

DIES: Dalwa Islamic Economic Studies

Vol. 2 No. 2, Desember 2023

<https://ejournal.uiidalwa.ac.id/index.php/dies/>

Analisis Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Penjualan pada Usaha Haysanadi *Catering Service*

Mohammad Rofiuddin*

Universitas Islam Internasional Darullughah Wadda'wah

mohammadrofiuddin@gmail.com

*Correspondence

DOI: 10.38073/dies.v2i2.1382

Received: November 2023

Accepted: December 2023

Published: December 2023

Abstract

Halal certification is an important legality of food to guarantee its Islamic halalness. In its implementation, Haysanadi Catering service experienced significant changes in income before and after having halal certification. The purpose of this research is to conduct analysis research on halal certification in increasing sales. This type of research is field research using direct observation and data collection. The approach method used is descriptive qualitative using data collection techniques such as observation, interviews and documentation. The research results show that halal certification at Haysanadi catering service can increase sales. Halal certification is able to increase consumer confidence because they no longer doubt the food they buy, is able to reach new markets because when customers are satisfied they will recommend it to others, shows concern for Islamic law because the majority of the market is Muslim, and is able to improve the company's image because the halal label means Maintaining the quality of ingredients from raw products to ready for consumption.

Keywords: *Halal Certification, Consumer Trust, Islamic Sharia*

Abstrak

Sertifikasi Halal merupakan legalitas makanan yang penting untuk menjamin kehalalannya secara Islami. Dalam penerapannya, Haysanadi *Catering service* mengalami dampak perubahan signifikan terhadap pendapatan sebelum dan sesudah memiliki sertifikasi halal. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan penelitian analisis sertifikasi halal dalam meningkatkan penjualan. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan melakukan observasi dan pengumpulan data secara langsung. Metode pendekatan yang digunakan kualitatif deskriptif dengan menggunakan teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menyebutkan bahwa sertifikasi halal pada Haysanadi *catering service* mampu meningkatkan penjualan. Sertifikasi halal mampu meningkatkan kepercayaan konsumen karena tidak ragu lagi terhadap makanan yang dibelinya, mampu menjangkau pasar baru karena ketika pelanggan merasa puas akan merekomendasikan ke orang lain, menunjukkan kepedulian terhadap syariat islam karena mayoritas marketnya beragama Islam, dan mampu meningkatkan citra perusahaan karena berlabel halal berarti menjaga kualitas bahan mulai produk mentah sampai siap konsumsi.

Kata Kunci: *Sertifikasi Halal, Kepercayaan Konsumen, Syariat Islam*

Copyright © 2023 Mohammad Rofiuddin

This article is licensed under CC-BY-SA | 108

PENDAHULUAN

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun, membahayakan kesehatan manusia dan cara dari mendapatkan rezeki yang tidak halal. Rezeki yang tidak halal misalnya Khamr, Babi, dan lainnya. Sedangkan rezeki yang halal misalnya bukan dari hasil pencurian, penipuan, perampokan bahwa binatang-binatang yang termasuk makanan dan minuman yang halal sebagai berikut: tidak mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam; tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam; tidak mengandung bahan penolong dan atau bahan tambahan yang diharamkan menurut ajaran Islam; pada proses menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan sesuai dengan yang tertera di atas atau benda yang dihukumkan sebagai najis menurut ajaran Islam.¹

Berkaitan dengan itu, produk makanan cepat saji, dimana sebelumnya sudah dilakukan proses pengolahan tahap awal sehingga pada saat ada pesanan hanya dibutuhkan proses pengolahan lanjutan yang waktunya relatif lebih cepat. Produk *catering* dan makanan cepat saji di Kota Balikpapan banyak mengusung konsep tradisional modern dengan menyajikan berbagai macam produk makanan berupa: Ayam Bakar, Pecel Lele, Ayam Kampung Rica-rica, Iga Sapi Bakar, Ayam Bakar Betutu, Kerang Saus Padang, Ikan Dabu-dabu, Tom Yam, Sop Buntut, Nasi Goreng, Soto Ayam, dll.

Dalam memperoleh bahan masakan siap saji tidak diketahui apakah disembelih sesuai syariat Islam atau tidak, kebanyakan daging ayam dan sapi langsung didatangkan dari luar Balikpapan tanpa diketahui proses penyembelihannya. Selain itu, lokasi dan prosedur pengolahan yang belum tentu sesuai dengan syariat Islam, sehingga dapat menghasilkan makanan yang tidak halal, sehingga pemilik usaha *catering* dan rumah makan siap saji wajib mengikuti sertifikasi halal di LPPOM-MUI, supaya terjamin kehalalan makanannya. Makanan bagi umat Islam tidak semata-mata dipandang sebagai sarana pemenuhan kebutuhan lahiriah semata, namun juga merupakan bagian dari kebutuhan spiritual yang mutlak harus dilindungi.²

Terkait dengan sertifikasi halal ada beberapa aturan yang mengatur

¹ Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal* (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003).

² Muhammad Syarif Hidayatullah, "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)," *YUDISIA : Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 11, no. 2 (2 November 2020): 251–70, <https://doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620>.

diantaranya berdasarkan Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal Pasal 1 butir (d) dinyatakan bahwa: sertifikat produk halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh lembaga pemeriksa. Selanjutnya pada butir (e) dijelaskan bahwa lembaga pemeriksa adalah lembaga keagamaan yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional. Satu-satunya lembaga yang hingga saat ini berhak melakukan sertifikasi halal adalah Majelis Ulama Indonesia. Dengan demikian setelah memperoleh sertifikasi produk halal dari MUI, produk harus didaftarkan ke Balai Pengawas Obat dan Makanan untuk mendapat Sertifikasi Halal. "Sertifikasi Halal" adalah proses verifikasi dan validasi produk untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi syarat-syarat yang ditentukan oleh agama Islam. Sertifikasi Halal memastikan bahwa produk yang diterima oleh konsumen adalah produk yang halal dan dapat dikonsumsi oleh umat Muslim.³

Berdasarkan data register halal LPPOM MUI Balikpapan, usaha *catering* dan rumah makan siap saji bersertifikat halal periode Oktober 2003 - Oktober 2019 sebanyak 45 usaha *catering* dan rumah makan. Dari 45 usaha *catering* dan rumah makan siap saji yang mempunyai sertifikasi halal salah satunya adalah Haysanadi Berkah Abadi *Catering service*.

Haysanadi *Catering service* Balikpapan merupakan sebuah perusahaan jasa *catering* yang berlokasi di Balikpapan, Kalimantan Timur yang cukup terkenal di kalangan masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata masyarakat di kota Balikpapan banyak yang menggunakan jasa ini dalam acara pesta seperti pernikahan, ulang tahun, acara kantor, dll. Selain memiliki menu yang variatif dan berkualitas, harga juga dapat disesuaikan dengan kebutuhan klien.

Peningkatan pesanan adalah suatu keadaan dimana jumlah pesanan yang diterima oleh suatu perusahaan atau bisnis mengalami kenaikan. Hal ini dapat menjadi indikasi bahwa bisnis tersebut sedang mengalami peningkatan permintaan dari pelanggan, sehingga membutuhkan jumlah produksi yang lebih banyak untuk memenuhi tingginya permintaan.⁴ Peningkatan pesanan dapat memberikan dampak positif bagi bisnis, seperti meningkatnya pendapatan, meningkatnya tingkat kepercayaan pelanggan, dan memperkuat posisi pasar.

Sebelum mendapatkan sertifikasi halal Haysanadi *Catering* rata-rata

³ Agung Nurcahyo dan Herry Hudrasyah, "The Influence of Halal Awareness, Halal Certification, and Personal Societal Perception Toward Purchase Intention : A Study of Instant Noodle Consumption of College Student in Bandung," *JOURNAL OF BUSINESS AND MANAGEMENT* 6, no. 1 (2017): 21–31.

⁴ Taufik Alwi, Sunarso Sunarso, dan Titin Maidarti, "Peningkatan Penjualan Melalui Eksebis Dan Sertifikasi Halal," 30 April 2019, <http://dx.doi.org/10.33370/jpw.v21i1.298>.

setiap bulannya mendapatkan omset 30 juta/bulan. Setelah memiliki sertifikasi halal omset penjualan meningkat sampai 2 kali lipat yaitu rata-rata 55-60 Juta/bulan. Hal ini tentu menjadi tinjauan yang menarik dengan data yang menunjukkan peningkatan sertifikat halal pada usaha rumah makan di setiap tahunnya. Dengan kata lain apakah adanya sertifikat halal tersebut menjadi strategi khusus pada usaha *catering* dan rumah makan siap saja dalam mendapatkan konsumen, ataupun memang ada faktor lainnya yang mendasari sertifikat halal pada usaha *catering* dan rumah makan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan. Penelitian lapangan adalah metode penelitian yang dilakukan dengan melakukan observasi dan pengumpulan data secara langsung dari objek atau sumber yang diteliti. Dalam penelitian lapangan, para peneliti memasuki lingkungan atau tempat dimana objek atau sumber data berada untuk mengumpulkan informasi yang dibutuhkan.⁵

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Kualitatif Deskriptif merupakan suatu metode penelitian yang bertujuan untuk memahami dan menggambarkan secara detail fenomena yang terjadi dalam suatu lingkungan. Penelitian ini lebih menekankan pada kualitas dan deskripsi dari suatu objek penelitian daripada pada kuantitas dan analisis statistik.

Penelitian Kualitatif Deskriptif menggunakan teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis dan diterjemahkan menjadi deskripsi yang detail dan berkualitas.⁶

HASIL DAN PEMBAHASAN

Haysanadi *Catering Service* yang menyajikan makanan berupa olahan makanan nasi serta lauk pauk berupa daging ayam, daging bebek, daging sapi, seafood dan menu sayur-sayuran, *catering* ini menyajikan makanan yang akan disiapkan setelah dipesan oleh konsumen. Berdasarkan hasil wawancara dengan Haysanadi *Catering Service* mengatakan bahwa dengan adanya sertifikat halal, pendapatan *catering* siap saji Haysanadi *Catering Service* dapat meningkat drastis, dari semula hanya 30 juta rupiah dapat meningkat menjadi 55 s/d 60 juta rupiah,

⁵ Rosady Ruslan, *Metodologi Penelitian Public Relation dan Komunikasi* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004).

⁶ Moh Nazir, *Metodologi Penelitian* (Jakarta: Ghalia Indonesia, 2001).

hal ini tentu sangat menguntungkan bagi pemilik usaha, karena pada dasarnya pemilik usaha mempunyai tujuan untuk mencari keuntungan.

Sertifikasi halal merupakan proses verifikasi dan validasi produk atau jasa yang sesuai dengan syariat Islam. Proses ini melibatkan analisis dan evaluasi komponen produk, proses produksi, dan sistem pengendalian kualitas.⁷

Sertifikasi halal memiliki dampak yang besar bagi meningkatkan penjualan. Berikut adalah beberapa alasan mengapa sertifikasi halal bisa meningkatkan penjualan:⁸

Meningkatkan kepercayaan konsumen, sertifikasi halal menunjukkan bahwa produk atau jasa yang bersertifikat memenuhi syarat kehalalan yang sangat penting bagi konsumen muslim. Ini menciptakan kepercayaan dan rasa aman bagi mereka untuk membeli produk yang bersertifikat halal.

Menjangkau pasar baru, sertifikasi halal membuka peluang untuk menjangkau pasar baru yaitu konsumen muslim yang sangat berhati-hati dalam memilih produk dan jasa yang sesuai dengan ajaran Islam.

Menunjukkan kepedulian terhadap syariat islam, sertifikasi halal menunjukkan bahwa perusahaan peduli terhadap ajaran Islam dan berkomitmen untuk menyediakan produk dan jasa yang sesuai dengan syariat Islam.

Meningkatkan citra perusahaan, sertifikasi halal memperkuat citra perusahaan sebagai pemain yang profesional dan berkualitas. Ini membantu perusahaan memperkuat posisinya di pasar dan membedakan dirinya dari pesaing.

Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan penjualan bagi perusahaan. Ini membantu perusahaan menjangkau pasar baru, memperkuat kepercayaan dan citra, dan menunjukkan komitmen terhadap syariat Islam.

Pengaruh pemberian sertifikat halal terhadap peningkatan penjualan pada usaha haysanadi *catering service* Kota Balikpapan. Pada asalnya hukum segala jenis muamalah adalah boleh. Tidak ada satu model/ jenis muamalah pun yang tidak diperbolehkan, kecuali jika didapati adanya nash shahih yang melarangnya, atau model/ jenis muamalah itu bertentangan dengan prinsip muamalah Islam.⁹ Dasarnya adalah fLian Allah, QS. Yunus : 59 yang Artinya :

⁷ Hayyun Durrotul Faridah, "Halal Certification in Indonesia; History, Development, and Implementation," *Journal of Halal Product and Research (JHPR)* 2, no. 2 (21 Desember 2019): 68–78, <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.

⁸ Rahmah Yulisa Kalbarini, "Label Halal Dan Dampaknya Terhadap Pendapatan Usaha Maha Bakery Di Kota Pontianak," *Halal Research Journal* 2, no. 1 (2 Maret 2022): 26–35, <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i1.226>.

⁹ Istikomah dan Dira Rahmayeti, "Transaksi Jual Beli Dengan Sistem Member Card Dalam Perspektif Ekonomi Islam," *Manhaj: Jurnal penelitian dan pengabdian masyarakat* 4, no. 1 (2019).

"Terangkanlah kepadaku tentang rezki yang diturunkan Allah kepadamu, lalu kamu jadikan sebagiannya Haram dan (sebagiannya) halal". Katakanlah: "Apakah Allah telah memberikan izin kepadamu (tentang ini) atau kamu mengadaadakan saja terhadap Allah?"

Hukum dalam perdagangan, bahwa setiap pelaku usaha ingin mendapatkan keuntungan sebanyak mungkin dari usaha yang dilakukannya, untuk meraih keuntungan tersebut, para produsen harus bisa memperhatikan konsumen muslim Indonesia saat ini, maka pemilik usaha *catering* siap saji yang menjual makanan sangat perlu *halal minded*, serta mengabsahkan kehalalan *catering* siap saji ke lembaga yang berwenang yaitu Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, kehalalan makanan dapat memikat konsumen muslim, karena di Kota Balikpapan ada 90,23% penduduk beragama Islam, sehingga merupakan potensi pasar yang sangat besar bagi produk yang telah menggunakan label halal.¹⁰ Adapun manfaat yang dirasakan oleh pemilik Haysandsi *Catering Service* di Kota Balikpapan dengan memiliki label halal adalah sebagai berikut:

Meningkatkan kepercayaan konsumen, berdasarkan analisis dari wawancara konsumen Haysanadi *Catering Service* bahwa adanya sertifikat halal pada *catering* siap saji membuat *catering* lebih digemari oleh konsumen, karena konsumen tidak ragu lagi dengan makanan yang dikonsumsinya. Berdasarkan wawancara dari pemiliknya banyak yang menanyakan terkait dengan kehalalan dari setiap makanan yang disajikan. Menjadikan penggunaan sertifikat halal sangatlah penting sebagai faktor pembuat keputusan pelanggan dalam memilih *catering* atau warung makan siap saji yang disajikan oleh *catering* siap saji tersebut. Dilihat dari materi pentingnya dampak adanya sertifikat halal terhadap *catering* siap saji bahwa pandangan Islam mengenai makanan dan minuman sebagai suatu ibadah, dengan demikian Allah memerintahkan untuk memakan dan meminum yang halal lagi baik, serta menjauhi yang haram.¹¹ *Head kitchen* Haysanadi *Catering* mengatakan bahwa:

" Kebanyakan pelanggan mempertanyakan akan kehalalan bagaimana ayam itu di sembelih atau bagaimana proses masakinya dan sebagainya yang menyangkut kehalalan dri masakan di Haysanadi *Catering Service*, namun dengan adanya sertifikasi

¹⁰ Thobieb Al-Ayshar, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Rohani dan Kesucian Rohani* (Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2002).

¹¹ Ahmad Dhea Satria, "Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) Di Kota Palangka Raya," *Profetika: Jurnal Studi Islam* 22, no. 2 (16 Desember 2021), <https://doi.org/10.23917/profetika.v22i2.16694>.

halal membuat segala keraguan tersebut terbantahkan dan terjawab dengan sendirinya"

12

Dari uraian diatas dapat diketahui dengan adanya sertifikasi halal mampu memberikan dampak yang positif terutama dilihat dari meningkatnya pesanan dan pendapatan di Haysanadi *Catering Service*. Hal ini tentu di dorong oleh para pelanggan di haysanadi *Catering Sercive* yang memang mayoritas adalah muslim.

Menjangkau pasar baru, berdasarkan wawancara dengan Bapak Ahmadin seorang Pensiunan Pegawai Negeri Sipil, merupakan baru dari Haysanadi *Catering Service*, mengatakan bahwa:

"Konsumen lebih tertarik dengan catering yang mempunyai sertifikat halal, konsumen akan merekomendasikan catering ini kepada keluarga dan teman-temannya. Menurut konsumen, karena sudah mempunyai sertifikat halal membuat konsumen tidak merasa ragu makan di catering Haysanadi Catering Service yang sudah dijamin kehalalannya dari Majelis Ulama Indonesia. Apabila menemukan adanya makanan terindikasi tidak halal, kosumen akan segera melapor ke penanggung jawab catering siap saji tersebut".

Dari penjelasan diatas konsumen akan membantu merekomendasikan *catering* Haysanadi kepada keluarga dan teman-temannya. Sehingga dalam penjualan lebih mudah untuk mendapatkan pelanggan baru melalui promosi mulut ke mulut.¹³ Jelas hal ini dapat menjangkau pasar baru dalam meningkatkan penjualan atau pemesanan.

Menunjukkan kepedulian terhadap syariat islam, pemilik Haysanadi *Catering Service* Kota Balikpapan mengungkapkan Bahwa :

" Adapun faktor pendukung Sertifikasi halal dari Haysanadi Catering Service Kota Balikpapan salah satunya adalah masyarakat Kota Balikpapan yang mayoritas muslim dimana hal ini tentu menjadi pertimbangan besar bagi konsumen muslim agar lebih memilih produk dengan sertifikasi halal, selanjutnya sebagian besar pesanan adalah dari perusahaan besar tambang yang sangat teliti akan kualitas sehingga sertifikasi halal ini menjadi pertimbangan yang tinggi dalam memilih kualitas catering, selanjutnya juga tingkat Kunjungan dari dalam maupun luar kota, produk yang berkualitas serta bersertifikasi Halal dan juga hal yang paling dasar adanya tanggal kadaluarsa, adanya izin usaha dan nomor produk, produk yang jelas jenisnya".¹⁴

12 Wawancara dengan Davi selaku hed kitchen haysanadi catering service 20 Desember 2021 pukul 10.20 WIB.

¹³ Genny Gustina Sari dan Genny Ervina Gusti, "Penerapan Strategi Word To Mouth Dalam Sistem Jual Beli di Kelompok Pengajian Salafi Kota Pekanbaru," *LONTAR: Jurnal Ilmu Komunikasi* 5, no. 1 (28 Desember 2017), <https://doi.org/10.30656/lontar.v5i1.483>.

¹⁴ Pak Yedi Kusmayadi, *Pemilik Usaha Haysanadi Catering Service*, Wawancara Pada Tanggal 01 sampai 04 Januari 2022.

Selain pandangan terhadap potensi pasar yang mayoritas muslim, pemilik *catering* cenderung menjaga kualitas makanan dengan memilih bahan yang halal, diperoleh dengan cara yang halal, tidak mencampur dengan makanan atau bahan yang haram.¹⁵ Hal ini merupakan bentuk kepedulian sebagai seorang muslim tentunya akan menjaga muslim lainnya dari perkara yang haram.

Meningkatkan citra perusahaan, disampaikan oleh ibu Lia sebagai *customer service* haysanadi *catering*, mengatakan bahwa:

“Sudah mendaftarkan usahanya ke Majelis Ulama Indonesia pada tanggal 30 Januari 2019 sampai sekarang memaanng memberikan dampak yang besar terutama soal pesanan, mengingat masyarakat kota Balikpapan mayoritas adalah muslim sehingga sangat mempengaruhi, selain itu kebanyakan pesanan memang dari perusahaan-perusahaan tambang yang mana dari pihaknya sangat memperhatikan kualitas dari catering kami terutama untuk sertifikasi halal ini”.¹⁶

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat dilihat adanya pengaruh positif terhadap penghasilan *catering*. Karena Haysanadi dianggap sebagai *catering* yang memiliki kualitas bahan makanan yang bermutu. Sehingga anggapan ini merupakan dampak yang baik dalam peningkatan citra perusahaan sebagai usaha yang memiliki kredibilitas dalam melayani secara profesional.¹⁷ Menurut Ibu Siti Aisyah seorang pelanggan Haysanadi *Catering* mengatakan:

“Memilih catering haysanadi catering karena sudah tahu kehalalan dari masakan selain rasa dan harga yang sesuai dengan kemampuan Ibu Siti Aisyah, kehalalan makanan merupakan hal yang sangat wajib karena menyangkut urusan kepada Allah SWT, apabila memakan makanan yang haram atau karena proses dicampur dengan bahan yang tidak halal Ibu Aisyah merasa sangat berdosa, hal inilah membuat Ibu Aisyah lebih memilih makanan di catering haysanadi catering”.¹⁸

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen dapat dilihat bahwa dengan adanya sertifikasi halal dari LPPOM MUI ini membuat konsumen lebih tertarik dan tingkat kepercayaan tinggi dengan makanan yang disajikan *catering* siap saji haysanadi *catering*. Sehingga Haysanadi *Catering* dipercaya konsumen selalu menjaga kualitas makanan dan kehalalan. Hal ini dapat meningkatkan

¹⁵ Amir Salim, Muharir Muharir, dan Ayu Hanni Juniar, “Edukasi dalam Penerapan Hukum Halal dan Haram pada Makanan di Desa Nusa Makmur Kec. Air Kumbang Kab. Banyuasin,” *Dharma* 1, no. 2 (10 Juni 2021): 64–76, <https://doi.org/10.35309/dharma.v1i2.4335>.

¹⁶ Wawancara dengan Lia selaku *customer service* haysanadi *Catering* 20 Desember 2021 pukul 13.00 WIB.

¹⁷ Ni Putu Dharma Diyanthini dan Ni Ketut Seminari, “Pengaruh Citra Perusahaan, Promosi Penjualan dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Nasabah pada LPD Desa Pakraman Panjer” (Journal:eArticle, Universitas Udayana, 2014), <https://www.neliti.com/id/publications/252545/>.

¹⁸ Wawancara dengan Siti Aisyah selaku konsumen Haysanadi *catering* pada 20 Desember 2021 pukul 14.00 WIB

citra perusahaan karena Oleh karena itu masalah kepastian halal atau tidaknya makanan sangat berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan *catering*.¹⁹

SIMPULAN

Adapun kesimpulan dalam penelitian ini terkait dengan pengaruh sertifikasi halal dalam peningkatan penjualan pada Haysanadi *Catering Service* Menunjukkan bahwa kepemilikan sertifikasi halal pada perusahaan *caetering* dapat meningkatkan penjualan. Beberapa alasan sertifikasi halal dapat meningkatkan penjualan di antaranya:

1. Meningkatkan Kepercayaan Konsumen: Sertifikasi halal menunjukkan bahwa produk atau jasa yang bersertifikat memenuhi syarat kehalalan yang sangat penting bagi konsumen muslim. Ini menciptakan kepercayaan dan rasa aman bagi mereka untuk membeli produk yang bersertifikat halal.
2. Menjangkau Pasar Baru: Sertifikasi halal membuka peluang untuk menjangkau pasar baru yaitu konsumen muslim yang sangat berhati-hati dalam memilih produk dan jasa yang sesuai dengan ajaran Islam.
3. Menunjukkan Kepedulian Terhadap Syariat Islam: Sertifikasi halal menunjukkan bahwa perusahaan peduli terhadap ajaran Islam dan berkomitmen untuk menyediakan produk dan jasa yang sesuai dengan syariat Islam.
4. Meningkatkan Citra Perusahaan: Sertifikasi halal memperkuat citra perusahaan sebagai pemain yang profesional dan berkualitas. Ini membantu perusahaan memperkuat posisinya di pasar dan membedakan dirinya dari pesaing.

¹⁹ Dharma Diyanthini dan Seminari, “Pengaruh Citra Perusahaan, Promosi Penjualan dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Nasabah pada LPD Desa Pakraman Panjer.”

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. *Antisipasi Krisis Global Bisnis Fast Food a La Indonesia*. Jakarta: PT Elex media Komputindo KOMPAS GRAMEDIA, 2009.
- Al-Ayshar, Thobieb. *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Rohani Dan Kesucian Rohani*. Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2002.
- Alie, Imam Masykoer. *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Di Negara Anggota Mabims*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003.
- Alwi, Hasan. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, 2007.
- Alwi, Taufik, Sunarso Sunarso, and Titin Maidarti. "Peningkatan Penjualan Melalui Eksebis Dan Sertifikasi Halal." *Jurnal Pengembangan Wiraswasta* 21, no. 1 (2019).
- Alya, Qonita. *Kamus Bahasa Indonesia Untuk Pendidikan Dasar*. Jakarta: PT Indah Jaya Adipratama, 2009.
- Azra, Azyumardi. *Kajian Tematik Al-Quran Tentang Kemasyarakatan*. Bandung: Angkasa, 2009.
- Bahreisy, Hussein. *Kuliah Syari'at*. Surabaya: Tiga Dua, 1999.
- Dharma Diyanthini, Ni Putu, and Ni Ketut Seminari. "Pengaruh Citra Perusahaan, Promosi Penjualan dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Nasabah pada LPD Desa Pakraman Panjer." *Journal:eArticle, Universitas Udayana*, 2014. <https://www.neliti.com/id/publications/252545/>.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama. *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal*. Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI. *Sistem Dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal Majelis Ulama Indonesia*. Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003.
- Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI. *Panduan Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: Departemen Agama, 2003.
- Faridah, Hayyun Durrotul. "Halal Certification in Indonesia; History, Development, and Implementation." *Journal of Halal Product and Research (JHPR)* 2, no. 2 (December 21, 2019): 68-78. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.
- Hidayatullah, Muhammad Syarif. "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)."

- YUDISIA : *Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 11, no. 2 (November 2, 2020): 251-70. <https://doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620>.
- Istikomah, and Dira Rahmayeti. "Transaksi Jual Beli Dengan Sistem Member Card Dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Manhaj: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1 (2019).
- Kalbarini, Rahmah Yulisa. "Label Halal Dan Dampaknya Terhadap Pendapatan Usaha Maha Bakery Di Kota Pontianak." *Halal Research Journal* 2, no. 1 (March 2, 2022): 26-35. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i1.226>.
- Khatib, Suansar. *Ushul Fiqh*. Bogor: IPB Press, 2014.
- Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2018.
- Mudhafier, Fadhlán, and Nur Wahid. *Menguak Keharaman Makanan*. Jakarta: Zakia, 2004.
- Mujieb, M. Abdul. *Hukum Dan Penelitian Hukum*. Bandung: Citra Aditya Bakti, 2004.
- Naser, M. Nikman. "Konselor Dalam Penguatan Nilai Dan Moral : Startegi Membentuk Generasi Religius." *Jurnal Ilmiah Syiar* 9, no. 1 (2019).
- Nazir, Moh. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia, 2001.
- Nukeriana, Debbi. "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Kalimantan Timur." *Jurnal Qiyas* 3, no. 2 (2018).
- Nurchahyo, Agung, and Herry Hudrasyah. "The Influence of Halal Awareness, Halal Certification, and Personal Societal Perception Toward Purchase Intention : A Study of Instant Noodle Consumption of College Student in Bandung." *JOURNAL OF BUSINESS AND MANAGEMENT* 6, no. 1 (2017): 21-31.
- Qardhawi, Yusuf. *Halal Haram Dalam Islam*. Solo: Era Intermedia, 2003.
- Rasyid, Sulaiman. *Fiqh Islam*. Bandung: Sinar Baru, 1986.
- Ruslan, Rosady. *Metodologi Penelitian Public Relation Dan Komunikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004.
- Salim, Amir, Muharir Muharir, and Ayu Hanni Juniar. "Edukasi dalam Penerapan Hukum Halal dan Haram pada Makanan di Desa Nusa Makmur Kec. Air Kumbang Kab. Banyuasin." *Dharma* 1, no. 2 (June 10, 2021): 64-76. <https://doi.org/10.35309/dharma.v1i2.4335>.
- Sari, Genny Gustina, and Genny Ervina Gusti. "Penerapan Strategi Word To Mouth Dalam Sistem Jual Beli di Kelompok Pengajian Salafi Kota Pekanbaru." *LONTAR: Jurnal Ilmu Komunikasi* 5, no. 1 (December 28, 2017). <https://doi.org/10.30656/lontar.v5i1.483>.

Satria, Ahmad Dhea. "Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) Di Kota Palangka Raya." *Profetika: Jurnal Studi Islam* 22, no. 2 (December 16, 2021). <https://doi.org/10.23917/profetika.v22i2.16694>.

Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D)*. Bandung: Alfabeta, 2013.

Tim. *Al-Qur'an Tajwid Dan Terjemahan*. Bandung: Diponegoro, 2010.