

**YAYASAN LEMBAGA PENDIDIKAN ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU  
FAKULTAS AGAMA ISLAM**

---

**PERAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP PENINGKATAN  
PENJUALAN PADA FANYBELLA RESTO DI KOTA PEKANBARU**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam (FAI)  
Universitas Islam Riau (UIR) untuk Memenuhi Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi (SE)*



**Oleh :**

**FAIZAL**  
**NPM : 172310129**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS AGAMA ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU  
PEKANBARU**

**2022**



# UNIVERSITAS ISLAM RIAU

## FAKULTAS AGAMA ISLAM

### الْجَامِعَةُ الْإِسْلَامِيَّةُ الرَّيَوِيَّةُ

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284  
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

#### BERITA ACARA UJIAN MEJA HIJAU / SKRIPSI

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau Pekanbaru tanggal 07 Juni 2022 Nomor : 287 /Kpts/Dekan/FAI/2022, maka pada hari ini Selasa Tanggal 07 Juni 2022 telah dilaksanakan Ujian Meja Hijau/Skripsi Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau :

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Nama                   | : Faizal   |
| 2. NPM                    | : 102310129  |
| 3. Program Studi          | : Ekonomi Syariah (S.1)  |
| 4. Judul Skripsi          | : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Usaha Rumah Makan di Kota Pekanbaru |
| 5. Waktu Ujian            | : 13.00 – 14.00 WIB  |
| 6. Lulus Yudicium / Nilai | : 80,6 (A-)  |
| 7. Keterangan lain        | : Ujian berjalan dengan lancar dan aman  |

PANITIA UJIAN

Ketua

Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME

Dosen Penguji :

- |                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | : Ketua   |
| 2. Boy S.Bakhri, SE,M.Sc,Ak     | : Anggota |
| 3. Marina Zulfa, SE,I,ME,Sy     | : Anggota |



Dekan  
Fakultas Agama Islam UIR,

Dr. Zuhri, M.M., M.E. Sy  
NIDN : 1025066901



# UNIVERSITAS ISLAM RIAU

## FAKULTAS AGAMA ISLAM

### الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasubon No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284  
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

#### LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang sudah dimunaqasahkan dalam sidang sarjana (SI) Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau:

Nama : Faizal  
NPM : 172310129  
Jurusan : Ekonomi Syariah  
Pembimbing : Mufti Hasan Alfani, SE, Sy, ME  
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru

Skripsi ini dapat diterima oleh Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (SI).

**PANITIA UJIAN SKRIPSI**  
**TIM PENGUJI**  
Ketua

Mufti Hasan Alfani, SE, Sy, ME  
NIDN. 1024079002

Penguji I

Boy Svamsul Bakhri, S.E., M.Sc., Ak  
NIDN. 1012097002

Penguji II

Marina Zulfa, SE, LME, Sy  
NIDN. 1023048401

Diketahui Oleh,  
Dekan Fakultas Agama Islam  
Universitas Islam Riau



Dr. Zulkarni, M.M., M.E., Sy.  
NIDN. 1025066901



# UNIVERSITAS ISLAM RIAU

## FAKULTAS AGAMA ISLAM

### الْجَامِعَةُ الْإِسْلَامِيَّةُ الرَّيُّونِيَّةُ

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284  
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

#### TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Faizal  
 NPM : 172310129  
 Jurusan : Ekonomi Syariah  
 Pembimbing : Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME  
 Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru

Skripsi ini dapat diterima dan disetujui untuk dimunaqasahkan dalam sidang panitia ujian sarjana (S1) pada Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau dan memenuhi persyaratan dan tugas- tugas yang ditetapkan.

Disetujui,  
Dosen Pembimbing

Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME  
NIDN. 1024079002

Turut Menyetujui

Ketua Prodi  
Ekonomi Syariah

Muhammad Arif, S.E., M.M  
NIDN. 1028048801

Dekan  
Fakultas Agama Islam



Dr. Zulkarni, M.M., M.E. Sy  
NIDN. 1025066901

Perpustakaan Universitas Islam Riau  
Dokumen ini adalah Arsip Milik :



# UNIVERSITAS ISLAM RIAU

## FAKULTAS AGAMA ISLAM

### الْجَامِعَةُ الْإِسْلَامِيَّةُ الرَّيَوَانِيَّةُ

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284  
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

Skripsi ini diterima dan disetujui untuk dimunaqasahkan oleh Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1).

Mufti Hasan Alfani, SE, Sy, ME  
Muhammad Arif, S.E., M.M.

Sponsor  
Kerjasama Program Studi



Dokumen ini adalah Arsip Milik :  
Perpustakaan Universitas Islam Riau



# UNIVERSITAS ISLAM RIAU

## FAKULTAS AGAMA ISLAM

### الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284  
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email. fai@uir.ac.id Website. www.uir.ac.id

#### BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Telah dilaksanakan bimbingan skripsi terhadap:

Nama : Faizal  
NPM : 172310129  
Jurusan : Ekonomi Syariah  
Pembimbing : Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME  
Judul Skripsi : Peran Sarung Melayu Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Panybella Resto Di Kota Pekanbaru

Dengan rincian sebagai berikut:

| No | Tanggal           | Dosen Pembimbing             | Berita Bimbingan  | Paraf |
|----|-------------------|------------------------------|---|-------|
| 1  | 07 September 2021 | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | Perbaikan pada Sistematika Penulisan dan Perbaikan Latar Belakang Masalah |       |
| 2  | 16 September 2021 | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | Perbaikan pada BAB 2  |       |
| 3  | 22 September 2021 | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | Perbaikan pada BAB 3  |       |
| 4  | 06 Oktober 2021   | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | ACC untuk di Seminar Proposal   |       |
| 5  | 02 Maret 2022     | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | Perbaikan pada BAB 4  |       |
| 6  | 08 Maret 2022     | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | Perbaikan pada Abstrak  |       |
| 7  | 16 Maret 2022     | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | Perbaikan pada BAB 4 dan BAB 5  |       |
| 8  | 21 Maret 2022     | Mufti Hasan Alfani, SE,Sy,ME | ACC untuk Munaqasah   |       |

Pekanbaru, 06 Juli 2022  
Dikerjakan Oleh,  
Dekan Fakultas Agama Islam



Dr. Zulkifli, M.M., M.E.Sy  
NIDN. 1025066901

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : FAIZAL

Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fannybella Resto Di Kota Pekanbaru

NPM : 172310129

Program Studi : Ekonomi Syariah

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat adalah benar hasil karya sendiri dan dapat dipertanggung jawabkan bila kemudian hari ternyata skripsi yang saya buat adalah plagiat dari orang, dan saya bersedia ijazah saya dicabut oleh Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau (UIR).

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Pekanbaru, 14 April 2022

Yang membuat pernyataan



FAIZAL



# UNIVERSITAS ISLAM RIAU

## FAKULTAS AGAMA ISLAM

### الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284  
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

### SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIAT

Nomor: 1163 /A-UIR/5-FAI/2022

Dekan Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Nama          | Faizal          |
| NPM           | 172310129       |
| Program Studi | Ekonomi Syariah |

Judul Skripsi:

**Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fannybella Resto di Kota Pekanbaru.**

Dinyatakan telah memenuhi syarat batas maksimal plagiasi 30% pada setiap sub bab naskah skripsi yang disusun dan dicek oleh petugas yang ditunjuk Dekan. Surat keterangan ini digunakan sebagai persyaratan untuk ujian Skripsi.

Demikian surat keterangan diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 12 April 2022

an Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik

**Dr. Syahraini Tambak, S.Ag., M.A.**

NIDN: 1018087

## ABSTRAK

### PERAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP PENINGKATAN PENJUALAN PADA FANYBELLA RESTO DI KOTA PEKANBARU

OLEH

**FAIZAL**  
**172310129**

*Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang di keluarkan oleh Badan Penyelenggara Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang menyatakan Kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Restoran Fanybella Resto adalah salah satu restoran yang telah melakukan sertifikasi halal di tahun 2021. Sebagaimana pentingnya serifikasi Halal untuk dapat mendorong peningkatan Penjualan Usaha Restoran di Kota Pekanbaru. Sebelum melakukan sertifikasi halal restoran Fanybella Resto memiliki pendapatan sekitar Rp30.000.000-Rp40.000.000 perbulan, setelah melakukan sertifikasi halal pada tanggal 23 April 2021 Fanybella Resto mendapatkan peningkatan pendapatan yang mencapai Rp70.000.000 perbulan. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana peran sertifikasi halal dalam upaya meningkatkan penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui peran Sertifikasi Halal dalam meningkatkan penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru. Penelitian yang akan peneliti gunakan ini adalah penelitian bersifat deskriptif kualitatif. Informan penelitian ini berjumlah satu orang yakni manajer dari Restoran tersebut. Adapun teknik yang digunakan pengumpulan data pada penelitian ini yaitu dengan melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara pada penelitian ini dapat di simpulkan dengan adanya Sertifikat Halal dapat menjadi nilai tambah bagi Restoran Fanybella Resto dilihat dari hasil wawancara kepada manajer Restoran tersebut, bahwasannya sertifikasi halal memberikan peningkatan penjualan yang sangat signifikan terhadap restoran tersebut. maka dapat disimpulkan bahwasanya sertifikasi halal dapat meningkatkan penjualan di Fanybella Resto.*

**Kata Kunci:** Peran, Sertifikasi, Halal, Restoran

## ABSTRACT

### THE ROLE OF HALAL CERTIFICATION IN INCREASING SALES AT FANYBELLA RESTAURANT IN PEKANBARU CITY

BY

FAIZAL

172310129

*Halal Certificate is an acknowledgment of the halalness of a product issued by the Halal Product Organizing Agency (BPJPH) based on a written fatwa from the Indonesian Ulema Council (MUI), which certifies the Halalness of a product in accordance with Islamic law. Fanybella Restaurant is one of the restaurants that has carried out halal certification since 2021. The importance of Halal certification is expected to be able to increase sales of Restaurant Businesses in Pekanbaru City. Before doing halal certification, Fanybella Restaurant had a revenue of around Rp. 30,000,000 - Rp. 40,000,000 per month, after doing Halal certification on April 23, 2021, Fanybella Restaurant got an increase in revenue which reached Rp. 70,000,000 per month. The problem formulation of the study is how the role of halal certification in increasing sales at Fanybella Restaurant in Pekanbaru City. This study aims to investigate the role of Halal Certification in increasing sales at Fanybella Restaurant in Pekanbaru City. The informant of this study is one person, namely the manager of Fanybella Restaurant. The data collection techniques of the study are observations, interviews and documentation. Based on the results of the interviews, it can be concluded that having a Halal Certificate can add value for the Fanybella Restaurant, based on the results of interviews with the restaurant manager, that halal certification provides a very significant increase in sales for Fanybella Restaurant.*

**Keywords:** Role, Certification, Halal, Restaurant

## الملخص

دور شهادة الحلال في زيادة المبيعات في مطعم فانييلا رستو في مدينة باكنبارو

فايزال

172310129

شهادة الحلال هي إقرار بحلال منتج ما صادر عن وكالة إدارة المنتجات الحلال (ب.ف.ج.ف.هـ) بناءً على فتوى كتبه مجلس العلماء الإندونيسي (مناو-إي)، والذي يصادق على الحلال المنتجات وفقاً للشريعة الإسلامية. مطعم فانييلا رستو هو واحد من المطاعم التي حصلت على شهادة الحلال في عام 2021. أهمية شهادة الحلال لتكون قادرة على تشجيع التحسين مبيعات مطعم في مدينة باكنبارو قبل عمل شهادة الحلال يبلغ دخل مطعم فانييلا رستو حوالي 30,000,000 روبية. 40,000,000 روبية إندونيسية شهرياً، بعد إجراء شهادة الحلال في 23 أبريل 2021. مطعم فانييلا رستو يحصل على زيادة في الإيرادات تصل 70,000,000 روبية إندونيسية شهرياً. صياغة المشكلة في هذا البحث هي كيف هو دور شهادة الحلال في محاولة لزيادة المبيعات في مطعم فانييلا رستو في مدينة باكنبارو، والغرض من هذا البحث هو تحديد دور شهادة الحلال في زيادة المبيعات في مطعم فانييلا رستو في مدينة باكنبارو: البحث الذي سيستخدمه الباحث هو بحث نوعي وصفي نوعي. بلغ عدد المخبرين عن هذه الدراسة شخص واحد هو المدير من المطعم. التقنية المستخدمة لجمع البيانات أن يتم هذا البحث من خلال إجراء الملاحظات والمقابلات والتوثيق. بناءً على نتائج المقابلات في هذا البحث، يمكن احتتامها يمكن أن يكون الحصول على شهادة الحلال قيمة مضافة لمطعم فانييلا رستو شوهه المطعم من نتائج المقابلات مع مدير المطعم، توفر شهادة الحلال زيادة كبيرة في المبيعات هام للمطعم. ثم يمكن استنتاج أن يمكن لشهادة الحلال زيادة المبيعات في مطعم فانييلا رستو.

الكلمات المفتاحية: دور، شهادة، حلال، مطعم

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum warahmatuAllahi wabarakatuh*

Bersyukur kepada Allah SWT dengan mengucap *Alhamdulillah* atas segala limpahan nikmat dan karunia yang telah Allah SWT berikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini tepat pada waktunya, serta tidak lupa pula shalawat dan salam terus menerus terlimpahkan kepada baginda Nabi besar Muhammad SAW yang telah membawa manusia dari jaman kegelapan menuju zaman yang terang menerang yang disinari cahaya Al-Qur'an.

Penelitian ini membahas tentang **“Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto di Pekanbaru”** sebagaimana pentingnya serifikasi Halal untuk dapat mendorong peningkatan Penjualan Usaha Restoran di Kota Pekanbaru dan serta dapat meningkatkan minat beli masyarakat.

Tren makan di restoran merupakan bagian dari aktivitas sosial masyarakat Indonesia saat ini, namun demikian masih banyak restoran yang belum memiliki sertifikat halal sehingga membuat konsumen khususnya muslim kesulitan membedakan produk halal dan non-halal baik produk yang dijual di restorn umum dan restoran cepat saji.

Beberapa waktu lalu ditemukan beberapa kasus di wilayah Indonesia khususnya di Kota Pekanbaru Provinsi Riau, membuat beberapa usaha kuliner sepi pengunjung. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menemukan bakso yang mengandung zat spesifik *Farcine* (babi) di salah satu usaha kuliner

terkenal di Kota Pekanbaru, Kasus yang muncul tersebut telah di beritakan pada berita online (Liputan6.com, Pekanbaru).

Hal ini membuat sertifikasi halal sangat dibutuhkan oleh masyarakat khususnya masyarakat muslim, dan hal ini tentunya sangatlah berpengaruh besar bagi usaha kuliner dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap Fanibella Resto sehingga meningkatkan hasil penjualan pada Restoran Fanybella Resto di Kota Pekanbaru.

Penelitian ini disusun berdasarkan observasi penulis di tempat penelitian, wawancara kepada manajer tempat penelitian, data-data dari LPPOM MUI dan penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini. Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih banyak kekurangan dan kelemahannya, baik dalam isi maupun sistematikanya. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan wawasan penulis. Oleh sebab itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran untuk menyempurnakan penelitian ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan ini dapat selesai atas bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Rektor Universitas Islam Riau Pekanbaru, Bapak Prof. Dr. H. Syafrinaldi, SH., MCL.
2. Dekan Fakultas Agama Islam, Bapak Dr. Zulkifli, M.M.,M.E.Sy.
3. Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam, Bapak Muhammad Arif, SE.,MM.

4. Pembimbing Bapak Mufti Hasan Alfani, SE,Sy., ME. Yang telah banyak memberikan pengarahan dan ide-ide dalam menyelesaikan proposal ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen pengajar yang telah memberikan dan membekali ilmu pengetahuan kepada penulis selama masa perkuliahan.

Akhirnya, dengan segala kerendahan hati penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

*Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Pekanbaru, Juni 2022

Penulis

FAIZAL  
172310129



## DAFTAR ISI

|   |              |
|---|--------------|
| <b>ABSTRAK .....</b>  | <b>.....</b> |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                    | <b>i</b>     |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>  | <b>iv</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                     | <b>vii</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                     | <b>viii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                  | <b>ix</b>    |
| <br>  |              |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                                | <b>1</b>     |
| A. Latar Belakang.....  | 1            |
| B. Pembatasan Masalah.....                                    | 9            |
| C. Perumusan Masalah.....                                     | 9            |
| D. Tujuan Penelitian.....                                     | 9            |
| E. Manfaat Penelitian.....                                    | 9            |
| F. Sistematika Penulisan.....                                 | 9            |
| <br>  |              |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>                             | <b>11</b>    |
| A. Konsep Teori .....   | 11           |
| 1. Peran .....  | 11           |
| 2. Halal .....  | 13           |
| 3. Sertifikasi Halal ( <i>Halal Certification</i> ).....      | 16           |
| 4. Persyaratan Auditor Halal .....                            | 18           |
| 5. Cara Memperoleh Sertifikat Halal.....                      | 20           |
| 6. Regulasi Produk Halal Undang-Undang No 33 Tahun 2014 ..... | 20           |
| 7. Usaha .....  | 22           |
| 8. Penjualan .....  | 24           |
| 9. Restoran.....  | 31           |
| B. Tinjauan penelitian yang relevan.....                      | 31           |
| C. Konsep Operasional.....                                    | 34           |
| D. Kerangka Berfikir .....                                    | 35           |

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>               | <b>37</b>                           |
| A. Jenis Penelitian .....                            | 37                                  |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian .....                 | 38                                  |
| C. Subjek dan Objek Penelitian.....                  | 39                                  |
| D. Informan Penelitian .....                         | 39                                  |
| E. Sumber Data Penelitian .....                      | 40                                  |
| 1. Sumber Data Primer .....                          | 40                                  |
| 2. Sumber Data Sekunder .....                        | 40                                  |
| F. Teknik Pengumpulan Data .....                     | 41                                  |
| 1. Observasi .....                                   | 41                                  |
| 2. Wawancara .....                                   | 42                                  |
| 3. Dokumentasi .....                                 | 43                                  |
| G. Teknik Pengolahan Data.....                       | 43                                  |
| 1. Reduksi Data .....                                | 44                                  |
| 2. Penyajian Data.....                               | 45                                  |
| 3. Menarik kesimpulan atau verifikasi .....          | 46                                  |
| H. Teknik Analisis Data .....                        | 46                                  |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>   | <b>48</b>                           |
| A. Gambaran umum lokasi penelitian.....              | 48                                  |
| 1. Sejarah singkat Restoran Fanybella Resto.....     | 48                                  |
| 2. Visi dan misi Restoran Fanybella Resto.....       | 49                                  |
| 3. Struktur organisasi Restoran Fanybella Resto..... | 50                                  |
| B. Deskripsi Umum Temuan Penelitian.....             | 51                                  |
| C. Analisis Hasil Penelitian.....                    | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| D. Pembahasan Hasil Penelitian.....                  | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>                           | <b>64</b>                           |
| A. Kesimpulan.....                                   | 64                                  |

B. Saran ..... 66

**DAFTAR KEPUSTAKAAN ..... 1**

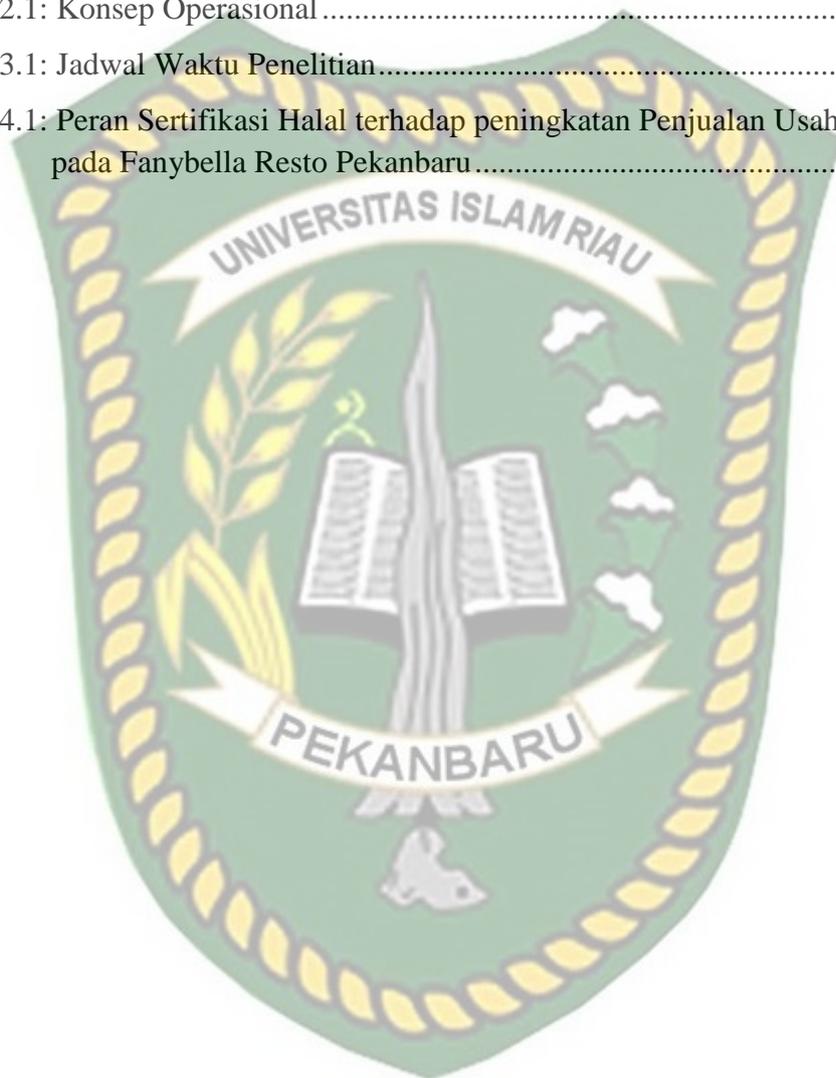
**KEPUSTAKAAN**



Dokumen ini adalah Arsip Miik :  
**Perpustakaan Universitas Islam Riau**

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1.1 Jumlah Restoran Yang Telah Melakukan Sertifikasi Halal Di Kota Pekanbaru Tahun 2019-2021 .....              | 7  |
| Tabel 2.1: Konsep Operasional .....   | 34 |
| Tabel 3.1: Jadwal Waktu Penelitian .....  | 38 |
| Tabel 4.1: Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan Usaha Restoran pada Fanybella Resto Pekanbaru ..... | 51 |



## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.1: Bagan Kerangka Berfikir .....            | 35 |
| Gambar 4.1: Struktur organisasi Fanybella Resto..... | 50 |



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Keputusan Dekan Fakultas Agama Islam Tentang Penetapan Dosen Pembimbing Penulisan Skripsi Maha Siswa Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau
- Lampiran 2. Surat Balasan Penelitian Dari Fanybella Resto
- Lampiran 3. Dokumentasi Wawancara Penelitian
- Lampiran 4. Dokumentasi Tempat Penelitian
- Lampiran 5. Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 6. Daftar Wawancara
- Lampiran 7. Data LPPOM/MUI
- Lampiran 8. Undang-undang Tentang Sertifikat Halal
- Lampiran 9. Hasil Cek Turnitin
- Lampiran 10. Daftar Menu Bersertifikasi Halal



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Islam adalah agama komprehensif, merangkum seluruh kehidupan manusia termasuk aktivitas ekonomi. Ekonomi Islam sebenarnya berlandaskan kepada nilai-nilai Islam yang terdapat di dalamnya empat nilai utama yaitu: ketuhanan, akhlak, kemanusiaan, dan keseimbangan. (Bakhri, Vol.15 No.1, 2011)

Dalam Islam, pengaturan tentang konsumsi mencerminkan hubungan dirinya dengan Allah SWT. Setiap pergerakannya dalam mengonsumsi barang dan/ jasa adalah manifestasi zikir atas nama Allah SWT. Batasan- batasan yang diberikan Islam kepada konsumen untuk tidak mengonsumsi barang dan/ jasa yang haram, agar konsumen selamat baik dunia maupun akhirat. Manusia diharuskan dengan berbagai kewajiban yang telah ditekankan oleh Allah SWT agar mau mencari rezeki yang Halal lagi baik. (Zulham,2016: 7)

Aspek Halal telah menjadi tren global dan kebutuhan masyarakat di dunia. Tidak hanya Negara- Negara yang mayoritas penduduknya muslim, tetapi juga oleh Negara Eropa dan Amerika Serikat (LPPOM,MUI,2013). Halal juga salah satu hal yang penting dalam perdagangan makanan Obat-obatan dan kosmetik antar Negara (LPPOM, MUI, 2014). Harus ada regulasi untuk menjamin bahwa produk yang di distribusikan di dunia adalah Halal. Indonesia merupakan potensi pasar Halal kedepan. Indonesia memiliki sumber daya atau kemampuan, kapasitas dan potensi untuk pusat Halal dunia. Maka

sistem Sertifikasi Halal menjadi sebuah keharusan yang diharapkan untuk melindungi baik dalam aspek keselamatan dan Kehalalan. (Nusran, 2019: 1)

Negara Indonesia kini mengalami perkembangan bisnis dibidang kuliner, sehingga Restoran atau rumah makan lokal bersaing memutar otak untuk memberikan pelayanan yang baik dan unik untuk meningkatkan minat pelanggannya masing-masing . Ditambah dengan perkembangan globalisasi yang kian cepat banyak bermunculan Restoran/ rumah makan ala luar negeri yang sedang banyak diganrunge masyarakat lokal. Dalam meningkatkan pelanggan, selain memberikan pelayanan yang baik Restoran/ Rumah makan juga harus melihat pangsa pasar/sosiologi masyarakat muslim, sehingga label Halal sangat peka bagi keputusan masyarakat dalam memilih Restoran/Rumah makan.

Konsumsi dalam hukum Islam, selain untuk memenuhi kebutuhan dan mempertahankan hidup, juga mencerminkan pola hubungan dengan Allah. Bahwa setiap pergerakannya dalam mengonsumsi, adalah manifestasi zikir atas nama Allah. Larangan mengonsumsi produk haram tidak hanya berdasarkan rasionalisme semata, tetapi juga di dasarkan pada aspek kerohanian, sosial dan lingkungan perintah mengonsumsi makanan yang *hallan* dan *toyyiban* sejatinya sebagai wujud ketaqwaan. Gagasan fundamental konsumsi dalam Islam bukanlah sebagai fokus seluruh aktivitas, namun konsumsi harus didapatkan dan digunakan untuk mendapatkan derajat tertinggi dalam kepatuhan kepada Allah. Demikian juga dengan aktivitas produksi, tidak hanya sekedar untuk meningkatkan material dengan tujuan

duniawi saja, namun juga untuk meningkatkan moral sebagai sarana untuk mencapai tujuan ukhrawi. (Zulham, 2018: 8)

Dalam memilih makanan kita sebagai seorang muslim, mengonsumsi makanan Halal dan menjauhi makanan yang haram adalah sebuah keniscayaan sesuatu yang tidak bisa di tawar-tawar lagi. Masalah Halal dan haram begitu esensial dalam pandangan kaum muslimin, hal ini disebabkan karena ia merupakan batas antara yang hak dan yang batil, atau lebih jauh antara surga dan neraka. Halal dan haram akan senantiasa dihadapi oleh kaum muslimin detik demi detik dalam roda kehidupannya.

*Tayyib* berarti makanan yang tidak kotor atau rusak dari segi zatnya atau tercampur benda najis dengan pengertian baik. Dan makanan yang menyehatkan. Islam memberikan penjelasan mengenai persoalan-persoalan mana saja yang Halal dan mana saja yang haram. Dalam masalah makanan, misalnya, pada dasarnya Islam menghalalkan semua jenis makanan dan minuman yang baik dan bergizi (*al-thayyibât*) dan mengharamkan semua jenis makanan dan minuman yang menjijikan (*al-khabâ'its*). Ketentuan tersebut kemudian diperinci lagi oleh Allah dalam surat Al-Baqarah ayat 173.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ

اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang*”. (QS. Al-Baqarah: 173)

Ayat tersebut menerangkan kepada kita secara tegas mengenai 4 (empat) jenis makanan yang haram untuk kita konsumsi terutama bagi umat muslim yaitu bangkai, darah, babi, dan binatang yang disembelih untuk selain Allah. Sementara itu, hanya ada 1 (satu) jenis minuman yang diharamkan, yaitu khamar.

Seperti dijelaskan oleh Allah Swt dalam surat al-Maidah ayat 90. Di luar itu, hadis-hadis Nabi Saw menambahkan beberapa jenis binatang yang haram dikonsumsi seperti binatang buas yang bertaring, berkuku tajam, binatang yang hidup di dua alam (darat dan laut), potongan dari binatang yang masih hidup, dan sebagainya.

secara umum makanan dan minuman yang haram terdiri dari binatang, dan tumbuh-tumbuhan yaitu, binatang, bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah. Hewan yang diHalalkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, jatuh tertanduk, diterkam binatang buas dan yang disembelih untuk berhala, kecuali ikan dan belalang boleh dikonsumsi tanpa disembelih. Binatang yang dipandang jijik atau kotor menurut naluri manusia. (LPPOM,MUI: 2021)

Binatang dan burung buas yang bertaring dan memiliki cakar, binatang-binatang yang oleh ajaran Islam diperintahkan membunuhnya seperti ular, gagak, tikus, anjing galak, dan burung elang dan sejenisnya, binatang-binatang yang dilarang membunuhnya seperti semut, lebah, burung hudhud, belatuk, hewan yang hidup di dua jenis alam seperti kodok, penyu dan buaya. Tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, dan buah-buahan boleh dimakan kecuali

yang mendatangkan bahaya atau memabukan baik secara langsung maupun melalui proses.

Maka semua jenis tumbuh-tumbuhan yang mengandung racun atau yang memabukan haram dimakan. Semua jenis minuman adalah Halal kecuali minuman yang memabukan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda najis, baik sedikit maupun banyak. Keterangan produk Halal sangatlah penting bagi warga Negara Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Sudah seharusnya produk-produk yang diproduksi harus memiliki Sertifikat Halal dan/atau label Halal pada kemasan produk tersebut, agar barang yang dijual kepada konsumen terkhususnya konsumen muslim aman untuk dikonsumsi. Dalam hal ini, bukan hanya konsumen muslim yang terlindungi, tapi juga bagi konsumen non-muslim juga akan mendapatkan manfaatnya. (LPPOM,MUI: 2021)

Sertifikat Halal adalah fatwah tertulis majelis ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan Kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat Halal ini merupakan bukti yang diberikan MUI, bukan sekedar Halal karena menurut UU 69 tahun 1999 pasal 11 ayat 2 yang berbunyi, Pemeriksaan sebagaimana yang dimaksud pada ayat 1 dilaksanakan dengan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan menteri agama dengan mempertimbangkan saran lembaga keagamaan yang memiliki potensi dibidang tersebut. Sekertaris umum Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Barat, Rafani Ahyar, mengatakan produk dengan Sertifikat Halal dapat memberikan nilai tambah, tidak hanya bagi kesehatan, tetapi juga pada nilai

ekonomi. Dalam “Panduan Sertifikat Halal” yang dikeluarkan oleh Departemen Agama, dijelaskan bahwa produk yang Halal adalah produk yang memenuhi syarat Kehalalan sesuai dengan syariat Islam, antara lain. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, dan kotoran. Semua bahan yang bersal dari hewan yang disembelih menurut tata cara syariat Islam. Semua tempat penyimpanan, tempat Penjualan, tempat pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi dan/atau barang tidak Halal lainnya. Jika pernah digunakan untuk babi dan/atau barang tidak Halal lainnya terdahulu harus dibersihkan dengan tata cara syariat Islam dan. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

Perusahaan yang sudah punya Sertifikat Halal omsetnya lebih meningkat, contohnya tukang bakso dari 100 mangkok biasa jadi 200 mangkok. Jadi otomanis Sertifikat Halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran” ujarRafani. Menurutnya, dengan Sertifikasi Halal juga akan mampu menambah daya saing produk Indonesia ditengah pasar bebas ASEAN. (LPPOM MUI)

Berikut adalah tabel jumlah restoran yang melakukan sertifikasi halal di Kota Pekanbaru pada tahun 2019, 2020, dan 2021 adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.1 Jumlah Restoran Yang Telah Melakukan Sertifikasi Halal Di Kota Pekanbaru Tahun 2019-2021**

| No | Tahun | Jumlah Restoran |
|----|-------|-----------------|
| 1  | 2019  | 60              |
| 2  | 2020  | 12              |
| 3  | 2021  | 11              |

Sumber: LPPOM MUI 2022

Pada tabel diatas menerangkan jumlah Restoran di Kota Pekanbaru dari data tahun 2019 terdapat sebanyak 60 (enam puluh) Restoran yang telah bersertifikasi halal, kemudian pada tahun 2020 jumlah restoran yang bersertifikasi halal lebih sedikit dari tahun sebelumnya terdapat sebanyak 12 (dua belas) Restoran. Dan tahun 2021 restoran yang bersertifikasi halal lebih sedikit dari tahun 2020 yakni sebanyak 11 (sebelas) Restoran yang telah bersertifikasi Halal. Penurunan jumlah restoran yang melakukan sertifikasi halal disebabkan sertifikasi halal tersebut berlaku untuk empat tahun kedepan. (LPPOM MUI).

Fanybella resto hadir di Kota Pekanbaru pada pertengahan Mei 2017 dengan mengusung konsep resto dan *art Galery* yang menampilkan berbagai macam interior di setiap sudut tempat. Restoran Fanybella resto adalah salah satu restoran yang telah melakukan sertifikasi halal di tahun 2021.

Sebelum melakukan sertifikasi halal restoran Fanybella Resto memiliki pendapatan sekitar Rp30.000.000-Rp40.000.000 perbulan, setelah melakukan sertifikasi halal pada tanggal 23 April 2021 Fanybella Resto mendapatkan peningkatan pendapatan yang mencapai Rp70.000.000 perbulan.

Maraknya kasus pada warung makan yang terjadi di beberapa wilayah di Indonesia termasuk Kota Pekanbaru Riau, membuat beberapa warung

makan sepi pengunjung. Kasus yang muncul diantaranya telah diberitakan pada berita online Liputan6.com, Pekanbaru BPPOM temukan bakso mengandung zat babi di warung terkenal di Kota Pekanbaru terkait Kehalalan suatu jenis makanan, sejumlah warung makan Pekanbaru Riau. Konsumen mengaku trauma untuk mengkonsumsi setelah heboh pemberitaan salah satu warga setempat menjual bakso berbahan daging celeng atau babi cukup terkenal di Kota Pekanbaru, ternyata warung bakso mekar di jalan KH. Ahmad Dahlan, Kecamatan sukajadi mengandung fragmentasi daging babi, hal ini berdasarkan surat edaran yang di keluarkan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Pekanbaru agar masyarakat agar berhati-hati mengkonsumsi makanan berbentuk bulat itu. Sebumnya, surat itu beredar luas di media social seperti *facebook*, beberapa akun atas nama Raima yulis, Rina zubir, dan Beni mengunggah foto surat itu dan meminta masyarakat berhati-hati kalau ingin mengkonsumsi bakso di Pekanbaru.

Hal ini membuat Sertifikasi Halal sangat dibutuhkan oleh masyarakat khususnya masyarakat muslim dan hal ini tentunya sangatlah berpengaruh besar bagi Usaha kuliner dalam meningkatkan peningkatan Penjualan khususnya Restoran di Kota Pekanbaru. Apalagi mungkin banyak masyarakat pengelola Restoran yang menyajikan menu-menu luar negeri. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dalam bentuk karya ilmiah yang berjudul **“Peran Sertifikat Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Pekanbaru”**

## B. Pembatasan Masalah

Mengingat keterbatasan data, waktu dan ilmu serta keterbatasan lainnya. Maka penulis membatasi masalah pada penelitian ini yaitu Restoran yang telah bersertifikasi Halal berdasarkan data terbaru tahun 2021 (Sumber: LPPOM-MUI) yakni Restoran Fenybella Resto.

## C. Perumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana Peran Sertifikat Halal dalam upaya meningkatkan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru?

## D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui Peran Sertifikat Halal dalam meningkatkan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru.

## E. Manfaat Penelitian

Hasil tulisan ini dapat menjadi tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam menulis bagi penulis sendiri, dan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi mahasiswa dalam pembuatan penelitian selanjutnya. Hasil penelitian dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan kepada Restoran atau rumah makan di Kota Pekanbaru.

## F. Sistematika Penulisan

Untuk mendapatkan gambaran singkat mengenai bagian-bagian yang akan dibahas dalam proposal ini, maka penulis memberikan uraian sebagai berikut:

**BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini menguraikan tentang: Latar Belakang Masalah; Perumusan Masalah; Tujuan dan kegunaan, Penelitian; serta Sistematika Penulisan.

**BAB II : LANDASAN TEORI**

Bab ini menguraikan tentang: konsep teori; yang meliputi Halal, Sertifikasi Halal, minat beli, Usaha, rumah makan Tinjauan Penelitian yang relevan; Konsep Operasional; dan Kerangka berfikir.

**BAB III : METODE PENELITIAN**

Bab ini membahas tentang; jenis penelitian; Tempat dan waktu penelitian; sumber data; sumber data primer; sumber data skunder; Teknik pengumpulan data; wawancara; observasi; kuesioner; dokumentasi; Teknik pengolahan data; Meliputi Redaksi data; Penyajian data; Menarik kesimpulan; Teknik analisis data.

**BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini membahas tentang: Gambaran Umum Hasil Penelitian; Deskripsi Temuan Penelitian; Pembahasan.

**BAB V : PENUTUP**

Pada bab ini berisi tentang: Kesimpulan; Saran

## BAB II

### LANDASAN TEORI

#### A. Konsep Teori

##### 1. Peran

Pengertian Peran menurut Soekanto (2002) , yaitu Peran merupakan dinamis kedudukan (status), apabila seseorang melaksanakan hak dan kewajibannya sesuai dengan kedudukannya, maka ia menjalankan suatu Peranan. Peran merupakan tindakan atau perilaku yang dilakukan oleh seseorang yang menempati suatu posisi di dalam status sosial, syarat-syarat Peran mencakup 3 (tiga) hal yaitu:

- a. Peran meliputi norma-norma yang dihubungkan dengan posisi atau tempat seseorang dalam masyarakat. Peranan dalam arti ini merupakan rangkaian peraturan-peraturan yang membimbing seseorang dalam kehidupan kemasyarakatan.
- b. Peran adalah suatu konsep perilaku apa yang dapat dilaksanakan oleh individu-individu dalam masyarakat sebagai organisasi.
- c. Peran juga dapat dikatakan sebagai perilaku individu, yang penting bagi struktur sosial masyarakat.

Peran adalah suatu rangkaian yang teratur yang ditimbulkan karena suatu jabatan. Manusia sebagai makhluk social memiliki kecenderungan untuk hidup berkelompok. Dalam kehidupan berkelompok tadi akan terjadi interaksi antara anggota masyarakat yang satu dengan anggota masyarakat lainnya. Tumbuhnya interaksi diantara mereka ada saling ketergantungan. Dalam

kehidupan bermasyarakat itu munculah yang di namakan Peran *role*. (Jurnal Analisis Parawisata Vol 17 No.22017)

Peran pemerintah dalam perekonomian pada dasarnya Peran pemerintah dalam perekonomian yang Islami, memiliki dasar rasionalitas yang kokoh. Dalam pandangan Islam, Peran pemerintah di dasari oleh beberapa argumentasi, yaitu:

- a. Derivasi dari konsep kekhalifahan,
- b. Konsekuensi adanya kewajiban-kewajiban kolektif (*fard al-kifayah*), serta
- c. Adanya kegagalan pasar dalam merealisasikan *falah*.

Pemerintah adalah pemegang amanah Allah untuk menjalankan tugas-tugas kolektif dalam mewujudkan kesejahteraan dan keadilan (*al-adl wal ihsan*) serta tata kehidupan yang baik (*hayyah thayyibah*) bagi seluruh umat. Jadi, pemerintah adalah agen dari Tuhan, atau khalifatullah, untuk merealisasikan *falah*. Sebagai pemegang amanah, eksistensi dan Peran pemerintah ini memiliki landasan yang kokoh dalam Al-quran dan Sunnah, baik secara eksplisit maupun implisit kehidupan rasullah dan khulafaurrasyidin merupakan teladan yang amat baik bagi eksistensi pemerintah. Dasar dalam menjalankan amanah tersebut pemerintah akan menjunjung tinggi prinsip musyawarah atau (*syura*) sebagai salah satu mekanisme pengambilan keputusan yang penting dalam Islam. Dengan demikian, pemerintah pada dasarnya sekaligus memegang amanah dari masyarakat. (Misanam *et al*, 2013:446)

## 2. Halal

Halal adalah boleh, kata Halal berasal dari bahasa Arab melepaskan dan tidak terikat, secara etimologi Halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat karena ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau diartikan sebagai salah satu yang bebas dari bahaya duniawi. Dari pengertian tersebut dapat dipahami tentang dasar Sertifikat Halal yakni fatwah tertulis MUI yang menyatakan Kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam melalui pemeriksaan terperinci oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Dalam Islam umat muslim diwajibkan mengkonsumsi makanan yang Halal, karena setiap makanan yang kita konsumsi akan mendarah daging dalam tubuh dan menjadi sumber energi yang penting untuk kehidupan. Rasulullah S.A.W bersabda; *tidaklah tumbuh daging dari makanan yang haram, kecuali neraka lebih utama untuknya.* (HR At-thirmidzi). Ketidakinginan masyarakat muslim untuk mengkonsumsi produk-produk haram akan meningkatkan kejelian dalam proses pemilihan produk (*high involnemnt*). Sehingga akan ada produk yang di pilih untuk di konsumsi dan produk yang tersisih.

Kehalalan adalah parameter utama dalam proses pemilihan produk. Ketentuan ini membuat keterbatasan pada produk-produk makanan untuk memasuki pasar umat muslim. Memastikan makanan yang di konsumsi Halal menjadikan tanggung jawab bagi setiap muslim. Untuk mempermudah mengetahui makanan yang di konsumsi Halal khususnya makanan dalam

kemasan maka dapat dilihat dari label Halal yang tercantum pada kemasan makanan tersebut. Label Halal pada produk makanan adalah hal yang sangat penting untuk di perhatikan.

Sesuai dengan peraturan pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan pasal 2 ayat 1 “bahwa setiap orang untuk memproduksi atau memasukan pangan yang di kemas kedalam wilayah Indonesia untuk dipergagangkan wajib mencantumkan label Halal pada, didalam dan atau di kemasan pangan”.

Label merupakan alat penyampaian informasi tentang produk yang tercantum pada kemasan. Selain memberikan informasi mengenai nama produk, label juga memberika informasi daftar bahan yang terkandung dalam produk, berat bersih, daya tahan, nilai ataupun kegunaan produk serta keterangan tentang Halal. Pencantuman tulisan “Halal” di atur oleh keputusan bersama menteri Agama No.427/MENKES/SKB/VIII/1985. Makanan Halal adalah semua jenis makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang terlarang/haram atau yang di olah menurut hukum-hukum Islam. Produsen yang mencantumkan tulisan Halal pada label/penandaan makanan produknya bertanggung jawab terhadap Halalnya makanann tersebut bagi pemeluk agama Islam. (Rambe, 2012 vol:1, No 1).

Dalam undang -undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk Halal telah di jelaskan bahwa yang di maksud dengan produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan sesuai dengan syariat Islam. Baik berupa barang dan/ jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik,

produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang-gunaan yang di pakai, atau di dimanfaatkan oleh masyarakat. (Handayani & Pusporoni, 2021: 8).

Umat Islam di perintahkan untuk mengkonsumsi dan menggunakan produk yang Halal dan baik saja. Dalam Al- qur'an secara jelas telah di sebutkan jenis makanan yang Halal dan haram. Seperti larangan memakan bangkai kecuali bangkai ikan dan belalang, darah, daging babi, daging hewan yang di sembelih dengan menyebut nama selain Allah, hewan sembelihan untuk berhala, daging hewan tercekik, dipukul, jatuh, di terkam binatang buas, kecuali sempat di sembelih dengan nama Allah.

Mengkonsumsi produk Halal tidak hanya dilihat sebagai penerapan ajaran agama, tetapi telah menjadi cara hidup dan gaya hidup bagi sebagian besar umat Islam. Kepastian Kehalalan suatu produk merupakan pertimbangan penting bagi konsumen muslim dalam keputusan pembelian, terutama yang berkaitan dengan makanan. (Rachmawati, 2019 Vol : 2, no 2).

Sah atau tidak sahnya suatu produk untuk dikonsumsi umat muslim sudah sangat jelas batas-batasnya. Hal ini sudah dijelaskan pada Al Quran dan juga Hadits. Dalam Surat al-Baqarah: 168 Allah berfirrrman:

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

*“Wahai Manusia, makanlah yang Halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.*

Penduduk Indonesia yang mayoritas muslim merupakan pasar potensial atau sesuai untuk aneka produk Halal. Presentase pelaku jumlah

Usaha mikro dan menengah yang tinggi (Usaha mikro:98,79%, Usaha kecil:1,11%, dan Usaha menengah: 0,09%). Dan Usaha besar hanya: 0,01% (kementerian koperasi dan Usaha menengah 2013) dari total unit Usaha di Indonesia, menjadikan pelaku Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berperan sebagai penggerak perniagaan di Indonesia.

Pada dasarnya masyarakat sangat teliti dalam memilih produk dan jasa yang di konsumsi atau digunakan. Namun perkembangan zaman pada ilmu pengetahuan dan teknologi membuat konsumen harus lebih teliti lagi dalam memilih produk dan jasa yang ber label Halal. Seiring itu pula muncullah jaminan produk Halal bagi konsumen muslim. Embaga jamanan produk yang tidak Halal, salah satunya dengan memberikan Sertifikasi Halal atau label Halal pada produk dan jasa. Sertifikasi label Halal pada produk makan haruslah di manfaatkan sehingga lebih mudah untuk menghilangkan keraguan untuk mengkonsumsi atau menggunakan produk dan jasa. (wahyuni, 2020 vol:1 No 2).

### 3. Sertifikasi Halal (*Halal Certification*)

Di Indonesia, lembaga Sertifikasi Halal berada pada organisasi LPPOM MUI. Lembaga ini berdiri pada tanggal 6 Januari 1989 dengan tugas melakukan pemeriksaan dan Sertifikasi Halal. Seiring dengan berjalannya waktu maka pada tahun 1996 di tanda tangani Nota kesepakatan kerja sama antara Departemen Agama, Departemen Kesehatan dan MUI. Selanjutnya untuk mempertegas kesepakatan tersebut maka kemudian disusul dengan penerbitan Keputusan Menteri Agama (KMA) 518 Tahun 2001 dan KMA

519 Tahun 2001, yang menguatkan MUI sebagai lembaga Sertifikasi Halal serta melakukan pemeriksaan atau audit, penetapan fatwa, dan menerbitkan Sertifikat Halal. Setelah terbitnya Undang - undang jaminan produk Halal sebagai kewenangan tersebut beralih kepada BPJPH. Sertifikasi Halal merupakan jaminan keamanan bagi seorang konsumen muslim untuk dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama. Produk makanan yang memiliki Sertifikat Halal adalah produk yang didalam proses pengolahannya memenuhi standar dalam keamanan dan kebersihannya (Wajdi dan Susanti, 2009: 126).

Menurut Al-Quran Surat Al-Baqarah ayat 168 menyatakan prinsip dasar dari Sertifikasi Halal sendiri adalah Halal (diperbolehkan) dan thoyyiban (bermanfaat). Hal ini memberi gambaran untuk umat muslim di dunia bahwa sesuatu yang masuk ke dalam tubuh haruslah sah menurut hukum Islam dan juga bermanfaat bagi dirinya sendiri.

Menurut Keputusan Menteri Agama R.I. nomer 518 menyatakan bahwa Sertifikasi Halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan Kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sertifikasi Halal di Indonesia dikeluarkan resmi oleh MUI yang mengindikasikan bahwa produk sudah lolos tes uji Halal. Produk yang memiliki sertifikasi Halal adalah produk yang telah teruji dalam Kehalalan dan bisa dikonsumsi umat muslim. Produk yang telah memiliki Sertifikasi Halal dibuktikan dengan pencantuman logo Halal dalam kemasan produk.

#### 4. Persyaratan Auditor Halal

Dalam pasal 14 undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk Halal, dijelaskan mengenai pengangkatan auditor Halal oleh lembaga pemeriksa Halal (LPH). Auditor Halal adalah orang yang mampu melakukan pemeriksaan Kehalalan produk. LPH adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap Kehalalan produk.

Ada sejumlah persyaratan pengangkatan auditor Halal oleh LPH, yakni: (a) warga Negara Indonesia ; (b) beragama Islam; (c) pendidikan paling rendah sarjana strata 1 (satu) di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industry, biologi, atau farmasi; (d) memahami dan memiliki wawasan luas mengenai Kehalalan produk menurut syariat Islam; (e) mendahulukan kepentingan umat di atas kepentingan pribadi dan/atau golongan; (f) memperoleh Sertifikat Halal dari MUI.

Namun demikian, pada undang-undang nomor 11 tahun 2020, persyaratan poin (f) di tiadakan atau di hapus. Karena itu, dalam pengangkatan auditor Halal hanya berlaku 5 (lima) persyaratan saja. (Wajdi dan Susanti, 2021: 122).

Sertifikasi Halal merupakan jaminan keamanan bagi seorang konsumen muslim untuk dapat memilih makanan & minuman yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama. Produk makanan yang memiliki Sertifikat Halal adalah produk yang didalam proses pengolahannya memenuhi standar dalam keamanan dan kebersihannya. Sertifikat Halal MUI adalah fatwa tertulis

Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan Kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam.

Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label Halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Kewajiban produsen produk pangan untuk mencantumkan label Halal pada makanan yang dikemas lebih spesifik diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 pasal 10 ayat 1 menyebutkan bahwa setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut Halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan Halal pada Label. Pencantuman label pada barang baru saja pengaturannya dikeluarkan oleh Menteri Perdagangan dengan Peraturan Menteri Perdagangan No. 62/M-DAG/PER/12/2009 tentang Kewajiban Pencantuman Label Pada Barang (Permendag No. 62/M-DAG/PER/12/2009).

Tujuan Sertifikasi Halal MUI pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status Kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kesenambungan proses produksi Halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal. Berikut Sertifikat Halal dan Logo Halal yang dikeluarkan MUI. ( LPPOM MUI )

## 5. Cara Memperoleh Sertifikat Halal

Bab V pasal 29 undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk Halal menjelaskan mengenai tatacara memperoleh Sertifikasi Halal. Pada pasal 29 ayat (1) di jelaskan permohonan Sertifikasi Halal di ajukan pelaku Usaha secara tertulis kepada badan penyelenggara jaminan produk Halal (BPJPH). Pasal 29 ayat (2) di sebutkan, permohonan Sertifikasi Halal harus di lengkapi dengan data dokumen pelaku Usaha, nama dan jenis produk, daftar produk dan bahan yang digunakan, dan proses pengolahan produk. Kemudian, pasan 29 ayat (3) berisi ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengajuan permohonan Sertifikasi Halal di atur dalam peraturan menteri.

Akan tetapi dalam undang-undang cipta kerja, ketentuan mendapatkan Sertifikasi Halal pada pasal 29 ayat (3) di ubah menjadi jangka waktu verifikasi permohonan Sertifikasi Halal dilaksanakan paling lama 1 (satu) hari kerja. (Wajdi dan Diana Susanti, 2021:122).

## 6. Regulasi Produk Halal Undang-Undang No 33 Tahun 2014

Adapun regulasi produk halal menurut undang-undang no 33 tahun 2014 yang diuraikan oleh Wajdi dan Diana Susanti(2021:108) yaitu:

- a. Memberikan kepastian hukum ketersediaan produk Halal. Mengonsumsi atau menggunakan produk yang tidak memiliki label Halal bisa mendatangkan rasa tidak tenang pada konsumen muslim. Sebab bahan-bahan tidak Halal bisa saja terkandung secara tidak sengaja di dalam produk.

- 
- b. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku Usaha untuk memproduksi atau menjual produk Halal Unique Selling Point (USP), atau juga dikenal sebagai *Unique Selling Proposition* merupakan konsep marketing yang dapat membedakan produk dengan para kompetitornya. Bila memiliki Sertifikasi Halal, maka produk akan memiliki *unique selling point* daripada pesaingnya.
  - c. Memberikan keuntungan timbal balik dalam perdagangan produk Halal Mendapatkan kesempatan untuk terjun di pasar halal. Selain terjun di pasar konvensional, produk bersertifikasi Halal juga punya kesempatan untuk masuk ke pasar Halal global yang semakin berkembang.
  - d. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk. Prosedur untuk mendapatkan Sertifikat Halal cukup ketat. Namun hal ini membuat para konsumen percaya terhadap kandungan makanan yang diteliti.
  - e. Menumbuhkan kerja sama internasional dalam perdagangan Memperluas bisnis Anda, dapat dilakukan dengan mengekspor produk-produk berSertifikat Halal ke pasar-pasar Negara muslim.

Regulasi mengenai Sertifikasi Halal yang berlaku saat ini menuntun terjadinya perubahan telah mengubah masa berlaku ketetapan Halal MUI, yang terjadinya berlaku selama 2 (dua) tahun berubah menjadi 4 (empat) tahun.

Masa berlaku Sertifikasi Halal tercantum dalam undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk Halal (UU JPH), pasal 42, yaitu” Sertifikasi Halal berlaku selama 4 (empat) tahun sejak di terbitkan oleh BPJPH, kecuali terhadap perubahan komposisi bahan”. Hal ini juga tercantum dalam undang-undang nomor 11 tahun 2020 tentang cifta kerja serta peraturan pemerintah nomor 31 tahun 2019 tentang penyelenggara JPH.

Dalam peraturan pemerintah nomor 39 tahun 2021 pasal 118 disebutkan bahwa kerja sama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam hal penetapan Kehalalan produk. Berdasarkan hal ini, maka sesuai melalui Kep-49/DHN-MUI/V/2021 tentang perubahan waktu berlakunya ketetapan Halal Majelis Ulama Indonesia, masa berlaku ketetapan Halal menjadi 4 (empat) tahun dari sebelumnya 2 (dua) tahun. (LPOOM-MUI).

## 7. Usaha

Usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan mengerahkan tenaga, pikiran dan badan untuk mencapai suatu maksud. Dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang berfikir bahwa Usaha selalu identic dengan bisnis, ekonomi, atau sesuatu yang berujung dengan nominal. Dan dari situ pula muncul bermacam macam presepsi tentang Usaha karena banyak pula orang yang berpendapat tentang Usaha, tergantung sudut dari pandang mereka.

Usaha dihubungkan dengan bidang ekonomi, psikologi, dan bidang-bidang lainnya. Meskipun begitu, istilah Usaha bukan lah sebuah istilah yang awam ditrelinga kita. Dalam kehidupan sehari-hari kita sudah terbiasa

menggunakan bahasa ini. dengan pemahaman yang mendalam, kita bisa lebih hati-hati dalam menggunakan bahasa ini dalam pembicaraan sehari-hari, Usaha (perusahaan) adalah bentuk Usaha yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus agar mendapat keuntungan, baik dilakukan oleh individu maupun kelompok yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, didirikan dan berkedudukan disuatu tempat. (Harmaizar, 2008:14)

a. Struktur rencana Usaha

Sewaktu menyusun sebuah rencana Usaha, kita perlu yakin bahwa perencanaan adalah aspek penting dalam proses pengembangan sebuah Usaha. Perencanaan dapat membantu seorang wiraUsaha menetapkan target jangka panjang dan jangka pendek dari bisnis baru yang di usulkan. Rencana Usaha secara khusus di maksudkan untuk:

- Meningkatkan peluang keberhasilan suatu Usaha
- Secara jelas menentukan kegiatan-kegiatan agar bisnis dapat beroperasi dengan sukses.
- Mengidentifikasi semua sumber daya yang tersedia untuk bisnis tersebut dan cara menggabungkan sumber daya ini untuk hasil yang maksimal.
- Mengidentifikasi standar-standar kinerja untuk segmen pengoperasian bisnis yang dapat dibandingkan dengan kinerja aktual. Ini merupakan mekanisme pengendalian untuk menjaga agar bisnis beroperasi pada jalur yang benar.

## 8. Penjualan

Penjualan adalah aktivitas atau bisnis menjual produk atau jasa. Dalam proses penjualan, penjual atau penyedia jasa memberikan kepemilikan suatu komoditas kepada pembeli untuk suatu harga tertentu.

### a. Definisi Penjualan

Penjualan adalah salah satu fungsi pokok yang dilaksanakan dalam kegiatan pemasaran suatu oleh suatu organisasi pemasaran, kegiatan untuk menyampaikan produk barang kepada konsumen. Kegiatan ini sangat penting, mengingat semakin kompleks serta ketat persaingan dunia bisnis. (Suastha, 2007:15).

Penjualan merupakan proses dimana sang penjual memastikan, mengaktifkan dan memuaskan sang pembeli agar dicapai manfaat, baik sang penjual atau bagi sang pembeli yang berkelanjutan dan menguntungkan kedua belah pihak. Untuk melaksanakan Penjualan yang baik diperlukan suatu adanya manajemen agar tercapai apa yang ditargetkan.

Adapun pengertian manajemen Penjualan itu sendiri adalah perencanaan, pengarahan, dan pengawasan personal *selling*, termasuk penarikan, pemilihan, perlengkapan, penentuan rute, supervise, pembayaran, dan motivasi sebagai tugas pada para tenaga jual.

### b. Peningkatan Penjualan

Menurut Winardi (2001) dalam Suparman (2018: vol 07 No.2)

Penjualan adalah proses dimana sang penjual memastikan, mengantisipasi

dan memuaskan kebutuhan atau keinginan sang pembeli agar dapat di capai manfaat, baik bagi yang menjual maupun bagi sang pembeli yang berkelanjutan dan menguntungkan kedua belah pihak

Penjualan merupakan proses pertukaran barang/jasa antara penjual dan pembeli, dengan alat tukar berupa uang dan orang menjual sesuatu akan mendapatkan imbalan berupa uang.

Hasil Penjualan bisa ditentukan dengan adanya nilai Penjualan yang terjadi, nilai Penjualan merupakan suatu jumlah dari Penjualan produk baik barang dan jasa oleh suatu perusahaan dalam bentuk angka dimana pembayaran akan di lakukan dalam mata uang tertentu. Penjualan merupakan puncak kegiatan dalam seluruh kegiatan perusahaan. Berikut ini akan dikemukakan definisi Penjualan menurut para ahli

Faktor yang berpengaruh terhadap volume Penjualan adalah harga. Harga merupakan sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukarkan konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan atau jasa tersebut (Kotler:2001). Secara teoritis semakin tinggi harga akan mengakibatkan minat konsumen untuk membeli suatu barang akan menurun. Secara bersamaan menurunnya minat beli konsumen atas suatu barang juga akan mengakibatkan menurunnya jumlah barang yang terjual. Dengan demikian semakin tinggi harga dapat mengakibatkan turunnya volume Penjualan.

Sebaliknya, bila harga semakin rendah maka volume Penjualan akan meningkat. .

Menurut Kotler (2019), harga adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk/jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat karenamemiliki atau menggunakan produk tersebut. Harga merupakan salah satu penentu keberhasilan suatu perusahaan karena harga menentukan seberapa besa keuntungan yang akan di peroleh perusahaan dari Penjualan produknya baik berupa barang maupun jasa. Menetapkan harga terlalu tinggi akan menyebabkan penjuala akan menurun, namun jika terlalu rendah akan mengurangi keuntungan yang dapat di peroleh organisasi perusahaan.

Menurut teori manajemen, tinggi rendahnya harga suatu produk akan mempengaruhi konsumen dalam memutuskan apakah akan membeli barang tersebut atau tidak. Semakin tinggi harga dimaksud maka akan semakin kurang terjangkau dalam persepsi individu, dan semakin rendah suatu harga maka akan semakin terjangkau dalam persepsi individu. Dengan demikian tingginya harga suatu produk akan mengurangi minat beli para konsumen, yang dapat berarti pula semakin rendah suatu harga makanan maka akan semakin terjangkau kemampuan individu, yang pada akhirnya akan semakin meningkatkan volume Penjualan terhadap suatu produk yang bersangkutan.

Kualitas pelayanan mempengaruhi volume Penjualan. Kualitas pelayanan dari suatu perusahaan di uji pada setiap layanan saingannya, jika para konsumen merasa bosan, tidak dapat menjawab pertanyaan yang mudah sementara para konsumen menunggu, mereka akan berpikir dua kali untuk meleakukan bisnis lagi dengan penjual. Hal ini sejalan dengan yang di ungkapkan oleh Kotler dan Ang (2003) bahwa para pelanggan membentuk harapan akan layanan dari pengalaman masa lalu, promosi dari mulut kemulut dan iklan pelanggan membandingkan pelayanan yang di rasakan dengan yang di diharapkan. Kotler (2003) berpendapat bahwa kualitas pelayanan harus dimulai dari kebutuhan pelanggan dan berakhir pada persepsi pelanggan. Ini berarti bahwa kualitas yang baik bukan dilihat dari penyedia jasa, melainkan berdasar pada persepsi pelanggan. Dari pengertian tersebut, dapat dijelaskan bahwa kualitas selalu berfokus pada pelanggan. Dengan demikian produk atau jasa yang didesain, di produksi dan ditawarkan serta pelayanan yang diberikan adalah untuk memenuhi keinginan pelanggan dan harapan pelanggan.

Faktor yang berpengaruh terhadap volume Penjualan adalah kualitas pelayanan. Kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berpengaruh dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Sehingga definisi kualitas pelayanan dapat diartikan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen serta ketepatan penyampaiannya dalam menyeimbangi harapan konsumen.

Menurut Lovelock and Wright (2007) dalam Suparman, (2018 Vol.07 No.2) kualitas pelayanan jasa merupakan evaluasi kognitif jangka pelanggan terhadap penyerahan jasa suatu perusahaan. Pada umumnya pelayanan yang diberikan perusahaan baik akan menghasilkan kepuasan yang tinggi serta pembelian ulang yang sangat tinggi. Dari kedua pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa kualitas pelayanan merupakan parameter kepuasan pelanggan atas jasa yang diterimanya sehingga diharapkan konsumen akan melakukan pembelian ulang. Dengan demikian semakin baik kualitas pelayanan yang diberikan akan meningkatkan penjualan yang akan datang.

Dengan semakin tingginya tingkat persaingan antara perusahaan, dan salah satu untuk memenangkan persaingan adalah dengan pelayanan yang prima serta memberikan layanan yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan sehingga pada akhirnya akan memberikan kepuasan pada pelanggan. Kesesuaian kualitas pelayanan yang diterima atau dirasakan konsumen dengan apa yang menjadi harapan konsumen, maka kualitas pelayanan dipersepsikan sebagai kualitas yang memuaskan, begitu juga pelayanan yang diterima atau dirasakan tidak sesuai dengan harapan, maka kualitas pelayanan dipersepsikan sebagai kualitas yang buruk. Perusahaan harus mewujudkan kualitas yang sesuai dengan syarat-syarat yang dituntut pelanggan. Dengan kata lain, kualitas layanan adalah kiat secara konsisten dan efisien untuk memberi pelanggan apa yang diinginkan dan diharapkan pelanggan. Kualitas pelayanan merupakan parameter kepuasan pelanggan

atas jasa yang diterimanya sehingga yang diharapkan konsumen melakukan pembelian ulang. Dengan demikian akan meningkatkan penjualan yang akan datang.

c. Faktor-faktor yang mempengaruhi kegiatan Penjualan

Dalam melakukan kegiatan Penjualan pada perusahaan atau pemilik Usaha akan dipengaruhi beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut adalah:

1. Kondisi dan kemampuan penjual

Dalam hal ini melibatkan dua belah pihak yaitu penjual sebagai pihak pertama, dan pembeli sebagai pihak kedua. Disini, penjual harus dapat meyakinkan kepada pembelinya agar dapat berhasil mencapai sasaran Penjualan yang diharapkan. Untuk maksud tersebut penjual harus memahami beberapa masalah penting yang berkaitan, yakni, jenis dan karakteristik barang yang ditawarkan harga produk, syarat penjual, seperti pembayaran, pengantaran, pelayanan setelah pembayaran, garansi, dan sebagainya. Dengan demikian harus dapat dihindari kemungkinan timbulnya rasa kecewa dari para pembeli dalam pembelian. Dalam hal ini ada sifat-sifat yang perlu dimiliki oleh seorang penjual yang baik antara lain: sopan, pandai bergaul, pandai berbicara, mempunyai kepribadian yang menarik, sehat dan jamasni, jujur, mengetahui cara-cara Penjualan.

## 2. Kondisi pasar

Pasar, sebagai kelompok pembeli atau pihak yang menjadi sasaran dalam Penjualan, dapat pula mempengaruhi kegiatan Penjualannya. Adapun fakto-faktor kondisi pasar yang perlu diperhatikan adalah: jenis pasarnya, kelompok pembeli atau segmen pasarnya, daya belinya, frekuensi pembelinya, keinginan, dan kebutuhannya.

## 3. Modal

Modal merupakan hal yang terpenting didalam Penjualan karena semua dapat dilakukan apa bila penjual memiliki modal yang diperlukan. Sebagai contoh dalam memperkenalkan produk barunya atau lokasi pembelian jauh dari tempat Penjualan, maka diperlukan adanya peragaan baik dalam perusahaan maupun luar perUsahan.

## 4. Kondisi organisasi perusahaan

Kondisi perusahaan besar berbeda dengan perusahaan kecil. Dalam perusahaan besar masalah penjual ditangani oleh bagian Penjualan yang dipegang oleh orang-orang ahli dalam bidang Penjualan. Sedangkan dalam perusahaan kecil masalah penjual ditangani oleh orang-orang yang juga melakukan fungsi-fungsi lainnya. Hal ini disebabkan karena sistem organisasi dan masalah yang dihadapi tidak serumit perusahaan besar, juga jumlah tenaga kerja maupun sarana yang memiliki lebih sedikit.

## 5. Faktor-faktor lain

Faktor-faktor lain yang mempengaruhi Penjualan seperti: perikanan, point reward, potongan harga sering mempengaruhi Penjualan. Tetapi didalam perusahaan kecil yang dilakukan terpenting adalah bagaimana membuat barang yang baik.

Namun diberbagai buku referensi pemasaran yang dikarang oleh para pakar, faktor-faktor yang mempengaruhi ini dikenal oleh istilah bauran pemasaran atau marketing mix, yang memiliki “4P” yaitu produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), promosi (*promotion*). (Suparman, 2018: vol 07 No.2)

## 9. Restoran

Restoran adalah Usaha jasa boga yang di kelola secara komersian, menyediakan pelayanan makanan dan minuman. Restoran dapat berdiri sendiri dengan membangun tempat khusus. Sementara Restoran yang berada dalam hotel umumnya dikelola oleh hotel sendiri, dan manajemennya dibawah tanggung jawab departemen makanan dan minuman (*food dan Beverage*). (Bagyono, 2012: 65)

Restoran sebagai salah satu penyedia makanan dan minuman menjadi salah satu sarana bagi konsumen dalam memenuhi kebutuhannya dimana salah satunya adalah konsumen muslim. (Rachmawati, 2019 Vol : 2, No 2).

### B. Tinjauan penelitian yang relevan

Penelitian tentang Peran Sertifikasi Halal dalam peningkatan Usaha Restoran atau rumah makan, telah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti

sebelumnya, dengan focus kajian masing-masing dan tempat penelitian yang berbeda, meski satu sama lain memiliki keterkaitan, diantaranya sebagai berikut:

Andi Adhlu Mattupuang(2018) "*Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku'*". Dalam penelitian ini, menyatakan bahwa Peran Sertifikat Halal pada Usaha rumah makan ulu juku' dalam meningkatkan pelanggan sangatlah besar, karena banyak dari pelanggan yang memang sengaja mencari rumah makan yang memiliki Sertifikat Halal dengan alasan adanya jaminan Kehalalan yang ditawarkan oleh rumah makan kepada para pelanggan muslim dalam bentuk sertifikat, dan tidak dapat pula dipungkiri bahwasanya banyak juga pelanggan dari kalangan non muslim yang tertarik akan Sertifikat Halal yang ada pada rumah makan ini.

Dengan melihat dari penelitian ini, persamaannya adalah Sama-sama meneliti tentang Peran Sertifikasi Halal. Perbedaan penelitian ini yaitu: Penelitian Andi Adhlu Mattupuang membahas tentang Peran sertifikasi pada rumah makan, namun penelitian ini meneliti tentang Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan Usaha rumah makan di Kota Pekanbaru. Lokasi dan tempat penelitian.

Danang Waskito (2015) "*Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)*". Dalam penelitian ini, menyatakan bahwa Sertifikasi Halal merupakan sebuah jaminan keamanan

bagi umat muslim untuk dapat mengkonsumsi suatu produk. Sertifikasi Halal ini dibuktikan dengan pencantuman logo Halal pada kemasan produk. Secara umum, pendekatan Halal dalam proses pemasaran suatu produk juga dapat menetralkan image negatif yang diasosiasikan konsumen muslim terhadap suatu produk.

Dengan melihat dari penelitian ini, persamaannya adalah Sama-sama meneliti tentang Sertifikasi Halal. Perbedaan penelitian ini yaitu: Penelitian Danang Waskito membahas tentang Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal. Lokasi dan tempat penelitian.

Ahmad Fachri (2018) "*Pengaruh Pendapatan, Atmosfir Restoran, Dan Label Halal Terhadap Perilaku Konsumen Muslim Di Kecamatan Cinere Dalam Memilih Restoran*". Dalam penelitian ini, menyatakan bahwa Pendapatan berpengaruh signifikan terhadap Perilaku Konsumen Muslim di Kecamatan Cinere. Dengan nilai t-statistik sebesar 2.140. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hipotesa H1 diterima yaitu pendapatan berpengaruh terhadap Perilaku Konsumen Muslim di Kecamatan Cinere.

Dengan melihat dari penelitian ini, persamaannya adalah Sama-sama meneliti tentang sertifikasi dan label Halal. Perbedaan penelitian ini yaitu: Penelitian Ahmad Fachri membahas tentang Pengaruh Pendapatan, Atmosfir Restoran, Dan Label Halal Terhadap Perilaku Konsumen. Lokasi dan tempat penelitian.

### C. Konsep Operasional

Konsep operasional merupakan unsur penelitian yang memerintahkan bagaimana cara mengukur variable. Konsep mempunyai tumpang tindih dan memberikan batasan-batasan yang jelas dari masing-masing konsep guna menghindari salah satu pengertian dan pengukuran yang dapat diketahui indikator-indikator apa saja sebagai pendukung untuk dianalisis dari variable tersebut.

**Tabel 2.1: Konsep Operasional**

| Konsep  | Dimensi                                   | Indikator  |
|---|---|--|
| Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan. | Jaminan Produk Halal (UU No 33Tahun 2014) | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memberikan kepastian hukum ketersediaan produk Halal.</li> <li>b. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk Halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk</li> <li>c. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku Usaha untuk memproduksi atau menjual produk Halal Unique Selling Point (USP)</li> <li>d. Menumbuhkan kerja sama internasional dalam perdagangan Memperluas bisnis Anda, dapat dilakukan dengan mengekspor produk-produk berSertifikat Halal ke pasar-pasar Negara muslim.</li> </ul> |

Sumber: Data olahan 2022

#### D. Kerangka Berfikir

Menurut Uma Sekaran dalam Sugiyono (2007:65) Kerangka berfikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting dan yang akan dicapai didalam suatu penelitian.

Adapun gambar kerangka berfikir dalam penelitian ini dapat di lihat pada gambar 2.1 berikut ini:

**Gambar 2.1: Bagan Kerangka Berfikir**



*Sumber: Data olahan 2022*

Berdasarkan gambar berpikir diatas, maka penulis dapat menjelaskan bahwa yang menjadi konsep adalah peran sertifikasi halal terhadap peningkatan penjualan pada fanybella resto di pekanbaru.

Adapun yang menjadi dimensi adalah regulasi Undang-undang No33 tahun 2014 jaminan produk halal.

Yang memuat tentang Memberikan kepastian hukum ketersediaan produk Halal. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk Halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku Usaha untuk memproduksi atau menjual produk Halal Unique Selling Point (USP). Untuk mendapatkan hasil penelitian.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian

Penelitian kualitatif merupakan payungnya semua jenis metode pendekatan penelitian yang digunakan untuk meneliti kehidupan sosial yang natural/alamiah. Dalam penelitian ini, informasi yang diperoleh dianalisa secara kualitatif. Informasi dapat berupa transkrip hasil wawancara, catatan lapangan, dokumen dan atau bahan-bahan yang bersifat visual seperti foto, video, bahan dari internet dan dokumen-dokumen lain tentang kehidupan manusia secara individual atau kelompok. (Sugiyono, 2018:424)

Menurut Bordgan dan Taylor (1993), metodologi penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang maenghasilkan data deskriptif kualitatif berupa kata tertulis atau dari lisan dari orang-orang dan perilaku yang di amati. Kemudian, juga bisa di pahami bahwa pada hakikatnya penelitian kualitatif merupakan salah satu kegiatan sistematis untuk menemukan teori dari kancah (lapangan) bukan untuk menguji teori atau hipotesis. (prastowo, 2016:22)

Pada pendekatan kualitatif, peneliti merupakan instrument utama dalam pengumpulan data. Fokus penelitiannya pun ada pasa persepsi dan pengalaman informan dan cara mereka memandang kehidupannya. Sehingga tujuannya bukan untuk memahami realita tunggal, tetapi realita majemuk. Penelitian kualitatif memusatkan penelitian pada proses yang berlangsung dan hasilnya. Objektivitas dan kejujuran merupakan hal penting bagi seorang

peneliti untuk menjelaskan tujuan peneliti kepada informan. Identitas informan di rahasiakan, sehingga tidak berdampak kepada informan yang telah memberikan informasi. (Patalima, 2013:161)

Penelitian yang akan peneliti gunakan ini adalah penelitian bersifat deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif adalah desain penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambar secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek atau objek penelitian. Penelitian deskriptif berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan. (Sanusi, 2011:13)

#### B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian ini dilakukan dari data terkini tahun 2021 pada Restoran di Kota Pekanbaru yang mana telah melakukan Sertifikasi Halal yakni, Restoran Fenybella resto.

Waktu penelitian dilaksanakan dari bulan Oktober tahun 2021 sampai bulan Januari tahun 2022, yaitu selama empat bulan, dengan perencanaan sebagai berikut:

**Tabel 3.1: Jadwal Waktu Penelitian**

| No | Kegiatan                          | Tahun 2021-2022 |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |  |
|----|-----------------------------------|-----------------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|---|---|---|--|
|    |                                   | Oktober         |   |   |   | November  |   |   |   | Desember  |   |   |   | Januari   |   |   |   |  |
|    |                                   | Minggu ke       |   |   |   | Minggu ke |   |   |   | Minggu ke |   |   |   | Minggu ke |   |   |   |  |
|    |                                   | 1               | 2 | 3 | 4 | 1         | 2 | 3 | 4 | 1         | 2 | 3 | 4 | 1         | 2 | 3 | 4 |  |
| 1  | Masa persiapan                    |                 |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |  |
| 2  | Pengumpulan referensi kepustakaan |                 |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |  |
| 3  | Pengolahan data                   |                 |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |  |
| 4  | Penulisan dan analisis laporan    |                 |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |           |   |   |   |  |

Sumber: Data Olahan, 2021

### C. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah pimpinan atau mitra yang bertanggung jawab di Restoran Fanybella Resto yang bersedia untuk di wawancarai. Sedangkan objek dalam penelitian ini adalah Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan dan minat konsumen pada Restoran Fanny Bella Resto di Pekanbaru.

### D. Informan Penelitian

Informan penelitian adalah orang-orang yang dapat memberikan informasi. Informan penelitian adalah sesuatu baik orang, benda ataupun lembaga (organisasi), yang sifat keadaanya di teliti, penelitian ini telah merencanakan A sebagai orang pertama sebagai sumber data. Informan awal ini sebaiknya di pilih orang yang bisa “membukakan pintu” untuk mengenali medan secara luas. Selanjutnya oleh A disarankan ke B untuk mendapatkan data yang lengkap dan akurat. (Sugiono, 2018:448)

Adapun teknik yang digunakan untuk menentukan informan dalam penelitian kualitatif menurut Sugiyono yang dijelaskan dalam Prastowo (2016:195), yaitu dengan cara peneliti memasuki situasi social tertentu, melakukan observasi, dan wawancara kepada orang-orang yang di pandang tau tentang situasi sosial tersebut. Penentuan orang yang menjadi sumber data dilakukan secara *purposive sampling*, yaitu orang yang dianggap paling mengetahui situasi dan kondisi pada tempat penelitian, di pilih dengan pertimbangan dan tujuan tertentu.

Menurut Moleong dalam Prastowo (2016:195), informan adalah subjek penelitian. Informan adalah orang dalam pada latar penelitian. Informan adalah

orang yang di manfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar (lokasi atau tempat) penelitian. Adapun informan penelitian atau subjek pada penelitian ini adalah manajer pada Restoran Fanybella Resto.

#### **E. Sumber Data Penelitian**

Penelitian kualitatif sebagai human instrument, berfungsi menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, analisis data, menafsirkan data dan membuat kesimpulan atas temuannya. Pendapat lain mengatakan bahwa sumber data adalah subjek dari mana data dapat diperoleh. (Sugiyono,2018:455).

Sumber data dapat diperoleh berdasarkan dari dua sumber yaitu:

##### **1. Sumber Data Primer**

Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Pendapat lain mengatakan bahwa data primer adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber asli. Artinya sumber data yang diperoleh langsung dari sumbernya.

Data primer diperoleh langsung dari sumber asli dari lapangan atau dari pemilik Restoran Fanybella Resto.

##### **2. Sumber Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang tersedia dan dikumpulkan oleh pihak lain. Peneliti tinggal memanfaatkan data tersebut sesuai kebutuhan.

Berdasarkan pengertian di atas dapat dipahami bahwa sumber data sekunder adalah sumber data kedua yaitu sumber data yang diperoleh dari sumber lain yang tidak berkaitan secara langsung, seperti data yang diperoleh

dari perpustakaan antara lain buku-buku, penelitian relevan, literatur lainnya yang membahas tentang Peranan Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan Usaha Restoran dan sumber-sumber lain.

#### **F. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data merupakan Langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang diperlukan. Peneliti untuk memperoleh data yang objektif dan valid, berkaitan dengan Peranan Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru. Maka digunakan beberapa metode ilmiah sebagai landasan untuk mencari pemecahan terhadap permasalahan tersebut. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah:

##### **1. Observasi**

Nasution, (1988) menyatakan bahwa, observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Data itu dikumpulkan dan sering dengan bantuan berbagai alat yang sangat canggih, sehingga benda-benda yang sangat kecil (proton dan elektronik) maupun yang sangat jauh (benda ruang angkasa) dapat diobservasi dengan jelas. (Sugiyono, 2018:454)

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan observasi partisipatif, yang mana peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau yang digunakan sebagai sumber data penelitian.

## 2. Wawancara

Wawancara (*interview*) adalah suatu kejadian atau suatu proses interaksi antara pewawancara (*interviewer*) dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai (*interviewee*) melalui komunikasi langsung. Dapat pula dikatakan bahwa wawancara merupakan percakapan tatap muka (*face to face*) antara pewawancara dengan sumber informasi, dimana pewawancara bertanya langsung tentang suatu objek yang diteliti dan telah dirancang sebelumnya. (Yusuf, 2014:327)

Wawancara adalah merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu.

Peneliti akan menggunakan wawancara terstruktur digunakan sebagai pengumpulan data, bila peneliti atau pengumpul data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa yang akan diperoleh. Oleh karena itu dalam melakukan wawancara, pengumpul data telah menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis yang alternatif jawabannya pun telah disiapkan. Dengan wawancara terstruktur ini setiap responden diberi pertanyaan yang sama, dan pengumpul data mencatatnya. (Sugiyono, 2018: 466)

### 3. Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah hidup (*life histories*), cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumentasi berbentuk gambar, misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film, dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. (Sugiyono, 2018:476)

Dokumentasi adalah ditujukan untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian, meliputi buku-buku yang relevan, peraturan-peraturan, laporan kegiatan, film dokumenter, data yang relevan dengan penelitian (Sudaryono, 2007:299)

#### G. Teknik Pengolahan Data

Pada Jenis penelitian kualitatif ini, pengolahan data tidak harus dilakukan setelah data terkumpul atau pengolahan data selesai. Dalam hal ini, data sementara yang terkumpulkan, data yang sudah ada dapat diolah dan dilakukan analisis data secara bersamaan.

Pengolahan data dilakukan setelah semua data terhimpun dan telah dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang objek penelitian dengan cara menggunakan rumus-rumus tertentu. (Misbahuddin, 2013:23)

Pada saat analisis data, dapat kembali lagi ke lapangan untuk mencari tambahan data yang dianggap perlu dan mengolahnya kembali, mengatakan pengolahan data dalam penelitian kualitatif dilakukan dengan cara mengklasifikasikan atau mengkategorikan data berdasarkan beberapa tema sesuai fokus penelitiannya. (suyanto dan sutinah, 2006:173)

Pengolahan data pada penelitian ini terdiri dari :

### **1. Reduksi Data**

Reduksidata merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan lapangan Miles dan Huberman (1992). Langkah-langkah yang dilakukan adalah menajamkan analisis, menggolongkan atau pengkategorisasian ke dalam tiap permasalahan melalui uraian singkat, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasikan data sehingga dapat ditarik dan diverifikasi. Data yang di reduksi antara lain seluruh data mengenai permasalahan penelitian. (Sugiyono, 2018: 484)

Data yang di reduksi akan memberikan gambaran yang lebih spesifik dan mempermudah peneliti melakukan pengumpulan data selanjutnya serta mencari data tambahan jika diperlukan. Semakin lama peneliti berada di lapangan maka jumlah data akan semakin banyak, semakin kompleks dan rumit. Oleh karena itu, reduksi data perlu dilakukan sehingga data tidak bertumpuk agar tidak mempersulit analisis selanjutnya.

## 2. Penyajian Data

Setelah data di reduksi, langkah analisis selanjutnya menurut Miles dan Huberman (1992) adalah penyajian data. Penyajian data merupakan sebagai sekumpulan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. (Sugiyono, 2018: 484)

Penyajian data diarahkan agar data hasil reduksi terorganisaikan, tersusun dalam pola hubungan sehingga makin mudah dipahami. Penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian naratif, bagan, hubungan antar kategori serta diagram alur. Penyajian data dalam bentuk tersebut mempermudah peneliti dalam memahami apa yang terjadi. Pada langkah ini, peneliti berusaha menyusun data yang relevan sehingga informasi yang didapat disimpulkan dan memiliki makna tertentu untuk menjawab masalah penelitian.

Penyajian data yang baik merupakan satu langkah penting menuju tercapainya analisis kualitatif yang valid dan handal. Dalam melakukan penyajian data tidak semata-mata mendeskripsikan secara naratif, akan tetapi disertai proses analisis yang terus menerus sampai proses penarikan kesimpulan. Langkah berikutnya dalam proses analisis data kualitatif adalah menarik kesimpulan berdasarkan temuan dan melakukan verifikasi data.

### 3. Menarik kesimpulan atau verifikasi

Tahap ini merupakan tahap penarikan kesimpulan dari semua data yang telah diperoleh sebagai hasil dari penelitian. Penarikan kesimpulan atau verifikasi adalah Usaha untuk mencari atau memahami makna/arti, keteraturan, pola-pola, penjelasan, alur sebab akibat atau proposisi. Sebelum melakukan penarikan kesimpulan terlebih dahuludilakukan reduksi data, penyajian data serta penarikan kesimpulan atau verifikasi dari kegiatan-kegiatan sebelumnya. Sesuai dengan pendapat Miles dan Huberman, proses analisis tidak sekali jadi, melainkan interaktif, secara bolak-balik diantara kegiatan reduksi, penyajian dan penarikan kesimpulan atau verifikasi selama waktu penelitian. Setelah melakukan verifikasi maka dapat ditarik kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang disajikan dalam bentuk narasi. Penarikan kesimpulan merupakan tahap akhir dari kegiatan analisis data. Penarikan kesimpulan ini merupakan tahap akhir dari pengolahan data.(Sugiyono, 2018: 492)

#### H. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil Kuesioner, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah difahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Analisis data dilakukan dengan mengorganisasikan data, menjabarkan kedalam unit-unit, melakukan sintesa, Menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan yang dapat diceritakan kepada orang lain. (Sugiyono, 2018:480)

Analisis data kualitatif bersifat induktif, yaitu suatu Analisa dari data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan pula hubungan tertentu. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian kualitatif lapangan yang sesuai dengan pendapat Miles dan Huberman yang dikutip oleh Sugiyono yaitu melalui data *reduction* (Reduksi data), data *display* (penyajian data), dan *conclusion drawing/verification* (kesimpulan).

Teknik analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil pengamatan, wawancara, kuesioner, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Berdasarkan pendapat di atas, teknik analisa adalah suatu Usaha untuk memproses data yang telah dikumpulkan oleh peneliti baik dengan alat pengumpul data yang berupa interview, kuesioner, observasi maupun dokumentasi. Proses pertama adalah mereduksi data yaitu proses merangkum, memilih hal-hal yang pokok dan mencari data yang dianggap penting yang sesuai dengan fokus penelitian. Proses kedua yaitu dengan data display (penyajian data) yaitu dengan bentuk uraian singkat, bagan, maupun naratif. Proses ketiga yaitu *conclusion drawing/verification* yaitu penarikan kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran umum lokasi penelitian

##### 1. Sejarah singkat Restoran Fanybella Resto

Restoran Fanybella Resto merupakan salah satu Restoran ternama yang berda di Kota Pekanbaru Restoran ini adalah bisnis keluarga yang didirikan oleh bapak Edi Sonaibaho, dan ibu Yuniarti pada pertengahan bulan mei tahun 2017, Restoran ini diambil dari anak pertama dan kedua beliau yakni Fanny dan Bella. Pada awalnya Fanybella Resto bukan hannya Restoran saja akan tetapi Fannybella pertama kali berdiri yakni Fannybella *Home décor* selain itu nama Fannybella ini terdiri beberapa cabang ada Fannybella residence, dan Fannybella Homestay. Restoran Fanybella Resto ini berlokasi di Jl. HR Soebrantas kompleks Ruko MTC Giant A 35-37 panam kecamatan tampan Kota PekanbaruRiau 28293.

Restoran ini menyediakan beragam makanan dari aneka mie, nasi goreng, aneka lauk, sayur, tersedia dua jenis sushi dan aneka minuman. Harganya masih termasuk standar dengan porsi yang cukup banyak dan enak. Tempatnya juga cocok untuk ngumpul bareng keluarga dan kerabat, *Fannybella café and resto* adalah Restoran yang terdapat Giant MTC panam Pekanbaru. Tidak heran jika banyak orang yang mengaku ketagihan saat menikmati masakan ini saat berada di Restoran Fanybella Resto. Restoran ini bekerjasama juga dengan pihak rumah sakit dan kantor

dalam menyediakan makanan sehat. Restoran ini beroperasi dari jam 11:00 siang- 22:00 malam.

## 2. Visi dan misi Restoran Fanybella Resto

### a. Visi

BerUsaha memberikan pelayanan terbaik secara maksimal dalam hal pengadaan makanan dan minuman, dengan menggunakan bahan-bahan makanan yang segar, berkualitas, kebersihan dapur masak, di jamin keHalallannya, serta di tunjang oleh tenaga kerja yang professional.

### b. Misi

Meningkatkan profesionalisme, produktifitas, dan efisiensi kami dalam meningkatkn kepuasan pelanggan. Antara lain melakukan ketepatan waktu, pelayanan prima dan penyediaan makanan yang berkualitas, sehat dan bercita rasa.

### c. Maksud dan tujuan

Kami berkomitmen menyediakan produk berkualitas dan service yang prima terhadap pelanggan kami secara konsisten. Sebagai sebuah badan Usaha, kami selalu menjaga dan meningkatkan hubungan baik dengan supplier kami.

### d. Alat dan transportasi

Untuk menunjang kelancaran operasional perusahaan, kami memiliki kendaraan dinas berupa mobil dan sepeda motor. Dan

sampai saat ini kami masi melayani beberapa pesanan untuk acara-acara keluarga, catering sekolah dan selamatan.

### 3. Struktur organisasi Restoran Fanybella Resto

Restoran Fanybella Resto PekanbaruRiau memiliki struktur organisasi yaitu untuk menggambarkan hubungan dan batasan-batasan yang jelas dalam wewenang dan tanggung jawab dari setiap bagian yang ada didalam organisasi. Dengan adanya sruktur organisasi, akan memudahkan dalam pencapaian tujun secara efektif dan efisien. Organisasi yang baik selalu berpegang teguh pada prinsip-prinsip.

Organisasi yang meliputi perumusan tujuan, pembagian tugas, pendelegasian wewenang, koordinasi dan pengawasan. Stuktur organisasi tergantung pada kondisi lembaga yang bersangkutan serta tujuan pendiri suatu organisasi.

Berikut gambaran sturuktur organisasi pada Restoran Fanybella Resto:

**Gambar 4.1: Struktur organisasi Fanybella Resto**



*Sumber data olahan: 2022*

## B. Deskripsi Umum Temuan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan, oleh sebab itu data yang di sajikan dalam bab ini adalah data yang dikumpulkan dari lapangan. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data tersebut adalah dengan menggunakan wawancara.

Hasil wawancara ini akan menunjukkan bagaimana Peran Sertifikasi Halal dalam upaya meningkatkan Penjualan pada Usaha Restoran yang telah bersertifikasi Halal pada Restoran Fanybella Resto PekanbaruRiau. Kemudian data akan di sajikan dalam uraian singkat kedalam masing-masing kategori dan disimpulkan secara kualitatif. Adapun penyajian dari hasil pengumpulan data tentang Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan sebagai berikut.

**Tabel 4.1: Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan Usaha Restoran pada Fanybella Resto Pekanbaru**

| <b>Hari/tanggal : kamis, 23 desember 2021</b>            |  |   |
|--|--|---|
| <b>Kepada manajer Restoran Fanybella Resto Pekanbaru</b> |  |   |
| <b>Peran Sertifikasi Halal</b>                           |  |   |
| <b>No.</b>   | <b>Pertanyaan Wawancara</b>                                    | <b>Jawaban</b>  |
| <b>1</b>   | Bagaimana pandangan bapak/ ibu tentang kehalalan suatu produk? | <b>1. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br>Karena muslim tentunya Kehalalan suatu produk sangatlah penting terutama produk yang di konsumsi dalam tubuh kita agar makanan yang kita makan tentu nantinya tidak akan menimbulkan mudharat bagi kelangsungan hidup kta. |
| <b>2</b>   | Bagaimana upaya bapak/ ibu untuk meyakinkan konsumen           | <b>2. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br>Dengan cara mencantumkan logo  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>bahwa produk yang di jual Halal untuk di konsumsi?</p>  | <p>Halal dari MUI, melakukan pendekatan kepada konsumen dengan menyatakan kondisi dapur dan produk yang di gunakan tertata di sana dan juga dapur dapat di lihat secara langsung oleh konsumen yang ingin berkunjung, kemudian koki atau chef disana semuanya muslim selain produk, seluruh yang ada di retoran rata rata muslim dan juga Fanybella Resto tidak meneriama karyawan yang non muslim, siapapun yang menjamah makanan itu wajib muslim.</p>                         |
| 3 | <p>Bagaimana SOP karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen?</p>                                      | <p><b>3. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br/>         Standar operasional karyawan terhadap konsumen pertama dengan cara senyum, ramah kemudian memberikan buku menu dan menanyakan apakah ada yang mau di order. kemudian jika konsumen selesai makan tamunya diucapkan terima kasih, kemudian kalau dikasir biasanya kasir akan memberikan kertas kecil yang berisikan tentang nama konsumen kemudian saran dan kritik setelah mengkonsumsi.</p> |
| 4 | <p>Bagaimana bapak/ibu meyakinkan pelanggan dalam memberikan kepastian produk yang dijual Halal lagi baik?</p> | <p><b>4. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br/>         Dengan cara produk yang di jual berSertifikat Halal lalu untuk karyawan perempuan diwajibkan memkai hijab, kalau berhijab sudah pasti muslim dan muslim sudah pasti Halal</p>  |
| 5 | <p>Apakah dengan adanya Sertifikasi Halal dapat meningkatkan Penjualan produk makanan?</p>                     | <p><b>5. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br/>         Tentu iya dapat meningkatkan nilai tambah apalagi kita notabene</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | penduduk di Pekanbaru yang mayoritas muslim dan orang pasti makan itu yang pertama dilihat. Kehalalan produk intinya semua produk yang di jual diwajibkan mendapatkan kepastian kehalalannya dari MUI.  |
| 6 | Apakah Sertifikasi Halal berpengaruh dan memberikan nilai tambah ke suatu produk makanan di Restoran ini?                | <b>6. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br>Secara tidak langsung berpengaruh dalam artian kata mereka tidak ragu lagi mau makan disini. Dengan adanya Sertifikasi Halal memberikan point tambahan untuk Restoran yang telah melakukan Sertifikasi Halal.  |
| 7 | Bagaimana upaya Restoran ini adakah kerjasama dengan pihak lain secara internasional untuk memperluas cakupan pemasaran? | <b>7. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br>Untuk kerjasama secara internasional dari restoran untuk saat ini belum ada, akan tetapi disini ada melakukan merchant/mitra bekerjasama dengan pihak lain. fannybella ini ada kerjasama secara internal dan external. Kalau internal kerjasama dari grup fannybella itu sendiri kalau external itu kerjasama dari pihak lain seperti rumah sakit, amora dan mitra bangunan. |
| 8 | Dengan adanya Sertifikasi Halal bagaimana dengan kepuasan konsumen apakah meningkat atau menurun?                        | <b>8. Hasil wawancara kepada manajer Fanybella Resto Pekanbaru:</b><br>Dari tanggapan para konsumen dilihat dari buku saran yang telah di beri oleh kasir mereka senang terhadap makanan yang telah bersertifikasi Halal dari MUI, kemudian saran dari konsumen lebih menekan kepada kenyamanan tempat dan rasa makanan itu sendiri.  |

Sumber: Data olahan, 2022

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan kepada pimpinan manajer restoan Fanybella Resto di Kota PekanbaruRiau di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Peran sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan pada Restoran Fanybella Resto sangat berPeran penting dalam upaya meningkatkan Penjualan atau nilai tambah terhadap Restoran tersebut. Sertifikasi Halal juga sangat berpengaruh dan menjadi satu point penting bagi Usaha tersebut karena dimata konsumen tidak ada lagi rasa keraguan dalam memilih produk yang akan di konsumsi atau di gunakan, sehingga menjadi suatu Peran yang sangat penting dalam penigkatan Penjualan.

### **C. Pembahasan Hasil Penelitian**

Kota Pekanbaru merupakan salah satu Kota metropolitan yang memiliki jumlah penduduk terbilang cukup banyak dan mayoritas penduduknya beragama Islam, yang dimana ketentuan dari hukum Islam melarang umatnya memakan makanan yang haram contohnya seperti daging babi ataupun jenis hewan yang sudah dilarang dalam Al- Qur'an. Menjadikan penggunaan Sertifikat Halal sangatlah penting bagi umat muslim dalam memilih makanan, Sertifikasi Halal sangatlah penting dalam membuat keputusan pembelian pelanggan dalam memilih Restoran atau rumah makan pada saat mengkonsumsi produk olahan dalam Restoran atau rumah makan tersebut.

Ditinjau dari materi pentingnya Sertifikasi Halal yang di jelaskan pada bab tinjau pustaka, dijelaskan bahwa persoalan Halal selalu dikaitkan dengan

kepentingan dan keselamatan konsumen muslim. Pencatuman label Halal pada produk diberikan setelah pelaku Usaha melakukan atau menyatakan produk yang di perdagangkan Halal untuk dikonsumsi oleh konsumen muslim. Memang Persoalan Halal dan haram sudah lumrah bagi umat Islam dalam menggunakan atau mengkonsumsi makanan yang Halal lagi baik hal ini sudah menjadi kewajiban setiap umat muslim dalam memilih makanan yang ingin di makan, dalam Islam seorang muslim tidak dibenarkan memakan makanan kecuali makanan yang Halal.

Berdasarkan hasil pembahasan diatas yang dilakukan penulis mengenai Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru Riau, menurut teori (Wajdi dan Susanti:2021) dan hasil wawancara dari manajer Restoran Fanybella Resto dalam pandangannya tentang Kehalalan suatu produk.

Dalam regulasi uu No 33 tahun 2014 memberikan kepastian hukum ketersediaan produk halal. Bagi setiap muslim Kehalalan suatu produk sangatlah penting terutama pada produk yang kita konsumsi dalam tubuh kita agar makanan yang kita makan tentu nantinya tidak akan menimbulkan mudharat bagi kelangsungan hidup kita. Label Halal saat ini satu-satunya indikator yang digunakan untuk memastikan keamanan, kenyamanan dan kepercayaan masyarakat muslim atas produk yang hendak di konsumsinya. Karena UU No 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, mengadopsi dogma hukum isam, berupaya memberikan perlindungan hukum tentang kehalalan suatu produk bagi asyarakat muslim sebab keimanan dalam agama

Islam mewajibkan setiap penganutnya memakan makanan yang halal. Baik halal dzatnya, halal cara memrolehnya, halal dalam memproses, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengakuannya dan halal dalam penyajiannya. Bahkan sebelum di sahkan UU No 33 Tahun 2014, produk hukum lainnya telah mengatur persoalan halal ini, yakni UU No.18 Tahun 2012 tentang pangan, UU NO.8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, UU No.36 Tahun 2009 tentang kesehatan, dan pengaturan lainnya di bawah Undang-Undang.

Label halal bertujuan melindungi konsumen muslim mendapatkan produk yang sesuai dengan tuntutan syariat melalui informasi yang benar, jelas dan lengkap mengenai kuantitas, isi dan kualitas suatu produk. Oleh karena itu pengaturan terhadap perlindungan konsumen mencoba mengatur hak dan kewajiban dari konsumen, hak dan kewajiban dari pelaku usaha, serta hak dan kewajiban mempertahankan hak kewajiban tersebut. Kepastian halal produk bagi masyarakat muslim tentu saja memberikan kenyamanan masyarakat muslim dalam beribadah, karena kehalalan suatu produk yang di konsumsi mempengaruhi keseharian kehidupan seorang muslim dan kehidupan akhiratnya kelak.

UU NO.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (UU JPH) telah mewajibkan produk yang masuk, beredar dan di perdagangkan di wilayah Indonesia bersertifikasi halal (pasal 4) untuk katagori makanan dan minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, dan barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan. Tak hanya

diwajibkan mencantumkan label halal, pelaku usaha yang mengedarkan dan memperdagangkan produk tidak halal juga diwajibkan mencantumkan keterangan tidak halal pada produknya seperti yang dimaksudkan oleh pasal 26 ayat 2. (Azizah, 2021 Vol: 6, No2)

Untuk menjamin setiap pemeluk Agama Islam beribadah dan menjalankan ajaran agamanya, Negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Jaminan mengenai produk halal hendaknya dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, jaminan penyelenggaraan produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Tujuan tersebut menjadi penting mengingat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, Obat-obatan, dan kosmetik berkembang sangat pesat. Hal itu berpengaruh secara nyata pada pergeseran pengelolaan dan pemanfaatan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, serta produk lainnya yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan. Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan pencampuran antara yang halal

dan yang haram baik di sengaja maupun tidak di sengaja. Oleh karena itu, untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu produk, di perlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industry, biologi, farmasi, dan pemahaman tentang syariat.

Berkaitan dengan itu, dalam realitasnya banyak produk yang beredar dimasyarakat belum semuanya terjamin kehalalannya. Sementara itu, berbagai peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan produk Halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Oleh karena itu, pengaturan mengenai JPH perlu diatur dalam satu Undang-Undang yang secara komperhensif mencakup produk yang meliputi barang dan/jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, dan produk rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Dalam upaya meyakinkan konsumen bahwa produk yang di jual Halal untuk di konsumsi, Restoran Fanybella resto melakukan cara mencantumkan logo Halal dari MUI, dan melakukan pendekatan kepada konsumen dengan menyatakan kondisi dapur dan produk yang di gunakan tertata di sana dan juga dapur dapat dilihat secara langsung oleh konsumen yang ingin berkunjung. Kemudian Restoran fanybella resto memiliki koki dan karyawan yang beragama Islam. Dan Restoran ini tidak menerima karyawan yang non

muslim, siapapun yang menjamah makanan di Restoran tersebut wajib muslim.

Sertifikasi halal bagi produk yang di hasilkan oleh pelaku usaha sangat penting, karena dengan seertifikasi halal diharapkan tujuan penyelenggaraan jamianan produk halal dapat terwujud dengan baik, sehingga sertifikasi halal juga berimplikasi pada peningkatan kualitas dan daya saing produk halal yang yang dihasilkan oleh pelaku usaha.

Lebih lanjut H. Nurul Furqon menyampaikan bahwa dalam pasal 3 UU No.33 Tahun 2014,dinyatakan bahwa penyelenggara JPH bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, dan juga untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Dalam memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk. Restoran Fanyblla resto memberikan Standar operasional karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen diantaranya dengan menyapa dan tersenyum, bersikap ramah saat memberikan buku menu dan menanyakan menu apa yang konsumen inginkan. Kemudian mengucapkan terimakasih apabila konsumen telah selesai melakukan pembayaran, saat melakukan pembayaran di kasir konsumen akan diberikan kertas kecil yang berisikan tentang nama konsumen kemudian kritik dan saran setelah mengkonsumsi.

Dalam meyakinkan pelanggan terhadap kepastian produk yang di jual Halal lagi baik, Fanybella melakukan cara dengan melihatkan produk yang dijual bersertifikasi Halal dari MUI, lalu untuk karyawan perempuan diwajibkan memakai hijab untuk menambah keyakinan konsumen bahwa produk tersebut benar-benar Halal untuk di konsumsi.

Sertifikasi Halal memiliki *unique selling point* (USP) atau *Unique selling proposition* merupakan salah satu konsep pemasaran yang membedakan antara suatu produk dengan produk lainya melalui Sertifikasi Halal sautu produk memiliki USP yang tinggi. Dengan kata lain, produk bersertifikasi Halal memiliki keuntungan kompentitif sehingga membuat produk menjadi lebih bernilai dimata konsumen. Produk yang sudah memiliki logo halal pada kemasannya memiliki *Unique Selling Point* sebagai strategi penjualan yang unik dan memiliki citra positif dimata para konsumen.

Sertifikasi Halal memberi keunggulan komparatif, meskipun istilah halal sekarang ini tidak lagi menjadi isu agama semata dan sudah berkembang menjadi bahasa perdagangan global, namun nilai-nilai halal sesungguhnya melinglupi makna yang suci, bersih, murni, etika kerja, tanggung jawab, dan kejujuran. Produk halal bahkan telah memunculkan nilai memenuhi aspek hukum syariah, aman, bergizi, sehat, perikemanusiaan, pantas, dan ramah lingkungan. Fungsi utama label halal adalah membantu konsumen memilih produk tanpa keraguan. Umumnya, setiap muslim akan melihat produk dengan label halal adalah jaminan aman untuk dikonsumsi. Dengan jaminan ini, maka pasar tidak hanya terbatas didalam negeri, namun pangsa pasar

muslim di luar negeri yang sangat luas menjadi terbuka lebar. Dengan kata lain halal dapat digunakan sebagai alat dan strategi pemasaran global.(Syamsuri,2020, Vol:2 No1)

Berkaitan dengan meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi atau menjual produk Halal *Unique selling point* (USP). Restoran Fanybella Resto menyatakan dengan adanya Sertifikasi Halal dapat menjadi nilai tambah dan dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan yang awalnya sebesar Rp35.000.000- Rp40.000.000 perbulan, meningkat menjadi Rp70.000.000 perbulan setelah bersertifikasi Halal. Hal ini di keranakan Kota Pekanbaru mayoritas penduduknya muslim, sehingga Kehalalan produk akan menjadi sesuatu yang meyakinkan orang untuk membeli produk tersebut. Setiap produk yang dijual oleh Fanybella Resto telah mendapatkan kepastian Kehalalannya dari MUI.

Secara tidak langsung Sertifikasi halal berpengaruh dan memberikan nilai tambah pada setiap produk yang ada di fanybella resto sehingga konsumen tidak ragu untuk mengkonsumsi makanan yang ada di Restoran tersebut.

Produk yang bersertifikasi halal dapat memberikan nilai tambah, tak hanya dari sisi kesehatan, tetapi juga mempunyai keunggulan dibidang ekonomi. Sertifikat halal memberikan daya saing, sehingga secara otomatis juga berpungsi sebagai alat pemasaran. Di sisi lain, produk bersertifikasi halal mampu memberikan nilai ekonomi yang tinggi.

Sertifikat halal menjadi salah satu instrumen penting dalam mendapatkan akses pasar yang lebih luas dan akan memperkuat daya saing produk kosmetik di pasar internasional. Guna memenuhi tuntutan pasar tersebut, banyak Negara-Negara Dunia membentuk lembaga-lembaga sertifikasi halal. Pelaksanaan sertifikasi halal diberbagai Negara diselenggarakan oleh pemerintah dan sebagian dikelola oleh lembaga swasta dimana pemerintah berperan sebagai regulator sertifikasi halal.

Semakin meningkatnya produksi produk halal dan pertumbuhan produk pasar halal global, membutuhkan proses penanganan yang semakin cepat. Dalam hal ini, peningkatan teknologi di bidang produk halal, menjadi strategi yang memacu jumlah layanan sertifikasi halal, terutama pengembangan teknik sains modern dalam pendektasian makanan halal dan teknologi informasi yang memudahkan akses komunikasi dalam sertifikasi halal. Pengembangan teknologi di bidang produk halal dapat mendukung upaya promosi produk halal domestic pada market global dan meningkatkan kepatuhan pengusaha pangan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. (Yulia, 2015, Vol 8 No. 1)

Menumbuhkan kerjasama secara internasional dalam perdagangan, Restoran Fanybella Resto dalam upaya untuk memperluas cakupan pemasaran Fanybella Resto belum ada melakukan kerjasama secara internasional akan tetapi, mereka melakukan merchant atau kerjasama dengan pihak lain. Kerjasama tersebut dilakukan secara internal dan eksternal. Adapun kerjasama secara internal yaitu kerja sama tim/ grup dari

fanybella itu sendiri, sedangkan kerjasama secara eksternal di lakukan dengan pihak lain seperti rumah sakit, amora, dan mitra bangunan.

Untuk kepuasan konsumen terhadap Restoran Fanybella Resto yang telah bersertifikasi Halal menurut buku saran yang telah disediakan konsumen merasa puas dan saran dari para konsumen kepada Fanybella Resto untuk lebih meningkatkan kenyamanan tempat dan cita rasa dari makanan itu sendiri.

Dari hasil penelitian di atas dapat penulis simpulkan bahwa Sertifikasi Halal berperan penting terhadap peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto Kota Pekanbaru.



## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menurut teori (Wajdi dan Susanti:2021), hasil wawancara dan pembahasan tentang Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan Usaha Restoran Fanybella Resto Pekanbaru Riau, dalam regulasi UU No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, memberikan kepastian hukum ketersediaan produk halal, meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha, memberikan keuntungan timbal balik dalam perdagangan produk halal mendapatkan kesempatan untuk terjun di pasar halal global, memberikan kenyamanan, keamanan, dan kepastian ketersediaan produk halal, menumbuhkan kerjasama secara internasional dalam perdagangan, berikut kesimpulannya.

1. Memberikan kepastian ketersediaan produk halal, bagi setiap muslim kehalalan suatu produk sangatlah penting terutama pada produk yang kita konsumsi. Dalam upaya meyakinkan konsumen bahwa produk yang di jual halal Fanybella Resto mencantumkan logo Halal dari MUI, dan melakukan pendekatan kepada konsumen dengan menyatakan kondisi dapur serta produk yang di jual tertera disana dan juga dapur dapat dilihat secara langsung.
2. Dalam upaya memberikan kenyamanan, kemanan, keselamatan dan serta ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, Restoran Fanybella Resto memberikan

standar operasional kepada karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen diantaranya menyapa, tersenyum, bersikap ramah kemudian mengucapkan salam dan berterimakasih kepada konsumen, ditambah lagi setiap karyawan perempuan diwajibkan memakai hijab.

3. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal, dengan adanya Sertifikat Halal dapat menjadi nilai tambah bagi Restoran Fanybella Resto dilihat dari hasil wawancara kepada manajer Restoran tersebut, bahwasannya sertifikasi halal memberikan peningkatan penjualan yang sangat signifikan terhadap restoran tersebut, yang awalnya mereka mendapatkan omset atau pendapatan sebesar Rp35.000.000-Rp40.000.000 perbulan sebelum melakukan sertifikasi halal meningkat pendapatannya menjadi Rp70.000.000 perbulannya hal ini di sebabkan karena kota Pekanbaru mayoritas penduduknya muslim, sehingga kehalalan suatu produk akan menjadi suatu nilai tambah atau *point* penting terhadap suatu produk yang kita berikan. Secara tidak langsung Sertifikasi halal memberikan nilai tambah setiap produk yang ada di Fanybella tersebut serta tidak adalagi rasa keraguan dalam mengkonsumsi makanan dari restoran tersebut.
4. Menumbuhkan kerjasama secara internasional dalam perdagangan, untuk memperluas cakupan pemasaran Fanybella Resto belum ada melakukan kerjasama secara internasional. Akan tetapi Fanybella melakukan *merchant* atau kerjasama dengan pihak lain, kerjasama

tersebut dilakukan secara internal dan eksternal. Adapun kerjasama secara internal yaitu kerjasama antar tim/grup dari Fanybella itu sendiri, sedangkan kerjasama secara eksternal dilakukan dengan pihak lain seperti Rumah sakit, Amora, dan Mitra bangunan. Untuk kepuasan konsumen terhadap Restoaran Fanybella Resto menurut buku saran yang di sajikan atau yang telah disediakan, konsumen merasa puas terhadap kehalalan pada makanan yang di sajikan dan saran dari para konsumen kepada Restoran fanybella Resto untuk lebih meningkatkan cita rasa dari makanan itu sendiri.

Setelah peneliti melakukan penelitian maka dapat disimpulkan pada penelitian ini bahwasanya sertifikasi halal sangat berperan penting dalam meningkatkan penjualan pada Restoran Fanybella Resto.

#### **B. Saran**

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan Peran Sertifikasi Halal terhadap peningkatan Penjualan Restoran Fanybella Resto, dilihat dari konsep teori dan hasil wawancara yang telah dilakukan mengenai kurangnya kesadaran beberapa pemilik usaha kuliner terhadap pentingnya sertifikasi halal dalam upaya memberikan nilai-nilai positif baik itu kemanan, kenyamanan, keselamatan, kepastian kehalalan suatu produk serta memberikan nilai tambah bagi pelaku usaha dalam meningkatkan penjualan dan peran masyarakat dalam kehalalan suatu produk terutama masyakat muslim karna didalam Islam kita di tuntut

untuk mencari rezeki yang Halal lagi baik, penulis mengusulkan beberapa saran yang perlu di pertimbangan:

1. Untuk pihak LPPOM MUI Pekanbaru lebih menekankan lagi terhadap kesadaran Halal kepada pelaku Usaha di bidang kuliner dengan mengoptimalkan himbauan agar pelaku Usaha kuliner melakukan Sertifikasi Halal pada produk yang mereka pasarkan.
2. Untuk pihak manajemen Fanybella Resto hendaknya berkomitmen dalam mempertahankan Kehalalan suatu produk dan segera melakukan perpanjangan sertifikasi halal dari LPPOM/MUI (paling lama tiga bulan sebelum masa sertifikasi halal berakhir) untuk mempertahankan kepercayaan para konsumen, serta meningkatkan lagi cita rasa terhadap makanan yang ada didalam restoran tersebut. Dan sebaiknya melakukan kerjasama secara Internasional dengan cara membuka cabang di Negara-Negara muslim atau Negara non muslim yang minoritas agar masyarakat di Negara tersebut bisa mengkonsumsi makanan yang sudah terjamin kehalalannya.
3. Kepada masyarakat hendaknya mendukung himbauan Sertifikasi Halal dari pemerintah agar pelaku Usaha kuliner termotivasi untuk melakukan Sertifikasi Halal untuk mencapai kehidupan yang sehat lagi baik.

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

### Buku-Buku:

- Departemen Agama RI, (2010), *Alqur'an Terjemahan Perkata*. Mizan Pustaka, Bandung
- Abdullah Thamrin & Tantri Francis, (2016), *Manajemen Pemasaran*. Raja wali pers, Jakarta.
- Bagong, Suyanto dan Sutinah, (2007), *Metode Penelitian Sosial Berbagai Alternatif Pendekatan*. Kencana, Jakarta.
- Daryanto, (2012), *Menggeluti Dunia WiraUsaha*. Gava Media, Yogyakarta.
- Hendry S. Siswoediro, (2008), *Buku Pintar Pengurusan Perizinan Dan Dokumen*. Visimedia, Jakarta Selatan.
- Handayani Tati dan Pusporoni, (2021), *Membangun UMKM Syariah di Industri Halal*. CV. Budi Utama, Yogyakarta.
- Konoras Abdurrahman, (2017), *Jaminan Produk Halal Di Indonesia Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen*. Republika Penerbit, Jakarta.
- Misbahuddin, 2013, *Analisis Data Penelitian Dengan Statistik*, PT Bumin Aksara, Jakarta.
- Misanam *et al*, (2013), *Ekonomi Islam*, PT Raja Grapindo Persada, jakarta
- Muhammad Nusran, (2019), *Manajemen Penjualan Sistem Halal Produk Ayam potong*. CV. Nas Media Pustaka, Makasar.
- Patalima Hamid, (2013), *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta, Bandung.
- Prastowo, Andi, 2016, *Metode Penelitian Kualitatif: Dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, Ar-Ruzz Media, Jogjakarta
- Sara, Saputra, dan kartika, (2018), *Aspek Hukum Dalam Bisnis*. Indomedia Pustaka, sidoarjo
- Sanusi Anwar, (2011), *Metodologi Penelitian Bisnis*. Salemba empat, Jakarta Selatan.

Sudaryono, (2007), *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Mix Method*, PT Raja Grafindo Persada, Depok.

Sugiyono, (2018), *Metodologi Penelitian Bisnis pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi, dan R dan D*, Alfabeta, Bandung.

Sumaran Ujang, (2011), *Perilaku Konsumen*. Ghalia Indonesia, Bogor.

Swastha Basu,(2007). *Manajemen Pemasaran Modern*, Liberty Offset, Yogyakarta.

Tarmizi Erwandi. (2016). *Harta Haram Muamalat Kontemporer*. Berkat Mulia Insani, Bogor.

Wajdi, & susanti, (2021), *Kebijakan Hukum Produk Halal Di Indonesia*. Sinar Grafika, Jakarta Timur.

Yusuf, Muri, (2014), *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Dan Penelitian Gabungan*, PT Fajar Interpratama Mandiri, Jakarta

Zulham, 2016, *Hukum Perlindungan Konsumen*. PT Kharisma Putra Utama, Jakarta.

Zulham, 2018, *Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Muslim Terhadap Produk Halal*. Kencana, Jakarta Timur.

**Skripsi:**

Andi Adhlu Mattupuang (2018) *Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku')* Skripsi. UIN Alauddin Makassar.

Ahmad Fachri (2018) *Pengaruh Pendapatan, Atmosfir Restoran, Dan Label Halal Terhadap Perilaku Konsumen Muslim Di Kecamatan Cinere Dalam Memilih Restoran*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Danang Waskito (2015) *Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)*. Skripsi. Universitas Negri Yogyakarta.

Rezfi, Dessi. 2016. *Pelaksanaan Sertifikat Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Denga Perlindungan Konsumen"* (Studi di Kota Padang Panjang). (Padang : Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang).

**Jurnal:**

Azizah, Siti Nur. (2021), Kepastian Pengaturan Label Halal Produk Siap Saji Non Kemasan Pada Bisnis Oline Bagi Masyarakat Dalam Era Pandemi Covid -19. *Jurnal Of Social Religion Research*, Vol 6 No.2, Universitas Negeri Surabaya

Bulan, T. P. L. (2016), Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Sosis Di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 5(1), 431-439.

Bakhri, Boy Syamsul. (2011), Sistem Ekonomi Islam Dalam Perbandingan, *Jurnal Alhikmah*, Vol 15 No. 1

Diana Putri, Suwena Ketut, wijaya S.M.N. (2017) Peran Dan Pengembangan Industri Kreatif Dalam Mendukung Parawisata Di Desa Mas Dan Desa Peliatan Ubud. *Jurnal analisis Parawisata*, Vol.17 No.2,2017, universitas Udayana.

Eka Nuraini Rachmawati, Susie Suryani, (2019), Determinant Behavior Analysis Of Halal Food Purchases Muslim Consumers In Pekanbaru. *SYARIKAT : Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, Vol. 2 No. 2, Universitas Islam Riau.

Rambe, Y. M., & Afifuddin, S. (2012). Pengaruh Pencantuman Lebel Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Al- Washliyah, Medan). *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, 1(1), 14866

Suprman Dadang, (2018) Pengaruh Harga Dan Kualitas pelayanan Terhadap Penjualan Spare Part Motor Di PT.SLM(Selamat Lestari Mandiri). *Jurnal Ekonomedia*, volume 07 Nomor 2, STIE Pasim Sukabumi.

Syamsuri, Warto, (2020) Sertifikasi Halal Dan Imflikasinya Bagi Bisnis produk Halal Di Indonesia, *Islamic Economics And Banking*, Vol 2 No.1, Universitas muhammadiyah Tangerang

Utin Munawaroh, Mahendra Romus, Hasbullah, (2020), Factors Influencing Consumers Buying Food At Halal Restaurant Pekanbaru City, *Syarikat : Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, Volume 3 Nomor 2, Universitas IslamRiau.

Wahyuni, S., Astuti, d., & S., & Bakhri, B. S (2020) Pengaruh Label Halal Terhadap Peningkatan Omset Penjualan Produk Makanan Ringan Umkm Di Kota Dumai. *Jurnal Bilal: Bisnis Ekonomi Halal*, 1(2), 43-47.

Yulia, Lady, (2015, Strategi Pengembangan Industri Produk Halal, *Jurnal Bimas Islam*, Vol 8 No.1