

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kajian Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu adalah kumpulan penelitian yang digunakan seorang penulis untuk memperkaya teori yang ada sehingga tidak terjadi kesamaan dalam penelitian dan menjadi bahan kajian serta referensi untuk penelitian selanjutnya. Penelitian ini merujuk pada penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yang berkaitan dengan tema atau topik penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti. Referensi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Dalam penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Program et al., 2014) pada artikel jurnalnya yang berjudul “Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Pendaftaran Sertifikat Halal Pada Produk Makanan”. Hasil dari penelitian ini menemukan beberapa permasalahan yang ada yaitu belum maksimalnya Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) sehingga sertifikasi halal belum memiliki legitimasi yang kuat, pelaku usaha menganggap pendaftaran sertifikasi halal belum penting dan biaya untuk mendapatkan sertifikasi halal yang tergolong cukup mahal.

Penelitian yang kedua dilakukan oleh (Syariah et al., 2020) pada artikel jurnalnya yang berjudul “Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia”. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa menjadikan Indonesia sebagai pusat kuliner yang halal dunia bukan sesuatu hal yang mustahil, hal itu didukung dengan jumlah penduduk muslim yang sangat besar yaitu 87 % atau sekitar 260 juta jiwa. Namun untuk menumbuhkan Indonesia sebagai pusat

industri dunia dibutuhkan beberapa strategi yaitu : 1. Harus adanya peran maksimal dan campur tangan pemerintah. 2. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal harus bisa menjadi alat untuk meng-*engineer* perubahan. 3. Adanya pengembangan SDM dan industri halal yang kuat. 4. Menjadikan sertifikasi halal sebagai bagian dari excellent service.

Penelitian yang ketiga dilakukan oleh (Nukeriana, 2004) pada artikel jurnalnya yang berjudul “Implementasi Sertifikat Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu”. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi atau pelaksanaan sertifikat halal sudah berjalan namun masih sebagian kecil produsen pangan yang melakukan, dan yang menjadi penghambat dalam implementasi sertifikat halal yaitu belum efektifnya Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal, kurangnya informasi tentang sertifikat halal serta kurangnya kesadaran hukum konsumen dan produsen pangan untuk mendapatkan sertifikat halal. Penelitian tersebut memiliki kesamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama meneliti dengan variabel labelitas halal dan perbedaan pada skripsi tersebut adalah objek wilayah.

Penelitian yang keempat dilakukan oleh (Karimah, 2018) pada artikel jurnalnya yang berjudul “Perubahan Kewenangan Lembaga-Lembaga Yang Berwenang Dalam Proses Sertifikat Halal”. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Karimah diketahui bahwa setelah adanya perubahan kewenangan lembaga-lembaga yang berwenang dalam proses sertifikasi halal, pemerintah dan stakeholder perlu melakukan pembinaan terhadap pelaku usaha maupun konsumen agar regulasi yang sudah ada dapat diimplementasikan dengan optimal dan dibutuhkan pengawasan

terhadap pelaksanaan jaminan produk halal. Pengawasan dilakukan secara menyeluruh baik terhadap Pelaku Usaha, Lembaga-Lembaga Pemeriksa Halal, pelaksanaan Sertifikasi dan Labelisasi Halal itu sendiri, selain itu perlu adanya sikap tegas pemerintah dalam penegakan hukum dan pemberian sanksi terhadap pihak-pihak yang melanggar aturan terkait produk halal. Penelitian tersebut memiliki kesamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama meneliti dengan variabel lebelitas halal dan perbedaan pada skripsi tersebut adalah objek wilayah.

Berdasarkan kelima penelitian diatas, terdapat perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu mengenai tempat penelitian dan fokus atau tujuan. Pada penelitian ini berlokasi di ramen one purwokerto, sedangkan fokus penelitiannya yaitu pengaruh labelisasi halal terhadap peningkatan konsumen produk makanan Korean food dikalangan Masyarakat umum.

B. Kerangka Teori

1. Labelisasi

Labelisasi adalah proses pemberian label atau tanda tertentu pada suatu produk untuk memberikan informasi yang relevan kepada konsumen mengenai isi, asal, cara penggunaan, hingga legalitas produk tersebut. Labelisasi bertujuan untuk memberikan transparansi dan kepastian hukum kepada konsumen agar dapat mengambil keputusan yang tepat saat membeli dan mengonsumsi suatu produk.

Labelisasi berfungsi sebagai sinyal dari produsen untuk menyampaikan kualitas atau keunggulan tertentu kepada pasar. Dalam hal ini, label halal menjadi salah satu bentuk sinyal yang menunjukkan bahwa suatu

produk telah memenuhi standar syariah yang ditetapkan oleh lembaga berwenang, seperti MUI di Indonesia. Konsumen akan menggunakan sinyal ini untuk menilai apakah produk tersebut sesuai dengan keyakinan dan standar konsumsi yang mereka anut.

Dengan demikian, labelisasi tidak hanya merupakan instrumen informasi, tetapi juga strategi pemasaran, kontrol kualitas, serta alat pembentukan citra dan identitas merek di mata konsumen. Dalam konteks produk makanan Korean food di Indonesia, label halal berperan penting dalam memastikan keterterimaan produk di pasar mayoritas Muslim, sekaligus menjadi sarana edukasi dan pelindung hak-hak konsumen dalam memilih produk yang sesuai.

labelisasi juga memiliki peran yuridis dan etis, terutama dalam industri makanan dan minuman. Dalam kerangka hukum perlindungan konsumen, label menjadi bagian dari kewajiban produsen untuk menjamin bahwa produk yang beredar di pasaran telah memenuhi standar keamanan, kualitas, dan legalitas yang ditetapkan oleh otoritas terkait. Di Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan pentingnya label sebagai bagian dari transparansi dan tanggung jawab produsen.

labelisasi juga dapat dipandang sebagai instrumen penelusuran (traceability) dalam rantai pasok, yang memungkinkan konsumen dan otoritas memverifikasi asal-usul bahan serta proses produksi secara tersistem.

Dengan kemajuan teknologi, labelisasi kini kerap memanfaatkan QR code atau RFID, sehingga konsumen dapat langsung mengakses data sertifikasi, tanggal kedaluwarsa, hingga detail pemasok hanya dengan memindai kemasan. Fitur ini meningkatkan transparansi dan menambah lapisan kepercayaan, karena konsumen memperoleh bukti digital yang tidak mudah dipalsukan.

Didalam manajemen risiko, labelisasi juga digunakan sebagai upaya mitigasi risiko hukum dan reputasi. Produsen yang mempersenjatai produknya dengan label resmi dapat meminimalkan potensi gugatan konsumen akibat sengketa mutu atau klaim menyesatkan.

Menurut Kotler dan Keller (2016), label merupakan bagian dari kemasan produk yang menyampaikan informasi mengenai produk tersebut, baik secara deskriptif, persuasif, maupun edukatif. Label dapat berupa tulisan, simbol, gambar, atau tanda lain yang melekat pada kemasan produk.

Labelisasi dalam Konteks Produk Makanan dalam konteks industri makanan dan minuman, labelisasi menjadi sangat penting karena berkaitan dengan kesehatan, kehalalan, dan keamanan konsumen. Label makanan umumnya mencantumkan komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, nilai gizi, dan informasi sertifikasi seperti label halal, BPOM, atau SNI. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), label makanan wajib mencantumkan informasi yang dapat mempengaruhi keselamatan dan pilihan konsumen. Termasuk di dalamnya adalah informasi halal bagi konsumen Muslim.

Labelisasi halal merupakan proses pemberian tanda atau label pada suatu produk yang menyatakan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Di Indonesia, label halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM MUI), dan kini beralih menjadi wewenang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sejak disahkannya UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Labelisasi halal tidak hanya mencakup bahan-bahan yang digunakan, tetapi juga proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian. Semua tahapan ini harus memenuhi standar halal agar produk layak mendapatkan sertifikasi dan label halal.

Fungsi Labelisasi Halal bagi Konsumen label halal memberikan jaminan bagi konsumen Muslim bahwa produk tersebut aman dikonsumsi sesuai dengan ajaran agamanya. Selain itu, label ini juga meningkatkan kepercayaan konsumen secara umum terhadap keamanan dan kualitas produk. Beberapa fungsi utama labelisasi halal antara lain:

- a. Memberikan informasi yang akurat tentang status kehalalan produk.
- b. Melindungi konsumen dari bahan-bahan yang haram atau najis.
- c. Meningkatkan citra dan daya saing produk di pasar, terutama di segmen konsumen Muslim.
- d. Menjadi alat pemasaran yang efektif dalam membentuk loyalitas konsumen.

Tren Korean food di Indonesia mengalami pertumbuhan yang sangat pesat seiring meningkatnya popularitas budaya Korea (K-Pop, K-Drama, dan K-Fashion). Namun, banyak produk makanan Korea menggunakan bahan-bahan yang meragukan kehalalannya seperti penggunaan daging tidak disembelih secara syariat, alkohol dalam bumbu, atau gelatin dari hewan tidak halal. Karena itu, optimalisasi labelisasi halal dalam restoran Korean food seperti ramen one menjadi penting untuk menjangkau konsumen Muslim yang jumlahnya mayoritas di Indonesia. Label halal menjadi kunci dalam membangun kepercayaan dan meningkatkan konsumsi dari pasar Muslim yang semakin sadar akan produk-produk halal.

2. Halal

Secara bahasa, halal berasal dari bahasa Arab dari kata *halla* yang artinya diizinkan, diperbolehkan, atau tidak dilarang. Sementara berdasarkan istilah halal adalah diizinkan dalam melakukan suatu perbuatan sesuai akal dan syariat. Halal dalam bahasa Arab yaitu dibolehkan (legal) sesuai dengan syariat Islam. Halal didoktrin dengan kata *halalan toyyib* (halal dan baik) secara efektif dan operasional dapat diinformasikan kepada semua orang mengenai tercukupinya semua sarana dan prasarana yang sudah ada. Adanya hukum yang mengatur, yang terpusat dan tidak deskriminatif yaitu dengan adanya hukum jaminan halal. Dalam ajaran Islam, mendapatkan barang yang halal sangat dianjurkan, karena untuk memenuhi kebutuhan hidup harus mengkonsumsi barang yang halal, agar bisa menjalankan ibadah dengan baik (Ilmiah & Islam, 2021).

Makna halal dari kata halal sendiri berasal dari bahasa arab yang artinya adalah tidak terikat atau melepaskan. Secara etimologi, halal bermakna bal yang diperkenakan dilakukan secara bebas atau tidak terikat akan suatu larangan tertentu. Sedangkan MUI (Majelis Ulama Indonesia) mendefinisikan halal ialah makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi sesuai syariat Islam. Dinyatakan bahwa kehalalan suatu produk adalah hal penting khususnya dalam suatu negara yang mayoritas berpenduduk Islam. Sertifikat halal adalah salah satu syarat supaya suatu produk memperoleh label halal (Bulan & Fazrin, 2017).

Istilah halal biasa digunakan dalam kehidupan sehari-hari untuk makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi dalam syariat islam, sedangkan dalam arti luas istilah halal mengacu kepada segala tindakan, kegiatan atau cara berpakaian serta hal-hal lain yang diperbolehkan dalam syariat islam. Menurut (Rasyid, 2018) secara umum ada tiga kategori makanan yang dikonsumsi manusia, yaitu nabati, hewani dan produk olahan, dengan uraian sebagai berikut:

- a. Makanan dengan bahan nabati secara keseluruhan adalah halal, maka dapat dikonsumsi kecuali yang mengandung racun, bernajis, dan/atau memabukkan.
- b. Makanan dengan bahan hewani terbagi menjadi dua, yaitu yang pertama adalah hewan laut yang secara keseluruhan boleh dikonsumsi, sedangkan yang kedua adalah hewan darat yang hanya sebagian kecil tidak boleh dikonsumsi.

- c. Makanan dari produk olahan dengan kehalalan atau keharaman makanan tergantung dari bahan baku, tambahan, dan/atau penolong serta proses produksinya.

Syarat-syarat produk makanan halal sesuai dengan syariat Islam, antara lain:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah dan kotoran.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan yang disembeli sesuai dengan aturan syariat Islam.

3. Korean Food

Makanan Korea, atau yang secara umum dikenal dengan sebutan *Korean food*, merupakan salah satu jenis kuliner tradisional yang berasal dari Korea, baik Korea Selatan maupun Korea Utara. Makanan ini telah berkembang selama ribuan tahun melalui berbagai pengaruh budaya, politik, dan geografis. Keunikan makanan Korea terletak pada kombinasi rasa yang kompleks, penggunaan bumbu fermentasi, serta pentingnya keseimbangan nutrisi dalam setiap sajian. Selain itu, makanan Korea mencerminkan nilai-nilai budaya dan filosofi masyarakatnya, seperti pentingnya keharmonisan, kebersamaan, dan keseimbangan antara unsur alam.

Secara historis, makanan Korea sangat dipengaruhi oleh faktor iklim dan pertanian. Musim dingin yang panjang dan keras di Korea menyebabkan masyarakatnya mengembangkan berbagai metode pengawetan makanan,

seperti fermentasi, pengeringan, dan pengasinan. Salah satu hasil dari teknik fermentasi ini adalah *kimchi*, yang kini telah menjadi ikon kuliner Korea yang mendunia. *Kimchi* merupakan sayuran yang difermentasi, biasanya terbuat dari sawi putih atau lobak, dengan campuran bumbu khas seperti cabai merah, bawang putih, jahe, dan garam. Proses fermentasi ini tidak hanya memberikan rasa yang khas tetapi juga manfaat kesehatan karena mengandung probiotik alami.

Ciri khas makanan Korea juga terletak pada penyajiannya yang beragam dalam satu waktu. Dalam tradisi Korea, makanan biasanya disajikan dengan banyak lauk-pauk (*banchan*) yang diletakkan di tengah meja dan dimakan secara bersama-sama. Ini menunjukkan nilai sosial dalam budaya makan Korea yang menekankan kebersamaan dan saling berbagi. Makanan pokok dalam hidangan Korea biasanya adalah nasi (*bap*), yang disandingkan dengan berbagai lauk seperti sup (*guk*), semur (*jjigae*), daging panggang (*bulgogi* atau *galbi*), serta sayur-mayur dan lauk pendamping lainnya.

Komponen utama dalam kuliner Korea mencakup beras, sayuran, daging, makanan laut, dan berbagai jenis fermentasi. Bumbu dasar yang sering digunakan antara lain *gochujang* (pasta cabai fermentasi), *doenjang* (pasta kedelai fermentasi), kecap asin, bawang putih, jahe, dan minyak wijen. Rasa dalam makanan Korea biasanya merupakan perpaduan antara pedas, asam, asin, dan umami, menciptakan sensasi rasa yang kaya namun tetap seimbang.

Seiring dengan globalisasi, makanan Korea mengalami proses modernisasi dan penyebaran ke berbagai belahan dunia. Fenomena ini sering disebut sebagai bagian dari *Korean Wave* atau *Hallyu*, yaitu gelombang popularitas budaya Korea yang mencakup musik (*K-Pop*), drama (*K-Drama*), fashion, dan makanan. Restoran Korea kini banyak ditemukan di kota-kota besar di luar negeri, termasuk Indonesia. Makanan seperti *bibimbap* (nasi campur dengan berbagai sayuran, daging, dan telur), *tteokbokki* (kue beras pedas), *samgyeopsal* (daging babi panggang), dan *ramyeon* (mi instan khas Korea) menjadi favorit banyak orang dari berbagai latar belakang budaya. Dalam konteks kesehatan, makanan Korea dikenal memiliki banyak manfaat karena penggunaan bahan-bahan alami dan proses pengolahan yang relatif minim. Fermentasi pada makanan seperti *kimchi*, *doenjang*, dan *gochujang* menghasilkan senyawa yang baik untuk sistem pencernaan dan imunitas tubuh. Selain itu, banyak menu Korea yang kaya akan sayur-sayuran segar dan rendah lemak, menjadikannya sebagai pilihan yang sehat untuk dikonsumsi sehari-hari.

Dari sisi budaya, makanan Korea juga digunakan dalam berbagai ritual tradisional dan perayaan. Misalnya, pada saat Tahun Baru Korea (*Seollal*) atau Hari Panen (*Chuseok*), masyarakat Korea menyiapkan makanan khas seperti *tteokguk* (sup kue beras) dan *songpyeon* (kue beras isi). Makanan ini bukan hanya dikonsumsi, tetapi juga disajikan dalam upacara penghormatan kepada leluhur (*jesa*), menunjukkan peran penting makanan dalam spiritualitas dan kehidupan sosial masyarakat Korea.

Secara keseluruhan, makanan Korea tidak hanya sekadar konsumsi harian, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya yang merepresentasikan nilai, sejarah, dan gaya hidup masyarakat Korea. Penyebarannya ke berbagai negara juga membuktikan bahwa makanan Korea mampu beradaptasi dengan selera global tanpa kehilangan keasliannya. Hal ini menjadikan *Korean food* sebagai topik yang menarik untuk dikaji, baik dari sudut pandang kuliner, budaya, maupun ekonomi kreatif.

Dengan meningkatnya minat masyarakat dunia terhadap makanan Korea, studi mengenai kuliner ini menjadi semakin relevan, khususnya dalam konteks globalisasi, industri kreatif, dan diplomasi budaya. Oleh karena itu, pemahaman mendalam tentang makanan Korea bukan hanya membuka wawasan kuliner, tetapi juga membantu kita memahami dinamika sosial budaya masyarakat Korea secara lebih luas.