
PELUANG DAN TANTANGAN USAHA RESTORAN BERSERTIFIKAT HALAL

Oleh :

Nony Shilviani

Mahasiswa Magister Manajemen, FEB, Universitas Mercu Buana

Email : nony.shilviani@yahoo.com

Setyo Riyanto

Dosen Magister Manajemen, FEB, Universitas Mercu Buana

Email : setyo.riyanto@mercubuana.ac.id

.Article Info

Article History :

Received 16 July - 2022

Accepted 25 July - 2022

Available Online

31 July - 2022

Abstract

Indonesia is a country with the largest Muslim population in the world and this huge Muslim population brings great business potential. The restaurant business with halal certification is one of the businesses with great potential, along with the increasing awareness of Muslims regarding the obligation to consume halal food and beverages. The halal certification process of the restaurant business is regulated through the Law and involves the authority who is given authorization to conduct, control and certify the Halal Product Assurance System. Although there are many business opportunities that can be obtained from the halal restaurant business, there are also challenges faced, including the readiness of resources, the availability of the halal ecosystem, and the complication of the halal certification process.

Keyword :

Halal Certification, Restaurant; Tourism, Muslim Population, Halal Ecosystem

1. PENDAHULUAN

Produk halal berupa makanan dan minuman semakin menjadi pilihan penduduk muslim dalam aktivitas konsumsi sehari-hari. Pilihan terhadap produk berlabel halal sangat dipengaruhi oleh aspek sosial, budaya, agama dan gaya hidup (Syafriada, 2016; Warto & Samsuri, 2020). Di Indonesia, target pasar kelompok muslim sangat besar. Data ini berasal dari pertumbuhan jumlah populasi muslim yang mencapai 229 juta atau 87,2% dari total jumlah penduduk Indonesia yaitu 263 juta jiwa, atau kurang lebih 13% dari populasi muslim dunia. Secara keseluruhan, jumlah penduduk muslim di seluruh dunia terus bertambah. Diperkirakan pada tahun 2030 akan ada sekitar 900 juta penduduk muslim dan hal ini akan mendorong perubahan pola konsumsi, masyarakat dan ekonomi di seluruh dunia (Bhakti, 2020).

Merujuk kepada Publikasi Bank Indonesia mengenai Ekosistem Industri Halal, disebutkan bahwa nilai belanja produk halal diprediksi akan meningkat seiring dengan

meningkatnya jumlah populasi dan kesadaran akan manfaat produk berlabel halal. Data yang diterbitkan oleh *The State of the World Islamic Economy Report 2018-2019* menunjukkan market size industri halal sebesar US\$2,2 triliun pada 2018 dan diproyeksikan meningkat dalam lima tahun (2024) hingga mencapai US\$3,2 triliun. Nilai ini adalah di luar sektor keuangan (Suryaputri & Kurniawati, 2020).

Trend peningkatan untuk konsumsi produk pangan halal ini antara lain dipengaruhi oleh peningkatan edukasi dan informasi mengenai kewajiban untuk mengkonsumsi produk pangan halal. Informasi tersebut sangat sering ditemukan melalui media sosial serta portal berita dan pendidikan yang saat ini mudah diakses secara digital. Tingginya penggunaan internet untuk mencari informasi turut berperan pada peningkatan kesadaran penduduk muslim mengenai kewajiban mengkonsumsi makanan dan minuman halal (Warto & Samsuri, 2020).

Pada tahun 2014 Pemerintah menerbitkan Undang-Undang mengenai Sistem Jaminan Produk Halal yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang sebagian ketentuannya diubah melalui Undang-Undang Nomor 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 dan UU No. 11 Tahun 2020 tersebut, Jaminan Produk Halal (JPH) menjamin kepastian hukum untuk kehalalan suatu produk yang dengan diterbitkannya Sertifikat Halal. Sedangkan Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikat Halal yang diterbitkan oleh BPJPH berlaku untuk periode 4 tahun, kecuali bila ada perubahan yang berdampak terhadap jaminan kehalalalan produk (Ashari, 2021).

Menurut UU tersebut, para pelaku bisnis yg sudah mempunyai Sertifikat Halal diwajibkan selalu melaksanakan beberapa ketentuan yaitu mencantumkan logo label halal terhadap produk yg sudah menerima sertifikat halal; terus menjaga kehalalan produk yang sudah memperoleh sertifikat halal secara berkelanjutan; melakukan pemisahan lokasi penyembelihan, peralatan pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, penyajian antara produk halal dan non halal; melakukan pembaruan sertifikat halal bila masa berlaku sertifikat halal sudah berakhir; dan menyampaikan laporan terhadap adanya perubahan komposisi bahan pada BPJPH. Pelaku bisnis yang tidak melakukan kewajiban di atas setelah memperoleh sertifikat halal dikenai sanksi administratif yang akan diatur lebih lanjut dalam Peraturan Pemerintah (Charity, 2017b).

Memproduksi dan menyajikan Produk Halal merupakan bagian dari tanggungjawab pelaku usaha kepada konsumen muslim. Untuk dapat meyakinkan konsumen bahwa produk yang dikonsumsi terjamin kehalalannya, maka perusahaan harus memiliki sertifikat halal (Agustina et al., 2019). Sertifikat Halal merupakan faktor sangat penting bagi umat muslim untuk menentukan pilihan pembelian khususnya untuk produk pangan. Tidak hanya memastikan bahwa suatu produk pangan tertentu aman dikonsumsi sesuai dengan aturan Islam, adanya logo dan tulisan 'halal'

pada produk pangan juga dicari oleh umat muslim untuk memastikan bahwa produk pangan yang akan dikonsumsi memenuhi kriteria halal (Nurmaydha et al., 2018). Sertifikasi Halal mewajibkan adanya proses pengendalian dan penjaminan mutu yang memenuhi prinsip kehalalan pada proses pembuatan produk pangan. Setelah Sertifikasi Halal didapat, produk pangan dapat mencantumkan Logo Halal pada produk atau kemasan yang dijual. Logo halal ini yang menjadi referensi bagi umat Islam saat memutuskan untuk membeli produk pangan. (Huda et al., 2021).

2. KAJIAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Penggolongan Usaha Restoran

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI No. 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran, usaha restoran merupakan usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan/ laba. dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu lokasi tertentu. (Nurmaydha et al., 2018).

Usaha restoran dibagi menjadi beberapa kelompok yaitu: Restoran Bintang dan Non Bintang. Restoran Bintang dikelompokkan menjadi Restoran Bintang 3, Restoran Bintang 2 dan Restoran Bintang 1. Yang membedakan dari pengelompokkan restoran tersebut adalah dari kelengkapan unsur Produk, Pelayanan dan Pengelolaan. Semakin lengkap unsur yang dapat dipenuhi sesuai dengan yang dijelaskan pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI No. 11 Tahun 2014, maka suatu restoran akan dikelompokkan menjadi restoran dengan bintang yang lebih tinggi (Naini et al., 2022).

Setiap usaha restoran, wajib memiliki Sertifikat Usaha Restoran berdasarkan persyaratan dan ketentuan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini. Kepemilikan terhadap Sertifikat Halal oleh suatu Usaha Restoran merupakan suatu nilai tambah yang dapat digunakan untuk memperluas pangsa pasar dan meningkatkan omzet, mengacu kepada semakin tingginya minat populasi muslim untuk mengkonsumsi produk halal (Suryaputri & Kurniawati, 2020).

Selain dikelompokkan berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi

Kreatif RI No. 11 Tahun 2014, masyarakat umum juga menggolongkan restoran berdasarkan jenis masakan yang disajikan, contohnya restoran yang menyajikan masakan Asia (contohnya: Chinese Food, Vietnamese Food, Japanese Food, dll), masakan Barat (contohnya: Italian Food, Mexican Food, dll), dan masakan asli Indonesia (contohnya masakan Jawa, Padang, Bali, Manado, dll) (Mangkarto, 2016)

Merujuk kepada informasi yang diperoleh pada portal berita Bisnis.com saat ini baru ada sekitar 59 restoran yang memiliki sertifikasi halal. Sertifikasi tersebut umumnya dimiliki oleh restoran besar dan restoran yang memiliki banyak cabang seperti Mc. Donalds, Kentucky Fried Chicken (KFC), dll. Ada beberapa restoran yang mencantumkan bahwa makanan yang disajikan tidak mengandung babi atau lemak babi (no pork, no lard), namun informasi tersebut tidak cukup untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan memenuhi kriteria halal (Kholishudin, 2021).

Proses Sertifikasi Halal untuk Usaha Restoran

Untuk mendapatkan Sertifikat Halal, suatu perusahaan dapat mengajukan permohonan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Fatimah & Murni, 2019). BPJPH merupakan badan yang dibentuk di bawah naungan Kementerian Agama. Undang-Undang No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mengamanatkan bahwa Produk yang beredar di Indonesia terjamin kehalalannya, dengan demikian BPJH memiliki tugas dan fungsi untuk memastikan kehalalan produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia (Hartati, 2019).

BPJPH memiliki tugas & fungsi seperti yang sudah dijelaskan dalam Undang – Undang No. 33 Tahun 2014 yaitu mengenai Registrasi Halal, Sertifikasi Halal, Verifikasi Halal, melakukan training dan melakukan supervisi kehalalan produk, berhubungan (Faridah, 2019)

Tahap proses dimulai dengan pengajuan permohonan sertifikasi dan BPJPH melakukan pengecekan kelengkapan dokumen. Setelah dokumentasi lengkap, BPJPH akan menentukan LPH (Lembaga Penyelia Halal) yang sesuai. LPH kemudian melakukan pemeriksaan dan pengujian, dan hasilnya dikirim ke BPJPH. Langkah selanjutnya

adalah melakukan kajian fatwa halal oleh MUI untuk menentukan atau menolak status kehalalan produk yang diajukan. Jika MUI menetapkan produk tersebut halal, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal kepada pemohon. Jika semua persyaratan terpenuhi, sertifikat Halal akan diterbitkan dalam waktu 21 hari kerja sejak permohonan diajukan (Muhtadi, 2020).

3. METODE PENELITIAN

Riset ini menggunakan pendekatan kualitatif yaitu merupakan sesuatu metode riset berbentuk deskriptif dan peneliti selaku instrumen kunci, analisis data secara induktif, bersifat deskriptif, lebih memprioritaskan cara dari pada hasil (Sugiyono, 2015). Hasil penelitian lebih menekankan makna daripada abstraksi, informasi yang didapat mengarah informasi kualitatif. Jenis riset yang dipakai dalam riset ini merupakan studi dekskriptif kualitatif. Studi deskriptif yakni studi yang menarangkan suatu yang jadi target riset dengan cara terperinci ataupun mendalam. Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan informasi Informasi digabungkan

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peluang Bisnis bagi Restoran dengan Sertifikat Halal

Indonesia adalah negara keempat dengan jumlah penduduk terbesar dan merupakan negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia. Mengacu pada informasi tersebut, peluang bisnis pada usaha restoran bersertifikat halal sangatlah besar. Namun demikian, selain peluang yang sangat besar tersebut, ada pula tantangan yang dihadapi dalam rangka meningkatkan jumlah restoran dengan Sertifikat Halal (Huda et al., 2021).

Sampai saat ini masih banyak pelaku usaha restoran yang belum menyadari peluang ini. Sertifikat Halal yang diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia tidak begitu penting bagi persepsi pemilik restoran. Selain itu masih ada anggapan dari para pengusaha Restoran bahwa mengurus Sertifikat Halal merupakan proses panjang dan biayanya mahal (Akim et al., 2019).

Restoran merupakan salah satu rantai penting dalam Industri Pariwisata. Dengan semakin tingginya minat untuk wisata halal, usaha restoran perlu untuk mengikuti perubahan pola konsumsi masyarakat muslim menjadi pola konsumsi produk dan layanan

halal, agar dapat terus berkembang dan meningkatkan jumlah penjualan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Budiman dan Annisa: 2019, disimpulkan bahwa Logo Halal pada Restoran mempunyai pengaruh bagi konsumen pada keputusannya untuk menjadi pelanggan atau tidak menjadi pelanggan suatu Restoran. Dapat disimpulkan bahwa adanya Logo Halal pada produk dapat meningkatkan penjualan (Faridah, 2019).

Jaminan halal suatu restoran tidak cukup dinilai hanya dengan menggunakan bahan baku masakan yang halal, namun juga keseluruhan proses memasak makanan harus dilakukan dengan menerapkan prinsip halal. Bahan-bahan yang berkaitan secara tidak langsung dalam penyajian masakan, misalnya sabun cuci yang dipakai untuk membersihkan peralatan memasak juga harus mempunyai sertifikasi halal. Untuk dapat menerapkan jaminan halal yang menyeluruh di usaha restoran, biaya yang diperlukan akan semakin rendah apabila semakin banyak industri pendukung usaha restoran yang juga mempunyai Sertifikat Halal. Semakin banyak pelaku usaha yang mempunyai Sertifikat Halal maka Ekosistem Halal akan semakin cepat terwujud (Agustina et al., 2019).

Merujuk kepada Buku Ekosistem Industri Halal 2020 yang diterbitkan oleh Bank Indonesia, pernah ditemukan adanya restoran yang menyajikan Chinese food yang membidik pasar muslim menengah ke atas. Selain menjanjikan kelezatan menu masakan halal seperti Bebek Peking, juga memberikan pelayanan ala kerajaan China tempo dulu. Interior dan peralatannya didatangkan langsung dari China. Saat restoran tersebut pertama kali dibuka diperkirakan bahwa restoran tersebut akan sukses menarik pelanggan. Namun sebelum Sertifikat Halal terbit, restoran tersebut sudah membuat iklan halal di media massa. Padahal saat diaudit, tim audit dari LPPOM MUI menemukan banyak bahan dengan potensi non-halal. Akibat kasus tersebut, restoran tersebut kehilangan kepercayaan dari pelanggan muslim yang menjadi target pasarnya dan tidak lama kemudian restoran tersebut tutup (Fatimah & Murni, 2019).

Kasus tersebut adalah salah satu kasus makanan haram tahun 1997. Tahun sebelum dan sesudahnya ada beberapa kasus yang ditemukan. Sebagian kasus merupakan kasus yang berulang. Penyebab dari kasus-kasus

tersebut antara lain adalah kurangnya kesadaran dari pelaku usaha mengenai pentingnya jaminan halal yang berkelanjutan, tidak hanya saat akan mendapatkan sertifikasi saja. Salah satu hal yang menjadi keengganan dari pelaku usaha restoran untuk mengurus sertifikasi halal adalah adanya masih dirasakannya inefisiensi dalam mendapatkan sertifikasi produk halal, antara lain lamanya proses sertifikasi halal, rumitnya persyaratan yang diperlukan untuk sertifikasi tersebut, serta biaya-biaya terkait perbaikan proses kerja di restoran yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi. Kendala tersebut yang harus segera ditangani oleh BPJPH agar minat pelaku usaha dalam rangka mendapatkan Sertifikat Halal untuk produk dan jasa yang dijual akan meningkat (Mangkarto, 2016).

Setelah Sertifikasi Halal diperoleh, pelaku usaha restoran juga tetap harus berkomitmen untuk selalu menyajikan makanan halal bagi konsumennya. Perlu ada Tim Halal dalam perusahaan yang akan melakukan internal audit dan memberikan pelatihan bagi karyawan mengenai prosedur yang terkait dengan jaminan halal tersebut. Hal ini merupakan aspek yang sangat penting agar kasus-kasus pelanggaran seperti kasus-kasus yang pernah terjadi dapat dicegah. (Agustina et al., 2019).

Ekosistem Industri Halal

Ekosistem industri halal adalah suatu sistem yang dinamis dimana seluruh komponen pendukung Industri Halal telah memenuhi persyaratan halal. *Road Map* pengembangan ekosistem industri halal perlu dibuat oleh otoritas yang berwenang agar ekosistem halal dapat diciptakan secara lebih sistematis dan komprehensif. Potensi industri halal Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang meningkat terus dan permintaan akan produk dan layanan halal terus tumbuh, karenanya kebutuhan akan ekosistem halal semakin diperlukan. Ekosistem industri halal merupakan jaringan yang dibentuk antar produsen halal. Ekosistem industri halal merupakan kesatuan yang utuh dan menyeluruh antara semua unsur pendukung dalam produksi halal (Fatimah & Murni, 2019).

Ekosistem industri halal berkaitan dengan rantai pasok dari awal proses sampai dihasilkan suatu produk atau jasa. Semakin banyak pelaku usaha yang menerapkan

jaminan halal dalam kegiatannya maka ekosistem industri halal akan semakin cepat terbentuk dan ini akan menguntungkan pelaku usaha, termasuk usaha restoran, karena biaya yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan berbasis kepada sistem halal akan semakin ekonomis (Agustina et al., 2019).

1. Peran Sumber Daya Manusia dalam Penyediaan Jasa dan Produk Halal

Salah satu hal yang menjadi tantangan dalam penyediaan jasa dan produk halal adalah masih terbatasnya jumlah Sumber Daya Manusia (SDM) yang paham mengenai aspek dan prinsip halal suatu produk atau jasa.

Sumber Daya Manusia di sini adalah pelaksana dan pelaku dalam Industri Halal mencakup penyelia halal, auditor sistem halal, juru sembelih halal dan juga pelaku usahanya. Jumlah SDM yang memiliki persyaratan untuk menjalankan sistem halal saat ini masih sangat sedikit. Untuk percepatan pencapaian Industri Halal, diperlukan penambahan jumlah SDM yang memahami aspek dan prinsip halal.

Suatu perusahaan yang akan menyediakan produk dan jasa halal harus mempunyai komitmen yang kuat untuk melaksanakannya. Komitmen tersebut dimulai dari Manajemen Puncak kemudian diturunkan kepada jajaran manajemen dan karyawan di bawahnya. Komitmen tersebut dituangkan dalam Kebijakan Halal (Halal Policy). Kebijakan Halal kemudian disosialisasikan kepada seluruh karyawan agar dapat dipahami dan dilaksanakan. Manajer Personalia juga sangat berperan terhadap tersedianya SDM yang sesuai untuk menunjang kegiatan usaha berbasis halal. Manajer Personalia akan melakukan seleksi untuk memilih karyawan yang sesuai dengan kebutuhan pelaksanaan sistem halal di perusahaan (Satriana & Faridah, 2018).

Pelatihan karyawan perlu dilakukan secara berkelanjutan agar SDM di perusahaan dapat bekerja sejalan tujuan bisnis perusahaan. Untuk Industri Jasa seperti Restoran, peran SDM sangat penting. Bahkan dapat dikatakan bahwa SDM merupakan asset bagi perusahaan. Karyawan restoran yang ramah, tanggap terhadap permintaan pelanggan, menyajikan makanan dengan cepat dan tepat, juru masak yang mampu membuat masakan dengan rasa yang enak yang khas merupakan aspek yang akan menunjang keberhasilan usaha restoran. Usaha restoran halal sangat

memerlukan karyawan yang paham mengenai aspek dan prinsip halal, sehingga Sertifikasi Halal yang dimiliki dapat terus dipertahankan. Pengelolaan SDM yang tepat akan menjadikan karyawan menjadi asset bagi perusahaan dan memberi keunggulan bagi perusahaan dibandingkan pesaingnya. Hal ini sejalan dengan prinsip Human Capital Management (HCM). Menurut Manocha (2005:29), HCM dapat pula didefinisikan sebagai penggunaan strategi pengelolaan SDM yang handal dalam peta strategi bisnis. HCM dan Strategi Bisnis berkaitan erat. HCM memberikan panduan baik untuk HR maupun untuk penetapan Strategi Bisnis. Menurut Scarborough dan Elias, 2002: 17, dengan menghubungkan antara pengelolaan SDM dan strategi manajemen, perusahaan dapat mengambil keputusan bisnis yang tepat untuk kesuksesan perusahaan dalam jangka Panjang (Warto & Samsuri, 2020).

Dalam Industri Halal, ada 3 kelompok sumber daya manusia (SDM) yang berperan sangat penting agar Sistem Jaminan Produk Halal dapat berjalan dengan baik, yaitu:

1. Penyedia Halal

Menurut UU No. 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal, Penyelia Halal merupakan orang yang bertanggung jawab terhadap Proses Produk Halal (PPH). Penyelia Halal telah mendapatkan pelatihan yang cukup. Tugas Penyelia Halal adalah untuk memastikan agar PPH berjalan dengan baik, serta menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan berdasarkan audit internal. Penyelia Halal juga bertugas untuk melakukan koordinasi PPH dan mendampingi Auditor Halal dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pada saat melakukan pemeriksaan. Penyelia Halal ditunjuk oleh pimpinan perusahaan dan bertanggung jawab untuk mengawasi kepatuhan halal perusahaan. Penyelia Halal telah mendapatkan pelatihan dan telah memenuhi kualifikasi untuk melaksanakan tugasnya sebagai Penyelia Halal.

2. Auditor Halal

Menurut UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Auditor Halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan

Produk. Auditor Halal diangkat oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Merujuk pada UU tersebut, Auditor Halal memiliki persyaratan lulus Sarjana S1, berstatus warga negara Indonesia, Muslim, dan dari disiplin ilmu terkait seperti makanan, farmasi, biologi, kimia, teknik industri, dan biokimia. Auditor Halal juga harus memiliki pemahaman yang mendalam tentang aspek kehalalan produk dan memiliki sertifikat yang dikeluarkan oleh MUI.

Auditor halal memeriksa dan mengevaluasi bahan yang digunakan, memproses produk, memeriksa dan memverifikasi sistem penyembelihan, memeriksa lokasi produk, memeriksa peralatan yang digunakan, kondisi produksi dan lokasi penyimpanan, memeriksa distribusi produk. Juga bertanggung jawab atas inspeksi pelaksanaan proses halal. Melaporkan secara garis besar implementasi sistem jaminan halal pelaku usaha dan hasil pemeriksaan/pengujian kepada LPH.

3. Juru Sembelih Halal (Juleha)
Menurut SNI no 9002 tahun 2016, penyembelihan hewan adalah suatu kegiatan yang mengakibatkan kematian karena penyembelihan, yang diatur dengan kaidah kesejahteraan hewan dan syariat Islam. di Indonesia, Pedoman Pemotongan Halal mengacu pada tiga peraturan utama, yaitu HAS 23103, Panduan Standar Sistem Jaminan Halal untuk Rumah Potong Hewan. Persyaratan kompetensi Juru Sembelih Halal antara lain beragama Islam, dewasa, dan sehat jasmani dan rohani. Alat yang digunakan harus tajam, dipotong sampai darah mengalir, dan tidak boleh terbuat dari paku atau tulang. Saat menyembelih, uru Sembelih Halal harus mengucapkan lafaz tasmiyya “menggunakan menyebut nama Allah”.

Juru Sembelih Halal wajib mempunyai keahlian untuk membedakan hewan yang halal, mengenali tanda-tanda vital hewan yang akan dipotong, melaksanakan penyembelihan menurut Syariah Islam, dan mengenali tanda-tanda kematian. Proses penyembelihan harus memenuhi

dua aspek sekaligus, yaitu aspek kehalalan dan aspek kesejahteraan hewan. Kedua aspek ini sejalan dengan prinsip dasar penyembelihan. Penanganan hewan yang benar, penggunaan pisau yang tajam, teknik penyembelihan yang benar, keluarnya darah yang sempurna, dan kematian hewan yang sempurna

4. Analisis Produk Halal
Analisis produk halal melakukan kegiatan pemeriksaan kehalalan produk yang sedang didaftarkan untuk mendapatkan Sertifikat Halal. Pemeriksaan dilakukan dengan metode yang sesuai di Laboratorium yang terakreditasi KAN. Analisis harus memiliki kompetensi untuk melakukan pemeriksaan tersebut.

Jumlah SDM untuk Sistem Jaminan Produk Halal di atas perlu ditingkatkan jumlahnya agar dapat sejalan dengan kebutuhan akibat meningkatnya minat untuk Industri Halal (Charity, 2017a).

2. Peluang Industri Halal di Dunia

Selama beberapa tahun terakhir, secara global jumlah Industri Halal terus meningkat secara signifikan. Salah satunya adalah di bidang pariwisata halal merupakan sektor yang meningkat peminatnya. Wisata halal ditujukan untuk komunitas muslim melalui penyediaan paket wisata, destinasi tertentu, akomodasi, dan pelayanan makanan menurut hukum Islam (Fitri, 2016). Terlepas dari fenomena tersebut, Indonesia baru memperoleh pasar sebesar 1,2%, sementara Malaysia dan Thailand masih lebih besar pasarnya, masing-masing memiliki 25% dan 24% dari sektor pasar pariwisata halal (Fatmawati & Santoso, 2020)

Pada Industri Pariwisata transformasi menjadi wisata halal merupakan hal yang penting untuk dilakukan sehingga dapat memperluas pangsa pasarnya. Masyarakat kelas menengah, yang didominasi oleh umat Islam, semakin berkembang dan kelompok tersebut semakin meningkat kepeduliannya terhadap kehalalan makanan yang mereka konsumsi. Salah satu bukti dari telah berjalannya transformasi bisnis restoran menjadi restoran halal adalah yang dijelaskan oleh Lestari, 2015 yang menjelaskan bahwa di Jawa Timur sudah ada 20% restoran yang

telah mengubah bisnisnya dari masakan non halal menjadi halal (Widyarini, 2020).

Hal yang serupa juga terjadi di negara-negara tujuan wisata dunia seperti Jepang dan Korea Selatan. Kedua negara tersebut tidak banyak memiliki penduduk muslim, namun karena peningkatan kunjungan wisatawan muslim maka telah terjadi transformasi bisnis pariwisata di kedua negara tersebut sehingga memenuhi kriteria dan konsep sebagai wisata halal (Huda et al., 2021).

Di Jepang, dari jumlah wisatawan yang mengunjungi negara tersebut, ada sekitar 30% yang merupakan wisatawan muslim. Saat ini di Jepang telah terbentuk Japan Halal Association yang memberikan Sertifikasi Halal kepada pelaku usaha pariwisata di Jepang dan mengkampanyekan penyediaan tempat shalat untuk wisatawan muslim. (Kholishudin, 2021). Pemerintah Korea Selatan melalui Korea Tourism Association juga giat mengkampanyekan mengenai wisata halal di Korea. Saat ini telah ada cukup banyak restoran yang mempunyai Sertifikat Halal dari Korean Muslim Federation. Berdasarkan penjelasan di atas, Jepang dan Korea melihat bahwa potensi bisnis dari wisata halal sangat besar dan terus meningkat. Mereka melakukan transformasi bisnis di industri pariwisatanya menjadi wisata yang ramah bagi wisatawan muslim (*muslim friendly tourism*) karena melihat besarnya peluang bisnis di Industri Pariwisata Halal (Hartati, 2019).

5. KESIMPULAN

Berdasarkan paparan dan tulisan di atas dapat diketahui dan disimpulkan bahwa peluang bisnis untuk usaha restoran bersertifikat halal sangat menjanjikan, seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk muslim dan meningkatnya kesadaran mengenai kewajiban untuk mengkosumsi makanan halal. Pelaku usaha restoran perlu menyiapkan sumber daya yang cukup untuk dapat memenuhi ketentuan Jaminan Penyediaan Produk Halal, serta perlu memiliki komitmen dan integritas yang kuat untuk memberikan jaminan halal terhadap makanan dan minuman yang disajikan secara berkelanjutan.

Pemerintah perlu memberikan kemudahan bagi para pelaku usaha untuk melakukan dan memperoleh Sertifikasi Halal untuk usahanya, yaitu berupa kemudahan

pengurusan sertifikat, biaya pengurusan yang terjangkau serta waktu penerbitan Sertifikat Halal yang cepat. Pemerintah juga perlu meningkatkan sosialisasi dan pelatihan mengenai prosedur, persyaratan sertifikasi tersebut dan meningkatkan kompetensi pelaku usaha terhadap jaminan halal yang berkelanjutan.

6. REFERENSI

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiah, M., & Dharma, B. A. (2019). Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2).
- Akim, A., Konety, N., Purnama, C., & Korina, L. C. (2019). The Shifting of Halal Certification System in Indonesia: From Society-Centric To State-Centric. *MIMBAR: Jurnal Sosial Dan Pembangunan*, 35(1). <https://doi.org/10.29313/mimbar.v35i1.4223>
- Ashari, R. T. (2021). Pengembangan Sistem Logistik Produk Halal di Indonesia. *Halal Research Journal*, 1(1). <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.13>
- Bhakti, A. D. P. (2020). MISTIFIKASI BIAS GENDER PADA IKLAN KOMERSIAL UNTUK PASAR MUSLIM DI INDONESIA. *KOMUNITAS*, 11(2). <https://doi.org/10.20414/komunitas.v11i2.2673>
- Charity, M. L. (2017a). Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1).
- Charity, M. L. (2017b). JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA (HALAL PRODUCTS GUARANTEE IN INDONESIA). *Legislasi Indonesia*, 14(1).
- Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2). <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>
- Fatimah, A. S., & Murni, M. (2019). PENERBITAN SERTIFIKAT JAMINAN PRODUK HALAL PASCA DIBENTUK BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL (BPJPH). *Simposium*

- Hukum Indonesia.*
- Fatmawati, A. A., & Santoso, S. (2020). Penguatan Rantai Nilai Pariwisata Sebagai Strategi Pengembangan Kawasan Kota Tua Jakarta Menjadi Kawasan Wisata Ramah Muslim. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 6(03).
- Hartati, R. (2019). PERAN NEGARA DALAM PELAKSANAAN JAMINAN PRODUK HALAL. *ADIL: Jurnal Hukum*, 10(1).
<https://doi.org/10.33476/ajl.v10i1.1066>
- Huda, M. Q., Hidayah, N. A., & Fetrina, E. (2021). Evaluasi Kesadaran dan Persepsi Generasi Milenial Terhadap Restoran Bersertifikasi Halal di Indonesia. *Halal Research Journal*, 1(1).
<https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.54>
- Kholishudin, K. (2021). Makanan Dan Minuman Produk Barat Dalam Perspektif Hukum Islam. *Al Iqtishod*, 9(2), 109–126.
- Mangkarto, M. (2016). Sertifikat halal dan pengaruhnya terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran (Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado). *Jurnal Ilmiah Al-Syir'ah*, 3(2).
<https://doi.org/10.30984/as.v3i2.339>
- Muhtadi, T. Y. (2020). PERBANDINGAN MEKANISME SERTIFIKASI PRODUK HALAL ANTARA INDONESIA DENGAN MALAYSIA. *JURNAL PENELITIAN DAN KARYA ILMIAH*, 10(1).
<https://doi.org/10.33592/pelita.vol10.iss1.500>
- Naini, N. F., Sugeng Santoso, Andriani, T. S., Claudia, U. G., & Nurfadillah. (2022). The Effect of Product Quality, Service Quality, Customer Satisfaction on Customer Loyalty. *Journal of Consumer Sciences*, 7(1).
<https://doi.org/10.29244/jcs.7.1.34-50>
- Nurmaydha, A., Sucipto, S., & Mustaniroh, S. (2018). KONSEP MODEL SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) PADA RESTORAN HOTEL SYARIAH (STUDI KASUS DI UNIDA GONTOR INN, UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3).
<https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.03.1>
- Satriana, E. D., & Faridah, H. D. (2018). Halal Tourism: Development, Chance and Challenge. *Journal of Halal Product and Research*, 1(2), 32.
- Suryaputri, R. V., & Kurniawati, F. (2020). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Niat Beli Produk Halal. *Taraadin*, 1(1).
- Syafrida. (2016). Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Adil*, 7(2), 159–174.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal*, 2(1), 98.
- Widyarani, W. (2020). Pemasaran Wisata Halal Di Indonesia Pasca Covid -19. *Az Zarga': Jurnal Hukum Bisnis Islam*, 12(1).