

**PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN
RUMAH MAKAN DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN
(Studi di Kota Padang Panjang)**

SKRIPSI

Diajukan guna memenuhi sebagian persyaratan

Untuk memperoleh gelar sarjana hukum

UNIVERSITAS ANDALAS

OLEH

**DESSY REZFI
1110111029**

PROGRAM KEKHUSUSAN : HUKUM PERDATA BISNIS (PK II)



UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2016

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

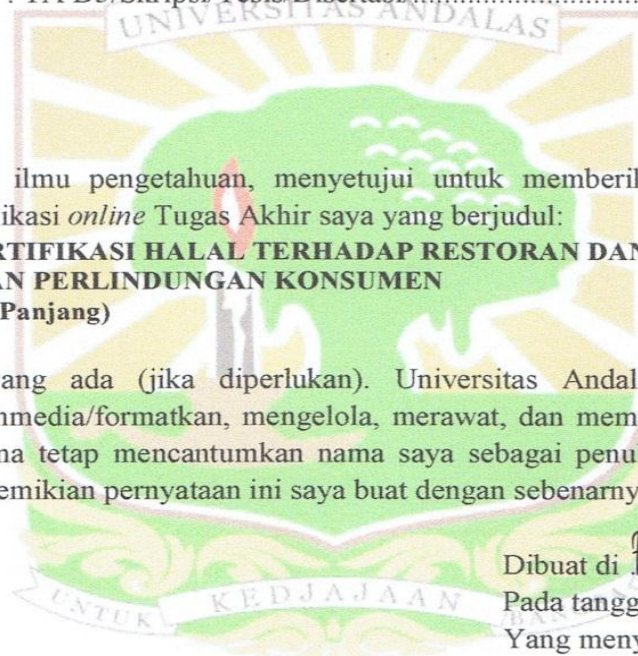
Saya mahasiswa/dosen/tenaga kependidikan* Universitas Andalas yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama lengkap : Dessy Rezfi
No. BP/NIM/NIDN : 1110111029
Program Studi : Ilmu Hukum
Fakultas : Hukum
Jenis Tugas Akhir : ~~TA D3~~/Skripsi/Tesis/Disertasi/.....*

*

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Andalas hak atas publikasi *online* Tugas Akhir saya yang berjudul:
**PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN RUMAH MAKAN
DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN
(Studi Kota Padang Panjang)**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Universitas Andalas juga berhak untuk menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola, merawat, dan mempublikasikan karya saya tersebut di atas selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.



Dibuat di Padang.....
Pada tanggal 19 April 2016...
Yang menyatakan,


(.....
Dessy Rezfi.....)

* pilih sesuai kondisi

** termasuk laporan penelitian, laporan pengabdian masyarakat, laporan magang, dll

LEMBAR PENGESAHAN
No. Reg. 4458/PK.II/II/2016

**PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN
RUMAH MAKAN DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN
(Studi di Kota Padang Panjang)**

Disusun Oleh:

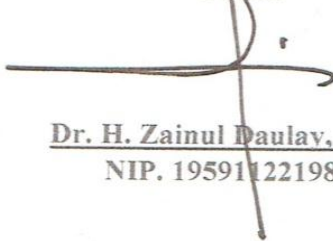
DESSY REZFI
BP. 1110111029

Program Kekhususan : Perdata Bisnis (PK II)

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal 24 Februari 2016

Yang bersangkutan dinyatakan Lulus oleh Tim Penguji yang terdiri dari:

Dekan



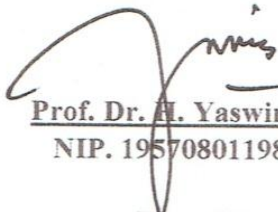
Dr. H. Zainul Daulay, S.H., M.H.
NIP. 195911221986031002

Wakil Dekan I



Dr. Shinta Agustina, S.H., M.H.
NIP. 196308291988112001

Pembimbing I



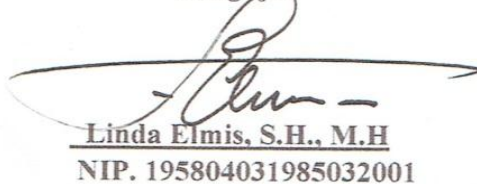
Prof. Dr. H. Yaswirman, M.A
NIP. 195708011986031001

Pembimbing II



Misnar Svam, S.H., M.H
NIP. 197009021998032003

Penguji I



Linda Elmis, S.H., M.H
NIP. 195804031985032001

Penguji II



Andalusia, S.H., M.H
NIP. 196301021988092001



No. Alumni Universitas	DESSY REZFI		No. Alumni Fakultas
a) Tempat/Tgl Lahir : Bukittinggi/21 Januari 1993	f) Tanggal Lulus : 24 Februari 2016		
b) Nama Orang Tua : Firdaus dan Yasnelly Wihelma	g) Predikat Lulus : Sangat Memuaskan		
c) Fakultas : Hukum	h) IPK : 3,42		
d) PK : Hukum Perdata Bisnis (PK II)	i) Lama Studi : 4 Tahun 6 Bulan		
e) No. BP : 1110111029	j) Alamat : Jl. Manjato I RT 01/RW 02 Ranah Permai Kel. Kubu Gadang Kec. Payakumbuh Utara-Kota Payakumbuh		

**PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN RUMAH MAKAN
DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN
(Studi di Kota Padang Panjang)**

(Dessy Rezfi, 1110111029, Fakultas Hukum Universitas Andalas 2016, 65 halaman)

ABSTRAK

Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam sudah seharusnya mendapat perlindungan hukum terhadap kehalalan makanan untuk dikonsumsi karena mengkonsumsi produk halal adalah suatu kewajiban dan makanan yang halal itu sudah pasti sehat. Hal ini sangat erat kaitannya dengan sertifikasi halal. Dalam hal ini peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) sangat besar pengaruhnya terhadap penerbitan sertifikat halal. Kriteria yang ditetapkan oleh LPPOM MUI tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan, serta proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan. Dalam penelitian metode yang dipakai berupa metode pendekatan yuridis sosiologis yang bersifat deskriptif. Penelitian dilakukan ke LPPOM MUI Sumatera Barat, Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang serta melakukan observasi ketempat pelaku usaha restoran dan rumah makan yang dijadikan subjek penelitian. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data melalui studi dokumen dan wawancara. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa LPPOM MUI telah menentukan beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat halal dan proses untuk mendapatkan sertifikat halal harus dilalui satu per satu oleh pelaku usaha. Berdasarkan hasil penelitian belum sepenuhnya pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal sehingga masih merugikan kepentingan konsumen untuk mendapatkan makanan yang halal terutama bagi konsumen yang beragama Islam. Disarankan kepada pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal restoran dan rumah makan agar konsumen muslim lebih merasa terlindungi kepentingannya dan kepada pemerintah terkait juga LPPOM MUI Sumatera Barat agar lebih memberikan perlindungan kepada konsumen muslim serta meningkatkan peran serta masyarakat dalam pelaksanaan pengawasan dengan cara memberikan pembelajaran atau pelatihan sehingga masyarakat mampu membedakan sendiri mana yang halal dan tidak halal untuk dikonsumsi.

Skripsi ini telah dipertahankan di depan tim penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal 24 Februari 2016. Abstrak telah disetujui oleh penguji;

Tanda Tangan	1.	2.
Nama Terang	Linda Elmis, S.H.,M.H.	Andalusia, S.H.,M.H.

Mengetahui,
Ketua Bagian Hukum Perdata : **Prof. Dr. H. Yaswirman, M.A**

Tanda Tangan

Alumnus telah mendaftar ke Fakultas/Universitas dan mendapat nomor alumnus :

	Petugas Fakultas/Universitas	
No. Alumni Fakultas :	Nama:	Tanda Tangan:
No. Alumni Universitas :	Nama:	Tanda Tangan:

PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN RUMAH MAKAN DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN

(Studi Kasus di Kota Padang Panjang)

(Dessy Rezfi BP 1110111029 Fakultas Hukum Universitas Andalas 65 hlm 2016)

ABSTRAK

Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam sudah seharusnya mendapat perlindungan hukum terhadap kehalalan makanan untuk dikonsumsi karena mengkonsumsi produk halal adalah suatu kewajiban dan makanan yang halal itu sudah pasti sehat. Hal ini sangat erat kaitannya dengan sertifikasi halal. Dalam hal ini peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) sangat besar pengaruhnya terhadap penerbitan sertifikat halal. Kriteria yang ditetapkan oleh LPPOM MUI tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan, serta proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan. Dalam penelitian metode yang dipakai berupa metode pendekatan yuridis sosiologis yang bersifat deskriptif. Penelitian dilakukan ke LPPOM MUI Sumatera Barat, Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang serta melakukan observasi ketempat pelaku usaha restoran dan rumah makan yang dijadikan subjek penelitian. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data melalui studi dokumen dan wawancara. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa LPPOM MUI telah menentukan beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat halal dan proses untuk mendapatkan sertifikat halal harus dilalui satu per satu oleh pelaku usaha. Berdasarkan hasil penelitian belum sepenuhnya pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal sehingga masih merugikan kepentingan konsumen untuk mendapatkan makanan yang halal terutama bagi konsumen yang beragama Islam. Disarankan kepada pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal restoran dan rumah makan agar konsumen muslim lebih merasa terlindungi kepentingannya dan kepada pemerintah terkait juga LPPOM MUI Sumatera Barat agar lebih memberikan perlindungan kepada konsumen muslim serta meningkatkan peran serta masyarakat dalam pelaksanaan pengawasan dengan cara memberikan pembelajaran atau pelatihan sehingga masyarakat mampu membedakan sendiri mana yang halal dan tidak halal untuk dikonsumsi.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillahirabbil'alamin, segalapujidansyukur yang takterhinggauntuk Allah AzzaWaJalla, Rabb yang menggenggamseluruhalam yang senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya, hidayah dan inayah-Nya yang selalu memberikan kekuatan jasmani, rohani, kesabaran dan ketawakalan kepada penulis sehingga dapat mengerakkan hati serta pemikiran penulis untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Shalawat beserta salam senantiasa tercurah kepada junjungan alam baginda Rasullullah Muhammad SAW yang merupakan contoh tauladan bagi semua umat, memberikan penerangan hidup kepada umatnya dalam menjalani kehidupan di dunia yang fana ini. Semoga penulis terus dapat meneladani beliau sehingga akhir hayat, aminyarabbal 'alamin.

Salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana hukum, maka penulis wajib membuat surat karya ilmiah berupa skripsi yang berdasarkan pada ilmu yang telah penulis dapatkan selama perkuliahan. Adapun judul skripsi yang penulis angkat kan adalah **“PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN RUMAH MAKAN DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN (Studi di Kota Padang Panjang)”**.

Rasa hormat sedalam-dalamnya dan terimakasih yang sebesar-besar nya kepada kedua orang tua penulis ayahanda Firdaus dan ibunda Yasnelly Wihelma yang selalu berusaha memberikan yang terbaik kepada penulis, ketiga kakak penulis Danny Firdaus, A.Md, Dewi Helfi, S.Pt, Dody Seven Janri serta seluruh keluarga penulis yang telah mendorong dengan kasih saying dan memotivasi

penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Pimpinan Fakultas Hukum Universitas Andalas, Bapak Dr. Zainul Daulay, SH, MH selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Andalas, Ibu Dr. Shinta Agustina, S.H.,M.H., Bapak Dr. Busyra Azheri, SH, M.Hum, Bapak Dr. Azmi Fendri, SH, M.Kn selaku Plt. Wakil Dekan I, II, dan III Fakultas Hukum Universitas Andalas;
2. Bapak Prof .Dr. H.Yaswirman, MA selaku Ketua Bagian Hukum Perdata Fakultas Hukum Universitas Andalas dan Ibu Misnar Syam, S.H., M.H selaku Sekretaris Bagian Hukum Perdata Fakultas Hukum Universitas Andalas;
3. Bapak Prof .Dr. H.Yaswirman, MA, dan ibu Misnar Syam, S.H, M.H selaku dosen pembimbing I dan pembimbing II yang telah memberikan bimbingan berupa masukan dan koreksi selama penyelesaian skripsi penulis;
4. Bapak dan ibu staf pengajar Fakultas Hukum Universitas Andalas yang telah memberikan ilmunya kepada penulis mulai dari awal masuk perkuliahan sampai dengan selesainya penulisan skripsi ini;
5. Bapak dan ibu pegawai Fakultas Hukum Universitas Andalas yang telah memberikan pelayanan kepada penulis dalam segala urusan;
6. Kepada Bapak Dr.Syaifullah dari Pihak LPPOM-MUI Sumatera Barat yang telah memberikan bantuan kepada penulis selama penelitian;
7. Pihak Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang yang sudah memberikan bantuan

8. Pelaku usaha Rumah Makan Pak Sidi Padang Panjang yang sudah bersedia memberi bantuan
9. Sahabat-sahabat di kampus maupun diluar kampus yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam penulisan skripsi ini. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan masukan bagi pembaca pada umumnya, dan mahasiswa pada khususnya. Penulis menyadari skripsi ini jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan penulis sebagai hamba Allah yang dhaif. Maka dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran dan kritikan demi kesempurnaan skripsi ini kedepan.

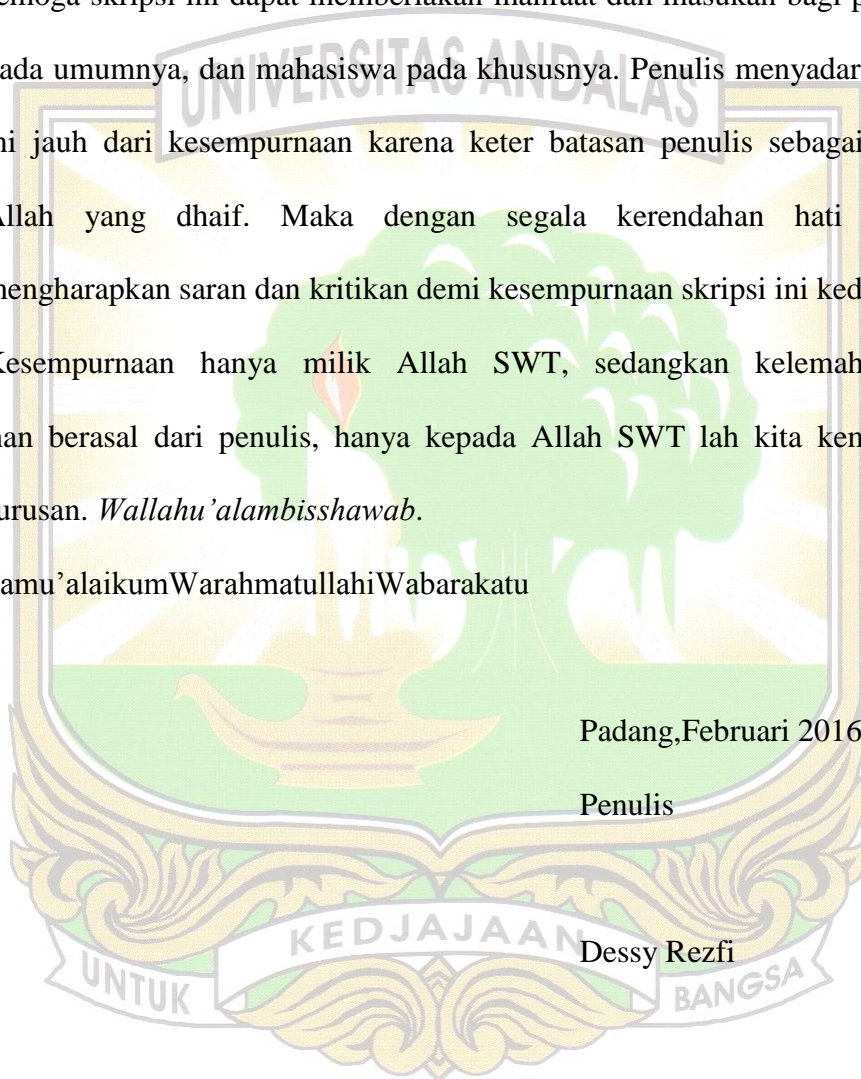
Kesempurnaan hanya milik Allah SWT, sedangkan kelemahan dan kesalahan berasal dari penulis, hanya kepada Allah SWT lah kita kembalikan segala urusan. *Wallahu'alambisshawab.*

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatu

Padang, Februari 2016

Penulis

Dessy Rezfi



DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Metode Penelitian	9

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Perlindungan Konsumen	
1. Pengertian Konsumen dan Pelaku Usaha	16
2. Asas-Asas Perlindungan Konsumen	20
3. Prinsip dan Kepentingan Konsumen	20
4. Prinsip Tanggung Jawab.....	23
5. Hak dan Kewajiban Konsumen dan Pelaku Usaha dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999	26
B. Tinjauan Umum Tentang Sertifikasi Halal	
1. Pengertian Halal dan Haram	32
2. Pengertian Produk Halal dan Sertifikat Halal	38
3. Ruang Lingkup Sertifikat Halal	41
4. Fungsi dan Peran LPPOM-MUI dalam Sertifikasi Halal	44

BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat – obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) tentang Pengajuan Sertifikasi Halal Restoran dan Rumah Makan 47

B. Proses Memperoleh Sertifikasi Halal Bagi Restoran dan Rumah Makan 54

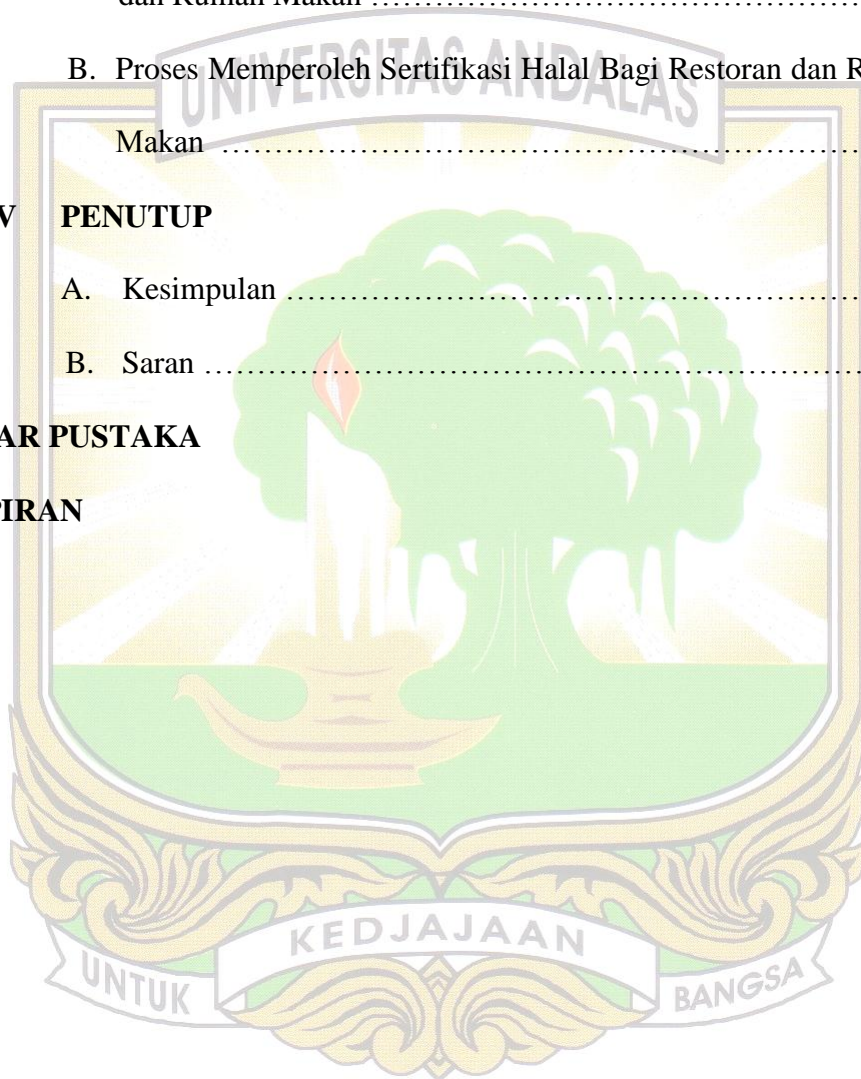
BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 64

B. Saran 65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perlindungan konsumen merupakan bagian tak terpisahkan dari kegiatan bisnis yang sehat. Pembangunan dan perkembangan perekonomian umumnya dan khususnya di bidang perindustrian dan perdagangan nasional telah menghasilkan berbagai variasi barang dan/atau jasa yang dapat dikonsumsi. Disamping itu, globalisasi dan perdagangan bebas yang didukung oleh kemajuan teknologi telah memperluas ruang gerak transaksi barang dan/atau jasa melintasi batas-batas wilayah suatu negara, sehingga barang dan/atau jasa yang ditawarkan mempunyai lebih banyak variasi baik produksi dalam maupun luar negeri.

Negara Indonesia saat ini juga mengalami perkembangan bisnis yang bergerak di bidang pangan diantaranya adalah restoran dan rumah makan, yang mana bisnis ini sangat menjanjikan untuk menjadi usaha dengan omset yang besar sehingga banyak pelaku usaha lebih memilih menggeluti bisnis ini. Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan yang wajib bagi umat muslim, baik itu pangan, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Produk halal tidak hanya diminati oleh masyarakat muslim tetapi juga non muslim, sebab makanan yang halal itu sudah pasti sehat. Banyaknya produk-produk yang belum bersertifikat halal mengakibatkan konsumen, terutama konsumen

muslim sulit untuk membedakan produk mana yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dengan produk yang tidak halal

Di Sumatera Barat saja contohnya, dari 40.000 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) hanya 1000 produk yang memiliki label halal.¹ Sedangkan untuk restoran dan rumah makan yang sudah memiliki sertifikat halal berada di kota Padang Panjang. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang, Kota Padang Panjang memiliki 13 restoran dan rumah makan, namun di kota yang biasanya dikenal sebagai kota Serambi Mekah dari Sumatera Barat ini hanya ada dua restoran dan rumah makan yang memiliki sertifikat halal, yaitu Restoran dan Rumah Makan Pak Datuak dan Rumah Makan Pak Sidi.

Jaminan akan produk halal menjadi suatu yang penting untuk mendapatkan perhatian dari negara, maka pada tanggal 6 Januari tahun 1989 melalui Surat Keputusan Dewan Pimpinan Pusat Majelis Ulama Republik Indonesia Nomor 018/MUI/I1989 dibentuklah Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia atau yang disebut LPPOM-MUI, dengan tugas:

- a. Mengadakan inventarisasi, klasifikasi, dan pengkajian terhadap kehalalan makanan, obat-obatan dan kosmetika yang beredar di masyarakat

¹[http://harian haluan.com](http://harianhaluan.com). Haluan Rabu, 25 September 2013 diakses pada Rabu 15 April 2015: 12.10 WIB

- b. Menyampaikan hasil-hasil pengkajian dan konsep-konsep itu kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia sebagai bahan pertimbangan dalam perumusan kebijakan yang berkaitan dengan pengelolaan, jual beli dan penggunaan pangan, obat-obatan dan kosmetika
- c. Mengadakan berbagai kegiatan dalam rangka menjalin kerjasama dengan instansi-instansi pemerintah dan swasta, dalam dan luar negeri.

Sertifikasi adalah proses atau prosedur atau serangkaian proses yang merujuk pada kejadian atau peristiwa sehingga (untuk) seseorang atau lembaga mendapatkan sertifikat atau piagam². Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.³ Menurut Pasal 1 angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Berbagai larangan telah dikenakan bagi para pelaku usaha. Pada prinsipnya konsumen berada pada posisi yang secara ekonomis kurang diuntungkan. Konsumen semata-mata bergantung pada informasi yang disediakan dan diberikan oleh pelaku usaha. Akan tetapi informasi yang diberikan tanpa disertai dengan edukasi akan kurang dirasakan manfaatnya. Hal ini antara lain dilakukan

² *Kamus Besar Bahasa Indonesia*

³ *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, 2008, hlm. 8.*

melalui pemasangan label atau standarisasi mutu. Pemasangan label atau pelabelan produk dirasakan sangat penting khususnya pada produk makanan karena hal ini sangat berhubungan dengan nyawa manusia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Label adalah sepotong kertas (kain, logam, kayu, dan sebagainya) yang ditempelkan pada barang dan menjelaskan tentang nama barang, nama pemilik, tujuan, alamat, dan lain-lain. Pelabelan atau Labelisasi adalah proses, cara, perbuatan melabelkan.

Halal bagi umat Islam merupakan syariat yang wajib dijalankan. Ditegaskan dalam Al-Quran surat Al Baqarah ayat (168) :

يَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Yang artinya :

“ Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Dari ayat tersebut jelas terlihat bahwa Allah SWT memerintahkan manusia untuk memakan makanan halal dan baik yang ada di bumi ini. Bagi kaum muslimin makanan disamping berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik juga berkaitan dengan rohani, iman dan juga ibadah dengan identitas diri bahkan dengan perilaku.

Selain produk yang belum bersertifikat, kasus beredarnya makanan tidak halal beberapa tahun ini menambah keresahan konsumen muslim yang berusaha menjalankan syariat agamanya. Tidak halal dalam artian proses pembuatannya dengan cara-cara yang tidak halal atau makanan berasal dari bahan yang tidak

halal atau mengandung bahan-bahan yang tidak halal. Berawal dari hebohnya kasus Ajinomoto pada tahun 2001 yang ternyata mengandung babi didalamnya, kasus daging sapi gelonggongan, bakso yang dicampur dengan daging tikus, penggunaan formalin atau zat kimia berbahaya lain dalam makanan, penggunaan minyak babi dan lain sebagainya.⁴

Contoh tersebut memperlihatkan gejala lemahnya kedudukan konsumen. Pelaku usaha sering sekali mengabaikan standar atau aturan yang ditentukan dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen, akibatnya dapat merugikan konsumen, misalnya mempromosikan produk yang tidak sesuai dengan isi, kondisi, mutu, komposisi, jaminan, janji atau keterangan yang tertera dalam label atau etiket produk.

Dalam perekonomian, pasar berperan sangat penting khususnya dalam sistem ekonomi bebas/liberal. Pasarlah yang berperan untuk mempertemukan produsen dan konsumen. Konsumen sangat menentukan kedudukan pasar, sebab konsumenlah yang berperan untuk menentukan lalu lintas barang dan jasa.⁵ Menurut Pasal 97 ayat (3) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, ada sepuluh jenis informasi yang bisa diketahui dari label kemasan produk pangan, yakni nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, waktu kadaluarsa, nomor izin edar bagi pangan olahan, dan asal-usul pangan tertentu.

⁴<http://solopos.com>.Solopos, Senin 15 Januari 2001 diakses pada Kamis 23 April 2015: 14.01 WIB

⁵Suhrawardi K.Lubis, 2012, *Hukum Ekonomi Islam*, Sinar Grafika, hlm. 22.

Hukum perlindungan konsumen dewasa ini mendapat cukup perhatian karena menyangkut aturan-aturan guna mensejahterakan masyarakat, bukan saja masyarakat selaku konsumen saja yang mendapat perlindungan, namun pelaku usaha juga mempunyai hak yang sama untuk mendapat perlindungan, masing-masing ada hak dan kewajiban. Pemerintah berperan mengatur, mengawasi, dan mengontrol sehingga tercipta sistem yang kondusif saling berkaitan satu dengan yang lain, dengan demikian tujuan menyejahterakan masyarakat secara luas dapat tercapai.⁶ Dalam kegiatan bisnis yang sehat terdapat keseimbangan perlindungan hukum antara konsumen dengan produsen. Tidak adanya perlindungan yang seimbang menyebabkan konsumen berada pada posisi yang lemah lebih-lebih jika produk yang dihasilkan oleh produsen merupakan jenis produk yang terbatas, hal itu tentu saja akan merugikan konsumen. Makanan yang haram sudah rinci dijelaskan di dalam Al Quran, sedangkan makanan yang halal tidak dijelaskan, karena itulah di Indonesia di atur mengenai sertifikasi halal dengan tujuan agar kepentingan konsumen dapat terlindungi.

Berdasarkan uraian diatas, saya tertarik untuk mengkaji lebih lanjut dan mengadakan penelitian apakah sertifikasi halal rumah makan dan restoran telah memiliki legitimasi yang kuat sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen. Pengertian Legitimasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah keterangan yang mengesahkan atau membenarkan bahwa pemegang keterangan adalah betul-betul orang yang dimaksud. Oleh karena itu, judul penulisan hukum ini adalah :

1. ⁶Celina Tri Siwi Kristiyanti, 2009, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Sinar Grafika, hlm.

“PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP RESTORAN DAN RUMAH MAKAN DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN (STUDI DI KOTA PADANG PANJANG)”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

1. Apa saja kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan?
2. Bagaimana proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan?

C. Tujuan Penelitian

Jika dilihat dari rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui kriteria apa saja yang ditetapkan oleh LPPOM MUI tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan
2. Untuk mengetahui bagaimana proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan

D. Manfaat Penelitian

Dengan melakukan beberapa penelitian terdapat beberapa manfaat yang dapat diambil, yaitu:

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman teori dan pengetahuan umum tentang perlindungan konsumen khususnya mengenai pemberian sertifikasi halal oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) kota Padang.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian yang dilakukan penulis juga mampu memberikan sumbangan praktis kepada :

a. Masyarakat

Memberi sumbangan pemikiran kepada masyarakat dan pihak terkait dalam menghadapi persoalan yang berhubungan dengan pemberian sertifikasi halal ini

b. Pemerintah

Sebagai bahan masukan dalam membentuk peraturan perundangan-undangan yang berkaitan dengan sertifikasi halal

c. Penegak Hukum

Agar dapat menegakkan hukum seadil-adilnya terhadap pihak yang melanggar ketentuan yang sudah diatur dalam sertifikasi halal.

E. Metode Penelitian

Dalam rangka melengkapi dan menyempurnakan penulisan ini, maka dilakukanlah penelitian guna mendapatkan data yang konkret untuk dijadikan sebagai bahan penulisan dan jawaban objektif dengan langkah sebagai berikut :

1. Pendekatan Masalah

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan *yuridis sosiologis* yaitu pendekatan terhadap masalah dengan melihat norma hukum yang berlaku dihubungkan dengan fakta-fakta yang ada dari permasalahan yang ditemui dalam penelitian.

2. Sifat Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif artinya penelitian ini memberikan gambaran tentang kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan dan proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan.

3. Jenis dan Sumber Data

a. Jenis Data

Data yang digunakan dalam penelitian antara lain :

1. Data Primer

Data primer yang dimaksud adalah data yang belum diolah dan diperoleh langsung dari lapangan (*field research*) dengan melakukan observasi dan wawancara di lingkungan terkait yaitu pada LPPOM-MUI, Provinsi Sumatera Barat, Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang, serta pelaku usaha restoran dan rumah makan Pak Sidi

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang sudah diolah dan diperoleh dari penelitian kepustakaan (*library research*) yang meliputi :

a. Bahan Hukum Primer

Bahan hukum primer adalah bahan hukum yang mempunyai otoritas.⁷ Bahan hukum primer ini pada dasarnya berkaitan dengan bahan-bahan pokok penelitian yang sifatnya mengikat dan biasanya berbentuk himpunan peraturan perundang-undangan seperti :

- a) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945
- b) Kitab Undang-Undang Hukum Perdata
- c) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen
- d) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
- e) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- f) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan
- g) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
- h) Peraturan-peraturan terkait lainnya.

b. Bahan Hukum Sekunder

Bahan hukum sekunder adalah bahan hukum yang erat kaitannya dengan bahan hukum primer dan dapat membantu menganalisa, memahami dan menjelaskan bahan hukum primer, antara lain :

- a) Berbagai literatur yang relevan

⁷Prof. Dr. Zainuddin Ali, M.A, *Metode Penelitian Hukum*, Jakarta: Sinar Grafika, 2010, hlm47.

- b) Teori-teori dan pendapat para ahli hukum
 - c) Berbagai media yang dapat dijadikan data dan memberikan referensi terhadap penulisan ini seperti : internet, perpustakaan dan lain-lain.
- c. Bahan Hukum Tersier

Bahan hukum tersier adalah bahan hukum yang memberikan informasi dan penjelasan terhadap bahan hukum primer dan bahan hukum sekunder seperti kamus hukum yang digunakan untuk menjelaskan istilah-istilah yang ada.

b. Sumber Data

Sumber data berasal dari :

1. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)

Penelitian kepustakaan, yakni penelitian yang sumber datanya diperoleh melalui buku, dokumen, referensi dan sebagainya. Penelitian kepustakaan dilakukan di:

- a) Perpustakaan Fakultas Hukum Universitas Andalas
 - b) Perpustakaan Pusat Universitas Andalas
 - c) Buku koleksi sendiri
 - d) Bahan kuliah yang berhubungan dengan masalah yang dibahas.
2. Penelitian lapangan (*Field Research*)

Penelitian lapangan merupakan sumber data yang diperoleh melalui penelitian yang dilakukan dilapangan. Berdasarkan topik yang diangkat maka

penelitian dilakukan pada LPPOM MUI Sumatera Barat, Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang, dan pelaku usaha restoran dan rumah makan Pak Sidi

4. Subjek Penelitian

Subjek penelitian ditujukan kepada rumah makan Pak Sidi karena hanya rumah makan Pak Sidi yang sudah melakukan sertifikasi halal pada tahun 2013 dan sertifikat halalnya berakhir pada Mei 2015 yang lalu

5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- 1) Studi dokumen, dilakukan dengan cara mempelajari dan membahas hasil penelitian mengenai peraturan-peraturan dan buku-buku serta mempelajari dokumen-dokumen yang ada hubungannya dengan penulisan skripsi ini yakni mengenai kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan serta proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan
- 2) Wawancara, adalah metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara lisan dengan pihak-pihak terkait. Dalam penulisan kali ini, teknik wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur yaitu suatu wawancara yang disertai dengan suatu daftar pertanyaan yang disusun sebelumnya dan pertanyaannya dapat

berkembang dengan jalannya wawancara.⁸ Wawancara ini akan dilakukan dengan :

1. Pihak LPPOM-MUI Sumatera Barat
2. Pihak Dinas Kesehatan Kota Padang Panjang
3. Pihak pelaku usaha restoran dan rumah makan Pak Sidi

6. Pengolahan dan Analisis Data

a. Pengolahan Data

Pengolahan data adalah kegiatan merapikan hasil pengumpulan data di lapangan sehingga siap untuk dianalisis.⁹ Data yang diperoleh setelah penelitian diolah melalui proses *editing* yaitu meneliti dan mengkaji kembali terhadap catatan-catatan, berkas-berkas, serta informasi yang dikumpulkan oleh peneliti untuk mutu data yang hendak dianalisis.

b. Analisis Data

Data yang diolah selanjutnya dilakukan analisis data. Metode yang digunakan adalah analisis kualitatif yaitu data tidak berupa angka sehingga tidak menggunakan rumus statistik tetapi menilai berdasarkan logika dan diuraikan dalam bentuk kalimat-kalimat yang kemudian dianalisis dengan peraturan perundang-undangan, pendapat para sarjana dan pendapat ahli.

⁸Dr. Amiruddin, S.H., M., Hum. dan Dr. H. Zainal Asikin, S.H., S.U., 2012, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, Raja Grafindo Persada, Jakarta, hlm. 84.

⁹Bambang Waluyo, *Penelitian Hukum Dalam Praktek*, Sinar Grafika, Jakarta, 1999, hlm.72.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Perlindungan Konsumen

1. Pengertian Konsumen dan Pelaku Usaha

a) Pengertian Konsumen

Konsumen berasal dari alih bahasa dari kata *consumer* (Inggris-Amerika) atau *consument/konsumment* (Belanda). Secara harafiah, arti konsumen adalah setiap orang yang menggunakan barang.

Menurut Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan.

Pengertian konsumen dapat terdiri dari 3 pengertian¹⁰ :

- 1) Konsumen adalah setiap orang yang mendapatkan barang dan/atau jasa yang digunakan untuk tujuan tertentu.
- 2) Konsumen antara adalah setiap orang yang mendapatkan barang dan/atau jasa yang digunakan untuk diperdagangkan, komersial.
- 3) Konsumen akhir adalah setiap orang yang mendapatkan barang dan/atau jasa yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup

¹⁰Susanti Adi Nugroho, 2008, *Proses Penyelesaian Sengketa Konsumen Ditinjau Dari Hukum Acara Serta Kendala Implementasinya*, Kenaca Prenada Media Group, Jakarta, hlm. 62.

pribadinya, keluarga, dan/atau rumah tangganya dan tidak untuk diperdagangkan kembali.

Konsumen tidak hanya diartikan hanya individu (orang), tetapi juga suatu perusahaan yang menjadi pembeli atau pemakai terakhir.¹¹ Pakar masalah konsumen di Belanda, Hondius menyimpulkan bahwa para ahli hukum pada umumnya sepakat mengartikan konsumen sebagai pemakai produksi terakhir dari benda dan jasa.¹² Pengertian pemakai dalam definisi yang terdapat dalam pasal 1 ayat (2) Undang-Undang Perlindungan Konsumen, dapat menunjukkan bahwa barang dan/atau jasa dalam rumusan pengertian konsumen tidak harus sebagai hasil dari transaksi jual beli.¹³ Dari pengertian konsumen tersebut dapat ditemukan unsur-unsurnya sebagai berikut¹⁴ :

a. Setiap orang

Adalah subjek yang disebut sebagai konsumen berarti setiap orang yang berstatus sebagai pemakai barang dan/atau jasa.

b. Pemakai

Istilah pemakai dalam hal ini tepat digunakan dalam rumusan ketentuan tersebut sekaligus menunjukkan barang dan/atau jasa yang dipakai tidak serta merta hasil dari transaksi jual beli.

¹¹Shidarta, 2006, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta, hlm 60.

¹²*Ibid*, hlm 3.

¹³N.H.T Siahaan, 2009, *Hukum Perlindungan Konsumen dan Tanggung Jawab Produk*, Panta rei, Jakarta, hlm 10.

¹⁴Shidarta *op.cit.*, hlm 5-10.

c. Barang dan/atau jasa

Undang-Undang Perlindungan Konsumen mengartikan barang sebagai setiap benda, baik berwujud maupun tidak berwujud, baik bergerak maupun tidak bergerak, baik yang dihabiskan maupun yang tidak dihabiskan, yang dapat untuk diperdagangkan, dipakai, dipergunakan, atau dimanfaatkan oleh konsumen.

d. Yang tersedia dalam masyarakat berarti barang dan/atau jasa yang ditawarkan kepada masyarakat sudah harus tersedia di pasaran.

e. Bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lainnya. Unsur yang diletakkan dalam definisi itu mencoba untuk memperluas pengertian kepentingan yang tidak sekedar diajukan untuk diri sendiri dan keluarga, tetapi juga barang dan/atau jasa itu diperuntukkan bagi orang lain bahkan untuk makhluk hidup lain seperti hewan dan tumbuhan.

f. Barang dan/atau jasa tidak untuk diperdagangkan.

Pengertian konsumen dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen ini dipertegas, yakni hanya konsumen akhir.

Perlindungan konsumen sendiri adalah segala upaya yang menjamin kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen. Salah satu bagian dari hukum konsumen adalah aspek perlingkungannya, misalnya bagaimana cara mempertahankan hak-hak konsumen terhadap gangguan pihak lain.¹⁵

¹⁵Shidarta, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, Grasindo, Jakarta: 2006, hlm.12.

b) Pengertian Pelaku Usaha

Pelaku usaha adalah setiap orang atau perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan usaha dalam berbagai bidang ekonomi (Pasal 1 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen). Berdasarkan *directive* pengertian produsen meliputi:¹⁶

- a. Pihak yang menghasilkan produk akhir berupa barang-barang manufaktur. Mereka ini bertanggung jawab atas segala kerugian yang timbul dari barang yang merekaedarkan ke masyarakat, termasuk bila kerugian timbul akibat cacatnya barang yang merupakan komponen dalam proses produksinya
- b. Produsen bahan mentah atau komponen suatu produk
- c. Siapa saja yang dengan membubuhkan nama, merek ataupun tanda-tanda lain pada produk menampakkannya sebagai produsen dari suatu barang.

2) Asas-Asas Perlindungan Konsumen

Asas-asas perlindungan konsumen antara lain :

- 1) Asas manfaat yaitu untuk mengamankan bahwa segala upaya dalam menyelenggarakan perlindungan konsumen harus memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi kepentingan konsumen dan pelaku usaha secara keseluruhan .

¹⁶Celina Tri Siswi Kristiyanti, 2008, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Sinar Grafika, Jakarta, hlm 41.

- 2) Asas keadilan yaitu agar partisipasi masyarakat dapat diwujudkan secara maksimal dan memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk memperoleh haknya dan melaksanakan kewajibannya secara adil.
- 3) Asas keseimbangan yaitu untuk memberikan keseimbangan antara kepentingan konsumen, pelaku usaha dan pemerintah.
- 4) Asas keamanan dan keselamatan konsumen yaitu dimaksudkan untuk memberikan jaminan atas keamanan dan keselamatan kepada konsumen terhadap penggunaannya
- 5) Asas kepastian hukum yaitu agar pelaku usaha dan konsumen mentaati hukum dan memperoleh keadilan dalam penyelenggaraan perlindungan konsumen.

3) Prinsip dan kepentingan Konsumen

Prinsip-prinsip yang muncul tentang kedudukan konsumen dalam hubungan hukum dengan pelaku usaha berangkat dari doktrin atau teori yang dikenal dalam perjalanan sejarah hukum perlindungan konsumen.¹⁷ Termasuk kelompok ini antara lain :

1) *Let the buyer beware*

Pelaku usaha dan konsumen adalah dua pihak yang sangat seimbang sehingga tidak perlu ada proteksi apapun bagi konsumen

¹⁷Shidarta, *opcit*, hlm. 61.

2) *The due care theory*

Artinya bahwa dalam kedudukan konsumen dan pelaku usaha yang harus berhati-hati adalah pengusaha. Dalam menawarkan barang dan jasanya siapapun tidak dapat dipermasalahkan apabila konsumen dirugikan. Konsumen harus membuktikan kecerobohan pelaku usaha (Pasal 1865 BW).

3) *The Privity of kontrak*

Pelaku usaha mempunyai kewajiban untuk melindungi konsumen, tetapi hal itu baru dapat dilakukan jika diantara mereka telah terjalin suatu hubungan kontraktual. Pelaku usaha tidak dapat disalahkan atas hal-hal diluar yang diperjanjikan.

4) Kontrak bukanlah syarat untuk mendapatkan perlindungan konsumen

Kontrak merupakan suatu peristiwa hukum dimana seorang berjanji kepada orang lain atau dua orang saling berjanji untuk melakukan atau tidak melakukan sesuatu.¹⁸

Kontrak bukanlah syarat untuk mendapatkan perlindungan konsumen artinya konsumen itu tetap dilindungi walau tanpa dalam hubungan perjanjian itu ada syarat atau kontrak terlebih dahulu. Munculnya kontrak ini karena adanya transaksi yang bermacam-macam dalam dunia perekonomian kecuali untuk jasa secara ringkas transaksi konsumen sangat luas sekali. Hubungan hukum dan/atau masalah antara konsumen dengan penyedia barang atau penyelenggara jasa,

¹⁸Ahmadi Miru, *Hukum Kontrak & Perancangan Kontrak*, PTRaja Grafindo Persada, Jakarta: 2008, hlm. 2.

umumnya terjadi melalui suatu perikatan, baik karena perjanjian atau karena undang-undang.¹⁹

Selain prinsip perlindungan konsumen juga ada kepentingan konsumen yang harus dilindungi, diantaranya:

a. Kepentingan fisik

Kepentingan fisik berhubungan dengan keselamatan tubuh dan jiwa terhadap penggunaan barang atau jasa,

b. Kepentingan sosial ekonomi

Kepentingan sosial ekonomi yakni memperoleh hasil optimal dari sumber ekonomi mereka, dalam mendapatkan barang dan atau jasa kebutuhan hidup

c. Kepentingan hukum

Sama halnya dengan tujuan perlindungan konsumen yakni untuk mendapatkan perlindungan dan advokasi hukum.

1) Prinsip-prinsip Tanggung Jawab

Prinsip tentang tanggung jawab merupakan perihal yang sangat penting dalam perlindungan konsumen. Dalam kasus pelanggaran hak-hak konsumen diperlukan kehati-hatian dalam menganalisis siapa yang harus bertanggung jawab dan seberapa jauh tanggung jawab dapat dibebankan kepada pihak-pihak terkait.

Secara umum, prinsip-prinsip tanggung jawab dalam hukum dapat dibedakan sebagai berikut:

¹⁹Az. Nasution, *Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar*, Diadit Media, Jakarta: 2014, hlm. 89.

1. Prinsip tanggung jawab berdasarkan unsur kesalahan (*fault liability* atau *liability based on fault*)

Prinsip ini menyatakan, seseorang baru dapat dimintakan pertanggungjawabannya secara hukum jika ada unsur kesalahan yang dilakukannya.

Pasal 1365 Kitab Undang-Undang Hukum Perdata, mengharuskan terpenuhinya empat unsur pokok, yaitu:

1. adanya perbuatan
2. adanya unsur kesalahan
3. adanya kerugian yang diderita
4. adanya hubungan kausalitas antara kesalahan dan kerugian

Asas tanggung jawab ini dapat diterima karena adalah adil bagi orang yang berbuat salah untuk mengganti kerugian bagi pihak korban. Dengan kata lain, tidak adil jika orang yang tidak bersalah harus mengganti kerugian yang diderita orang lain.

2. Prinsip praduga untuk selalu bertanggung jawab (*presumption of liability principle*)

Prinsip ini menyatakan, tergugat selalu dianggap bertanggung jawab sampai ia dapat membuktikan bahwa ia tidak bersalah. Jadi, beban pembuktian ada pada tergugat.

3. Prinsip praduga untuk tidak selalu bertanggung jawab (*presumption of nonliability principle*)

Prinsip ini adalah kebalikan dari prinsip kedua. Prinsip praduga untuk tidak selalu bertanggung jawab hanya dikenal dalam lingkup transaksi konsumen yang sangat terbatas, dan pembatasan demikian biasanya dapat dibenarkan.

4. Prinsip tanggung jawab mutlak (*strict liability*)

Prinsip tanggung jawab mutlak sering diidentikkan dengan prinsip tanggung jawab absolut. Ada pendapat yang mengatakan, prinsip tanggung jawab mutlak (*strict liability*) adalah prinsip tanggung jawab yang menetapkan kesalahan tidak sebagai faktor utama yang menentukan. Namun ada pengecualian-kecualian yang memungkinkan untuk dibebaskan dari tanggung jawab, misalnya keadaan memaksa. Sebaliknya, prinsip tanggung jawab absolut adalah prinsip tanggung jawab tanpa kesalahan dan tidak ada pengecualiannya.

Menurut R.C. Hoerber, biasanya prinsip tanggung jawab mutlak ini diterapkan karena :

- 1) Konsumen tidak dalam posisi menguntungkan untuk membuktikan adanya kesalahan dalam suatu proses produksi dan distribusi yang kompleks
- 2) Diasumsikan produsen lebih dapat mengantisipasi jika sewaktu-waktu ada gugatan atas kesalahannya, misalnya dengan asuransi atau menambah komponen biaya tertentu pada harga produknya
- 3) Asa ini dapat memaksa produsen untuk lebih berhati-hati.

5. Prinsip tanggung jawab dengan pembatasan (*limitation of liability principle*)

Prinsip tanggung jawab dengan pembatasan sangat disenangi oleh pelaku usaha untuk dicantumkan sebagai klausula ekseksorasi dalam perjanjian standar yang dibuatnya. Prinsip ini biasanya dikombinasikan dengan prinsip-prinsip tanggung jawab lainnya.

Prinsip tanggung jawab ini sangat merugikan konsumen bila diteapkan secara sepihak oleh pelaku usaha. Dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, seharusnya pelaku usaha tidak boleh secara sepihak menentukan klausula yang merugikan konsumen, termasuk membatasi maksimal tanggung jawabnya. Jika ada pembatasan mutlak harus berdasarkan pada peraturan perundang-undangan yang jelas.

5) Hak dan Kewajiban Konsumen dan Pelaku Usaha Dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen

Pembangunan dan perkembangan perekonomian dibidang perindustrian dan perdagangan nasional telah menghasilkan berbagai variasi barang dan/jasa yang dapat dikonsumsi. Kondisi seperti ini di satu pihak mempunyai manfaat bagi konsumen karena kebutuhan akan barang dan/atau jasa yang diinginkan dapat terpenuhi serta semakin terbuka lebar, karena adanya kebebasan untuk memilih aneka jenis dan kualitas barang dan/atau jasa sesuai dengan keinginan dan kemampuan konsumen. Tetapi di sisi lain dapat mengakibatkan kedudukan pelaku usaha dan konsumen menjadi tidak seimbang dan konsumen berada pada

posisi yang lemah, yang menjadi objek aktifitas bisnis untuk meraup keuntungan yang sebesar-besarnya oleh pelaku usaha melalui berbagai promosi, cara penjualan, serta penerapan perjanjian baku yang merugikan konsumen.²⁰ Berkenaan pertimbangan tersebut, maka perlu juga diatur apa yang menjadi hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha.

Berdasarkan Pasal 4 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, hak-hak konsumen adalah sebagai berikut :

- 1) Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang/jasa.
- 2) Hak untuk memilih dan mendapatkan barang/jasa sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan .
- 3) Hak atas informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang/jasa.
- 4) Hak untuk didengar pendapat keluhannya atas barang/jasa yang digunakan.
- 5) Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut.
- 6) Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen.
- 7) Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif.
- 8) Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi, atau penggantian, jika barang/jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya.
- 9) Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Sedangkan kewajiban Konsumen menurut Pasal 5 Undang-Undang Perlindungan Konsumen adalah sebagai berikut :

- 1) Membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan/atau jasa, demi keamanan dan keselamatan;
- 2) Beritikad baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan/atau jasa;
- 3) Membayar sesuai dengan nilai tukar yang disepakati;

²⁰Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, *Hukum Perlindungan Konsumen*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta: 2010, hlm. 37.

- 4) Mengikuti upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan konsumen secara patut.

Selanjutnya mengenai Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha yang diatur

dalam Pasal 6 dan Pasal 7 Undang-Undang Perlindungan Konsumen.

Hak pelaku usaha dalam Pasal 6 Undang-Undang Perlindungan Konsumen

:

- 1) Hak untuk menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan/ atau jasa yang diperdagangkan
- 2) Hak untuk mendapat perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik
- 3) Hak untuk melakukan pembelaan diri sepatutnya didalam penyelesaian hukum sengketa konsumen
- 4) Hak untuk merehabilitasi nama baik apabila terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
- 5) Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundangan lainnya

Kewajiban pelaku usaha dalam Pasal 7 Undang-Undang Perlindungan

Konsumen :

- 1) Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya
- 2) Memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan
- 3) Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif
- 4) Menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku
- 5) Memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu serta memberi jaminan dan/atau garansi atas barang yang dibuat dan/atau yang diperdagangkan
- 6) Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
- 7) Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

Perbuatan yang Dilarang Bagi Pelaku Usaha

Perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha dalam Undang-Undang Perlindungan

Konsumen :

Pasal 8

- (1) Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang:
 - a. tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang undangan;
 - b. tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih atau netto, dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang tersebut;
 - c. tidak sesuai dengan ukuran, takaran, timbangan dan jumlah dalam hitungan menurut ukuran yang sebenarnya;
 - d. tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut
 - e. tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut;
 - f. tidak sesuai dengan janji yang dinyatakan dalam label, etiket, keterangan, iklan atau promosi penjualan barang dan/atau jasa tersebut;
 - g. tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu;
 - h. tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan "halal" yang dicantumkan dalam label;
 - i. tidak memasang label atau membuat penjelasan barang yang memuat nama barang, ukuran, berat/isi bersih atau netto, komposisi, aturan pakai, tanggal pembuatan, akibat sampingan, nama dan alamat pelaku usaha serta keterangan lain untuk penggunaan yang menurut ketentuan harus dipasang/ dibuat;
 - j. tidak mencantumkan informasi dan/atau petunjuk penggunaan barang dalam bahasa Indonesia sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Pelaku usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat atau bekas, dan tercemar tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud.
- (3) Pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.
- (4) Pelaku usaha yang melakukan pelanggaran pada ayat (1) dan ayat (2) dilarang memperdagangkan barang dan/atau jasa tersebut serta wajib menariknya dari peredaran.

Pasal 9

- (1) Pelaku usaha dilarang menawarkan, memproduksi, mengiklankan suatu barang dan/atau jasa secara tidak benar, dan/atau seolah-olah:
- a. barang tersebut telah memenuhi dan/atau memiliki potongan harga, harga khusus, standar mutu tertentu, gaya atau mode tertentu, karakteristik tertentu, sejarah atau guna tertentu;
 - b. barang tersebut dalam keadaan baik dan/atau baru;
 - c. barang dan/atau jasa tersebut telah mendapatkan dan/atau memiliki sponsor, persetujuan, perlengkapan tertentu, keuntungan tertentu, ciri-ciri kerja atau aksesori tertentu;
 - d. barang dan/atau jasa tersebut dibuat oleh perusahaan yang mempunyai sponsor, persetujuan atau afiliasi;
 - e. barang dan/atau jasa tersebut tersedia;
 - f. barang tersebut tidak mengandung cacat tersembunyi;
 - g. barang tersebut merupakan kelengkapan dari barang tertentu;
 - h. barang tersebut berasal dari daerah tertentu;
 - i. secara langsung atau tidak langsung merendahkan barang dan/atau jasa lain;
 - j. menggunakan kata-kata yang berlebihan, seperti aman, tidak berbahaya, tidak mengandung risiko atau efek sampingan tampak keterangan yang lengkap;
 - k. menawarkan sesuatu yang mengandung janji yang belum pasti.
- (2) Barang dan/atau jasa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilarang untuk diperdagangkan.
- (3) Pelaku usaha yang melakukan pelanggaran terhadap ayat (1) dilarang melanjutkan penawaran, promosi, dan pengiklanan barang dan/atau jasa tersebut.

Pasal 10

- Pelaku usaha dalam menawarkan barang dan/atau jasa yang ditujukan untuk diperdagangkan dilarang menawarkan, mempromosikan, mengiklankan atau membuat pernyataan yang tidak benar atau menyesatkan mengenai:
- a. harga atau tarif suatu barang dan/atau jasa;
 - b. kegunaan suatu barang dan/atau jasa;
 - c. kondisi, tanggungan, jaminan, hak atau ganti rugi atas suatu barang dan/atau jasa;
 - d. tawaran potongan harga atau hadiah menarik yang ditawarkan;
 - e. bahaya penggunaan barang dan/atau jasa.

Pasal 11

Pelaku usaha dalam hal penjualan yang dilakukan melalui cara obral atau lelang, dilarang mengelabui/ menyesatkan konsumen dengan;

- a. menyatakan barang dan/atau jasa tersebut seolah olah telah memenuhi standar mutu tertentu;
- b. menyatakan barang dan/atau jasa tersebut seolah olah tidak mengandung cacat tersembunyi;
- c. tidak berniat untuk menjual barang yang ditawarkan melainkan dengan maksud untuk menjual barang lain;
- d. tidak menyediakan barang dalam jumlah tertentu dan/atau jumlah yang cukup dengan maksud menjual barang yang lain;
- e. tidak menyediakan jasa dalam kapasitas tertentu atau dalam jumlah cukup dengan maksud menjual jasa yang lain;
- f. menaikkan harga atau tarif barang dan/atau jasa sebelum melakukan obral.

Pasal 12

Pelaku usaha dilarang menawarkan, mempromosikan atau mengiklankan suatu barang dan/atau jasa dengan harga atau tarif khusus dalam waktu dan jumlah tertentu, jika pelaku usaha tersebut tidak bermaksud untuk melaksanakannya sesuai dengan waktu dan jumlah yang ditawarkan, dipromosikan, atau diiklankan.

Pasal 13

- (1) Pelaku usaha dilarang menawarkan, mempromosikan, atau mengiklankan suatu barang dan/jasa dengan cara menjanjikan pemberian hadiah berupa barang dan/atau jasa lain secara Cuma-cuma dengan maksud tidak memberikannya atau memberikan tidak sebagaimana yang dijanjikannya.
- (2) Pelaku usaha dilarang menawarkan, mempromosikan atau mengiklankan obat-obat tradisional, suplemen makanan, alat kesehatan, dan jasa pelayanan kesehatan dengan cara menjanjikan pemberian hadiah berupa barang dan/atau jasa lain.

Pasal 14

Pelaku usaha dalam menawarkan barang dan/atau jasa yang ditujukan untuk diperdagangkan dengan memberikan hadiah melalui cara undian, dilarang untuk:

- a. tidak melakukan penarikan hadiah setelah batas waktu yang dijanjikan;
- b. mengumumkan hasilnya tidak melalui media massa;
- c. memberikan hadiah tidak sesuai dengan yang dijanjikan;
- d. mengganti hadiah yang tidak setara dengan nilai hadiah yang dijanjikan.

Pasal 15

Pelaku usaha dalam menawarkan barang dan/atau jasa yang dilarang melakukan dengan cara pemaksaan atau cara lain yang dapat menimbulkan gangguan baik fisik maupun psikis terhadap konsumen.

Pasal 16

Pelaku usaha dalam menawarkan barang dan/atau jasa melalui pesanan dilarang untuk:

- a. tidak menepati pesanan dan/atau kesepakatan waktu penyelesaian sesuai dengan yang dijanjikan;
- b. tidak menepati janji atas suatu pelayanan dan/atau prestasi.

Pasal 17

(1) Pelaku usaha periklanan dilarang memproduksi iklan yang:

- a. mengelabui konsumen mengenai kualitas, kuantitas, bahan, kegunaan dan harga barang dan/atau tarif jasa serta ketepatan waktu penerimaan barang dan/atau jasa;
- b. mengelabui jaminan/garansi terhadap barang dan/atau jasa;
- c. memuat informasi yang keliru, salah, atau tidak tepat mengenai barang dan/atau jasa;
- d. tidak memuat informasi mengenai risiko pemakaian barang dan/atau jasa;
- e. mengeksploitasi kejadian dan/atau seseorang tanpa seizin yang berwenang atau persetujuan yang bersangkutan;
- f. melanggar etika dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai periklanan.

(2) Pelaku usaha periklanan dilarang melanjutkan peredaran iklan yang telah melanggar.

1. Tinjauan Umum Tentang Sertifikasi Halal

1. Pengertian Halal dan Haram

a. Halal

Halal adalah boleh. Dalam literatur Pedoman Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal Bagi Industri Kecil dan Menengah (IKM) dinyatakan bahwa:

“Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksihalal sesuai dengan syariat Islam. Halal

adalah boleh, pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan dalam Al-Quran atau Hadist²¹

Kriteria halal terbagi 2, yaitu berdasarkan proses dan halal berdasarkan substansi. Halal berdasarkan proses, yaitu untuk pangan yang berasal dari tumbuhan dan ikan pada waktu proses pengolahan, penyimpanan, transportasi serta alat yang dipakai tidak habis digunakan untuk babi dan bahan tambahannya halal sedangkan untuk bahan pangan yang berasal dari tumbuhan dan disembelih menyebut nama Allah. Halal berdasarkan substansi yakni:

1. Tidak mengandung daging babi, atau binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya
2. Semua bentuk minuman yang tidak mengandung alkohol

b. Haram

Pada literatur Pedoman Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal Bagi Industri Kecil dan Menengah (IKM) dinyatakan bahwa:

“Haram adalah sesuatu yang Allah SWT melarang untuk dilakukan dengan larangan yang tegas. Setiap orang yang menentangnya akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat bahkan juga terancam siksaan di dunia ini”.²²

Kriteria haram ada 2, yaitu pertama: **Haram Lidzatihi** (makanan yang haram karena dzatnya). Maksudnya hukum asal dari makanan itu memang sudah haram sendiri. Berdasarkan firman Allah dapat diketahui beberapa jenis makanan yang haram dikonsumsi manusia karena memang zat makanan itu sendiri telah

²¹ <http://halal.mui.com/> Pedoman Penyusunan Manual Sistem Halal Bagi Industri Kecil dan Menengah/ diakses pada Tanggal 1 Maret 2015 Pukul 19.56 WIB.

²² *ibid*

diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Kedua: **Haram Lighairihi** (makanan yang haram karena faktor eksternal). Maksudnya hukum asal makanan itu sendiri adalah halal, akan tetapi dapat berubah menjadi haram karena adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut, misalnya makanan dari hasil mencuri atau dibeli dengan uang hasil korupsi, transaksi riba, upah pelacuran, sesajen perdukunan dan lain sebagainya.²³

Paham tentang halal dan haram yang lainnya yaitu mengacu kepada dasar pertama yang ditetapkan Islam, ialah asal sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram kecuali karena ada nas yang sah dan tegas dari syari' (yang berwenang membuat hukum itu sendiri, yaitu Allah dan Rasul) yang mengharamkannya. Kalau tidak ada nas yang sah misalnya karena ada sebagian hadist lemah atau tidak adanya nas yang tegas (sharih) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya yaitu mubah. Ruang lingkup haram dalam syariat Islam itu sebenarnya sangat sempit sekali dan ruang lingkup halal malah justru sangat luas. Hal ini adalah justru nas-nas yang sah dan tegas dalam hal haram, jumlahnya sangat minim sekali, sedangkan sesuatu yang tidak ada keterangan halal haramnya adalah kembali kepada hukum asal yaitu halal dan termasuk dalam kategori yang dima'fukan Allah.

Dasar kedua bahwa Islam telah memberikan suatu batas wewenang untuk menentukan halal dan haram, yaitu dengan melepaskan hak tersebut dari tangan manusia, betapapun tingginya kedudukan manusia tersebut dalam bidang agama maupun duniawi, maka hak tersebut semata-mata ditangan Allah. Jika Islam

²³ [Http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/](http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/) diakses pada Tanggal 3 Maret 2015, Pukul 19.00 WIB

mencela sikap orang-orang yang suka menentukan haram dan halal itu semua, maka dia juga telah memberikan suatu kekhususan kepada mereka yang suka mengharamkan itu dengan suatu beban yang sangat berat, karena memandang bahwa hal ini akan merupakan suatu penyempitan bagi manusia terhadap sesuatu yang sebenarnya oleh Allah diberi keleluasaan. Disamping hal tersebut memang karena ada beberapa pengaruh yang ditimbulkan oleh ahli agama yang berlebihan.²⁴

Dalam Islam dikenal bahwa mengharamkan sesuatu yang halal itu dapat membawa satu keburukan dan bahaya. Seluruh bentuk bahaya hukumnya adalah haram, sebaliknya yang bermanfaat hukumnya adalah halal. Jika suatu persoalan bahayanya lebih besar daripada manfaatnya, maka hal tersebut hukumnya haram. Sebaliknya, jika manfaatnya lebih besar maka hukumnya menjadi halal. Allah telah mengharamkan semua macam makanan yang tidak baik. Tetapi dibalik itu Ia telah memberikan gantinya berupa makanan-makanan yang baik. Salah satu prinsip yang telah diakui oleh Islam ialah apabila Islam telah mengharamkan sesuatu, maka wasilah dan cara apapun yang dapat membawa kepada perbuatan haram, hukumnya adalah haram.

Kaidah ini senada dengan apa yang diakui oleh Islam bahwa dosa perbuatan haram tidak terbatas pada pribadi simpelaknya itu sendiri secara langsung, tetapi meliputi ruang lingkup yang sangat luas sekali, termasuk semua orang yang bersekutu dengan dia baik melalui harta ataupun sikap. Masing-masing mendapatkan dosa sesuai dengan keterlibatannya. Semua yang dapat

²⁴ Muhammad Yusuf Qardhawi, 1993, *Halal dan Haram Dalam Islam*, PT Bina Ilmu, Jakarta, hlm 10.

membantu kepada orang yang berbuat haram, hukumnya adalah haram juga, sedangkan semua orang yang membantu kepada orang yang berbuat haram, maka ia akan terlibat dalam dosanya juga. Apasaja yang membawa kepada perbuatan haram, maka itu adalah haram.²⁵

Islam memberikan penghargaan terhadap setiap hal yang dapat mendorong untuk berbuat baik, tujuan yang mulia dan niat yang bagus, baik dalam perundang-undangannya maupun dalam seluruh pengarahannya. Niat yang baik itu dapat menggunakan seluruh yang mubah dan adat untuk berbakti kepada Allah. Oleh karena itu siapa yang makan dengan niat untuk menjaga kelangsungan hidupnya dan memperkuat tubuh supaya dapat melaksanakan kewajibannya untuk berkhidmat kepada Allah dan umat-Nya, maka makan dan minumannya itu dapat dinilai sebagai ibadah dan qurbah.

Masalah haram tetap dinilai haram, betapapun baik dan mulianya niat dan tujuan itu. Bagaimanapun baiknya rencana selama tidak dibenarkan dalam Islam, maka selamanya yang haram itu tidak boleh dipakai alat untuk mencapai tujuan yang suci dan caranya pun juga harus suci. Syariat Islam tidak membenarkan prinsip apa yang disebut alghayah tubarriul wasilah (untuk mencapai tujuan, cara apapun dibenarkan, atau suatu prinsip yang mengatakan al-wushulu ilal haq bil khaudhi fil katsiri minal bathil (untuk dapat memperoleh sesuatu yang baik, boleh dilakukan dengan bergelimang dalam kebatilan). Bahkan yang ada adalah sebaliknya, setiap tujuan baik harus dicapai dengan cara yang baik pula.

²⁵ Muhammad Yusuf Qardhawi, *Ibid*, hlm 15.

Salah satu dari rahmat Allah terhadap manusia, yaitu Ia tidak membiarkan manusia dalam kegelapan terhadap masalah halal dan haram, bahkan yang halal dijelaskan sedangkan yang haram diperinci. Masalah halal yang sudah jelas boleh saja dikerjakan dan soal haram pun sudah jelas, sama sekali tidak ada rukhsah untuk mengerjakannya selama masih dalam keadaan normal. Dibalik suatu persoalan, yaitu antara halal dan haram. Persoalan ini disebut dengan nama syubhat, suatu persoalan yang tidak begitu jelas antara halal dan haramnya bagi manusia. Hal ini terjadi karena tidak jelasnya dalil. Terhadap persoalan ini, Islam memberikan suatu garis yang disebut wara' (suatu sikap berhati-hati karena takut berbuat haram). Dimana dengan sikap ini seorang muslim diharuskan untuk menjauhkan diri dari masalah yang masih syubhat, sehingga demikian dia tidak akan terseret untuk berbuat kepada yang haram.²⁶

2. Pengertian Produk Halal dan Sertifikat Halal

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.²⁷

Menurut Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Labelisasi halal sifatnya sukarela, kecuali untuk makanan

²⁶ Muhammad Yusuf Qardhawi, *Ibid*, hlm 18

²⁷ Pasal 1 angka (1) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.

haji itu sifatnya wajib.²⁸ Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH.²⁹

Pemasangan label pada produk pangan sangat penting, karena merupakan sumber informasi bagi konsumen dan menyangkut hajat hidup orang banyak. Untuk itu para pelaku usaha hendaklah mengacu pada Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Berdasarkan Pasal 97 ayat (3) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, pada suatu label harus memuat sekurang-kurangnya keterangan mengenai :

- a. Nama produk
- b. Daftar bahan yang digunakan
- c. Berat bersih atau isi bersih
- d. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor
- e. Halal bagi yang dipersyaratkan
- f. Tanggal dan kode produksi
- g. Tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa
- h. Nomor izin edar bagi pangan olahan, dan
- i. Asal usul bahan pangan tertentu

Pada dasarnya, umat Islam diwajibkan mengkonsumsi makanan yang halal menurut syariat agama Islam. Untuk itu pencantuman label halal pada produk makanan sangatlah penting. Hal ini juga ditegaskan dalam Peraturan pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan Pasal 10 ayat (1) : “setiap

²⁸Wawancara dengan Bapak Yonfirman, Apt., MM pada tanggal 12 Maret 2015.

²⁹Pasal 1 angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.

Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam yaitu :

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syari'at Islam
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syari'at Islam
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar

Label halal lazimnya disebut dengan Sertifikat Halal. Sertifikat halal ini dikeluarkan oleh LPPOM dibawah naungan Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat LPPOM-MUI. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM-MUI.³⁰ Fatwa adalah ketetapan hukum Islam yang dikeluarkan oleh

³⁰*Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, 2008, hlm.8*

Komisi Fatwa tentang status hukum suatu produk tertentu. Dalam proses sertifikasi halal, keluaran fatwa yaitu status halal atau haram suatu produk berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI. Sedangkan Komisi Fatwa adalah salah satu komisi MUI yang bertugas untuk menghasilkan ketetapan hukum Islam tentang status hukum suatu kasus tertentu. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal. Pemegang Sertifikat Halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk fotocopynya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu. Tujuan pelaksanaan Sertifikat Halal pada produk pangan, obat-obat dan kosmetik adalah untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin yang mengkonsumsinya.

3. Ruang Lingkup Sertifikat Halal

Halal adalah boleh. Pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan dalam Al Quran atau Hadist.³¹ Kaidah fiqh yang menyatakan “Hukum asal bagi setiap benda/barang adalah mubah, selama tidak ada dalil yang mengharamkannya”. Sedangkan bangkai, darah, daging babi, dan daging binatang yang disembelih atas nama selain Allah adalah haram.³²

Sesuai dengan firman Allah dalam Q.S Al-Baqarah 172-173 :

³¹*Ibid*, hlm. 10

³²Toto Suryana, *Pendidikan Agama Islam*, Tiga Mutiara, Jakarta: 1996, hlm. 179.

ن يايهاالذنين امنواكلوا من طيبت ما رزقن لكمواشكروا لله ان كنتم اياه تعبدون ما حرم عليكم
 الميتة والدم ولحم الخنزير وما اهل به غير الله فمن اضطر غير باغ ولا عاد فلا اثم عليه ان الله
 غفور حيم

Yang artinya :

“Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah diantara rizki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya. Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”

Dalam surah ini Allah SWT menekankan perlunya makan makanan dari rezeki yang baik-baik karena makanan merupakan kebutuhan manusia untuk bertahan hidup. Atas nikmat-nikmat Allah tersebut kita waqjiib mensyukuri karena syukur adalah mengakui dengan tulus bahwa anugerah yang diperoleh semata-mata bersumber dari Allah SWT sambil menggunakannya sesuai tujuan penganugerahannya, atau menempatkannya pada tempat yang semestinya. Segala makanan baik yang lezat dan enak rasanya, halal dimakan. Kecuali yang meralat kepada kesehatan atau merusak kesucian rohani, seperti bangkai (mayat yang mati tanpa disembelih), darah, daging babi, dan hewan yang ketika disembelih bukan atas nama Allah SWT. Jika kita terpaksa memakan makanan karena tidak ada yang akan dimakan, maka yang demikian itu tidak mengapa (halal dimakan),

yakni bukan dalam keadaan maksiat, bukan pula dalam keadaan melampaui batas tidak ada dosa baginya memakan apa yang telah disebutkan. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Hewan halal dapat berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, jatuh tertanduk, diterkam binatang buas, dan yang disembelih untuk berhala (Q.S Al Maidah: 3). Apabila hewan tersebut sempat disembelih dengan menyebut nama Allah sebelum mati, maka akan tetap halal kecuali jika diperuntukkan bagi berhala. Bahan yang halal tidak boleh terkontaminasi bahan yang haram atau najis karena akan berubah status menjadi haram. Untuk menjaga hal ini jangan sampai terjadi maka proses penyimpanan, distribusi dan lainnya harus diperhatikan.

Ruang lingkup sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI adalah mencakup produk pangan, obat-obatan dan kosmetika. Produk pangan dapat dibagi menjadi produk hasil industri pengolahan pangan yang mencakup makanan, minuman, bahan tambahan makanan, dan bahan pendukung lainnya serta produk yang dihasilkan oleh industri restoran dan catering.

a. Ketentuan Masa Berlaku Sertifikat Halal

- a) Sertifikat halal hanya berlaku selama dua tahun, untuk daging yang diekspor surat keterangan halal diberikan untuk setiap kali pengapalan
- b) Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan memberikan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan

- c) Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.
 - d) Produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal tersebut dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi LPPOM MUI
 - e) Jika sertifikat hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke LPPOM MUI
 - f) Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI adalah milik MUI, oleh sebab itu jika karena suatu hal diminta kembali oleh MUI, maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya
 - g) Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganggu gugat.
- b. Prosedur Perpanjangan Sertifikat Halal
- Prosedur perpanjangan sertifikat halal adalah sebagai berikut :
- a) Produsen yang bermaksud memperpanjang sertifikat yang dipegangnya harus mengisi formulir pendaftaran yang tersedia
 - b) Pengisian formulir disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk
 - c) Perubahan bahan baku, bahan tambahan dan penolong, serta jenis pengelompokan produk harus diinformasikan kepada LPPOM MUI
 - d) Produsen berkewajiban melengkapi dokumen terbaru tentang spesifikasi, sertifikat halal.

4. Fungsi dan Peran LPPOM-MUI dalam Sertifikasi Halal

a. Fungsi LPPOM-MUI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) dibentuk pada tahun 1989 melalui Surat Keputusan Dewan Pimpinan Pusat Majelis Ulama Indonesia No.018/MUI/I/1989 dengan fungsi sebagai pelindung umat dalam hal konsumsi makanan dan minuman, fungsi ini juga sesuai dengan fungsi Majelis Ulama Indonesia yang melakukan perlindungan umat secara umum, baik dalam hal pemikiran maupun muamalah. Lembaga ini juga mengurus permasalahan hukum halal dan haram baik dalam hal pangan, obat-obatan maupun produk kosmetika. Dalam Islam, masalah halal dan haram merupakan masalah penting yang bertalian dengan keimanan dan ketakwaan sebagai muslim yang utuh. Badan inilah yang berwenang mengeluarkan sertifikat halal. Sebelum mengeluarkan sertifikat halal tersebut badan ini menjalin kerjasama dengan para ahli untuk menilai kandungan suatu produk sebelum diputuskan statusnya menjadi halal.

b. Peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia

- a) Mengadakan inventarisasi, klarifikasi dan pengkajian terhadap kehalalan makanan, obat-obatan dan kosmetik yang beredar di masyarakat
- b) Mengkaji dan menyusun konsep-konsep yang berkaitan dengan peraturan-peraturan mengenai penyelenggaraan rumah makan/restoran, perhotelan, hidangan dalam pelayaran atau

penerbangan, pemotongan hewan serta penggunaan berbagai jenis bahan bagi pengelolaan pangan, obat-obatan dan kosmetika yang digunakan oleh masyarakat khususnya umat Islam harus terjamin kehalalannya

- c) Menyampaikan hasil-hasil pengkajian dan konsep-konsep itu kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia sebagai bahan pertimbangan dalam perumusan kebijakan yang berkaitan dengan pengelolaan, jual beli dan penggunaan pangan, obat-obatan dan kosmetika
- d) Mengadakan berbagai kegiatan dalam rangka menjalin kerjasama dengan instansi-instansi pemerintah dan swasta, dalam dan luar negeri.

Selain peran yang tersebut diatas, masih ada peranan LPPOM-MUI yang lainnya yaitu untuk melindungi umat dari makanan yang tidak halal, selain itu memegang prinsip untuk melindungi fatwa-fatwa tentang makanan yang halal dan yang tidak sehingga tidak menimbulkan fatwa-fatwa yang kontroversial yang menghalalkan makanan yang haram dan sebaliknya mengharamkan makanan yang halal. Umat disini tidak hanya konsumen, tetapi dalam paham Majelis Ulama Indonesia adalah seluruh unsur di negara ini, termasuk produsen dan lembaga asosiasi.³³

³³[http:// MUI.org/Peran LPPOM-MUI/](http://MUI.org/Peran LPPOM-MUI/) diakses pada Tanggal 4 Februari 2015 Pukul 21.25 WIB.

BAB III

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a. Kriteria Yang Ditetapkan Oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI)

Pengertian Sertifikasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah proses atau prosedur atau serangkaian proses yang merujuk pada kejadian atau peristiwa sehingga (untuk) seseorang atau lembaga mendapatkan sertifikat atau piagam. Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.³⁴

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI.³⁵ Sedangkan menurut Pasal 1 angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH) berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Kriteria yang sudah dipenuhi oleh rumah makan Pak Sidi untuk memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM-MUI adalah sebagai berikut³⁶:

³⁴ *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008 hlm.8.

³⁵ *Ibid*

³⁶ Wawancara dengan Adrian, Pemilik Rumah Makan Pak Sidi, tanggal 8 Oktober 2015, pukul 11.10 WIB

1. Halal Zatnya

- a. Semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan tidak ada yang busuk karena dibeli setiap hari dari hasil panen perkebunan sayur dan buah di kota Padang panjang dan sekitarnya
- b. Bahan baku yang digunakan seperti daging ayam, daging kambing dan daging sapi dibeli ditempat yang sudah memiliki sertifikat halal dimana hewan tersebut disembelih sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan oleh LPPOM-MUI. Bahan-bahan tambahan dan bahan penolong seperti bumbu masak dan penyedap rasa harus sudah memiliki label halal

2. Bahan-bahan yang digunakan dibeli dan diperoleh dengan cara yang halal

3. Halal dalam Prosesnya

- a. Proses penyembelihan daging yang dilakukan oleh penjual daging yang sudah bersertifikat halal adalah sebagai berikut :
 - a) Penyembelih adalah seorang yang beragama Islam
 - b) Hewan yang disembelih adalah hewan hidup (tidak mati sebelum disembelih)
 - c) Peralatan/pisau yang digunakan adalah pisau yang tajam
 - d) Setelah disembelih, hewan tersebut benar-benar mati dan proses selanjutnya darah dari hewan tersebut keluar secara tuntas
- b. Semua yang ada dari dapur sampai keluar tidak ada yang diragukan kehalalannya menurut LPPOM-MUI

- c. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan adalah air bersih dan mengalir
 - d. Proses pengolahan bahan tidak terganggu hewan seperti tikus, cicak, proses produksi tidak berdekatan dengan barang/bahan yang najis haram
4. Halal Cara Penyimpanan nya

Kebersihan tempat, dapur, gudang dan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti pisau, tempat pemotong dan lain-lain tidak digunakan dalam proses masakan dan bahan-bahan makanan yang haram. Tidak menggunakan bahan-bahan haram seperti minyak babi, lemak, arak dan lain-lain. Bahan-bahan yang disimpan seperti di dalam lemari dan lemari sudah bersih dari najis

5. Halal dalam Penedaran Penyajiannya
- a. Pramusaji dan karyawan serta sarana kerja bersih dari kotoran dan najis serta berpakaian rapi dan bersih
 - b. Harga makanan jelas ditetapkan tanpa meragukan pembeli
 - c. Nama menu, semua bahan pokok dan tambahan ditulis didalam menu.

Adapun kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan adalah sebagai berikut :

1. Halal Zatnya

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuhan-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan kesehatan manusia. Lihat bahan-bahan baku yang

digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, bahan-bahan seperti daging sapi, daging kambing dan daging ayam juga harus dibeli ditempat yang sudah ada sertifikat halalnya.³⁷ Makanan dan minuman yang haram dari binatang, tumbuh-tumbuhan, dan hewan adalah sebagai berikut :

a. Binatang

Babi dan produk turunannya seperti darah, daging, tulang, jeroan, usus, kulit, bulu, lemak. Anjing dan produk turunannya air liur, daging, tulang, lemak dan bulunya;

b. Binatang yang dipandang jijik menurut naluri manusia, seperti kutu, lalat, ulat, biawak, dan sejenisnya;

c. Binatang yang mempunyai taring termasuk gading seperti harimau, gajah, dan sejenisnya;

d. Binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan dengan menyambar seperti burung elang, burung hantu dan sejenisnya;

e. Binatang-binatang yang oleh ajaran Islam diperintah untuk membunuhnya yaitu kalajengking, tikus, ular dan sejenisnya;

f. Binatang-binatang yang oleh agama Islam dilarang membunuhnya seperti semut, lebah, burung Hud-hud, belatuk;

g. Setiap binatang yang mempunyai racun dan membahayakan apabila memakannya;

h. Hewan yang hidup dalam dua jenis alam seperti kodok, penyu dan buaya;

³⁷Wawancara dengan Dr. Syaifullah, Kepala LPPOM-MUI SUMBAR, Tanggal 15 September 2015, pukul 10.45 WIB.

- i. Bangkai yaitu binatang halal dimakan kecuali yang mati tanpa disembelih menurut cara Islam kecuali ikan dan belalang;
 - j. Semua darah adalah haram dimakan (kecuali hati an limpa dari binatang yang halal);
 - k. Tumbuh-tumbuhan yang mendatangkan bahaya atau memabukkan secara langsung ataupun melalui proses, semua buah-buahan yang mengandung racun atau yang memabukkan haram dimakan;
 - l. Minuman yang memabukkan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda najis, sedikit atau banyak.³⁸
2. Halal cara memperolehnya
- Bahan-bahan yang digunakan dibeli dan diperoleh dari cara yang halal
3. Halal dalam prosesnya
- a. Daging yang berasal dari hewan halal dapat menjadi tidak halal jika disembelih tanpa mengikuti aturan syariat Islam, hal-hal yang menjadi titik kritis proses penyembelihan adalah sebagai berikut³⁹ :
 - b) Penyembelih (harus seorang muslim yang taat dan melaksanakan syariat Islam sehari-hari
 - c) Pemingsanan (tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih)
 - d) Peralatan/pisau (harus tajam)
 - e) Proses pasca penyembelihan (hewan harus benar-benar mati sebelum proses selanjutnya dan darah harus keluar secara tuntas).

³⁸Modul Pelatihan Auditor Internal Halal, *Bahan Produk Halal dan Haram Serta Pemeriksaan Laboratorium*, Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, Jakarta, 2003, hlm. 138-142

³⁹*Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008 hlm.45

- a. Semua yang ada dari dapur sampai keluar tidak ada yang diragukan kehalalannya artinya bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram atau turunannya.⁴⁰
 - c. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air bersih dan mengalir
 - b. Bagaimana mengolah bahan tersebut, tidak terganggu hewan seperti tikus, cicak. Artinya dalam proses produksi tidak tercampuri atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang najis atau haram
4. Halal cara penyimpanannya

Kebersihan tempat, dapur, gudang, dan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti pisau, tempat pemotong, dan lain-lain tidak boleh digunakan dalam proses masakan dan bahan-bahan makanan yang haram. Tidak boleh mencampur bahan-bahan ramuan diantara yang halal dengan yang haram seperti minyak babi, lemak, arak dan lain-lain. Kemudian semua bahan yang disimpan hendaklah dipisahkan tempatnya dalam setiap keadaan diantara yang halal dan yang haram seperti menggunakan lemari es, dan alat-alat produksi yang digunakan harus bersih dari najis.⁴¹

⁴⁰Wawancara dengan Dr. Syaifullah, Kepala LPPOM-MUI SUMBAR, Tanggal 15 September 2015, pukul 10.45 WIB.

⁴¹Wawancara dengan Dr. Syaifullah, Kepala LPPOM-MUI SUMBAR, Tanggal 15 September 2015, pukul 10.45 WIB.

5. Halal dalam pengedaran penyajiannya

- a. Penyajian di restoran dan rumah makan para karyawan dan sarana kerjanya harus bersih dari kotoran dan najis, berpakaian rapi serta bersih
- b. Penetapan harga harus jelas agar tidak ada keraguan pada pembeli
- c. Nama menu, semua bahan pokok dan tambahan harus ditulis didalam menu, ini ditujukan agar semua jelas terlihat tanpa ada hal yang akan merugikan pembeli.
- d. Restoran dan rumah makan mempunyai auditor akta internal yang akan melakukan pengawasan dan pemeriksaan. Pemeriksaan yang dilakukan antara lain :
 - a. Pelaksanaan sistem jaminan halal (SJH)
 - b. Manajemen restoran
 - c. Bahan dan menu
 - d. Fasilitas produksi, penyimpanan dan penyajian
 - e. Pengambilan contoh bahan maupun produk akhir jika diperlukan.⁴²

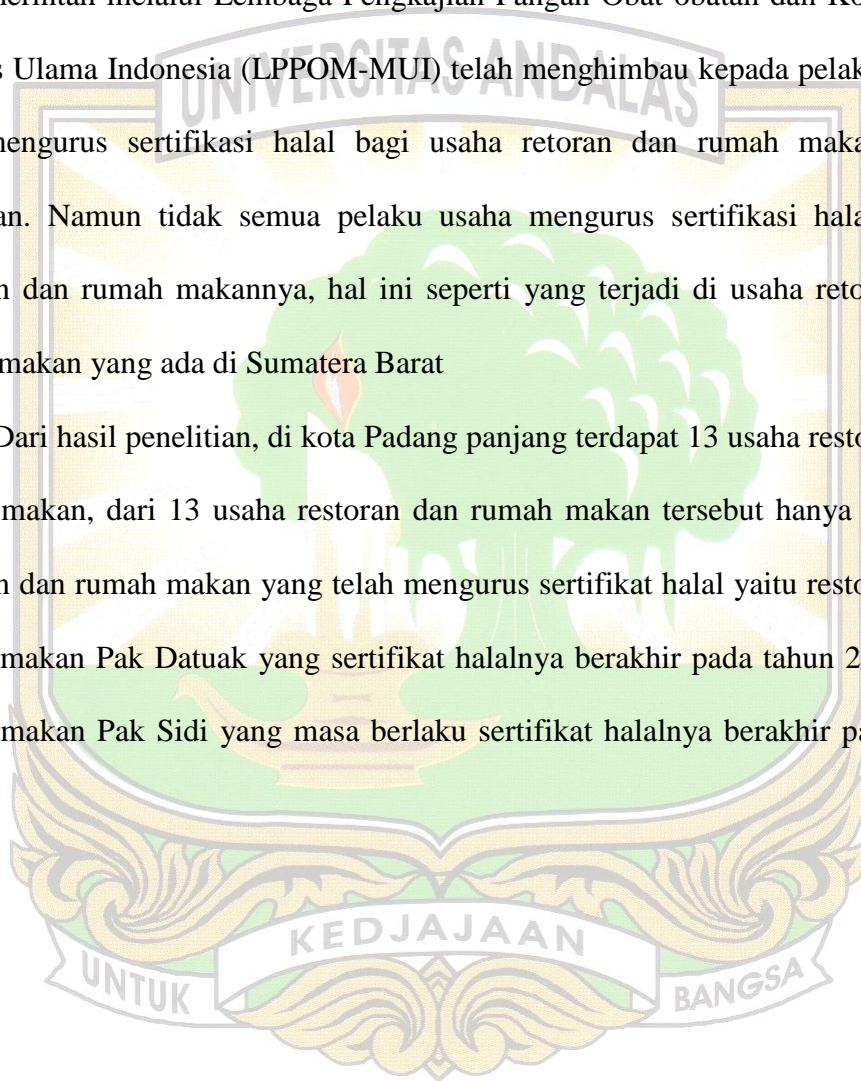
Dengan demikian, kriteria yang sudah dipenuhi oleh rumah makan Pak Sidi untuk memperoleh sertifikasi halal telah sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI).

⁴²Wawancara dengan Dr. Syaifullah, Kepala LPPOM-MUI SUMBAR, Tanggal 15 September 2015, pukul 10.45 WIB.

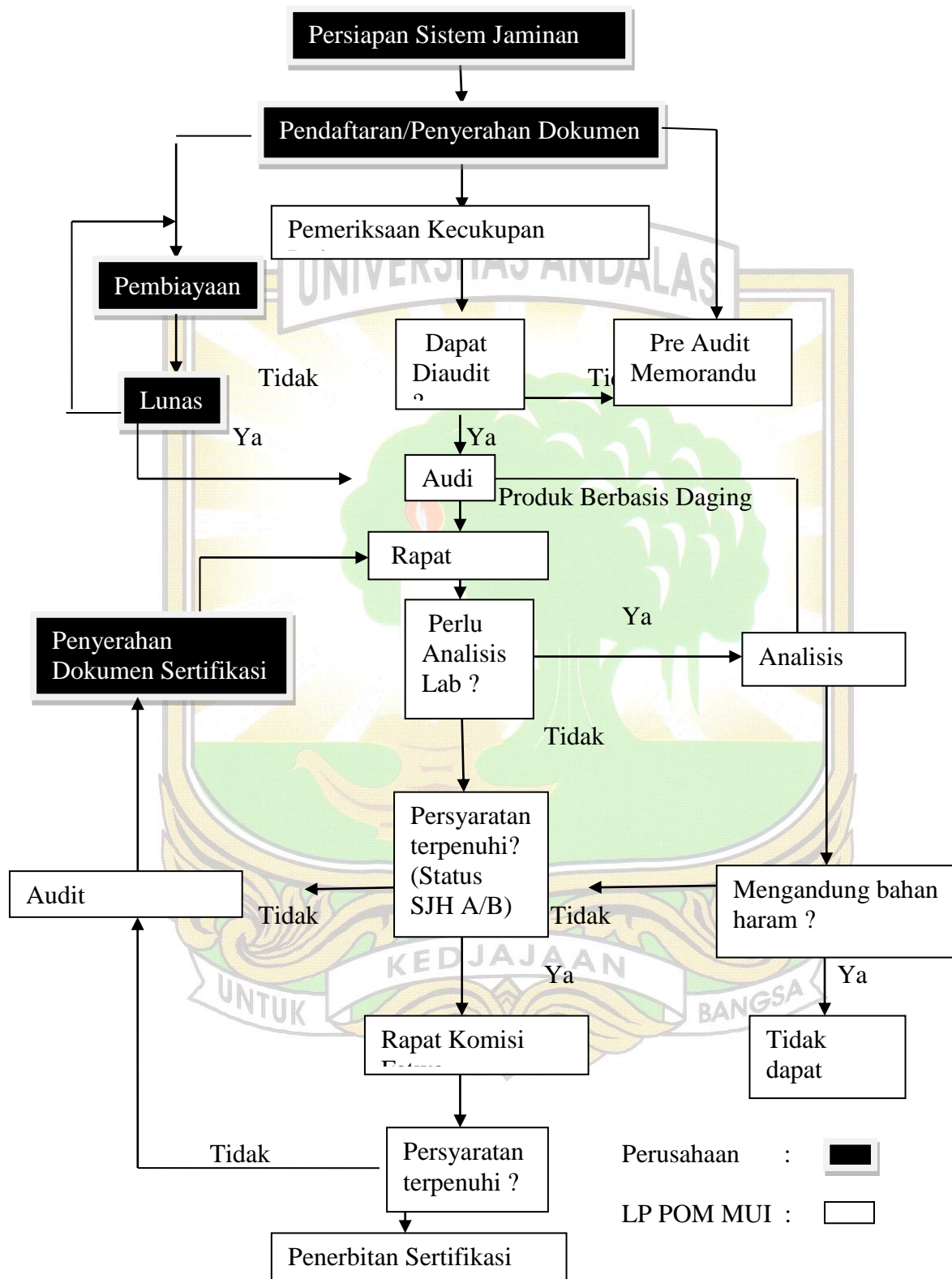
B. Proses Memperoleh Sertifikasi Halal Bagi Restoran dan Rumah Makan

Pemberian sertifikasi halal pada restoran dan rumah makan pada dasarnya merupakan hal penting yang harus diperhatikan oleh para pelaku usaha. Dalam hal ini pemerintah melalui Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) telah menghimbau kepada pelaku usaha agar mengurus sertifikasi halal bagi usaha restoran dan rumah makan yang didirikan. Namun tidak semua pelaku usaha mengurus sertifikasi halal usaha restoran dan rumah makannya, hal ini seperti yang terjadi di usaha restoran dan rumah makan yang ada di Sumatera Barat

Dari hasil penelitian, di kota Padang panjang terdapat 13 usaha restoran dan rumah makan, dari 13 usaha restoran dan rumah makan tersebut hanya 2 usaha restoran dan rumah makan yang telah mengurus sertifikat halal yaitu restoran dan rumah makan Pak Datuak yang sertifikat halalnya berakhir pada tahun 2013 dan rumah makan Pak Sidi yang masa berlaku sertifikat halalnya berakhir pada Mei 2015.



Prosedur Proses Sertifikat Halal dalam bentuk diagram alir



Proses yang dilalui oleh rumah makan Pak Sidi untuk memperoleh sertifikat halal adalah sebagai berikut⁴³:

1. Pada tanggal 10 April 2013, pihak LPPOM-MUI mengundang semua UKM untuk mengikuti pelatihan sertifikasi halal secara gratis;
2. Pihak rumah makan Pak Sidi mengisi formulir yang telah disediakan oleh pihak Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI);
3. Pada tanggal 15 mengajukan surat sertifikasi yang dilampiri surat keterangan higienis makanan dari dinas kesehatan kota Padang panjang;
4. Membayar biaya sebesar Rp 2.500.000,-;
5. Menandatangani pernyataan tentang kesediaan untuk menerima tim pemeriksa (audit) dari LPPOM-MUI;
6. Menyerahkan semua fotocopy dokumen yang dapat dijadikan jaminan atas kehalalan produk yang diajukan sertifikasi halalnya kepada LPPOM-MUI dan yang aslinya cukup diperlihatkan saja;
7. Mengembalikan surat pengajuan sertifikasi halal dan formulir beserta seluruh lampirannya yang sudah diisi dengan cermat kepada LPPOM-MUI pada tanggal 15 April 2015;
8. LPPOM MUI memeriksa semua dokumen yang dilampirkan bersama surat pengajuan sertifikasi halal;

⁴³ Wawancara dengan Adrian, Pemilik Rumah Makan Pak Sidi, tanggal 8 Oktober 2015, pukul 11.10 WIB

9. Pemeriksaan audit ke lokasi rumah makan dilakukan pada tanggal 30 Mei 2013 secara mendadak oleh LPPOM-MUI tanpa memberi tahu pihak rumah makan terlebih dahulu;
10. Pihak auditor yang datang ke rumah makan Pak Sidi ada 7 orang yang terdiri dari pihak LPPOM, MUI dan dosen Universitas Andalas dengan peranan masing-masing sesuai keahliannya menguji semua yang ada di sekitar lokasi rumah makan, bagian kesehatan berkeliling lokasi rumah makan melihat kebersihan dan kelayakan tempat, dapur, kamar mandi, gudang, pihak LPPOM-MUI menanyakan proses pengolahan makanan secara terperinci, bahan-bahan yang digunakan, penyimpanan, penyajian dan semua yang berkaitan dengan kriteria yang telah ditetapkan oleh LPPOM-MUI;
11. Terhadap zat dari bahan-bahan yang digunakan baik bahan baku maupun bahan penolong tidak dilakukan analisis laboratorium karena bahan baku berupa daging ayam, daging sapi, daging kambing sudah dibeli ditempat yang ada sertifikat halalannya, bahan penolong dan bumbu masak yang digunakan juga sudah ada label halalannya;
12. Hasil pemeriksaan (audit) disidangkan hari itu juga di lokasi;
13. Hasil sidang memutuskan bahwa rumah makan Pak Sidi lulus dan berhak mendapatkan sertifikat halal;
14. Rumah makan Pak Sidi menerima sertifikat halal dari pihak LPPOM-MUI pada tanggal 3 Juni 2013;

15. Pada saat itu pihak LPPOM-MUI menjanjikan akan memberikan label halal pada rumah makan Pak Sidi dalam kurun waktu secepatnya, tetapi dalam kurun waktu yang lama label itu tidak juga didapatkan dan akhirnya pihak rumah makan Pak Sidi mencetak sendiri label halalnya untuk ditempel di depan dan didalam rumah makan;
16. Lama waktu pengurusan dari proses awal pihak rumah makan mengisi formulir hingga mendapatkan sertifikat adalah lebih kurang 45 hari;
17. Pada saat rumah makan Pak Sidi sudah berstatus halal, pihak LPPOM-MUI sering datang dan meninjau perkembangan rumah makan apakah masih mempertahankan status kehalalannya sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan atau tidak;
18. Rumah makan Pak Sidi akan melakukan perpanjangan sertifikat pada awal 2016 ini.

Berdasarkan persyaratan sertifikasi halal HAS 23000 LPPOM-MUI, proses yang harus dilakukan oleh restoran dan rumah makan untuk memperoleh sertifikasi halal, yaitu sebagai berikut⁴⁴:

1. Setiap pelaku usaha yang akan mengajukan sertifikasi halal bagi usahanya pertama diharuskan mengisi formulir yang telah disediakan oleh pihak LPPOM MUI. Ada 3 macam formulir yang dapat digunakan dalam pengajuan ini, masing-masing untuk makan dan minuman olahan, usaha restoran dan rumah makan, dan hewan potong. Pendaftaran juga bisa dilakukan secara online dengan mengakses website LPPOM MUI

⁴⁴ Wawancara dengan Dr. Syaifullah, Kepala LPPOM-MUI SUMBAR, Tanggal 15 September 2015, pukul 10.45 WIB.

(www.halalmui.org) atau langsung melalui alamat website : www.e-lppommui.org;

2. Surat pengajuan sertifikasi yang disampaikan ke LPPOM MUI harus dilampiri dengan sistem mutu, termasuk panduan mutu dan prosedur baku pelaksanaan yang telah disiapkan produsen sebelumnya;
3. Membayar biaya akad sertifikasi halal senilai Rp 2.500.000,-;
4. Pada saat pengajuan sertifikasi halal, pelaku usaha harus menandatangani pernyataan tentang kesediaannya untuk menerima tim pemeriksa (audit) dari LPPOM MUI;
5. Semua dokumen yang dapat dijadikan jaminan atas kehalalan produk yang diajukan sertifikasi halalnya harus diperlihatkan aslinya, sedangkan fotocopynya diserahkan kepada LPPOM MUI;
6. Surat pengajuan sertifikasi halal dan formulir yang sudah diisi dengan cermat beserta seluruh lampirannya dikembalikan kepada LPPOM MUI;
7. LPPOM MUI akan memeriksa semua dokumen yang dilampirkan bersama surat pengajuan sertifikasi halal, jika tidak lengkap LPPOM MUI akan mengembalikan seluruh berkas pengajuan untuk dapat dilengkapi oleh pelaku usaha pengusul;
8. Pemeriksaan audit ke lokasi pelaku usaha akan dilakukan oleh LPPOM MUI segera setelah surat pengajuan sertifikasi halal beserta lampiran-lampirannya dianggap sudah memenuhi syarat;
9. Hasil pemeriksaan (audit) ke lokasi dibuat dalam dokumen khusus;

10. Dalam sidang komisi fatwa, LPPOM menyampaikan dan menjelaskan isi berita acara kemudian dibahas dan diteliti secara mendalam oleh sidang komisi;
11. Hasil sidang komisi berupa fatwa halal kemudian dilaporkan kepada dewan pimpinan MUI dan dikeluarkan surat Keputusan Fatwa Halal dalam bentuk sertifikat halal;
12. Sertifikat halal diserahkan oleh LPPOM MUI kepada pelaku usaha setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI dan disetujui oleh MUI;
13. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan dan harus mengikuti prosedur perpanjangan sertifikat halal untuk mendapatkan sertifikat halal yang baru;
14. Untuk menjamin kehalalan suatu restoran dan rumah makan yang telah mendapat sertifikat halal, Majelis Ulama Indonesia menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu diketahui restoran dan rumah makan tersebut mengandung unsur-unsur bahan haram ataupun najis, Majelis Ulama Indonesia berhak mencabut sertifikat halal restoran dan rumah makan yang bersangkutan. Jika setelah 2 (dua) tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, restoran dan rumah makan yang bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal, restoran dan rumah makan itu dipandang tidak berhak lagi atas sertifikat halal dan kehalalan restoran dan rumah makannya diluar tanggung jawab Majelis Ulama Indonesia;

15. LPPOM Majelis Ulama Indonesia sewaktu-waktu dapat melakukan sidak (inspeksi mendadak) ke restoran dan rumah makan yang telah mendapatkan sertifikat halal.

Dengan demikian, proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh pihak rumah makan Pak Sidi sudah sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal HAS 23000 Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Pengurusan sertifikat halal sangatlah penting, karena dengan adanya sertifikat halal konsumen tidak ragu lagi untuk makan di rumah makan yang sudah berstatus halal dan pengunjung juga semakin bertambah.⁴⁵ Dari hasil penelitian, alasan pelaku usaha restoran dan rumah makan lain yang belum mengurus sertifikat halalnya adalah sebagai berikut :

1. Pihak restoran dan rumah tersebut menganggap makanan olahan mereka sudah halal karena mereka berada dilingkungan masyarakat muslim dan mereka mendirikan usaha di wilayah Sumatera Barat yang mayoritas penduduknya beragama Islam
2. Proses pengurusan sertifikat halal yang dianggap rumit dan harus melalui proses yang panjang
3. Membutuhkan biaya yang banyak
4. Sertifikasi halal ini masih bersifat himbauan dari pemerintah, belum ada kewajiban bagi pelaku usaha untuk mengurusnya

⁴⁵Wawancara dengan Adrian, Pemilik Rumah Makan Pak Sidi, tanggal 8 Oktober 2015, pukul 11.10 WIB.

5. Rata-rata dari pelaku usaha restoran dan rumah makan yang diwawancarai mengaku akan mengurus sertifikat halal apabila sudah ada peraturan yang jelas dari pemerintah dan memiliki sangsi apabila tidak dilaksanakan.



BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

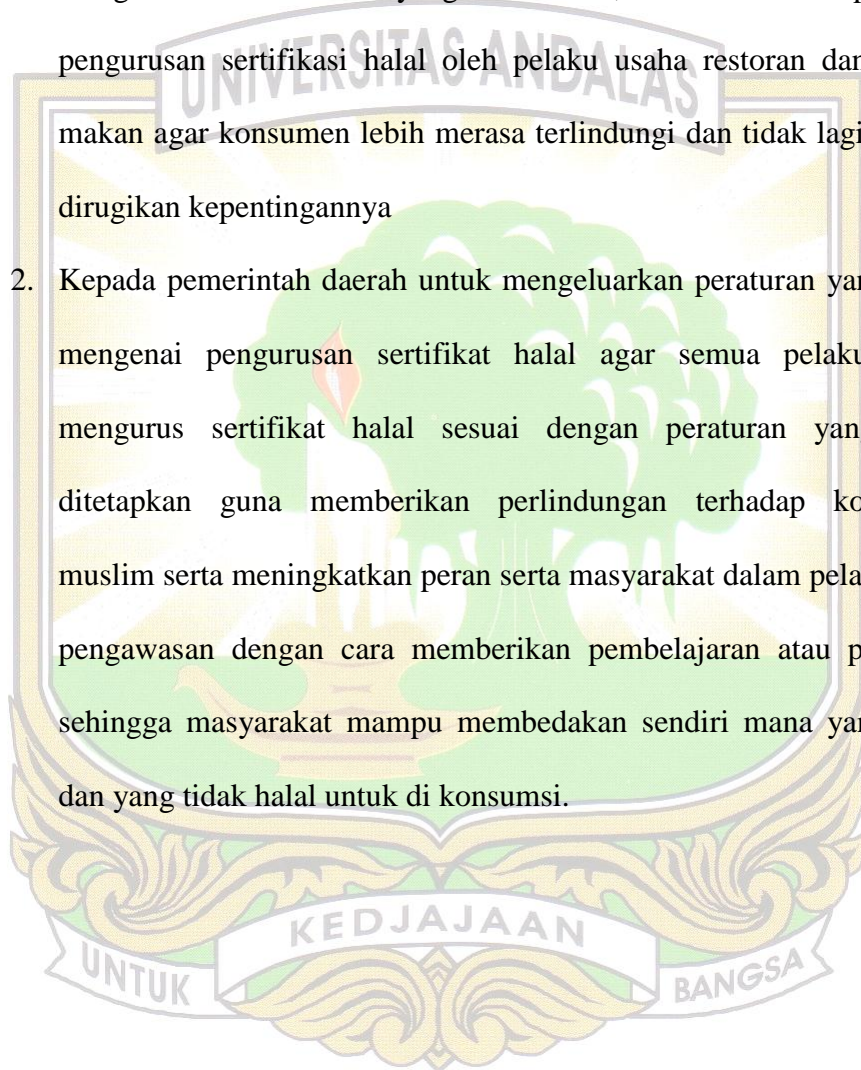
Berdasarkan hasil analisis terhadap data yang diperoleh dilapangan serta wawancara yang dilakukan mengenai pelaksanaan sertifikasi halal terhadap restoran dan rumah makan dikaitkan dengan perlindungan konsumen (study kasus di kota Padang Panjang) maka dapat disimpulkan hal sebagai berikut :

1. Kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan, yaitu:
 - a) Halal zatnya
 - b) Halal cara memperolehnya
 - c) Halal dalam prosesnya
 - d) Halal cara penyimpanannya
 - e) Halal dalam pengedaran penyajiannya
2. Proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan yang dilakukan oleh rumah makan Pak Sidi telah sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal HAS 23000 Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Jadi, dengan melakukan sertifikasi halal akan memberikan rasa aman kepada konsumen untuk mengkonsumsi makanan dari rumah makan Pak Sidi.

B. SARAN

Berdasarkan kesimpulan yang telah dikemukakan di atas, maka dapat disarankan

1. Konsumen, terutama konsumen muslim harus dilindungi dari mengkonsumsi makanan yang tidak halal, oleh karena itu perlunya pengurusan sertifikasi halal oleh pelaku usaha restoran dan rumah makan agar konsumen lebih merasa terlindungi dan tidak lagi merasa dirugikan kepentingannya
2. Kepada pemerintah daerah untuk mengeluarkan peraturan yang tegas mengenai pengurusan sertifikat halal agar semua pelaku usaha mengurus sertifikat halal sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan guna memberikan perlindungan terhadap konsumen muslim serta meningkatkan peran serta masyarakat dalam pelaksanaan pengawasan dengan cara memberikan pembelajaran atau pelatihan sehingga masyarakat mampu membedakan sendiri mana yang halal dan yang tidak halal untuk di konsumsi.



DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

Ahmadi Miru, 2011, *Prinsip-Prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen di Indonesia* edisi 1 Jakarta, Rajawali Pers.

Ahmadi Miru, 2008, *Hukum Kontrak dan Perancangan Kontrak*, Jakarta, PT Raja grafindo Persada.

Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, 2010, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta, PT Raja grafindo Persada.

Amiruddin dan Zainal Asikin, 2012, *Pengantar Metode dan Penelitian Hukum*, Jakarta, PT Raja Grafindo Persada.

Bambang Sunggono, 2010, *Metodologi Penelitian Hukum*, Jakarta, PT Raja grafindo Persada.

Bambang Waluyo, 1999, *Penelitian Hukum Dalam Praktek*, Jakarta, Sinar Grafika.

Celina Tri Siwi Kristiyanti, 2009, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta, Sinar Grafika.

Muhammad Nadzaratuzzaman Husen, 2008, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*.

Muhammad Yusuf Qardhawi, 1993, *Halal dan Haram Dalam Islam*, Jakarta, PT Bina

Ilmu.

NHT Siahaan, 2009, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, Jakarta, PT GramediaWidiasarana Indonesia.

Prof.Dr.Zainuddin Ali, MA, 2010,*Metode Penelitian Hukum*, Jakarta,Sinar Grafika.

Shidarta, 2006, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, Jakarta, Grasindo.

Soerjono Soekanto, 2012, *Pengantar Penelitian Hukum*, Jakarta, UI-Press.

Suhrawardi K.Lubis, 2012, *Hukum Ekonomi Islam*, Jakarta, Sinar Grafika.

Susanti Adi Nugroho, 2008, *Proses Penyelesaian Sengketa Konsumen*

Ditinjau dari Aspek Hukum Acara Serta Kendala Implementasinya, Jakarta, Kenaca Prenada Media Group.

Toto Suryana, 1996, *Pendidikan Agama Islam*, Jakarta, Tiga Mutiara.

B. PeraturanPerundang-Undangan

Kitab Undang-Undang Hukum Perdata

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan

C. Website

<http://Ukmkecil.com>

<http://Harianhaluan.com>

<http://halal.mui.com>

<http://solopos.com>

http://wikipedia.LPPOM_MUI

<http://MUI.org/peranlppommui>

