



SERTIFIKASI HALAL PADA RESTORAN DENGAN KONSEP *ALL YOU CAN EAT* (STUDI RESTORAN SOGOGI SHABU & GRILL BUKITTINGGI)

SKRIPSI

*Ditulis sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Hukum (S.H)
Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah)*

Oleh :

AMELIA ZAHRA
NIM. 2030202007

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH (MUAMALAH)
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAHMUD YUNUS
BATUSANGKAR
2025/1446 H**

Abstrak

Amelia Zahra, NIM. 2030202007, judul skripsi Sertifikasi Halal pada Restoran dengan Konsep *All You Can Eat* (Studi Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi). Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar Tahun 2025.

Pokok permasalahan dalam skripsi ini adalah pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui, menelaah dan menjelaskan pelaksanaan sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi.

Jenis penelitian berupa penelitian lapangan (*field research*) yang menggunakan pendekatan kualitatif bersifat hukum empiris. Sumber data dalam penelitian ini terbagi 2 yaitu sumber data primer dan sekunder, sumber data primer dalam penelitian ini pihak BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) Kementerian Agama Kota Bukittinggi 1 orang, *Owner* restoran dan 2 orang pelayan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi. Sumber data sekunder berupa bahan hukum primer serta pamflet logo halal dan nomor LPPOM di instagram @sogogibukittinggi. Teknik pengumpulan data yaitu dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu dengan mencatat, menelaah, dan mendeskripsikan temuan fenomena di lapangan. Teknik penjamin keabsahan data yaitu metode triangulasi sumber.

Hasil penelitian ini mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023 bahwa pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran dan rumah makan dilakukan dengan cara melengkapi dokumen pendaftaran, melakukan pendaftaran pada website SiHalal, melakukan pembayaran sesuai tagihan yang tertera pada website, kemudian menunggu penerbitan sertifikat halal. Lama waktu proses sertifikasi halal 1-4 bulan untuk restoran dan rumah makan. Sertifikasi halal mencakup makanan dan minuman, bahan baku, bahan tambahan, bahan pangan dan bahan penolong, jasa dan hasil sembelihan. Pelaksanaan sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi pendaftaran sertifikasi halalnya juga mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023. Dikarenakan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi merupakan restoran *franchise* yang memiliki restoran pusat, maka sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi telah didaftarkan oleh restoran pusat yang diperoleh pada November 2022. Sehingga restoran ini tidak melakukan pendaftaran ulang untuk sertifikasi halal. Cakupan sertifikasi halal pada restoran ini yaitu makanan dan minuman, bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan peralatan yang digunakan. Belum ada sertifikasi halal terkait dengan akad sistem makan dengan metode *All You Can Eat* dan penerapan denda. *Ambiguitas* akad pada jual beli *All You Can Eat* dengan adanya denda tidak sesuai dengan tujuan utama *Maudhu al-'Aqid* yaitu berpindahnya objek barang yang dibeli. Kendati disisi lain, khusus dalam penerapan denda terdapat nilai-nilai kemaslahatan dalam rangka mencegah terjadinya kemubaziran makanan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN	
PERSETUJUAN PEMBIMBING	
PENGESAHAN TIM PENGUJI	
BIODATA PENULIS	
KATA PERSEMBAHAN	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat dan Luaran Penelitian	5
F. Definisi Operasional.....	5
BAB II: KAJIAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Tinjauan Umum tentang Sertifikasi Halal.....	7
a. Pengertian Sertifikasi Halal.....	7
b. Regulasi Sertifikasi Halal.....	10
c. Mekanisme Sertifikasi Halal	14
2. Tinjauan Umum tentang Akad	21
a. Pengertian Akad	21
b. Dasar Hukum Akad.....	23
c. Unsur-unsur Akad	24
d. Macam-macam Akad	25
e. Rukun dan Syarat Akad	29
f. Berakhirnya Akad	37
3. Tinjauan Umum tentang Jual Beli.....	40
a. Pengertian Jual Beli.....	40
b. Dasar Hukum Jual Beli	41
c. Rukun dan Syarat	43
4. Jual Beli <i>All You Can Eat</i>	46
a. Pengertian <i>All You Can Eat</i>	46
b. Tujuan <i>All You Can Eat</i>	47

c. Perbedaan <i>All You Can Eat</i> dengan Restoran Biasa	47
d. Penerapan Denda dalam Jual Beli	49
e. Restoran.....	50
B. Penelitian Relevan.....	55
BAB III: METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	67
B. Latar dan Waktu Penelitian.....	67
C. Instrumen Penelitian.....	68
D. Sumber Data.....	68
E. Teknik Pengumpulan Data.....	70
F. Teknik Pengelolaan dan Analisis Data	70
G. Teknik Penjamin Keabsahaan Data	
BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	72
1. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran/Rumah Makan	72
2. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi.....	79
B. Pembahasan.....	85
1. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran/Rumah Makan	85
2. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi.....	89
BAB V: PENUTUP	
A. Kesimpulan	93
B. Saran.....	94
DAFTAR KEPUSTAKAAN	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 : Waktu Penelitian.....	67
-----------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : Tahapan Sertifikasi Halal.....	15
Gambar 4.1: Data Sertifikasi Halal Kantin Madrasah Kota Bukittinggi tahun 2024.....	79
Gambar 4.1 : Logo Halal dan Nomor LPPOM Sogogi Bukittinggi	81

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan teknologi pada era globalisasi serta kesadaran konsumen tentang pentingnya tetap mengonsumsi produk halal meningkat. Konsumen semakin cerdas memilih produk yang sesuai dengan syariat. Oleh karena itu para pelaku usaha perlu beradaptasi dengan permintaan pasar dan memastikan bahwa produk yang ditawarkan telah memenuhi standar halal yang diakui secara internasional. (Bastomi, dkk, 2024: 203)

Tumbuhnya angka perdagangan, kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berbagai inisiatif untuk memperbaiki kualitas hidup masyarakat, merupakan *signal* penting bahwa konsep halal dipahami sepenuhnya oleh pelaku industri. Labelisasi halal pada produk konsumsi merupakan hal yang sangat penting untuk memastikan bahwa produk tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam. Sertifikat halal bukan hanya sebagai jaminan kehalalan bahan dan proses produksi, tetapi juga memberikan rasa aman dan kepercayaan bagi konsumen muslim. (Yulia, 2015:123)

Sertifikasi halal merupakan proses klarifikasi terhadap produk-produk yang samar kehalalannya dengan cara menelusuri mulai dari tahap penyiapan bahan bakunya, tahap produksi, sampai tahap penyimpanannya, termasuk juga cara pengendaliannya agar konsisten halal. Proses ini juga mencakup pengendalian yang ketat untuk memastikan bahwa produk tetap konsisten terjaga kehalalannya sepanjang siklus produksinya.

Adapun tujuan sertifikasi halal yaitu untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen. Keyakinan konsumen terhadap kehalalan suatu produk akan mempengaruhi jumlah pembelian konsumen terhadap produk tersebut. (Ramadhani, 2022: 2)

Indonesia mempunyai Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) disahkan oleh Dewan Perwakilan Rakyat tepat pada tanggal 25 September 2014. Dengan diberlakukannya UUJPH diharapkan dapat memberikan kontribusi dan jawaban bagi masyarakat dan dunia usaha dalam rangka perlindungan terhadap konsumen dan sekaligus menjadi payung hukum berbagai macam jenis produk halal pada produk makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, dan produk rekayasa genetika. (Astuti dan Rukiah, 2019:100)

Seiring dengan meningkatnya kesadaran mengenai sertifikasi halal, adapula pergeseran budaya makan masyarakat Indonesia. Salah satu fenomena yang mencolok adalah munculnya konsep restoran *All You Can Eat* yang menawarkan beragam pilihan makanan dalam jumlah tak terbatas dengan harga tetap. Pergeseran budaya makan ini dipengaruhi oleh gaya makan dari Barat yang bermula dari negara Swedia pada abad ke 18.

Adapun dampak sosial dari pergeseran budaya makan yang mengarah kepada budaya barat ini terlihat pada kepuasan pelanggan yang suka makan dengan porsi banyak, konsep *All You Can Eat* dapat membuat mereka merasa puas karena bisa makan sepuasnya dengan biaya yang jelas. Dampak lainnya yaitu kerugian bagi pelanggan yang tidak suka makan banyak karena harga yang ditawarkan biasanya melebihi harga satu porsi makanan di restoran, serta kestabilan pendapatan bagi pengusaha karena pelanggan membayar dengan jumlah tertentu terlepas dari berapa banyak mereka konsumsi.

All You Can Eat merupakan suatu sistem atau tata cara penyajian bisnis *entertainer* yang diterapkan di restoran-restoran khususnya di kafe-kafe di Jepang atau Korea. Hal ini dilakukan karena banyaknya jenis makanan Jepang dan Korea dengan bahan baru dan mentah serta tidak membutuhkan waktu lama untuk disajikan. (Oktapianih, dkk. 2023: 170)

Bisnis *All You Can Eat* sendiri merupakan salah satu bisnis makanan yang sering dikenal dengan istilah *buffet*. Sistem penjualan *All You Can*

Eat didasarkan pada pembayaran satu kali di muka untuk mendapatkan menu yang disediakan dalam durasi waktu terbatas. Namun secara harfiah, *All You Can Eat* artinya semua makanan yang disajikan bisa dimasak sendiri dan dikonsumsi langsung oleh konsumen. Sistem penjualan *All You Can Eat* sedang menjadi tren di Indonesia sehingga banyak pelaku bisnis yang memanfaatkan kesempatan ini untuk mulai menerapkan sistem *All You Can Eat*. (Ardiansyah, dkk. 2022: 9)

Setelah penulis melakukan observasi awal dan mewawancarai seorang pelayan pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi, jual beli ini dilakukan dengan cara pembeli membayar satu kali kemudian dapat mengambil makanan sepuasnya dan harus habis dalam waktu 90 menit serta makanan tersebut tidak boleh dibawa pulang. Makanan yang sudah diambil tetap tidak habis pada sampai batas waktu berakhir, maka pembeli akan dikenakan denda. Harga yang ditetapkan dari setiap paket berbeda seperti paket Shabu yang regular beef dengan harga Rp. 99.000 selain itu terdapat paket Shabu & Grill yang regular beef dengan harga Rp. 109.000 dan premium beef dengan harga Rp. 129.000. Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi juga sudah bersertifikat halal. Permasalahan yang akan penulis kaji yaitu meskipun restoran ini sudah mencantumkan logo halal dan nomor LPPOM, akan tetapi dalam mekanisme pelaksanaan akad terdapat hal-hal yang menjadi persoalan menurut penulis, seperti dalam praktiknya yaitu sesuatu akad jual beli yang sudah disepakati tetapi masih ada celah lain dimana objek akad itu memberikan *ambiguitas* atau keraguan seperti barang yang sudah dijual beli akan mendapatkan denda apabila makanan yang sudah dibeli tersebut tidak habis. Sehingga penulis tertarik untuk meneliti proses sertifikasi halal yang dilakukan pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi, untuk mengetahui apakah akad jual beli dengan konsep *All You Can Eat* yang menerapkan sistem denda telah termasuk ke dalam proses sertifikasi halal atau belum.

Pada penelitian sebelumnya, kajian tentang jual beli dengan sistem *All You Can Eat* sudah ada dilakukan oleh penulis sebelumnya, setidaknya ditemukan 10 penelitian yang membahas tentang ini. Dari 10 penelitian tersebut dapat dipetakan menjadi 3 pembahasan. Pertama, mengkaji mengenai hukum jual beli *All You Can Eat* (Fauziah, 2020), (Anjani, 2021), (Kubro, 2019), (Nurkomalah, 2022), (Faiza, 2019). Kedua, mengkaji mengenai penerapan denda (Shofia, 2022), (Firstania, 2020), (Fatmawati, 2022), (Rindiani, 2022). Ketiga, mengkaji mengenai sistem penetapan harga (Damayanti, 2022). Berdasarkan penelitian terdahulu, sejauh ini belum ada kajian mengenai sertifikasi halal pada restoran dengan konsep *All You Can Eat*.

Berdasarkan latar belakang di atas urgensi dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana sertifikasi halal pada rumah makan dan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dengan konsep *All You Can Eat*.

B. Fokus Kajian

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas maka penulis mengemukakan fokus penelitian yang akan diteliti adalah pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi.

C. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat diuraikan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran dan rumah makan?
2. Bagaimana pelaksanaan sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dengan konsep *All You Can Eat*?

D. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengungkap dan menjelaskan pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran/rumah makan.

2. Untuk mengungkap dan menjelaskan pelaksanaan sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dengan konsep *All You Can Eat*.

E. Manfaat dan Luaran Penelitian

1. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Untuk menambah wawasan mengenai keilmuan akademik serta masyarakat luas dan dapat juga digunakan sebagai sumber keilmuan dalam bidang ilmu Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah).

b. Manfaat Praktis

- 1) Sebagai sumbangan pemikiran bagi lembaga pendidikan Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) dan khususnya Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar.
- 2) Untuk meningkatkan wawasan ilmiah dan mengamalkan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
- 3) Salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana Fakultas Syariah Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar.

2. Luaran Penelitian

- a. Hasil penelitian ini dapat dipublikasikan pada jurnal ilmiah
- b. Materi yang diteliti dapat menjadi materi tepat guna yang langsung dapat dimanfaatkan oleh masyarakat
- c. Dapat dijadikan sebagai bahan bacaan di perpustakaan UIN Mahmud Yunus Batusangkar

F. Definisi Operasional

Definisi operasional, disusun berdasarkan frasa pada judul penelitian, yaitu eksplorasi, akad, jual beli, *All You Can Eat*. Agar memudahkan dalam memahami judul skripsi ini, maka penulis menjelaskan maksud dari istilah pada judul yang penulis angkat sebagai sebuah penulisan, istilah tersebut adalah sebagai berikut:

Sertifikasi Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.

All You Can Eat adalah konsep jual beli makanan dengan cara bayar satu kali untuk makan sepuasnya atau biasa disebut juga prasmanan. Tetapi konsep prasmanan tidak ada pemberlakuan denda sedangkan konsep *All You Can Eat* ini memberlakukan sistem denda pada makanan yang tidak habis.

Secara keseluruhan yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah suatu cara untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan sertifikasi halal yang dilakukan pada restoran yang menetapkan metode jual beli dengan konsep *All You Can Eat*.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Landasan Teori

1. Tinjauan Umum Sertifikasi Halal

a. Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan bukti bahwa produk yang diperdagangkan adalah sah memenuhi persyaratan halal yang ditetapkan oleh fatwa MUI. Meningkatnya populasi Kelas menengah di Indonesia mempunyai potensi pemasaran yang sangat besar. Terutama umat Islam yang merupakan 87% dari total penduduk di negara tersebut. Oleh sebab itu, beberapa produsen barang mulai mengarahkan pemasarannya secara khusus ke sasarannya umat Islam kelas menengah, dan tidak segan-segan memberikan jaminan halal melalui sertifikasi halal. (Warto dan Samsuri, 2020: 103)

Sertifikasi halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan bahwa suatu produk halal menurut syariat Islam melalui pemeriksaan secara rinci oleh LPPOM MUI. Sertifikasi halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang (Badan POM). (Putra, 2017: 152-153)

Sertifikasi halal merupakan proses memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahapan-tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan produk halal suatu perusahaan telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Sertifikasi dilakukan dengan melakukan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang berkompeten di bidangnya kemudian menentukan status kehalalannya sehingga terciptalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal. Sertifikat halal tersebut berlaku untuk jangka waktu empat

tahun. Kemudian bisa dilakukan perpanjangan. Perusahaan harus memberikan jaminan halal dengan selalu menjaga konsistensi kehalalan produk. Secara berkala setiap enam bulan wajib melaporkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) di perusahaannya.

Pelabelan halal adalah pencantuman label atau logo halal pada kemasan produk halal. Label ini berfungsi untuk menunjukkan kepada konsumen bahwa produk tersebut adalah sebuah produk status halal. Badan yang berwenang memberikan izin untuk mencantumkan label halal tersebut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Sertifikasi dan pelabelan adalah dua hal saling berhubungan. Sertifikat halal yang dikeluarkan MUI menjadi syarat pencantuman logo atau label halal pada produk tersebut. (Faridah, 2019: 72)

Berdasarkan Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal. Bahwa terdapat jenis produk dari penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan antara lain:

a. Restoran

Restoran adalah jenis usaha yang menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di dalam tempat usahanya/melayani makan di tempat serta melayani pesanan di luar tempat usaha, bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan jasa pelayanan meliputi memasak dan menyajikan sesuai pesanan. Restoran dapat berupa restoran konvensional pada umumnya dan restoran cepat saji yang dikelola secara profesional dengan struktur manajerial yang jelas. Restoran dalam hal ini termasuk restoran waralaba dan restoran yang memiliki cabang.

b. Kantin/Kafetaria

Kantin/Kafetaria adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usaha tertentu (misalnya sekolah, kantor, asrama dan sebagainya). Rincian jenis produk ini hanya terdapat pada lokasi-lokasi tertentu yang waktu operasionalnya menyesuaikan dengan jam operasional tempat usaha tertentu.

c. Rumah makan

Rumah makan adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya, Rumah makan memiliki pengolahan manajemen yang sederhana dan seringkali dikelola oleh keluarga, sehingga struktur manajerial tidak serigid restoran.

d. Warung makan

Warung makan adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan rumahan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya. Warung makan menekankan pada penyediaan makanan rumahan yang pada umumnya dapat dimasak oleh rumah tangga.

e. Kedai makanan

Kedai makanan adalah usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan

atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda. Kedai makanan lebih tidak memiliki bangunan permanen karena sifatnya yang dapat dipindahkan atau dibongkar pasang.

f. Jasa boga/Katering

Jasa boga/catering adalah jenis usaha yang melayani pesanan hidangan baik makanan dan minuman siap dikonsumsi di luar tempat usaha, untuk kebutuhan pesta, pertemuan dan sebagainya. Jenis produk jasa boga/catering yang wajib bersertifikat galat adalah jasa boga/catering untuk periode tertentu dan jasa boga/katering suatu event tertentu (*event catering*)

g. Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan lainnya

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan lainnya merupakan klasifikasi untuk jenis usaha penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yang tidak atau belum dikelompokkan ke dalam rincian jenis produk.

b. Regulasi Sertifikasi Halal

Untuk memberikan kepastian bagi pemeluk Agama Islam tentang halal tidaknya makanan dan minuman yang beredar, Menteri Kesehatan mengeluarkan keputusan tentang pencantuman tulisan halal pada label makanan dalam Kepmenkes No. 82/Menkes/SK/I/1996. Keputusan ini merupakan pelaksanaan dari Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama Republik Indonesia No. 42/Menkes/SKB/VIII/1985 dan No. 68 Tahun 1985 Tentang Pencantuman Tulisan Halal Pada Label Makanan. Kemudian, terdapat beberapa hal yang perlu disesuaikan dalam Keputusan Menteri Kesehatan di atas. Menteri Kesehatan kemudian mengeluarkan keputusan tentang perubahan atas keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 82/Menkes/SK/VIII/1996 tentang pencantuman tulisan “Halal” pada label makanan, dalam

Kepmenkes No. 924/Menkes/SK/VIII/1996. (Amir Sup, dkk: 40)

Dalam rangka memberikan kepastian kehalalan pangan yang dikemas dan diperdagangkan di Indonesia, Menteri Agama mengeluarkan keputusan tentang pedoman dan tata cara pemeriksaan dan penetapan pangan halal dalam KMA Nomor 518 Tahun 2001. Sehubungan dengan keputusan diatas, bahwa perlu menunjuk lembaga keagamaan yang mampu dan memenuhi syarat objektif lainnya untuk melakukan pemeriksaan kehalalan terhadap pangan yang dikemas dan di perdagangkan di Indonesia, Menteri Agama mengeluarkan keputusan tentang lembaga pelaksana pemeriksaan pangan halal dalam KMA Nomor 519 Tahun 2001. (Amir Sup, dkk: 41)

Regulasi sertifikasi halal:

- 1) Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH);
- 2) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal;
- 3) Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengolahan;
- 4) Keputusan Kepala BPJPH Nomor 61 Tahun 2022 tentang Standar Operasional Prosedur Layanan Permohonan Sertifikat Halal pada Badan Penyelenggara Produk Halal;
- 5) Keputusan Kepala BPJPH Nomor 81 Tahun 2023 tentang Tata Cara Pembayaran Layanan Sertifikasi Halal;
- 6) Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil;

- 7) Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2022 tentang Pelatihan dan Sertifikasi Kompetensi Auditor Halal dan Penyelia Halal;
- 8) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK11/Dir/LPPOM MUI/II/14 Tentang Revisi Ketentuan Kelompok Produk Bersertifikat Halal MUI Berdasarkan SK08/Dir/LPPOM MUI/II/13;
- 9) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK13/Dir/LPPOM MUI/III/13 Tentang Ketentuan Sistem Jaminan Halal;
- 10) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK15/Dir/LPPOM MUI/XI/19 Tentang Daftar Bahan Tidak Kritis;
- 11) Surat Edaran LPPOM MUI Nomor: DN03/Dir/LPPOM MUI/XI/19 Mengenai Pembaharuan Daftar Positive List;
- 12) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 Tentang Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan;
- 13) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK48/Dir/LPPOM MUI/XII/14 Tentang Kebijakan Persetujuan Bahan;
- 14) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK46/Dir/LPPOM MUI/XII/14 Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk dan Bentuk Produk;
- 15) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK47/Dir/LPPOM MUI/XII/14 Tentang Kebijakan Pendaftaran Sertifikasi Halal dan Penerbitan Surat Keterangan;
- 16) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK14/Dir/LPPOM MUI/IX/18 Tentang Kebijakan Analisa Laboratorium;
- 17) Surat Keputusan LPPOM MUI Nomor: SK10/Dir/LPPOM MUI/XII/07 Tentang Logo LPPOM MUI (LPPOM-MUI, 2020).

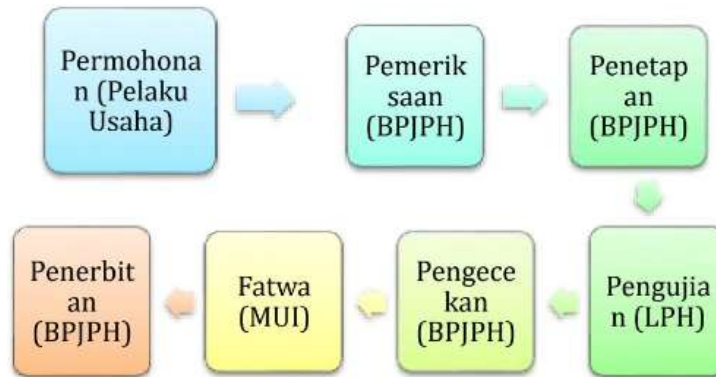
- 18) Fatwa MUI Nomor: 48 Tahun 2019 Tentang Hukum Mengonsumsi Daging Bajing dan Tupai;
- 19) Fatwa MUI Nomor: 51 Tahun 2019 Tentang Hukum Mengonsumsi Daging Bulus;
- 20) Fatwa MUI Nomor: 24 Tahun 2019 Tentang Larva Lalat Tentara Hitam (*Hermetia Illucens/Black Soldier Fly*);
- 21) Fatwa MUI Nomor: 42 Tahun 2018 Tentang Hukum Mengonsumsi Daging Kanguru;
- 22) Fatwa MUI Nomor: 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol;
- 23) Fatwa MUI Nomor: 40 Tahun 2018 Tentang Penggunaan Alkohol/Etanol untuk Bahan Obat;
- 24) Fatwa MUI Nomor: 47 Tahun 2018 Tentang Penggunaan Partikel Emas dalam Produk Kosmetika Bagi Laki-Laki;
- 25) Fatwa MUI Nomor: 45 Tahun 2018 Tentang Penggunaan Plasma Darah untuk Bahan Obat;
- 26) Fatwa MUI Nomor: 11 Tahun 2018 Tentang Produk Kosmetika yang Mengandung Alkohol/Etanol;
- 27) Fatwa MUI Nomor: 09 Tahun 2011 Tentang Pensucian Alat Produksi yang Terkena Najis Mutawassithah (Najis Sedang) dengan Selain Air;
- 28) Fatwa MUI Nomor: 06 Tahun 2010 Tentang Penggunaan Vaksin Meningitis Bagi Jemaah Haji atau Umrah;
- 29) Fatwa MUI Nomor: 07 Tahun 2010 Tentang Kopi Luwak;
- 30) Fatwa MUI Nomor: 02 Tahun 2010 Tentang Air Daur Ulang;
- 31) Fatwa MUI Nomor: 01 Tahun 2010 Tentang Penggunaan Mikroba dan Produk Mikrobial dalam Produk Pangan;
- 32) Fatwa MUI Nomor: 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal;

- 33) Fatwa MUI Nomor: 11 Tahun 2009 Tentang Hukum Alkohol;
- 34) Fatwa MUI Tentang Mengonsumsi Kepiting;
- 35) Fatwa MUI Tentang Memakan dan Membudidayakan Kodok;
- 36) Fatwa MUI Tentang Vaksin Polio Khusus;
- 37) Fatwa MUI Tentang Penyembelihan Hewan Secara Mekanis;
- 38) Fatwa MUI Tentang Penetapan Produk Halal;
- 39) Keputusan Fatwa MUI Nomor: Kep-139/MUI/IV/2000 tentang Makan dan Budidaya Cacing dan Jangkrik;
- 40) Fatwa MUI Tentang Memakan Daging Kelinci;
- 41) Keputusan Fatwa Musyawarah Nasional VI MUI Nomor: 2/MUNAS VI/MUI/2000 Tentang Penggunaan Organ Tubuh, Ari-Ari, Air Seni Manusia Bagi Kepentingan Obat-Obatan dan Kosmetika;
- 42) Fatwa MUI Tentang Makanan dan Minuman yang Bercampur dengan Barang Haram/Najis;
- 43) Keputusan Fatwa Musyawarah Nasional VI MUI Nomor: 3/MUNAS VI/MUI/2000 Tentang Kloning; (27) Fatwa MUI Tentang Penyalahgunaan Narkotika. (Amir Sup, dkk: 42)

c. Mekanisme Sertifikasi Halal

Adapun mekanisme pengajuan sertifikasi halal kaitannya adalah dengan proses yang sertifikasi halal Proses pengajuan dilakukan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama Republik Indonesia. Dengan mengikuti proses sebagai berikut:

Gambar 2.1 Tahapan Sertifikasi Halal



Sumber: Rahmi, 2021

Tahapan ini merupakan alur proses pengajuan sertifikasi halal, sehingga perusahaan akan mendapatkan sertifikat halal, jika dalam semua proses pengujian, pengecekan dan fatwa MUI ditetapkan kehalalan produk yang dihasilkan.

Sementara itu, proses pengujian yang dilakukan oleh Lembaga Pementidesa Halal (LPH) dalam hal ini dilakukan oleh LPPOM MUI yang saat ini merupakan salah satu LPH yang telah diakui dan diakreditasi, sehingga proses auditing telah dikuasai, karena sebelum adanya pembaharuan sistem, LPPOM-MUI yang mengelola proses sertifikasi halal. Untuk memahami tahapan yang dilakukan LPPOM-MUI, berikut adalah tahapan yang harus dilakukan perusahaan untuk mendapatkan sertifikat halal. (Rahmi, 2021: 73-74)

Tahapan pengajuan sertifikasi halal adalah sebagai berikut:

1) Perusahaan Perlu Memahami Kriteria Sistem Jaminan Halal

Suatu perusahaan perlu memahami kriteria sistem jaminan halal (SJ31) yang terdapat dalam HAS 23000. LPPOM MUI menyediakan buku seri HAS 23000 bagi perusahaan yang ingin memahami lebih dalam tentang persyaratan sertifikasi halal.

Selain itu, perusahaan juga dapat mengikuti pelatihan yang diadakan oleh lembaga pelatihan terkait SIH. (Rahmi, 2021: 75)

- 2) Perusahaan juga harus menerapkan Sistem Jaminan Halal dan menyiapkan dokumen pendaftaran

Setelah memahami kriteria sistem jaminan halal, perusahaan harus menerapkan SJH sebelum mendaftarkan produknya, seperti membuat manual SJH, menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikannya kepada seluruh pemangku kepentingan, membentuk Tim Pengelola Halal, memberikan pelatihan kepada seluruh karyawan, mempersiapkan prosedur yang berkaitan dengan SIH. melaksanakan audit internal SJH dan tinjauan manajemen yang membahas Implementasi SJH.

Perusahaan harus menyiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk sertifikasi halal, antara lain:

- a) Manual SIH yang memuat 11 kriteria SIH.
- b) Diagram alir proses produksi untuk produk bersertifikat. Satu diagram alur cukup mewakili setiap jenis produk, tidak harus semua produk.
- c) Surat pernyataan dari pemilik fasilitas produksi bahwa fasilitas produksi tersebut (termasuk peralatan pembantu) tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang mengandung daging babi/turunannya.
- d) Daftar alamat semua fasilitas produksi yang terlibat dalam kegiatan kritis,
 - (1) Bukti sosialisasi kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan;
 - (2) Bukti pelaksanaan pelatihan;
 - (3) Bukti pelaksanaan audit internal;

- (4) Izin legal usaha, seperti SIUP, ITUP, NKV, TDUP, atau surat dari kelurahan;
- (5) Sertifikat *Food Safety* dari Lembaga yang terakreditasi oleh KAN atau badan akreditasi yang memiliki MLA atau MRA dengan KAN/HACCP Plan bagi yang belum terakreditasi (Khusus untuk klien yang produknya akan diekspor ke Uni Arab Emirates)
- (6) Data fasilitas, sebagai berikut:
 - (a) Untuk industri olahan pangan, obat-obatan, kosmetika, dan barang gunaan: pabrik/manufacture (nama dan alamat pabrik, PIC, contact person)
 - (b) Untuk Restoran: kantor pusat (nama, alamat, PIC, contact person) dapur/gudang/outlet (nama dan alamat)
 - (c) Untuk rumah potong hewan RPH (nama dan alamat pabrik, PIC, contact person)
 1. Data produk, yaitu nama produk, kelompok produk dan jenis produk.
 2. Data bahan (nama bahan, produsen, 2 negara produsen, supplier, data dokumen bahan) beserta dokumen pendukung bahan kritis.
 3. Data matriks-produk, yaitu bahan yang digunakan untuk setiap produk. (Rahmi, 2021: 76-77)

Khusus Rumah Potong Hewan, terdapat tambahan data sebagai berikut:

- a) Nama penyembelih.
- b) Metode peyembelihan (*Manual or Mechanical*)
- c) Metode *stunning* (*Mechanical/Electrical/* tidak ada *Stunning*) (Rahmi, 2021: 78)

- 3) Perusahaan dapat Melakukan pendaftaran sertifikasi halal dengan melakukan (upload data) pada laman www.e-lppommui.org.

Perusahaan perlu melakukan pendaftaran terlebih dahulu ke BPJPH untuk memperoleh Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) yang nantinya diperlukan untuk pendaftaran sertifikasi halal ke LPH LPPOM MUI Informasi terkait mendapatkan STTD dapat ditemukan pada link <http://bit.ly/caramendapatkanSTTD>. Panduan sertifikasi halal dapat diunduh pula di link <https://e-lppommui.org/new/manualguideindlang>.

Prosedur tersebut harus dilakukan oleh perusahaan yang akan mengajukan sertifikasi halal. Proses pengajuan kini dapat dilakukan melalui lama website LPPOM-MUI, serta dapat mendaftarkan produknya melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Prosedur sertifikasi halal semestinya diterapkan dengan sistem yang memegang kualitas mutu yang telah ditentukan, juga terhindar dari menghalalkan sesuatu yang haram, sehingga menjadi tugas berat bagi auditor untuk selalu amanah, dan menerapkan Ihsan dalam dirinya, terutama ketika melakukan auditing dan juga melaporkan hasil pengujian. Kejujuran dan keterbukaan auditor sangat diperlukan, karena dari Informasi tersebut, Komisi Fatwa dapat menerbitkan fatwa sertifikat halal bagi perusahaan yang mengajukan sertifikat halal. (Rahmi, 2021: 78-79)

Berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023, mekanisme dalam pelaksanaan sertifikasi halal ini terbagi menjadi 2 jalur, antara lain;

a. Jalur *Self Declare*

Usaha mikro dan kecil dapat melakukan sertifikasi halal dengan memenuhi Kriteria JPH dan membuat pernyataan halal terlebih dahulu (*self declare*). Pelaku Usaha wajib membuat/mengisi pedoman SJPH dengan informasi dari pelaku usaha mikro dan kecil (*self declare*). Syarat dan ketentuan pengisian manual *self declare* SJPH mengacu pada ketentuan yang diatur dalam manual SJPH dengan informasi bagi pelaku usaha mikro dan kecil (*self declare*). Perlu diketahui bahwa jalur atau skema *self declare* hanya diperuntukkan bagi pelaku usaha mikro dan kecil serta pelaku usaha menengah dan besar wajib mengajukan sertifikat halal melalui jalur reguler.

b. Jalur Reguler

Bagi usaha menengah dan besar, perlu melakukan sertifikasi secara langsung (secara berkala) jika produk yang dijual, dibuat atau diproduksi merupakan produk yang harus bersertifikat halal. Pelaku usaha mikro dan kecil juga dapat menggunakan jalur reguler jika memiliki sumber daya yang memadai. Pelaku usaha mikro, kecil, menengah, dan besar dapat mengajukan permohonan sertifikat halal melalui jalur reguler sesuai ketentuan yang berlaku. Pelaku usaha wajib membuat/mengisi Pedoman SJPH secara berkala dan memastikan kepatuhannya.

Adapun persyaratan yang perlu dipersiapkan untuk sertifikasi halal *self declare* gratis yaitu:

- a. Pelaku Usaha memiliki NIB dan termasuk skala usaha Mikro atau Kecil
- b. Pelaku Usaha memiliki Akun di SIHALAL

- c. Produk yang diajukan berupa barang dan tidak berisiko
- d. Produk yang diajukan tidak menggunakan bahan berbahaya dan hanya menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya
 - 1) Dibuktikan dengan Sertifikat Halal, atau,
 - 2) Termasuk dalam daftar bahan sesuai KMA Nomor 1360 tentang Bahan Yang Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal
- e. Proses Produksi secara sederhana dan dipastikan bebas dari kontaminasi najis dan bahan tidak halal
- f. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik)
- g. Telah diverifikasi kehalalannya oleh Pendamping Proses Produk Halal
- h. Proses pengawetan produk dilakukan secara sederhana dan tidak menggunakan kombinasi metode pengawetan
- i. Bersedia melengkapi dokumen pengajuan Sertifikasi Halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara online melalui SIHALAL

Setelah persyaratan tersebut terpenuhi, pelaku usaha akan melakukan pendaftaran melalui online dengan alur sebagai berikut:

- a. Pelaku Usaha
 - 1) Membuat akun melalui ptsp.halal.go.id
 - 2) Mempersiapkan data permohonan sertifikasi halal dan memilih pendamping PPH
 - 3) Melengkapi data permohonan bersama pendamping PPH

- 4) Mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha melalui SIHALAL
- b. Pendamping Proses Produk Halal (PPH)

Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi atas pernyataan pelaku usaha.
- c. BPJPH
 - 1) BPJPH melakukan verifikasi dan validasi secara sistem terhadap laporan hasil
 - 2) Menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen).
- d. Komite Fatwa Produk Halal

Menerima laporan hasil pendampingan proses produk halal yang telah terverifikasi secara sistem oleh BPJPH dan melakukan sidang fatwa untuk menetapkan kehalalan produk
- e. BPJPH
 - 1) Menerima ketetapan kehalalan produk
 - 2) Menerbitkan sertifikasi halal
- f. Pelaku Usaha
 - 1) Mengunduh sertifikat halal melalui SIHALAL
 - 2) Mengunduh label halal nasional untuk dicantumkan pada produk

2. Tinjauan Umum tentang Akad

a. Pengertian Akad

Pengertian Akad berasal dari kata *al 'aqd* yang mempunyai arti mengikat, memperkuat, mempererat (mengikat kuat). Menurut terjemahan Kamus al-Mawrid, *al-'Aqd* sebagai *contract and agreement* atau kontrak dan perjanjian. (Muftadin, 2018: 101). Menurut bahasa akad mempunyai beberapa arti, antara lain الربط

(mengikat) yaitu mengumpulkan dua ujung tali dan mengikat salah satunya dengan yang lain sehingga bersambung, kemudian keduanya menjadi sepotong benda, عقدة (sambungan) yaitu sambungan yang memegang kedua ujung itu dan mengikatnya, الهد (janji) (Romli, 2021: 175) sebagai mana dalam QS Ali Imran: 76

بَلَىٰ مَنْ أَوْفَىٰ بِعَهْدِهِ وَاتَّقَىٰ فَإِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ
الْمُتَّقِينَ

Artinya: “(Bukan demikian), sebenarnya siapa yang menepati janji (yang dibuat) nya dan bertakwa, maka sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertakwa.”

Begitu juga dalam QS Al-Maidah: 1

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوْفُوا
بِالْعُقُودِ أَحَلَّتْ لَكُمْ
بِهَيْمَةً الْأَنْعَامَ إِلَّا مَا
يُثَلَىٰ عَلَيْكُمْ غَيْرَ
مُحَلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ إِنَّ اللَّهَ
يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, penuhilah aqad-aqad itu. Dihalalkan bagimu binatang ternak, kecuali yang akan dibacakan kepadamu. (Yang demikian itu) dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang mengerjakan haji. Sesungguhnya Allah menetapkan hukum-hukum menurut yang dikehendaki-Nya.”

Namun, beberapa ulama Fiqh berpendapat bahwa akad memiliki definisi yang luas dan khusus. Secara umum, istilah akad mengacu pada apapun yang mengandung tekad untuk melakukan sesuatu, baik dari satu pihak maupun tanggapan dari pihak lain yang memiliki keinginan yang sama untuk melakukan hal yang sama. Sedangkan pengertian secara khusus, yaitu tindakan yang terjadi antara dua

belah pihak (*ijab* dan *qabul*), yang berdampak pada objek akad (kontrak). (Ghofur, 2010: 2)

b. Dasar Hukum Akad

Ada beberapa dasar hukum akad di dalam Al-Qur'an yaitu:

1) Qs. Al-Baqarah ayat 235 dan 237

وَلَا جُنَاحَ عَلَيْكُمْ فِيْمَا عَرَّضْتُمْ
بِهِ مِنْ خِطْبَةِ النِّسَاءِ أَوْ
أَكْنَنْتُمْ فِي أَنْفُسِكُمْ عِلْمَ اللَّهِ
أَنَّكُمْ سَتَذْكُرُونَهُنَّ وَلَكِنْ لَا
تُوَاعِدُوهُنَّ سِرًّا إِلَّا أَنْ تَقُولُوا
قَوْلًا مَّعْرُوفًا ۗ وَلَا تَعْزِمُوا
عُقْدَةَ النِّكَاحِ حَتَّى يَبْلُغَ الْكِتَابُ
أَجَلَهُ ۗ وَاعْلَمُوا أَنَّ اللَّهَ يَعْلَمُ مَا
فِي أَنْفُسِكُمْ فَاحْذَرُوهُ ۗ وَاعْلَمُوا
أَنَّ اللَّهَ غَفُورٌ حَلِيمٌ

Artinya: “Dan tidak ada dosa bagimu meminang perempuan-perempuan itu dengan sindiran atau kamu sembunyikan (keinginanmu) dalam hati. Allah mengetahui bahwa kamu akan menyebut-nyebut kepada mereka. Tetapi janganlah kamu membuat perjanjian (untuk menikah) dengan mereka secara rahasia kecuali sekadar mengucapkan kata-kata yang baik. Dan janganlah kamu menetapkan akad nikah sebelum habis masa idahnya. Ketahuilah bahwa Allah mengetahui apa yang ada dalam hatimu, maka takutlah kepada-Nya. Dan ketahuilah bahwa Allah Maha Pengampun, Maha Penyantun.” (Qs. Al-Baqarah [2]:

235)

وَإِنْ طَلَقْتُمْوهُنَّ مِنْ قَبْلِ أَنْ
تَمْسُوهُنَّ وَقَدْ فَرَضْتُمْ لِهِنَّ فَرِيضَةً
فَنِصْفُ مَا فَرَضْتُمْ إِلَّا أَنْ يَغْفُونَ
أَوْ يَغْفُوا الَّذِي بِيَدِهِ عَقْدَةُ
النِّكَاحِ ۗ وَأَنْ تَغْفُوا أَقْرَبُ
لِلتَّقْوَى ۗ وَلَا تَنْسُوا الْفَضْلَ
بَيْنَكُمْ ۗ إِنَّ اللَّهَ بِمَا تَعْمَلُونَ
بَصِيرٌ

Artinya: “Dan jika kamu menceraikan mereka sebelum kamu sentuh (campuri), padahal kamu sudah menentukan maharnya, maka (bayarlah) seperdua dari yang telah kamu tentukan kecuali jika mereka (membebaskan) atau dibebaskan oleh orang yang akad nikah ada di tangannya. Pembebasan itu lebih dekat kepada takwa. Dan janganlah kamu lupa kebaikan di antara kamu. Sungguh, Allah Maha Melihat apa yang kamu kerjakan” (Qs. Al-Baqarah [2]: 237)

2) Qs. An-Nisa’ ayat 33

وَلِكُلِّ جَعَلْنَا مَوَالِي مِمَّا تَرَكَ
الْوَالِدِينَ وَالْأَقْرَبُونَ ۗ وَالَّذِينَ
عَقَدْتُمْ أَيْمَانَكُمْ فَآتُوهُمْ نَصِيبَهُمْ ۗ
إِنَّ اللَّهَ كَانَ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ شَهِيدًا

Artinya: “Dan untuk masing-masing (laki-laki dan perempuan) Kami telah menetapkan para ahli waris atas apa yang ditinggalkan oleh kedua orang tuanya dan karib kerabatnya. Dan orang-orang yang kamu telah bersumpah setia dengan mereka, maka berikanlah kepada mereka bagiannya. Sungguh, Allah Maha Menyaksikan segala sesuatu.” (Qs. An-Nisa’ [4]: 33)

3) Qs. Al-Maidah ayat 89

لَا يُؤَاخِذُكُمُ اللَّهُ بِاللَّغْوِ فِي
أَيْمَانِكُمْ وَلَكِنْ يُؤَاخِذُكُمْ بِمَا

عَقَّدْتُمْ الْأَيْمَانَ فَكَفَّارَتُهُ إِطْعَامُ
عَشْرَةِ مَسْكِينٍ مِنْ أَوْسَطِ مَا
تُطْعَمُونَ أَهْلِيكُمْ أَوْ كِسْوَتُهُمْ أَوْ
تَخْرِيرُ رَقَبَةٍ فَمَنْ لَمْ يَجِدْ
فَصِيَامُ ثَلَاثَةِ أَيَّامٍ ذَلِكَ كَفَّارَةُ
أَيْمَانِكُمْ إِذَا حَلَفْتُمْ وَاحْفَظُوا
أَيْمَانَكُمْ كَذَلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ
آيَاتِهِ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Artinya: “Allah tidak menghukum kamu disebabkan sumpah-sumpahmu yang tidak disengaja (untuk bersumpah), tetapi Dia menghukum kamu disebabkan sumpah-sumpah yang kamu sengaja, maka kafaratnya (denda pelanggaran sumpah) ialah memberi makan sepuluh orang miskin, yaitu dari makanan yang biasa kamu berikan kepada keluargamu, atau memberi mereka pakaian, atau memerdekakan seorang hamba sahaya. Barang siapa tidak mampu melakukannya, maka (kafaratnya) berpuasalah tiga hari. Itulah kafarat sumpah-sumpahmu apabila kamu bersumpah. Dan jagalah sumpahmu. Demikianlah Allah menerangkan hukum-hukum-Nya kepadamu agar kamu bersyukur (kepada-Nya).” (Qs. Al-Maidah [5]: 89) (Sholihah dan Suhendar, 2019:144)

c. Unsur-unsur Akad

Menurut Wahbah az-Zuhayli, ada empat komponen yang harus terpenuhi untuk terbentuknya suatu akad. Artinya, suatu akad tidak akan terbentuk kecuali dengan keempat komponen/ unsur ini, yaitu: *shighah al-'aqd*, *al-'aqidân*, *mahal al-'aqd*, dan *mawdhû' al-'aqd* Hasbi Ash-Shiddiqy dalam bukunya, Pengantar Fiqh Mu'amalah, menyebutkan bahwa unsur-unsur yang harus ada dalam akad disebut sebagai rukun. *Shighah al-'aqd* adalah suatu ekspresi yang lahir/muncul dari kedua belah pihak yang menunjukkan keinginan batinnya untuk membentuk akad dan atau membatalkannya.

Keinginan batin itu diekpresikan melalui ucapan/perkataan atau isyarat dan tulisan. Dan *shighah* ini disebut dengan istilah *ijab* dan *qabul*. *Ijab* adalah suatu pernyataan janji atau penawaran dari pihak pertama untuk melakukan atau tidak melakukan sesuatu. *Qabul* adalah suatu pernyataan menerima dari pihak kedua atas penawaran yang dilakukan oleh pihak pertama. Adapun cara untuk menyatakan *ijab* dan *qabul* ini, dapat dilakukan dengan pelbagai macam cara. Pertama, pernyataan kehendak secara lisan/ucapan. Kedua, pernyataan kehendak melalui tulisan. Ketiga, pernyataan kehendak melalui isyarat. Keempat, pernyataan kehendak melalui perbuatan.

d. Macam-Macam Akad

- 1) Akad secara konsep dasar dalam Islam
 - a) *Al-'ahdu* (perjanjian) yaitu, suatu pernyataan dari seseorang untuk mengerjakan atau tidak mengerjakan sesuatu yang tidak berkaitan dengan orang lain. (Darmawati, 2018: 146)
 - b) *Al-Wa'ad* yaitu, janji suatu pihak atau janji secara unilateral yang diberikan oleh satu pihak kepada pihak lain untuk melakukan sesuatu perbuatan (seperti janji untuk menjual atau membeli sesuatu) atau sekiranya sesuatu berlaku. Pihak yang diberi janji tidak memikul kewajiban apa-apa terhadap pihak lainnya.
 - c) *Al-'aqdu* (perikatan) yaitu, terjadinya dua perjanjian atau lebih, apabila seseorang mengadakan janji kemudian ada orang lain yang menyetujui janji tersebut, serta menyatakan pula suatu janji yang berhubungan dengan janji yang pertama.
 - d) *Iltizam* (komitmen) yaitu, transaksi yang dapat menyebabkan pindahnya, munculnya ataupun berakhirnya suatu hak, baik transaksi tersebut terbentuk atas kehendak pribadi atau terkait dengan kehendak orang lain. (Nurhaeti, 2019: 87)

- 2) Ditinjau dari segi keabsahannya akad terbagi menjadi:
 - a) Akad shahih, ialah akad yang memenuhi rukun dan syaratnya. Seluruh konsekuensi hukum yang ditimbulkan oleh akad shahih ini berlaku bagi pihak-pihak yang berakad.
 - b) Akad tidak shahih, yaitu sebuah akad yang tidak memenuhi syaratnya sehingga seluruh konsekuensi hukumnya tidak berlaku dan tidak mengikat pihak-pihak yang berakad. Ulama Hanafiyah membagi aturan yang tidak sah ini menjadi dua. "Akad bathil" berarti bahwa itu tidak memenuhi salah satu rukun atau memiliki larangan dari syara'. "Akad fasad" berarti bahwa akad pada dasarnya dibenarkan, tetapi sifat objeknya tidak jelas, atau bahwa akad memenuhi rukun dan syarat tetapi tidak memenuhi syarat keabsahan. Penyebab akad fasad yaitu jual beli yang menyebabkan kerugian, gharar, fasid, dan riba. (Muftadin, 2018: 103-104)
- 3) Akad dilihat dari penamaanya
 - a) Akad bernama (*al-uqud al-musamma*)

Akad bernama adalah akad yang telah ditentukan tujuan dan namanya oleh pembuat hukum dan ditentukan pula ketentuan-ketentuan khusus yang berlaku terhadapnya dan tidak berlaku terhadap akad lain. Adapun tujuan akad bernama ini antara lain: pemindahan hak milik dengan imbalan maupun tanpa imbalan; melakukan pekerjaan; melakukan persekutuan; melakukan pendelegasian; dan melakukan penjaminan (Aprianto, 2017: 24)
 - b) Akad tidak bernama (*al-uqud ghair al-musamma*)

Akad tidak bernama yaitu akad yang belum ditetapkan oleh syara' dan belum ditentukan hukum-hukumnya. (Mardani, 2013: 60)

4) Akad dilihat dari zatnya

a) Akad benda yang berwujud (*'Ainiyah*)

Akad ini dianggap telah sah apabila benda atau objek akad tersebut telah diserahterimakan, maka akad ini dianggap keabsahannya belum sempurna. Akad-akad yang termasuk kategori ini misalnya hibah, ariyah, wadi'ah dan rahn. Akad ini hampir semuanya termasuk akad tabarru yang berlandaskan kebaikan dan pertolongan. Untuk memperkuatnya maka perlu ada penyerahan terhadap objek akad.

b) Akad terhadap benda tidak berwujud (*Ghair al-'Ainiyyah*)

Meskipun objek akad belum diserahterimakan, akad ini dianggap sah setelah terjadinya shigat (*ijab qabul*). (Prasetyo, 2018:52)

5) Akad berdasarkan kedudukannya

a) Akad pokok (*al-'aqd al-ashli*)

Akad yang berdiri sendiri, yang keberadaannya tidak tergantung kepada suatu hal lain. Contohnya seperti akad jual beli dan sewa, penitipan, pinjam pakai, dan seterusnya.

b) Akad Asesoir (*al-'aqd al-tabi'i*)

Akad yang keberadaannya tidak berdiri sendiri, melainkan tergantung kepada suatu hak yang menjadi dasar ada dan tidaknya tau sah dan tidaknya akad tersebut. Termasuk kategori ini adalah kafalah dan rahn. (Mardani, 2017: 158)

6) Akad dari segi keberlakuannya.

a) Akad konsensual (*al-'qd al-radlai*)

Yaitu Suatu perjanjian yang terjadi hanya karena pertemuan kehendak atau kesepakatan para pihak. Suatu

perjanjian yang terbentuk hanya karena kesepakatan para pihak tanpa memerlukan formalitas tertentu.

b) Akad formalistik (*al- 'aqd al-shakli*)

Akad harus memenuhi persyaratan formalitas yang ditetapkan oleh pembuat hukum. Jika persyaratan tersebut tidak dipenuhi, akad tidak sah.

c) Akad riil (*al- 'aqd al- 'aini*)

Untuk terjadi, akad harus diberikan objeknya. Jika tidak dilakukan, akad dianggap belum terjadi dan tidak memiliki konsekuensi hukum. seperti gadai, pinjaman, hibah, penitipan, dan pinjaman pakai. Dengan kata lain, perjanjian yang bersifat riil adalah perjanjian yang bersifat nyata ketika adanya pertemuan kehendak juga memerlukan pengalihan objeknya. (Muftadin, 2018: 105)

7) Akad dilihat dari segi berlakunya

a) Akad *fauriyah*, merupakan akad yang pelaksanaannya tidak memerlukan waktu yang lama, contohnya jual beli walaupun dengan harga yang ditangguhkan.

b) Akad *mustamirrah*, atau disebut juga akad zamaniyah yaitu akad yang pelaksanaannya memerlukan waktu yang menjadi unsur asasi dalam pelaksanaannya, contohnya ijarah, 'ariyah, wakalah, dan syirkah. (Abidin, dkk. 2022:66-67)

8) Akad dilihat dari harus atau tidanya dibayar ganti

a) Akad daman, merupakan akad dimana barang-barang menjadi tanggungan pihak kedua sesudah barang-barang itu diterimanya, seperti jual beli, qismah, dan qarad.

- b) Akad amanah, yaitu akad dimana barang-barang menjadi tanggungan orang yang memegang barang seperti wadia'ah, syirkah, wakalah, dan wasayah.
- c) Akad yang dipengaruhi beberapa unsur, yang satu sisi mengharuskan daman, dan dari segi yang lain mengharuskan amanah seperti ijarah, rahn, sulhu, dan 'am bi manfa'ah. (Suparta dan Zainuddin, 2019: 121)

9) Akad dilihat dari tujuannya

- a) Akad *tabarru'* merupakan segala macam akad yang dimotivasi oleh aspek pertolongan dan pemberian atau kontrak yang menyangkut transaksi yang tidak mengejar keuntungan sebagai tujuan utamanya. Akad ini bertujuan untuk tolong menolong dalam berbua kebaikan contohnya qard, wadi'ah, wakalah, rahn, hibah, dan seterusnya.
- b) Akad *tijarah* merupakan segala macam perjanjian yang menyangkut transaksi yang mengejar keuntungan. Akad ini bertujuan untuk mencari keuntungan, sehingga bersifat komersil. Contohnya akad-akad bagi hasil berupa mudharabah, musyarakah, murabahah, salam, ijarah, ijarah muntahia bi at tamlik. (Prasetyo, 2018: 53-54)

e. Rukun dan Syarat Akad

Rukun-Rukun akad sebagai berikut :

1) *'Aqid*

'Aqid adalah orang yang melaksanakan akad atau disebut juga subjek akad. Biasanya setiap pihak terdiri dari satu orang atau beberapa orang. Misalnya penjual dan pembeli beras di pasar biasanya adalah orang yang berbeda, dengan ahli waris bersedia memberikan sesuatu kepada pihak lain yang terdiri dari beberapa orang;

2) *Ma'qud 'Alaih*

Maqud alaih adalah sesuatu yang diperjanjikan atau dengan kata lain objek akad, misalnya barang yang dijual dalam akad jual beli, dalam akad hibah atau wakaf, gadai, dan utang;

3) *Maudhu al-'Aqid*

Maudhu al-'Aqid inilah yang menjadi tujuan diadakannya akad. Kontrak yang berbeda berarti tujuan utama kontrak yang berbeda pula. Dalam kontrak jual beli misalnya, tujuan utamanya adalah memindahkan barang dari penjual ke pembeli untuk ditukarkan;

4) *Shighat al-'Aqid*

Ijab qabul adalah ikrar yang pertama kali ditandatangani oleh salah satu pihak yang akan melaksanakan akad, sedangkan *qabul* adalah ikrar yang dilakukan oleh pihak lain untuk memenuhinya. Arti *ijab qabul* menurut pengalaman saat ini adalah pertukaran sesuatu dengan orang lain ya atau tidak, tatap muka atau ungkapan yang menunjukkan kesepakatan antara dua pihak yang mengadakan akad, misalnya jika berlangganan majalah maka pembeli mengirimkan uang melalui wesel dan pembeli menerima majalah dari kantor pos. (Suaidi, 2021: 35-36)

Syarat-syarat dalam akad adalah sebagai berikut:

- 1) Kedua belah pihak yang melaksanakan kontrak mempunyai wewenang untuk bertindak (ahli). Tidak sahnya akad seseorang yang tidak mampu melakukan sesuatu, misalnya memaafkan, dan karena ia boros;
- 2) Mereka yang menjadi objek kontrak dapat menerima hukum;
- 3) Akad yang diperbolehkan menurut syara', dilakukan oleh orang yang mempunyai hak untuk itu, meskipun dia bukan 'aqid yang memiliki barang tersebut;

- 4) Jangan sampai akad tersebut menjadi akad yang dilarang syariat, seperti jual beli musamah. Akad dapat memberikan manfaat, sehingga tidak sah bila rahn (gadai) dianggap sebagai imbalan atas amanah;
- 5) *Ijab* tetap berjalan, tidak dicabut sebelum *qabul* terjadi. Maka jika seseorang yang telah sepakat menarik kembali perjanjiannya sebelum *qabul* maka perjanjian tersebut batal;
- 6) Akad dan *qabul* harus berkesinambungan, sehingga apabila pemberi akad berpisah sebelum *qabul* berlangsung, maka akadnya batal. (Suaidi, 2021: 35-38)

Syarat keabsahan akad, rukun pertama yaitu adanya para pihak, dengan dua syarat terbentuknya yaitu tamyiz dan berbilang pihak, rukun kedua yaitu pernyataan kehendak dalam bentuk *ijab* dan *qabul* dan harus dicapai secara bebas tanpa paksaan, rukun ketiga yaitu objek akad yang meliputi unsur penyempurna, yakni dapat diserahkan, dan penyerahan tersebut tidak menimbulkan kerugian juga objek harus dapat ditransaksikan. Sedangkan secara rinci, rukun dan syarat akad adalah sebagai berikut:

- 1) Kecakapan (teori tentang ahliyah: wujub dan ada);
- 2) Berbilang pihak (para pihak);
- 3) Pertemuan/kesesuaian *ijab* dan *qabul*;
- 4) Kesatuan majlis (pernyataan kehendak);
- 5) Ada atau dapat diadakan;
- 6) Tertentu atau dapat ditentukan (objek akad);
- 7) Dapat ditransaksikan (*mutaqawwimwamamluk*);
- 8) Tidak bertentangan dengan syara' (kausa akad).

(Widjajaatmadja, 2018: 127-128)

Adapun rukun dan syarat lainnya dalam terbentuknya suatu akad menurut hukum perjanjian yaitu:

1) *Al-‘Aqidain* (Para Pihak)

Al-‘aqidain (kedua pihak yang melakukan akad) diperlukan agar *ijab* dan *qabul*, yang merupakan esensi dari akad, benar-benar mempunyai akibat hukum:

- a) *Ijab* dan *qabul* diucapkan oleh orang yang telah mencapai umur *tamyiz*, yaitu mampu memahami dan memahami arti perkataan yang diucapkan, sehingga ucapan mereka benar-benar mengungkapkan keinginan hatinya. Dengan kata lain, *ijab* dan *qabul* harus dilepaskan dari individu yang mampu melakukan tindakan hukum. Hanya orang yang memiliki kemampuan bertindak secara sempurna (*ahliyyatul ada` kamilah*), yaitu orang yang telah mencapai usia akil baligh dan berakal sehat, atau dengan kata lain telah mencapai usia dewasa, yang dapat melakukan akad. (Afdawaiza, 2008: 184)
- Akad hanya dapat dilakukan seseorang yang mempunyai kecakapan bertindak secara sempurna (*ahliyyatul ada` kamilah*), yakni orang yang telah mencapai usia akil baligh dan berakal sehat atau dengan kata lain telah mencapai usia dewasa.

Dengan demikian, periodisasi manusia didasarkan pada tingkat kecakapan hukum dalam hukum harta kekayaan sebagai berikut: (1) periode janin di mana subjek hukum memiliki kemampuan untuk menerima hukum tidak sempurna; (2) periode kanak-kanak, yaitu dari usia 0 tahun hingga genap 11 tahun, di mana subjek hukum memiliki kemampuan untuk menerima hukum sempurna, tetapi hanya untuk kewajiban terbatas; dan (3) periode anak *mumayyiz*, yaitu dari usia 12 tahun hingga genap 16 tahun, di mana

subjek hukum memiliki kemampuan untuk menerima hukum.
(Anwar, 2008: 116)

- b) Syarat kedua adalah bahwa akad harus dilakukan oleh lebih dari satu pihak; pada dasarnya, akad adalah persetujuan antara *ijab* dan *qabul* dari satu pihak.

Setiap akad harus memiliki dua pihak karena tidak mungkin terjadi hanya dengan satu pihak. Namun, ada saat-saat ketika seseorang melakukan transaksi dengan mewakilinya atau memberikan kuasa kepada pihak lain untuk melakukan transaksi atas namanya. Dengan cara yang sama, seseorang dapat bertindak sebagai perwakilan atau otoritas bagi orang lain untuk menandatangani suatu perjanjian. Akibatnya, ada kemungkinan seseorang melakukan akad dengan dirinya sendiri baik sebagai pihak asil (prinsipil) di satu sisi maupun sebagai wakil pihak lain pada saat yang sama atau sebagai wakil dari kedua pihak dalam penutupan perjanjian. Kedua jenis akad perwakilan ini tidak sah karena pada dasarnya dalam hukum Islam, penutupan perjanjian dengan diri sendiri hanya boleh dilakukan oleh ayah atau kakek yang mewakili anak atau cucu di bawah perwaliannya. (Kamali, 1996: 162)

2) Pernyataan Kehendak

Suatu pernyataan kehendak yang disebut sebagai sighat akad, terdiri dari *ijab* dan *qabul* para pihak yang melakukan perjanjian.

a) Persesuaian *ijab* dan *qabul*

Pernyataan *qabul* disyaratkan adanya keselarasan atau persesuaian terhadap *ijab* dalam banyak hal. Pernyataan jawaban yang tidak sesuai dengan *ijab* tidak dinamakan sebagai *qabul*. (Afdawaiza, 2008: 189) Dalam hukum perjanjian Islam, pernyataan kehendak sebagai manifestasi

eksternal ini, dapat dinyatakan dalam berbagai bentuk antara lain:

- (1) Pernyataan kehendak secara lisan, di mana para pihak mengungkapkan kehendaknya dalam bentuk perkataan secara jelas.
- (2) Pernyataan hukum yang ditulis Akad yang dilaksanakan secara jarak jauh sangat cocok. Untuk perikatan yang lebih kompleks, seperti perikatan yang dilakukan oleh suatu badan hukum, akad ini juga dapat digunakan.
- (3) Mengutus orang lain untuk menyampaikan *ijab* secara lisan kepada pihak kedua dikenal sebagai penyampaian *ijab* melalui tulisan.
- (4) Pernyataan niat dengan isyarat. Suatu perjanjian tidak hanya dapat dilakukan oleh orang normal saja, tetapi juga dapat dilakukan oleh penyandang disabilitas melalui gerak tubuh sepanjang maksudnya jelas dan jelas menunjukkan keinginan untuk membuat perjanjian tersebut. Apabila yang membuat akad adalah orang yang mampu membuat akad secara lisan, maka akad tersebut dianggap tidak terpenuhi. Ia harus menyatakan kehendaknya dengan lisan atau tulisan, karena walaupun isyarat menunjukkan kehendaknya, namun tidak memberikan keyakinan dibandingkan dengan keyakinan yang dihasilkan dari suatu kontrak lisan atau tertulis. Demikian pendapat Hanafiyah dan Syafi'iyah.
- (5) Pernyataan kehendak secara diam-diam (*at-ta'ati*). Sejalan dengan perkembangan kebutuhan masyarakat, kontrak juga dapat dibuat secara langsung, tanpa menggunakan kata-kata, tulisan atau gerak tubuh untuk

menyatakan kehendak. Wujudnya adalah tindakan memberi dan menerima dari pihak-pihak yang memahami perjanjian dengan segala akibat hukumnya.

b) Kesatuan majelis akad

Secara umum, tujuan teori majelis akad adalah untuk menentukan kapan dan di mana akad terjadi, terutama kapan *qabul* dapat diberikan, dan untuk memberi kedua belah pihak kesempatan untuk mempertimbangkan akad. Teori majelis akad ini menghasilkan khiyar *qabul*, khiyar penarikan (*khiyarar-ruju'*), dan khiyar majelis.

3) Objek akad

Rukun ketiga dari undang-undang ini adalah bahwa sesuatu harus dijadikan objek akad dan dikenakan padanya akibat hukum yang ditimbulkannya. Untuk menjadi objek akad, harus memenuhi beberapa syarat, yaitu:

- a) Objek akad harus sudah ada ketika berlangsung akad. Barang yang belum ada tidak dapat menjadi objek akad menurut pendapat mayoritas fuqaha, sebab hukum dan akibat akad tidak mungkin bergantung pada sesuatu yang belum terwujud.
- b) Objek kontrak tunduk pada hukum kontrak. Para ahli hukum sepakat bahwa suatu kontrak yang tidak dapat menerima hukum kontrak tidak dapat dijadikan objek suatu kontrak. Dalam suatu perjanjian jual beli misalnya, barang yang diperjualbelikan haruslah merupakan benda yang bernilai bagi para pihak yang mengadakan perjanjian jual beli tersebut. Minuman keras bukanlah objek nilai bagi umat Islam. Oleh karena itu, keadaan ini tidak memenuhi syarat

untuk dijadikan objek perjanjian jual beli antara pihak yang keduanya atau salah satu pihak beragama Islam.

c) Objek kontrak harus dapat ditentukan dan diketahui oleh kedua belah pihak dalam kontrak. Ketidakjelasan objek akad akan mudah menimbulkan perselisihan di kemudian hari sehingga mengakibatkan tidak terpenuhinya syarat-syarat objek akad.

d) Objektif perjanjian dapat dipertukarkan. Ini tidak berarti bahwa itu harus diberikan segera. Yang dimaksud adalah bahwa objek kontrak dapat diserahkan pada waktu yang telah ditentukan. Ini karena objek tersebut benar-benar berada di bawah kekuasaan yang sah dari pihak yang bersangkutan. Objektif harus memenuhi syarat-syarat berikut agar dapat diserahkan:

- (1) Tujuan objek tidak bertentangan dengan transaksi;
- (2) Sifat objek tidak bertentangan dengan transaksi; dan
- (3) Objek tidak bertentangan dengan ketertiban umum.

(Afdawaiza, 2008: 194-98)

4) Tujuan akad

Ahli hukum Islam kontemporer menambahkan satu lagi, yaitu tujuan akad. Menurut ahli hukum Islam kontemporer, ada dua jenis hukum yang muncul dari akad: hukum pokok dan hukum tambahan. Hukum pokok adalah hasil hukum utama yang merupakan tujuan bersama yang ingin dicapai oleh pihak-pihak melalui akad. Hukum pokok ini merupakan tujuan keempat dari akad. Misalnya, tujuan pokok dari akad jual beli adalah memindahkan hak milik atas barang dengan imbalan tertentu. Di sisi lain, hukum tambahan dari akad adalah hak dan kewajiban

yang muncul dari akad, seperti kewajiban penjual untuk menyerahkan barang kepada pembeli (Afdawaiza, 2008: 198)

f. Berakhirnya Akad

Menurut Prof Syamsul Anwar terminasi akad terbagi menjadi 4 bagian diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1) Pembatalan akad karena ada kesepakatan di antara kedua belah pihak (*al-iqalah*).

Pembatalan akad berdasarkan kesepakatan para pihak dalam hukum kontrak syariah dikenal dengan sebutan *al-iqalah*. Namun demikian, ketentuan hukum tentang *iqalah* menyatakan bahwa, karena akad terjadi dengan *ijab* dan *qabul* para pihak, yang berhak melakukan *iqalah* adalah para pihak yang bersangkutan. Hal ini juga berlaku untuk hapusnya akad yang telah dibuat setelahnya, di mana para pihak dikembalikan ke status mereka sebelumnya. Oleh karena itu, untuk dapat dilakukan *iqalah*, objek akad harus masih ada dan segala sesuatu yang terkait dengannya harus ada. Untuk melindungi pihak ketiga, *iqalah* adalah perjanjian baru. Khiyar syarat dan khiyar cacat berlaku untuk *iqalah*. Jika penjual mengetahui bahwa ada cacat pada barang yang dikembalikan pembeli saat melakukan *iqalah*, maka penjual berhak mengembalikan barang tersebut kepada pembeli, bukan melakukan *iqalah*. Untuk pemutusan akad menjadi sah, beberapa syarat harus dipenuhi:

- a) *Iqalah* terjadi atas akad yang dapat di *fasakh*
- b) Ada persetujuan (kesepakatan) kedua belah pihak
- c) Objek akad masih utuh dan dimiliki oleh salah satu pihak, yang berarti *iqalah* tidak dapat dilakukan jika objek musnah dan musnah sebagian dapat dilakukan terhadap bagian yang

masih utuh dengan mempertimbangkan harga secara proposional

d) Tidak boleh menambah harga dari harga pokok, karena *iqalah* adalah pembatalan, tidak boleh menambah harga dari harga pokok.

2) Terminasi akad melalui urbun

Suatu akad disertai semacam tindakan hukum para pihak yang memberikan kemungkinan kepada masing-masing untuk memutuskan akad bersangkutan secara sepihak dengan memikul kerugian tertentu. ini tercermin pada pembayaran apa yang hukum Islam dinamakan urbun semacam uang panjar atau cekeram. Di kalangan hukum Islam pramodern, urbun adalah institusi yang diperdebatkan apakah sah atau bertentangan dengan hukum Islam karena hadist nabi yang digunakan untuk melarangnya tidak shahih, sehingga tidak dapat digunakan sebagai hujjah.

3) Terminasi Akad karena tidak dapat dilaksanakan

a) Fikih pra modern membatasi kebolehan *fasakh*

Pada dasarnya, hukum Islam sangat membatasi permintaan salah satu pihak untuk mengakhiri akad (*Fasakh*) karena pihak lain tidak melaksanakannya. Dalam fikih pramodern, asasnya adalah bahwa dalam akad muawadah (atas beban), yang bersifat lazim dan tidak mengandung khiyar (opsi), salah satu pihak membebaskan pihak lain dari kewajiban yang tidak dapat diimbangi oleh mitra janjinya. Mitra janji tersebut tidak dapat meminta *fasakh* akad karena pihak mitra tersebut cidera janji, tetapi akad tetap berlangsung. Ada dua pilihan yang dapat ia ambil: menuntut mitra janji itu untuk mengakhiri perjanjian atau menuntut dhaman, atau ganti

kerugian, sesuai dengan keadaan, dan dasar dari daman tersebut adalah perjanjian itu sendiri.

b) Pembelaan berdasarkan tidak dilaksanakannya akad

Dalam hukum Islam modern, jika seseorang diberi hak untuk meminta *fasakh* atas perikatan yang tidak dapat dilaksanakan oleh pihak lain, maka tentu ia lebih berhak untuk menahan atau menunda pelaksanaan perikatan tersebut sampai para pihak mitra janji melakukan kewajibannya juga. Dalam hukum Islam, ini dikenal sebagai hak menahan, atau hak al-habs. Secara umum, hak menahan secara lebih luas dari sekadar menunda pelaksanaan perikatan dalam perjanjian timbal balik, karena hak menahan juga meliputi perikatan yang berasal dari sumber yang berbeda dari perjanjian timbal balik.

4) Terminasi akad karena mustahil dilaksanakan

Apabila salah satu pihak tidak dapat melaksanakan perikatan karena alasan eksternal, perikatan batal dengan sendirinya tanpa perlu putusan hakim karena perikatan tidak dapat dilaksanakan. Sebagai contoh, jika barang yang dimaksudkan untuk dijual oleh penjual musnah di tangannya setelah akad ditutup, maka akad itu sendiri putus karena barang tersebut tidak ada. Pembeli dapat meminta kembali harga barang kepada penjual jika barang tersebut telah diserahkan lebih lanjut. Dalam kasus ini, kegagalan itu disebabkan oleh bencana yang tidak menentu dan kesalahan penjual sendiri. Dalam kasus di mana barang dimusnahkan oleh pihak ketiga yang tidak terkait dengan para pihak, pembeli memiliki pilihan untuk memfasakh perjanjian dan menagih uang harga penggantian kepada pihak ketiga yang menyebabkan kemusnahannya atau meneruskan perjanjian jual beli dan

membiarkan uang harga kepada penjual. pihak ketiga yang menyebabkan kemusnahan barang. (Andriani dan Zulfitri, 2021: 21-24)

3. Tinjauan Umum tentang Jual Beli (*Ba'i*)

a. Pengertian Jual Beli (*Ba'i*)

Secara bahasa, jual beli dalam bahasa arab berasal dari kata *al-bay'u* (البيع), *al-tijarah* (التجارة), atau *al-mubadalah* (امبادلة), sebagaimana firman Allah SWT:

يَرْخُونَ تِجَارَةً لَّن تَبُورَ

"Mereka mengharapkan perdagangan yang tidak akan pernah rugi"
(Qs. Fathir:29)

Sedangkan secara istilah merupakan kegiatan tukar menukar barang dengan barang atau menggunakan uang, dengan jalan melepaskan hak kepemilikan dari yang satu kepada yang lain atas dasar suka sama suka dan saling rela. Kegiatan ini disertai dengan adanya ijab dan qabul sesuai dengan syarat dan rukun tertentu.

Beberapa ulama berbeda pendapat mengenai definisi jual beli (*Ba'i*) ini:

- 1) Menurut Al-Iman An-Nawawi di dalam Al-Majmu' Syarah Al-Muhadzab ia menyebutkan jual beli yaitu:

مُقَابَلَةٌ مَالٍ بِمَالٍ تَمْلِيكًا

"Tukar menukar harta dengan harta secara kepemilikan."

- 2) Menurut Ibnu Qudamah di dalam Al-Mughni menyebutkan bahwa jual beli yaitu:

مُبَدَلَةُ الْمَالِ بِالْمَالِ تَمْلِيكًا وَتَمَلُّكًا

“Pertukaran harta dengan harta dengan kepemilikan dan penguasaan.”

- 3) Menurut Dr. Wahbah Az-Zuhaili di dalam kitab Al-Fiqhul Islami wa Adillatuhu mendefinisikan *al-bay'u* (البيع) yaitu:

مُقَابَلَةٌ شَيْءٍ بِشَيْءٍ

“Menukar sesuatu dengan sesuatu.” (Sarwat, 2018:5-6)

- 4) Menurut Mazhab Hanafi, jual beli mengandung dua arti, yaitu:
- a) Makna khusus, Jual beli berarti tukar menukar komoditas/ barang dengan uang sesuai cara dan aturan yang berlaku. Makna inilah yang sering dipakai dalam istilah sehari-hari dalam sebuah transaksi.
 - b) Makna umum, Jual beli berarti tukar menukar harta dengan harta lain dengan cara dan aturan khusus yang berlaku. Harta yang dimaksud adalah sesuatu yang disukai oleh manusia secara fitrah dan bisa diambil manfaatnya ketika dibutuhkan. Oleh karena itu, disebut harta jika bisa diambil manfaatnya, dan manfaat tersebut dibolehkan secara syar'i. Harta yang dimaksud bisa berupa komoditas/barang, bisa juga berupa uang. Dari definisi ini bisa dimungkinkan adanya tukar menukar barang dengan barang, uang dengan uang, atau barang dengan uang. (Rohman, 2020:1-2)

b. Dasar Hukum Jual Beli (*Ba'i*)

Sebagai sarana untuk membantu sesama makhluk Allah, jual beli mempunyai landasan Al-qur'an dan Hadits yang membahas mengenai jual beli tersebut. Firman Allah SWT dalam surat Al Baqarah ayat 275:

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُونَ الَّذِي

يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَلِكَ
 بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ
 الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ
 الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ
 رَبِّهِ فَانْتَهَى فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ
 إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَئِكَ أَصْحَابُ
 النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ

Artinya: "Orang-orang yang memakan riba tidak dapat berdiri, melainkan seperti berdirinya orang yang kemasukan setan karena gila. Yang demikian itu karena mereka berkata bahwa jual beli sama dengan riba. Padahal, Allah telah menghalalkan jual-beli dan mengharamkan riba. Barang siapa mendapat peringatan dari Tuhannya, lalu dia berhenti, maka apa yang telah diperolehnya dahulu menjadi miliknya dan urusannya (terserah) kepada Allah. Barang siapa mengulangi, maka mereka itu penghuni neraka, mereka kekal di dalamnya."

Di dalam Qs. Al-Baqarah ayat 282 Allah SWT. berfirman:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا
 تَدَايَنْتُمْ بِدَيْنٍ إِلَىٰ أَجَلٍ مُّسَمًّى
 فَاكْتُبُوهُ وَلْيَكْتُب بَيْنَكُمْ
 كَاتِبٌ بِالْعَدْلِ وَلَا يَأْبَ كَاتِبٌ أَنْ
 يَكْتُبَ كَمَا عَلَّمَهُ اللَّهُ
 فَلْيَكْتُبْ وَلْيُمْلِلِ الَّذِي
 عَلَيْهِ الْحَقُّ وَلْيَتَّقِ اللَّهَ رَبَّهُ
 وَلَا يَبْخَسْ مِنْهُ شَيْئًا فَإِنْ
 كَانَ الَّذِي عَلَيْهِ الْحَقُّ سَفِيهًا
 أَوْ ضَعِيفًا أَوْ لَا يَسْتَطِيعُ أَنْ
 يُمِلَّ هُوَ

فَلْيُمْلِلْ وَلِيَّهُ بِالْعَدْلِ
 وَاسْتَشْهِدُوا شَهِيدَيْنِ مِنْ رِجَالِكُمْ
 فَإِنْ لَمْ يَكُونَا رَجُلَيْنِ فَرَجُلٌ
 وَامْرَأَتَيْنِ مِمَّنْ تَرْضَوْنَ مِنَ
 الشُّهَدَاءِ أَنْ تَضِلَّ إِحْدَاهُمَا
 فَتُذَكِّرَ إِحْدَاهُمَا الْأُخْرَى وَلَا يَأْبَ
 الشُّهَدَاءُ إِذَا مَا دُعُوا وَلَا
 تَسْمُوا أَنْ تَكْتُبُوهُ صَغِيرًا أَوْ
 كَبِيرًا إِلَىٰ أَجَلِهِ ذَلِكُمْ أَقْسَطُ
 عِنْدَ اللَّهِ وَأَقْوَمُ لِلشَّهَادَةِ وَأَدْنَىٰ
 أَلَّا تَرْتَابُوا إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً
 حَاضِرَةً تُدِيرُونَهَا بَيْنَكُمْ فَلَيْسَ
 عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَلَّا تَكْتُبُوهَا
 وَأَشْهِدُوا إِذَا تَبَايَعْتُمْ وَلَا يُضَارَّ
 كَاتِبٌ وَلَا شَهِيدٌ هَٰذَا وَإِنْ تَفَعَّلُوا
 فَإِنَّهُ فُسُوقٌ بِكُمْ وَاتَّقُوا اللَّهَ
 وَيُعَلِّمُكُمُ اللَّهُ وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ

Artinya: "Hai orang-orang yang beriman, apabila kamu bermu'amalah, tidak secara tunai untuk waktu yang ditentukan, hendaklah kamu menuliskannya. dan hendaklah seorang penulis di antara kamu menuliskannya dengan benar. dan janganlah penulis enggan menuliskannya sebagaimana Allah mengajarkannya, meka hendaklah ia menulis, dan hendaklah orang yang berhutang itu mengimlakkan (apa yang akan ditulis itu), dan hendaklah ia bertakwa kepada Allah Tuhannya, dan janganlah ia mengurangi sedikitpun daripada hutangnya. jika yang berhutang itu orang yang

lemah akalnya atau lemah (keadaannya) atau Dia sendiri tidak mampu mengimlakkan, Maka hendaklah walinya mengimlakkan dengan jujur, dan persaksikanlah dengan dua orang saksi dari orang-orang lelaki (di antaramu). jika tak ada dua orang lelaki, Maka (boleh) seorang lelaki dan dua orang perempuan dari saksi-saksi yang kamu ridhai, supaya jika seorang lupa Maka yang seorang mengingatkannya. Janganlah saksi-saksi itu enggan (memberi keterangan) apabila mereka dipanggil; dan janganlah kamu jemu menulis hutang itu, baik kecil maupun besar sampai batas waktu membayarnya. yang demikian itu, lebih adil di sisi Allah dan lebih menguatkan persaksian dan lebih dekat kepada tidak (menimbulkan) keraguanmu. (Tulislah mu'amalahmu itu), kecuali jika mu'amalah itu perdagangan tunai yang kamu jalankan di antara kamu, Maka tidak ada dosa bagi kamu, (jika) kamu tidak menulisnya. Dan persaksikanlah apabila kamu berjual beli; dan janganlah penulis dan saksi saling sulit menyulitkan. jika kamu lakukan (yang demikian), Maka Sesungguhnya hal itu ialah: suatu kefasikan pada dirimu. dan bertakwalah kepada Allah; Allah mengajarmu; dan Allah Maha mengetahui segala sesuatu". (Hasan, 2018:31-32)

c. Rukun Jual Beli (*Ba'i*)

Terkait dengan rukun dan syarat jual beli, para ulama berbeda pendapat. Menurut Ulama Hanafi, rukun jual beli terbagi atas ijab dan qabul maksudnya untuk menunjukkan adanya saling tukar menukar atau sejenisnya (*mu'athaa*). Oleh karena itu, rukunnya yaitu tindakan yang berupa perkataan atau gerakan yang menunjukkan kerelaan dengan berpindahnya harga dan barang. Sedangkan mayoritas ulama berpendapat bahwa rukun jual beli itu terbagi atas penjual, pembeli, ijab dan qabul serta adanya barang. (Az-Zuhaili, 2011:28-29)

Menurut Jumhur Ulama rukun jual beli terbagi 4, yaitu: Orang yang berakad (penjual dan pembeli), Sighat (lafal ijab dan kabul), Ada barang yang dibeli, Ada nilai tukar pengganti barang. Menurut

Mazhab Hanafi orang yang berakad, barang yang dibeli dan nilai tukar barang di atas termasuk syarat jual beli, bukan rukun. Sedangkan Menurut Juhum Ulama, bahwa syarat jual beli sesuai dengan rukun jual beli yang disebutkan di atas adalah sebagai berikut:

1) Syarat orang yang berakad

Para Ulama fikih sepakat, bahwa orang yang melakukan akad jual beli harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- a) Berakal. Artinya, jual beli yang dilakukan anak kecil yang belum berakal hukumnya tidak sah. Akan tetapi menurut Mazhab Hanafi, apabila ada anak kecil yang sudah mumayyiz (menjelang baligh), akad yang dilakukannya membawa keuntungan baginya, seperti menerima hibah, wasiat dan sedekah, maka akadnya sah. Sebaliknya apabila akad itu membawa kerugian bagi dirinya, seperti meminjamkan harta kepada orang lain, mewakafkan atau menghibahkannya tidak dibenarkan menurut hukum.

Hal ini dikarenakan transaksi yang dilakukan oleh anak kecil yang sudah mumayyiz (menjelang baligh) mengandung manfaat dan sekaligus mudharat, misalnya jual beli, sewa menyewa dan perserikatan dagang, dipandang sah menurut hukum apabila walinya mengizinkan setelah pertimbangan yang matang.

Menurut jumbuh ulama, orang yang melakukan akad jual beli itu harus akil baligh dan berakal. Dan bila orang yang berakad itu masih mumayyiz, maka akad jual beli itu tidak bisa dikatakan sah sekalipun sudah mendapat izin dari walinya. (Hasan, 2003: 118-119)

b) Orang yang melakukan akad, adalah orang yang berbeda.

Maksudnya yaitu, seseorang tidak dapat bertindak sebagai penjual dan pembeli dalam waktu yang bersamaan.

2) Syarat yang terkait dalam ijab dan qabul

Para Ulama fikih sepakat menyatakan, bahwa urusan utama dalam jual beli adalah saling rela antara kedua belah pihak. Kerelaan ini dapat dilihat pada saat akad berlangsung. Ijab kabul harus diungkapkan secara jelas dalam transaksi yang bersifat mengikat kedua belah pihak, seperti akad jual beli dan sewa menyewa.

Terhadap transaksi yang sifatnya tidak mengikat salah satu pihak, seperti wasiat, hibah atau wakaf, tidak perlu ada kabul, dan cukup dengan ijab saja. Bahkan menurut Ibnu Thaimiyah (Mazhab Hanbali) dan ulama lainnya ijab pun tidak diperlukan dalam masalah wakaf.

Apabila ijab dan kabul telah diucapkan dalam akad jual beli, maka pemilikan barang dan uang telah berpindah tangan. Ulama fikih menyatakan bahwa syarat ijab dan kabul itu adalah sebagai berikut:

- a) Menurut Jumbuh Ulama orang yang mengucapkannya telah akil baligh dan berakal atau menurut Ulama Mazhab Hanafi telah berakal, sesuai dengan perbedaan mereka dalam menentukan syarat-syarat seperti telah dikemukakan di atas.
- b) Kabul sesuai dengan ijab. Misalnya: "Saya jual Sepeda ini dengan harga sepuluh ribu", lalu pembeli menjawab: "Saya beli dengan harga sepuluh ribu".
- c) Ijab dan kabul dilakukan dalam satu majlis. Maksudnya kedua belah pihak yang melakukan akad jual-beli hadir dan membicarakan masalah yang sama.

- 3) Syarat yang diperjualbelikan
 - a) Barang itu ada atau tidak ditempatnya, tetapi penjual menyatakan kesanggupannya untuk mengadakan barang itu
 - b) Dapat dimanfaatkan dan bermanfaat bagi manusia.
 - c) Milik seseorang.
 - d) Dapat diserahkan pada saat akad berlangsung atau pada waktu yang telah disepakati.
- 4) Syarat nilai tukar (harga barang)

Nilai tukar ini termasuk unsur terpenting, dan alat tukar yang digunakan pada zaman sekarang adalah uang. Berhubungan dengan nilai tukar ini, ulama fiqh membedakan antara as-tsamn (الْتَمَنُ) dan as-si'r (السَّعْرُ).

Harga yang diterapkan para pedagang adalah as-tsamn, bukan harga as-si'r. Diantara syarat as-tsamn yang dikemukakan ulama fiqh yaitu:

 - a) Harga yang disepakati kedua belah pihak harus jelas jumlahnya.
 - b) Dapat diserahkan pada waktu akad.
- 5) Apabila jual beli yang dilakukan dengan sistem barter, maka barang yang dijadikan nilai tukar bukan barang yang diharamkan. (Hasan, 2003: 120-125)

4. Jual beli *All You Can Eat*

a. Pengertian *All You Can Eat*

Secara bahasa, *All You Can Eat* berarti segala sesuatu yang boleh dimakan. Pengertian *All You Can Eat* adalah suatu sistem penjualan menu pada restoran atau rumah makan, dimana konsumen hanya membayar 1 harga untuk dapat menikmati seluruh menu yang tersedia dengan konsep *buffet*. Jadi jual beli *All You Can Eat* adalah jual beli

makanan yang memungkinkan konsumen mengambil makanan sebanyak dan sepuasnya tanpa menambah atau mengurangi harga yang akan dibayarnya. Ini menjadi solusi bagi konsumen yang suka makan banyak dan menginginkan makanan bervariasi. (Yusman, dkk. 20xx: 45-46)

Secara umum *All You Can Eat* merupakan konsep penjualan pada sebuah restoran, dimana pembeli hanya perlu membayar satu kali saja dan dapat mencicipi semua jenis makanan dalam waktu yang ditentukan melalui sistem *buffet*. Membayar satu harga untuk makan sepuasnya adalah nama lain dari konsep *All You Can Eat*. (Ulfah, 2023: 22)

b. Tujuan *All You Can Eat*

Restoran sepuasnya (*All You Can Eat*) memiliki tujuan untuk memberikan dan memperkenalkan konsep Restoran yang menarik kepada para pengunjung dan penikmat wisata kuliner dengan adanya rumah makan yang menggunakan model makan sepuasnya atau *All You Can Eat*, serta memberikan variasi baru terhadap aneka macam kuliner yang ada. (Kubro, 2019, 60)

c. Perbedaan *All You Can Eat* dengan Restoran Biasa

1) Dari segi pelayan

Restoran biasanya menggunakan metode pelayanan ala Amerika, dimana pengunjung yang datang akan disuguhkan daftar menu makanan oleh pengunjung, kemudian pelayan akan memberikan daftar pesanan tersebut kepada chef di dapur untuk segera dimasak. Sedangkan Restoran *All You Can Eat* menggunakan jenis pelayanan *selfservice* atau *buffet*, yaitu pengunjung bebas mengambil sendiri makanan yang telah disediakan atau disajikan di meja *buffet* atau memilih untuk diambil oleh pelayan.

2) Dari segi tarif harga

Restoran biasa mempunyai tarif harga yang berbeda-beda untuk setiap menu yang disajikan atau tersedia pada daftar menunya. Sedangkan *All You Can Eat Restaurant* mempunyai tarif harga yang sama untuk semua jenis makanan, perbedaan tarif harga hanya bergantung pada umur saja, dimana harga tersebut berbeda untuk anak-anak dan dewasa.

3) Sistem Penyajian Makanan

Di restoran biasa, pengunjung datang dan kemudian memilih makanan di daftar makanan. Pelayan akan membawa daftar menu yang telah dipilih ke dapur, pelayan akan datang membawa makanan yang sudah dimasak ke meja pengunjung. Sedangkan di restoran *All You Can Eat*, pengunjung yang datang kemudian akan diberi pengarahan oleh resepsionis mengenai sistem pembayaran dan jumlah orang yang datang. Pengunjung bebas memilih menu makanan yang disediakan di meja *buffet*, jika *All You Can Eat* adalah makanan yang harus dimasak. Dulu, pengunjung bisa memilih untuk memasak sendiri atau dibantu oleh pramusaji yang siap membantu.

4) Dari segi peralatan makan

Restoran biasanya menggunakan peralatan makan standar berupa sendok, garpu atau sumpit dan pisau tanpa peralatan khusus. Sedangkan restoran *All You Can Eat* menggunakan peralatan makan standar namun memiliki perlengkapan tambahan berupa *chafingplate*. *ChafingDish* sendiri merupakan alat penghangat makanan berupa kompor portable, pemanggang dan *steamboat*. (Damayanti, 2022: 47-49)

d. Penerapan Denda dalam Jual Beli

KHES (Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah) yang keberadaannya berdasarkan Peraturan Mahkamah Agung Republik Indonesia Nomor 02 Tahun 2008 Tentang Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah, dalam hal tersebut KHES dilahirkan untuk kelancaran pemeriksaan dan penyelesaian sengketa ekonomi syariah sebagaimana dimaksud pasal 49 huruf I beserta Penjelasan Undang-Undang No 03 Tahun 2006 Tentang Peradilan Agama. (Firstania, 2020: 33)

Para ulama berbeda pendapat tentang dibolehkannya hukuman *ta'zir* dengan cara mengambil harta. Menurut Abu Hanifah, hukuman *ta'zir* dengan cara mengambil harta tidak dibolehkan. Pendapat ini diikuti oleh muridnya, yaitu Muhammad Ibn Hasan, tetapi muridnya yang lain yaitu Imam Yusuf membolehkannya apabila dipandang membawa maslahat. Pendapat ini diikuti oleh Imam Malik, Imam Syafi'i dan Imam Ahmad Ibn Hambali. (Kusumaningrum, 2020: 40)

Dalam KHES, orang yang ingkar janji dapat diberikan sanksi dan ketentuan seseorang yang disebut ingkar janji dijelaskan dalam Pasal 36 KHES, yang menyebutkan bahwa: Pihak dapat dianggap melakukan ingkar janji, apabila karena kesalahannya:

- 1) Tidak melakukan apa yang dijanjikan untuk melakukannya;
- 2) Melaksanakan apa yang dijanjikannya, tetapi tidak sebagaimana dijanjikan;
- 3) Melakukan apa yang dijanjikannya, tetapi terlambat;
- 4) Melakukan sesuatu yang menurut perjanjian tidak boleh dilakukan.

(Firstania, 2020: 35-36)

e. Restoran

1) Pengertian tentang restoran

Restoran atau rumah makan adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

Restoran merupakan suatu ruangan atau tempat di mana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makan dan minum bagi tamu yang memerlukannya. Pada hotel besar biasanya terdapat lebih dari satu restoran. (Williandani, dkk. 2022: 82)

Restoran memiliki empat tujuan sebagai berikut:

- a) Perdagangan. Restoran berfungsi sebagai jasa penjualan dan pelayanan kepada pelanggan dari jenis produknya.
- b) Keuangan. Restoran menjaga kelancaran dari berlangsungnya kegiatan merupakan perputaran dari biaya penanaman modal.
- c) Kedudukan. Pengoperasian restoran yang utama adalah menyajikan berbagai jenis makanan dan penampilan suasana ruang restoran.
- d) Kepraktisan. Restoran dalam penyusunannya menarik perhatian, penyajian dan pelayanan dari jenis usaha tersebut diharapkan dapat memberikan kepuasan

2) Jenis-jenis restoran

Menurut Atmodjo, berdasarkan kegiatan makanan dan minuman yang disajikan restoran dapat dibagi menjadi beberapa jenis, sebagai berikut:

- a) *A'la Carte Restaurant*: Terdapat harga didalam setiap menu yang dipesan (*price per dish*). Jenis makanan yang disajikan dalam bentuk yang besar.
- b) *Table d'hotel*: Memiliki menu yang lengkap dengan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai dengan menu penutup.
- c) *Coffee shop*: Tempat makan dan minum yang dapat menciptakan suasana santai dan menyajikan kopi sebagai menu special diluar dari makanan kecil atau makanan siap saji.
- d) *Cafeteria*: Tempat makan yang menyajikan minum dan makan dengan terbatas seperti menyajikan minuman tidak beralkhol, sandwich atau roti.
- e) *Canteen*: Tempat makan dan minum yang menyajikan makanan instan dengan harga yang terjangkau.
- f) *Continental Restaurant*: Restoran yang memberikan kebebasan bagi setiap pengunjung sehingga pengunjung dapat memilih dan mengiris makanan yang dipesannya.
- g) *Carvery*: Restoran ini biasanya berlokasi di hotel. Menyajikan makanan dan minuman yang sederhana.
- h) *Discotheque*: Menyajikan makanan dan minuman cepat saji dengan memberikan suasana musik yang kencang sebagai daya tariknya.
- i) *Fish and chips shops*: Restoran yang menyajikan menu ikan, snack.
- j) *Grill Room*: Restoran yang menyajikan masakan panggang.
- k) *Intavern*: Restoran kecil yang terletak di pinggiran kota dan menjual makanan cepat saji dan minuman kopi.
- l) *Pizzeria*: Restoran yang menjual menu pizza dan pasta sebagai menu utama.

- m) *Creeperie*: Restoran yang menjual makanan manis.
- n) *Pub*: Restoran yang menjual jenis minuman alkohol.
- o) *Cafe*: Restoran yang memiliki suasana santai dan menjual makanan dan minuman cepat saji.
- p) *Specialty restaurant*: Restoran yang memiliki menu makanan yang khusus atau restoran yang memiliki tema khusus dan memiliki citarasa yang berbeda dengan restoran lainnya.
- q) *Terrace restaurant*: Restoran ini biasa terletak di luar (*outdoor*). Untuk di negara-negara barat jenis restoran ini hanya dibuka pada saat musin panas.
- r) *Gourment Restaurant*: Restoran yang menyediakan makanan lezat dengan harga yang mahal. Dan biasanya restoran ini diminati oleh orang-orang yang mengerti mengenai citarasa.
- s) *Family Restaurant*: Restoran sederhana yang memiliki suasana santai dan nyaman untuk makan dan minum yang dimintai oleh para keluarga dengan harga yang murah.
- t) *Main dinning room*: Restoran yang memiliki tempat yang besar biasanya terdapat di hotel. Tipe pelayanan yang diberikan bervariasi seperti *French service*, *Russian service* dan *English service*. (Atmodjo, 2005: 7)

Adapun sistem pelayanan di restoran secara umum dibagi menjadi lima jenis yaitu:

- a) *Table Service*: suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter* maupun *Waitress*. Sistem pelayanan restoran menggunakan *table service* yang terkenal diantaranya adalah: *American*

Service (Sistem Pelayanan Ala Amerika), *English Service* (Pelayanan Ala Inggris), *Service Ala Ritz*, *French Service* (Pelayanan Ala Perancis), *Russian Service*.

- b) *Counter Service*: suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang terus duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tadi di atas *counter*. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter*, *Waitress*, atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.
- c) *Self Service*: suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas.
- d) *Buffet Service*: tamu mengambil makanan dari meja *buffet*. *Buffet* dan penataan makanan di meja dapat bervariasi dari yang sangat sederhana, seperti sup dan salad, hingga *buffet* yang variatif, seperti yang sering dilihat pada restoran-restoran mewah. Banyak restoran komersial yang membangun reputasinya pada variasi dan beranekaragamnya meja *buffet* yang mereka tawarkan.
- e) *Carry Out Service*: sistem pelayanan restoran di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* (kotak)

untuk dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati di tempat itu; mungkin dibawa pulang untuk dinikmati bersama keluarga, dibawa piknik, ke kantor, ke pabrik, ke kampus, dan sebagainya. (Tangian, 2020: 8-9)

Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor: 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan, Khusus untuk waralaba/*franchise* penyediaan makan dan minuman dengan pengolahan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, antara lain:

- a. Perjanjian Waralaba antara pemberi waralaba dan penerima waralaba atau pemberi waralaba lanjutan dengan penerima waralaba lanjutan perlu memuat pelaksanaan SJPH, khususnya komitmen dan tanggung jawab untuk memenuhi Kriteria SJPH yang diperlukan.
- b. Perumusan perjanjian mengenai pelaksanaan SJPH yang tidak dapat dipenuhi oleh penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan akan menyebabkan penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan tidak berhak atas Sertifikat Halal yang telah diperoleh oleh pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan, sehingga tidak berhak mencantumkan label halal. Ketidakberhak-an atas Sertifikat Halal untuk penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan dikecualikan bagi pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan yang dapat menjamin seluruh kriteria SJPH terpenuhi di setiap unit usaha waralaba baik yang lama maupun yang baru.
- c. Waralaba penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yang belum mengusulkan pengajuan Sertifikat Halal wajib melakukan pengajuan Sertifikat Halal. Pengajuan

Sertifikat Halal perlu dielaborasikan dengan penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan oleh pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan.

- d. Jangka waktu perjanjian waralaba dan masa berlaku Sertifikat Halal merupakan satu kesatuan, ketika perjanjian waralaba telah berakhir, maka berakhir pula hak penerima waralaba atau penerima waralaba dalam memanfaatkan Sertifikat Halal.

B. Penelitian Relevan

Agar penelitian yang penulis lakukan tidak tumpang tindih dengan penelitian yang lainnya maka penulis, maka tinjauan kepustakaan merupakan sebuah kemestian penulis lakukan. Dari beberapa tinjauan terhadap beberapa penelitian dan karya ilmiah lainnya, penulis menemukan beberapa pembahasan yang ada kaitannya dengan permasalahan yang penulis bahas. Adapun penelitian tersebut adalah :

Skripsi Nur Faizah Ulfah Jurusan Syariah dan Ekonomi Bisnis Islam STAIN Majene yang berjudul "Tinjauan Hukum Bisnis Syariah Terhadap Konsep *“All You Can Eat”* pada Restoran Haedon di Mamuju". Jenis penelitian ini menggunakan metode *field research* kualitatif dengan menggunakan metode penelitian teologi normatif. Sumber data yang digunakan ada dua macam yaitu: data primer dan data sekunder, metode pengumpulan data yang digunakan observasi, wawancara dan dokumentasi, serta teknik pengolahan data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : 1. Pada restoran Haedon Mamuju menerapkan beberapa aturan yaitu batasan waktu dalam menikmati menu makanan berlaku 90 menit, menu yang sudah diambil tidak boleh disisakan jika menyisakan mendapat sanksi denda yang sudah di tetapkan restoran Haedon dan tidak diperbolehkan membawa pulang menu makanan 2. Sistem *All You Can Eat* termasuk dalam *gharar jahalah*

yakni objek akad sudah ada tetapi tidak jelas kuantitas dan kualitasnya. Dalam hal ini sistem *All You Can Eat* tidak diketahui secara jelas takaran dari objek jual beli. Persamaan dengan permasalahan penulis adalah sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*. Adapun perbedaan lain terdapat pada lokasi penelitian dan jenis penelitian yang mana penelitian sebelumnya menggunakan metode normatif.

Skripsi Iin Fauziah Progam Studi Hukum Ekonomi Syari'ah (Muamalah) IAIN Jember yang berjudul "Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep *All You Can Eat* Menurut Perspektif Fiqih Muamalah (Studi Kasus Restoran Pochajjang Denpasar Bali)". Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, dengan metode ini diharap dapat mendeskripsikan analisis secara utuh sebagai satu kesatuan yang terintegrasi dalam penelitian mengenai perekonomian khususnya dalam jual beli yang terjadi di masyarakat. Adapun teknik pengumpulan datanya adalah wawancara, observasi dan Dokumentasi. Setelah data terkumpul data kemudian dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif. Hasil penelitian ditemukan bahwa 1) pelaksanaan jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat* yang terjadi di Restoran Pochajjang ini terjadi antara pihak penjual dan pembeli, pembeli membayar terlebih dahulu harga yang telah ditetapkan dan pembeli dipersilahkan makan sepuasnya dan dibatasi waktu 1,5 jam. Penjual tidak mengetahui seberapa banyak makanan yang diambil, akan tetapi penjual tetap mendapatkan keuntungan. Tujuan dari penjual membuka konsep ini pun yaitu sebagai ajang promosi untuk menarik minat pembeli. 2)

Pandangan fiqih muamalah dari jual beli ini diperbolehkan karena sudah sesuai dengan rukun dan syarat jual beli, baik dari segi pihak yang berakad (penjual dan pembeli) maupun *ijab qabulnya*. Sedangkan dari segi objek transaksi terdapat unsur gharar (ketidakjelasan). Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*. Adapun perbedaan lain terdapat pada lokasi penelitian.

Skripsi Atika Dwi Anjani AR Program Studi Hukum Ekonomi IAIN Jember yang berjudul "Konsep Jual Beli "*All You Can Eat*" Menurut Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah)". Jenis penelitian ini adalah normatif. Langkah penelitian normatif yang digunakan oleh penulis bersifat penelitian kepustakaan (*library research*) dengan mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai bahan yang ada di perpustakaan seperti buku referensi, hasil penelitian sejenis sebelumnya, artikel, catatan, dan berbagai jurnal yang berkaitan dengan masalah yang akan dipecahkan. Teknik pengumpulan data untuk penelitian ini menggunakan metode berupa studi kritik pustaka serta observasi. Setelah semua data terkumpul selanjutnya disusun dan dinarasikan menggunakan analisis kualitatif yang bersifat mendeskripsikan data sehingga ditarik kesimpulan untuk menjawab permasalahan penelitian ini. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa: Pertama, pelaksanaan jual beli dengan konsep "*All You Can Eat*" dimulai saat konsumen datang dan akan disambut oleh pelayan dan dijelaskan mengenai konsep "*All You Can Eat*" mulai dari menu serta harga makanan dan minuman yang disediakan, kemudian akan dijelaskan syarat dan ketentuan

yang diberlakukan seperti adanya batasan waktu bagi konsumen untuk mengambil makanan, dan sanksi atau denda berupa uang tunai jika konsumen tidak dapat menghabiskan makanannya dan sanksi jika konsumen ketahuan membawa pulang makanan yang di sisa. Kedua, konsep jual beli "*All You Can Eat*" menurut Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) dapat dilihat dari rukun dan syarat sahnya jual beli. "*All You Can Eat*" dalam rukun objek transaksi dimana mempunyai syarat objeknya harus jelas masih belum terpenuhi karena dalam konsep "*All You Can Eat*", pihak restoran dan konsumen tidak mengetahui seberapa banyak jumlah takaran makanan yang konsumen ambil dalam menikmati semua menu yang tersedia, sehingga terdapat ketidakjelasan (gharar) didalamnya. Persamaan dengan permasalahan penulis adalah sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*. Serta perbedaan lain terdapat pada metode penelitian yaitu penelitian sebelumnya menggunakan jenis penelitian kepustakaan.

Skripsi Khadijah Al Kubro Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Fakultas Hukum Universitas Jember yang berjudul "Jual Beli Makanan Model *All You Can Eat* ditinjau dari Kitab Undang-Undang Hukum Perdata dan Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) (Studi di Kedai Seasoning Korean BBQ Malang)". Penulisan ini menggunakan penelitian lapangan (field research), yaitu dengan cara turun ke lapangan langsung/ lokasi penelitian. Teknik pengumpulan datanya adalah observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Setelah data terkumpul data kemudian dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif analisis. Hasil penelitian

yang diperoleh di lapangan dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan jual beli makanan model *All You Can Eat* yang ada di kedai Seasoning Korean BBQ Malang tidak terlepas dari konsep perjanjian secara mendasar yang diatur dalam pasal 1320 KUHPerduta dan dalam kompilasi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) diperbolehkan. Sebagaimana yang tercantum pada pasal 78 KHES telah memenuhi rukun dan syarat dalam jual beli namun ditemukan tidak terpenuhinya salah satu poin syarat *ma'qud alaih* yaitu barang harus diketahui jumlah, ukuran, dan takarannya. Sehingga diindikasikan terdapat kesamaran (gharar) di dalamnya. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

Skripsi Ribut Oktavia Rindiani Program Studi Hukum Ekonomi Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan yang berjudul “Tinjauan Hukum Islam terhadap Penerapan Denda pada Konsumen yang Tidak Menghabiskan Makanan dalam Jual Beli Makanan dengan Model *All You Can Eat*”. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan jenis dan sumber data yang digunakan yakni data primer dan sekunder. Objek penelitian ini yakni Matjeo Korean Grill Pekalongan. Digunakan teknik pengumpulan data wawancara, dokumentasi, dan observasi. Sedangkan teknik analisis data penelitian ini yakni pengolahan dan juga pengarsipan data, membaca keseluruhan data, dan menganalisis lebih detail. Hasil penelitian ini yakni Penerapan denda pada resto Matjeo Korean Grill Pekalongan dilakukan dengan beberapa ketentuan yakni 1) denda diberlakukan pada konsumen yang makan lebih dari batas waktu yang

ditetapkan, 2) denda diterapkan pada konsumen yang tidak menghabiskan makanan yang telah diambil dengan ketentuan 50 ribu per 100 gram makanan yang tidak dihabiskan, 3) denda diberlakukan pada konsumen yang membawa pulang makanan yang tidak dihabiskan. Tinjauan hukum Islam pada penerapan denda pada pembeli yang tidak menghabiskan makanan yang dilakukan pada resto Matjeo Korean Grill Pekalongan dinyatakan mubah karena sebelumnya memang telah terjadi perjanjian antara kedua belah pihak yakni penjual dan pembeli yang mana ketika pembeli melakukan pembayaran maka dimaknai dengan sepakat dengan perjanjian yang ditetapkan. Pelaksanaan denda tersebut juga memperhatikan aspek untung rugi dan mubadzir serta tidak membatalkan jual beli. Akad jual beli yang dilakukan masih tetap sah karena didasarkan keridhoan kedua belah pihak. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

Skripsi Nina Dwi Fatmawati Jurusan Hukum Ekonomi Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Salatiga yang berjudul "Penerapan Denda pada Jual Beli Makanan dengan Konsep *All You Can Eat* Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus di Restoran Meatlovers Ungaran)". Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*). Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Untuk menganalisis data, peneliti menggunakan metode deskriptif analisis. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa, pada restoran Meatlovers Ungaran

menerapkan beberapa peraturan yaitu, batasan waktu dalam menikmati hidangan berlaku 90 menit, hidangan yang tersisa di meja khususnya untuk menu daging akan dikenakan denda dan tidak diperbolehkan membawa pulang hidangan yang ada. Pelanggan yang melanggar aturan tersebut akan dikenakan denda sesuai yang ditentukan oleh pihak restoran. Dalam Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah, sanksi dapat diberikan kepada orang yang ingkar janji, dan ketentuan seseorang disebut ingkar janji dijelaskan dalam Pasal 36 dan bentuk sanksi tersebut bisa berupa denda, hal tersebut sesuai KHES Pasal 38. Dalam Islam yang menjadi kriteria akad pelaksanaan jual beli yang sah yaitu adanya unsur suka sama suka atau saling ridha. Menerapkan syarat pada jual beli boleh hukumnya selama tidak merusak akad, hal tersebut sesuai dengan kaidah fikih. Adanya penerapan denda tersebut diutamakan untuk memperhatikan untung/rugi baik dari penjual dan pembeli. Maka hukum menerapkan denda pada jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat* di restoran Meatlovers Ungaran hukumnya boleh karena tidak bertentangan dengan Hukum Islam. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

Skripsi Sayyidati Shofia Prodi Hukum Ekonomi Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang berjudul "Tinjauan Fiqh Muamalah Terhadap Penerapan Denda Pada Restoran Dengan Konsep All You Can Eat (Studi Restoran Magal Pekanbaru)". Penelitian ini metode yang digunakan adalah kualitatif dengan jenis penelitian yaitu penelitian lapangan (*field research*) yang bertujuan

untuk mengetahui secara mendalam latar belakang yang sebenarnya menyangkut data yang ada di lapangan. Lokasi penelitian ini berada di Mall Living World Pekanbaru lantai G. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 29 orang dari karyawan restoran magal dan 5-7 konsumen yang datang untuk menikmati makanan di restoran magal setiap harinya. Dari populasi tersebut sampel yang diambil berjumlah 33 orang, 3 dari pihak restoran dan 30 dari konsumen dengan menggunakan teknik *accidental sampling*. Sumber data primer dalam penelitian ini yaitu Kapten dan Karyawan Restoran Magal, serta pengunjung Restoran Magal Pekanbaru dan data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari Al-Qur'an dan Sunnah serta catatan mengenai permasalahan terkait. Teknik pengumpulan data diperoleh melalui obeservasi, wawanara dan angket. Sedangkan teknik analisa yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif yaitu mengungkapkan fakta apa adanya sesuai dengan kenyataan yang diamati. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa, pertama, penerapan denda dalam sistem all you can eat berlaku ketika pelanggan menyisakan makanan khususnya makanan daging. Hal ini pihak restoran sudah memberi tahu kepada pelanggan terkait peraturan yang berlaku, jika pelanggan tetap melanjutkan makannya maka artinya sudah ada unsur kerelaan atau ridha. Kedua, menetapkan syarat dalam jual beli boleh hukumnya selama tidak merusak akad, hal tersebut sesuai dengan kaidah fikih. Adanya penerapan denda itu untuk memperhitungkan untung/rugi baik dari penjual dan pembeli serta menghindari kemubaziran. Maka hukum menerapkan denda pada jual beli makanan dengan sistem *All You Can Eat* di restoran magal adalah boleh karena tidak bertentangan dengan Hukum Islam. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas tentang jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala

yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

Jurnal Nina Indah Febriana, Amrin Nurfieni Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung yang berjudul “Jual Beli dengan Konsep *All You Can Eat* dalam Pandangan Tokoh Dewan Syariah Nasional-Majelis Ulama Indonesia (DSN-MUI)”. Hasil kajian ini memaparkan pandangan beberapa tokoh DSN-MUI tentang praktik jual beli dengan konsep “makan sepuasnya”. Ketentuan denda dan batasan makan di rumah makan sepuasnya oleh para tokoh dalam kajian ini dinyatakan boleh dengan berbagai sudut pandangnya. Sedangkan indikasi gharar oleh sebagian tokoh dinyatakan sebagai “*gharar yasir*”, dan sebagian lagi menyatakan bahwa adanya gharar dalam jual beli tidak boleh. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas mengenai jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*. Penulis tidak membahas mengenai praktek jual beli *All You Can Eat* menurut pandangan tokoh DSN MUI, dan hal lain yang membedakan yaitu di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi pada setiap daging regular maupun yang permiun dan harga yang ditawarkan pada akhir pekan dan hari kerja juga sama tidak ada perbedaan.

Jurnal Bela Candra Sari, Cindy Firantika Nabila, Fredy Gandi Midhia IAIN Metro, yang berjudul “Jual Beli Dengan Konsep *All You Can Eat* Dalam Perspektif Fiqih Muamalah”. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yang menggunakan metode deskriptif analitik dengan pengumpulan

data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sumber data primer dalam penelitian ini yaitu pemilik resto Encim Gedut dan Pengunjung resto Encim Gendut. Sumber data sekunder penelitian ini meliputi buku, artikel, jurnal, dan sumber-sumber lainnya. Sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah metode analisis kualitatif dengan pendekatan berfikir induktif. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ditinjau dari perspektif jual beli dalam fiqih muamalah, pelaksanaan jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat* di resto Encim Gendut telah memenuhi rukun yaitu terdapat *aqidain, shigat, dan ma'qud 'alaih*. Syarat *aqidain* dan *shigat* telah terpenuhi hanya saja dalam syarat *ma'qud 'alaih* terdapat salah satu poin yang tidak terpenuhi yaitu objek jual beli atau barang harus diketahui jumlah, ukuran, dan takarannya sehingga diindikasikan mengandung unsur gharar. Jual beli dengan konsep *All You Can Eat* ini juga telah memenuhi prinsip-prinsip muamalah yaitu tidak ada dalil yang mengharamkannya, didasarkan suka sama suka, dan mendatangkan maslahat. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas mengenai jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah diberikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

Jurnal Ariansyah1a, Qomarudin S Universitas Djuanda, yang berjudul “Tinjauan Hukum Islam terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan dengan Konsep *All You Can Eat* (Studi pada Dua Rumah Makan di Bogor)”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tinjauan prinsip jual beli dalam Islam terhadap pelaksanaan jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat* di dua rumah makan di Bogor. Jenis penelitian yang digunakan

adalah jenis penelitian kualitatif dengan metode analisis fenomenologi. Sumber data yang digunakan adalah sumber data lapangan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat* di rumah makan Caddie dan Yorichi telah sesuai dengan prinsip jual beli dalam Islam, walaupun di kedua rumah makan tersebut dalam segi jumlah atau takaran makanan terdapat gharar (ketidakjelasan), tetapi hal tersebut diperbolehkan karena termasuk ke dalam gharar yasir (ringan). Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas mengenai jual beli *All You Can Eat*. Perbedaan dengan permasalahan penulis adalah penulis membahas pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

Jurnal Nurul Oktapianih, Ali Makfud, Setiya Afandi IAIN Metro, Indonesia yang berjudul “Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) Terhadap Jual Beli Makanan dengan Sistem *All You Can Eat*”. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif lapangan (*Field Research*) dengan menggunakan pendekatan deskriptif analisis. sumber data primer dari kegiatan observasi, wawancara, dan dokumentasi di kintan *buffet*. Untuk menguatkan hasil data penulis merujuk pada data-data sekunder berupa buku, jurnal, dll. Penelitian ini menemukan bahwa pelaksanaan jual beli dengan sistem *All You Can Eat* di Kintan *Buffet* Puri Indah Mall Jakarta barat yaitu dilakukan dengan mekanisme ketika pengunjung datang ke restoran, pegawai Kintan *Buffet* pada bagian kasir akan menyambut pengunjung. Setiap pengunjung dikenakan biaya sebesar Rp 200.000 – Rp 500.000 per orang sesuai menu yang ingin dimakan. Setelah memilih menu, pengunjung diberikan waktu selama 90 menit untuk makan semua yg ada di *buffet* dari

makanan pembuka sampai makanan penutup. Penelitian ini memberikan kesimpulan bahwa meski mengandung gharar. Persamaan dengan permasalahan penulis yaitu sama-sama membahas mengenai jual beli *All You Can Eat*. Perbedaannya dengan penelitian yang akan penulis kaji adalah yaitu penulis membahas mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada restoran yang menerapkan metode *All You Can Eat* dan apakah yang sudah di berikan sertifikasi halal ini sudah mencakup segala yang berhubungan dengan restoran seperti bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses memasak makanan dan sistem jual beli dengan metode yang diterapkan yaitu *All You Can Eat*.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian yang digunakan ialah metode penelitian lapangan (*field reaserch*) yang bersifat Hukum Empiris yaitu penelitian yang berorientasi pada pengumpulan data empiris di lapangan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yaitu penelitian yang menggambarkan fenomena yang terjadi di lapangan sebagaimana adanya sesuai dengan kenyataan yang ada.

B. Tempat dan waktu penelitian

1. Tempat penelitian

Penelitian ini bertempat di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dan BPJPH Kementerian Agama Kota Bukittinggi.

2. Waktu penelitian

Setiap rancangan penelitian perlu dilengkapi dengan jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan. Di bawah ini tabel kegiatan yang akan penulis lakukan, dan lama waktu kegiatan yang dimulai dari bulan Juli 2024 sampai Januari 2025.

Tabel 3.1
Waktu penelitian

NO.	Kegiatan	Bulan Penelitian						
		Jul 2024	Agt 2024	Sep 2024	Okt 2024	Nov 2024	Des 2024	Jan 2025
1.	Penyusunan proposal	✓						
2.	Bimbingan proposal skripsi	✓	✓	✓				

3.	Seminar proposal skripsi				✓			
4.	Perbaikan proposal selesai seminar				✓	✓	✓	
5.	Penelitian						✓	
6.	Pembuatan laporan penelitian						✓	
7.	Munaqasyah							✓

C. Instrumen penelitian

Instrumen penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah penulis sendiri sebagai instrumen utama yang melakukan penelitian ke lapangan, dan instrument tambahan yang dapat melengkapi hasil pengamatan kesimpulan dengan menggunakan alat bantu seperti *field notes* berfungsi untuk mencatat bagian-bagian penting, pedoman wawancara agar wawancara dilakukan lebih terstruktur, kamera serta alat perekam untuk mendokumentasikan kegiatan saat penelitian berlangsung.

D. Sumber data

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*), sumber data yang digunakan penulis dalam penulisan ini adalah sebagai berikut :

1. Sumber data primer atau sumber data utama.
 - a. Pihak restoran (*Owner* dan pelayan restoran) Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi yaitu Suryadi Rahmat Sebagai *Owner*, Muhammad Abil Rafiq dan Ahmad Zaki sebagi Pelayan.

2. Sumber data sekunder, berupa bahan hukum sekunder yaitu:
 - a. Pihak BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) Kementerian Agama Kota Bukittinggi yaitu H. Syamsul Bahri, S.H.I, MA. sebagai pengawas JPH.
 - b. Brosur dan media promosi yang dimiliki Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi berupa pamflet nomor LPPOM yang diperoleh dari akun Instagram @sogogibukittinggi dan foto surat edaran halal.

E. Teknik pengumpulan data

Untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan, maka penulis menggunakan berbagai teknik pengumpulan data yaitu sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi yakni teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung pada lokasi penelitian yang ada, dan mengamati akun sosial media Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi.

2. Wawancara

Wawancara yaitu teknik pengumpulan data yang diperoleh dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung kepada responden dan responden yang menjawab secara langsung dengan dibantu panduan wawancara. Penulis melakukan wawancara semi terstruktur, yaitu dengan menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun sebelumnya, kemudian dapat berkembang berdasarkan jawaban yang telah diberikan oleh informan, hal ini dilakukan untuk lebih terarahnya wawancara yang dilakukan. Penulis melakukan wawancara dengan pihak BPJPH Bukittinggi yaitu H. Syamsul Bahri, S.H.I, MA. sebagai pengawas JPH. dan pihak Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi yaitu Suryadi Rahmat sebagai *Owner*, Muhammad Abil Rafiq dan Ahmad Zaki sebagai pelayan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yakni teknik pengumpulan data dengan menggunakan data tertulis, teknik ini dengan menggunakan dokumentasi guna memperoleh data langsung dari objek atau tempat penelitian, seperti buku-buku yang relevan, foto, laporan yang mempertegas penelitian. Untuk itu penulis mengambil dokumen-dokumen berupa pamflet/brosur dari media promosi, foto labelisasi halal, dan foto surat edaran sertifikasi halal Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi, dalam hal ini penulis mengambil foto-foto objek dan hal lain yang dirasa perlu.

F. Teknik analisis data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Mencatat semua temuan fenomena di lapangan baik melalui pengamatan dan wawancara.
2. Menelaah kembali catatan hasil pengamatan dan wawancara, serta memisahkan data yang dianggap penting dan tidak penting, pekerjaan ini diulang kembali untuk memeriksa kemungkinan kekeliruan klasifikasi.
3. Mendeskripsikan data yang telah diklasifikasikan dengan memperhatikan fokus dan tujuan penelitian.

G. Teknik penjamin keabsahan data

Dalam menjamin keabsahan data, penulis menggunakan metode triangulasi. Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data dengan memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan data atau perbandingan terhadap data itu. Pada teknik triangulasi penulis menggunakan metode triangulasi sumber yakni mengecek data dari berbagai sumber. Triangulasi sumber ialah untuk menguji data yang diperoleh, penulis mewawancarai Muhammad Abil Rafiq dan Ahmad Zaki sebagai pelayan restoran, dan Suryadi Rahmat sebagai *Owner* Sogogi Shabu

& Grill Bukittinggi kemudian mewawancarai pihak BPJPH yaitu H. Syamsul Bahri, S.H.I, MA. sebagai pengawas JPH untuk menjamin keabsahan data.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran/Rumah Makan

Berdasarkan wawancara yang telah penulis lakukan di Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama Kota Bukittinggi mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada rumah makan dan restoran. Menurut Syamsul Bahri selaku pengawas Jaminan Produk Halal (JPH) Kota Bukittinggi, sertifikasi halal merupakan pengakuan secara resmi dari pemerintah bahwa produk yang diterbitkan oleh BPJPH telah memenuhi standar halal sesuai dengan Fatwa MUI tentang produk halal. (wawancara Syamsul, 2024) Suryadi Rahmat selaku *Owner* Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi juga mengungkapkan bahwa sertifikasi halal yang dimaksud mencakup jaminan bahwa restoran tidak menggunakan bahan-bahan yang tidak halal, seperti minyak babi dan bahan lainnya yang tidak sesuai dengan ketentuan syariat Islam. (wawancara Suryadi, 2024) Pendapat lain menurut Muhammad Abil Rafiq selaku pelayan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi yang dimaksud serifikasi halal itu sendiri yaitu adanya pencantuman logo halal pada restoran tersebut. (wawancara Abil, 2024) Terakhir, Ahmad Zaki selaku pelayan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi berpendapat bahwa sertifikasi halal merupakan bentuk jaminan produk yang dipasarkan oleh restoran tidak menggunakan bahan yang tidak halal. (wawancara Zaki, 2024)

Mengenai pengaturan sertifikasi halal itu sendiri, Syamsul Bahri selaku pengawas Jaminan Produk Halal (JPH) Kota Bukittinggi juga menyatakan bahwa pengaturan mengenai sertifikasi halal pada BPJPH secara umum berlaku sama di seluruh wilayah Kementerian Agama baik itu Kabupaten/Kota, Provinsi aturan itu meliputi; UU RI No.

33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, UU RI No. 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah No. 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi UU, UU RI No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah Pengganti UU RI No. 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja, Peraturan Menteri Agama RI No. 26 tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, Keputusan Menteri Agama RI No. 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal, Keputusan Menteri Agama RI No. 1360 Tahun 2021 Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal, Keputusan Kepala BPJPH No. 40 Tahun 2022 tentang Penetapan Label Halal, Keputusan Kepala BPJPH No. 88 Tahun 2022 tentang Penggunaan Label Halal, Keputusan Kepala BPJPH No. 145 Tahun 2022 tentang penggunaan Logo Halal dan Label pada Produk yang telah Memperoleh Sertifikat. (wawancara Syamsul, 2024)

Terkait pentingnya sertifikasi halal bagi rumah makan dan restoran di Sumatera Barat, BPJPH pada Kementerian Agama Kota Bukittinggi. Bahwa adanya label halal juga sebagai bukti kualitas dan kepercayaan yang tinggi terhadap produk yang ditawarkan kepada konsumen di tingkat Nasional. Upaya ini mengikuti kebijakan yang ditetapkan pemerintah dalam wajib halal oktober 2024 (WHO). (wawancara Syamsul, 2024)

Menurut Suryadi Rahmat sertifikasi halal sangat penting, terutama di Sumatera Barat, mengingat daerah ini kaya akan adat istiadat dan memiliki mayoritas penduduk muslim. Sebagai provinsi yang menjunjung tinggi nilai-nilai agama, masyarakat Sumatera Barat sangat memperhatikan kehalalan dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam hal konsumsi makanan. Oleh karena itu, restoran yang ingin beroperasi di wilayah ini harus memenuhi standar kehalalan yang diakui oleh lembaga berwenang agar dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Di

Sumatera Barat, kehalalan bukan hanya menjadi syarat hukum, tetapi juga merupakan bagian dari budaya dan kepercayaan yang dijunjung tinggi. Sertifikasi halal memberikan jaminan kepada konsumen bahwa makanan yang mereka konsumsi telah sesuai dengan prinsip. (wawancara Suryadi, 2024) Muhammad Abil rafiq juga mengungkapkan bahwa sertifikasi halal itu penting karena selain untuk mematuhi peraturan pemerintah juga sebagai penarik minat konsumen agar tidak ragu untuk makan di restoran kami. (wawancara Abil, 2024) Hal yang sama juga diungkapkan oleh Ahmad Zaki yaitu agar konsumen tidak lagi bertanya mengenai kehalalan makanan di restoran kami. (wawancara Zaki, 2024)

Mengenai tujuan dan manfaat sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan, Syamsul Bahri menyatakan bahwa tujuan dan manfaat sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan yaitu meningkatnya kepercayaan konsumen, terutama konsumen muslim, terhadap produk yang ditawarkan. Sertifikat halal juga dapat meningkatkan daya saing restoran di pasar yang semakin memperhatikan aspek kehalalan. Selain itu, sertifikasi halal juga bertujuan untuk melindungi konsumen, memastikan produk yang dikonsumsi atau digunakan aman dan sesuai dengan syariat Islam. (wawancara Syamsul, 2024)

Suryadi Rahmat menyatakan bahwa sertifikasi halal memberikan manfaat kepada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi yaitu untuk menarik minat konsumen, terutama bagi mereka yang mengutamakan kehalalan dalam memilih makanan. Dengan adanya label halal pada suatu restoran, konsumen tidak perlu khawatir mengenai kehalalan makanan yang disajikan, karena mereka dapat memastikan bahwa makanan tersebut telah melalui proses yang sesuai dengan standar kehalalan yang ditetapkan. Hal ini memberikan rasa aman dan kenyamanan bagi konsumen, yang tentunya akan meningkatkan kepercayaan mereka terhadap restoran tersebut. Selain itu, informasi mengenai label halal di

Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi telah disebarakan melalui media sosial, sehingga konsumen dapat dengan mudah mengakses dan mengetahui lebih lanjut tentang sertifikasi halal yang dimiliki oleh restoran tersebut. Dengan adanya komunikasi yang jelas dan transparan melalui media sosial, konsumen menjadi lebih yakin untuk menikmati makanan tanpa rasa khawatir, sehingga *antusiasme* mereka untuk berkunjung ke restoran semakin tinggi. (wawancara Suryadi, 2024)

Terkait peran BPJPH dalam memastikan kelancaran dan keberhasilan sertifikasi halal, BPJPH berperan sebagai badan yang mengkoordinasi dan memastikan proses sertifikasi halal berjalan sesuai dengan aturan dan prosedur yang ditetapkan. BPJPH juga melakukan pengawasan dan pembinaan kepada restoran atau rumah makan, serta memastikan bahwa lembaga yang melakukan pemeriksaan halal (LPH) terakreditasi dan memiliki integritas. Selain itu, BPJPH juga menyediakan informasi dan sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi pelaku usaha. (wawancara Syamsul, 2024)

Mengenai waktu yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal, Syamsul Bahri menyatakan bahwa rumah makan dan restoran diwajibkan untuk memiliki sertifikasi halal. Proses pengurusan sertifikasi halal biasanya memakan waktu sekitar 15 hari, namun untuk restoran, waktu yang dibutuhkan bisa lebih lama, berkisar antara 1 hingga 4 bulan. Hal ini disebabkan oleh adanya tahapan pendampingan atau survei langsung ke lokasi restoran. (wawancara Syamsul, 2024)

Menurut Syamsul Bahri terkait batas waktu berlakunya sertifikasi halal, pada awalnya sertifikat halal memiliki batas waktu, biasanya dua tahun. Namun, sejak tahun 2022, berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 33 Tahun 2022, label halal tidak lagi diberikan batas waktu tertentu. Sebagai gantinya, setiap produk yang telah disertifikasi halal

harus diawasi secara berkelanjutan oleh pengawas halal yang bertanggung jawab untuk memastikan bahwa produk tersebut tetap memenuhi kriteria jaminan produk halal. Jika pengawas halal menemukan pelanggaran atau ketidakkonsistenan dalam pemenuhan kriteria jaminan halal, maka sertifikat halal dapat dicabut. Dengan perubahan kebijakan ini, sistem pengawasan yang lebih ketat dan berkelanjutan diharapkan dapat memastikan produk tetap terjaga kualitas dan kehalalannya sesuai dengan standar yang berlaku. (wawancara Syamsul, 2024)

Menurut Syamsul Bahri, dalam pelaksanaan sertifikasi halal BPJPH perlu melihat apakah sebuah usaha termasuk kategori mikro, kecil, atau menengah. Jika usaha seperti restoran atau rumah makan tergolong mikro atau kecil, pengurusan sertifikasi halal akan difasilitasi oleh Kementerian Agama melalui penyuluh agama yang sudah bersertifikat BPJPH pusat. Penyuluh agama yang bersertifikat ini dikenal dengan sebutan P3H, yang memiliki tugas untuk membantu proses sertifikasi halal bagi pengusaha restoran dan rumah makan. Proses ini mencakup pengumpulan data seperti biodata, modal, alamat, omset, serta informasi tentang alur pengadaan bahan, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. P3H akan membantu menginput data tersebut ke dalam sistem SiHalal dan menyelesaikan seluruh proses sertifikasi halal tanpa biaya, karena ini termasuk dalam proses *self declare*. (wawancara Syamsul, 2024)

Syamsul Bahri juga menyatakan bahwa, jika restoran atau rumah makan tersebut sudah tergolong usaha menengah, mereka tidak bisa lagi mendapatkan layanan sertifikasi halal secara gratis. Meskipun begitu, mereka tetap dapat mengisi formulir manual JPH, dan P3H akan membantu menginput data ke dalam sistem SiHalal. Untuk usaha menengah, akan ada biaya yang dikenakan sesuai dengan jenis produk

yang disertifikasi halal. Setelah proses pengisian dan diberikan rincian biaya, P3H akan tetap mengawal proses sertifikasi sampai sertifikat halal diterbitkan, yang nantinya akan diinformasikan kepada pengusaha melalui email. Sebelum mengurus sertifikasi halal pihak restoran atau rumah makan harus memenuhi beberapa persyaratan utama, seperti:

- a. Menyediakan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong untuk makanan dan minuman sudah halal.
- b. Menghindari kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal serta tempat memasak yang terhindar dari lalu lalang hewan najis.
- c. Memastikan seluruh proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian sesuai dengan prinsip halal. (wawancara Syamsul, 2024)

Adapun dokumen persyaratan untuk mengurus sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan:

- a. Surat permohonan diunggah di SIHALAL
- b. Formulir pendaftaran diunggah di SIHALAL (wajib bagi jasa penyembelihan)
- c. Aspek legal: NIB diisi di SIHALAL
- d. Dokumen penyedia halal diunggah di SIHALAL dalam satu file
 - 1) SK penetapan Penyedia Halal
 - 2) Salinan KTP
 - 3) Daftar riwayat hidup
- e. Daftar nama produk diisi di SIHALAL
- f. Proses pengolahan produk diunggah di SIHALAL
- g. Manual SPJH diunggah di SIHALAL
- h. Izin Edar atau SLHS (jika ada) diunggah di SIHALAL (diakses pada <https://bpjph.halal.go.id> pada 24 Desember 2024)

Pelaksanaan sertifikasi halal bagi rumah makan dan restoran antara lain:


- a. Sebelum mendaftar, pastikan pelaku usaha memiliki email aktif dan NIB Berbasis Risiko (jika belum, silakan daftar atau migrasi NIB melalui <https://oss.go.id>). Untuk mengurus perizinan berusaha.
- b. Pelaku usaha membuat akun, kemudian mengajukan permohonan Sertifikasi Halal dengan mengisi data dan mengunggah dokumen persyaratan melalui, <https://ptsp.halal.go.id/> (SIHALAL).
- c. BPJPH memverifikasi kesesuaian data dan kelengkapan dokumen permohonan.
- d. LPH menghitung, menetapkan, dan mengisi biaya pemeriksaan di SIHALAL.
- e. Pelaku usaha melakukan pembayaran dan mengunggah bukti bayar (format .pdf) di SIHALAL
- f. BPJPH melakukan verifikasi pembayaran dan menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen) di SIHALAL
- g. LPH melakukan proses pemeriksaan (audit) dan mengunggah Laporan Pemeriksaan di SIHALAL
- h. Komisi Fatwa MUI melakukan Sidang Fatwa dan mengunggah Ketetapan Halal di SIHALAL
- i. BPJPH menerbitkan Sertifikat Halal
- j. Pelaku usaha mengunduh sertifikat halal di SIHALAL jika statusnya "Terbit SH" (diakses pada <https://:bpjph.halal.go.id> pada 24 Desember 2024)

Syamsul Bahri menyatakan bahwa restoran dan rumah makan yang terdata sertifikasi halalnya di BPJPH bukittinggi hanya pelaku usaha kecil dan mikro seperti kantin Madrasah. Sedangkan pelaku usaha menengah ke atas mendaftarkan sertifikasi halalnya secara mandiri.

Berikut data sertifikasi halal kecil dan mikro dilingkungan kantor Kementerian Agama Kota Bukittinggi tahun 2024.

NO	NAMA MADRASAH / SATKER	JUMLAH PELAKU USAHA (PU)	JUMLAH SERTIFIKAT HALAL (SH)	JUMLAH KANTIN HALAL
1.	MIS AL-IRHWAN KOTA BUKITTINGGI	1	0	1
2.	MIN KOTA BUKITTINGGI	14	14	1
3.	MTSN 1 KOTA BUKITTINGGI	43	43	1
4.	MTSN 2 KOTA BUKITTINGGI	5	5	1
5.	MAN 1 KOTA BUKITTINGGI	15	15	1
6.	MAN 2 KOTA BUKITTINGGI	10	10	1
7.	KUA KEC. GUGURAK PANJANG	10	0	0
8.	KUA KEC. ALUR BIRUGO TIGO BALEH	28	28	0
9.	KUA KEC. MANDANGIN KOTO SELAYAM	23	23	0
JUMLAH		149	138	6

Bukittinggi, September 2024
An. Kepala,
Kasi Bimas Islam



Zulfikar

Gambar 4.1 Data Sertifikasi Halal Usaha Kecil dan Mikro Kota Bukittinggi tahun 2024

Mengenai restoran cabang, Syamsul Bahri berpendapat bahwa restoran tersebut tidak mendaftarkan sertifikasi ulang kepada BPJPH Kementerian Agama Kota Bukittinggi, karena restoran cabang tersebut di daftarkan oleh restoran pusatnya. (wawancara Syamsul, 2024)

2. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dengan konsep *All You Can Eat*

Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan pada tanggal 20 Desember 2024 mengenai pelaksanaan sertifikasi halal di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi diperoleh informasi bahwa sertifikasi halal yang diterima pihak restoran telah mencakup semua makan dan

minuman yang disajikan di restoran, termasuk bahan baku, bumbu, dan proses penyajiannya. Baik itu daging, sayuran, maupun produk sampingan, semuanya telah diuji dan disertifikasi halal sesuai dengan ketentuan yang berlaku. (wawancara Suryadi, 2024)

Wawancara pada tanggal 20 desember 2024 dengan Suryadi Rahmat selaku *Owner* Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi menyatakan bahwa ia tidak mengetahui apakah jual beli dengan metode *All You Can Eat* sudah termasuk kedalam sesuatu yang disertifikasi halal atau belum, karena yang ia ketahui perusahaan pusat dari restoran Sogogi Shabu & Grill sudah mengurus proses sertifikasi untuk restoran diseluruh cabangnya. (wawancara Suryadi, 2024) Sedangkan pendapat Syamsul Bahri selaku pengawas Jaminan Produk Halal (JPH) Kota Bukittinggi apabila sebuah restoran sudah mendapatkan sertifikasi halal dan ada logo halal yang dicantumkan, maka restoran tersebut sudah mengikuti seluruh prosedur dari sertifikasi halal itu sendiri. (wawancara Syamsul, 2024)

Suryadi Rahmat menyatakan bahwa makanan yang tidak habis dan dikenai denda dapat dibawa pulang oleh pembeli. Namun, jika pembeli tidak membawa makanan yang sudah dikenakan denda tersebut. Makanan sisa tersebut akan di buang oleh pihak restoran dan untuk yang belum dimasak dapat dimanfaatkan ulang oleh pihak restoran. (wawancara Suryadi, 2024)

Pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi, persyaratan yang hanya diketahui oleh Suryadi Rahmat yaitu bahan baku, pengolahan, dan alat yang digunakan harus bebas dari bahan yang tidak halal. Proses untuk mendapatkan sertifikasi halal tersebut memerlukan waktu yang cukup lama, karena melibatkan pemeriksaan menyeluruh terhadap bahan baku, proses pengolahan, dan standar kebersihan yang diterapkan di restoran. Oleh karena itu, pihak manajemen Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi memastikan bahwa setiap aspek operasional restoran sesuai

dengan pedoman halal yang telah ditetapkan. Selain itu, *Owner* Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi juga mengikuti pelatihan terkait sertifikasi halal di Jakarta. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam mengelola restoran sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Dengan mengikuti pelatihan tersebut, *Owner* restoran berkomitmen untuk menjaga kualitas dan kepatuhan terhadap standar halal, demi memberikan rasa aman dan nyaman bagi pelanggan yang mengutamakan kehalalan dalam setiap sajian yang disajikan. (wawancara Suryadi, 2024)

Suryadi Rahmat menyatakan sebelum Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi resmi beroperasi, restoran ini sudah memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan telah memenuhi standar halal. Surat edaran sertifikasi halal yang diberikan kepada Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dari pihak Sogogi Shabu & Grill pusat baru diterima setelah kurang lebih lima bulan sejak restoran tersebut berdiri pada akhir November 2022. Proses ini memerlukan waktu karena restoran tersebut harus menunggu penyelesaian administrasi dan verifikasi dari Sogogi Shabu & Grill Pusat terkait kehalalan bahan makanan dan proses pengolahannya. (wawancara Suryadi, 2024)



Gambar 4.2 : Logo Halal dan Nomor LPPOM Sogogi Bukittinggi

Mengenai cara untuk memastikan semua bahan baku halal, Suryadi Rahmat menyatakan, pihak restoran telah memastikan bahwa seluruh bahan baku dan peralatan yang digunakan bebas dari unsur yang diharamkan menurut syariat Islam. Hal ini dilakukan dengan selektif dalam memilih bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses penyajian makanan, guna menjaga kehalalan setiap hidangan yang disajikan kepada pelanggan. Selain itu, dalam pelatihan yang diikuti oleh pemilik restoran, dijelaskan dengan tegas bahwa penggunaan peralatan seperti kuas yang mengandung bulu babi dilarang, sesuai dengan prosedur operasi standar (SOP) restoran. Pelatihan ini bertujuan untuk memastikan seluruh staf restoran memahami dan menjalankan prinsip-prinsip kehalalan dalam setiap aspek operasional restoran, sehingga makanan yang disajikan dapat dipastikan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. (wawancara Suryadi, 2024)

Ahmad Zaki selaku pelayan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi mengatakan makanan yang disajikan di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi telah memperoleh sertifikat halal melalui restoran pusat. Hal ini menunjukkan bahwa setiap bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan kami telah melalui proses yang sesuai dengan standar kehalalan yang ditetapkan. Dengan sertifikat ini, pihak restoran memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan adalah halal dan aman untuk dikonsumsi oleh pelanggan. (wawancara Zaki, 2024)

Muhammad Abil Rafiq menyatakan, sebagai pelayan selalu memastikan bahan yang digunakan bukan bahan yang tidak halal dan terhindar dari najis. (wawancara Abil, 2024)

Muhammad Abil Rafiq menyampaikan terkait proses sertifikasi halal apakah melibatkan pelayan atau tidak, ia menyatakan bahwa untuk proses sertifikasi halal itu sendiri pelayan tidak dilibatkan dalam pelaksanaannya, hanya saja pelatihan terkait kepatuhan terhadap standar

halal diberikan langsung kepada pemilik restoran. Sebagai pemilik, mereka yang mengikuti pelatihan mendalam mengenai prosedur dan persyaratan yang harus dipenuhi untuk memperoleh sertifikasi halal. Pelatihan ini mencakup aspek pengelolaan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian makanan yang sesuai dengan standar halal yang ditetapkan oleh MUI. (wawancara Abil, 2024) Pendapat diperkuat oleh Ahmad Zaki yaitu, sebagai pelayan tidak mengikuti pelatihan secara langsung, tetapi tetap diberikan arahan dan informasi yang jelas oleh pemilik restoran mengenai proses sertifikasi halal yang telah dijalani. Pelayan juga dilatih untuk memastikan bahwa semua prosedur dan pelayanan yang diberikan sesuai dengan standar halal, sehingga pelanggan dapat merasa nyaman dan yakin dengan kualitas serta kehalalan makanan yang disajikan di restoran ini. (wawancara Zaki, 2024)

Selama bekerja di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi Muhammad Abil Rafiq menyatakan pernah menerima pertanyaan dari pelanggan terkait kehalalan makanan yang disajikan di restoran. Sebagai staf, ia dengan senang hati menjelaskan bahwa seluruh makanan yang kami sajikan telah mendapatkan sertifikasi halal. Ia juga memberi tahu mereka bahwa semua bahan baku yang digunakan telah melalui proses pemeriksaan untuk memastikan bahwa semuanya sesuai dengan standar halal yang berlaku. Pelanggan biasanya merasa lebih tenang dan tidak merasa khawatir setelah mendengar penjelasan ini, karena mereka tahu bahwa kami memprioritaskan kehalalan dan keamanan dalam setiap hidangan yang kami sajikan. Mereka percaya bahwa memberikan penjelasan yang jelas dan transparan akan semakin memperkuat kepercayaan pelanggan terhadap restoran kami. Dengan demikian, mereka dapat menikmati makanan kami dengan rasa aman dan nyaman. (wawancara Abil, 2024)

Terkait dengan dampak yang ditimbulkan sebelum dan sesudah adanya sertifikasi halal, Suryadi Rahmat menyatakan bahwa, sebelum dikeluarkannya surat edaran sertifikasi halal dari Sogogi Pusat adanya rasa keraguan yang dirasakan oleh sebagian konsumen mengenai status kehalalan restoran ini. Tanpa adanya surat edaran resmi, beberapa konsumen mengira bahwa restoran tersebut belum memenuhi syarat kehalalan, yang menyebabkan mereka merasa ragu untuk mengunjungi atau mengonsumsi makanan di sana. Namun, setelah surat edaran sertifikasi halal dikeluarkan, konsumen menjadi lebih yakin dan percaya terhadap kehalalan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi. Adanya surat edaran tersebut memberikan jaminan bahwa restoran ini telah memenuhi standar halal yang ditetapkan, sehingga kepercayaan konsumen pun meningkat, dan mereka merasa lebih nyaman untuk menikmati hidangan yang disajikan. (wawancara Suryadi, 2024)

Ahmad Zaki juga menyatakan dampak yang timbul dengan adanya surat edaran sertifikasi halal ini yaitu konsumen yang hobi makan dengan porsi banyak tidak merasa ragu dengan kehalalan makan di restoran ini terutama konsumen muslim. (wawancara Zaki, 2024) Sedangkan menurut Muhammad Abil Rafiq sebelum adanya surat edaran sertifikasi halal dari pusat ini, juga mempengaruhi terhadap penjualan. Bahkan pada awal Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi buka, hanya sedikit konsumen yang datang. Akan tetapi setelah adanya surat edaran tersebut mulai banyak konsumen yang berdatangan, bahkan pernah ada segerombolan turis asal Korea yang juga pernah makan di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi. (wawancara Abil, 2024)

B. Pembahasan

1. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran/Rumah Makan

Dilihat dari tinjauan umum sertifikasi halal mengenai pelaksanaan sertifikasi halal pada rumah makan dan restoran, pengurusan sertifikasi halal terbagi menjadi 2 jalur yaitu jalur *self declare* (usaha kecil atau usaha mikro), dan jalur regular (usaha menengah). Pelaksanaan sertifikasi halal pada usaha kecil atau mikro ini tidak dikenakan biaya karena difasilitasi oleh Kementerian Agama melalui penyuluh agama yang sudah bersertifikat BPJPH pusat. Sedangkan proses sertifikasi halal untuk usaha menengah tidak bisa lagi mendapatkan layanan sertifikasi halal secara gratis.

Proses sertifikasi halal pada restoran dan rumah makan mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengolahan, peraturan ini mengatur proses sertifikasi halal secara menyeluruh untuk seluruh wilayah Kementerian Agama Provinsi, Kabupaten/Kota. Kebijakan tentang produk yang wajib bersertifikasi halal pada restoran dan rumah makan yang diatur dalam kebijakan yang ditetapkan oleh BPJPH Pusat, di mana terdapat kebijakan Wajib Halal Oktober 2024 (WHO). Berdasarkan kebijakan ini, mulai 18 Oktober 2024, sebagaimana yang diamanatkan dalam UU No. 33 Tahun 2014 sejumlah produk tertentu diwajibkan untuk memiliki sertifikat halal, meliputi beberapa aspek yaitu:

- a. Makanan dan minuman,
- b. Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong untuk produk makanan dan minuman,
- c. Jasa penyembelihan dan hasil sembelihan.

Berdasarkan kebijakan Wajib Halal Oktober 2024 (WHO) ini, mulai 18 Oktober 2024 sejumlah produk tertentu diwajibkan untuk

memiliki sertifikat halal. Produk yang termasuk dalam ketentuan ini meliputi makanan dan minuman, bahan baku, bahan tambahan pangan, serta bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Selain itu, kebijakan ini juga mencakup jasa penyembelihan dan hasil sembelihan yang harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Oleh karena itu, setiap pelaku usaha diharapkan untuk segera memproses sertifikasi halal produk dan jasa mereka agar sesuai dengan ketentuan yang berlaku mulai 18 Oktober 2024. Dikarenakan banyak pelaku usaha yang keberatan dengan pemberlakuan Wajib Halal Oktober 2024 (WHO) ini, pemerintah mengumumkan kembali bahwa kebijakan ini diperpanjang sampai 17 Oktober 2026 mendatang, artinya pemerintah kembali memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mendaftarkan produk usaha mereka agar mendapatkan sertifikat halal. Produk yang tidak bersertifikat halal tidak akan diizinkan masuk ke dalam katalog restoran, dijual di minimarket, atau dipasarkan ke luar daerah. Kedepannya, produk yang belum bersertifikat halal mungkin akan diwajibkan untuk mencantumkan label "tidak halal". Program jaminan produk halal ini merupakan anjuran pemerintah yang melibatkan tidak hanya Kementerian Agama, tetapi juga kementerian dan instansi terkait lainnya, yang bersama-sama berupaya memastikan masyarakat dapat mengurus sertifikasi halal sesuai dengan ketentuan waktu yang ditetapkan. Selain itu, sertifikasi halal ini juga telah menjadi program internasional yang diterapkan di berbagai negara, termasuk negara-negara dengan mayoritas penduduk muslim.

Proses sertifikasi halal pada rumah makan dan restoran dilakukan oleh Tim dari JPH dan LPPOM MUI, mereka akan melakukan pemeriksaan menyeluruh, termasuk mengecek asal bahan baku yang digunakan, seperti daging. Misalnya, jika daging dibeli dari pasar, tim akan memastikan sumber daging tersebut berasal dari rumah potong hewan yang memiliki sertifikat halal dan bahwa penyembelihnya juga

memiliki sertifikat juru sembelih halal. Setelah bahan baku dinyatakan halal, proses selanjutnya adalah memeriksa bahan tambahan seperti garam, gula, dan bumbu lainnya. Setiap produk yang digunakan harus diperiksa satu per satu, termasuk asal tempat produksinya dan apakah proses produksi memenuhi standar halal. Misalnya, apakah tempat produksi dapat diakses oleh hewan najis atau tidak. Selain itu, peralatan dapur juga akan diperiksa, jika ada peralatan yang berwarna hitam, seperti bejana, maka harus diganti karena kemungkinan terbuat dari bekas yang dapat mencemari makanan. Selain itu, kuas yang digunakan harus dibakar terlebih dahulu untuk memastikan tidak ada bau, yang bisa menandakan penggunaan bulu babi, yang tentu saja harus diganti.

Proses sertifikasi halal untuk rumah makan dan restoran, tahapannya meliputi:

a. Persiapan Awal (Email Aktif dan NIB Berbasis Risiko)

Sebelum mengajukan permohonan sertifikasi halal, pelaku usaha restoran dan rumah makan diwajibkan untuk memiliki email aktif dan Nomor Induk Berusaha (NIB) berbasis risiko yang didaftarkan melalui website untuk mengurus perizinan berusaha <https://oss.go.id>

b. Pembuatan Akun dan Pengajuan Permohonan Sertifikasi Halal

Pelaku usaha restoran dan rumah makan membuat akun, kemudian mengajukan permohonan Sertifikasi Halal dengan mengisi data dan mengunggah dokumen persyaratan melalui, <https://ptsp.halal.go.id/> (SIHALAL).

c. Verifikasi Data oleh BPJPH

BPJPH memverifikasi kesesuaian data dan kelengkapan dokumen permohonan yang diajukan oleh pelaku usaha restoran dan rumah makan.

d. Penetapan Biaya Pemeriksaan oleh LPH

LPH akan menghitung dan menetapkan biaya pemeriksaan yang sesuai dengan jenis usahanya. Penetapan biaya ini dilakukan melalui website SIHALAL untuk memastikan proses yang transparan dan standar biaya yang adil bagi pelaku usaha restoran dan rumah makan.

e. Pembayaran dan Pengunggahan Bukti Pembayaran

Setelah biaya ditetapkan, pelaku usaha harus melakukan pembayaran dan mengunggah bukti pembayaran dalam format PDF. Langkah ini memungkinkan BPJPH untuk memverifikasi bahwa biaya pemeriksaan telah dibayar, sehingga proses sertifikasi dapat dilanjutkan.

f. Verifikasi Pembayaran oleh BPJPH dan Penerbitan STTD

Setelah verifikasi pembayaran selesai, BPJPH menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen) di SIHALAL. STTD berfungsi sebagai tanda bahwa seluruh dokumen telah diterima dan pembayaran telah diverifikasi. Ini juga menandakan bahwa proses sertifikasi sudah memasuki tahapan pemeriksaan oleh LPH.

g. Proses Pemeriksaan oleh LPH

LPH melakukan proses pemeriksaan (audit) untuk memeriksa kesesuaian antara produk dan proses yang digunakan di rumah makan atau restoran dengan prinsip-prinsip halal dan mengunggah Laporan Pemeriksaan di SIHALAL

h. Sidang Fatwa oleh Komisi Fatwa MUI

Setelah laporan pemeriksaan diterima, Komisi Fatwa MUI akan melakukan sidang fatwa untuk menentukan status kehalalan restoran dan rumah makan serta mengunggah Ketetapan Halal di SIHALAL

i. Penerbitan Sertifikat Halal oleh BPJPH

Berdasarkan ketetapan dari Komisi Fatwa MUI, BPJPH akan menerbitkan Sertifikat Halal yang menjadi tanda sah bahwa produk atau usaha tersebut memenuhi syarat halal.

j. Pengunduhan Sertifikat Halal oleh Pelaku Usaha

Setelah sertifikat halal diterbitkan dan statusnya terverifikasi di platform SIHALAL, pelaku usaha dapat mengunduh sertifikat tersebut di SIHALAL jika statusnya "Terbit SH"

2. Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dengan konsep *All You Can Eat*

Berdasarkan penelitian penulis pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi bahwa restoran ini diketahui sudah memiliki sertifikasi halal, yang tersertifikasi halal disini mencakup segala hal yang berkaitan dengan makanan, minuman, proses pengolahan dan penyajian. Berdasarkan regulasi sertifikasi halal, melalui Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor: 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan, Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi termasuk jenis restoran dengan model *franchise*, yaitu restoran yang memiliki perusahaan induk (*franchisor*) memberikan lisensi kepada pihak lain (*franchise*) untuk menggunakan merek, konsep bisnis, dan sistem operasional mereka. *Franchise* bertanggung jawab atas operasional dan pengelolaan restoran mereka sendiri. Sertifikasi halal untuk Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi telah diurus oleh restoran Sogogi Shabu & Grill pusat dan diberikan pada November 2022. Dengan demikian, restoran di Bukittinggi tidak perlu mengurus ulang proses sertifikasi halal tersebut. Hal ini memastikan bahwa seluruh cabang restoran, termasuk yang berada di Bukittinggi, sudah memenuhi standar halal yang berlaku tanpa perlu pengajuan baru untuk sertifikasi tersebut. *Owner* Restoran Sogogi

Shabu & Grill Bukittinggi hanya mengikuti pelatihan terkait sertifikasi halal itu sendiri.

Sejauh ini sertifikasi halal yang di atur oleh BPJPH hanya terdiri dari 3 ruang lingkup yaitu makanan dan minuman; bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong untuk produk makanan dan minuman; jasa penyembelihan dan hasil sembelihan. Sementara di Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi terkait latar belakang penelitian ini, penulis menemukan bahwa terhadap objek jual beli yang sudah tersertifikasi halal adanya ambiguitas dalam proses mendapatkan objek yang sudah dibeli. Ketika konsumen sudah membeli dan itu sudah merupakan hak mutlak si pembeli tetapi masih ada peluang denda yang dikenakan terhadap objek yang dibeli tersebut, Hal ini menurut penulis terdapat *ambiguitas* karena salah satu rukun akad tersebut yaitu *Maudhu al-'Aqid* yang menjadi tujuan diadakannya akad. Tujuan harus sesuai dengan hukum Islam dan tidak melanggar ketentuan syara'. Tujuan utama dari akad tersebut adalah agar berpindahnya hak atas barang yang dibeli, tetapi adanya denda justru membuat ketidakjelasan dalam mekanisme jual beli yang telah berlangsung.

Sad adz-dzaria'h merupakan suatu metode dalam Islam yang dilakukan untuk mencegah, melarang perbuatan yang menyebabkan terjadinya kerugian. Konsep *sad adz-dzaria'h* pada pengaturan tentang denda dalam jual beli *All you Can Eat* diperbolehkan karena diterapkan untuk mencegah terhindarnya dari kerugian dan menghindari kemubaziran. Penerapan *sad adz-dzaria'h* sangat efektif untuk mengantisipasi dampak negatif yang ditimbulkan terhadap sisa makanan yang telah dikenakan denda tersebut.

Meskipun adanya *ambiguitas* yang terjadi terhadap objek barang yang dibeli, tetapi akad yang digunakan dalam jual beli ini telah memenuhi syarat dan rukun jual beli. Metode *All You Can Eat* pada

restoran ini tidak termasuk dalam ruang lingkup sertifikasi halal, dikarenakan BPJPH sendiri belum memiliki aturan khusus sertifikasi halal mengenai mekanisme pelaksanaan jual beli dengan sistem denda yang dimaksud jual beli *All You Can Eat*. Aturan sertifikasi halal yang dimiliki hanya mengatur tentang bahan baku makanan dan minuman, serta tata cara pengolahan yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Sertifikasi halal memastikan bahwa bahan yang digunakan dalam proses produksi telah memenuhi standar kehalalan, seperti tidak mengandung bahan yang dilarang atau haram, dan diolah dengan cara yang sesuai dengan aturan agama. Meskipun Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi menerapkan sistem jual beli dengan metode *All You Can Eat*, hal itu tidak mempengaruhi status kehalalan dari makanan yang disajikan, selama bahan yang digunakan dan tata cara pengolahannya memenuhi syarat produk halal yang berlaku. Metode ini juga dirancang untuk menghindari pemborosan konsumen untuk mengambil makanan sesuai dengan kebutuhan mereka, sehingga dapat meminimalisir makanan tersisa. Pengolahan konsumsi yang efisien ini sesuai dengan ajaran Islam yang menekankan pentingnya menghindari pemborosan dalam segala aspek kehidupan, termasuk dalam hal makanan. Hal ini sesuai dengan Firman Allah Swt. dalam QS. Al-Isra ayat 26-27 yang berbunyi:

وَأَاتِ ذَا الْقُرْبَىٰ حَقَّهُ وَالْمِسْكِينَ
 وَابْنَ السَّبِيلِ وَلَا تُبَذِّرْ تَبْذِيرًا ۚ
 إِنَّ الْمُبَذِّرِينَ كَانُوا
 إِخْوَانَ الشَّيَاطِينِ ۖ وَكَانَ
 الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ
 كَفُورًا ۚ

Artinya: “Dan berikanlah haknya kepada kerabat dekat, juga kepada orang miskin dan orang yang dalam perjalanan; dan janganlah kamu menghambur-hamburkan (hartamu) secara boros. Sesungguhnya orang-

orang yang pemboros itu adalah saudara setan dan setan itu sangat ingkar kepada Tuhannya.”

Dalam konteks sertifikasi halal, penerapan metode *All You Can Eat* juga harus memperhatikan aspek kehalalan makanan yang disediakan, serta cara penyajiannya yang harus sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Dengan memperhatikan prinsip keberlanjutan dan efisiensi dalam konsumsi, metode ini dapat memberikan manfaat tambahan yaitu mengurangi pemborosan dan meningkatkan kesadaran untuk tidak mubazir terhadap makanan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai sertifikasi halal pada restoran dengan konsep *All You Can Eat*, maka kesimpulan yang dapat diambil yaitu:

1. Proses sertifikasi halal pada restoran dan rumah makan dilakukan melalui website SiHalal dengan cara membuat NIB, pendaftaran di website SiHalal, verifikasi data oleh BPJPH, penetapan biaya oleh LPH, pembayaran dan pengunggahan bukti pembayaran, verifikasi pembayaran oleh BPJPH dan penerbitan STTD, proses pemeriksaan oleh LPH, sidang Fatwa MUI, penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH. Proses ini mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023 dan diatur secara menyeluruh untuk seluruh wilayah Kementerian Agama Provinsi, Kabupaten/Kota. Kebijakan tentang produk yang wajib bersertifikasi halal pada restoran dan rumah makan diberi nama Wajib Halal Oktober 2024 (WHO).
2. Proses sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi dilakukan oleh restoran pusat (*franchisor*) dikarenakan Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi merupakan *franchise*. Pelaksanaan sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi telah memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang mencakup seluruh aspek makanan dan minuman yang disediakan di restoran ini. Akan tetapi, akad pada jual beli *All You Can Eat* dengan adanya denda tidak sesuai dengan tujuan utama *Maudhu al-‘Aqid* yaitu agar berpindahnya objek barang yang dibeli. Akad Jual beli dengan metode *All You Can Eat* atau dengan adanya denda ini belum termasuk ke dalam sertifikasi halal dikarenakan BPJPH sendiri belum memiliki pengaturan khusus terkait mekanisme jual beli dengan menerapkan denda atau metode *All You Can Eat*.

B. Saran

Dalam beberapa uraian di atas, penulis memberikan saran untuk dijadikan bahan pedoman terhadap sertifikasi halal pada Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi.

1. Pihak Pemerintah

Disarankan kepada pihak BPJPH untuk membuat aturan mengenai pelaksanaan sertifikasi halal kepada ruang lingkup yang lebih luas termasuk mekanisme pelaksanaan jual beli dan rutin memberikan sosialisasi dan pembinaan terhadap pelaku usaha yang kurang mengetahui mengenai proses sertifikasi halal.

2. Pihak restoran (*Owner* dan pelayan)

Diharapkan kepada pihak restoran, meskipun Restoran Sogogi Shabu & Grill Bukittinggi merupakan restoran *franchise* setidaknya juga mengetahui bagaimana proses sertifikasi halal yang dilakukan pihak restoran pusat.

3. Penulis dan akademis selanjutnya

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, karena masih adanya beberapa faktor yang belum diperhatikan. Oleh karena itu, bagi semua pihak yang berkompeten disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan sebagai pengembangan dari penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Abidin, Z. Ronsawati, Rahma, S, dkk. 2022. *Fiqih Muamalah*. Zabags Qu Publish, Indonesia.
- Anwar, S. 1996. "*Hukum Perjanjian dalam Islam; Kajian Terhadap Masalah Perizinan (Toestemming) dan Cacat Kehendak (Wilsgerbrek)*". Laporan Penelitian Pada Balai Penelitian P3M Institut Agama Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Atmodjo, M.W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Az-Zuhaili, W. 2011. *Fiqih Islam Wa Adillatuhu Jilid 5 : Hukum transaksi keuangan, transaksi jual-beli asuransi, khiyar, macam-macam akad jual-beli akad ijarah (penyewaan)*. Gema Insani. Jakarta.
- Hasan, M, A. 2003. *Berbagai Macam Transaksi dalam Islam*. Cetakan Pertama. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta
- Kamali, M. H. 1996. *Prinsip dan Teori-teori Hukum Islam*. Pustaka pelajar. Yogyakarta.
- Mardani. 2013. *Hukum Perikatan Syariah di Indonesia*. Cetakan Pertama. Sinar Grafika. Jakarta.
- Mardani. 2017. *Hukum Sistem Ekonomi Islam*. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Prasetyo, Y. 2018. *Ekonomi Syariah*. Cetakan Pertama. Aria Mandiri Group. Indonesia.
- Rahmi, M. 2021. *Maqasid Syariah Sertifikasi Halal*. Cetakan Pertama. Bening Media Publishing. Palembang.
- Rohman, H. 2020. *Hukum Jual Beli Online (Pendekatan Fiqh Muamalah, Kaidah Fiqh, Usul Fiqh, Maqasid al-Syariah, Hasil Bahsul Masa'il NU, dan Fatwa DSN-MUI)*. Duta Media Publishing. Pamekasan.
- Sarwat, A. 2018. *Fiqih Jual-beli*. Rumah Fiqih Publishing. Jakarta Selatan

Suaidi. 2021. *Fiqh Muamalah (dari Teori ke Problematika Kontemporer)*. Duta Media Publishing. Indonesia.

Suparta, M. Zainuddin, D. 2019. *Fikih Madrasah Aliyah/SMA Kelas X*. PT. Karya Toha Putra. Indonesia.

Tangian, D. 2020. *Tahapan Pelayanan di Restoran*. Indonesia.

Jurnal dan Artikel :

Amir Sup, D, F. Fahmi, A, S, R. Hilal, F, N. 2020. Dinamika Regulasi Sertifikasi Halal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 10(1): 36-44.

Andriani, F. Zulfitri, I. 2021. Berakhirnya Kontrak dalam Perspektif Hukum Islam dan Hukum Perdata. *Jurnal Syari'ah dan Peradilan Islam* 1(2): 18-31.

Aprianto, N, E, K. 2017. Implementasi Bentuk-Bentuk Akad Bernama Dalam Lembaga Keuangan Syariah. *Journal of Islamic Economics Lariba* 3(1): 23-30.

Ardiansyah, M, Z. Rahayu, W, E. Ebiantari, Y. Izzalqurny, T, R. 2022. Analisis Konsep Jual Beli dengan Sistem *All You Can Eat* dalam Perspektif Syariah. *Jurnal Prosiding National Seminar on Accounting, Finance, and Economics (NSAFE)* 2(7): 7-12.

Astuti, A, R, T. Rukiah. 2019. Bisnis Halal dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis. *Jurnal Pendidikan Sosial* 1(2): 97-106.

Bastomi, R, D. Oktaviany, M. Shavira, L. Hasanudin, Q, N. Syarifudin. 2024. Pentingnya Sertifikasi Halal Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam Terhadap Produk Makanan Halal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 13(2): 202-210.

Darmawati H. 2018. Akad dalam Transaksi Ekonomi Syari'ah. *Jurnal of Halal Product and Research* 2(2) 143-167.

Faridah, H, D. 2019. Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementas. *Jurnal Sulesana* 12(2) 68-78.

Ghofur, R, A. 2010. Akibat Hukum dan Terminasi Akad dalam Fiqh Muamalah. *Jurnal Asas* 2(2): 1-14.

Hidayat, R. Nuralim, A. 2024. Sistem Pembayaran Restoran dengan Konsep *All You Can Eat*: Sebuah Tinjauan Hukum Islam. *Jurnal Kajian Hukum Ekonomi Syariah* 4(01): 25-36.

- Muftadin, D. 2018. Dasar-Dasar Hukum Perjanjian Syariah dan Penerapannya dalam Transaksi Syariah. *Jurnal Al- 'Adl* 11(1): 100-118.
- Nurhaeti. 2019. Konsep Ilzam dan Iltizam, Subyek Hukum, Forcemajeure, Majhur, dan Wanprestasi. *Jurnal Ilmu Auntansi dan Bisnis Syariah* 1(1): 85-92.
- Oktapianih, N. Ali, M. Setiya, A. 2023. Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) terhadap Jual Beli Makanan dengan Sistem *All You Can Eat*. *Jurnal Syar'ie* 6(2): 169-179.
- Putra, P, A, A. 2017. Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Hukum Islam. *Jurnal Syar'ie* 1(1): 150-165.
- Romli, M. 2021. Konsep Syarat Sah Akad dalam Hukum Islam dan Syarat Sah Perjanjian dalam Pasal 1320 KUH Perdata. *Jurnal Tahkim* 17(2): 174-187.
- Shobirin. 2015. Jual Beli dalam Pandangan Islam. *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam* 3(2): 240-261.
- Sholihah, N, A. Suhendar, F, R. 2019. Konsep Akad dalam Lingkup Ekonomi Syariah. *Jurnal Ilmiah Indonesia* 4(12): 137-150.
- Widjajaatmadja, D. R. A. 2018. Rukun dan Syarat Akad Pembiayaan Murabahah dalam Bentuk Akta Otentik di Bank Syariah. *Jurnal Aktualita* 1(1): 125-138.
- Williandani, M. Tambunan, I. B. Gaol, R. N. L. 2022. Tinjauan tentang Tugas dan Tanggung Jawab Greeter pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Jurnal Akomodasi Agung* 19(2): 81-90.
- Yulia, L. 2015. Sertifikat Strategi Pengembangan Industri Produk Halal. *Jurnal Bimas Islam* 8(1): 121-162.
- Yusman, S, K, R. Kurniawan, R, R. 20xx. Praktik *All You Can Eat* dalam Perspektif Islam. *Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir* x(x): 1-7.
- Warto. Samsuri. 2020. Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Journal of Islamic Economics and Banking* 2(1): 96-112.

Skripsi/Tesis/Disertasi:

- Baharuddin, F. 2022. *Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Positif terhadap Sistem Jual Beli Dropship di Marketplace Shopee*. Program Studi Hukum Ekonomi

Syariah (Muamalah) Universitas Islam Negeri (UIN) Kiai Haji Achmad Siddiq, Jember.

- Damayanti, H, J. 2022. *Praktik Jual Beli All You Can Eat Pada Usia 40-60 Tahun dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Restoran The View Swiss-Belhotel Jambi)*. Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno, Bengkulu.
- Firstania, N, H. 2020. *Tinjauan Hukum Islam terhadap Penerapan Denda pada Jual Beli Makanan dengan Sistem All You Can Eat (Studi Kasus di Restoran GyudaQ Purwokerto)*. Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) Institut Agama Islam Negeri Purwokerto.
- Kubro, K, A. 2019. *Jual Beli Makanan Model All You Can Eat ditinjau dari Kitab Undang-Undang Hukum Perdata dan Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah (Studi di Kedai Seasoning Korean BBQ Malang)*. Jurusan Hukum Bisnis Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Kusumaningrum, B. N. A. 2020. *Sistem Pelaksanaan pada Akad Jual Beli Makanan dengan Konsep All You Can Eat Ditinjau dari Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah (Studi Kasus Steak Addict Terban, Gondokusuman, Yogyakarta)*. Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) (Mu'amalah) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Surakarta.
- Nurhidayah. 2019. *Jual Beli Makanan dengan Sistem All You Can Eat Menurut Pendapat Ulama Syeikh Shalih Al-Fauzan dan Syeikh Ibnu Utsaimin (Studi Kasus di Restaurant Hanamasa Center Point Kec. Medan Timur)*. Jurusan Perbandingan Mazhab Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan.
- Nurkomala, B. 2022. *Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah terhadap Jual Beli Konsep All You Can Eat (Studi di Rumah Makan Konoha Grill Kota Mataram)*. Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) Universitas Islam Negeri Mataram.
- Ramadhani, A. 2022. *Implementasi Kewajiban Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kecamatan Beji Depok Studi Implementasi Undang-Undang Nomot 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Program Studi Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ulfah, N, F. 2023. *Tinjauan Hukum Bisnis Syariah terhadap Konsep "All You Can Eat" pada Restoran Haedon di Mamuju*. Program Studi Hukum Keluarga

Islam Jurusan Syariah dan Ekonomi Bisnis Islam Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Majene, Majene.

Undang-undang:

Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal.

Keputusan Kepala BPJPH Nomor 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan.