

ANALISIS PEMAHAMAN MASYARAKAT TENTANG KONSEP HALAL FOOD (STUDI KASUS PENGUSAHA KULINER SATE KAMBING DI IMOIRI YOGYAKARTA)
ANALYSIS OF SOCIETY UNDERSTANDING OF THE CONCEPT OF HALAL FOOD (CASE STUDY ENTREPRENEURS CULINARY OF GOAT SATAY IN IMOIRI, YOGYAKARTA)

Oleh:
Maryam Khairun Nisa
Maesyaroh

Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Jl. Lingkar Selatan, Tamantirto, Kasihan, Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta 55183

Email : ayumiyame@gmail.com
maesyaroh@umy.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman masyarakat khususnya para pengusaha kuliner sate kambing di Imogiri, Yogyakarta tentang konsep makanan halal. Pentingnya penelitian ini adalah karena memahami makanan halal akan berdampak pada masyarakat luas, terutama komunitas Muslim yang percaya bahwa setiap makanan yang dikonsumsi harus halal. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif, peneliti memperoleh data dari nara sumber dengan menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan pengusaha kuliner, sate kambing, penjagal kambing. Validitas data diuji dengan metode triangulasi sumber, yaitu untuk mencocokkan data dengan para pemimpin agama di daerah Imogiri sehingga menjadi data yang sah dan kredibel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat Imogiri telah dipahami, cukup baik konsep makanan halal terutama dalam bisnis kuliner sate kambing. Namun, tidak semua pengusaha kuliner sate kambing memahami prosedur penyembelihan secara detail. Varian pemahaman didasarkan pada beberapa faktor, termasuk faktor lingkungan, faktor, keluarga dan faktor pendidikan formal dan non-formal.

447/2019



Kata Kunci: Pengertian Masyarakat, Pengusaha Kuliner, Sate Kambing, Konsep Makanan Halal.

Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta menyimpan buku atau jurnal

Nama : Maryam Khairun Nisa

Prodi/Fakultas : Pendidikan Agama Islam / Fakultas Agama Islam

NIM : 20150730049

Judul : Naskah Publikasi: Analisis Pemahaman Masyarakat Tentang Konsep Halal Food (Studi Kasus Pengusaha Kuliner Sate Kambing di Imogiri Yogyakarta)

Dosen Pembimbing : Dr. Maesyaroh, M.A

ABSTRACT

Telah dilakukan tes Turnitin filter. Tidak terdapat duplikasi similes sebanyak 13%.
Semoga surat keterangan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui
Ka. Ur. Rengolahan dan Layanan

Laela Niswarini, S.I.Pust.

This study aims to determine the understanding of the people especially the entrepreneurs culinary of goat satay in Imogiri, Yogyakarta about the concept of halal food. The importance of this research is because understanding halal food will have an impact on society at large, especially Muslim communities who believe that every food consumed must be halal. This type of research is descriptive qualitative research, the researcher obtained data from the resource persons using interviews, observation and documentation. Interviews were conducted with entrepreneurs culinary of goat satay, goat slaughterers. The validity of the data is tested by the source triangulation method, which is to match the data with religious leaders in the Imogiri area so that it becomes legitimate and credible data. The results of this study indicate that the understanding of the Imogiri community has understood quite well the concept of halal food especially in the culinary business of goat satay. However, not all of the goat satay culinary

entrepreneurs understand the procedure for slaughtering in detail. The variant of understanding is based on several factors, including environmental factors, factors, family and formal and non-formal education factors.

Keywords: *Society Understanding, Culinary Entrepreneurs, Goat Satay, Halal Food Concept.*

PENDAHULUAN

Tujuan ditetapkannya syariat Islam adalah untuk mewujudkan dan menegakkan kemaslahatan bagi seluruh umat manusia yang ada di bumi. Islam juga mengatur halal haramnya suatu makanan, Menurut Kasmawati halal adalah sesuatu yang boleh, dibolehkan, tidak dilarang menurut ajaran Islam.¹ Adapun haram menurut Siti dan Yuli adalah apa-apa yang dilarang oleh Allah.² Umat Islam diajarkan untuk selalu mengonsumsi makanan dan minuman yang selain bersih juga harus halal dan toyyib (baik). 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 rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya (QS. Al-Maidah : 88)

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.³ Bagaimana dalam syariat Islam telah mengatur halal-haramnya makanan tentu tidak lain dengan tujuan menjaga lima perkara di atas. Oleh karena itu peneliti ingin mengeksplor dan mengkaji 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. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman masyarakat khususnya pada pengusaha kuliner sate kambing mengenai konsep *halal food* di Imogiri, Yogyakarta.

¹ Kasmawati (2014). *Makanan Halal dan Tayyib Perspektif Al-Quran*. FUIP UIN Alaudin Makasar

² Siti, Z dan Yuli. K. *Halal dan Haram Makanan dalam Islam*. Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta

³ Ali Mutakin (2017). *Teori Maqashid Al-Syar'iah dan Hubungannya dengan Metode Istinbath Hukum*. STAI Nurul Iman.

Menurut Kasmarini, Nor Liya dalam jurnal yang berjudul *Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs*, 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.⁴ Dari banyak pemaparan di atas peneliti akan mengambil tema pemahaman makanan halal masyarakat Imogiri Yogyakarta sebagai penelitiannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif, dengan alasan data yang akan didapat akan bersumber langsung dari subyek penelitian (informan) dan hal ini akan memberikan kesan yang natural. Sehingga peneliti mampu menafsirkan fenomena yang terjadi pada masyarakat. Karena peneliti memiliki asumsi bahwa realitas yang didapat di lapangan merupakan data yang bersifat subyektif. Penelitian ini dalam upaya melihat urgensi pemahaman para pengusaha kuliner sate kambing tentang makanan halal akan lebih cocok jika menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Menurut Best dikutip dari Sukardi penelitian kualitatif deskriptif adalah penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasikan obyek sesuai dengan apa adanya.⁵

Penelitian ini akan di laksanakan di Imogiri, Yogyakarta. Alasan yang dimiliki peneliti untuk melandasi pemilihan lokasi tersebut adalah: Imogiri merupakan sebagian wilayah kecil dari Yogyakarta yang mayoritas penduduknya adalah muslim. Imogiri juga merupakan salah satu wilayah dimana di dalamnya terdapat banyak obyek wisata yang banyak dikunjungi orang. Yang menjadi ciri khas dari Imogiri adalah sate kambing. Sehingga akan ditemukan disana banyak penjual sate kambing. Hampir semua penjual sate kambing disana merupakan industri mandiri atau industri rumah tangga yang masing masing berdiri sendiri. Kebanyakan dari penjual sate kambing juga merupakan penduduk asli Imogiri yang beragama Islam, namun sebagian besarnya belum melakukan sertifikasi halal MUI.

⁴ Kasmarini, B. dan Nor Liya (2015). *Understanding the Halal Concept and The Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs*. Jurnal Internasional Research Akademik Ilmu Bisnis dan sosial UtiM. Vol. 5 No. 2

⁵ Sukardi (2009). *Metodologi Penelitian Pendidikan: Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. hlm. 157

Subyek penelitian dalam penelitian kualitatif biasa disebut dengan informan. Ada dua jenis informan yaitu Informan pangkal dan informan kunci. Ada dua informan kunci dalam penelitian ini yaitu adalah pelaku usaha kuliner sate kambing dan tukang penyembelih kambing. Sedangkan informan pangkal dalam penelitian ini adalah Pemuka Agama yang tinggal di sekitar Imogiri. Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi.

Selanjutnya penelitian ini menggunakan teknik triangulasi untuk menganalisis keabsahan data. Triangulasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah triangulasi teknik atau triangulasi metode, dimana untuk menguji suatu sahnya data dengan cara mengecek data yang sama namun dengan alat yang berbeda. Peneliti juga bisa menggunakan informan yang berbeda untuk mengecek kebenaran informasi tersebut. Dengannya dapat memastikan kembali kepada para informan tentang apa yang mereka sampaikan sehingga menjadi sebuah data yang sah dan kredibel. Dalam menganalisis data peneliti akan menelaah seluruh data yang ada dalam catatan lapangan, atau data yang diperoleh selama penelitian di lapangan, mereduksi data dan mengkategorikan data, menafsir, kemudian penulis menjabarkan hasil penelitian sehingga menjadi uraian yang rinci, jelas, sistematis dan terpercaya lalu yang terakhir adalah menyimpulkan.

Landasan Teori

1. Makanan Halal

Makanan halal yaitu segala sesuatu yang dibolehkan untuk dimakan menurut syariat Islam. Dalam Nurhalima makanan halal dari berbagai pendapat ulama bisa difokuskan menjadi tiga tinjauan yaitu halal dzatnya, halal cara memperolehnya dan halal cara mengolahnya.⁶

a. Halal dzatnya

Halal dzatnya adalah segala sesuatu yang secara substansinya tidak dilarang atau diharamkan oleh syariat Islam. Contoh : daging kambing, daging sapi, sayuran, biji-bijian dan yang lainnya.

b. Halal cara memperolehnya

Bahan dasar diperoleh dari seluruh muamalah yang dihalalkan dan sah. Cara memperolehnya jujur dan tidak menggunakan cara yang batil.

⁶ Nurhalima, T (2018). *Urgensi Pemahaman Makanan Halal dan Baik pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi*. FAI UPPBM

Menggunakan cara batil artinya dengan cara yang dilarang oleh syariat Islam dan dari muamalah yang diharamkan seperti mengambil hak orang lain baik dengan halus maupun kasar, merampas, mencuri dan yang lainnya.

c. Halal cara mengolahnya

Cara mengolah juga akan menentukan halal atau tidaknya suatu makanan. Cara menyembelih hewan merupakan proses pengolahan awal yang sangat menentukan kehalalan atau tidaknya daging hewan tersebut. Begitu juga pada saat pengolahannya jangan sampai tercampur oleh makanan atau bahan-bahan lain yang diharamkan walaupun sedikit atau banyak, karena status kehalalannya pun akan berubah menjadi haram.

2. Prinsip Makanan Halal

Prinsip makanan halal menurut Dr. Yusuf al-Qardhawi dalam kitabnya *Halal wal Haram fil Islam*. Beliau menggariskan 10 perkara dalam halal haram dengan landasan : الأصل في الأشياء الإباحة yang berarti “asal dari segala sesuatu adalah mubah”. Berikut adalah :⁷

- a. Penentuan halal-haram adalah hak mutlak Allah semata.
- b. Mengharamkan yang halal dan sebaliknya merupakan kesyirikan.
- c. Perkara haram dapat menimbulkan keburukan dan *mudarat*.
- d. Setiap yang halal tidak memerlukan yang haram.
- e. Perantara atau jalan menuju keharaman adalah haram.
- f. Bersiasat terhadap yang haram adalah haram.
- g. Niat baik tidak menghalalkan yang haram.
- h. Jauhilah syubhat agar tidak terjatuh dalam perkara haram.
- i. Yang haram berlaku untuk semua orang .
- j. Keadaan terpaksa atau darurat membolehkan yang terlarang.

3. Makanan Haram

Pandangan *fuqaha* tentang makanan yang diharamkan dirujuk dari kitab *Fiqih Bidayatul Mujtahid*. Makanan yang diharamkan terbagi menjadi dua

⁷ Yusuf Qardhawi, Muhammad (2007). Penerjemah : Muammal Hamidy. *Halal & Haram Dalam Islam*. Surabaya : PT Bina Ilmu Surabaya

keadaan. Dimana yang haram secara dzat dan substansinya dan yang haram karena sebab yang menyimpannya.⁸

a. Haram dzatnya

Hal-hal yang diharamkan berdasarkan dzat atau substansinya sebagiannya telah disepakati dan sebagian lain masih berbeda pendapat.

- 1) Daging babi dan darah. ulama telah menyepakati keduanya merupakan hal yang haram substansinya. Para ulama telah menyepakati keharaman lemak, daging dan kulit babi, akan tetapi mereka berbeda pendapat tentang penggunaan rambut babi dan kulit babi yang telah di samak. Adapun darah, ulama telah menyepakati atas keharaman darah yaitu darah yang mengalir dari hewan yang disembelih. Namun para ulama berbeda pendapat mengenai darah yang tidak mengalir.
- 2) Hewan buas dari jenis burung dan hewan berkaki empat dan memiliki taring. Hewan berkuku genap. Hewan yang diperintahkan untuk dibunuh dan hewan yang dianggap menjijikkan.
- 3) *Khamr*. Yang dimaksud disini adalah perasan anggur dan kurma. Sebagian besar ulama Hijaz dan para ahli hadis mengatakan, air perasan anggur atau kurma untuk *khamr* baik sedikit atau banyaknya adalah haram. Adapun ulama Kuffah yang sebagian besar merupakan ulama Basrah termasuk Abu Hanifah mengatakan yang diharamkan adalah mabuknya, bukan dari dzat atau substansi dari anggur atau kurma itu sendiri. perbedaan pendapat dalam masalah *khamr* cukup panjang namun telah ditetapkan syariat melalui *ijma'*, bahwa yang dijadikan tolak ukur adalah jenisnya dan bukan kadar banyak atau sedikitnya. Yang menjadi landasan adalah hadis shahih Nabi SAW yang artinya :
“apa yang banyaknya memabukkan maka yang sedikitnya adalah haram”(HR. Bukhari, Abu Dawud dan Ahmad).
Para ulama juga akhirnya menyepakati bahwa memeras anggur atau kurma selama tidak memabukkan dan yang tidak dimaksudkan untuk membuat *khamr* maka hukumnya boleh.

b. Haram karena sebab yang menyimpannya

⁸ Ibnu Rusyd (2007). Penerjemah : Imam Ghazali Said dan Achmad Zaidun. *Bidayatul Mujtahid Analisa Fiqih Para Mujtahid Jilid 2*. Jakarta : Pustaka Amani

Secara umum ada 9 macam :

1) Bangkai

Para ulama telah sepakat tentang pengharaman bangkai darat. Namun para ulama berbeda pendapat tentang bangkai laut. Sebagian ada yang menghalalkannya secara mutlak, ada yang mengharamkannya secara mutlak dan ada yang menghalalkannya dengan sebab tertentu. Bangkai telah disebutkan pengharamannya dalam Al-Quran pada surat Al-Baqarah ayat 173,

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya : Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْمِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرٍ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya : Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Kucukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (Al-Maidah : 3)

- 2) *Al-Munkhaniqah*, Hewan yang mati karena tercekik.
- 3) *Al-Mauqudzah*, Hewan yang mati karena terkena pukulan yang keras.
- 4) *Al-Mutaraddiyah*, Hewan yang terlempar/jatuh dari tempat yang tinggi.
- 5) *An-Nathihah*, Hewan yang mati karena tanduk.
- 6) *Akalas Sab'u*, Hewan yang mati karena diterkam binatang buas.

Adapun lima hewan di atas telah disebutkan Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3, ulama sepakat dan tidak berbeda pendapat bahwa kelima hewan di atas merupakan bangkai dan hukumnya sama dengan hukum bangkai, yaitu haram.

- 7) Semua hewan yang terlepas dari satu syarat sahnya penyembelihan.
- 8) *Jalalah*, yaitu hewan yang memakan kotoran atau sampah.
- 9) Makanan yang bercampur antara yang halal dan yang najis.

Hal ini ulama berbeda pendapat menjadi dua pendapat. Pendapat pertama ulama mengharamkan bagian yang tercampur saja meskipun tidak berubah warna dan bau, ini juga merupakan pendapat dari jumhur ulama. Adapun pendapat kedua yaitu mengharamkan jika terdapat perubahan warna, bau dan rasa, pendapat ini diriwayatkan oleh Imam Malik.

4. Cara Penyembelihan

a. Cara Penyembelihan Menurut Imam Syafi'i

Dirujuk dari kitab *Matan Abu Syuja'* cara penyembelihan menurut Imam Syafi'i seperti berikut :⁹

- 1) Penyembelihan terjadi secara sah atau menjadi sempurna apabila telah terputus tenggorokan, kerongkongan dan dua urat leher. Namun akan tetap sah apabila hanya terpotong pada dua bagiannya saja yaitu tenggorokan dan kerongkongan.
- 2) Dianjurkan melakukan hal tersebut saat menyembelih, yaitu : membaca basmalah, bersalawat kepada Nabi, menghadap kiblat.

⁹ Dib Al-Bugha, Mustafa (2009). Penerjemah : Toto Edidarmo. *Ringkasan Fiqih Madzhab Syafi'i Penjelasan Kitab Matan Abu Syuja' dengan Dalil Al-Quran dan Hadits*. Jakarta Selatan : Noura (PT. Mizan)

- 3) Dibolehkan menyembelih dengan semua benda yang dapat melukai kecuali gigi dan kuku.
- 4) sembelihan orang Muslim dan ahli kitab adalah halal, namun untuk majusi dan penyembah berhala tidak halal.

b. Cara Penyembelihan Berdasarkan Majelis Ulama Indonesia (MUI)

Menurut fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Standar proses penyembelihan diantaranya :¹⁰

- 1) Proses penyembelihan dengan niat menyembelih dan menyebutkan nama Allah.
- 2) Proses penyembelihan sah apabila terputusnya saluran makanan/kerongkongan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).
- 3) Proses penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- 4) Memastikan adanya aliran darah dan gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
- 5) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Standar alat penyembelihan menurut MUI adalah, alat harus tajam dan bahan dasar alat yang digunakan untuk menyembelih bukan kuku, gigi/taring ataupun tulang. MUI juga menetapkan standar bagi penyembelih, yaitu beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami dan mengerti tata cara penyembelihan yang sesuai syariat dan memiliki keahlian dalam penyembelihan. MUI juga berfatwa bahwa dalam proses menyembelih hewan disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat. Dalam proses pengolahannya dan penyimpanannya hewan harus dipisahkan antara yang halal dan yang tidak halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian ini akan diukur dengan indikator-indikator dimana akan menggambarkan kriteriapemahaman tersebut. Berikut adalah kriteria dan indikator pemahaman.

¹⁰ Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Kriteria Pemahaman

Dalam penelitian ini seseorang bisa dikatakan paham apabila ada pengetahuan dalam dirinya dan melakukan apa yang telah ia pahami. Dengan kata lain kriteria pemahaman dapat ditunjukkan dengan hal berikut :

1. Kurang paham, yaitu ketika seseorang hanya mampu mengungkapkan pendapat atau gagasan dengan kalimatnya sendiri mengenai konsep halal *food* dengan penjelasan yang kurang jelas atau tidak lengkap.
2. Sudah paham, yaitu ketika seseorang bisa menjelaskan secara jelas konsep halal *food* dengan kalimatnya sendiri, seseorang tersebut mampu membedakan, membandingkan, menafsirkan dan mendeskripsikan dengan kata-kata sendiri mengenai halal *food* dan mampu memberikan contoh tentang hal-hal seputar makanan yang halal dan yang haram.
3. Sangat paham, yaitu ketika seseorang telah memahami poin 1 dan poin 2 di atas dengan baik dan seseorang tersebut telah menerapkannya dalam kehidupan sehari-harinya ketika berjualan sate kambing.

Indikator Pemahaman

Berdasarkan kriteria pemahaman diatas maka peneliti menggunakan indikator untuk mengukur baik buruknya pemahaman masyarakat Imogiri Yogyakarta tentang konsep halal *food*. Skala baik-buruk dilihat oleh persentase pemahaman, adapun indikator adalah sebagai berikut :

Tabel 1.1
Indikator Pemahaman

Tingkat Pemahaman	Indikator Pemahaman
91-100 %	Sangat baik
75-90 %	Baik
50-74 %	Cukup Baik
0-49 %	Kurang Baik

Daftar Responden

Berikut adalah daftar responden yang diwawancarai :

Tabel 1.2
Daftar Responden

Nama Responden	Nama Usaha	Kode
Mbak Tri	Warung Sate Mbak Tri	IRPUSK1
Mbak Yani	Warung Sate Bu Jazim	IRPUSK2
Ibu Darmi	Warung Sate Yu Brintek	IRPUSK3

Pak Untung	Warung Sate Pak Untung	IRPUSK4
Pak Sigit	Warung Sate Pak BeYe	IRPUSK5
Pak Adhim	Penyembelihan Griya Aqiqah Al-Laziz	IRTPK
Ustadz Berlin Mustafa	-	IRU

Analisis Data

1. Makanan Halal

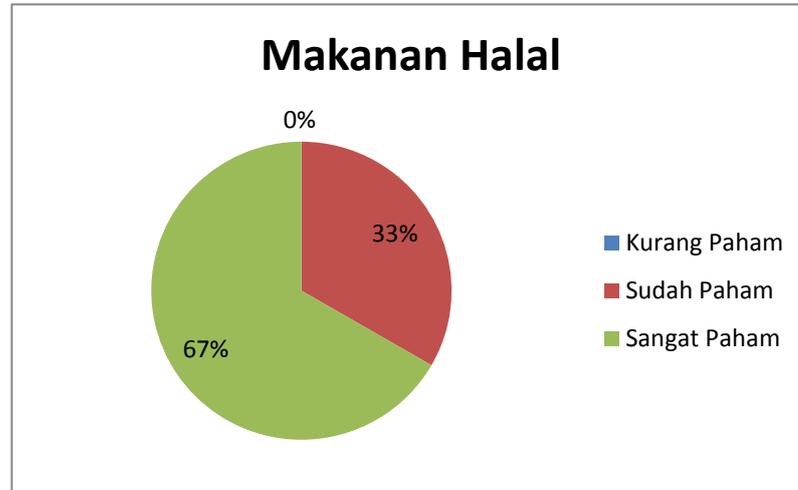
Berikut adalah hasil analisis pemahaman masyarakat tentang makanan halal. Pemahaman halal diukur berdasarkan indikator-indikator di bawah ini sehingga peneliti akan menarik tingkatan pemahaman masyarakat tersebut berdasarkan kriteria yang sudah ada.

Tabel 1.3
Analisis Pemahaman Makanan Halal

Responden	Mengungkapkan	Menjelaskan Secara Rinci	Memberi Contoh	Menerapkan	Kriteria
IRPUSK1	√	√	√	√	Sangat Paham
IRPUSK2	√	-	√	√	Sudah Paham
IRPUSK3	√	-	√	√	Sudah Paham
IRPUSK4	√	√	√	√	Sangat Paham
IRPUSK5	√	√	√	√	Sangat Paham
IRTPK	√	√	√	√	Sangat Paham

Dari enam responden yang sudah diwawancarai mengenai makanan halal, dua responden menduduki kriteria sudah paham mereka adalah IRPUSK2 dan IRPUSK3 sebesar 33% dan empat responden menduduki kriteria sangat paham yaitu IRPUSK1, IRPUSK4, IRPUSK5 dan IRTPK yaitu sebesar 67%. Berikut adalah diagram persentase pemahaman makanan halal.

Diagram 2.1
Persentase Pemahaman Makanan Halal



2. Makanan Haram

Berikut adalah hasil analisis pemahaman masyarakat tentang makanan halal. Pemahaman halal diukur berdasarkan indikator-indikator di bawah ini sehingga peneliti akan menarik tingkatan pemahaman masyarakat tersebut berdasarkan kriteria yang sudah ada.

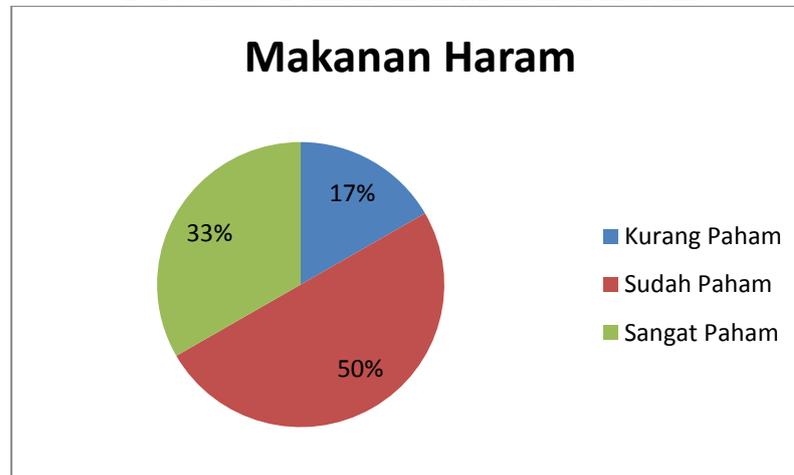
Tabel 1.4
Analisis Pemahaman Makanan Haram

Responden	Mengungkapkan	Menjelaskan Secara Rinci	Memberi Contoh	Menerapkan	Kriteria
IRPUSK1	√	-	√	√	Sudah Paham
IRPUSK2	√	-	-	√	Kurang Paham
IRPUSK3	√	√	√	√	Sangat Paham
IRPUSK4	√	√	√	√	Sangat Paham
IRPUSK5	√	-	√	√	Sudah Paham
IRTPK	√	-	√	√	Sudah Paham

Dari enam responden yang sudah diwawancarai mengenai makanan haram, satu responden menduduki kriteria kurang paham yaitu IRTPK2 yaitu sebesar 17%. Tiga responden menduduki kriteria sudah paham mereka adalah IRPUSK1, IRPUSK5 dan

IRTPK sebesar 50% dan dua responden menduduki kriteria sangat paham yaitu IRPUSK3 dan IRPUSK4 yaitu sebesar 33%. Berikut adalah diagram persentase pemahaman makanan haram.

Diagram 2.2
Persentase Pemahaman Makanan Haram



3. Cara Penyembelihan

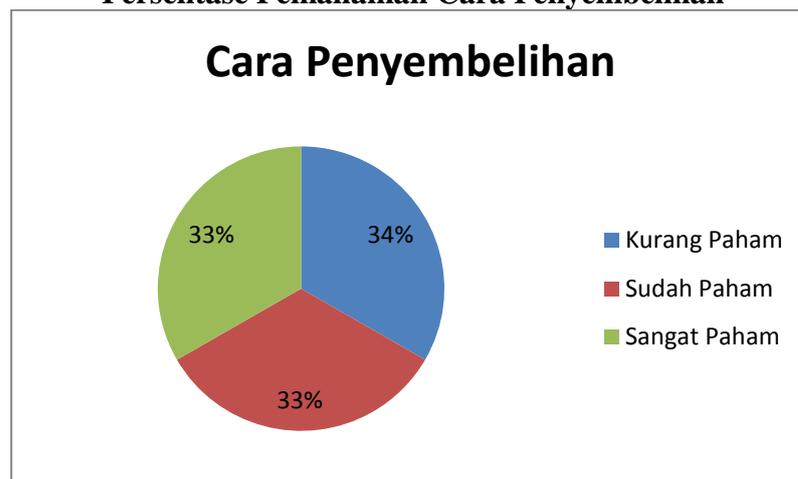
Berikut adalah hasil analisis pemahaman masyarakat tentang makanan halal. Pemahaman halal diukur berdasarkan indikator-indikator di bawah ini sehingga peneliti akan menarik tingkatan pemahaman masyarakat tersebut berdasarkan kriteria yang sudah ada.

Tabel 1.5
Analisis Pemahaman Cara Penyembelihan

Responden	Mengungkapkan	Menjelaskan Secara Rinci	Memberi Contoh	Menerapkan	Kriteria
IRPUSK1	√	-	√	-	Kurang Paham
IRPUSK2	√	-	√	√	Sudah Paham
IRPUSK3	√	√	√	-	Sudah Paham
IRPUSK4	√	√	√	√	Sangat Paham
IRPUSK5	√	-	-	-	Kurang Paham
IRTPK	√	√	√	√	Sangat Paham

Dari enam responden yang sudah diwawancarai mengenai cara penyembelihan, ada dua responden yang menduduki kriteria kurang paham yaitu IRPUSK1 dan IRPUSK5 sebesar 33,3%, dua responden menduduki kriteria sudah paham mereka adalah IRPUSK2 dan IRPUSK3 yaitu sebesar 33,3% dan dua responden menduduki kriteria sangat paham yaitu IRPUSK4 dan IRTPK yaitu sebesar 33,3%. Berikut adalah diagram persentase pemahaman cara penyembelihan

Diagram 2.3
Persentase Pemahaman Cara Penyembelihan



4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemahaman

Dari berbagai macam varian pemahaman serta pendapat responden tentang konsep halal *food* yang sudah peneliti sebutkan di atas, ada faktor-faktor yang mempengaruhi pemahaman masyarakat di Imogiri, Yogyakarta diantaranya sebagai berikut :

1) Faktor Lingkungan

Yaitu segala pengetahuan yang didapat dari lingkungan tempat seseorang tersebut tinggal. Baik itu dari tetangga yang informasinya tersebar dari mulut ke mulut, adat istiadat, maupun kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat dalam lingkungan tersebut.

2) Faktor Keluarga

Yaitu segala pengetahuan yang di dapat dari keluarga, diajarkan dari kecil, dan sudah ditanamkan orangtuanya kepada dirinya sebagai bekal untuk masa depan.

3) Faktor Pendidikan Agama Formmal

Yaitu segala pendidikan agama yang didapat semasa duduk di bangku sekolah yang diajarkan oleh para guru atau teman sekelas dalam mata pelajaran yang diikutinya.

4) Faktor Pendidikan Agama Non-Formal

Yaitu merupakan pendidikan agama yang dibawakan oleh pemuka agama / kiyai / ustadz di masjid-masjid atau dimana pun yang bukan merupakan pendidikan formal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pemahaman masyarakat diukur dari kriteria yang ada, yaitu masyarakat mampu menjelaskan apa itu makanan halal, masyarakat mampu membandingkan makanan halal dan makanan haram, masyarakat juga mampu memberikan contoh-contoh terkait hal tersebut serta menerapkannya dalam kehidupan sehari-harinya ketika berjualan. Dari beberapa responden yang diwawancarai tentang konsep Halal *Food* , secara keseluruhan dapat kita lihat persentase pemahaman 44% sudah sangat paham, 39% sudah paham dan 17% kurang paham. Oleh karena itu pemahaman masyarakat Imogiri Yogyakarta tentang konsep halal *food* bisa dikatakan cukup baik. Faktor yang melatarbelakangi variasi pemahaman masyarakat adalah faktor lingkungan dan faktor keluarga, sebagian lain adalah faktor pendidikan agama non-formal maupun pendidikan agama formal.

Setelah melihat kesimpulan di atas peneliti memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Diharapkan kepada pengusaha kuliner sate kambing untuk memastikan kehalalan produk yang mereka hasilkan dengan melakukan sertifikasi halal MUI atau setidaknya memastikan daging dibeli dari tempat penyembelihan yang sudah terpercaya penyembelihannya dan akan lebih baik lagi sudah tersertifikasi oleh MUI. Sehingga akan lebih memantapkan konsumen sate kambing terkhusus pada konsumen Muslim untuk mengonsumsi sate kambing.
2. Melihat realitas masyarakat Muslim di Imogiri yang menjadi mayoritas, maka perlunya diadakan pendidikan agama yang difokuskan pada permasalahan halal-haram makanan dan tata cara penyembelihan. Sehingga akan meningkatkan pemahaman masyarakat menjadi lebih baik lagi.
3. Diharapkan kepada LPPOM MUI untuk melakukan sosialisasi sertifikasi halal secara intensif kepada pengusaha kuliner sate kambing di Imogiri Yogyakarta dengan demikian akan memahamkan urgensi sertifikat halal pada produk pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Mutakin (2017). *Teori Maqashid Al-Syar'iah dan Hubungannya dengan Metode Istinbath Hukum*. STAI Nurul Iman.
- Dib Al-Bugha, Mustafa (2009). Penerjemah : Toto Edidarmo. *Ringkasan Fiqih Madzhab Syafi'i Penjelasan Kitab Matan Abu Syuja' dengan Dalil Al-Quran dan Hadits*. Jakarta Selatan : Noura (PT. Mizan)
- Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.
- Ibnu Rusyd (2007). Penerjemah : Imam Ghazali Said dan Achmad Zaidun. *Bidayatul Mujtahid Analisa Fiqih Para Mujtahid Jilid 2*. Jakarta : Pustaka Amani
- Kasmarini, B. dan Nor Liya (2015). *Understanding the Halal Concept and The Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs*. Jurnal Internasional Research Akademik Ilmu Bisnis dan sosial Utim. Vol. 5 No. 2
- Kasmawati (2014). *Makanan Halal dan Tayyib Perspektif Al-Quran*. FUIFP UIN Alaudin Makasar
- Nurhalima, T (2018). *Urgensi Pemahaman Makanan Halal dan Baik pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi*. FAI UPPBM
- Siti, Z dan Yuli. K. *Halal dan Haram Makanan dalam Islam*. Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Sukardi (2009). *Metodologi Penelitian Pendidikan: Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. hlm. 157
- Yusuf Qardhawi, Muhammad (2007). Penerjemah : Muammal Hamidy. *Halal & Haram Dalam Islam*. Surabaya : PT Bina Ilmu Surabaya

44/2019

10.66.10.233/umy/admin/pripa.php?id=223



PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA (UMY)
Terakreditasi "A" (Perpustakaan Nasional RI No : 29/1/ce/XII.2014)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
FAKULTAS AGAMA ISLAM

FORMULIR PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI

Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta menyatakan bahwa atas nama :

Nama : Maryam Khairun Nisa
Prodi/Fakultas : Pendidikan Agama Islam/Agama Islam
NIM : 20150730049
Judul : Naskah Publikasi: Analisis Pemahaman Masyarakat Tentang Konsep Halal Food (Studi Kasus Pengusaha Kuliner Sate Kambing di Imogiri Yogyakarta)
Dosen Pembimbing : Dr. Maesyarah, M.A

Telah dilakukan tes Turnitin filter 1%, dengan tingkat similtaritannya sebesar 13%.
Semoga surat keterangan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui
Ka. Ur. Pengolahan dan Layanan

Laela Niswarin, S.I.Pust.



Yogyakarta, 2019-03-04
yang melaksanakan pengecekan

Raisa Fidielina

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Maesyarah M.A
NIK : 197-9100-62-01504-113-044

adalah Dosen Pembimbing Skripsi dari mahasiswa:

Nama : Maryam Khairun Nisa
NPM : 20150730049
Fakultas : Agama Islam
Program Studi : Pendidikan Agama Islam
Judul Naskah Ringkas : Analisis Pemahaman Masyarakat Tentang Konsep Halal Food (Studi Kasus Pengusaha Kuliner Sate Kambing di Imogiri Yogyakarta)

Hasil Tes Turnitin* : 13%

Menyatakan bahwa naskah publikasi ini telah diperiksa dan dapat digunakan untuk memenuhi syarat tugas akhir.

Yogyakarta, 4 April 2019

Mengetahui,
Ketua Program Studi

Dosen Pembimbing Skripsi

Dr. Maesyarah M.A

Dr. Maesyarah M.A

*Wajib menyebarkan hasil tes Turnitin atas naskah publikasi