu standar yaitu dengan memberikan atau melakukan sertifikasi produk makanan tersebut. Sertifikasi tersebut artinya produk makanan telah melewati berbagai prosedur dan pengecekan kehalalan oleh lembaga yang berwenang. Pertama pemilik produk mendaftarkan melalui online, kemudian tim audit MUI akan memeriksa kelengkapan dokumen bahan dan sistem jaminan halal, kemudian proses audit akan dilakukan dengan melihat langsung pada proses produksi, bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong. MUI mengeluarkan sertifikat halal untuk masyarakat Indonesia khususnya para industri rumah tangga baik itu makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik dan lainnya untuk memberikan kepastian kepada masyarakat tentang status halal pada produknya.

Ditulis pada CNN Indonesia (2018) Indonesia telah menduduki peringkat kedua setelah Malaysia sebagai destinasi wisata halal. Banyak kota-kota di Indonesia yang dijuluki kota destinasi halal. Dikutip dari brilio.net (2017) salah satu kota destinasi wisata di Indonesia adalah Yogyakarta. Yogyakarta merupakan kota besar yang banyak pendatangnya. Yogyakarta juga menjadi kota destinasi yang banyak dikunjungi orang dari berbagai kota maupun negara dengan tujuan yang berbeda-beda. Hal ini menjadi menjadi pemicu munculnya usaha-usaha makanan baik kecil maupun besar di kota ini. Namun hingga saat ini belum semua usaha kecil dan menengah (UMKM) di DIY yang tersertifikasi halal (Republika.co.id : 26). *Public relation* Masyarakat Ekonomi Syariah Yogyakarta mengatakan akan melakukan peningkatan jumlah sertifikasi halal pada UMKM di Yogyakarta. Karna sejauh ini angka yang sudah tersertifikasi masih dibawah 20%.

Hal ini bisa dilihat dari banyaknya produsen makanan yang kita jumpai di Yogyakarta yang mencantumkan label halal tanpa sertifikat MUI pada produk makanannya.

Dari fenomena di atas yang telah dijelaskan tentu saja ada faktor-faktor yang menyebabkan kenapa itu bisa terjadi. Menurut Riska (2017) faktor yang menyebabkan adalah faktor kesadaran hukum yang mana jaminan produk halal telah diatur dalam undang-undang yang ada. Adapun faktor yang kedua adalah faktor administrasi, yakni ketidaktahuan industri tersebut terhadap prosedur-prosedur yang harus dijalani ketika akan mendapatkan sebuah sertifikat halal. Faktor yang ketiga yaitu faktor ekonomi dimana industri tersebut terkendala oleh biaya karena usaha yang didirikan belum terlalu besar atau masih tergolong usaha kecil.

Menurut Kasmarini, Nor Liya (2015) dalam jurnal internasional yang mereka tulis, objek penelitian yang digunakan adalah produsen yang bergerak di bidang pangan di Malaysia. Hasil dari penelitian mengatakan bahwa responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai konsep halal. Menurut Rinita (2017) negara-negara maju dan berkembang yang memiliki sedikit populasi muslim juga mulai menerima makanan halal dan mulai menyadari dampak makanan halal terhadap kesehatan.

Ditulis oleh Habibatun (2017) dalam penelitian skripsinya, tingkat pemahaman masyarakat Pangkalpinang terhadap makanan halal, konsep halal maupun sertifikasi halal masih terbelah sangat rendah. Menurut Norhayati Rofida AR (2018) dalam kuliah umumnya di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

menyatakan bahwa pergerakan halal lifestyle di Indonesia memerlukan perhatian serta penyelidikan yang lebih intensif oleh pemerintah sehingga produsen makanan diperhatikan penuh oleh pemerintah. Jika demikian, maka bisa dipastikan bahwa lebih banyak produsen makanan yang akan memperoleh sertifikat halal. Karena faktanya selama ini masih sedikit dari produsen makanan di Yogyakarta yang sudah melakukan sertifikasi halal.

Pentingnya penelitian ini karena pemahaman halal *food* akan berdampak bagi masyarakat secara luas. Lima hal penting yang merupakan tujuan diciptakannya syariat (*Maqashid syariah*) adalah untuk menjaga agama, jiwa, akal, keturunan dan harta (Ali : 2017). Bagaimana dalam syariat Islam telah mengatur halal-haramnya makanan tentu tidak lain dengan tujuan menjaga lima perkara di atas. Maka perlu kita sebagai peneliti untuk mencari tau bagaimana pemahaman masyarakat terutama pada pengusaha kuliner mengenai konsep halal *food*. Apabila pemahaman konsep halal *food* rendah maka ini akan berdampak besar bagi masyarakat secara luas, terutama masyarakat muslim yang berkeyakinan bahwa setiap makanan yang dikonsumsi harus halal, karena pemahaman tentang konsep halal *food* inilah yang nantinya akan diterapkan oleh para pengusaha kuliner dalam kesehariannya memproduksi makanan. Produk makanan ini lah yang nantinya akan diperjual-belikan pada masyarakat secara luas.

Studi kasus dalam penelitian ini adalah para penjual sate di daerah Imogiri, Yogyakarta. Imogiri merupakan salah satu wilayah di Bantul yang kerap dikunjungi pengunjung, baik itu dari dalam kota maupun dari luar kota

Yogyakarta. Dikutip dari Dinas Kepariwisata DI Yogyakarta, jumlah wisatawan yang berkunjung di Kabupaten Bantul terus meningkat dari tahun 2013 sampai tahun 2017. Disebutkan pada tahun 2017 jumlah wisatawan yang berkunjung ke Bantul ada 9.141.150 wisatawan, yang terdiri dari wisatawan mancanegara sebanyak 10.493 dan wisatawan domestik / nusantara sebanyak 9.130.657. Bantul juga menduduki peringkat ketiga setelah Kota Madya dan Kabupaten Sleman untuk jumlah wisatawan yang berkunjung di tahun 2013-2017.

Imogiri merupakan salah satu wilayah yang di dalamnya banyak obyek wisata. Tidak hanya satu obyek wisata, namun ada beberapa obyek wisata di Imogiri, diantaranya makam raja-raja, hutan pinus, kebun buah Mangunan dan sebagainya. Jalan menuju Imogiri juga cukup unik dan beda dengan tempat yang lain, karena disepanjang jalannya akan kita temui banyak penjual sate kambing. Sebagian besar penjual sate di Imogiri merupakan usaha mikro dan usaha kecil dan juga sebagian besar dari mereka belum melakukan sertifikasi halal. Para penjual sate ini lah yang nantinya akan menjadi obyek penelitian terkait pemahamannya mengenai makanan halal. Menurut peneliti apakah pengusaha kuliner sate kambing yang bernetabene muslim memiliki pemahaman yang baik tentang makanan halal yang sesuai dengan ajaran agama Islam?

Menurut peneliti hal ini akan sangat menarik untuk diteliti. Mengapa? Pemahaman halal ini lah yang nantinya akan diterapkan dalam keseharian para penjual sate dalam memproduksi sate tersebut. Gambaran yang diberikan, jika penjual sate tidak memiliki pemahaman yang baik mengenai makanan halal maka barang yang di produksi atau dihasilkan juga masih diragukan kehalalannya. Dari

hal ini akan memberikan dampak yang besar bagi masyarakat, terutama masyarakat muslim. Karena dengannya para pengunjung yang merupakan muslim akan membeli makanan yang belum jelas status kehalalannya. Peneliti berharap hasil dari penelitian ini nantinya bisa menggambarkan secara jelas ungesi makanan halal di daerah Imogiri, sehingga lembaga yang berwenang seperti LPPOM MUI bisa memberikan perhatian yang maksimal akan hal tersebut.

Dari banyak pemaparan di atas peneliti akan mengambil tema pemahaman makanan halal sebagai penelitiannya, dan mengangkat judul penelitian “Analisis Pemahaman Masyarakat tentang Konsep Halal *Food* (Studi Kasus Pengusaha Kuliner Sate Kambing di Imogiri Yogyakarta)”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan di atas, terungkap sebuah masalah yang begitu penting dan menarik untuk diteliti. Maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

Bagaimana pemahaman pengusaha kuliner sate kambing tentang konsep *halal food* di Imogiri Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk : Mengetahui seberapa jauh pemahaman masyarakat khususnya pada pengusaha kuliner sate kambing mengenai konsep *halal food* di Imogiri, Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini mampu memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan terkhusus dalam bidang Ekonomi Syariah dan Halal Lifestyle. Juga bisa menjadi khazanah pengetahuan bagi para akademisi di Fakultas Agama Islam UMY maupun akademisi secara umum.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan bagi bagi praktisi pengusaha kuliner sate kambing agar mampu memahami terkait konsep makanan halal agar senantiasa meningkatkan status kehalalan produk yang diproduksinya, serta memberikan kesadaran tentang pentingnya makanan halal untuk dikonsumsi baik dalam lingkup kesehatan maupun lingkup ketaatan dalam beragama. Bagi praktisi akademisi diharapkan penelitian ini mampu menjadi sumbangan pemikiran dan kontribusi untuk dijadikan sebagai referensi penelitian selanjutnya.