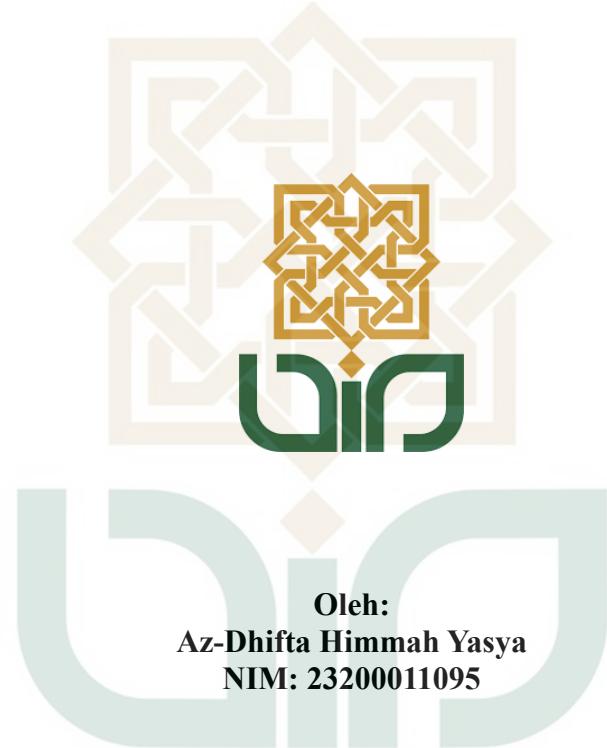


**PEMAHAMAN KONSEPTUAL DAN PRAKTIK ḤALĀLĀN ṬAYYIBĀN
PADA PEDAGANG KAMPUNG RAMADHAN JOGOKARIYAN**



STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

Diajukan kepada Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat guna Memperoleh Gelar
Master of Arts (M.A.)
Program Studi Interdisciplinary Islamic Studies
Konsentrasi Kajian Industri Dan Bisnis Halal

**YOGYAKARTA
2025**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Az-Dhiffta Himmah Yasya, S.E
NIM : 23200011095
Jenjang : Magister
Program Studi : *Interdisciplinary Islamic Studies*
Konsentrasi : Kajian Industri dan Bisnis Halal

Menyatakan bahwa tesis ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian karya sendiri,
kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Yogyakarta, 23 Juni 2025

Saya yang menyatakan,



Az-Dhiffta Himmah Yasya, S.E

NIM: 23200011095

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Az-Dhiffta Himmah Yasya, S.E
NIM : 23200011095
Jenjang : Magister
Program Studi : *Interdisciplinary Islamic Studies*
Konsentrasi : Kajian Industri dan Bisnis Halal

Menyatakan bahwa naskah tesis ini secara keseluruhan benar-benar bebas dari plagiasi.

Jika di kemudian hari terbukti melakukan plagiasi, maka saya siap ditindak sesuai ketentuan hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 23 Juni 2025

Saya yang menyatakan,



Az-Dhiffta Himmah Yasya, S.E

NIM: 23200011095

PENGESAHAN TUGAS AKHIR



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
PASCASARJANA

Jl. Marsda Adisucipto Telp. (0274) 519709 Fax. (0274) 557978 Yogyakarta 55281

PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nomor : B-870/Un.02/DPPs/PP.00.9/08/2025

Tugas Akhir dengan judul : Pemahaman Konseptual dan Praktik Halalan Tayyiban Pada Pedagang Kampung Ramadhan Jogokariyan

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : AZ-DHIFTA HIMMAH YASYA, S.E.
Nomor Induk Mahasiswa : 23200011095
Telah diujikan pada : Senin, 04 Agustus 2025
Nilai ujian Tugas Akhir : A-

dinyatakan telah diterima oleh Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

TIM UJIAN TUGAS AKHIR



Ketua Sidang/Pengaji I

Dr. Nina Mariani Noor, S.S., M.A.
SIGNED

Valid ID: 689959a751976



Pengaji II

Dr. Moh. Mufid
SIGNED

Valid ID: 68995eb7b81cf



Pengaji III

Dr. Ahmad Fauzi, M.S.I
SIGNED

Valid ID: 689958898dbc7



Yogyakarta, 04 Agustus 2025

UIN Sunan Kalijaga
Direktur Pascasarjana

Prof. Dr. Moch. Nur Ichwan, S.Ag., M.A.
SIGNED

Valid ID: 689998c37af74

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada Yth.,
Direktur Pascasarjana
UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

Assalamu 'alaikum wr. wb.

Setelah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi terhadap penulisan tesis yang berjudul: **PEMAHAMAN KONSEPTUAL DAN PRAKTIK ḤALĀLĀN ṬAYYIBĀN PADA PEDAGANG KAMPUNG RAMADHAN JOGOKARIYAN**
Yang ditulis oleh:

Nama	: Az-Dhifta Himmah Yasya
NIM	: 23200011095
Jenjang	: Magister (S2)
Prodi	: <i>Interdisciplinary Islamic Studies</i>
Konsentrasi	: Kajian Industri dan Bisnis Halal

Saya berpendapat bahwa tesis tersebut sudah dapat diajukan kepada Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta untuk diujikan dalam rangka memperoleh gelar *Master of Arts (M.A.)*

Wassalamu 'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, 14 Juli 2025

Pembimbing,

Dr. Moh. Mufid, Lc., M.H.I
NIP. 19831111 201903 1 003

ABSTRAK

Penelitian ini membahas pemahaman dan praktik pelaku usaha dalam menerapkan prinsip *halālān tayyibān* di Kampung Ramadhan Jogokariyan (KRJ), Yogyakarta. Fokus penelitian adalah untuk memahami pemahaman dan praktik pelaku usaha dalam menerapkan prinsip halal dan tayyib, yang mencakup kehalalan substansi serta kualitas dan kebersihan produk.

Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik wawancara mendalam terhadap 20 pelaku usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian pelaku usaha memiliki pemahaman terbatas mengenai bahan baku halal dan proses produksi sesuai standar, khususnya karena kendala akses informasi, biaya, dan kurangnya edukasi. Meski demikian, terdapat pelaku yang secara aktif berupaya menerapkan prinsip *halālān tayyibān*, baik karena dorongan religius, bantuan sertifikasi halal, maupun kepentingan pemasaran, terutama dalam konteks penjualan daring. Penelitian juga menemukan bahwa sertifikat halal berpengaruh terhadap kepercayaan konsumen dan strategi branding pelaku usaha.

Kesimpulannya, pemahaman pelaku usaha terhadap konsep halal masih didominasi pada aspek ketiadaan bahan haram, terutama babi dan alkohol, sementara dimensi thayyib seperti kebersihan, keamanan, dan kualitas pangan belum sepenuhnya dipahami atau diterapkan secara konsisten. Penerapan prinsip *halālān tayyibān* di KRJ masih bersifat beragam, dipengaruhi oleh tingkat pemahaman individu, keterbatasan sumber daya, serta dukungan dari lembaga sertifikasi halal seperti BPJPH dan BPOM. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan literasi halal di kalangan pelaku usaha, serta dukungan lebih lanjut dari pihak-pihak terkait dalam hal regulasi dan edukasi agar prinsip halalan thayyiban dapat diterapkan secara lebih luas dan konsisten.

Kata kunci: *Halālān Tayyibān*, Kampung Ramadhan Jogokariyan, Pelaku Usaha

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillah was-syukur lillah, puji syukur panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan kuasa-Nya saya diberikan kesehatan dan kemampuan untuk dapat menyelesaikan tesis ini. Shalawat dan salam tak lupa selalu tercurahkan kepada baginda Nabi Muhammad *Shallallahu 'Alaihi Wasallam* dan keluarga serta para sahabatnya. Tesis ini dapat terselasaikan hanya atas kehendak Allah yang selalu memberikan keberuntungan pada setiap fase kehidupan yang saya lalui. Perjalanan menuju gelas S2 ini terealisasi dengan bantuan Program Beasiswa Santri Berprestasi (PBSB) yang tak pernah terbayangkan sebelumnya. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam proses saya sebagai mahasiswa strata dua khususnya Ketika bersama-sama menyelesaikan tesis ini.

Penulis secara sadar bahwa dalam penyelesaian tesis ini tentu tidak lupa atas bantuan dari berbagai pihak, baik itu yang ikut serta secara langsung ataupun tidak. Dengan penuh penghormatan penulis ucapkan rasa terima kasih terutama kepada:

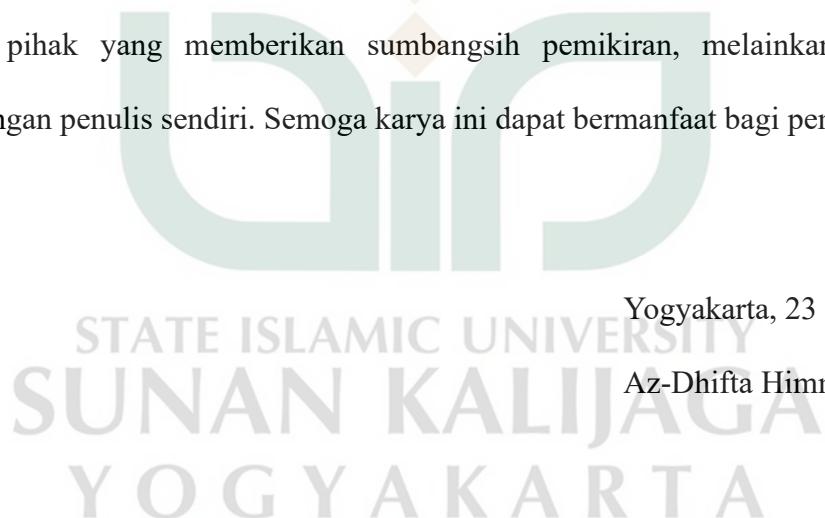
1. Bapak Prof. Dr. Noorhadi, M. A., M. Phil., Ph. D., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
2. Bapak Prof. Dr. Moch. Nur Ichwan, S.Ag., M.A., selaku Direktur Program Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

3. Bapak Najib Kailani, S.Fill., M.A., Ph.D., selaku Kaprodi Interdisciplinary Islamic Studies Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta
4. Bapak Dr. Moh. Mufid, Lc., M.H.I., selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mengoreksi, dan memotivasi penulis untuk menyelesaikan tesis ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Magister Interdisciplinary Islamic Studies khususnya Kajian Industri dan Bisnis Halal yang telah mewarnai perjalanan intelektual saya, diantaranya: Prof. Dr. Moch. Nor Ichwan., Dr. Nina Mariana Noor, SS., M.A., Najib Kailani, S.Fill., M.A., Dr. Subi Nur Isnaini, Ahmad Rafiq, S.Ag., M.Ag., Ph.D., Ro'fah, M.A., Ph.D., Dr. Moh. Mufid, Dr. Sunarwoto, Dr. Imelda Fajriati, M.Si., Dr. Munirul Ikhwan, Lc., MA., Prof. Ir. Dwi Agustina Kurniawati, S.T.,M.Eng.,Ph.D, IPM, ASEAN Eng, Prof. Dr. H. Shofiyullah MZ, S.Ag., M.Ag., Prof. H. Ahmad Muttaqin, S.Ag., M.Ag., M.A., Ph.D., serta seluruh staf Tata Usaha dan karyawan program Pascasarjana Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam mengurus segala kebutuhan administrasi dan lain-lain.
6. Kementerian Agama Republik Indonesia yang telah memberikan kesempatan berupa beasiswa penuh melalui Program Beasiswa Santri Berprestasi, dengan program ini saya dapat menempuh Pendidikan S2 di Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga. Serta Pondok Pesantren El Muna Q yang telah menjadi perantara saya untuk mendapatkan beasiswa ini

7. Ayahanda Sri Sarjono dan Ibunda Rahayuningsih yang selalu memberikan dan mengusahakan yang terbaik untuk kedua anaknya, dan adik saya M. Daffa Chanafi yang sedang mengeksplor masa remajanya. Serta keluarga besar lainnya yang senantiasa bahu membahu dalam setiap suka maupun duka dan memotivasi penulis selama proses penyusunan tesis ini.
8. Bapak Gitta Welly Ariadi takmir Masjid Jogokaryan, Bapak Sugeng BBPOM Yogyakarta, Ibu Lady Yulia BPJPH, dan para penjual di Kampung Ramadhan Jogokaryan telah memberikan kontribusi sebagai narasumber penelitian ini.
9. Teman-Teman saya, Sallima Lailatul Fitriyah dan Badi'atus Sholichah sangat membantu jalannya penulis untuk menyelesaikan tesis ini, tanpa kalian tesis ini akan terasa berat. Lailatul Khasanah, Najwa Hulwatus dan Amalia Fadhila Zarkasih yang telah menemani penulis dalam mengambil data selama penelitian. Kepada Mba Nabilah, Mba Atifa, Bunda Vina dan Mba Putri teman kontrakan yang telah mendukung dan memberi motivasi agar semangat menyelesaikan tugas akhir ini dan bersama penulis selama di jogja.
10. Teman seperjuangan Konsentrasi Kajian Industri dan Bisnis Halal 2023 terimakasih telah menjadi bagian perjalanan hidup penulis selama kuliah. Serta kepada semua teman penulis yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu penulis ucapan beribu terimakasih semoga kalian juga diberikan kemudahan dalam mencapai cita-cita, hidup semakin jaya dan sukses
11. Diriku sendiri yang telah berjuang untuk menyelesaikan tesis ini karena tidak pernah memutuskan untuk menyerah sesulit apapun proses penyusunan tesis ini

berlangsung. Serta kepada siapapun yang telah hadir ke dalam hidup penyusun, yang memberikan pelajaran manis maupun pahit ke dalam kehidupan penyusun. Guru terbaik adalah pengalaman, jadi terima kasih banyak atas pengalamannya.

Semoga segala kebaikan, baik dukungan maupun doa yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. *Jazakumullah Ahsana al-jaza'*. Tesis ini bukanlah bukti bahwa saya telah selesai dari suatu tanggung jawab. Namun, tesis ini merupakan simbol atas pribadi saya yang selalu haus ilmu dan akan belajar lebih baik dan banyak lagi setelah ini. Saya menyadari bahwa karya ini masih jauh dari kata sempurna. Adanya kesalahpahaman dan kerancuan terhadap kerangka berfikir bukan berasal dari semua pihak yang memberikan sumbangsih pemikiran, melainkan murni dari kekurangan penulis sendiri. Semoga karya ini dapat bermanfaat bagi pembaca.



Yogyakarta, 23 Juni 2025

Az-Dhifta Himmah Yasya

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
NOTA DINAS PEMBIMBING	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
HALAMAN PERSEMBAHAN	xiii
MOTTO	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan dan Signifikansi Penelitian	9
D. Kajian Pustaka.....	11
E. Landasan Teori	16
F. Metode Penelitian.....	23
1. Jenis penelitian	23
2. Sumber data.....	24
3. Teknik pengumpulan data	25
4. Teknik Analisis.....	28
G. Sistematika Pembahasan	29
BAB II LANDASAN KONSEPTUAL DAN REGULATIF PRINSIP HALĀLĀN ȚAYYIBĀN DI INDONESIA.....	32
A. Perkembangan Makna <i>Halālān Tayyibān</i>	32
B. Peran Pemerintah Dalam Praktik Halal (BPJPH dan BPOM)	40
C. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Sektor Kuliner	44
BAB III PEMAHAMAN PELAKU USAHA TERHADAP KONSEP HALĀLĀN ȚAYYIBĀN.....	50
A. Sejarah Berdirinya Kampung Ramadhan Jogokariyan	50
B. Makna Halal dari Perspektif BPJPH	55

C. Makna Halal dari Perspektif LPPOM dan BPOM	60
D. Kategori Pemahaman <i>Halālān ṭayyibān</i> oleh Pelaku Usaha KRJ	67
BAB IV PRAKTIK PELAKU USAHA DALAM MENERAPKAN KONSEP HALĀLĀN ṭAYYIBĀN.....	76
A. Penerapan Prinsip <i>Halālān ṭayyibān</i> dalam Proses Produksi Makanan	76
B. Praktik <i>Halālān ṭayyibān</i> dalam Kegiatan Penjualan Makanan	81
C. Peran Teori Modal Manusia dalam Pembentukan Pemahaman dan Praktik Halalan Thayyiban pada Pelaku Usaha di Kampung Ramadhan Jogokariyan.....	87
BAB V PENUTUP.....	97
A. Kesimpulan	97
B. Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA.....	101



HALAMAN PERSEMBAHAN

Tesis ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya tercinta:

Ibunda Rahayuningsih dan Ayahanda Sri Sarjono

Sosok yang tak pernah henti membrikan dukungan kepada putra-putrinya tanpa batas
untuk mewujudkan impian pendidikan setinggi mungkin.

Serta seluruh keluarga besar dan teman dimanapun kalian berada.

Semoga kasih sayang-Nya selalu menyertai.

Dan tak lupa untuk diri penyusun sendiri, terima kasih telah berjuang tanpa henti
sehingga selesaiya hasil tugas akhir ini.



MOTTO

Halālān Tayyibān: Lebih dari sekedar Ḥalāl, Sebuah pilihan dan langkah hidup
untuk mencapai kehidupan yang seimbang dan bermakna
Yang terbaik adalah dia yang selalu menikmati proses perjalanan panjangnya



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam berbagai penelitian terdahulu, Masjid Jogokariyan di Yogyakarta telah menjadi objek penelitian yang menyoroti keberhasilannya dalam mengelola masjid sebagai pusat kegiatan keagamaan dan sosial. Penelitian oleh Rochanah dan Nevy menunjukkan bahwa strategi pemberdayaan remaja di Masjid Jogokariyan melibatkan penyediaan fasilitas yang dibutuhkan oleh anak muda, seperti makan dan minum, jaringan Wi-Fi, serta program-program rutin seperti pengajian dan kegiatan kepatrian.¹ Pendekatan ini berhasil menarik minat remaja untuk aktif berkontribusi dalam kegiatan masjid, termasuk dalam pelaksanaan Kampung Ramadhan Jogokariyan. Selain itu, penelitian Fatwah yang berfokus pada penerapan fungsi manajemen dalam kegiatan Masjid Jogokariyan. Penelitian ini menemukan bahwa masjid tersebut memiliki program-program yang dirancang dengan perencanaan yang sistematis dan terukur, seperti Program Pemetaan Jamaah dan Gerakan Saldo Infaq Nol. Penerapan prinsip manajemen yang melayani, memahamkan, mensosialisasikan, dan mempertanggungjawabkan menjadi kunci keberhasilan masjid dalam memakmurkan jamaah dan lingkungan sekitarnya.²

¹ Rochanah and Nevy Rusmarina Dewi, "Pemberdayaan Remaja Berbasis Masjid (Studi Pada Masjid Jogokariyan Yogyakarta)," *Jurnal Penelitian* 18, no. 1 (2024): 19.

² Raja Nuraina Fatwah, "Manajemen Takmir Masjid Jogokariyan Yogyakarta Sebagai Upaya Restorasi Fungsi Masjid" (Skripsi, Program Studi Manajemen Dakwah, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri, 2024).

Sektor UMKM kuliner turut mendorong inklusi dan literasi keuangan bagi para pelaku usaha. Pemahaman yang baik tentang manajemen keuangan membantu mereka mengakses pembiayaan, memanfaatkan teknologi finansial, dan meningkatkan daya saing usaha secara berkelanjutan.³ Kampung Ramadhan Jogokariyan menjadi salah satu contoh bagaimana UMKM kuliner di Yogyakarta berkembang pesat melalui event musiman, di mana para pelaku usaha memanfaatkan momentum ini untuk meningkatkan omzet, memperluas jaringan pelanggan, serta memperkenalkan kuliner khas kepada wisatawan dan masyarakat luas.

Kampung Ramadhan Jogokariyan (KRJ) merupakan event tahunan yang menjadi daya tarik utama bagi masyarakat, khususnya umat Muslim, dalam merayakan bulan suci Ramadhan. Selain kegiatan keagamaan seperti buka puasa bersama dan tarawih, KRJ dikenal dengan ragam kuliner khas Yogyakarta yang ditawarkan oleh pelaku UMKM. Event ini dimanfaatkan sebagai ajang promosi oleh para pengusaha kuliner lokal untuk memperkenalkan produk mereka kepada ribuan pengunjung dari berbagai daerah. Dengan menyajikan hidangan seperti Gudeg, Bakpia, hingga jajanan pasar, KRJ tidak hanya memperkuat identitas kuliner lokal, tetapi juga memperluas jangkauan pasar UMKM secara efektif.⁴ Lebih lanjut, keberadaan Kampung Ramadhan Jogokariyan (KRJ) tidak lepas dari peran penting dua pondok pesantren di sekitarnya,

³ Kiko Armenita Julito, Atika Jauharia Hatta Hambali, and Dody Hapsoro, “The Role of Self Efficacy in Improving Financial Literacy In MSME Sustainability, Yogyakarta Special Region,” *IOSR Journal of Dental and Medical Sciences (IOSR-JDMS)* 20, no. 12 (2021): 47.

⁴ Shinta Cahya Utami, “Pengaruh Event Tahunan Kampung Ramadhan Jogokariyan Terhadap Pembentukan Citra Desa Religi Di Kampung Jogokariyan Yogyakarta” (Skripsi, UIN Sunan Kalijaga, 2017).

yaitu Pondok Pesantren Al-Munawwir dan Pondok Pesantren Ali Maksum. Kedua lembaga ini turut membentuk citra religius dan positif KRJ melalui dukungan terhadap berbagai kegiatan keagamaan, seperti pembacaan Al-Qur'an dan kegiatan sosial. Sebagai pusat pendidikan agama, pesantren menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat sekitar yang juga terlibat aktif dalam pelaksanaan KRJ. Banyak pelaku usaha kuliner yang berasal dari lingkungan pesantren memanfaatkan event ini sebagai kesempatan untuk memperluas pasar dan memperkenalkan produk mereka. Kolaborasi antara pesantren dan pelaku UMKM kuliner ini menciptakan ekosistem yang saling menguntungkan secara sosial, religius, dan ekonomi, serta menjadikan KRJ sebagai ruang interaksi yang mempertemukan nilai keagamaan dengan pemberdayaan masyarakat.

KRJ berperan sebagai sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitar, khususnya bagi pelaku usaha kuliner. Event ini membuka peluang bagi UMKM untuk memperluas jangkauan pasar, tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga ke luar kota seiring meningkatnya kunjungan wisatawan selama bulan Ramadhan. Momentum ini dimanfaatkan pelaku usaha untuk mengembangkan produk, memperkuat strategi pemasaran, dan membangun keberlanjutan bisnis. KRJ menjadi penghubung antara pelaku UMKM dan konsumen yang mencari pengalaman kuliner khas, sehingga tidak hanya menjadi ajang hiburan dan kegiatan sosial, tetapi juga wadah strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis komunitas.⁵

⁵ Taufik Hidayat et al., "The Mosque as a Source of Community Prosperity: Lessons from the Jogokariyan Mosque," *Journal of Islamic Economics and Philanthropy* 7, no. 1 (2024): 22.

Dengan berbagai kegiatan yang menggabungkan aspek keagamaan, sosial, dan ekonomi, Kampung Ramadhan Jogokariyan menjadi simbol keberhasilan pemberdayaan masyarakat melalui event musiman yang konsisten. Tidak hanya memperkuat citra religius wilayah tersebut, tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi pelaku UMKM, khususnya di bidang kuliner. Namun, seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk yang tidak hanya lezat dan menarik, tetapi juga aman dan sesuai dengan nilai-nilai syariat, pelaku usaha dituntut untuk memenuhi standar yang lebih kompleks.

Dalam kerangka inilah muncul urgensi untuk melihat bagaimana pelaku UMKM kuliner di KRJ memahami dan menerapkan standar *halālān ṭayyibān*, yang mencakup aspek kehalalan produk sekaligus aspek keamanan dan kebersihannya. Permasalahan ini mengarah pada pentingnya membahas kesenjangan antara sertifikasi halal dan sertifikasi BPOM di Indonesia, mengingat keduanya merupakan fondasi penting dalam menjamin kualitas dan keamanan pangan yang beredar di masyarakat. Dalam konteks Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, keberadaan dua sertifikasi ini seharusnya saling melengkapi dalam perlindungan konsumen dan penguatan daya saing UMKM di tengah pasar yang semakin kompetitif.

Urgensi penelitian mengenai kesenjangan antara sertifikasi halal dan BPOM di Indonesia sangatlah tinggi, mengingat pentingnya kedua aspek tersebut dalam menjamin kualitas dan keamanan produk yang beredar di pasar. Dalam konteks Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, sertifikasi halal merupakan suatu keharusan bagi produk-produk makanan dan minuman yang ingin dipasarkan.

Sertifikasi halal ini diurus oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berfungsi untuk memastikan bahwa produk makanan dan minuman yang diproduksi memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan dalam hukum Islam, seperti tidak mengandung bahan-bahan yang haram atau meragukan. Namun, meskipun banyak pelaku usaha yang telah mengajukan sertifikasi halal untuk produk mereka, masih ada banyak produk yang belum memperoleh sertifikasi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yang berfokus pada aspek keamanan dan kualitas produk tersebut dari sudut pandang kesehatan dan keselamatan pangan.⁶

Dalam praktiknya, produk halal di Indonesia dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), sedangkan Majelis Ulama Indonesia (MUI) berperan dalam menetapkan fatwa kehalalan suatu produk. Dengan demikian, MUI bertugas pada aspek keagamaan, sementara BPJPH menangani aspek administratif sertifikasi. Namun, hingga kini masih banyak pelaku UMKM yang belum mampu memenuhi dua standar penting tersebut: sertifikasi halal dari BPJPH dan sertifikasi keamanan pangan dari BPOM. Kesenjangan ini menimbulkan keraguan di kalangan konsumen, sebab produk yang telah dinyatakan halal belum tentu aman dikonsumsi secara kesehatan, dan sebaliknya. Oleh karena itu, integrasi kedua sistem sertifikasi ini menjadi penting agar produk yang beredar benar-benar memenuhi prinsip

⁶ Rahma Diana Bastomi, “Pentingnya Sertifikasi Halal Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam Terhadap Produk Makanan Halal,” *Eqien - Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 13, no. 2 (2024): 203.

halālān tayyibān, yakni halal secara syariat dan baik dari sisi kesehatan serta keamanan pangan.⁷

Penelitian-penelitian terdahulu umumnya lebih terfokus pada aspek sertifikasi halal yang secara formal menegaskan ketiadaan bahan haram seperti babi (no pork) dan lemak babi (no lard) dalam produk. Meskipun dalam prosedur sertifikasi halal sebenarnya terdapat pula unsur tayyib yang mencakup aspek kesehatan, kebersihan, keamanan pangan, dan kebaikan mutu produk, pemahaman komprehensif terhadap dimensi tayyib ini tidak tersampaikan secara efektif kepada para pelaku usaha, khususnya pedagang mikro dan kecil di lapangan. Dengan demikian, meskipun sertifikasi halal menjunjung tinggi prinsip *halālān tayyibān*, implementasi dan edukasi mengenai nilai tayyib sebagai bagian integral dari sertifikasi tersebut belum merata dan sering kali tidak diinternalisasi oleh pelaku usaha secara penuh. Akibatnya, pemahaman pedagang masih cenderung terbatas pada kepatuhan terhadap larangan bahan haram tanpa mengindahkan aspek thayyib yang berkaitan dengan kualitas dan keamanan produk secara menyeluruh.

Kesenjangan sertifikasi lebih terasa di kalangan UMKM, terutama karena minimnya pemahaman mengenai pentingnya sertifikasi BPOM yang melengkapi sertifikasi halal. Banyak pelaku usaha mengira sertifikasi halal saja sudah cukup, tanpa menyadari bahwa aspek keamanan pangan juga krusial. Proses sertifikasi BPOM yang

⁷ Muhammad Rizal Fachri and Fathiah Fathiah, “Authentication of Halal Food and Beverage Products Certified by BPOM and LPPOM-MUI Based on NFC Smartphone,” *Cyberspace: Jurnal Pendidikan Teknologi Informasi* 6, no. 1 (2022): 10.

diangap rumit, memakan waktu, dan mahal menjadi kendala tambahan, terutama bagi UMKM dengan sumber daya terbatas. Karena itu, peningkatan kesadaran, pelatihan, dan pendampingan sangat diperlukan agar pelaku UMKM dapat memenuhi kedua standar tersebut secara optimal.⁸

Fakta lapangan menunjukkan bahwa banyak pelaku UMKM menghadapi tantangan besar dalam memperoleh dua jenis sertifikasi penting, yaitu sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan sertifikasi keamanan pangan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan. Kendala yang paling umum meliputi kurangnya pemahaman tentang pentingnya sertifikasi BPOM sebagai pelengkap dari sertifikasi halal, serta ketidaktahuan prosedur pengurusan kedua sertifikat tersebut. Selain itu, proses yang panjang, biaya tinggi, dan keterbatasan sumber daya menjadi hambatan utama bagi pelaku usaha kecil. Hal ini sejalan dengan temuan dalam penelitian Ningrum, yang menunjukkan bahwa pelaku UMKM sering kali tidak mengetahui prosedur pengajuan sertifikasi, belum memiliki dokumen legal seperti NIB dan NPWP, serta masih minim dalam hal literasi regulasi pangan. Selain itu, banyak dari mereka menganggap bahwa sertifikasi hanya diperlukan untuk usaha berskala besar, sehingga menimbulkan sikap pasif dan tidak proaktif dalam mengurus sertifikasi.⁹

⁸ Andri Soemitra Fuadi and M. Nawawi Zuhinal, "Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM," *Jurnal Ekonomi dan Manajemen Teknologi* 6, no. 1 (2022): 120.

⁹ Ririn Tri Puspita Ningrum, "Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Di Kabupaten Madiun," *Istithmar : Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 6, no. 1 (2022): 43–58.

Kendala lain yang ditemukan dalam studi sebelumnya adalah keterbatasan fasilitas produksi halal dan sulitnya mendapatkan bahan baku bersertifikat halal, yang menjadi syarat dalam pengajuan sertifikasi.¹⁰ Bahkan ketika tersedia, bahan baku bersertifikat halal sering kali lebih mahal atau berbeda kualitasnya, sehingga menambah beban pelaku UMKM. Berdasarkan permasalahan ini, diperlukan upaya integratif antara BPJPH dan BPOM untuk menyederhanakan prosedur dan menyesuaikan sistem sertifikasi agar lebih ramah terhadap UMKM. Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi hambatan-hambatan tersebut serta dampaknya terhadap keberlanjutan usaha. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi konkret untuk perbaikan sistem sertifikasi yang lebih efisien dan inklusif, sehingga mampu mendorong peningkatan kualitas produk, memperluas akses pasar, dan memperkuat posisi UMKM dalam menerapkan prinsip *halālān tayyibān* secara menyeluruh.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, pengawasan pangan di Indonesia telah memiliki dasar formal yang jelas, yakni Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal untuk kehalalan dan Badan Pengawas Obat dan Makanan untuk aspek kesehatan dan keamanan produk. Idealnya, kedua lembaga ini bekerja selaras dengan prinsip *halālān tayyibān* yang mencakup aspek halal sekaligus baik dan aman dikonsumsi. Namun,

¹⁰ Rujalinor, "Kendala Sertifikasi Halal Produk UMKM," *Ombudsman Republik Indonesia*, last modified 2025, <https://ombudsman.go.id/perwakilan/news/r/pwkinternal--kendala-sertifikasi-halal-produk-umkm>.

karena sertifikasi BPOM tidak menjadi syarat wajib dalam proses sertifikasi halal, muncul persoalan di masyarakat terkait jaminan mutu, keamanan, dan kelayakan konsumsi, yang berpotensi menimbulkan keraguan terhadap integritas standar halal yang diterapkan. Dengan berlandaskan pada permasalahan di atas, berikut beberapa pertanyaan penelitian yang akan mengantarkan pembahasan yang lebih mendalam.

1. Bagaimana pemahaman pelaku usaha di Kampung Ramadhan Jogokariyan terhadap konsep *ḥalālān ṭayyibān* dalam perspektif keagamaan dan regulatif?
2. Bagaimana praktik pelaku usaha di Kampung Ramadhan Jogokariyan dalam menerapkan prinsip *ḥalālān ṭayyibān* pada aktivitas produksi dan penjualan makanan selama bulan Ramadan?

C. Tujuan dan Signifikansi Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam pemahaman pelaku usaha UMKM di Kampung Ramadhan Jogokariyan terhadap konsep *ḥalālān ṭayyibān*, yang mencakup tidak hanya aspek kehalalan produk menurut syariat Islam, tetapi juga dimensi thayyib yang meliputi kesehatan, kebersihan, dan keamanan pangan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menelaah praktik nyata para pelaku usaha dalam menerapkan prinsip tersebut, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian makanan kepada konsumen. Dengan mengamati langsung aktivitas di lapangan, studi ini berupaya mengidentifikasi tantangan dan hambatan yang dihadapi UMKM dalam memenuhi standar kehalalan dan keamanan pangan, termasuk

keterbatasan akses terhadap informasi, regulasi, dan fasilitas pendukung sertifikasi. Di samping itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengevaluasi potensi integrasi antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sebagai dua lembaga yang memiliki mandat penting dalam menjamin kehalalan sekaligus keamanan produk pangan.

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan literatur ekonomi halal, khususnya melalui pendekatan interdisipliner yang tidak hanya membahas konsep *halālān tayyibān* dalam kerangka teologis, tetapi juga meninjau dari perspektif ekonomi, regulatif, dan keberlanjutan usaha mikro. Dengan berfokus pada tantangan riil yang dihadapi pelaku UMKM, studi ini turut memperluas wacana mengenai pentingnya kolaborasi lintas-lembaga dalam menjamin produk yang halal dan aman dikonsumsi masyarakat. Secara praktis, penelitian ini memiliki nilai strategis bagi para pembuat kebijakan, lembaga sertifikasi seperti BPJPH dan BPOM, serta pelaku UMKM sendiri, sebagai dasar untuk merumuskan sistem sertifikasi halal yang lebih efisien, terintegrasi, dan inklusif. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk lokal dan meningkatkan daya saing UMKM dalam pasar domestik maupun global, seiring dengan semakin tingginya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya aspek kehalalan dan keamanan dalam konsumsi produk pangan.

D. Kajian Pustaka

Untuk mendukung landasan teoritis dan mengidentifikasi seberapa jauh penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, bagian ini mengulas beberapa penelitian terdahulu yang relevan. Muflihatul Fauza dkk. melalui penelitian *berjudul Penerapan Kriteria Halālān ṭayyibān pada Home Industri HN Cake's*, yang bertujuan mengamati penerapan prinsip *halālān ṭayyibān* dalam produksi makanan rumahan. Penelitian ini berfokus pada bagaimana penggunaan bahan baku bersertifikat halal, kebersihan proses produksi, serta pengemasan sederhana namun higienis dapat mencerminkan standar kehalalan dan kebaikan (thayyib). Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha skala kecil seperti HN Cake's tetap mampu menerapkan prinsip ini secara konsisten. Keberhasilan pelaku usaha dalam mendapatkan sertifikasi halal berdampak positif pada kepercayaan konsumen, sehingga memperlihatkan bahwa prinsip *halālān ṭayyibān* juga dapat diberlakukan secara efektif pada usaha rumahan.¹¹

Memperkuat temuan tersebut, Putri Kusuma Dewi dkk. dalam penelitiannya yang berjudul *Analisis Brand Image dan Kualitas Persepsi Halalan Toyiban terhadap Ekuitas Merek Produk Ayam Geprek Assalam Ngawi* menunjukkan keterkaitan langsung antara nilai halal dan strategi pemasaran. Dengan menggunakan teori ekuitas merek dari Aaker serta metode regresi linier berganda, penelitian ini menemukan bahwa persepsi konsumen terhadap produk halal dan baik (*halālān ṭayyibān*) berkontribusi signifikan terhadap peningkatan ekuitas merek, walau

¹¹ Muflihatul Fauza et al., “Penerapan Kriteria Halalan Thayyiban Pada Home Industri HN Cake's,” *Malik Al-Shalih : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (2023): 1–7.

pengaruh citra merek masih lebih dominan. Penelitian ini berfokus pada pentingnya pelaku usaha tidak hanya membangun citra merek yang kuat, tetapi juga mempertimbangkan dimensi kehalalan dan kualitas produk sebagai bagian dari strategi pemasaran jangka panjang.¹²

Namun demikian, di beberapa daerah, tantangan implementasi prinsip ini masih cukup besar. Penelitian oleh Manfarsiyah dkk. yang berjudul *Faktor Penyebab Rendahnya Sertifikasi Halal pada Usaha Kuliner di Kota Lhokseumawe* berfokus pada pemetaan hambatan utama dalam penerapan sertifikasi halal. Melalui pendekatan deskriptif kualitatif, penelitian ini menemukan bahwa minimnya pengetahuan, rendahnya kesadaran pelaku usaha, serta terbatasnya sosialisasi dari pemerintah menjadi penyebab utama lambannya pelaksanaan regulasi halal di lapangan. Hal ini mengindikasikan bahwa keberhasilan penerapan *halālān ṭayyibān* juga sangat ditentukan oleh dukungan sistemik dan koordinasi lintas lembaga dalam mendampingi pelaku UMKM.¹³

Hal ini senada dengan penelitian oleh Nabila dkk. dalam kajiannya terhadap pelaku UMKM di Desa Nyurlembang. Melalui pendekatan observasional, penelitian ini berfokus pada persepsi pelaku usaha mengenai kewajiban sertifikasi halal. Hasilnya mengungkap bahwa pelaku usaha menganggap proses sertifikasi halal sebagai prosedur

¹² Putri Kusuma Dewi et al., “Analisis Brand Image Dan Kualitas Persepsi (Percived Quality) Halalan Toyiban Terhadap Ekuitas Merek Produk Ayam Geprek Assalam Ngawi,” *Youth Islamic Economic Journal* 03, no. 02 (2022): 37–44, <https://jurnalhamfara.ac.id/index.php/yie/article/view/180/107>.

¹³ Manfarsiyah Manfarsiyah et al., “Penyuluhan Dan Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Restoran/Rumah Makan/Kafe Di Kota Lhokseumawe,” *Jurnal Malikussaleh Mengabdi* 2, no. 1 (2023): 259–269.

yang mahal, rumit, dan kurang relevan. Tidak adanya pendampingan dan edukasi dari lembaga pemerintah memperkuat pandangan ini. Studi ini menegaskan bahwa tanpa pelatihan dan subsidi yang tepat, kewajiban sertifikasi halal tidak akan berjalan efektif di tingkat pelaku usaha skala mikro dan kecil.¹⁴

Kondisi lemahnya keterlibatan masyarakat juga ditegaskan dalam penelitian Ikomatussuniah dkk. yang berjudul *Peran Masyarakat dalam Implementasi Jaminan Produk Halal*. Penelitian ini menggunakan teori partisipasi masyarakat dan berfokus pada sejauh mana komunitas terlibat dalam mendukung program sertifikasi halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat belum banyak berperan aktif karena rendahnya literasi serta belum optimalnya peran institusi pendidikan dan tokoh agama. Oleh karena itu, studi ini merekomendasikan pentingnya pendekatan berbasis komunitas dan sinergi multisektor dalam mengimplementasikan sistem jaminan halal secara menyeluruh.¹⁵

Sebagai respon atas lemahnya kesadaran tersebut, berbagai model pelatihan mulai diterapkan untuk memberdayakan pelaku usaha. Penelitian oleh Verni Y. Ismail dkk. berjudul Pelatihan Sertifikasi Halal pada Pelaku UMKM di Kabupaten Pandeglang berfokus pada efektivitas pelatihan dan simulasi terhadap peningkatan kesiapan UMKM dalam proses sertifikasi halal. Menggunakan pendekatan teori

¹⁴ Riska Nabila et al., “Sertifikasi Halal Bagi Produk UMKM Di Desa Nyurlembang, Kabupaten Lombok Barat,” *Journal of Applied Community Engagement* 3, no. 2 (2023): 63–68.

¹⁵ Ikomatussuniah et al., “Halalan Thayyiban: Implementation of Community’S Participation in Local Halal Food Based on Indonesian Halal Product Assurance Regulation in Banten Province,” *INTERNATIONAL JOURNAL OF ACADEMIC RESEARCH IN BUSINESS AND SOCIAL SCIENCES* 13, no. 11 (2023): 2115–2128.

pemberdayaan, hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan pemahaman peserta hingga 183%. Peserta tidak hanya memahami aspek teoritis, tetapi juga dilatih secara langsung untuk mengakses platform SIHALAL dan menyiapkan dokumen teknis. Model seperti ini dinilai sangat efektif dalam mendukung pelaku usaha menjalani sertifikasi secara mandiri.¹⁶

Lebih lanjut, pentingnya pendekatan edukatif juga ditunjukkan oleh Anas dkk. melalui penelitian *Sosialisasi Pentingnya Sertifikat Halal untuk Peningkatan Pelayanan Unggul Suplai Gizi di Puskesmas Kedundung Kota Mojokerto*. Penelitian ini berfokus pada peningkatan kesadaran penyedia layanan makanan di sektor kesehatan terhadap pentingnya memastikan kehalalan pangan. Dengan metode penyuluhan partisipatif, ditemukan bahwa tenaga gizi mulai memahami regulasi halal dan mendorong diri untuk menyiapkan pendaftaran sertifikasi. Hasil ini memperluas konteks penerapan prinsip *halālān tayyibān*, tidak hanya dalam sektor UMKM, tetapi juga pada layanan publik yang melibatkan konsumsi pangan secara langsung.¹⁷

Selaras dengan pendekatan tersebut, Enzovani dkk. dalam penelitiannya yang berjudul *Peningkatan Pemahaman Sertifikasi Halal pada Pelaku UMKM Melalui Pendampingan Skema Self Declare* berfokus pada efektivitas pendampingan langsung dalam meningkatkan kesadaran dan kesiapan pelaku usaha di Bandar Lampung.

¹⁶ Verni Yuliaty Ismail, Anna Roswiem, and Dedy Suseno, “Pemberdayaan Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Dalam Sertifikasi Produk Halal Di Kabupaten Pandeglang,” *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia* 5, no. 3 (2023): 144–150.

¹⁷ Muhammad Anas et al., “Socialization of the Importance of Halal Certificates for Improving Superior Service Of Nutritional Suppliers In Kedundung Puskesmas Poned Unit, Mojokerto City,” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3, no. 3 (2023): 74–82.

Dengan menggunakan teori pemberdayaan UMKM, penelitian ini menemukan bahwa pelatihan intensif dan pendampingan teknis mendorong peserta untuk mengurus NIB dan mengakses platform SIHALAL. Banyak peserta yang sebelumnya tidak mengetahui program sertifikasi halal gratis akhirnya mulai mendaftar. Hal ini menunjukkan bahwa strategi penyuluhan berbasis praktik nyata lebih efektif dibanding sosialisasi bersifat umum.¹⁸

Selain itu, penelitian oleh Wahyu Nabil Afifah dkk. dengan judul Etika Bisnis Islam dalam Praktik Jual Beli Daging Tanpa Sertifikat Halal berfokus pada integrasi antara praktik jual beli dan prinsip etika Islam. Menggunakan teori Etika Bisnis Islam dari Syed Nawab Haider Naqvi yang menekankan pada prinsip tauhid, tanggung jawab, dan transparansi, penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun produk daging dapat dianggap halal secara syar'i, absennya sertifikat formal menimbulkan syubhat di kalangan konsumen. Penelitian ini merekomendasikan bahwa sertifikasi halal tidak hanya penting untuk kepastian hukum, tetapi juga menjadi bagian integral dari praktik bisnis yang etis dan transparan dalam perspektif Islam.¹⁹

Penelitian mengenai konsep ḥalālān ṭayyibān telah banyak dilakukan dengan fokus yang terbatas pada implementasi prinsip dalam konteks satu merek atau produk tertentu. Pendekatan-pendekatan yang telah dilakukan tersebut telah memberikan

¹⁸ Senna Enzovani, Prima Rini Metri Oktavianti, and Astrid Aprica Isabella, “Sosialisasi Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare Bagi UMK PSMTI Bandar Lampung,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa* 1, no. 6 (2023): 927–932.

¹⁹ Wahyu Nabil Afifah, Syihabudin, and Muhammad Abdurrahman, “Activities of Selling and Buying Non-Halal Certified Meat in Review of Islamic Business Ethics and Fiqh Muamalah,” *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 9, no. 2 (2024): 1206–1223.

kontribusi penting dalam pemahaman spesifik terhadap standar halal dan thayyib. Namun, hasil pendekatan penelitian belum sepenuhnya merepresentasikan keragaman penerapan konsep tersebut dalam praktik usaha skala kecil dan menengah, khususnya di lingkungan komunitas lokal yang memiliki dinamika sosial dan budaya tersendiri. Oleh karena itu, penelitian ini diarahkan untuk mengisi celah tersebut dengan mengkaji secara komprehensif pemahaman para pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kampung Ramadhan Jogokariyan terhadap konsep ḥalālān ṭayyibān.

Penelitian ini tidak hanya akan mengidentifikasi persepsi pelaku usaha terhadap aspek kehalalan produk sesuai dengan ketentuan syariat Islam, tetapi juga akan mendalami dari dimensi thayyib, yang meliputi unsur kesehatan, kebersihan, dan keamanan pangan. Selain itu, penelitian ini akan menelaah secara empiris praktik-praktik nyata yang dilakukan oleh para pelaku usaha, mulai dari tahap pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian makanan kepada konsumen. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian yang akan dilakukan mampu memberikan kontribusi konseptual dan praktis dalam memperkaya diskursus mengenai penerapan prinsip ḥalālān ṭayyibān dalam sektor UMKM, serta menjadi referensi penting bagi pengembangan kebijakan dan pembinaan usaha halal yang berkelanjutan di Indonesia.

E. Landasan Teori

Pada penelitian ini mengacu terhadap beberapa teori yang dapat diuraikan sebagai berikut:

- 1) Teori Modal Manusia (Human Capital Theory)

Modal Manusia adalah gabungan dari pengetahuan, keterampilan, inovasi, dan kemampuan individu dalam melaksanakan tugasnya, yang berfungsi untuk menciptakan nilai guna mencapai tujuan tertentu. Nilai tambah yang dihasilkan oleh sumber daya manusia melalui pelaksanaan tugas dan pekerjaan akan memberikan pendapatan berkelanjutan bagi organisasi di masa depan. Menurut Sukoco dan Prameswari, human capital merupakan aset perusahaan yang sangat penting karena menjadi sumber kreativitas, inovasi, perubahan, serta peningkatan kinerja organisasi.²⁰ Teori yang dikemukakan oleh Becker menyatakan bahwa modal manusia merupakan hasil dari investasi yang ditanamkan pada individu. Pemahaman ini muncul karena nilai investasi dalam modal manusia tidak dapat dipisahkan dari aset yang melekat pada diri manusia tersebut, sehingga setiap pengeluaran untuk mengembangkan kemampuan dan pengetahuan individu dianggap sebagai bentuk investasi yang akan memberikan keuntungan di masa depan.²¹ Menurut Simanjuntak, asumsi utama dalam teori modal manusia adalah bahwa individu dapat meningkatkan penghasilannya dengan menambah pendidikan. Setiap tambahan satu tahun masa pendidikan diyakini akan meningkatkan kemampuan kerja individu dan meningkatkan pendapatan. Namun peningkatan pendidikan ini juga menyebabkan tertundanya pendapatan pendapatan selama periode pendidikan

²⁰ George J. Borjas, *Labor Economicis (Seventh Edition)* (New York: McGraw-Hi., 2016).

²¹ Gary S. Becker, *Human Capital: A Theretical and Empirical Analaysis with Special Reference to Education*, 2nd Editio. (New York: National Bureau Of Economic Research, 1993).

tersebut berlangsung. Human capital merupakan elemen kunci dalam pengembangan intelektual yang dapat menciptakan keunggulan kompetitif bagi organisasi atau perusahaan. Modal manusia ini memiliki peran yang signifikan dalam meningkatkan produktivitas individu karyawan serta kinerja perusahaan secara keseluruhan. Melalui kemampuan sumber daya manusia (SDM) dalam mengkomunikasikan pengetahuan (soft skills), keterampilan teknis, serta profesionalisme dalam bekerja, human capital mampu membangun hubungan yang efektif dan saling mendukung dalam lingkungan kerja.²²

Teori Modal Manusia (Human Capital Theory) yang dikembangkan oleh Becker (1965) menekankan bahwa investasi dalam pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia merupakan bentuk investasi yang sama pentingnya dengan investasi pada modal lainnya. Teori ini berargumen bahwa peningkatan produktivitas tenaga kerja dapat dicapai melalui pendidikan dan pelatihan, yang keduanya berperan besar dalam memperbaiki kemampuan dan kinerja individu. Pendidikan, sebagai suatu proses yang terencana, bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang mendukung perkembangan potensi peserta didik. Hal ini meliputi pengembangan kekuatan spiritual, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang dibutuhkan oleh individu, masyarakat, bangsa, dan negara. Dengan demikian, pendidikan tidak hanya menanamkan pengetahuan dan keterampilan, tetapi

²² Yuni Kasmawati, "Human Capital Dan Kinerja Karyawan," *Journal of Applied Business and Economics* 3, no. 4 (2017): 265–280.

juga nilai-nilai yang memungkinkan individu untuk meningkatkan kapasitas belajar dan produktivitas mereka.

2) Konsep *Halālān Tayyibān*

a. Definisi Halal

Kata halal (حلال) berasal dari Bahasa Arab terambil dari akar kata ha-la-la (-ح-ل-ل). Ia merupakan bentuk mashdar dari kata ḥalla, yaḥullu, ḥillan, wa ḥalālan, wa ḥulūlan (حل - يحل - حلا - وحللا - وحلولا). Kata tersebut mempunyai makna yang cukup beragam antara lain; keluar dari suatu aktivitas, halal, berhenti singgah atau menetap (berdiam) di suatu tempat, melepaskan atau menguraikan ikatan atau menguraikan kata-kata, menimpa (terjadi suatu peristiwa), mewajibkan, menetapkan, membebaskan, misalnya membebaskan (seseorang) dari kaffarat sumpah, dan lain-lain. Dalam kamus Al Munawwir حل الدين berarti halal. berarti حل المكان حل الشيء berarti halal.23 Dalam konteks makanan dan minuman, halal merujuk pada segala sesuatu yang boleh dikonsumsi oleh umat Islam sesuai dengan ketentuan syariat. Hal ini mencakup aspek zat, cara memperoleh, dan proses pengolahan. Sebagai contoh, makanan yang halal harus berasal dari bahan yang tidak diharamkan, diperoleh dengan cara yang sah, dan diolah

²³ Ahmad Warson Munawwir, *Kamus Al-Munawwir* (Surabaya: Pustaka Progressif, 1997).

tanpa tercampur dengan bahan haram atau najis.²⁴ Dalam praktiknya, konsep halal tidak hanya terbatas pada makanan dan minuman, tetapi juga mencakup aspek lain seperti keuangan, kosmetik, dan obat-obatan. Produk-produk ini harus memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh otoritas yang berwenang, seperti LPPOM MUI di Indonesia, untuk memastikan bahwa produk tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam.

b. Definisi Tayyib

Dalam kamus Al-Munawwir kata طَيِّبٌ berasal dari kata طَابٌ yang mempunyai arti “kebaikan”. Kata طَيِّبٌ sinonim dengan kata حَسْنٌ yang bermakna “yang baik atau bagus”.²⁵ Sedangkan menurut al-Ashfahani kata طَيِّبٌ mempunyai arti “segala sesuatu yang disenangi oleh alat indra dan jiwa manusia”.²⁶ Dalam konteks makanan dan minuman, thayyib merujuk pada kualitas dan kebersihan produk yang dikonsumsi. Artinya, selain halal, makanan dan minuman juga harus baik secara nutrisi, higienis, dan tidak membahayakan kesehatan. Konsep thayyib menekankan pentingnya memperhatikan aspek kesehatan dan kebersihan dalam konsumsi sehari-hari. Hal ini mencakup pemilihan bahan yang berkualitas, proses pengolahan yang higienis, serta penyimpanan dan distribusi yang sesuai dengan standar kesehatan.²⁷ Dengan demikian, thayyib

²⁴ Dirhamzah, Muhammad Nur Lajo, and Hafsan, *Syariat Produk Halal* (Purbalingga: REKA MEDIA AKSARA, 2014).

²⁵ Ahmad Warson Munawwir, *Al-Munawwir Kamus Arab-Indonesia* (Surabaya: Pustaka Progressif, 1997).

²⁶ al-Raghib al-Ashfahani, *Mufradat Alfad Al-Qur'an* (Damaskus: Dar al-Qalam, 1430).

²⁷ Rahmat Riwayat Abadi, Idayanti Nursyamsi, and Andi Reni Syamsuddin, “Effect of Customer Value and Experiential Marketing to Customer Loyalty with Customer Satisfaction as

melengkapi konsep halal dalam memastikan bahwa apa yang dikonsumsi tidak hanya diperbolehkan secara syariat, tetapi juga bermanfaat bagi tubuh.

c. *Halālān Tayyibān* Perspektif Al-Qur'an dan Hadis

Allah memerintahkan manusia untuk memastikan kehalalan, keamanan, dan kandungan zat dalam setiap konsumsi. Secara umum, halal dan haram dalam makanan, minuman, serta obat-obatan dipengaruhi oleh dua faktor: eksternal dan internal. Faktor eksternal meliputi asal-usulnya, seperti hasil kejahatan atau terkontaminasi najis. Faktor internal berkaitan dengan sifat zat itu sendiri, seperti bangkai, darah, babi, hewan yang disembelih bukan atas nama Allah, alkohol, zat berbahaya, dan organ manusia.²⁸ Makanan halal merupakan makanan yang layak dikonsumsi secara umum. Dalam proses produksinya, diperlukan rekomendasi kehalalan, terutama di era modern yang mengandalkan teknologi untuk memastikan status kehalalannya.²⁹ Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, ketersediaan produk halal harus dijamin. Bahan yang telah dinyatakan halal wajib bebas dari unsur hewani, tumbuhan, dan mikroba yang tidak sesuai dengan standar kehalalan. Proses produksinya juga harus terjamin, mengingat produk halal yang dipasarkan secara nasional dan berpotensi diekspor. Hal ini

Intervening Variable: Case Study on Gojek Makassar Consumers,” *The Asian Journal of Technology Management* 13, no. 1 (2020): 82–97.

²⁸ Sukoso et al., *Ekosistem Industri Halal* (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020).

²⁹ Zulfan Ependi Hasbuan, “Urgensi Sertifikasi Halal Pada Makanan,” *Jurnal El Qanuniy: Jurnal Ilmu Kesyariahan dan Pranata Sosial* 6, no. 1 (2020): 31.

bertujuan untuk melindungi konsumen Muslim.³⁰ Tafsir al-Misbah menjelaskan bahwa perintah mengonsumsi makanan halal berlaku untuk semua manusia, terlepas dari keimanan mereka. Namun, tidak semua yang halal otomatis thayyib atau cocok untuk setiap individu. Makanan bisa bermanfaat bagi seseorang tetapi kurang baik bagi orang lain, tergantung kondisi kesehatannya. Selain itu, makanan yang baik belum tentu bergizi. Oleh karena itu, yang dianjurkan adalah makanan yang halal dan thayyib.³¹ Sayyid Qutub dalam Tafsir Fi Zhilal al-Qur'an menjelaskan bahwa Allah SWT menciptakan segala yang ada di bumi untuk manusia. Oleh karena itu, segala sesuatu pada dasarnya halal, kecuali makanan dan minuman tertentu yang berbahaya. Dengan ketentuan ini, manusia dapat menikmati makanan yang baik dan sesuai dengan fitrahnya tanpa kesulitan atau paksaan.³² Lebih lanjut, konsep "*halālān tayyibān*" merupakan gabungan dari dua prinsip penting dalam Islam: halal dan thayyib. Al-Qur'an secara eksplisit menyebutkan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib dalam beberapa ayat, seperti QS. Al-Baqarah [2]: 168 dan QS. Al-Maidah [5]: 88.³³ Ayat-ayat ini menekankan bahwa umat Islam diperintahkan untuk mengonsumsi makanan yang tidak hanya diperbolehkan secara syariat, tetapi juga baik dan

³⁰ May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal Di Indonesia," *Jurnal Legislasi di Indonesia* 14, no. 1 (2017): 22.

³¹ M Quraish Shihab, *Tafsir Al-Mishbah*, Vol. XIV, Cetakan II. (Ciputat: Lentera Hati, 2009).

³² Sayyid Qutub, *Tafsir Fi Zhilalil Al-Qur'an Jilid I* (Jakarta: Gema Insani, 2000).

³³ Ali Farkhan Tsani, Hadi Susilo, et al., "Halal and Thayyib Food in Islamic Sharia Perspective," *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 97–109.

bermanfaat bagi kesehatan. Dalam hadis, Rasulullah SAW bersabda: "Sesungguhnya Allah itu baik dan tidak menerima kecuali yang baik." (HR. Muslim). Hadis ini menegaskan bahwa dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam konsumsi makanan dan minuman, umat Islam harus memilih yang baik dan berkualitas. Dengan demikian, konsep *halālān tayyibān* menjadi panduan bagi umat Islam dalam memilih dan mengonsumsi produk yang tidak hanya sesuai dengan syariat, tetapi juga mendukung kesehatan dan kesejahteraan.

F. Metode Penelitian

1. Jenis penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu suatu pendekatan penelitian yang menghasilkan data dalam bentuk deskripsi berupa kata-kata tertulis maupun perilaku yang dapat diamati.³⁴ Pendekatan yang diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan fenomenologi, yang bertujuan untuk memahami suatu fenomena berdasarkan kenyataan yang terjadi di lapangan. Selain itu, penelitian ini juga menggunakan teknik pendekatan yang mempertimbangkan berbagai permasalahan dengan mengacu pada aturan dan ketentuan yang ditetapkan dalam Islam. Dengan demikian, penelitian ini secara keseluruhan menggunakan metode kualitatif untuk menggali data dan memahami fenomena yang dikaji.

³⁴ Lexy J.Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2021).

2. Sumber data

Data dalam penelitian ini diperoleh melalui dua jenis sumber, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan langsung dari lapangan melalui wawancara mendalam terhadap pelaku usaha yang berjualan di Kampung Ramadhan Jogokariyan, serta perwakilan dari Balai Besar POM di Yogyakarta dan BPJPH Jakarta. Para pelaku usaha dipilih berdasarkan keterlibatan aktif mereka selama kegiatan Ramadhan dan keberagaman jenis usaha kuliner yang dijalankan, seperti penjual takjil, makanan berat, dan minuman ringan. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk memperoleh pandangan mengenai pemahaman mereka terhadap konsep halālān ṭayyibān dan bagaimana praktik tersebut diterapkan dalam aktivitas usaha mereka.³⁵ Data dari BBPOM dan BPJPH diperoleh melalui pertemuan langsung dengan petugas yang memiliki peran dalam regulasi dan pengawasan produk pangan serta sertifikasi halal. Pertemuan tersebut bertujuan untuk menggali pemahaman institusional terhadap makna halal dan thayyib serta bagaimana pengawasan dilakukan terhadap pelaku usaha kecil, termasuk mekanisme kerja sama antara kedua lembaga dalam mendukung sistem jaminan produk halal.³⁶ Dalam penelitian ini, data primer dikumpulkan dari lapangan melalui wawancara terstruktur dengan

³⁵ Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif Cet. IV.* (Bandung: Alfabeta, 2008).

³⁶ J. Supranto, *Metode Riset Aplikasi Dalam Pemasaran*, Edisi 6. (Jakarta: Fakultas Ekonomi, 1997).

informan yang kompeten dan memiliki pemahaman terkait penelitian ini.

Data sekunder dalam penelitian ini dikumpulkan dari berbagai sumber dokumenter, seperti artikel berita, catatan aktivitas Kampung Ramadhan Jogokariyan, dokumen publikasi dari BPOM dan BPJPH, serta referensi akademik dan jurnal yang membahas konsep ḥalālān ṭayyibān, UMKM, serta gerakan ekonomi Islam di tingkat lokal. Seluruh data ini digunakan untuk mendukung temuan lapangan dan memperkaya analisis dalam menjawab rumusan masalah penelitian.³⁷

3. Teknik pengumpulan data

Pengumpulan data merupakan tahap penting dalam penelitian ini karena seluruh argumen dan analisis dibangun atas dasar informasi yang diperoleh dari lapangan dan sumber tertulis. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode fenomenologi, sehingga teknik pengumpulan data difokuskan pada pencarian informasi secara mendalam dari para pelaku usaha dan institusi yang terkait langsung dengan konteks penelitian, yaitu pelaksanaan prinsip ḥalālān ṭayyibān dalam praktik usaha di Kampung Ramadhan Jogokariyan (KRJ).

³⁷ Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif Di Lengkapi Dengan Contoh Proposal Dan Laporan Penelitian* (Bandung: Alfabeta, 2005).

a. Wawancara

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur dengan empat kelompok informan utama. Wawancara dalam penelitian ini menggunakan teknik snowball sampling, yang merupakan suatu metode pengambilan sampel di mana informan pertama yang dipilih memberikan referensi kepada informan selanjutnya yang relevan dengan topik penelitian. Dalam konteks penelitian ini, wawancara dilakukan dengan pelaku usaha yang terlibat dalam kegiatan Kampung Ramadhan Jogokariyan (KRJ) sebanyak 20 orang, yang terdiri dari tiga kategori pelaku usaha berdasarkan keterlibatan mereka dengan Masjid Jogokariyan. Kategori-kategori tersebut adalah:

1. Pelaku usaha binaan Masjid Jogokariyan: Individu yang terlibat langsung dalam program pembinaan yang diselenggarakan oleh masjid, yang mencakup pendidikan dan pelatihan baik dalam aspek keagamaan maupun praktis.
2. Warga lokal yang tidak binaan masjid: Pelaku usaha yang tinggal di sekitar Masjid Jogokariyan tetapi tidak terlibat dalam program pembinaan formal masjid. Meskipun demikian, mereka tetap berpartisipasi dalam kegiatan KRJ.
3. Warga umum yang mendapatkan kesempatan berjualan melalui sistem undian: Individu dari luar kawasan Jogokariyan yang dapat

berpartisipasi dalam kegiatan KRJ melalui sistem undian yang dilakukan oleh panitia.

Kedua, wawancara dengan perwakilan Balai Besar POM di Yogyakarta yang menangani pengawasan pangan dan pelabelan produk, serta ketiga, wawancara dengan pihak BPJPH Jakarta yang menjelaskan mekanisme sertifikasi halal dan sinergi kelembagaan. Terakhir, takmir masjid jogokariyan memberikan penjelasan mengenai kegiatan KRJ yang dilakukan oleh Masjid Jogokariyan. Pertanyaan yang diajukan menyentuh pemahaman, pengalaman, serta kendala yang dihadapi dalam menerapkan standar halal dan thayyib. Wawancara berlangsung selama minggu kedua dan ketiga Ramadan 2025, menggunakan panduan wawancara yang telah divalidasi oleh dosen pembimbing.

b. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan selama bulan Ramadan saat KRJ berlangsung, dengan mengamati langsung kondisi sanitasi tempat usaha, proses penyajian makanan, pelabelan produk, dan interaksi antara pedagang dengan konsumen. Peneliti mencatat adanya variasi pemahaman terhadap standar kebersihan serta penggunaan bahan baku yang tidak selalu mengacu pada sertifikasi halal resmi. Observasi juga mencakup penggunaan perlengkapan dapur, kebersihan alat masak, dan sistem pengelolaan limbah oleh pedagang.

c. Dokumentasi

Peneliti mengumpulkan dokumen-dokumen pelengkap yang relevan seperti: brosur Kampung Ramadhan Jogokariyan dari Panitia KRJ, peraturan BPJPH dan BPOM tentang sertifikasi halal dan keamanan pangan, hasil liputan media daring tentang kegiatan KRJ, serta hasil publikasi ilmiah mengenai peran masjid dalam membangun ekonomi umat. Data ini digunakan untuk melengkapi temuan dari wawancara dan observasi serta sebagai bahan triangulasi informasi.

4. Teknik Analisis

Metode analisis data kualitatif dalam penelitian ini menggunakan pendekatan fenomenologi, yang bertujuan untuk memahami pengalaman subjektif pelaku usaha secara mendalam. Analisis dilakukan secara induktif, yaitu dengan menafsirkan data dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk menemukan pola makna yang muncul dari realitas di lapangan. Proses ini dimulai sejak pengumpulan data berlangsung dan terus berlanjut hingga penyusunan kesimpulan. Penulis tidak memaksakan teori dari awal, melainkan membiarkan temuan berkembang secara alami dari pengalaman informan, sehingga pemaknaan yang dibangun benar-benar merefleksikan perspektif emik dari subjek penelitian.

Proses analisis dilakukan dalam tiga tahap utama. Pertama, reduksi data yaitu menyaring informasi penting dari catatan lapangan agar relevan

dengan fokus penelitian. Proses ini mencakup pemilihan, penyederhanaan, dan pengkodean data untuk memudahkan pengelompokan serta analisis mendalam. Kedua, penyajian data yang disusun secara naratif atau dalam bentuk tabel, diagram, dan kategori, sehingga hubungan antar informasi menjadi lebih jelas dan mendukung penarikan kesimpulan.

Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Penulis menyusun temuan berdasarkan pengelompokan data dan menyusunnya ke dalam proposisi yang logis dan relevan. Kesimpulan bersifat sementara dan terus diverifikasi dengan data lapangan untuk menjamin validitasnya. Langkah akhir dari proses ini adalah merumuskan laporan penelitian yang memuat hasil analisis dan kontribusi temuan terhadap kajian sebelumnya.³⁸

G. Sistematika Pembahasan

Sistematika penulisan ini bertujuan untuk memudahkan memberi gambaran secara garis besar yang akan dilakukan oleh peneliti. Berikut sistematika penulisan dadi penulisan ini:

Bab I

Bab ini memuat latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, serta sistematika penulisan. Bagian ini bertujuan untuk memberikan landasan awal bagi pembaca dalam memahami konteks, urgensi, dan pendekatan penelitian. Latar belakang akan menjelaskan

³⁸ Suwandi and Basrowi, *Memahami Penelitian Kualitatif* (Jakarta: Rineka Cipta, 2008).

realitas empirik dan normatif mengenai konsep *halālān tayyibān* di Indonesia, khususnya dalam praktik usaha kuliner di Kampung Ramadhan Jogokariyan. Rumusan masalah akan difokuskan pada dua aspek utama, yakni pemahaman dan praktik pelaku usaha terhadap konsep tersebut. Tujuan, manfaat, dan metode dijabarkan secara ringkas untuk menggambarkan arah penelitian.

Bab II

Bab ini menyajikan landasan teoritis yang meliputi pengertian dan prinsip *halālān tayyibān*, regulasi sertifikasi halal oleh BPJPH, peran BPOM dalam menjamin keamanan pangan serta konsep UMKM. Teori-teori dan definisi yang relevan akan digunakan untuk mendukung kerangka berpikir penelitian. Selain itu, kajian pustaka yang mencakup penelitian-penelitian terdahulu akan dianalisis secara kritis untuk menyoroti temuan utama, kesenjangan riset, dan posisi penelitian ini di antara studi-studi sebelumnya. Bab ini juga menampilkan kerangka pemikiran sebagai dasar konseptual untuk menganalisis data di bab-bab berikutnya.

Bab III

Bab ini membahas temuan terkait pemahaman pelaku usaha di Kampung Ramadhan Jogokariyan terhadap konsep *halālān tayyibān*. Data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi akan dikaji untuk mengungkap seberapa dalam pelaku usaha memahami unsur halal dan thayyib, baik dari sisi syariat maupun aspek kesehatan dan mutu produk. Analisis akan dikaitkan

dengan teori dan hasil studi terdahulu, serta dikritisi menggunakan kerangka konsep yang telah disusun.

Bab IV

Bab ini menjelaskan praktik nyata pelaku usaha di KRJ dalam menerapkan konsep *halālān ṭayyibān*. Pembahasan difokuskan pada praktik produksi, penyajian, pengemasan, hingga aspek kebersihan dan ketertelusuran bahan. Hasil observasi dan wawancara akan dikaitkan dengan regulasi halal dan keamanan pangan yang berlaku, serta dibandingkan dengan standar *halālān ṭayyibān* menurut syariat dan kebijakan pemerintah. Bab ini menunjukkan sejauh mana praktik pelaku usaha telah mencerminkan integrasi antara nilai keagamaan dan etika bisnis pangan.

Bab V

Bab terakhir memuat simpulan dari hasil penelitian yang menjawab dua rumusan masalah secara ringkas namun menyeluruh. Selain itu, disampaikan saran praktis dan akademis yang ditujukan kepada pelaku usaha, BPJPH, BPOM, dan pihak-pihak lain yang berkepentingan terhadap pengembangan produk halal dan thayyib. Bab ini juga mencantumkan keterbatasan penelitian, baik dari sisi metodologis maupun cakupan, sebagai refleksi untuk penelitian lebih lanjut.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pemahaman pelaku usaha di Kampung Ramadhan Jogokariyan tentang ḥalālān ṭayyibān masih terbatas dan normatif, dengan fokus hanya pada larangan bahan haram seperti babi dan alkohol. Aspek ṭayyibān seperti kebersihan, keamanan, dan kualitas produk belum dipahami dengan baik. Pemahaman tentang regulasi BPJPH dan BPOM terkait sertifikasi halal dan izin edar juga minim, disebabkan oleh kurangnya sosialisasi, pendampingan, dan akses informasi, terutama di kalangan pedagang musiman.

Menjawab rumusan masalah kedua, Praktik pelaku usaha di KRJ dalam menerapkan prinsip ḥalālān ṭayyibān masih tidak merata. Meskipun ada komitmen untuk menghindari bahan haram, penerapan nilai ṭayyibān seperti sanitasi dan penyimpanan makanan belum konsisten, terutama karena keterbatasan fasilitas dan kesadaran higienitas. Banyak pedagang belum memiliki sertifikasi halal atau izin edar BPOM, dengan hambatan utama berupa kompleksitas regulasi, biaya, dan kurangnya integrasi antara BPJPH dan BPOM.

Dengan demikian, perlu dilakukan upaya strategis yang tidak hanya menitikberatkan pada pembinaan pemahaman keagamaan, tetapi juga menyasar pada penguatan kapasitas regulatif dan teknis pelaku usaha. Penggabungan

antara pendekatan edukatif, dukungan kebijakan afirmatif, serta kemudahan akses sertifikasi sangat dibutuhkan agar prinsip *halālān tayyibān* tidak berhenti pada jargon moral keagamaan semata, tetapi benar-benar terimplementasi dalam proses produksi dan konsumsi sehari-hari di lingkungan komunitas Muslim seperti Kampung Ramadhan Jogokariyan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran pertama ditujukan kepada para pelaku usaha UMKM di Kampung Ramadhan Jogokariyan agar mulai mengintegrasikan prinsip *halālān tayyibān* secara menyeluruh dalam proses produksi, penyajian, hingga distribusi makanan. Tidak cukup hanya memastikan kehalalan bahan baku, tetapi juga perlu memperhatikan aspek kebersihan, keamanan, dan kualitas pangan yang baik. Untuk itu, pelaku usaha diharapkan aktif mengikuti pelatihan atau sosialisasi yang diselenggarakan oleh lembaga pemerintah maupun lembaga keagamaan setempat.

Saran kedua diberikan kepada BPJPH dan BPOM untuk meningkatkan sinergi dan mempercepat pembentukan sistem sertifikasi halal dan izin edar yang terintegrasi. Pemerintah perlu merancang model sertifikasi yang ramah bagi UMKM, dengan penyederhanaan prosedur, pengurangan biaya, serta penguatan skema self-declare yang tetap akuntabel. Selain itu, diperlukan kebijakan afirmatif yang menyasar pelaku usaha informal seperti di KRJ,

dengan memberikan subsidi, bantuan teknis, dan pendampingan intensif dalam pengurusan sertifikasi halal dan keamanan pangan.

Saran ketiga ditujukan kepada pengelola KRJ, khususnya pengurus Masjid Jogokariyan dan komunitas lokal, untuk menjadikan prinsip *ḥalālān ṭayyibān* sebagai salah satu standar utama dalam seleksi dan pembinaan pedagang. Pengelola dapat bekerja sama dengan lembaga seperti BPJPH, BPOM, atau universitas terdekat dalam menyelenggarakan edukasi, audit ringan, hingga program branding berbasis halal dan thayyib bagi pelaku usaha yang telah memenuhi kriteria. Langkah ini tidak hanya memperkuat citra KRJ sebagai destinasi kuliner Islami, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan.

Saran terakhir ditujukan kepada peneliti selanjutnya untuk mengeksplorasi aspek lain dari ekosistem halal yang belum dikaji dalam penelitian ini, seperti Eksplorasi Persepsi Konsumen terhadap Standar *ḥalālān ṭayyibān*, Analisis Pengaruh Label Halal dan Tayyib terhadap Loyalitas Konsumen, Studi Perbandingan antara Persepsi Konsumen Lokal dan Wisatawan, dan Evaluasi Kepuasan Konsumen terhadap Pengawasan dan Ketersediaan Informasi. Penelitian lanjutan juga dapat menggunakan pendekatan Penelitian-penelitian di atas dapat menggunakan pendekatan campuran (mixed-method), dengan kuesioner skala Likert untuk mengukur persepsi dan survei kepuasan, serta wawancara mendalam untuk memahami motivasi dan pengalaman subjektif konsumen. Dengan demikian, kajian

mengenai *halālān ḥayyibān* dapat berkembang lebih luas dan aplikatif dalam menjawab kebutuhan masyarakat serta penguatan ekonomi umat.



DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Al-Raghib al-Ashfahani. *Mufradat Alfad Al-Qur'an*. Damaskus: Dar al-Qalam, 1430.
- Becker, Gary S. *Human Capital: A Theretical and Empirical Analaysis with Special Reference to Education*. 2nd Editio. New York: National Bureau Of Economic Research, 1993.
- Borjas, George J. *Labor Economicis (Seventh Edition)*. New York: McGraw-Hi., 2016.
- Dirhamzah, Muhammad Nur Lajo, and Hafsan. *Syariat Produk Halal*. Purbalingga: Reka Media Aksara, 2014.
- J.Moleong, Lexy. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2021.
- Munawwir, Ahmad Warson. *Al-Munawwir Kamus Arab-Indonesia*. Surabaya: Pustaka Progressif, 1997.
- . *Kamus Al-Munawwir*. Surabaya: Pustaka Progressif, 1997.
- Qutub, Sayyid. *Tafsir Fi Zhilalil Al-Qur'an Jilid I*. Jakarta: Gema Insani, 2000.
- Shihab, M.Quraish. *Tafsir Al-Misbah, Pesan, Kesan Dan Keserasian Al-Qur'an*. Jakarta: Lentera Hati, 2002.
- Shihab, M Quraish. *Tafsir Al-Mishbah, Vol. XIV*. Cetakan II. Ciputat: Lentera Hati, 2009.
- Shofie, Yusuf. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Medan: Kencana, 2013.
- Sugiyono. *Memahami Penelitian Kualitatif Cet. IV*. Bandung: Alfabeta, 2008.
- . *Memahami Penelitian Kualitatif Di Lengkapi Dengan Contoh Proposal Dan Laporan Penelitian*. Bandung: Alfabeta, 2005.

Sukoso, Adam Wirawan, Joni Kusnadi, and Sucipto. *Ekosistem Industri Halal*. Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020.

Supranto, J. *Metode Riset Aplikasi Dalam Pemasaran*. Edisi 6. Jakarta: Fakultas Ekonomi, 1997.

Suwandi, and Basrowi. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta, 2008.

Yunus, Mahmud. *Kamus Arab-Indonesia, Yayasan Penyelenggara Penterjemah Dan Penafsir Al-Qur'an*. Jakarta. Mahmud Yunus Wa Dzurriyyah, 1990.

Artikel

Abadi, Rahmat Riwayat, Idayanti Nursyamsi, and Andi Reni Syamsuddin. "Effect of Customer Value and Experiential Marketing to Customer Loyalty with Customer Satisfaction as Intervening Variable: Case Study on Gojek Makassar Consumers." *The Asian Journal of Technology Management* 13, no. 1 (2020): 82–97.

Afifah, Wahyu Nabil, Syihabudin, and Muhammad Abdur. "Activities of Selling and Buying Non-Halal Certified Meat in Review of Islamic Business Ethics and Fiqh Muamalah." *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 9, no. 2 (2024): 1206–1223.

Anas, Muhammad, Luluk Latifah, Andre Ridho Saputro, and Yeti Eka Sispita Sari. "Socialization of the Importance of Halal Certificates for Improving Superior Service Of Nutritional Suppliers In Kedundung Puskesmas Poned Unit, Mojokerto City." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3, no. 3 (2023): 74–82.

Andri, Wely, Titin Agustin Nengsih, and Neneng Sudharyati. "Analisis Keberadaan UMKM Di Bidang Kuliner Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kecamatan Kuala Jambi Kabupaten Tanjung Jabung Timur." *Jurnal Ilmiah Manajemen, Bisnis dan Kewirausahaan* 3, no. 3 (2023): 281–294.

Asy'ari, Hasyim. "Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazm Dan MUI." Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah, 2011.

- Bastomi, Rahma Diana. "Pentingnya Sertifikasi Halal Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam Terhadap Produk Makanan Halal." *Eqien - Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 13, no. 2 (2024): 203.
- Charity, May Lim. "Jaminan Produk Halal Di Indonesia." *Jurnal Legislasi di Indonesia* 14, no. 1 (2017): 22.
- Chulsum Layyinatul Chasanah, and Shofiyullah Muzammil. "Sertifikasi Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Dalam Perspektif Yuridis." *Maslahah : Jurnal Manajemen dan Ekonomi Syariah* 3, no. 1 (2024): 211–225.
- Dewi, Putri Kusuma, Yuana Tri Utomo, Heri Sasono, and Mu'tashim Billah Murtadlo. "Analisis Brand Image Dan Kualitas Persepsi (Percived Quality) Halalan Toyiban Terhadap Ekuitas Merek Produk Ayam Geprek Assalam Ngawi." *Youth Islamic Economic Journal* 03, no. 02 (2022): 37–44. <https://jurnalhamfara.ac.id/index.php/yie/article/view/180/107>.
- Enzovani, Senna, Prima Rini Metri Oktavianti, and Astrid Aprica Isabella. "Sosialisasi Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare Bagi UMK PSMTI Bandar Lampung." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa* 1, no. 6 (2023): 927–932.
- Fachri, Muhammad Rizal, and Fathiah Fathiah. "Authentication of Halal Food and Beverage Products Certified by BPOM and LPPOM-MUI Based on NFC Smartphone." *Cyberspace: Jurnal Pendidikan Teknologi Informasi* 6, no. 1 (2022): 10.
- Fatwah, Raja Nuraina. "Manajemen Takmir Masjid Jogokariyan Yogyakarta Sebagai Upaya Restorasi Fungsi Masjid." Skripsi, Program Studi Manajemen Dakwah, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri, 2024.
- Fauza, Muflihatul, Asra Febriani, Uci Gusniati, Lastri, and Silvia Sahara. "Penerapan Kriteria Halalan Thayyiban Pada Home Industri HN Cake's." *Malik Al-Shalih : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (2023): 1–7.

- Fuadi, Andri Soemitra, and M. Nawawi Zuhinal. "Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM." *Jurnal Ekonomi dan Manajemen Teknologi* 6, no. 1 (2022): 120.
- Hasanah, Auliya Izzah, Rizka Fauziah, and Rachmad Risqy Kurniawan. "Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Perspektif Al-Qur'an." *Ulumul Qur'an: Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir* 10, no. 10 (2021): 3.
- Hasbuan, Zulfan Ependi. "Urgensi Sertifikasi Halal Pada Makanan." *Jurnal El Qanuniy: Jurnal Ilmu Kesyariahan dan Pranata Sosial* 6, no. 1 (2020): 31.
- Hidayat, Taufik, Kodar Hudiwasono, Rieny Fadhilah Rahmi, Cahya Ningrum, and Basdiati Basdiati. "The Mosque as a Source of Community Prosperity: Lessons from the Jogokariyan Mosque." *Journal of Islamic Economics and Philanthropy* 7, no. 1 (2024): 22.
- Ikomatussuniah, Sariyah, Abdul Rahman Abdul Latip, Nonik Rahadiani, Zahra Ardhanie Praidno, and Nabila Sidik. "Halalan Thayyiban: Implementation of Community'S Participation in Local Halal Food Based on Indonesian Halal Product Assurance Regulation in Banten Province." *International Journal Of Academic Research In Business And Social Sciences* 13, no. 11 (2023): 2115–2128.
- Ismail, Verni Yuliaty, Anna Roswiem, and Dedy Suseno. "Pemberdayaan Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Dalam Sertifikasi Produk Halal Di Kabupaten Pandeglang." *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia* 5, no. 3 (2023): 144–150.
- Julito, Kiko Armenita, Atika Jauharia Hatta Hambali, and Dody Hapsoro. "The Role of Self Efficacy in Improving Financial Literacy In MSME Sustainability, Yogyakarta Special Region." *IOSR Journal of Dental and Medical Sciences (IOSR-JDMS)* 20, no. 12 (2021): 47.

Kasmawati, Yuni. "Human Capital Dan Kinerja Karyawan." *Journal of Applied Business and Economics* 3, no. 4 (2017): 265–280.

Manfarisyah, Manfarisyah, Fatahillah Fatahillah, Sofyan Jafar, and Nasrianti Nasrianti. "Penyuluhan Dan Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Restauran/Rumah Makan/Kafe Di Kota Lhokseumawe." *Jurnal Malikussaleh Mengabdi* 2, no. 1 (2023): 259–269.

Maryati, Syarief, and Hasbullah. "Analisis Faktor Kendala Dalam Pengajuan Sertifikat Halal (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Makanan Beku Di Jabodetabek)." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4, no. 3 (2017): 364–371.

Maulana, Tubagus Farhan. "Peran MUI Dalam Sertifikasi Halal Pada Makanan Bagi Masyarakat Muslim." *Jurnal Hukum Statuta* 4, no. 1 (2024): 16–30.

Nabila, Riska, Syukron Jayadi, Miftahul Jannah, Muhammad Rusman Hadi, Rahmawati Fitrianingsih, Akhmad Sukron Haekal Ramdani, Baiq Rahmatul Paraeni, et al. "Sertifikasi Halal Bagi Produk UMKM Di Desa Nyurlembang, Kabupaten Lombok Barat." *Journal of Applied Community Engagement* 3, no. 2 (2023): 63–68.

Ningrum, Ririn Tri Puspita. "Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Di Kabupaten Madiun." *Istithmar : Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 6, no. 1 (2022): 43–58.

Nurmala, Nurmala, Tri Sinari, Ema Lilianti, Jusmany Jusmany, Emilda Emilda, Aryo Arifin, and Nurkadina Novalia. "Usaha Kuliner Sebagai Penggerak Umkm Pada Masa Pandemi Covid 19." *AKM: Aksi Kepada Masyarakat* 3, no. 1 (2022): 65–74.

Nurmala, Tri Sinari, Ema Lilianti, Jusmany, Emilda, Aryo Arifin, and Nurkadina Novalia. "Usaha Kuliner Sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid-

- 19.” *AKM: Aksi Kepada Masyarakat* 3, no. 1 (2022): 65–74.
- Rochanah, and Nevy Rusmarina Dewi. “Pemberdayaan Remaja Berbasis Masjid (Studi Pada Masjid Jogokariyan Yogyakarta).” *Jurnal Penelitian* 18, no. 1 (2024).
- Sahib, Munawwarah, and Nur Ifna. “Urgensi Penerapan Prinsip Halal Dan Thayyib Dalam Kegiatan Konsumsi.” *POINT: Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 6, no. 1 (2024): 64–56.
- Subli, Mohamad, Kasjim Salenda, Rahmatiah HL, and Sainul Rahman. “The Absorptive Capacity of Fatwa Institutions in Indonesia on Contemporary Issues.” *Al-Adalah: Jurnal Hukum dan Politik Islam* 9, no. 1 (2024): 110–126.
- Supriadi, Supriadi, and Dahlia. “Aktualisasi Prinsip Tazkiyah Dalam Makna Halalan Thayyiban (Halal Dan Baik) Dalam Kegiatan Ekonomi Islam.” *Alhaqiqah: Jurnal Komunikasi dan Penyuaran Islam* 4, no. 1 (2023): 30.
- Tsani, Ali Farkhan, Hadi Susilo, Suyamto Suyamto, Usman Setiawan, and Sudanto Sudanto. “Halal and Thayyib Food in Islamic Sharia Perspective.” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 97–109.
- Tsani, Ali Farkhan, Hadi Susilo, Suyamto, Usman Setiawan, and Sudanto. “Halal and Thayyib Food in Islamic Sharia Perspective.” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 101.
- Utami, Shinta Cahya. “Pengaruh Event Tahunan Kampung Ramadhan Jogokariyan Terhadap Pembentukan Citra Desa Religi Di Kampung Jogokariyan Yogyakarta.” Skripsi, UIN Sunan Kalijaga, 2017.
- Wijayanti, Ratna, and M. Meftahudin. “Kaidah Fiqh Dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath Dan Ijtihad Dalam Menetapkan Hukum Produk Halal.” *International Journal Ihya’ ’Ulum Al-Din* 20, no. 2 (2018): 247.

Website

- Abdurohman, Imanudin. "Tugas Dan Fungsi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal." *Tirto.Id*. Last modified 2024. <https://tirto.id/tugas-dan-fungsi-badan-penyelenggara-jaminan-produk-halal-g436>.
- Amalia, Euis. "Konsep Halal Dan Thayyib: Antara Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia." *Euisamalia.Com*. Last modified 2025. <https://euisamalia.com/konsep-halal-thayyib/>.
- Febriani, Ananda Rizki. "Aturan UMKM Wajib Sertifikasi Halal Ditunda Hingga 2026, Ini Alasannya." *Detikhikmah*. Last modified 2024. <https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-7343685/aturan-umkm-wajib-sertifikasi-halal-ditunda-hingga-2026-ini-alasannya>.
- Khoeron, Moh. "Bagaimana Sinergi BPJPH, LPH, Dan MUI Dalam Sertifikasi Halal? Ini Penjelasan Kemenag." *Kemenag.Go.Id*. Last modified 2022. <https://kemenag.go.id/pers-rilis/bagaimana-sinergi-bpjph-lph-dan-mui-dalam-sertifikasi-halal-ini-penjelasan-kemenag-t5j3dq>.
- LPPOM. "Tentang Produk Halal." *Halalmui.Org*. Last modified 2025. <https://halalmui.org/tentang-produk-halal/>.
- Permana, Fuji E. "BPJPH Dan MUI Perkuat Sinergi, Begini Peran MUI Dalam Ekosistem Halal." *Republika*. Last modified 2022. <https://khazanah.republika.co.id/berita/r8xwvj320/bpjph-dan-mui-perkuat-sinergi-begini-peran-mui-dalam-ekosistem-halal>.
- Persekutuan, Pejabat Mufti Wilayah. "Bayan Linnas Siri Ke-73: Penamaan Makanan Dan Minuman: Status Halal Dan Isunya." *Muftiwp.Gov.My*. Last modified 2016. <https://muftiwp.gov.my/ms/artikel/bayan-linnas/1109-bayan-linnas-siri-ke-73-penamaan-makanan-dan-minuman-status-halal-dan-isunya>.
- Ramadhani, Awalia. "Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur'an, Seperti Apa Maknanya?" *Detik.Com*. Last modified 2022. <https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6386014/halalan-thayyiban-dalam-al-quran-seperti-apa-maknanya>.
- _____. "Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur'an, Seperti Apa Maknanya?" *Detikhikmah*. Last modified 2022. <https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6386014/halalan-thayyiban-dalam-al-quran-seperti-apa-maknanya>.
- Rujalinor. "Kendala Sertifikasi Halal Produk UMKM." *Ombudsman Republik Indonesia*. Last modified 2025. <https://ombudsman.go.id/perwakilan/news/r/pwkinternal--kendala-sertifikasi-halal-produk-umkm>.
- Syauqi, Muhammad Iqbal. "Makna 'Halalan Thayyiban' Dalam Al-Qur'an." *NU.or.Id*.

- Last modified 2020. <https://nu.or.id/tafsir/makna-halalan-thayyiban-dalam-al-qur-an-lQ1AD>.
- _____. “Ragam Pendapat Fiqih Soal Kriteria Thayyiban Dalam Produk Halal.” *NU.or.Id.* Last modified 2019. <https://nu.or.id/fiqih-perbandingan/ragam-pendapat-fiqih-soal-kriteria-thayyiban-dalam-produk-halal-CjH9S>.
- Tsani, Ali Farkhan. “Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Perspektif Ajaran Islam.” *Halalunmabanten.Id.* Last modified 2019. <https://www.halalunmabanten.id/public/artikel/makanan-halal-dan-thayyib-dalam-perspektif-ajaran-islam>.

Wawancara

- Afton. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Agatha. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Agnes. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Aideen. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Aileen. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Aimee. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Aisha. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alaina. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alaric. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alberto. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alden. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alessia. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alexina. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Alva. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Amara. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Anand. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Ankit. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.
- Ariadi. *Wawancara Pengurus Masjid Jogokariyan*, 2025.

Arjun. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.

aska. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.

Avi. *Wawancara Pelaku Usaha Kampung Ramadhan Jogokariyan*, 2025.

Sugeng. *Wawancara Dengan Pihak BBPOM Yogyakarta*, 2025.

Yulia. *Wawancara Dengan Pihak BPJPH Jakarta*, 2025.

