

**ANALISIS *AWARENESS* MASYARAKAT
TERHADAP MAKANAN HALAL PADA
PRODUK LUMPIA DI KOTA SEMARANG**



SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1)
pada Program Sarjana Fakultas Ekonomi
Universitas Diponegoro

Disusun Oleh :

**ARVIAN CIPTO NUGROHO
NIM. 12020113140111**

**FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2019**

PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama Penyusun : Arvian Cipto Nugroho
Nomor Induk Mahasiswa : 12020113140111
Fakultas/ Jurusan : Ekonomika dan Bisnis/ Ilmu Ekonomi dan Studi
Pembangunan

Judul Skripsi : **Analisis *Awareness* Masyarakat Terhadap
Makanan Halal Pada Produk Lumpia di Kota
Semarang**

Dosen Pembimbing : Prof. Dra. Hj. Indah Susilowati, M.Sc., Ph.D.

Semarang, 14 Maret 2019
Dosen Pembimbing

(Prof. Dra. Hj. Indah Susilowati, M.Sc., Ph.D.)
NIP. 196303231988032001

PENGESAHAN KELULUSAN UJIAN

Nama Penyusun : Arvian Cipto Nugroho
Nomor Induk Mahasiswa : 12020113140111
Fakultas/Jurusan : Ekonomika dan Bisnis/Ilmu Ekonomi dan Studi
Pembangunan

Judul Skripsi : **Analisis *Awareness* Masyarakat Terhadap
Makanan Halal Pada Produk Lumpia di Kota
Semarang**

Telah dinyatakan lulus ujian pada tanggal 3 Oktober 2016

Tim Penguji

1. Prof. Dra. Hj. Indah Susilowati, M.Sc., Ph.D. (.....)
2. Prof. Drs Waridin MS., Ph.D. (.....)
3. Dr. Nugroho SBM, MSi. (.....)

Mengetahui
Pembantu Dekan I

Anis Chariri, S.E., Mcom., Ph.D., Akt
NIP. 196708091992031001

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Arvian Cipto Nugroho

NIM : 12020113140111

Menyatakan bahwa Skripsi dengan judul “**Analisis Awareness Masyarakat Terhadap Makanan Halal Pada Produk Lumpia Di Kota Semarang**” adalah hasil karya sendiri. Karya ilmiah tersebut belum pernah dipergunakan untuk mendapatkan gelar keilmuwan.

Karya ilmiah ini milik saya dan semua informasi yang berasal dari penulis lain telah diberi penghargaan dengan mengutip sumbernya.

Saya mengakui bahwa karya Skripsi ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan dari dosen pembimbing dan dosen penguji yaitu:

1. Prof. Dra. Indah Susilowati, MSc., Ph.D.
2. Prof. Drs Waridin MS., Ph.D.
3. Dr. Nugroho SBM, MSi

Apabila di kemudian hari ditemukan hal-hal yang tidak sesuai dengan pernyataan yang saya buat ini, saya bersedia memepertanggungjawabkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Semarang, 14 Maret 2019
Yang membuat pernyataan,

Arvian Cipto Nugroho
NIM : 12020113140111

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagi kamu. Dan boleh jadi kamu mencintai sesuatu, padahal ia amat buruk bagi kamu. Allah Maha mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui”

(Q.S. Al-Baqarah: 216)

“Sesungguhnya perbuatan baik itu dapat menghapus perbuatan buruk

(Q.S. Hud: 114)

“Do the best and pray. God will take care of the rest.”

(Bas Rijksen)

“Learn from yesterday, live for today, hope for tomorrow. The important thing is not to stop questioning.”

(Albert Einstein)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk Ayah dan Ibu.

Rasa cinta, hormat, dan sayang pada ayah dan ibu tercurah didalam sini,
serta masyarakat Kota Semarang.

ABSTRACT

As a culinary icon in Semarang, Lumpia has become a favorite food of the community. In 2018, 47 producers of Lumpia recorded at the Semarang Cooperative Service. But only 2 respondents give halal certification. This study aims to analyze level public awareness of halal food, especially Lumpia products in Semarang City. The respondents of this study amounted to 31 people consist of Lumpia producers and Lumpia consumers in Semarang and 4 related *stakeholders* names LPPOM MUI, Office of Cooperatives & UMKM, Academics and Community Leaders, using the chosen snowboling sampling method. The results observations using analyzed descriptive ATLAS ti 7.0 and Mactor instrumen. The results analysis show the level of public awareness has been good, but the absence of binding regulations from the government in terms of halal certification caused low level of halal certification on Lumpia product

Keywords: Halal certification, awereness halal, Lumpia; stakeholders.

ABSTRAK

Sebagai ikon kuliner di Kota Semarang, Lumpia telah menjadi makanan favorit masyarakat. Pada tahun 2018 penjual Lumpia yang tercatat pada Dinas Koperasi Kota Semarang tercatat berjumlah 47 produsen. Namun yang tercatat memberikan sertifikasi halal hanya 2 responden. Maka dari itu penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat *awareness* masyarakat terhadap makanan halal terutama pada produk Lumpia yang bersertifikasi halal di Kota Semarang. Responden penelitian ini berjumlah 31 orang yang terdiri dari para produsen Lumpia dan konsumen Lumpia di Kota Semarang dan 4 *stakeholder* terkait yaitu LPPOM MUI, Dinas Koperasi & UMKM, Akademisi dan Tokoh Masyarakat, dipilih menggunakan metode *snowboling sampling*. Hasil observasi dianalisis menggunakan analisis deskriptif dengan menggunakan alat analisis ATLAS ti 7.0 dan Mactor. Hasil analisis menunjukkan tingkat *awareness* masyarakat sudah baik namun belum adanya regulasi yang mengikat dari pemerintah dalam hal sertifikasi halal menyebabkan rendahnya tingkat sertifikasi halal pada produk lumpia.

Kata Kunci : Sertifikasi halal, awereness halal, Lumpia, stakeholders

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, hidayah serta inayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis *awareness* Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal Pada Produk Lumpia di Kota Semarang” Skripsi ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Jurusan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan di Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro.

Penulis memohon maaf atas kekhilafan serta kesalahan yang telah dilakukan selama melakukan penelitian ini. Penulis meyakini dalam menyelesaikan penelitian ini tidak dapat berjalan lancar tanpa adanya dukungan, bimbingan, motivasi, saran, serta bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala limpahan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada penulis serta Nabi Muhammad SAW sebagai teladan dalam hidup.
2. Dr. Suharnomo, SE., M.Si., selaku dekan Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro.
3. Bapak Akhmad Syakir Kurnia, S.E., M.Si., Ph.D selaku ketua jurusan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan.
4. Prof. Dra. Hj. Indah Susilowati, M.Sc., Ph.D selaku dosen pembimbing, yang telah banyak sekali memberikan bimbingan, motivasi, arahan, petunjuk, kemudahan, dan ilmu yang sangat berguna bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi.

5. Nenek Woyanti, S.E.,M.Si selaku dosen wali jurusan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan angkatan 2013
6. Bapak Susetyo Budi dan Ibu Eny Suhendrawati selaku orang tua yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, motivasi, dan semangat untuk penulis sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini.
7. Rifkandi Jauza Kurniasari selaku adik perempuan saya yang selalu memberi dukungan kepada saya untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
8. Ibu Mayanggita Kirana, S.E., M.Si. selaku dosen yang memberikan inspirasi terhadap skripsi ini.
9. Seluruh Dosen, dan seluruh staf di Fakultas Ekonomika dan Bisnis Undip, yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan pelayanan yang bermanfaat bagi penulis.
10. Pegawai LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah atas keramahan serta bantuan dalam melengkapi ketersediaan data dan menjadi narasumber guna kelengkapan skripsi ini.
11. Rekan-rekan bimbingan Prof Indah seperti Ardi, Abimanyu, Yermi, Fendika, Dea, Miko yang selalu saling memberikan *support* serta menjadi rekan diskusi.
12. Rekan-rekan penelitian *Halal Food*, Mas Tito, Mbak Tika, Mas Samsudin, mbak Savira, Mbak Wilda dan Ibnu.

13. Seluruh rekan-rekan IESP angkatan 2013 yang selalu bersama-sama ceria selalu dalam menghadapi kuliah dan tugas-tugasnya.
14. Bapak dan Ibu pegawai Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang yang telah membantu dalam memberikan data guna menyelesaikan skripsi ini.
15. Mbak Retno Sugiharti selaku senior saya di lab UPK yang selalu memberikan arahan dan bimbingan dalam proses pembuatan skripsi ini
16. Para responden dalam penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu menjadi objek penelitian penulis.
17. Semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan semoga kekurangan dalam skripsi ini menjadi bahan pembelajaran untuk penelitian yang lebih baik di masa mendatang. Segala kritik dan saran akan menjadi bekal berharga bagi penulis. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Semarang, 14 Maret 2019
Penulis

Arvian Cipto Nugroho
12020113140111

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
PENGESAHAN KELULUSAN UJIAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	15
1.4 Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	16
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	16
1.4.2 Kegunaan Penelitian.....	16
1.5 Sistematika Penulisan.....	17
BAB II Tinjauan Pustaka.....	18
2.1 Fiqih Halal dan Haram pada Makanan.....	18
2.2 Sertifikasi Halal.....	19
2.3 Teori Utilitas.....	22
2.4 Mekanisme Pasar.....	23
2.4.1 Penawaran.....	23
2.4.2 Permintaan.....	24
2.4.3 Ekulibrium Pasar	25
2.5 Perilaku Keluhan Konsumen (<i>Consumer Complaint Behavior</i>) ...	26
2.5.1 Lingkungan Psikologis	29
2.5.2 Lingkungan Tata Susila.....	29
2.5.3 Lingkungan Ekonomi	29
2.6 Penelitian Terdahulu.....	30

2.7	Kerangka Penelitian.....	33
BAB 3 METODE PENELITIAN		34
3.1	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	34
3.1.1	Devinisi Operasional Variabel	34
3.2	Dasar Penelitian.....	35
3.3	Fokus Penelitian	36
3.4	Sumber Data	37
3.5	Populasi dan Sempel.....	39
3.5.1	Populasi	39
3.5.2	Sampel	39
3.6	Metode Pengumpulan Data	40
3.6.1	Dokumentasi.....	40
3.6.2	Wawancara	40
3.7	Metode Analisis.....	41
3.7.1	Analisis Kualitatif (<i>indepth interview</i> dan pengkodean kriteria).....	41
3.7.2	Analisis Stakeholder	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Deskripsi Kondisi Geografis Daerah Penelitian.....	43
4.2	Lumpia.....	44
4.3	Karakteristik responden.....	45
4.4	Presepsi masyarakat tentang halal	48
4.5	Analisis Stakeholder	49
4.6	Analisis Faktor Prioritas	54
4.6.1	Analisis jaringan perilaku masyarakat.....	54
4.6.2	Tingkat Awareness Produsen Lumpia Terhadap Lumpia Yang Memiliki Standar Halal	57
4.6.3	Interpretasi hasil <i>coding</i> faktor dan kriteria menggunakan <i>software</i> ATLAS ti 7.0	60
BAB V PENUTUP		63
5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran	64
5.3	Keterbatasan Penelitian	65
DAFTAR PUSTAKA		66
LAMPIRAN.....		70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Perkembangan Sertifikasi Halal oleh MUI Pusat di Indonesia	3
Gambar 1.2 Konsep Halalan Toyiba	7
Gambar 1.3 Perbandingan Jumlah Produk yang Beredar dan Produk Bersertifikasi Halal.....	8
Gambar 1.4 Perkembangan UMKM di Indonesia.....	10
Gambar 1.5 Perkembangan Jumlah UMKM Binaan Provinsi Jawa Tengah (dalam ribuan)	11
Gambar 2.1 Kurva Penawaran	24
Gambar 2.2 Kurva Permintaan.....	25
Gambar 2.3 Kurva ekuilibrium	26
Gambar 4.1 Lokasi Penelitian.....	44
Gambar 4.2 Sebaran Responden	48
Gambar 4.3 Presepsi masyarakat mengenai indikator makanan halal	49
Gambar 4.4 Pemetaan analisis stakeholder	51
Gambar 4.5 Daya saing kompetitif stakeholders	53
Gambar 4.6 Jaringan Perilaku Masyarakat	54
Gambar 4.7 Tingkat Kepedulian Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal Pada Produk Lumpia.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data penjual makanan khas Kota Semarang.....	14
Tabel 2.1 Taksonomi Tipe Respon Ketidak-puasan	27
Tabel 2.2 Faktor yang mempengaruhi CCB berdasarkan tahapan dan pelaku	30
Tabel 3.1 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	35
Tabel 3.2 Tabel Responden.....	38
Tabel 4.1 Kandungan zat pada Lumpia.....	45
Tabel 4.2 Karakteristik Sosio-Ekonomi Responden	46
Tabel 4.3 Tabel Skoring Nilai Awareness Halal Produsen Lumpia	58
Tabel 4.4 Rekapitulasi Coding Hasil Indepth Interview ABGC.....	60

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Populasi penduduk muslim menempati peringkat ke-2 terbesar di dunia. Pada Januari 2018, *Pew Research Institute ThoughtCo* (2018) mengestimasi bahwa terdapat sekitar 1.8 miliar jiwa penduduk muslim di dunia.

Indonesia merupakan negara dengan populasi penduduk muslim terbesar di dunia. Sensus Penduduk tahun 2010 menunjukkan bahwa 87.2% masyarakat Indonesia memeluk agama Islam dari total penduduk 237,641,326 (BPS, 2010). Berdasarkan angka ini, tidak dapat dipungkiri bahwa terdapat material-material yang bersifat islami baik berupa hukum, tata kelakuan, gaya busana, hingga kuliner halal.

Besarnya jumlah penduduk muslim di Indonesia berimplikasi pada besarnya potensi pasar untuk produk-produk halal. *State of The Global Islamic Economy Report 2016/17* menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia mengalokasikan 154.9 miliar Dollar AS atau sekitar 2,102 triliun untuk makanan halal (Reuters 2016), dimana angka ini adalah sekitar 30% dari total konsumsi pada tahun 2016 (IFS 2018). Karena itu, Pemerintah tengah mengembangkan regulasi untuk mendukung pertumbuhan industri produk halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Salah satu BPJPH adalah LPPOM MUI. LPPOM MUI dibentuk oleh para tokoh MUI.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) merupakan Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) yang mewadahi dan mengayomi kebutuhan spiritual umat Islam di

Indonesia MUI (2016). Lembaga yang didirikan pada 7 Rajab 1395 Hijriah atau 26 Juli 1975 ini menjadi wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim mengenai kehidupan beragama dalam masyarakat untuk menjaga persatuan dan kesatuan bangsa tanpa melanggar aturan agama. Hasil yang dikeluarkan MUI adalah pemberian nasihat, fatwa, serta kriteria yang diperlukan untuk sertifikasi halal pada produk-produk yang dipasarkan di Indonesia.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) secara kelembagaan menggantikan Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam sertifikasi produk halal. Pergantian ini dilatarbelakangi oleh kelembagaan MUI yang merupakan LSM, sehingga dengan digantikan oleh BPJPH diharapkan dapat lebih memperkuat payung hukum untuk peredaran produk halal di Indonesia. Selama ini Fatwa Halal MUI hanya bersifat rekomendasi bagi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), sebagai syarat yang ditetapkan oleh Pemerintah untuk pencantuman label halal di kemasan produk yang diedarkan/dipasarkan di Indonesia (MUI, 2017).

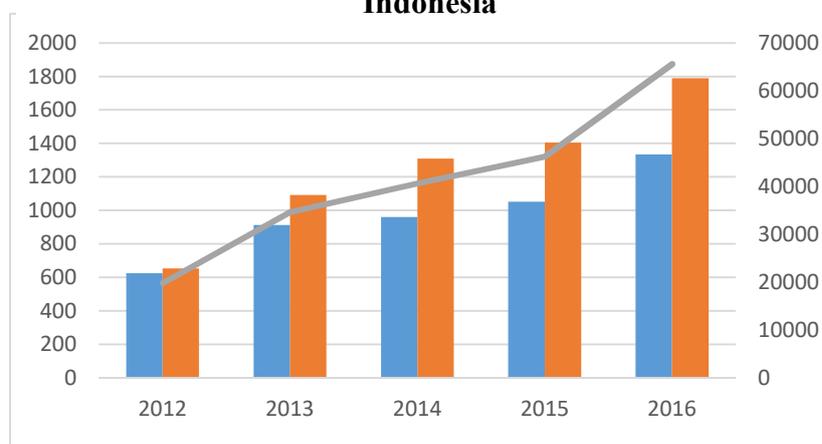
Namun, peranan MUI dalam sertifikasi produk halal masih menjadi hal yang penting. Menurut Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Menteri Agama, Lukman Hakim Saifuddin (dalam Republika, 2017) menjelaskan bahwa Lembaga Penkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) masih memiliki tiga kewenangan, yaitu :

- 1) mengeluarkan fatwa kehalalan produk;
- 2) melakukan sertifikasi terhadap

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH); dan 3) Memberikan persetujuan mengenai auditor-auditor yang bergerak dalam insdustri halal.

Secara umum, jumlah sertifikasi untuk produk halal yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia memiliki tren yang positif dari tahun ke tahun. Seperti yang ditunjukkan pada gambar 1.1. Pada tahun 2014 dan 2015 terjadi perlambatan perkembangan sertifikasi halal sejalan dengan perubahan-perubahan peraturan terkait sertifikasi yang tertuang dalam Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Aminuddin, 2017)¹. Pada 2016 terjadi peningkatan perkembangan yang signifikan, hal ini berimplikasi bahwa terlepas dari peraturan undang-undang, motivasi pengusaha untuk mengajukan sertifikasi halal bagi produknya terus mengalami perkembangan yang positif.

Gambar 1.1
Perkembangan Sertifikasi Halal oleh MUI Pusat di
Indonesia



Sumber : Majelis Ulama Indonesia, 2017 (data diolah)

Perry Warjiyo dalam Media Indonesia (2017) menyebutkan dari total konsumsi produk-produk halal di Indonesia, 70% komponennya berasal dari sektor makanan halal. Penelitian Ismoyowati (2015) menunjukkan bahwa religi menjadi

¹ UU No. 33 tahun 2014 memperbaiki UU No. 7 tahun 1996 dan PP No. 69 tahun 1999, dimana sebelumnya labelisasi halal dilakukan sendiri oleh produsen, kini dilakukan oleh BPJPH.

faktor pendorong konsumsi makanan halal disamping komponen nutrisinya. Selain atas perintah Tuhan Allah SWT dalam aqidah Islam untuk mengkonsumsi makanan halal, konsep halal juga diterima oleh warga non-muslim karena terbukti merepresentasikan higienitas, kebersihan, dan kualitas yang baik (Mathew, 2014). Artinya, sektor makanan halal memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan karena dapat diterima oleh seluruh kalangan masyarakat.

Konsep *halal* dewasa ini sudah tidak terbatas pada kewajiban religius saja, melainkan termasuk pada keamanan pangan (*food safety*). Keamanan pangan dapat dicapai ketika produk pangan memiliki kualitas baik, meliputi pengkondisian bahan yang bersih dan segar, serta metode pengolahan yang baik agar mampu menjaga nutrisi yang terkandung, sehingga menghasilkan makanan yang menyehatkan. Dalam agama Islam, kondisi makanan yang *halal* dikonsumsi atau diperbolehkan untuk dikonsumsi, ditinjau mulai dari perolehan bahan, proses, hingga finalisasi produk. Mathew (2014) membagi kualitas makanan menjadi empat dimensi, yaitu *hedonic*, *health-related*, *convenience-related*, dan *process-related*. Kualitas *hedonic* berkaitan dengan kepuasan, meliputi rasa, aroma, dan tampilan sajian. Kualitas *health-related*, berkaitan dengan pengaruh terhadap kesehatan tubuh ketika suatu makanan dikonsumsi. Kualitas *convenience-related* berkaitan dengan waktu dan biaya yang dikeluarkan konsumen untuk memperoleh barang, mulai dari pembelian, penyimpanan, persiapan, hingga konsumsi. Kualitas *process-related*, berkaitan dengan jalannya tahap-tahap pengolahan bahan hingga menjadi barang yang siap dikonsumsi. Karena itu, dengan perilaku konsumen yang semakin

tanggap menyikapi kebutuhan pangan, labelisasi produk *halal* melalui sertifikasi produk halal membantu menjamin keamanan pangan.

Preferensi masyarakat Indonesia untuk membeli daging cenderung tinggi. Konsumsi daging ayam dan daging sapi di Indonesia cenderung mengalami tren peningkatan dari tahun ke tahun (BPS, 2018). Stagnasi konsumsi daging sapi lebih sering terjadi daripada daging ayam, artinya berbeda dengan daging sapi, daging ayam lebih banyak diminati oleh masyarakat. Penelitian Muladno and Thieme (2009) menunjukkan bahwa meski penyakit flu burung tengah mewabah pada periode tahun 2009, hal tersebut tidak membatasi minat masyarakat untuk membeli hasil produksi peternakan.

Dalam konteks makanan, agama Islam memerintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang *halala toyyiba* (*halal* dan *toyyib*). Kata "*halal*" seringkali disandingkan dengan kata "*toyyib*" dalam surah-surah Al-Quran karena kedua kriteria ini harus dipenuhi untuk menghasilkan makanan yang tetap terjaga kualitas fisik sekaligus pemenuhan syariat Islam. Halal adalah suatu kriteria makanan yang boleh dikonsumsi menurut agama Islam, sehingga faktor pendorong hal ini adalah spiritualitas (Alzeer, 2018). Selain itu, halal juga merupakan suatu konsep labelisasi terhadap barang (yang secara alami telah dikategorikan *halal*) untuk pembentukan perilaku (Jiang, 2017), jadi segala sesuatu yang dimakan manusia, akan menghasilkan pola perilaku. Sedangkan *Toyyib* adalah konsep tentang kesucian, kebersihan, dan kesesuaian dengan syariat Islam (Arif dan Ahmad, 2011), jadi *toyyib* lebih menekankan pada proses pengolahan makanan sesuai syariat Islam demi keamanan pangan (*food safety*). Perintah untuk

mengonsumsi makanan yang baik terdapat pada Surah Al-Mukminun ayat 51 berikut.

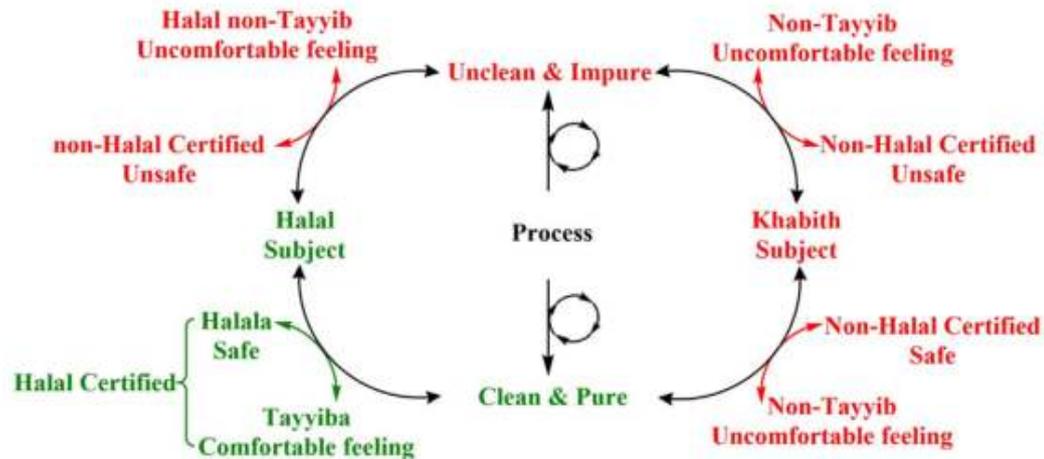
عليم تعملو□□ ما إني صالحا واعملوا الطيبات من كلوا الرسل أيها يا

Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik (toyib), dan kerjakanlah amal yang shaleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan. (Quran, Al-Mukminun: 51).

Secara prosedur, pengelolaan sertifikasi halal di Indonesia telah mengakomodasi penilaian pada proses pengolahan makanan, disamping ke-*halal*-an makanan. Konsep *Halala Toyyiba* menekankan, selain *halal* secara alamiah pada sisi bahan makanan, kategori *toyib* dalam pengolahan makanan juga harus dipenuhi untuk mencapai pemenuhan jasmani (keamanan pangan) dan rohani (ketaatan agama). Sehingga dapat dikatakan makanan yang *halal* merupakan *necessary condition*, dan *toyib* merupakan *sufficient condition* dalam hal pengolahan makanan. Penjelasan secara ringkas tentang kriteria sertifikasi halal terdapat pada grafik dibawah.

Gambar 1.2

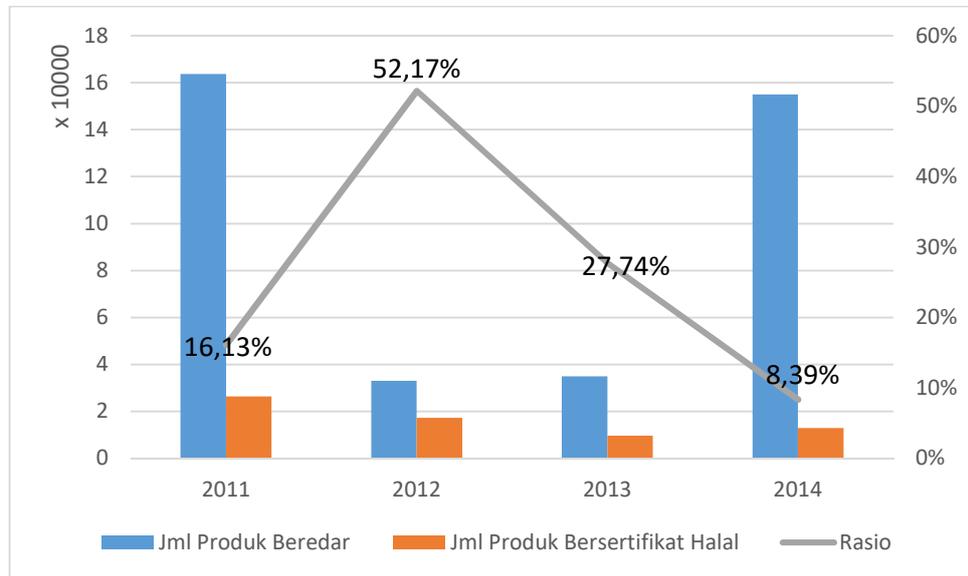
Konsep Halalan Toyiba



Sumber: Aljeer (2017)

Namun, cukup disayangkan bahwa masih sedikit jumlah produk yang telah bersertifikasi halal di Indonesia. Berdasarkan pada gambar 1.3, jumlah produk bersertifikasi halal tidak sebanding dengan jumlah produk yang beredar, ditunjukkan dengan rasio yang relatif kecil dan cenderung mengalami penurunan. Tahun 2014 menjadi tahun dengan rasio yang terendah, dimana hanya sebesar 8.39%, angka ini merupakan penurunan drastis dari tahun sebelumnya yang sebesar 27.74%. Sehingga, perlu diperhatikan bahwa meskipun kerangka dan prosedur sertifikasi halal di Indonesia terus mengalami perbaikan, *willingness* para produsen dalam mengajukan sertifikasi halal untuk produknya merupakan permasalahan yang perlu dikaji.

Gambar 1.3
Perbandingan Jumlah Produk yang Beredar dan Produk Bersertifikasi Halal



Sumber : Majelis Ulama Indonesia, 2017 (data diolah)

Pedagang kaki lima (PKL) adalah sekumpulan pedagang yang melakukan kegiatan pada suatu tempat. PKL umumnya mendirikan *lapak* dagangannya secara tidak tertata di area fasilitas public, seperti trotoar, taman, pinggir sungai, dan sekitarnya. Akibatnya, kegiatan yang berlangsung di daerah tersebut ikut terganggu melalui penurunan kualitas lingkungan, terutama pada lahan terbuka dan saluran drainase (Putri dan Mudakir, 2013).

Pertumbuhan PKL yang cenderung tidak teratur merupakan dampak yang ditimbulkan oleh fenomena dualisme yang ada pada lingkungan kota (Widjajanti, 2015). Dualistik mencerminkan terjadinya dua kondisi yang berlawanan dalam suatu wilayah, seperti munculnya bidang usaha sektor formal dan informal, ekonomi masyarakat yang kaya dan miskin, kondisi tradisional dan modern, dan lain-lain. PKL dalam kasus ini merupakan bentuk usaha pada sektor informal,

merespon atas adanya bentuk usaha pada sektor formal, yang dilatar-belakangi oleh aspek sosial-ekonomi (Widjajanti, 2015).

PKL yang dikategorikan sebagai usaha pada sektor informal lahir sebagai alternatif lapangan pekerjaan ketika program pembangunan kurang mampu menampung tenaga kerja di sektor formal (Brotosunaryo dan Wahyono, 2013). Sektor informal terbagi menjadi dua, yaitu a) sektor informal yang bersifat legal, biasanya menempati lokasi yang ditentukan oleh pemerintah daerah setempat dan dibuka secara terus-menerus, dan b) sektor informal yang dilakukan secara ilegal, menempati tempat usaha yang tidak ditentukan oleh Pemerintah daerah setempat. Sektor informal memang memiliki peran yang penting dalam stabilisasi saat terjadi krisis ekonomi, namun, memiliki dampak negatif berupa kurangnya pengawasan dari pihak yang berwenang dan berkurangnya potensi pendapatan daerah².

PKL sebagai produsen mempertimbangkan perolehan keuntungan atas kegiatan usahanya, namun tidak jarang dari mereka yang mengesampingkan predikat produk yang *halal* dan *toyyib*. Pada 2015, BPOM Semarang mengamankan 12 pengedar makanan berbahaya³, penjarangan pengedar ini dikarenakan adanya zat berbahaya yang terkandung dalam makanan. Skala usaha yang kecil menjadikan PKL sangat menekan biaya produksi, termasuk dengan menggunakan cara-cara terlarang dalam prosesnya. Adanya komponen berbahaya mengakibatkan makanan tersebut tidak *halal* untuk dikonsumsi, sedangkan makanan yang *toyyib* akan

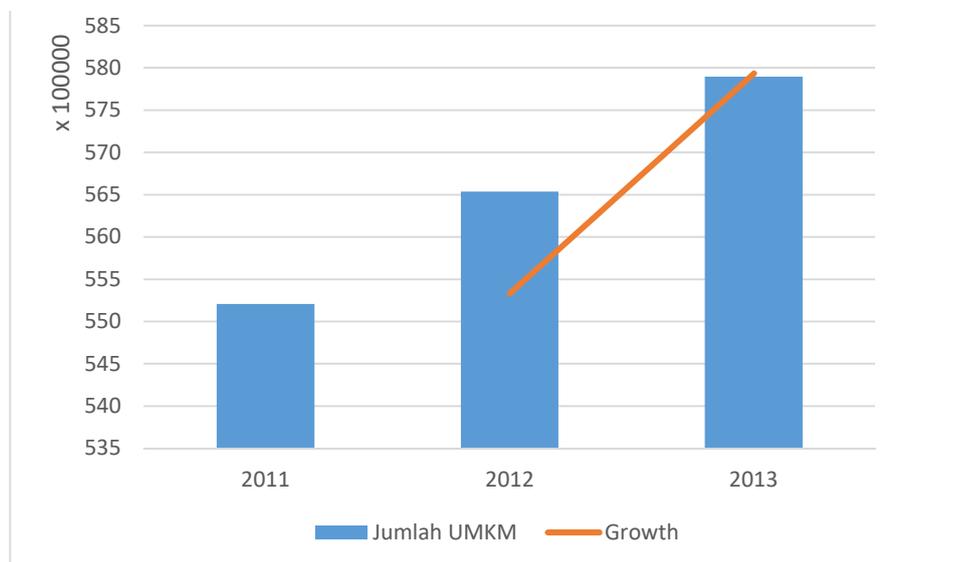
² Pendapatan daerah bersumber dari pajak dan retribusi. Pajak dikenakan pada sektor usaha formal dan retribusi dikenakan pada sektor usaha informal, dimana nominal pajak lebih besar daripada retribusi.

³ Sumber <https://metrosemarang.com/bpom-semarang-amankan-12-pengedar-makanan-berbahaya-19672>

semakin sulit untuk diidentifikasi karena tidak semua proses pengolahan makanan oleh PKL dapat diawasi oleh pihak berwenang. Akhirnya, sangat kecil adanya jaminan perlindungan konsumen.

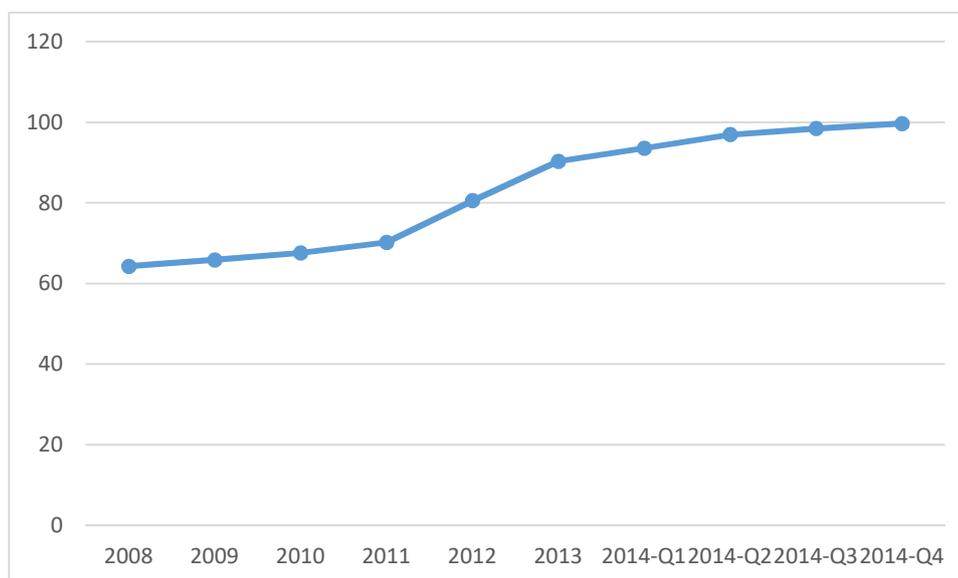
Jumlah UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) di Indonesia terus mengalami peningkatan. gambar 1.3 menunjukkan bahwa pada tahun 2011 jumlah UMKM mencapai 55.2 juta tumbuh menjadi 56.5 juta pada tahun 2011, kemudian pada tahun 2012 tumbuh menjadi 57.9 juta unit. Pertumbuhan jumlah UMKM cenderung tetap, yaitu berkisar pada angka 2.41% per tahunnya. Pertumbuhan ini mengindikasikan perlunya monitoring yang baik dari para pemangku kebijakan untuk dapat tetap mengikuti perkembangan preferensi konsumen yang semakin beragam.

Gambar 1.4
Perkembangan UMKM di Indonesia



Sumber: Kementerian Koperasi dan UMKM, diolah

Gambar 1.5
Perkembangan Jumlah UMKM Binaan Provinsi Jawa Tengah (dalam ribuan)



Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM, diolah

Perkembangan jumlah UMKM di Indonesia sepertinya cukup direspon positif oleh Pemerintah Jawa Tengah. gambar 1.5 menunjukkan bahwa terdapat tren positif atas perkembangan jumlah UMKM yang dibina oleh Provinsi Jawa Tengah. Hasil ini mengindikasikan bahwa diperlukan upaya-upaya untuk mempertahankan perkembangan ini.

Semarang adalah Ibukota Jawa Tengah yang memiliki jumlah penduduk 1.815720 orang pada bulan Juli tahun 2018 yang terbagi dalam 16 kecamatan di kota semarang. (DISPENDUK CAPIL, 2018). Kota Semarang menempati peringkat ke-2 jumlah penduduk terbanyak setelah Kabupaten brebes pada tahun 2017. (BPS Jawa Tengah, 2017). Jumlah penduduk yang sangat banyak inilah mendorong berkembangnya perekonomian yang sangat pesat di Kota Semarang.

Setiap daerah memiliki suatu karakteristik yang berbeda-beda, baik secara lingkungan alam, sosial, maupun budaya. Keunikan ini banyak dimanfaatkan warga sekitar sebagai suatu identitas mereka, salah satunya dalam bentuk pariwisata. Berkembangnya kepariwisataan dapat melahirkan berbagai ikon yang dapat menambah keanekaragaman karakteristik daerah, yaitu dalam bentuk bangunan monumental, cinderamata, kuliner khas, dan lain-lain.

Kota Semarang merupakan satu daerah yang memiliki banyak keunikan. Sebagai kota dengan daya tarik ekonomi yang besar di Jawa Tengah, tingginya kemajemukan penduduk menjadi suatu hal yang alamiah terjadi. Maka dari itu, terlahirlah karya-karya unik yang menggambarkan identitas masing-masing kelompok masyarakat dan memiliki pangsa pasar terfragmentasi secara luas.

Peninggalan yang bersifat historis menjadi penyumbang keunikan daerah ini, sebut saja Lawang Sewu, Kota Lama, Tugu Muda serta bangunan-bangunan desain *tempo doeloe* dengan bermacam-macam gaya arsitektur yang tersebar di pusat kota. Selain itu, pada industri makanan, Kota Semarang memiliki kuliner khas, seperti lumpia, bandeng presto, dan wingko babat yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Penelitian ini akan berfokus pada pembahasan kuliner lumpia khas Kota Semarang. Secara umum, lumpia adalah makanan berbentuk silinder/tabung berisi sayuran dan/atau daging, dibungkus dengan kulit yang terbuat dari tepung, kemudian dimasak dengan cara digoreng. Keunikan lumpia Semarang adalah penciptaannya yang secara historis merupakan perpaduan antara penduduk etnis Tionghoa dan Jawa (Susanti dan Purwaningsih, 2015). Penganan dengan harga

relatif terjangkau ini telah terkenal, sehingga banyak daerah yang meniru dan berinovasi untuk membuatnya menjadi corak khas daerah masing-masing.

Lumpia khas tiap daerah berbeda pada bagian isian lumpia, seperti khas Semarang yang diisi irisan rebung dan khas Yogyakarta dengan irisan bengkoang (Minggu Pagi, 2018). Perihal isian lumpia sangat bergantung pada cita rasa personal individu di setiap daerah, sehingga menjadikan lumpia sebagai panganan yang sangat fleksibel dalam berinovasi menyesuaikan selera konsumennya.

Penemuan lumpia diyakini berasal dari sepasang suami istri yang pada abad ke-19 yaitu Tjoa Thay Yoe dari Fujian, Tiongkok dan Mbok Warsih seorang Jawa di Semarang. Sebagai kelompok minoritas, etnis Tionghoa secara alamiah mengalami tantangan yang lebih berat untuk melestarikan budayanya, dan hal ini semakin berat dengan berlakunya Instruksi Presiden No. 14 Tahun 1967 yang mengatur tentang agama, kepercayaan, dan adat istiadat Tionghoa. Sesuai semboyan *Bhinneka Tunggal Ika*, diharapkan kebudayaan Tionghoa dapat melebur dalam keanekaragaman budaya Indonesia. Karena itu, pernikahan campuran antara laki-laki etnis Tionghoa dan wanita penduduk pribumi serta akulturasi budaya etnis Tionghoa dan Jawa menjadi faktor utama terciptanya lumpia.

Pada mulanya Mbok Warsih dan Thay Yoe menjual lumpia dengan dipikul berkeliling mendatangi pembeli. Tradisi berjualan menggunakan pikulan tetap berjalan hingga akhirnya menetap di samping klenteng Tay Kak Sie di Gang Lombok, Semarang pada tahun 1950-an (Susanti dan Purwaningsih, 2015). Gang Lombok diyakini sebagai cikal bakal perkembangan industri kuliner lumpia Indonesia, terutama di Semarang yang dikembangkan oleh warga keturunan

Tionghoa. Kini, lumpia dijual tersebar di toko maupun PKL di pusat Kota Semarang dengan berbagai varian inovasi rasa untuk oleh-oleh ataupun cemilan.

Karena cita rasanya yang dapat memenuhi selera masyarakat setempat, industri kuliner lumpia Semarang berkembang pesat sejak 1960-an. *Multiplier effect* ekonomi yang ditimbulkan sangat besar, salah satunya adalah produksi kulit lumpia secara masif di Perkampungan Kranggan, Semarang. Berdasarkan hal tersebut, secara khusus, penelitian ini akan mengkaji mengenai *awareness* masyarakat terhadap sertifikasi halal dalam studi pustaka produksi lumpia di Kota Semarang.

Pada penelitian ini peneliti ingin melihat fenomena yang menarik mengenai *awareness* masyarakat terhadap makanan yang halal dan pada produk Lumpia yang digadang-gadang sebagai makanan khas Semarang. Berdasarkan tabel 1.6 dapat menggambarkan bahwa perkembangan industri pada makanan khas kota Semarang mengalami penurunan terutama pada produk olahan lumpia.

Tabel 1.1
Data penjual makanan khas Kota Semarang

Jenis Usaha	2013	2018
Lumpia	38	47
Bandeng Presto	59	238
Wingko	15	17
total	112	302

Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang 2018

Berdasarkan Tabel 1.1 industri lumpia mengalami penurunan, jika dibandingkan dengan produsen wingko yang mengalami peningkatan dan produsen bandeng presto yang tetap sama pada tahun 2013. Berdasarkan sumber data dari LPPOM MUI yang dirilis pada tahun 2018, produsen lumpia yang mendaftarkan

produknya untuk diberikan Sertifikasi Halal hanya ada dua perusahaan yaitu Lumpia DELIGHT dan lumpia Ny Hoen. Womantalk (2017)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diketahui bahwa sertifikasi halal menjadi sesuatu yang penting karena merupakan suatu konsep keamanan pangan yang rasional bahkan menjadi tolak ukur dunia. Saat ini konsep makanan halal menjadi perbincangan dunia bahkan sudah banyak Negara yang mengadopsi konsep halal dalam menjaga keamanan produk makanan.

Pada penelitian ini sang peneliti ingin melihat fenomena *awareness* masyarakat terhadap makanan olahan lumpia yang memiliki sertifikasi halal. akan tetapi belum ada yang membahas tentang *awareness* masyarakat mengenai pentingnya sertifikasi halal terhadap salah satu makanan khas Semarang yaitu Lumpia sehingga penelitian ini menjadi suatu kebaruaruan. Maka pertanyaan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana *awareness* masyarakat mengenai makanan halal?
2. Bagaimana tingkat *awareness* masyarakat dari segi konsumen maupun produsen mengenai sertifikasi halal pada Lumpia?
3. Bagaimana solusi yang diberikan oleh *stakeholder* dalam meningkatkan *awareness* masyarakat terhadap produk makanan yang halal?

1.4 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan yang ada, tujuan penelitian ini yaitu :

1. Menganalisis *awareness* masyarakat terhadap produk makanan halal.
2. Menganalisis tingkat *awareness* masyarakat dari segi konsumen maupun produsen mengenai sertifikasi halal pada Lumpia
3. Mengetahui solusi untuk mengatasi pengelolaan makanan yang baik dan halal berdasarkan prespektif *stakeholder* yang terkait

1.4.2 Kegunaan Penelitian

Kegunaan yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu:

1. Pemangku Kebijakan

Untuk para pemangku kebijakan, penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu masukan bagi pemerintah untuk selalu meningkatkan keamanan pangan untuk masyarakat melalui lembaga-lembaga yang bersangkutan, salah satunya LPPOM MUI.

2. Akademisi

Penelitian ini diharapkan menambah literatur dan referensi mengenai perilaku masyarakat dalam melihat produk yang berstandar halal

3. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan menjadi suatu wadah aspirasi masyarakat muslim khususnya bahwa saat ini masyarakat sangat antusias dengan adanya produk yang makanan khas salah satu kota besar yang memiliki standar halal dan baik. Serta

menunjukkan bahwa masyarakat sangat kritis atas keamanan produk yang dikonsumsi

4. Produsen Lumpia

Sebagai masukan kepada produsen masyarakat mengenai kebutuhan pasar terhadap produk lumpia yang berstandar halal. Serta nantinya diharapkan dapat mendaftarkan produknya kepada LPPOM MUI guna meningkatkan kepercayaan masyarakat akan kehalalan produk Lumpia.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri dari lima bab, yang terdiri dari berikut:

BAB I Pendahuluan, merupakan bagian pendahuluan yang berisi latar belakang, rumusan masalah yang menjadi dasar penelitian, tujuan dan kegunaan penelitian, serta sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II Tinjauan Pustaka, merupakan telaah pustaka yang terdiri dari landasan teori, penelitian terdahulu dan kerangka pemikiran yang digunakan.

BAB III Metode Penelitian, merupakan metode penelitian yang meliputi variabel penelitian dan definisi operasional, populasi dan sampel, analisis jenis dan sumber data, prosedur pengumpulan data dan metode analisis data yang digunakan untuk menjawab permasalahan dalam penelitian ini.

BAB IV Hasil dan Analisis, merupakan hasil dan analisis yang meliputi diskripsi objek penelitian, analisis data dan pembahasan.

BAB V Penutup, merupakan bab terakhir yang berisi simpulan dan saran atas dasar penelitian.