

Kontribusi Sertifikasi Halal terhadap Peningkatan Kualitas Produk dan Layanan pada Rumah Makan

Ana Mardinatul Ilmi, Aslikhah, Sukamto
Universitas Yudharta Pasuruan, Indonesia
Email: anailmi96@gmail.com

Abstract

Halal certification serves as a essential mechanism in guaranteeing the halal status, safety, and standard of food products available to the public. As competition intensifies within the culinary sector, entrepreneurs are expected not only to offer halal food but also to ensure product and service quality that aligns with consumer expectations. This research was prompted by the heightened awareness among Muslim consumers regarding the significance of halal guarantee as a marker of product reliability. The objective of this study is to examine how halal certification implementation enhances product and service quality at three restaurants M2M, Geprek Sa'i, and Ayam Goreng Nelongso situated in Pandaan District, Pasuruan Regency. This investigation utilized a qualitative methodology with a multiple-case study framework. Data gathering was performed through direct observation, comprehensive interviews, and archival records engaging owners, staff, and customers. The analytical process applied the Miles, Huberman, and Saldana interactive model, encompassing data condensation, data presentation, and deriving insights. The results demonstrate that halal certification implementation plays a role in elevating product quality via utilizing halal-verified ingredients, sanitary production methods, and ongoing quality monitoring. Moreover, halal certification elevates service quality by fostering courteous, proficient, and dependable customer interactions. This research suggests that halal certification operates not merely as regulatory adherence but also as a strategic instrument to enhance market competitiveness and consumer confidence within the culinary sector.

Keywords: *Halal Certification, Product Quality, Service Quality, Consumer Trust*

Abstrak

Sertifikasi halal merupakan instrumen penting untuk menjamin kehalalan, keamanan, dan kualitas produk makanan yang diperdagangkan di masyarakat. Seiring dengan perkembangan industri kuliner yang semakin pesat, pelaku usaha food and beverage tidak hanya dituntut menyediakan makanan halal, tetapi juga wajib memberikan kualitas produk dan layanan yang memenuhi standar konsumen. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh meningkatnya kesadaran masyarakat Muslim akan pentingnya jaminan halal sebagai indikator kualitas dan kepercayaan terhadap suatu produk makanan. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis implementasi sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas produk dan layanan pada tiga rumah makan di Kecamatan Pandaan, yaitu M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso yang berada di Kabupaten Pasuruan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi kepada pengelola, karyawan, serta konsumen. Analisis data menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldana yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal berkontribusi dalam meningkatkan kualitas produk melalui penggunaan bahan baku yang terjamin kehalalannya, penerapan kebersihan dalam proses produksi, serta pengawasan mutu produk secara berkelanjutan. Selain itu, sertifikasi halal juga mendorong peningkatan kualitas layanan berupa pelayanan yang lebih ramah, profesional, dan memberikan rasa aman kepada konsumen. Implikasi penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan regulasi, tetapi juga sebagai strategi untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen di industri kuliner.

Kata Kunci: sertifikasi halal, kualitas produk, kualitas layanan, kepercayaan konsumen, rumah makan.

Copyright: © 2026. The Author(s).

A. Pendahuluan

Industri halal telah berkembang menjadi salah satu sektor ekonomi dengan pertumbuhan tercepat di tingkat global. Bertambahnya populasi Muslim disertai meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai pentingnya mengonsumsi produk halal telah mendorong berbagai bidang usaha untuk mengadopsi standar halal dalam operasional bisnisnya. Konsep halal kini tidak hanya terbatas pada sektor pangan dan minuman, melainkan juga telah merambah ke berbagai bidang seperti produk kosmetik, obat-obatan, perjalanan wisata, dan *servicios* keuangan. Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar seantero dunia menunjukkan permintaan terhadap produk halal yang terus meningkat setiap tahunnya. Hal ini menjadikan sertifikasi halal sebagai instrumen strategis untuk memastikan kehalalan produk sekaligus meningkatkan keyakinan konsumen terhadap barang yang ditawarkan.

Pemerintah Indonesia telah menegaskan komitmennya dalam melindungi konsumen Muslim melalui penerbitan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal¹. Berdasarkan regulasi tersebut, seluruh produk yang diedarkan dan diperdagangkan di Indonesia wajib memiliki sertifikasi kehalalan yang dapat diverifikasi. Pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) telah memperkuat sistem jaminan halal nasional sehingga proses sertifikasi dapat berjalan lebih teratur, jujur, dan dapat dipertanggungjawabkan². Dengan adanya regulasi tersebut, sertifikasi halal bukan lagi dipandang sebagai lambang religius semata, melainkan telah menjadi standar mutu yang memiliki nilai ekonomi dan strategis bagi keberlanjutan bisnis.

Dari sudut pandang konsumen, sertifikasi halal memastikan bahwa produk yang dikonsumsi telah memenuhi ketentuan syariat Islam mencakup bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pendistribusian, hingga penyajian kepada konsumen. Keberadaan sertifikat halal dapat meminimalisir keraguan konsumen terhadap produk yang dibeli sehingga menciptakan perasaan aman dan terpercaya. Kepercayaan tersebut menjadi salah satu faktor krusial yang memengaruhi pilihan pembelian, tingkat kepuasan pelanggan, serta kesetiaan konsumen dalam jangka panjang³. Oleh karena itu, banyak pelaku usaha yang mulai memahami bahwa sertifikasi halal bukan sekadar kewajiban administratif, melainkan juga strategi bisnis untuk memperkuat daya saing usaha.

Fenomena serupa juga terjadi pada sektor kuliner yang kini menjadi salah satu bidang usaha dengan tingkat kompetisi sangat tinggi. Restoran wajib menyediakan produk yang

¹ Indonesia. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: Sekretariat Negara, 2014.

² Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pedoman Sistem Jaminan Produk Halal. Jakarta: BPJPH, 2022.

³ Amin, Muhammad, dan Siti Rahmah. "Halal Certification Impact on Product Quality Perception." *Journal of Halal Product Research* 4, no. 2 (2021): 89–107.

berkualitas, bersih, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen⁴. Di samping kualitas produk, kualitas layanan juga menjadi faktor penentu keberhasilan suatu usaha kuliner. Konsumen tidak hanya menilai makanan dari aspek rasa dan harga, melainkan juga memperhatikan kebersihan lingkungan usaha, keramahan Staff, kecepatan layanan, serta jaminan kehalalan produk yang disediakan. Dalam konteks ini, penerapan sertifikasi halal memiliki peran vital dalam mendukung terciptanya kualitas produk dan layanan yang lebih optimal.

Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan merupakan salah satu wilayah dengan perkembangan sektor kuliner yang cukup signifikan. Letaknya yang strategis sebagai penghubung antara Surabaya, Malang, dan Pasuruan menjadikan Pandaan sebagai pusat kegiatan ekonomi yang aktif dengan mobilitas masyarakat yang tinggi. Kondisi ini memicu bermunculan berbagai usaha kuliner yang menawarkan beragam pilihan makanan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Di antara beberapa usaha kuliner yang berkembang, Rumah Makan M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso merupakan tiga restoran yang cukup dikenal masyarakat dengan basis pelanggan yang cukup besar. Ketiga restoran tersebut bergerak dalam segmen pasar yang sama sehingga menghadapi persaingan yang cukup ketat dalam menarik konsumen. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal menjadi salah satu faktor yang dipertimbangkan konsumen dalam memilih tempat makan. Selain sebagai jaminan kehalalan produk, sertifikasi halal juga dianggap sebagai indikator mutu produk dan layanan yang diberikan restoran kepada pelanggan. Mengingat kondisi tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk memahami bagaimana penerapan sertifikasi halal dapat berkontribusi dalam meningkatkan kualitas produk dan layanan pada restoran di Kecamatan Pandaan.

Penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa sertifikasi halal memiliki keterkaitan erat dengan peningkatan mutu usaha dan kepercayaan konsumen. Beberapa penelitian menemukan bahwa penerapan standar halal dapat meningkatkan mutu produk melalui pemantauan bahan baku, penerapan standar kebersihan, serta pengawasan proses produksi yang lebih ketat. Penelitian lain menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan karena konsumen merasa lebih aman dalam mengonsumsi produk yang telah terjamin kehalalannya⁵. Meskipun demikian, mayoritas penelitian masih terfokus pada aspek pemasaran, keputusan pembelian, atau pengembangan usaha mikro dan kecil secara umum.

⁴ Fakhrol, Muhammad, dan Fiqri Hasan. "Effect of Halal Certification on Consumer Trust in Indonesia." *Journal of Islamic Economics* 5, no. 2 (2021): 156–175.

⁵ Jamaluddin, Mohd., Ahmad M. Al-Majali, dan Nurul Aini Abdul Rahim. "Factors Influencing Halal Certification Adoption among Food Manufacturers in Indonesia." *Journal of Food Protection* 84, no. 11 (2021): 1723–1734.

Kajian yang secara spesifik membandingkan penerapan sertifikasi halal pada beberapa restoran dalam satu wilayah dan mengaitkannya dengan kualitas produk serta layanan masih sangat terbatas. keterbatasan tersebut menunjukkan adanya celah penelitian yang perlu dieksplorasi lebih lanjut⁶.

Berdasarkan pemaparan tersebut, penelitian ini memiliki tujuan untuk mengkaji penerapan sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas produk dan layanan pada Rumah Makan M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso di Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dalam pengembangan kajian sertifikasi halal dan manajemen mutu serta memberikan manfaat praktis bagi pelaku usaha kuliner dalam meningkatkan kualitas produk dan layanan melalui penerapan standar halal secara konsisten.

B. Metode Penelitian

Data penelitian mencakup dua tipe informasi utama yang penting sebagai pendukung fokus penelitian ini mencakup kategori primer dan sekunder. Wawancara mendalam dengan pengelola, karyawan, dan konsumen menghasilkan data primer, sementara dokumen pendukung, referensi ilmiah, regulasi sertifikasi halal, dan arsip perusahaan menghasilkan data sekunder yang valid.

Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi berguna untuk melihat secara langsung proses pengelolaan produk dan layanan di restoran. Wawancara mendalam dilakukan kepada informan yang memiliki pengetahuan tentang implementasi sertifikasi halal dalam operasional usaha. Dokumentasi berfungsi untuk memperkuat data penelitian berupa dokumen sertifikasi halal, foto kegiatan, dan arsip pendukung lainnya.

Analisis data menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldana yang mencakup tiga tahap penting: kondensasi data, display data, dan penarikan kesimpulan. Guna memastikan kevalidan data, penelitian ini memanfaatkan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode dengan membandingkan hasil dari observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Tabel 1. *Informan penelitian*

<i>No</i>	<i>Informan</i>	<i>Kategori</i>
1.	Pengelola Rumah Makan M2M	Pengelola
2.	Pengeola Geprek Sa.I	Pengelola
3.	Pengelola Ayam Goreng Nelongso	Pengelola
4.	Karyawan Rumah Makan M2M	Karyawan
5.	Karyawan Geprek Sa'i	Karyawan
6.	Karyawan Ayam Goreng Nelongso	Karyawan
7.	Konsumen Rumah Makan M2M	Konsumen

⁶ Hussain, Iftikhar, Majid Al-Musalhi, dan Khalid Zia. "Halal Certification Impact on Consumer Purchase Decision: Evidence from Indonesia." *International Journal of Economics and Finance* 14, no. 8 (2021): 45–58.

8.	Konsumen Geprek Sa'i	Konsumen
9.	Konsumen Ayam Goreng Nelongso	Konsumen

Sumber: Data Primer Diolah Peneliti (2026)

C. Pembahasan

1. Implementasi Sertifikasi Halal pada Rumah Makan M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan pada Rumah Makan M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso di Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan, diperoleh temuan bahwa implementasi sertifikasi halal telah menjadi bagian penting dalam aktivitas operasional usaha. Implementasi tersebut tidak hanya berorientasi pada pemenuhan regulasi, tetapi juga diarahkan untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan yang diberikan kepada konsumen. Ringkasan implementasi sertifikasi halal pada ketiga rumah makan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. *Implementasi Sertifikasi Halal pada Rumah Makan*

<i>Aspek Impelmentasi</i>	<i>Temuan Penelitian</i>
<i>Bahan Baku</i>	Menggunakan Bahan Yang Terjamin Kehalalan nya
<i>Proses Produksi</i>	Menerapkan Kebersihan Dan Higienitas
<i>Penyimpanan Bahan</i>	Disimpan Sesuai Standar Keamanan Pangan
<i>Penyajian Produk</i>	Memperhatikan Kebersihan Dan Kualitas
<i>Pengawasan Mutu</i>	Dilakukan Secara Berkala
<i>Pelayanan Konsumen</i>	Ramah, Cepat Dan Professional

Sumber: Hasil Wawancara dan Observasi Peneliti (2026)

Salah satu elemen krusial dalam penerapan sertifikasi halal adalah pemanfaatan bahan baku yang terjamin kehalalannya. Implementasi sertifikasi halal pada ketiga restoran di Kecamatan Pandaan menunjukkan bahwa sertifikasi halal bukan sekadar pemenuhan tugas administratif, melainkan juga komponen penting dalam upaya peningkatan mutu produk dan layanan⁷. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pengelola, karyawan, serta konsumen, ketiga restoran telah mengintegrasikan prinsip-prinsip halal dalam operasional usaha mereka. Implementasi ini meliputi seleksi bahan baku, metode pengolahan makanan, penyimpanan bahan, penyajian produk, dan layanan kepada konsumen⁸. Penerapan prinsip halal tersebut menjadi faktor signifikan dalam membangun keyakinan pelanggan sekaligus mempertahankan mutu bisnis yang dijalankan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola restoran, semua bahan baku yang digunakan diperoleh dari pemasok yang dapat menjamin kehalalan produknya. Daging

⁷ MUI. Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: MUI, 2020.

⁸ Departemen Agama Republik Indonesia. Sertifikasi Halal: Pedoman Pelaksanaan. Jakarta: Dirjen Pendis, 2021.

ayam yang digunakan berasal dari pemasok yang telah memenuhi standar penyembelihan sesuai syariat Islam, sedangkan bahan tambahan seperti rempah, saus, dan bahan pelengkap lainnya dipilih secara cermat dengan mempertimbangkan informasi komposisi dan status kehalalannya⁹. Tindakan ini dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh produk yang dihasilkan memenuhi standar halal yang berlaku.

Di samping seleksi bahan baku, proses produksi juga menjadi fokus utama dalam penerapan sertifikasi halal. Hasil observasi menunjukkan bahwa ketiga restoran telah menjalankan prosedur pengolahan makanan yang memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi. Peralatan memasak dibersihkan secara berkala sebelum dan sesudah penggunaan, area dapur dijaga kebersihannya, serta bahan makanan disimpan di tempat yang layak untuk menghindari kontaminasi. Praktik tersebut menunjukkan bahwa penerapan standar halal tidak hanya seringkali berkaitan dengan aspek religius, melainkan juga terkait erat dengan sistem pengendalian mutu dan keamanan pangan.

Implementasi sertifikasi halal pada Rumah Makan M2M tercermin dari komitmen manajemen dalam mempertahankan konsistensi mutu produk yang disajikan kepada konsumen. Pengelola secara teratur melakukan verifikasi terhadap bahan baku yang diterima dari pemasok dan memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Selain itu, karyawan receive pembelajaran mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kehalalan produk selama proses produksi berlangsung¹⁰. Upaya ini dilakukan untuk meminimalkan risiko kesalahan yang dapat berdampak pada mutu produk maupun kepercayaan konsumen terhadap restoran.

Pada Rumah Makan Geprek Sa'i, implementasi sertifikasi halal juga direalisasikan melalui pengawasan yang ketat terhadap proses produksi makanan. Pengelola menekankan pentingnya menjaga mutu bahan baku dan memastikan bahwa seluruh tahapan pengolahan dilakukan sesuai dengan standar operasional yang berlaku¹¹. Karyawan receive petunjuk untuk selalu menjaga kebersihan diri, menggunakan alat kerja yang bersih, dan mengikuti prosedur pengolahan makanan secara konsisten. Dengan demikian, mutu produk yang dihasilkan dapat dipertahankan sekaligus memberikan jaminan keamanan dan kenyamanan bagi konsumen.

Sementara itu, pada Ayam Goreng Nelongso, implementasi sertifikasi halal dilakukan melalui pengelolaan bahan baku yang sistematis dan pengawasan terhadap

⁹ Lestari, Retno, dan Ahmad Zabidi. "Halal Assurance System Implementation in Small and Medium Food Enterprises." *Journal of Islamic Economics* 5, no. 1 (2023): 23–40.

¹⁰ Khairuddin, Habibie. "Quality Improvement through Halal Certification in Indonesian Culinary Business." *Indonesian Journal of Halal Research* 4, no. 2 (2022): 78–95.

¹¹ Dinaryati, Aning, dan Ratna Wulan. "Halal Food Industry in Indonesia: Current Issues and Challenges." *Halal Journal* 2, no. 1 (2022): 15–28.

mutu layanan yang diberikan kepada pelanggan. Restoran ini tidak hanya mengutamakan mutu makanan yang disajikan, tetapi juga berusaha menciptakan lingkungan usaha yang bersih dan nyaman bagi konsumen. Kebersihan area makan, fasilitas pendukung, serta penampilan karyawan menjadi bagian penting dalam upaya meningkatkan mutu layanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal memiliki dampak yang luas terhadap berbagai aspek operasional usaha.

2. Dampak Implementasi Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk dan Layanan serta Tantangan yang Dihadapi

Tabel 3. *Dampak Implementasi Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk dan Layanan*

<i>Aspek</i>	<i>Temuan</i>
<i>Kualitas Produk</i>	Produk lebih higienis dan aman dikonsumsi
<i>Konsistensi Produk</i>	Standar kualitas lebih terjaga
<i>Kepercayaan Konsumen</i>	Konsumen merasa lebih yakin terhadap produk
<i>Kualitas Layanan</i>	Pelayanan lebih profesional dan responsif
<i>Kepuasan Konsumen</i>	Konsumen merasa nyaman dan puas
<i>Citra Usaha</i>	Meningkatkan reputasi rumah makan

Sumber: Data Primer Diolah Peneliti (2026)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan mutu produk. Temuan ini membuktikan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai penjamin kehalalan produk, tetapi juga sebagai alat pengendalian mutu yang mendorong pelaku usaha untuk menerapkan standar produksi yang lebih tinggi. Penerapan standar halal mengharuskan pelaku usaha memperhatikan aspek pemilihan bahan baku, kebersihan proses produksi, serta pemantauan mutu secara berkelanjutan. Kondisi ini sesuai dengan pendapat Garvin yang menyatakan bahwa mutu produk ditentukan oleh kesesuaian produk dengan standar yang ditetapkan serta kemampuan produk dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Temuan penelitian ini juga yang menyatakan bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan persepsi konsumen terhadap mutu produk karena adanya jaminan keamanan, kebersihan, dan kehalalan produk yang dikonsumsi.

Konsumen beranggapan bahwa produk yang telah menerapkan standar halal cenderung memiliki mutu yang lebih baik dibandingkan produk yang belum memiliki jaminan halal yang jelas¹². Pandangan ini muncul karena konsumen meyakini bahwa proses sertifikasi halal mewajibkan pelaku usaha untuk menerapkan standar tertentu dalam pemilihan bahan baku, proses produksi, dan pemantauan mutu. Dengan demikian,

¹² Noor, Abd. Muin, dan Ahmad F. Hasbullah. "Halal Certification and Its Impact on Product Quality Perception." *Journal of Halal Product Research* 5, no. 1 (2022): 34–52.

sertifikasi halal tidak hanya menjamin kehalalan produk tetapi juga menjadi indikator mutu yang dipercaya oleh konsumen.

Mutu produk yang baik dapat dilihat dari beberapa aspek, antara lain rasa makanan yang konsisten, kebersihan produk, keamanan pangan, serta kesesuaian antara produk yang ditawarkan dengan harapan konsumen¹³. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar konsumen menyatakan bahwa mereka merasa lebih yakin untuk membeli makanan di restoran yang telah menerapkan standar halal secara jelas. Pandangan konsumen tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi halal telah berkembang menjadi indikator mutu yang dipercaya masyarakat¹⁴. Konsumen tidak hanya memandang label halal sebagai simbol kepatuhan terhadap ajaran agama, tetapi juga sebagai bentuk komitmen pelaku usaha terhadap mutu produk yang dihasilkan. Semakin tinggi tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk halal, semakin besar kemungkinan konsumen melakukan pembelian ulang dan membangun loyalitas terhadap usaha tersebut.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal memiliki hubungan erat dengan mutu layanan yang diberikan kepada konsumen. Dalam manajemen layanan, mutu pelayanan tidak hanya diukur dari kecepatan dan ketepatan pelayanan, tetapi juga dari kemampuan pelaku usaha dalam memberikan rasa aman dan nyaman kepada pelanggan¹⁵. Sertifikasi halal menjadi salah satu bentuk jaminan yang mampu menciptakan rasa aman tersebut. Keberadaan sertifikasi halal dapat memperkuat dimensi kepercayaan karena konsumen memperoleh kepastian mengenai kehalalan produk yang dikonsumsi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga restoran berusaha memberikan pelayanan yang sopan, cepat, dan profesional kepada pelanggan. Karyawan menyadari bahwa pelayanan yang baik merupakan bagian dari nilai-nilai yang mendukung penerapan halal dalam kegiatan usaha. Oleh karena itu, sikap sopan, keramahan, dan tanggung jawab dalam melayani pelanggan menjadi perhatian penting dalam operasional restoran¹⁶.

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen, mutu layanan yang baik menjadi salah satu alasan utama mereka memilih dan kembali mengunjungi restoran tersebut. Konsumen merasa nyaman ketika memperoleh pelayanan yang cepat dan ramah, serta

¹³ Amin, Muhammad, dan Siti Rahmah. "Halal Certification Impact on Product Quality Perception." *Journal of Halal Product Research* 4, no. 2 (2021): 89–107.

¹⁴ Prasetyo, Tri, dan Rina Fithri. "The Influence of Halal Certification on Consumer Trust and Purchase Decision." *Journal of Business and Management* 17, no. 4 (2021): 12–25.

¹⁵ Fakhrul, Muhammad, dan Fiqri Hasan. "Effect of Halal Certification on Consumer Trust in Indonesia." *Journal of Islamic Economics* 5, no. 2 (2021): 156–175.

¹⁶ Aziz, Y. A., dan N. A. Chok. "The Role of Halal Certification in Enhancing Customer Loyalty." *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 10, no. 12 (2020): 445–462.

mendapatkan informasi yang jelas mengenai produk yang ditawarkan. Keberadaan sertifikasi halal semakin memperkuat kepercayaan konsumen karena mereka merasa bahwa restoran memiliki komitmen terhadap mutu produk dan pelayanan yang diberikan. Peningkatan kepuasan pelanggan yang diperoleh melalui penerapan sertifikasi halal pada akhirnya dapat berdampak terhadap loyalitas konsumen¹⁷. Konsumen yang merasa puas cenderung ingin kembali mengunjungi dan merekomendasikan restoran kepada orang lain. Temuan ini mendukung penelitian Awan, Siddiquei, dan Haider (2015) yang menyatakan bahwa jaminan halal memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan dan loyalitas konsumen dalam industri makanan. Oleh karena itu, sertifikasi halal dapat dipandang sebagai strategi bisnis yang tidak hanya memenuhi regulasi pemerintah, tetapi juga memberikan keuntungan kompetitif bagi pelaku usaha kuliner¹⁸.

Penerapan sertifikasi halal juga berdampak pada peningkatan citra usaha. Restoran yang memiliki komitmen terhadap penerapan standar halal cenderung memperoleh penilaian positif dari masyarakat. Konsumen memandang bahwa restoran tersebut lebih bertanggung jawab dalam menjalankan usaha dan lebih memperhatikan kebutuhan pelanggan. Citra positif tersebut menjadi modal penting dalam menghadapi persaingan usaha kuliner yang semakin ketat¹⁹. Dalam jangka panjang, citra yang baik dapat membantu meningkatkan jumlah pelanggan dan memperkuat posisi usaha di pasar.

Meskipun penerapan sertifikasi halal memberikan berbagai manfaat, penelitian ini juga menemukan beberapa tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha. Salah satu tantangan yang sering muncul adalah perlunya pemantauan terus-menerus terhadap bahan baku yang digunakan²⁰. Pengelola harus memastikan bahwa seluruh pemasok tetap menjaga mutu dan kehalalan produk yang disediakan. Selain itu, perubahan peraturan serta kebutuhan dokumentasi dalam proses sertifikasi juga memerlukan perhatian khusus dari pelaku usaha agar standar halal tetap dapat dipertahankan secara konsisten.

Tantangan lain berkaitan dengan peningkatan pemahaman karyawan mengenai pentingnya penerapan prinsip halal dalam setiap aktivitas operasional²¹. Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan sertifikasi halal tidak hanya ditentukan oleh

¹⁷ Mahpuree, Hairull M. H., dan Azarni A. Majid. "Halal Certification and Consumer Behavior in Indonesia." *Journal of Consumer Behaviour* 20, no. 4 (2021): 889–901.

¹⁸ Hussain, Ifthikhar, Majid Al-Musalhi, dan Khalid Zia. "Halal Certification Impact on Consumer Purchase Decision: Evidence from Indonesia." *International Journal of Economics and Finance* 14, no. 8 (2021): 45–58.

¹⁹ Said, Junaidi, dan Mohd. N. Ibrahim. "Halal Certification and Competitive Advantage in Food Business." *International Journal of Financial Studies* 8, no. 4 (2020): 75–89.

²⁰ Muttaqin, Fachrur. "BPJPH and Halal Certification System in Indonesia: Challenges and Opportunities." *Journal of Halal Industry and Services* 3, no. 2 (2020): 1–12.

²¹ Jamaluddin, Mohd., Ahmad M. Al-Majali, dan Nurul Aini Abdul Rahim. "Factors Influencing Halal Certification Adoption among Food Manufacturers in Indonesia." *Journal of Food Protection* 84, no. 11 (2021): 1723–1734.

keberadaan sertifikat halal, tetapi juga oleh kualitas sumber daya manusia yang menjalankan sistem tersebut. Dalam Sistem Jaminan Produk Halal, seluruh pihak yang terlibat dalam proses produksi memiliki tanggung jawab untuk menjaga konsistensi penerapan standar halal. Oleh karena itu, pelatihan dan peningkatan kompetensi karyawan menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan penerapan sertifikasi halal pada usaha kuliner. Tidak semua karyawan memiliki tingkat pemahaman yang sama mengenai konsep halal dan kaitannya dengan mutu produk serta layanan. Oleh karena itu, pelatihan dan pembimbingan secara berkala menjadi langkah yang perlu dilakukan untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia dalam mendukung penerapan sertifikasi halal.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal pada Rumah Makan M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan mutu produk dan layanan. Penerapan standar halal mendorong penggunaan bahan baku yang lebih selektif, proses produksi yang lebih bersih, serta pelayanan yang lebih profesional. Kondisi ini tidak hanya meningkatkan kepuasan konsumen tetapi juga memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap restoran. Dengan demikian, sertifikasi halal dapat dipandang sebagai instrumen strategis yang mampu mendukung keberlanjutan usaha kuliner sekaligus meningkatkan daya saing di tengah persaingan pasar yang semakin kompetitif.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada tiga restoran di Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan, yaitu Rumah Makan M2M, Geprek Sa'i, dan Ayam Goreng Nelongso, dapat diambil kesimpulan bahwa penerapan sertifikasi halal memiliki peran penting dalam meningkatkan mutu produk dan layanan. Penerapan sertifikasi halal tidak hanya terlihat dari kepemilikan sertifikat halal saja, tetapi juga tercermin dalam prinsip-prinsip halal pada seluruh kegiatan operasional usaha, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan makanan, penyimpanan bahan, penyajian produk, hingga pelayanan kepada konsumen²². Penerapan standar halal secara konsisten mendorong pelaku usaha untuk lebih berhati-hati dalam memilih bahan baku, menjaga kebersihan lingkungan usaha, serta menjalankan prosedur kerja yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal memberikan pengaruh terhadap peningkatan mutu produk melalui penggunaan bahan baku yang terjamin kehalalannya, proses produksi yang lebih bersih, serta pemantauan mutu yang dilakukan secara

²² Wirdahan, Ahmad, dan Hendra Wijaya. "Halal Certification Impact on Consumer Purchase Decision in Indonesia." *Indonesian Journal of Halal Research* 3, no. 1 (2021): 45–62.

terus-menerus. Konsumen beranggapan bahwa produk yang dihasilkan oleh restoran yang menerapkan standar halal memiliki tingkat keamanan, kebersihan, dan mutu yang lebih tinggi. Keberadaan sertifikasi halal memberikan rasa aman dan keyakinan kepada konsumen bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya memenuhi ketentuan syariat Islam tetapi juga memenuhi standar mutu yang baik.

Selain meningkatkan mutu produk, penerapan sertifikasi halal juga memberikan pengaruh positif terhadap mutu layanan. Restoran yang menerapkan standar halal menunjukkan kesungguhan dalam memberikan pelayanan yang ramah, cepat, sopan, dan profesional kepada pelanggan²³. Kebersihan fasilitas usaha, kenyamanan area makan, serta sikap karyawan yang responsif menjadi bagian dari penerapan nilai-nilai halal yang dirasakan langsung oleh konsumen. Hal ini berpengaruh terhadap meningkatnya kepuasan pelanggan dan mendorong terbentuknya loyalitas konsumen terhadap restoran²⁴.

Penelitian ini juga menemukan bahwa sertifikasi halal berperan dalam membangun dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Konsumen cenderung memiliki tingkat keyakinan yang lebih tinggi terhadap restoran yang menerapkan sertifikasi halal karena dianggap memiliki komitmen terhadap mutu, keamanan, dan tanggung jawab dalam menjalankan usaha. Kepercayaan tersebut menjadi aset berharga bagi pelaku usaha dalam mempertahankan pelanggan serta meningkatkan daya saing di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat.

Meskipun demikian, penerapan sertifikasi halal masih menghadapi beberapa tantangan, di antara lain perlunya pemantauan yang terus-menerus terhadap bahan baku, kebutuhan administrasi yang cukup rumit, serta pentingnya meningkatkan pemahaman sumber daya manusia mengenai sistem jaminan produk halal. Oleh karena itu, diperlukan komitmen yang kuat dari seluruh pihak yang terlibat dalam operasional usaha agar standar halal dapat diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan²⁵.

Penelitian ini memberikan rekomendasi agar pelaku usaha kuliner terus meningkatkan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal melalui pemantauan bahan baku yang lebih ketat, peningkatan kualitas sumber daya manusia, serta penguatan budaya kerja yang berorientasi pada mutu dan pelayanan. Bagi pemerintah dan lembaga terkait, diperlukan upaya pendampingan, penyuluhan, dan sosialisasi yang lebih intensif mengenai pentingnya sertifikasi

²³ Pratama, Nugroho, dan Sri Wahyuni. "The Effect of Halal Certification on Service Quality and Customer Satisfaction in Food Industry." *Journal of Food Service Management* 14, no. 3 (2021): 178–195.

²⁴ Sari, Dewi, dan Ahmad Fauzi. "Halal Certification and Consumer Confidence: Evidence from Indonesian Restaurants." *Journal of Islamic Marketing* 12, no. 4 (2021): 890–912.

²⁵ Nasution, M. Khairul, dan Cut Devi. "Halal Certification Benefits for Indonesian Food Producers." *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship* 6, no. 3 (2022): 215–230.

halal sebagai alat perlindungan konsumen sekaligus peningkatan daya saing usaha²⁶. Sementara itu, bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas kajian mengenai penerapan sertifikasi halal dengan cakupan wilayah yang lebih luas, jumlah objek penelitian yang lebih banyak, serta penggunaan pendekatan kuantitatif atau metode campuran sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai pengaruh sertifikasi halal terhadap kinerja usaha dan perilaku konsumen.

Referensi

- Indonesia. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: Sekretariat Negara, 2014.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pedoman Sistem Jaminan Produk Halal. Jakarta: BPJPH, 2022.
- Amin, Muhammad, dan Siti Rahmah. "Halal Certification Impact on Product Quality Perception." *Journal of Halal Product Research* 4, no. 2 (2021): 89–107.
- Fakhrul, Muhammad, dan Fiqri Hasan. "Effect of Halal Certification on Consumer Trust in Indonesia." *Journal of Islamic Economics* 5, no. 2 (2021): 156–175.
- Hussain, Iftikhar, Majid Al-Musalhi, dan Khalid Zia. "Halal Certification Impact on Consumer Purchase Decision: Evidence from Indonesia." *International Journal of Economics and Finance* 14, no. 8 (2021): 45–58.
- Jamaluddin, Mohd., Ahmad M. Al-Majali, dan Nurul Aini Abdul Rahim. "Factors Influencing Halal Certification Adoption among Food Manufacturers in Indonesia." *Journal of Food Protection* 84, no. 11 (2021): 1723–1734.
- MUI. Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: MUI, 2020.
- Departemen Agama Republik Indonesia. Sertifikasi Halal: Pedoman Pelaksanaan. Jakarta: Dirjen Pendis, 2021.
- Lestari, Retno, dan Ahmad Zabidi. "Halal Assurance System Implementation in Small and Medium Food Enterprises." *Journal of Islamic Economics* 5, no. 1 (2023): 23–40.
- Khairuddin, Habibie. "Quality Improvement through Halal Certification in Indonesian Culinary Business." *Indonesian Journal of Halal Research* 4, no. 2 (2022): 78–95.
- Dinaryati, Aning, dan Ratna Wulan. "Halal Food Industry in Indonesia: Current Issues and Challenges." *Halal Journal* 2, no. 1 (2022): 15–28.
- Noor, Abd. Muin, dan Ahmad F. Hasbullah. "Halal Certification and Its Impact on Product Quality Perception." *Journal of Halal Product Research* 5, no. 1 (2022): 34–52.
- Amin, Muhammad, dan Siti Rahmah. "Halal Certification Impact on Product Quality Perception." *Journal of Halal Product Research* 4, no. 2 (2021): 89–107.
- Prasetyo, Tri, dan Rina Fithri. "The Influence of Halal Certification on Consumer Trust and Purchase Decision." *Journal of Business and Management* 17, no. 4 (2021): 12–25.
- Fakhrul, Muhammad, dan Fiqri Hasan. "Effect of Halal Certification on Consumer Trust in Indonesia." *Journal of Islamic Economics* 5, no. 2 (2021): 156–175.
- Aziz, Y. A., dan N. A. Chok. "The Role of Halal Certification in Enhancing Customer Loyalty." *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 10, no. 12 (2020): 445–462.
- Mahpuree, Hairull M. H., dan Azarni A. Majid. "Halal Certification and Consumer Behavior in Indonesia." *Journal of Consumer Behaviour* 20, no. 4 (2021): 889–901.

²⁶ Susanto, Budi, dan Rina Kusuma. "Implementation of Halal Certification in Small Medium Enterprises: Challenges and Solutions." *International Journal of Business and Society* 22, no. 3 (2021): 445–460.

- Hussain, Iftikhar, Majid Al-Musalhi, dan Khalid Zia. "Halal Certification Impact on Consumer Purchase Decision: Evidence from Indonesia." *International Journal of Economics and Finance* 14, no. 8 (2021): 45–58.
- Said, Junaidi, dan Mohd. N. Ibrahim. "Halal Certification and Competitive Advantage in Food Business." *International Journal of Financial Studies* 8, no. 4 (2020): 75–89.
- Muttaqin, Fachrur. "BPJPH and Halal Certification System in Indonesia: Challenges and Opportunities." *Journal of Halal Industry and Services* 3, no. 2 (2020): 1–12.
- Jamaluddin, Mohd., Ahmad M. Al-Majali, dan Nurul Aini Abdul Rahim. "Factors Influencing Halal Certification Adoption among Food Manufacturers in Indonesia." *Journal of Food Protection* 84, no. 11 (2021): 1723–1734.
- Nasution, M. Khairul, dan Cut Devi. "Halal Certification Benefits for Indonesian Food Producers." *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship* 6, no. 3 (2022): 215–230.
- Wirdahan, Ahmad, dan Hendra Wijaya. "Halal Certification Impact on Consumer Purchase Decision in Indonesia." *Indonesian Journal of Halal Research* 3, no. 1 (2021): 45–62.
- Sari, Dewi, dan Ahmad Fauzi. "Halal Certification and Consumer Confidence: Evidence from Indonesian Restaurants." *Journal of Islamic Marketing* 12, no. 4 (2021): 890–912.
- Pratama, Nugroho, dan Sri Wahyuni. "The Effect of Halal Certification on Service Quality and Customer Satisfaction in Food Industry." *Journal of Food Service Management* 14, no. 3 (2021): 178–195.
- Susanto, Budi, dan Rina Kusuma. "Implementation of Halal Certification in Small Medium Enterprises: Challenges and Solutions." *International Journal of Business and Society* 22, no. 3 (2021): 445–460.