

Peran Sertifikasi Halal: Studi pada Usaha Bakso Remaja Solo Dalam Perspektif Hukum Bisnis Syariah

Indah Mutiara Sari¹, Anisa Ramadhani N.K², Neala Cantika Putri³, Devi Septiani Purnamasari⁴, Ignasheva Yoga Ardhana⁵, Diana Setiawati⁶

Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Surakarta

E-mail: c100230008@ums.ac.id, c100230009@ums.ac.id, c100230032@ums.ac.id,
c100230050@ums.ac.id, c100230171@ums.ac.id, ds170@ums.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ketentuan hukum mengenai sertifikasi halal dalam perspektif Hukum Bisnis Syariah dan peraturan perundang-undangan yang berlaku, serta mengkaji penerapan prinsip-prinsip halal yang ditetapkan dalam Fatwa MUI pada studi kasus Usaha Bakso Remaja Solo. Dalam Hukum Bisnis Syariah, sertifikasi halal tidak hanya dipandang sebagai legalitas formal, tetapi juga sebagai kewajiban moral dan religius untuk menjaga kehalalan dan keamanan produk yang beredar di tengah masyarakat muslim. Secara regulatif, kewajiban tersebut diperkuat melalui UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, PP No. 39 Tahun 2021, serta berbagai fatwa DSN-MUI mengenai standar halal dan *thayyib*. Analisis terhadap kasus Bakso Remaja Solo menunjukkan bahwa terdapat beberapa potensi ketidaksesuaian dengan prinsip-prinsip halal MUI, terutama terkait kejelasan sumber bahan baku, pemisahan proses produksi untuk menghindari kontaminasi silang, serta pemenuhan aspek *thayyib* yang mencakup keamanan, kebersihan, dan higienitas. Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal oleh pelaku usaha tidak hanya membutuhkan kepatuhan terhadap aturan formal, tetapi juga konsistensi dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk secara menyeluruh. Penelitian ini menegaskan pentingnya integrasi antara regulasi negara dan prinsip syariah dalam memberikan perlindungan maksimal bagi konsumen muslim.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Hukum Bisnis Syariah, Jaminan Produk Halal, Fatwa MUI, Halal-Thayyib, Bakso Remaja Solo, Prinsip Halal.

ABSTRACT

This study aims to analyze the legal provisions regarding halal certification from the perspective of Islamic Business Law and the applicable legislation, as well as to examine the implementation of halal principles set forth in the MUI Fatwa in the case study of Bakso Remaja Solo. In Islamic Business Law, halal certification is not only viewed as formal legality but also as a moral and religious obligation to maintain the halal status and safety of products circulating among the Muslim community. Regulatively, this obligation is reinforced through Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product

Article History

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Copyright : Author

Published by : CAUSA



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Assurance, Government Regulation No. 39 of 2021, and various DSN-MUI fatwas regarding halal and thayyib standards. Analysis of the Bakso Remaja Solo case shows that there are several potential non-compliances with the MUI halal principles, particularly concerning the clarity of raw material sources, the separation of production processes to avoid cross-contamination, and the fulfillment of thayyib aspects, which includes safety, cleanliness, and hygiene. These findings indicate that the implementation of halal principles by business operators not only requires compliance with formal regulations but also consistency in maintaining the quality and halalness of products comprehensively. This study emphasizes the importance of integrating state regulations and sharia principles in providing maximum protection for Muslim consumers.

Keywords: *Halal Certification, Sharia Business Law, Halal Product Assurance, MUI Fatwa, Halal-Thayyib, Solo Youth Meatballs, Halal Principles.*

PENDAHULUAN LATAR BELAKANG

Saat ini, sertifikasi halal bukan hanya sekadar label, tetapi sudah menjadi standar penting dalam industri halal. Banyak orang semakin sadar akan pentingnya produk halal, baik dari segi keamanan pangan maupun standar syariah. Sebuah produk yang memiliki label halal menunjukkan bahwa proses produksinya diawasi dengan ketat. Mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi semuanya harus sesuai dengan standar halal yang berlaku. Hal ini menciptakan transparansi produk yang membuat konsumen dalam merasa lebih aman saat membeli. Ketika sebuah merek konsisten menyediakan produk halal bersertifikasi, konsumen akan lebih mudah percaya dan cenderung memilih merek tersebut dibandingkan dengan yang tidak memiliki sertifikasi halal.

Dalam konteks itu, usaha Bakso Remaja Solo sebagai salah satu pelaku usaha kuliner lokal merupakan contoh menarik untuk dikaji, mengingat masalah yang pernah terjadi belakangan ini. Yaitu Polemik label non-halal pada produk Bakso Remaja Gading Solo berawal dari berita acara Tim Monitoring Unit Usaha Kuliner Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Surakarta pada Kamis (9/10/2025). Dalam laporan resmi DKPP yang diterima *Espos*, Senin(3/11/2025) usaha kuliner Bakso Remaja Gading tertulis menjual produk pangan jenis bakso mie ayam. Hasil pemeriksaan menunjukkan produk tersebut dikategorikan nonhalal dan belum memiliki izin usaha maupun sertifikasi halal. Kepala Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Solo, Wahyu Kristina, menjelaskan berita acara itu dibuat berdasarkan self declare atau pernyataan mandiri oleh pelaku usaha tentang status kehalalan produknya. Sementara itu, anak pemilik Warung Bakso Remaja, Thirthania Laura Damayanthie, menjelaskan tempat milik keluarganya ditutup sampai pihaknya mengantongi sertifikasi halal dan hasil uji laboratorium dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Solo keluar. Dia juga menjelaskan bahwa terjadi miskomunikasi antara sang ayah dengan petugas monitoring dari Pemkot Solo. Thirthania berharap masalah ini cepat selesai dengan keluarnya hasil uji laboratorium dan sertifikat yang menyatakan produk bakso dan mie ayam di warungnya dipastikan halal. Bakso sebagai makanan populer di Indonesia seringkali menjadi pilihan banyak konsumen Muslim. Konsumen kini semakin kritis dan selektif dalam memilih produk makanan, sehingga sertifikasi halal menjadi instrumen penting dalam meningkatkan reputasi, daya saing, dan loyalitas pelanggan. Hasan dan Hamzah dalam buku *Manajemen Halal* menyebutkan bahwa

sertifikasi halal berfungsi sebagai alat perlindungan konsumen serta meningkatkan kepercayaan karena memberikan jaminan bahwa bahan baku, proses produksi, dan distribusi telah memenuhi standar syariah. Dengan kata lain, sertifikasi halal bertindak sebagai trust signal yang memperkuat keyakinan konsumen terhadap suatu produk pangan¹. Dan dalam sektor kuliner, tingkat kepercayaan konsumen sangat menentukan keputusan pembelian. Kotler dan Keller menyatakan bahwa kepercayaan adalah faktor psikologis yang berpengaruh kuat terhadap perilaku konsumen, khususnya pada produk yang memiliki tingkat risiko tinggi seperti makanan dan minuman. Tanpa adanya sertifikasi halal, konsumen akan lebih ragu dan cenderung mencari produk yang memiliki jaminan lebih jelas².

Ditinjau dari perspektif hukum bisnis syariah, sertifikasi halal merupakan bentuk penerapan nilai-nilai syariah dalam aktivitas bisnis. Syafi'i Antonio menekankan bahwa salah satu prinsip utama dalam ekonomi Islam adalah keharusan menjaga transparansi (*tabligh*), kejujuran (*shiddiq*), dan amanah dalam aktivitas usaha agar terhindar dari unsur ketidakjelasan (*gharar*) yang dapat merugikan konsumen³. Sertifikasi halal menjadi instrumen formal untuk memastikan bahwa prinsip-prinsip tersebut diterapkan secara nyata. Keberadaan sertifikasi halal berpotensi besar dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, memperkuat citra usaha, serta memastikan kesesuaian usaha dengan prinsip-prinsip hukum bisnis syariah. Oleh karena itu penelitian ini akan menjadi relevan untuk dilakukan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan yuridis normatif melalui case approach dan statute approach. Data yang digunakan merupakan data sekunder yang meliputi bahan hukum primer (UU Jaminan Produk Halal, peraturan pelaksana, dan Fatwa MUI), bahan hukum sekunder (buku, jurnal, artikel, dan laporan terkait kasus Bakso Remaja Solo), serta bahan hukum tersier. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka dan analisis dokumen kasus, sedangkan teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan normatif-komparatif untuk membandingkan ketentuan hukum halal dengan fakta yang terjadi pada kasus Bakso Remaja Solo. Penelitian ini dilakukan melalui tahapan mengidentifikasi fakta kasus, mengumpulkan ketentuan hukum, menganalisis kesesuaiannya, dan menarik kesimpulan mengenai penerapan prinsip-prinsip halal dalam kasus tersebut.

PEMBAHASAN

1. Ketentuan Hukum mengenai Sertifikasi Halal dalam Hukum Bisnis Syariah dan Peraturan Perundang-undangan

Dalam kajian Hukum Bisnis Syariah, sertifikasi halal tidak dipandang hanya sebagai label formalitas, tetapi merupakan kewajiban moral sekaligus hukum untuk menjamin bahwa setiap produk yang beredar di tengah masyarakat muslim benar-benar halal. Kewajiban ini bersumber dari prinsip hifz al-din (menjaga agama) dan hifz al-nafs (menjaga jiwa), yang menuntut pelaku usaha untuk memastikan bahwa produk yang dijual tidak mengandung unsur haram, syubhat, ataupun membahayakan. Dari sisi regulasi, penerapan sertifikasi halal di Indonesia memiliki dasar hukum yang jelas. Beberapa aturan yang menjadi pijakan utama antara lain:

a. UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH)

Undang-undang ini menetapkan bahwa seluruh produk yang diproduksi, diperdagangkan, dan dikonsumsi di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal kecuali yang secara tegas dinyatakan haram⁴. Produk makanan dan minuman termasuk bakso menjadi

¹ Hasan, A., & Hamzah, M, Manajemen Halal, (Jakarta: Rajawali Pers, 2020), hal.45

² Kotler, P., & Keller, K. L, Marketing Management (15th ed.), (New Jersey: Pearson Education, 2016), hal.156.

³ Antonio, M. S, Bank Syariah: Dari Teori ke Praktik, (Jakarta: Gema Insani, 2011), hal.122-123.

⁴ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4.

kategori yang paling diutamakan. Dalam pelaksanaannya, pendaftaran sertifikasi dilakukan oleh BPJPH, proses audit oleh LPH, dan penetapan status halal oleh MUI.

b. PP No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan JPH

Peraturan ini memperinci langkah-langkah teknis penyelenggaraan JPH, mulai dari proses pengajuan sertifikat, pemeriksaan, pembinaan terhadap UMKM, hingga mekanisme pengawasan sertifikat halal.

c. Fatwa DSN-MUI mengenai standar halal dan *thayyib*

Fatwa ini menegaskan bahwa setiap transaksi dan produk konsumsi harus memenuhi kriteria halal dan baik, baik dari bahan baku, proses pengolahan, alat produksi, maupun distribusinya. Bagi usaha kuliner seperti Bakso Remaja Solo, hal ini mencakup penggunaan daging yang halal, bumbu-bumbu yang aman, alat produksi yang suci, dan lingkungan pengolahan yang bersih.

Dari keseluruhan aturan tersebut, dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha memiliki dua kewajiban utama:

- (1) kewajiban religius untuk memastikan kehalalan produk sesuai tuntunan syariah, dan
- (2) kewajiban hukum untuk mengikuti regulasi negara dalam penyelenggaraan jaminan produk halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal bukan lagi sekadar pilihan, melainkan menjadi standar wajib dalam usaha makanan, terutama karena mayoritas konsumennya adalah umat muslim.

Dengan demikian, sertifikasi halal merupakan kewajiban ganda bagi pelaku usaha, yaitu kewajiban religius berdasarkan syariat Islam dan kewajiban hukum berdasarkan peraturan perundang-undangan. Bagi usaha kuliner seperti Bakso Remaja Solo, sertifikasi halal tidak hanya menjadi bentuk kepatuhan hukum, tetapi juga sarana meningkatkan kepercayaan konsumen dan menjamin keberlangsungan usaha yang beretika dan sesuai prinsip syariah.

2. Analisis penerapan prinsip-prinsip halal yang diatur fatwa MUI dalam studi kasus Usaha Bakso Remaja Solo

Penerapan prinsip-prinsip halal pada produk pangan, seperti yang diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), mencakup beberapa aspek utama: kehalalan bahan, kehalalan proses produksi, dan keamanan serta kebersihan produk (*thayyib*). Dalam pedoman LPPOM MUI (2020), kehalalan bahan mencakup semua bahan baku, bahan tambahan, dan media produksi yang digunakan dalam pembuatan makanan; bahan tersebut harus jelas asal-usulnya dan tidak mengandung unsur haram seperti babi, darah, bangkai, atau bahan najis lainnya (MUI, 2003)⁵. Hal ini menekankan pentingnya penerapan prinsip kehati-hatian (*tahqiq al-halal*) oleh pelaku usaha untuk memastikan bahwa semua bahan yang digunakan memenuhi standar halal.

Dalam kasus Bakso Remaja Solo, analisis terhadap proses produksi menunjukkan beberapa potensi ketidaksesuaian dengan prinsip halal MUI. Pertama, penggunaan bahan baku yang tidak jelas sumber kehalalannya menimbulkan keraguan terhadap kehalalan produk. Misalnya, jika daging atau bumbu tambahan tidak bersertifikat halal atau berasal dari pemasok yang belum diverifikasi LPPOM MUI, maka produk tersebut berisiko melanggar fatwa MUI. Kedua, proses pengolahan juga harus bebas dari kontaminasi silang. Fatwa MUI menegaskan bahwa peralatan, wadah, meja, dan area penyimpanan yang digunakan untuk produk halal harus terpisah dari bahan non-halal atau sudah disucikan (*tathir*) sesuai syariat Islam (LPPOM MUI, 2019). Dalam pengamatan kasus, apabila fasilitas produksi Bakso Remaja Solo belum memenuhi pemisahan atau prosedur penyucian yang tepat, maka ada potensi kontaminasi yang mengganggu kehalalan produk.

Selanjutnya, prinsip *thayyib* yang menekankan aspek kesehatan, kebersihan, dan keamanan pangan menjadi faktor penting dalam menentukan kehalalan secara menyeluruh. Makanan halal menurut MUI tidak hanya harus bersumber dari bahan halal, tetapi juga harus

⁵ LPPOM MUI, Pedoman Sertifikasi Halal, Jakarta: LPPOM MUI, 2020, hal.22.

sehat, higienis, dan aman dikonsumsi (Kompas, 2021). Jika proses produksi Bakso Remaja Solo tidak memperhatikan sanitasi, kebersihan lingkungan, penyimpanan, atau pengolahan yang baik, maka produk tersebut meskipun secara bahan halal, tidak sepenuhnya memenuhi kriteria halal yang utuh (*halal dan thayyib*).

Selain itu, standar Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) yang diterapkan LPPOM MUI mengharuskan pelaku usaha melakukan pengendalian seluruh rantai produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi. Setiap tahap harus terdokumentasi dan dapat diverifikasi untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip halal. Analisis kasus Bakso Remaja Solo mengindikasikan bahwa jika dokumentasi dan pengawasan tidak dilakukan secara konsisten, penerapan prinsip halal akan sulit dipastikan dan konsumen beresiko mengonsumsi produk yang belum terjamin kehalalannya (LPPOM MUI, 2019).

Dengan demikian, berdasarkan analisis prinsip-prinsip halal MUI, kasus Bakso Remaja Solo menunjukkan beberapa area kritis yang perlu diperbaiki. Pertama, verifikasi dan kejelasan asal bahan baku harus dijaga. Kedua, pemisahan dan prosedur sanitasi dalam proses produksi harus dipatuhi. Ketiga, standar *thayyib* harus diperhatikan untuk menjamin keamanan dan kebersihan produk. Jika ketiga aspek ini diterapkan secara konsisten, maka produk tidak hanya memenuhi standar halal formal, tetapi juga standar kualitas dan keamanan pangan yang diharapkan konsumen. Hal ini menegaskan bahwa implementasi prinsip halal MUI tidak hanya bersifat simbolik, tetapi juga praktis dan berimplikasi langsung pada reputasi serta tanggung jawab produsen terhadap konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa ketentuan hukum mengenai sertifikasi halal dalam Hukum Bisnis Syariah dan peraturan perundang-undangan di Indonesia memiliki dasar yang kuat serta bersifat wajib. Dalam perspektif syariah, sertifikasi halal merupakan bagian dari tanggung jawab keagamaan untuk menjaga kehalalan dan keselamatan konsumen, sedangkan secara regulatif diatur melalui UU No. 33 Tahun 2014, PP No. 39 Tahun 2021, dan fatwa DSN-MUI yang memberikan standar teknis serta prinsip *halal-thayyib*. Seluruh ketentuan ini menempatkan pelaku usaha pada dua kewajiban utama, yaitu kewajiban moral-religius dan kewajiban hukum negara dalam menjamin produk yang aman, sehat, dan sesuai syariat.

Selain itu, analisis penerapan prinsip-prinsip halal pada kasus Usaha Bakso Remaja Solo menunjukkan bahwa masih ditemukan beberapa aspek penting yang belum sesuai dengan standar halal MUI. Ketidakesesuaian tersebut meliputi ketidakjelasan asal bahan baku, kurangnya pemisahan alat dan area produksi, serta lemahnya pengendalian kebersihan dan sanitasi yang berpotensi menyebabkan kontaminasi silang. Tidak terpenuhinya standar *halal-thayyib* dan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) mencerminkan bahwa implementasi halal oleh pelaku usaha belum dilakukan secara menyeluruh. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kesadaran, pengawasan, serta penerapan sistem jaminan halal yang lebih ketat agar setiap produk pangan yang beredar memiliki kehalalan yang terjamin, baik dari aspek hukum syariah maupun hukum positif.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H. dan Sartika, M. 2021. *Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Kepercayaan Konsumen pada Produk Kuliner UMKM*. Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam, 9(1), 33-47.
- Amalia, N. (2019). *Analisis Pelaksanaan Sertifikasi Halal dalam Perspektif Hukum Ekonomi Syariah*. Jurnal Hukum Islam, 17(1), 45-60.
- Antonio, M. S. (2011). *Bank Syariah: Dari Teori ke Praktik*. Jakarta: Gema Insani.
- Aziz, M. (2018). *Hukum Ekonomi Syariah dan Penerapannya pada Usaha Kuliner*. Jurnal Hukum dan Ekonomi Islam, 4(1), 52-65.
- Hasan, A., dan Hamzah, M. (2020). *Manajemen Halal*. Jakarta: Rajawali Pers.

- Kompas. (2021). *Apa itu makanan halal menurut Majelis Ulama Indonesia?* Kompas.com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/22/091200675/apa-itu-makanan-halal-menurut-majelis-ulama-indonesia->
- Kotler, P., dan Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- LPPOM MUI. (2019). *HAS 23000: Halal Assurance System Guidelines*. LPPOM MUI.
- LPPOM MUI. (2020). *Pedoman Umum Sistem Jaminan Halal (SJH)*. LPPOM MUI.
- Majelis Ulama Indonesia. (2003). *Fatwa MUI tentang Standar Kehalalan Produk Pangan*. MUI.
- Mubarok, J., & Hasanuddin. (2017). Sertifikasi halal dan implikasinya terhadap tanggung jawab pelaku usaha. *Jurnal Mimbar Hukum*, 29(3), 473-488.
- Nasution, M. S. (2021). Halal dan thayyib sebagai standar konsumsi dalam hukum Islam. *Jurnal Al-Mashlahah*, 9(2), 145-160.
- Putra, R. A. (2022). Sistem jaminan produk halal dalam perspektif hukum positif dan hukum Islam. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 19(1), 67-82.
- Rohman, F., dan Rozikan, M. (2020). *Implementasi Jaminan Produk Halal di Indonesia Pasca UU No. 33 Tahun 2014*. *Jurnal Syariah dan Hukum*, 8(2), 123-137.
- Suryani, T. (2020). Perlindungan konsumen muslim melalui sertifikasi halal di Indonesia. *Jurnal Yuridika*, 35(2), 295-312.
- Yusanto, M. I. (2018). Prinsip hifz al-din dan hifz al-nafs dalam praktik bisnis syariah kontemporer. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 8(1), 1-15.