

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Aspek kehidupan dalam Islam menyangkut segala aktivitas manusia sangat dipedulikan, termasuk mengonsumsi makanan dan minuman halal sehingga konsumen muslim berhak mendapatkan produk halal. Halal meliputi segala sesuatu berkaitan dengan hukum suatu produk yang diperbolehkan atau dilarang secara syariah (Adinugraha et al., 2019).

Produsen makanan dan minuman menjamin bahwa produknya halal dan dibuktikan dengan labelisasi halal berdasarkan sertifikasi halal yang diperoleh dari lembaga resmi. Hal ini menjadi informasi yang penting dan menjamin keamanan halal bagi konsumennya (Ahmad, 2020). Allah SWT berfirman pada QS Al-Baqarah (2) ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَّالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”

Adanya sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sehingga konsumen muslim

Hal ini menuntut pelaku usaha beradaptasi untuk memenuhi permintaan konsumen. (Muawwanah & Makhtum, 2022).

Jaminan halal terhadap suatu produk diatur dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Adapun yang bertugas memberikan sertifikasi halal adalah Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJH). (Bahari et al., 2022). Halal merupakan sisi legal *Thayyib*, merupakan pemenuhan aspek gizi, higienis dan kebutuhan yang sifatnya psikis (Saepudin, 2022)

Dalam labelisasi halal, terdapat beberapa aspek penting yang harus diperhatikan. Proses penyembelihan hewan harus sesuai prinsip syariah, bahan yang digunakan tidak boleh mengandung unsur haram, dan air yang dipakai dalam produksi harus bersih serta bebas dari zat kimia berbahaya. Selain itu, semua bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi harus terjamin kehalalannya. Tujuan dari ketentuan ini adalah untuk memastikan produk bermanfaat dan tidak membahayakan kesehatan. Produk yang berpotensi merugikan atau membahayakan tubuh dianggap haram untuk dikonsumsi sesuai prinsip dalam hukum Islam (Kalbarini, 2022).

Islam mengajarkan manusia untuk melakukan produksi dan pengembangam dalam berbagai aspek, baik jumlah maupun mutu, dengan menggunakan semua kemampuan yang dimilinya secara tekun (Saepudin & Surya, 2017). Kinerja berfungsi sebagai ukuran seberapa baik suatu bisnis mencapai tujuannya. Kinerja didefinisikan sebagai sebagai hasil pekerjaan yang dapat dicapai oleh seseorang atau sekelompok orang dalam suatu

organisasi sesuai dengan kekuasaan dan tanggung jawabnya sendiri untuk mencapai tujuan organisasi dengan cara yang dapat diterima secara moral, hukum, dan etika (Rizki et al., 2023).

Sertifikasi halal mempunyai hubungan yang positif dan signifikan terhadap kinerja operasional, sehingga Sertifikasi Halal berpengaruh terhadap kinerja sebuah perusahaan (Alfarizi, 2023a). Pendapatan penjualan dipengaruhi sertifikasi halal secara positif dan signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa barang-barang dari pelaku usaha industri makanan dan minuman yang menggunakan sertifikasi halal dan memiliki label halal menawarkan nilai yang baik dan berpeluang besar untuk mempengaruhi pendapatan yang lebih tinggi. Melakukan perubahan pada produk agar perusahaan bisa berproduksi terus-menerus, lalu menjualnya melalui saluran yang sudah terbukti, sehingga masyarakat tetap bisa mengenal dan mengenal produk terbaik dari perusahaan tersebut (Saepudin, 2021). Terdapat korelasi yang kuat dan positif antara sertifikasi halal dengan peningkatan pendapatan penjualan, yang berarti bahwa pelaku usaha di industri jasa makanan perlu memberikan jaminan halal kepada pelanggannya karena baik pelanggan muslim maupun nonmuslim mencari produk halal. Hal ini juga akan menguntungkan bisnis itu sendiri jika dijadikan pertimbangan (Rahim et al., 2023).

Banyumas, khususnya di Kota Purwokerto, keberadaan warung kopi telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat. Sejak awal tahun 2000-an, warung kopi mulai bermunculan dan menarik perhatian berbagai kalangan,

mulai dari masyarakat umum, mahasiswa, hingga para penikmat kopi sejati. Laporan yang ada menunjukkan bahwa warung kopi di Purwokerto tidak hanya sekadar tempat untuk menikmati secangkir kopi, tetapi juga menjadi ruang sosial bagi orang-orang untuk berkumpul, berdiskusi, dan bersantai.

Lokasi warung kopi di Purwokerto sangat bervariasi. Dari jalan-jalan besar yang ramai hingga lorong-lorong gang yang lebih tenang, setiap sudut kota seolah memiliki tempat untuk menikmati kopi. Beberapa warung kopi bahkan beroperasi

24 jam non-stop, memberikan kemudahan bagi mereka yang ingin menikmati kopi kapan saja, baik di pagi hari yang segar maupun larut malam saat suasana tenang.

Warung kopi di Purwokerto dalam sehari bisa dikunjungi oleh banyak orang. Jika kita menghitung secara kasar, setiap warung kopi dapat menarik antara 50 hingga 200 pengunjung. Dengan asumsi bahwa ada sekitar 10 warung kopi yang dihitung, maka bisa diperkirakan ada sekitar seribu pengunjung yang datang setiap harinya. Angka ini menunjukkan betapa populernya warung kopi di kalangan masyarakat Banyumas (Dadan, 2019). Tantangan pelaku usaha dalam mendaftarkan kedainya supaya bersertifikasi halal di antaranya, Dari segi Pemilik kedai kopi memiliki keyakinan bahwa, meskipun belum bersertifikat halal, produknya bersih dan halal karena setiap bahan yang digunakan dalam menu kopi dipilih berdasarkan logo halal MUI dan BPOM (Wahyuningsih, 2021).

Kurangnya Kedai Kopi yang memiliki Sertifikat Halal juga di sampaikan oleh Setiawan (2019), yang menyebutkan bahwa banyak pelaku usaha kedai kopi belum mengantongi Sertifikat Halal, namun tidak secara terbuka menyampaikan kondisi tersebut kepada konsumen. Situasi ini di pengaruhi oleh keterbatasan informasi yang di miliki pelaku usaha terkait prosedur sertifikasi halal, serta belum adanya langkah konkret (Wahyuningsih, 2021). Tantangan selanjutnya berasal dari faktor internal, yakni munculnya sikap enggan dan kurangnya antusiasme dalam merespons kebijakan yang telah di tetapkan. Hal ini berkaitan erat dengan kecendrungan pelaku usaha untuk menunggu adanya fasilitas atau dukungan dari Pemerintah, sehingga menyebabkan kurangnya inisiatif untuk bergerak secara mandiri (Suhardi et al., 2019).

Temuan dari riset di tengah industri kopi yang berkembang di Banyumas, terdapat sebuah kedai kopi yang bernama Praketa. Kedai ini menjadi salah satu tempat favorit bagi para pecinta kopi, terutama generasi muda yang mencari suasana nyaman untuk bersantai dan menikmati berbagai varian kopi kekinian. Namun, di balik popularitasnya, Praketa menghadapi tantangan yakni, kurangnya sertifikasi halal. Praketa memiliki fokus utama pada pengembangan resep dan pemasaran.

Pemiliknya, yang merupakan seorang penggemar kopi. Namun, dalam prosesnya, belum menyadari pentingnya sertifikasi halal bagi konsumen. Salah satu masalah yang dihadapi Praketa adalah penggunaan bahan baku olahan yang beragam. Selain biji kopi, kedai ini juga menggunakan sirup

perasa, topping, dan bahan tambahan lainnya untuk menciptakan minuman yang menarik. Kedai ini sudah berdiri cukup lama sekitar tahun 2015 namun Sertifikasi Halal disini belum ada. Karena dari segi pengunjung juga lumayan banyak yang berkunjung, sehingga mengabaikan Sertifikasi halal.

Berdasarkan riset, tidak hanya kedai kopi yang belum memiliki Sertifikat halal, tetapi juga beberapa kedai lainnya, seperti *shushu milkshake* yang telah beroperasi di Purwokerto sejak tahun 2016. Meskipun hingga saat ini belum memiliki sertifikat halal usahanya hingga saat ini masih berjalan. Pemilik usaha yakin bahwa produk yang di sajikan tetap aman dan layak konsumsi.

Keyakinan ini didasarkan pada prinsip kehati hatian dalam memilih bahan minuman yang di anggap bersih dan tidak mengandung unsur haram. Oleh karena itu pemilik merasa bahwa Sertifikasi halal belum menjadi prioritas utama, mengingat fokus usaha masih tertuju pada menjaga cita rasa, kebersihan, dan pelayanan kepada pelanggan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan kinerja dan kepercayaan pelanggan Pada Usaha Kopi kenangan di Purwokerto. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengangkat permasalahan tersebut dan melakukan Penelitian dengan Judul “ Strategi dan Peran Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Kinerja dan Kepercayaan Pelanggan Usaha Kopi Kenangan Purwokerto”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan di atas, peneliti merumuskan beberapa rumusan masalah di antaranya yaitu:

1. Bagaimana Strategi Sertifikasi halal dalam membangun kinerja usaha pada Kopi kenangan di Purwokerto?
2. Bagaimana Peran Sertifikasi Halal dalam membangun kinerja usaha pada usaha Kopi Kenangan di Purwokerto?
3. Bagaimana Peran Sertifikasi Halal dalam membangun Kepercayaan pada usaha Kopi Kenangan di Purwokerto?

C. Tujuan Penelitian

Merujuk pada rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang ingin di capai melalui penelitian ini adalah :

1. Untuk Menganalisis Strategi Sertifikasi Halal dalam membangun kinerja pada usaha kopi kenangan di Purwokerto
2. Untuk mengetahui Peran Sertifikasi Halal dalam membangun kinerja usaha pada Kopi Kenangan
3. Untuk mengetahui Peran Sertifikasi halal dalam membangun kepercayaan pelanggan pada usaha Kopi Kenangan

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Temuan penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi kemajuan ilmu pengetahuan di bidang ekonomi bisnis dan dapat

dijadikan referensi dan literatur untuk peneliti selanjutnya, Kaitannya dengan kajian mengenai sertifikasi halal akan memperkaya kajian ekonomi syariah dengan menganalisis bagaimana sertifikasi halal membantu UMKM dalam meningkatkan daya saing dan pertumbuhan usaha. Selain itu memperkaya literatur tentang Penerapan Sertifikasi Halal pada usaha Kopi

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini di harapkan dapat bermanfaat dan memberikan masukan bagi manajemen Kopi Kenangan, khususnya outlet yang berada di Purwokerto, dalam mengoptimalkan Sertifikasi Halal sebagai alat untuk membangun kepercayaan pelanggan dan meningkatkan kinerja usaha. Hasil penelitian ini dapat dijadikan dasar evaluasi dalam meningkatkan aspek transparansi, promosi halal, serta pelayanan yang sesuai dengan nilai nilai konsumen muslim.