KLAIM HALAL PRODUK MAKANAN PADA RESTORAN *NO PORK NO LARD* DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM

(Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)

ACC Mengikuti Munaqasah

M. Roem Syibly
26 April 2024

Oleh:

Suhula Divina Marom

NIM.: 20421050

SKRIPSI

Diajukan kepada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal-Syakhshiyah)

Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

Untuk memenuhi salah satu syarat guna

Memperoleh Gelar Sarjana Hukum

YOGYAKARTA

2024

KLAIM HALAL PRODUK MAKANAN PADA RESTORAN *NO PORK NO LARD* DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM

(Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)

Oleh:

Suhula Divina Marom

NIM.: 20421050

Pembimbing :

Dr. M. Roem Syibly, S.Ag., MSI

SKRIPSI

Diajukan kepada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal-Syakhshiyah)

Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

Untuk memenuhi salah satu syarat guna

Memperoleh Gelar Sarjana Hukum

YOGYAKARTA

2024

SURAT PERNYATAAN

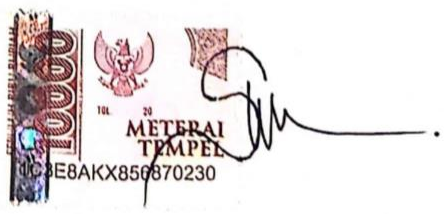
Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Suhula Divina Marom
NIM	: 20421050
Program Studi	: Hukum Keluarga (*Ahwal Syakhshiyah)*
Fakultas	: Fakultas Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi	: **Klaim Halal Produk Makanan pada Restoran *No Pork No Lard* dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)**

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Skripsi ini merupakan hasil plagiasi atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 29 April 2024
Yang Menyatakan,



Suhula Divina Marom

LEMBAR PENGESAHAN

FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM
Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fial@uii.ac.id
W. fial.uii.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Munaqasah Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ahwal Al-Syakhshiyyah yang dilaksanakan pada:

Hari	:	Selasa
Tanggal	:	28 Mei 2024
Judul Tugas Akhir	:	Klaim Halal Produk Makanan pada Restoran No Pork No Lard dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)
Disusun oleh	:	SUHULA DIVINA MAROM
Nomor Mahasiswa	:	20421050

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Syariah pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua/Pembimbing	: Dr. M. Roem Syibly, S.Ag, MSI	(.....)
Penguji I	: Dr. Anisah Budiwati, SHI., MSI.	(.....)
Penguji II	: Dr. Muhammad Roy Purwanto, S.Ag, M.Ag	(.....)

Yogyakarta, 28 Mei 2024
Dekan,

Dr. Drs. Asmuni, MA

NOTA DINAS

Yogyakarta, 29 April 2024
20 Syawal 1445 H

Hal : **Skripsi**
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Imu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
Di-Yogyakarta

Assalaamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat Nomor: 314/Dek/60/DAATI/FIAI/I/2024tanggal 26 Januari 2024 M, 14 Rajab 1445 H. atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi Saudara:

Nama Mahasiswa : Suhula Divina Marom
Nomor Mahasiswa : 20421050
Mahasiswa Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia
Jurusan/Prodi : Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)
Tahun Akademik : 2024
Judul Skripsi : **Klaim Halal Produk Makanan pada Restoran *No Pork No Lard* dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)**

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi Saudara tersebut diatas memenuhi syarat untuk diajukan ke sidang munaqasah Fakultas IImu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian semoga dalam waktu dekat bisa dimunaqasahkan, dan bersama ini kami kirimkan 4 (empat) eksemplar skripsi dimaksud.

Wassalaamu'alaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing

Dr. M.Roem Syibly, S.Ag., MSI

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan dibawah ini Dosen Pembimbing Skripsi, menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama Mahasiswa	:	Suhula Divina Marom
Nomor Mahasiswa	:	20421050
Judul Skripsi	:	**Klaim Halal Produk Makanan pada Restoran *No Pork No Lard* dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)**

Bahwa berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Dosen Pembimbing

Dr. M. Roem Syibly, S.Ag., MSI

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk diri saya, kedua orang tua saya tercinta, serta teman dan semua orang yang saya banggakan.

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN
KEPUTUSAN BERSAMA

MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987
Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	**Nama**	**Huruf Latin**	**Nama**
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	Ṡa	Es (dengan titik di atas)

ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	Ḥ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Żal	Ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan ye
ص	Ṣad	Ṣ	Es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	Ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	Ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	Ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	`Ain	`	Koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	La
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ھ	Ha	H	Ha

ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	Fathah	A	A
ـِ	Kasrah	I	I
ـُ	Dammah	U	U

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
يْ...	Fathah dan Ya	Ai	A dan U
وْ...	Fathah dan wau	Au	A dan U

Contoh:

- كَتَبَ : Kataba
- فَعَلَ : Fa`ala
- سُئِلَ : Suila
- كَيْفَ : Kaifa
- حَوْلَ : Haula

C. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ...ىَ..	Fathah dan alif atau ya	ā	A dan garis di atas
ى...	Kasrah dan ya	ī	I dan garis di atas
وُ...	Dammah dan wau	ū	U dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ : qāla
- رَمَى : ramā
- قِيْلَ : qīla
- يَقُوْلُ : yaqūlu

D. Ta’ Marbutah

Transliterasi untuk ta’ marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta’ marbutah hidup

Ta’ marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah “t”.

2. Ta’ marbutah mati

   Ta’ marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah “h”.

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta’ marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta’ marbutah itu ditransliterasikan dengan “h”.

Contoh:

- رَوْضَةُ الأَطْفَالِ : Raudah al-atfãl/raudahtul atfãl
- الْمَدِيْنَةُ الْمُنَوَّرَةُ : Al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- طَلْحَةْ : Talhah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَّلَ : Nazzala
- البِرُّ : Al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ : Ar-rajulu
- الْقَلَمُ : Al-qalamu
- الشَّمْسُ : Asy-syamsu
- الْجَلاَلُ : Al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah

yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ : Ta'khużu
- شَيئٌ : Syai'un
- النَّوْءُ : An-nau'u
- إِنَّ : Inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِيْنَ : Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/ Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا : Bismillāhi majrehā wa mursāhā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana

nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الْحَمْدُ للهِ رَبِّ الْعَالَمِيْنَ : Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/ Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمنِ الرَّحِيْمِ : Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللهُ غَفُوْرٌ رَحِيْمٌ : Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلهِ الأُمُوْرُ جَمِيْعًا : Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

MOTTO

يٰٓاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا ّۖوَّلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

(Al-Baqarah: 168)

"Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata."

ABSTRAK

KLAIM HALAL PRODUK MAKANAN PADA RESTORAN *NO PORK NO LARD* DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM

(Studi Kasus Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)

Oleh:

Suhula Divina Marom

Label *No Pork No Lard* merupakan label yang menandakan bahwa suatu produk yang dipakai itu terbebas atau tidak mengandung daging babi dan juga lemak babi. Label ini biasa dipakai pada kebanyakan restoran, dan ini bersifat ambigu karena tidak terjamin kehalalannya, sebab label ini hanya menyatakan bahwa produk yang digunakan dalam restoran tersebut telah terbebas dari daging babi dan juga lemak babi. Adanya penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan tentang Kaim Halal Produk Makanan pada Restoran *No Pork No Lard* dalam Perspektif Hukum Islam di Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta. Adapun fokus penelitian ini untuk menjawab pertanyaan tentang bagaimana kriteria halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard*, serta bagaimana klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard* dalam perspektif hukum Islam. Penelitian ini dilakukan menggunakan jenis penelitian studi lapangan (*field research*) dengan memakai metode kualitatif, guna menyajikan informasi secara rinci, juga sesuai fakta yang ada. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Label *No Pork No Lard* pada Restoran Sehangat Mie Celup dapat dikatakan memenuhi kriteria hukum Islam, dengan tidak mengandung daging babi dan juga lemak babi sesuai dengan Label *No Pork No Lard* yang ada, serta terbebas dari semua yang diharamkan sesuai *fiqh* dan keputusan BPJPH.

Kata kunci : Klaim Halal, Kriteria hukum Islam, Label *No Pork No Lard.*

ABSTRACT

HALAL CLAIMS FOR FOOD PRODUCTS IN NO PORK NO LARD RESTAURANTS FROM AN ISLAMIC LAW PERSPECTIVE

(Case Study of a Sehangat Mie Celup Restaurant, Perumnas Street, Yogyakarta)

By:

Suhula Divina Marom

The No Pork No Lard label is a label that indicates that the product used is free or does not contain pork or lard. This label is ambiguous and halal is not guaranteed, because it is only free from pork and lard. The aim of this research is to explain the Halal Principles of Food Products at the No Pork No Lard Restaurant from an Islamic Law Perspective at the Sehangat Mie Celup Restaurant, Perumnas street, Yogyakarta. The focus of this research is to answer questions about what the halal criteria are for food products at the Sehangat Mie Celup Restaurant which is labeled No Pork No Lard, as well as what the halal claims are for food products at the Sehangat Mie Celup Restaurant which are labeled No Pork No Lard in the perspective of Islamic Law. This research was conducted using a field study type of research using qualitative methods, in order to present detailed information, also according to existing facts. The results of this research show that the No Pork No Lard Label at the Sehangat Mie Celup Restaurant can be said to meet the criteria of Islamic law, by not containing pork or lard in accordance with the existing No Pork No Lard Label, and being free from everything that is forbidden according to fiqh and BPJPH decisions.

Keywords: *Halal Claim, Islamic Law Criteria, No Pork No Lard Label.*

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحَمْدُ للهِ رَبِّ العَالَمِيْنَ، وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الأَنْبِيَاءِ وَالمُرْسَلِيْنَ، نَبِيِّنَا وَحَبِيْبِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِيْنَ، وَمَنْ تَبِعَهُمْ بِإِحْسَانٍ إِلَى يَوْمِ الدِّيْنِ، أَمَّا بَعْدُ

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang, puji syukur atas kehadirat-Nya, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini yang berjudul "Klaim Halal Produk Makanan pada Restoran *No Pork No Lard* dalam Perspektif Hukum Islam" dengan studi kasus pada Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta.

Diajukannya skripsi ini guna memperoleh gelar Sarjana Hukum pada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal-Syakhshiyah), Jurusan Studi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta. Penulis menyadari banyaknya dukungan serta bantuan yang didapatkan dari berbagai pihak yang telah berkontribusi dalam proses penyelesaian skripsi ini. Terima kasih penulis sampikan kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.D. Rektor Universitas Islam Indonesia, selaku Pimpinan Kampus Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Asmuni, M.A., selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam.

3. Bapak Dr. Muhammad Roy Purwanto, S.Ag., M.Ag. selaku Wakil Dekan Bidang Keagamaan, Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Krismono, S.H.I., M.S.I. selaku Ketua Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah), Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.
5. Bapak Fuat Hasanudin, Lc., MA. Selaku Sekretaris Program Studi Ahwal Syakhshiyah, Dosen Program Studi Ahwal Syakhshiyah
6. Bapak Muhammad Miqdam Makfi, Lc., MIRKH., selaku Sekretaris Program Studi Ahwal Syakhshiyah Program Internasional, Dosen Program Studi Ahwal Syakhshiyah
7. Bapak Dr.M.Roem Syibly, S.Ag., MSI. selaku Pembimbing Skripsi yang senantiasa memberikan bimbingan serta arahan, dengan banyaknya kesabaran dalam proses penulis menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal-Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan yang luar biasa bermanfaat.
9. Terima kasih sebesar-besarnya terkhusus kepada kedua orang tua saya tercinta, dengan segala kasih sayang yang tiada hentinya diberikan. Yang penulis banggakan, yang selalu mendo'akan anak pertamanya ini agar dapat menjalani kehidupan dengan baik. Besar sekali rasa semangat serta dukungan yang diberikan, sehingga tidak ada kata menyerah untuk penulis

agar bisa memberikan hasil terbaik teruntuk Ummi & Abi tersayang. Dari semua do'a yang tiada habisnya dipanjatkan, yang tidak pernah letih menasehati serta memberikan arahan, dan juga tidak henti-hentinya memberikan berbagai macam dukungan terhadap penulis. Terima kasih telah memberikan penulis merasakan kasih sayang yang tulus, yang telah mewujudkan arti dari cinta memang itu benar adanya. Terima kasih atas keyakinan yang diberikan kepada anak kecil ini, dalam menjalani dunia perkuliahan dengan baik di daerah perantauan, kota pelajar, Yogyakarta tercinta. Terima kasih untuk selalu mencukupi semua yang dibutuhkan anak pertamanya ini, terima kasih telah menjadi orang tua hebat yang akan selalu penulis banggakan. Terima kasih, telah menjadi tempat pulang ternyamanku.

10. Teruntuk sosok bijak nan kuat yang tak pernah terlihat lemah, pemilik senyuman manis yang selalu bisa membuat rindu, Abi saya tersayang, Zainul Marom. Ayah sekaligus guru terhebat. Pemberi solusi terbaik dari sekian banyaknya huru-hara permasalahan duniawi ini. Terima kasih atas kesabarannya yang luar biasa, serta segala do’a yang tiada hentinya dipanjatkan, tak terhitung seberapa banyak ilmu berharga yang diberi, hingga anak perempuan pertamanya berhasil sampai di titik ini. Terima kasih telah menjadi raga pertama yang selalu siap menguatkan anak kecil ini dari semua hal yang terjadi. Beliau yang selalu memberikan rasa tenang dari segala keresahan yang ada. Betapa beruntungnya penulis memiliki Ayah sehebat ini. Terima kasih telah menjadi pendengar terbaik, sosok

ceria dengan segala canda tawa serta senda gurau yang tiada habisnya diberikan, yang telah membuat dunia penulis menjadi penuh warna dengan banyaknya pelajaran berharga. Abi, sosok yang akan selalu menjadi motivasi pertama penulis, untuk tidak akan pernah berhenti berproses dalam situasi apapun.

11. Teruntuk wanita cantikku, Ummi saya tercinta, Rika Riza Wianty. Wanita tangguh berparas cantik yang selalu mendengarkan setiap kisah yang penulis ceritakan dengan segala sabarnya yang tak pernah pudar. Selalu menjadi pendukung untuk setiap langkah yang dilewati penulis. Do'a nya yang tak pernah berhenti dilantunkan, menguatkan penulis untuk tetap bangkit dari segala rasa lelah. Terima kasih untuk selalu menemani anak pertamanya ini dalam segala situasi, serta menjadi tempat cerita perihal apapun yang penulis alami. Terima kasih telah menjadi pendengar pertama dari segala rasa bahagia ini. Lisannya yang tak pernah letih menasehati, dan selalu mengingatkan penulis untuk selalu berbuat baik. Terima kasih, terima kasih untuk segala kejutan manis terhadap penulis, baik saat penulis dirumah, maupun saat jauh di daerah rantauan. Terima kasih karena telah mengusahakan segalanya agar penulis tak pernah merasa kesulitan dalam hal apapun. Terima kasih telah menjadi sosok Ibu yang luar biasa hebatnya, dan senantiasa mengajarkan penulis untuk selalu berjalan di jalan yang benar.

12. Teruntuk kedua adik penulis, ‘Aafiya Shadra Marom & Sayf Haqqan Marom, terima kasih telah menjadi penyemangat penulis untuk memberikan hasil terbaik dalam menyelesaikan skripsi ini.
13. Teruntuk Park Chanyeol, *my happy virus*. Sosok yang selalu memberikan energi positif, dengan semua kata-kata yang menguatkan. Terima kasih untuk ketampanannya yang senantiasa memberikan semangat, serta untuk semua lagu indahnya yang juga berhasil memberikan dorongan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih untuk segala motivasi terhadap perjuangan yang telah dilewati untuk bisa sampai pada puncak kesuksesan itu. Banyak rasa bangga yang penulis rasakan terhadap beliau, yang menjadikan ini sebagai motivasi penulis untuk terus mengejar apa yang penulis impikan.
14. Teruntuk teman saya tersayang, Puja Fauziah. Teman dari awal penulis menjadi mahasiswa baru, hingga kini telah sampai pada semester akhir. Terima kasih atas segala banyaknya bantuan terhadap penulis. Banyak terima kasih penulis utarakan, untuk selalu menemani penulis dalam keadaan apapun, terkhusus dalam banyaknya rintangan menyelesaikan skripsi ini. Yang selalu memberikan solusi serta sangat membantu penulis mendapatkan objek penelitian skripsi ini. Terima kasih telah menjadi teman makan, jalan-jalan, serta banyak kegiatan bahagia lainnya. Dan yang terpernting, terima kasih banyak untuk tidak membiarkan penulis merasa sendiri dalam luasnya kota rantauan ini. Semoga pertemanan ini akan terus berlangsung.

15. Terima kasih banyak kepada Ibu Yessica Anin, pemilik dari Restoran Sehangat Mie Celup karena telah mengizinkan restorannya dijadikan objek penelitian penulis dengan respon yang membahagiakan, serta telah menjawab pertanyaan-pertanyaan wawancara penulis dengan sangat baik.
16. Kepada Kak Tasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, terima kasih banyak karena telah menyambut penulis dengan hangat, serta membantu menghubungkan koneksi antara penulis dengan *owner*, dan juga terima kasih karena telah menjawab beberapa pertanyaan wawancara penulis dengan sangat detail.
17. Penulis merasakan banyak sekali jiwa-jiwa baik yang telah ditemui, dan penulis tidak pernah berhenti bersyukur atas pertemuan tersebut. Terima kasih kepada teman-teman seperjuangan, mulai dari teman satu jurusan hingga yang beda kota, terima kasih telah berbagi rasa bahagia, dan untuk semua pertolongan yang telah diberikan, segala bantuan, serta memberikan rasa semangat terhadap penulis untuk menyelesaikan skripsi ini, sekali lagi penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 24 April 2024



Suhula Divina Marom

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN iii
LEMBAR PENGESAHAN iv
NOTA DINAS v
PERSETUJUAN PEMBIMBING vi
PERSEMBAHAN vii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN viii
MOTTO xvi
ABSTRAK xvii
ABSTRACT xviii
KATA PENGANTAR xix
DAFTAR ISI xxv
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian 5
1. Tujuan Penelitian 5
2. Manfaat Penelitian 6
D. Sistematika Pembahasan 6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI 8
A. Kajian Pustaka 8
B. Landasan Teori 14
1. Halal menurut Hukum Islam 14
2. Halal menurut Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal 20
3. Makanan yang Haram dalam Hukum Islam 22
4. No Pork No Lard 29
BAB III METODE PENELITIAN 31
A. Pendekatan Penelitian 31

B. Tempat atau Lokasi Penelitian 31
C. Informan Penelitian 32
D. Teknik Penentuan Informan 32
E. Teknik Pengumpulan Data 33
F. Keabsahan Data 35
G. Teknik Analisis Data 36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 37
A. Hasil Penelitian 37
1. Profil Restoran Sehangat Mie Celup 37
2. Pengertian Label *No Pork No Lard* Pada Restoran Sehangat Mie Celup 52
B. Pembahasan 54
1. Kriteria Halal pada Restoran Sehangat Mie Celup 54
2. Label No Pork No Lard pada Restoran Sehangat Mie Celup 55
BAB V PENUTUP 67
A. Kesimpulan 67
B. Saran 68
DAFTAR PUSTAKA 69
LAMPIRAN I
A. Pertanyaan Wawancara I
B. Foto Restoran Sehangat Mie Celup X
C. Foto Penulis dengan Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup XIV
D. Label *No Pork No Lard* Restoran Sehangat Mie Celup XIV
E. *Chat* Wawancara dengan Yessica Anin (Pemilik Restoran Sehangat Mie Celup) XV
F. *Chat* Wawancara dengan Thasyah Irdianty (Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup) XIX
CURRICULUM VITAE XXII

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Halal, secara bahasa memiliki makna terbuka. Dalam *al-Jurjani*, secara istilah memiliki makna bahwa ini adalah setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi pada penggunaannya, bisa juga dimaknai suatu perbuatan yang dibebaskan syari'at untuk dilakukan. Adapun dijelaskan oleh Imam Syaukani, dinyatakannya sebagai halal jika telah terpaparnya ikatan larangan yang mencegah.[1]

Sangat dianjurkan sebagai ummat Muslim untuk mengkonsumsi semua yang halal. Mengkonsumsi makanan serta minuman halal itu juga merupakan salah satu bentuk ketaatan kita terhadap perintah-Nya. Makna halal sendiri lebih dari sekadar menghindari daging babi atau lemak babi. Makanan halal perlu ditinjau dari berbagai aspek mulai dari zat dan kandungannya, cara memperoleh, hingga cara pengolahannya. Allah SWT melarang memakan makanan haram karena sangat berpengaruh terhadap akhlak, watak, sifat, sikap, serta perilaku seseorang. Bukan tanpa alasan, makanan haram tidak boleh dikonsumsi lantaran memiliki efek buruk karena dapat membahayakan tubuh, tidak baik untuk kesehatan dan juga membahayakan akal.

[1]Muhammad Syarif Hidayatullah, "SERTIFIKASI DAN LABELISASI HALAL PADA MAKANAN DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM(PERSPEKTIF AYAT AHKAM)," *Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 11 (2020): 253, https://journal.iainkudus.ac.id/index.php/Yudisia/article/view/8620

Penting sekali meninjau bagaimana proses pembuatan dan sumber makanan yang akan di konsumsi, seperti halnya tidak mengandung babi dan alkohol. Salah satu cara mudahnya mengklaim produk itu sudah terverifikasi halal, bisa dilihat dari ada tidaknya logo halal pada produk tersebut. Adanya sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencatuman label halal pada suatu kemasan produk dari instansi pemerintah yang memiliki wewenang.[2] Adapun bentuk label halal di Indonesia terdiri atas dua objek, yaitu terdapat bentuk gunungan dan juga terdapat motif surjan/lurik.[3]

Indonesia sebagai Negara dengan mayoritas konsumennya yang beragama Islam, dengan persentase 86,7% dari seluruh masyarakat Indonesia.[4] Maka dari itu diharapkan besar untuk lebih ditingkatkan lagi penanganan terhadap sertifikasi logo halal pada produk makanan, guna mempermudah konsumen mendapatkan produk halal yang jelas keadaannya. Hukum makanan dalam Islam dikategorikan menjadi empat jenis, yaitu halal, haram, syubhat, dan makruh.

Cara mudah mengetahui makanan itu halal atau tidaknya ialah dengan mencari logo halalnya. Apabila tidak ditemukan logo halal, sebaiknya dihindari karena menyebabkan keraguan sebab tidak jelas keadaannya.

---

[2]Aufa Islami, "Analisis Hukum Islam Terhadap Sertifikat Halal Pada Produk Makanan (Roti) Di Kota Padang," *TAWAZUN : Journal of Sharia Economic Law* 5, no. 2 (2023): 181, https://journal.iainkudus.ac.id/index.php/tawazun/article/view/14354.

[3]"Label Halal Indonesia," *KEMENAG*, dikutip dari *https://indonesiabaik.id/index.php/infografis/label-halal-indonesia* diakses pada tahun 2022.

[4]Devi Setya, "Deretan Negara Penganut Islam Terbanyak Di Dunia, Indonesia Nomor Satu,", dikutip dari *https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6869142/deretan-negara-penganut-islam-terbanyak-di-dunia-indonesia-nomor-satu* diakses pada hari Kamis tanggal 10 Agustus 2023 jam 15.30 WIB.

Kasus ini biasa disebut dengan syubhat. Diantara halal haram itu terdapat perkara syubhat (hukumnya tidak jelas dan samar-samar).

Dikarenakan kurangnya pemahaman dalam perkara ini, kehalalan suatu produk walaupun tanpa logo halal sering kali disepelekan. Banyaknya restoran sekarang telah mengklaim jika mereka tidak menggunakan daging babi dan minyak babi pada menunya, atau biasa tertulis "*No Pork No Lard*".

Sebagaimana dalam Restoran Sehangat Mie Celup, yang akan menjadi objek penelitian penulis. Restoran ini merupakan salah satu restoran yang memiliki label "*No Pork No Lard*" yang lokasinya berada di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, tepatnya berada di daerah Sleman. Restoran ini kerap dianamai *hidden gem japanese ramen* di Jogja, yang menjual berbagai macam jenis *side dish*, nasi dan juga terdapat mie, dengan konsep makannya yang menjadi sorotan. Tidak hanya itu, restoran ini juga menghidangkan menu nasi dengan topping daging ayam yang berbeda. Disini juga terdapat *vending machine* yang menyediakan banyak sekali jenis minuman dengan nama yang unik.

Walaupun terdapat sebagian menu di sini adalah *chinese food*, dan banyak menu yang terinspirasi dari makanan-makanan luar negeri yang biasanya berbahan dasar daging-daging yang diharamkan dalam agama Islam, tapi telah diinformasikan tentang adanya jaminan halal melewati media sosial Restoran Sehangat Mie Celup ini, bahkan langsung disampaikan oleh *owner*-nya, kalau produk mereka diambil dari *supplier*

yang sudah bersertifikat halal, yang tentunya produk tersebut pasti terbebas dari olahan daging babi, lemak babi dan angciu, serta untuk sertifikat halalnya sudah keluar, dan sekarang sedang menunggu ID-nya keluar. Jadi dapat disimpulkan bahwasannya produk pada Restoran Sehangat Mie Celup ini sangat aman dikonsumsi untuk para pelanggan yang beragama Islam.[5]

Hal seperti ini tetap akan menjadi pemicu banyaknya argumen konsumen muncul mengenai kehalalan restoran tersebut. Maraknya slogan yang mengangkat *"No Pork No Lard"* tanpa memberikan jaminan kehalalan ini telah menimbulkan banyak keraguan pada konsumen Muslim yang sangat memprioritaskan kehalalan suatu produk.

Jaminan produk halal sendiri itu sangatlah penting, mengingat dari kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di berbagai bidang, yaitu bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik ini bisa dikatakan memiliki perkembangan yang pesat.[6] Sama pentingnya pada penjaminan produk halal dalam Restoran Sehangat Mie Celup. Pandangan halal dalam restoran ini sangat penting, untuk memberi himbauan kepada masyarakat luas, bahwasannya makan di Restoran Sehangat Mie Celup ini aman dan terjamin kehalalannya sesuai dengan informasi yang telah diberikan.[7]

[5] Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 4 Maret 2024, jam 11.52 WIB, via *Whatsapp.*

[6] Farid Nazwa Sidqi, "Tinjauan Hukum Islam Dan Undang-Undang Jaminan Produk Halal Terhadap Produk Halal Dan Baik Di Platform Khusus Tokopedia Salam", *Skripsi*, Semarang: UIN Walisongo, 2021

[7] Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Selasa, tanggal 5 Maret 2024, jam 18.44 WIB, via *Whatsapp.*

Berdasarkan paparan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk meneliti serta mengkaji secara mendetail dalam bentuk karya ilmiah, dengan judul penelitian "Klaim Halal pada Produk Makanan di Restoran No Pork No Lard dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Restoran Restoran Sehangat Mie Celup Jln. Perumnas, Yogyakarta)". Jenis penelitian yang akan digunakan disini bersifat normatif dengan menggunakan studi lapangan.

B. Rumusan Masalah

Fokus penelitian skripsi ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kreteria halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard*?
2. Bagaimana klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard* dalam perspektif hukum Islam?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Penelitian ditinjau untuk memberikan pemaparan tentang apa yang hendak diperoleh penulis. Maka tujuan penelitian ini ialah:

a. Untuk mendeskripsikan kriteria halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard.*

b. Untuk menjelaskan klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard* dalam perspektif hukum Islam.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Menerangkan pemahaman dalam tataran teoritis secara rinci mengenai kriteria halal dalam produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard.*

b. Manfaat Praktis

Memberikan penjelasan dalam tataran praktis untuk memverifikasi klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard* dalam perspektif Hukum Islam.

c. Manfaat Akademis

Mengembangkan pengetahuan serta mendapatkan gelar Sarjana Hukum.

D. Sistematika Pembahasan

Penulis menyusun penelitian ini menjadi beberapa bab, guna memudahkan penulis juga pembaca dalam memahami apa saja yang penulis bahas.

Bab I, Pendahuluan. Bab ini berisi penguraian alasan penulis mengenai pemilihan judul, yang dijabarkan dalam latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat serta sistematika pembahasan penelitian.

Bab II, Kajian Pustaka dan Landasan Teori. Bab ini berisi hasil penjabaran kajian penelitian terdahulu, yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan penelitian terdahulu dengan topik permasalahan yang akan disusun penulis.

Bab III, Metode Penelitian. Dalam bab ini penulis menjelaskan jenis laporan penelitian ini memakai metode kualitatif studi lapangan (*field research*), dengan sumber data yang diperoleh dengan cara terjun langsung ke lapangan, dan juga memperoleh data dari Al-Qur'an, Hadits, Undang-Undang, jurnal, serta karya ilmiah yang akurat. Penulis memakai data lapangan *(field research)* sebagai teknik pengumpulan data.

Bab IV, Hasil Penelitian dan Pembahasan. Bab ini berisi penjelasan hasil analisis data penulis dalam pembahasan yang diperoleh dari hasil penelitian mengenai Klaim Halal pada Produk Makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard.*

Bab V, Penutup. Bab ini berisi kesimpulan serta saran penulis, dari akar permasalahan yang diteliti.

BAB II
KAJIAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

A. Kajian Pustaka

Banyaknya penelitian terdahulu terkait persepsi klaim halal konsumen terhadap produk makanan yang berlabel halal, namun belum ada studi kasus yang membahas tentang bagaimana klaim halal dalam Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard.* Oleh karena itu, skripsi ini merupakan penelitian pertama yang membahas tentang kasus klaim halal terhadap Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel "*No Pork No Lard*". Berikut adalah beberapa jurnal dengan pembahasan yang hampir menyerupai penelitian ini :

Pertama, jurnal oleh Dr. Anis Rifai, SH, MH., dan Dr. Aurora Meliala, SH., MH. Yang berjudul "*Perlindungan Hukum Terhadap Produk Halal pada Restoran All You Can Eat (AYCE)*". Penelitian ini condong ke restoran *All You Can Eat,* yang menjelaskan bahwa belum banyak restoran *AYCE* yang bersertifikat halal MUI namun senantiasa memakai label *"No Pork No Lard".* Dijelaskan pula disini bahwasannya pengaturan terkait perlindungan hukum terhadap masyarakat Indonesia dengan mayoritas beragama Islam yang sangat *concern* terhadap produk halal ini sangat diperlukan, ini memiliki tujuan untuk semakin mempertegas persoalan tentang betapa mendesaknya halal-haram dalam rantai produksi, mulai

dari pelaku usaha sampai dikonsumsi oleh konsumen.[8] Jurnal ini memiliki perbedaan kandungan dengan apa yang penulis teliti, karena tidak adanya pencantuman kriteria halal, juga penelitian ini hanya mengarah kepada restoran *All You Can Eat,* bukan mencakup restoran dengan label *No Pork No Lard* secara keseluruhan.

Kedua, jurnal oleh Muhammad Firmansyah, Immanuel Mu'ammal dan Sri Budi Cantika Yuli yang berjudul "*Atribut Halal Dan Atribut Produk Yang Mempengaruhi Niat Beli Produk Halal Di Kota Malang*". Penelitian ini memiliki tujuan untuk menjelaskan faktor apa saja yang memberikan pengaruh terhadap niat beli konsumen pada produk halal. Penelitian ini memberikan bukti bahwa variabel kesadaran halal, serta sertifikasi halal ini memberikan pengaruh positif dan juga signifikan terhadap niat beli konsumen. Penelitian ini menyarankan sebaiknya produsen lebih menggiatkan promosi menggunakan media sosial dengan menyertakan penjelasan terkait kualitas juga spesifikasi terhadap produk yang digunakan.[9]

Ketiga, jurnal oleh Nony Shilviani dan Setyo Riyanto yang berjudul "*Peluang dan Tantangan Usaha Restoran Bersertifikat Halal*". Penelitian ini menjelaskan tentang peluang bisnis terhadap usaha restoran yang telah bersertifikat halal ini sangatlah menjanjikan, seiring dengan perkembangan

[8]Anis Rifai and Aurora Meliala, "Perlindungan Hukum Terhadap Produk Halal Pada Restoran All You Can Eat (AYCE)," *Proceeding of Conference on Law and Social Studies* (2022): 1-11, https://prosiding.unipma.ac.id/index.php/COLaS/article/view/3086.

[9]Muhammad Firmansyah, Immanuel Mu'ammal, and Sri Budi Cantika Yuli, "Atribut Halal Dan Atribut Produk Yang Mempengaruhi Niat Beli Produk Halal Di Kota Malang," *Ilmiah Manajemen* 7 (2023): 79–93, https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/jurnalattadbir/article/view/9456.

jumlah penduduk muslim dan juga meningkatnya kesadaran terhadap pentingnya mengkosumsi makanan halal. Diterangkan disini bahwa terdapat juga restoran yang mengklaim bahwa makanan yang mereka sajikan tidak memiliki kandungan babi ataupun lemak babi (*no pork no lard*), namun informasi tersebut tidaklah cukup untuk menjamin bahwasannya makanan yang disajikan itu telah memenuhi kriteria halal..[10]

Keempat, jurnal oleh R. Tanzil Fawaiq Sayyaf dan Ashfa Afkarina, dengan judul "*Peningkatan Kesadaran Makanan Halal melalui Pendampingan Fikih Halal dan Sosialisasi Self Declare Muhammadiyah*". Penelitian ini menjelaskan tentang pengabdian dengan melakukannya dengan cara pendampingan serta sosialisasi materi tentang fikih halal dan ikrar halal Muhammadiyah. Ini bertujuan untuk menambah peningkatan pengetahuan dan juga wawasan peserta tentang adanya fikih makanan halal ini.[11]

Kelima, jurnal oleh Riris Lindiawati Puspitasari, Dewi Elfidasari, dan Analekta Tiara Perdana, dengan judul "*Deteksi Kandungan Babi pada Makanan Berbahan Dasar Daging di Kampus Universitas Al-Azhar Indonesia*". Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengidentifikasi beredarnya daging babi pada makanan yang bahan dasarnya berupa daging

[10]Nony Shilviani and Setyo Riyanto, "Peluang Dan Tantangan Usaha Restoran Bersertifikat Halal," *Ekonomi dan Bisnis* 11 (2022): 247–254, https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/695.

[11]R. Tanzil Fawaiq Sayyaf and Ashfa Afkarina, "Peningkatan Kesadaran Makanan Halal Melalui Pendampingan Fikih Halal Dan Sosialisasi Self Declare Muhammadiyah," *Aplikasi dan Inovasi Ipteks SOLIDITAS* 5 (2022): 92–99, https://www.neliti.com/id/publications/444332/peningkatan-kesadaran-makanan-halal-melalui-pendampingan-fikih-halal-dan-sosiali.

yang dijual oleh pedagang di kantin kampus UAI. Dengan hasil pengujian ini menunjukkan bahwa seluruh sampel makanan (25 jenis) negatif memiliki kandungan protein babi, hasilnya makanan tersebut terjamin aman dan layak untuk dikonsumsi.[12]

Keenam, jurnal oleh Risa Ummami, Dhasia Ramandani, Claude M. Airin, Amir Husni, Pudji Astuti, dengan judul "*Uji Kualitas dan Uji Cemaran Daging Babi Pada Daging Sapi di Beberapa Pasar Tradisional di Yogyakarta*". Penelitian ini memberikan analisa terhadap kualitas pada daging sapi secara fisik, yang menunjukkan bahwa hasilnya telah menyesuaikan standar yang tertera. Dijelaskan dalam penelitian ini bahwa adanya permasalahan halal ini timbul disaat terdapat proses pencampuran daging babi ataupun lemak babi (adulterasi) pada daging hewan halal yang biasanya mengacu pada tujuan ekonomis.[13]

Ketujuh, jurnal oleh Millen Nur Islami, Raden Fatahillah, Selpi Suriana, Ambar Wati, Syafiana Khusna Aini, dengan judul "*Analisis Lemak Babi Pada Bakso Menggunakan Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FTIR)*". Penelitian ini menjelaskan bahwa hasil studi terhadap pemakaian spektrofotometri Fourier Transform Inframerah (FTIR) bahwa ini dapat digunakan untuk mengidentifikasi ada atau

[12]Riris Lindiawati Puspitasari, Dewi Elfidasari, and Analekta Tiara Perdana, "Deteksi Kandungan Babi Pada Makanan Berbahan Dasar Daging Di Kampus Universitas Al Azhar Indonesia," *AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI* 5 (2019): 66–69, https://jurnal.uai.ac.id/index.php/SST/article/view/352.

[13]Risa Ummami et al., "Uji Kualitas Dan Uji Cemaran Daging Babi Pada Daging Sapi Di Beberapa Pasar Tradisional Di Yogyakarta," *lmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)* 12 (2022): 151–160, https://journal.fapetunipa.ac.id/index.php/JIPVET/article/view/277.

tidaknya daging babi hutan pada bakso sapi secara kualitatif. Dari hasil pengujian terhadap sampel bakso pada pedagang kaki lima di pasar 15 Ulu Palembang ini menunjukkan bahwa tidak terdapatnya pemalsuan daging babi yang terletak pada sampel bakso tersebut. Kandungan lemak babi dapat diketahui melewati alat spektrofotometri FTIR.[14]

Kedelapan, jurnal oleh Elisa Andriyani, Nor Lutfi Fais, dan Siti Muarifah dengan judul "*Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi untuk Menjamin Kehalalan Produk Pangan Olahan*". Penelitian ini merupakan studi literatur yang bertujuan untuk mendeteksi kandungan babi pada produk makanan. Metode ini digunakan untuk memastikan produk makanan telah terbebas dari kandungan babi. Adanya keharusan dalam mendapatkan sertifikasi halal untuk segala produk makanan maupun minuman, guna untuk memberikan kepastian kualitas, juga untuk mengurangi informasi palsu dalam suatu label produk.[15]

Kesembilan, jurnal oleh Nurul Muthmainna Basma , Nur Syamsi Dhuha, Faridha Yenny Nonci1, Rini Anggraeni, dan Rusny, yang berjudul "*Studi Literatur Perbandingan Metode GC-MS (Gas ChromatographyMass Spectrometry) dan HPLC (High-Performance Liquid Chromatography) dalam Identifikasi Kandungan Lemak Babi pada Produk Olahan Daging*." Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging

[14]Millen Nur Islami et al., "Analisis Lemak Babi Pada Bakso Menggunakan Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FTIR)," *Ilmu Kimia dan Terapan* 3 (2019): 75–78, https://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/alkimia/article/view/4770.

[15]Elisa Andriyani, Nor Lutfi Fais, and Siti Muarifah, "Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi Untuk Menjamin Kehalalan Produk Pangan Olahan," *Journal of Islamic Studies and Humanities* 4, no. 1 (2019): 104–126, https://journal.walisongo.ac.id/index.php/JISH/article/view/4888.

sapi dan bakso babi dapat dibedakan dengan menggunakan HPLC yang merupakan gabungan analisis komponen utama. Namun penerapan HPLC ini berkendala untuk deteksi lemak babi pada bakso karena tidak dapat mengontrol hidrolisis trigliserida (TGA).[16]

Kesepuluh, jurnal oleh Hanifa Fahri Fadhilla Kahla and Ria Septi Anggraini, dengan judul "*Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal di Old Shanghai Jakarta Utara*". Penelitian ini menerangkan bahwa Old Shanghai Sedayu City merupakan destinasi wisata kuliner yang sangat menarik untuk dikunjungi oleh para wisatawan yang memiliki/berkebudayaan Tiongkok. Salah satu hal yang mungkin membatasi kunjungan wisatawan muslim adalah kualitas makanan. Menurut Wasito (2015), preferensi pembeli terhadap barang dengan sertifikasi halal. Ini berarti bahwa pengunjung yang beragama Islam hanya akan mengonsumsi makanan dan minuman yang telah disertifikasi halal oleh MUI.[17]

Dari banyaknya penelitian yang penulis cermati, terdapat beberapa jurnal yang hampir menyerupai pokok penelitian yang penulis teliti. Perbedaannya terdapat pada objek, tujuan serta kandungan penelitian dengan apa yang penulis teliti. Belum ditemukan adanya laporan

[16]Journal Homepage et al., "RITMA: ISLAMIC INTEGRATED JOURNAL Studi Literatur Perbandingan Metode GC-MS (Gas Chromatography-Mass Spectrometry) Dan HPLC (High-Performance Liquid Chromatography) Dalam Identifikasi Kandungan Lemak Babi Pada Produk Olahan Daging," *Ritma* 1, no. 2 (2023): 22–29, https://core.ac.uk/download/599232632.pdf.

[17]Hanifa Fahri Fadhilla Kahla and Ria Septi Anggraini, "Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal Di Old Shanghai Jakarta Utara Hanifa Fahri Fadhilla Kahla 1 , Ria Septi Anggraini 2 Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Nasional 1,2," *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 9, no. April (2023): 213–217, http://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/4215%0Ahttps://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/download/4215/3130.

penelitian skripsi yang meneliti tentang klaim halal pada produk makanan di restoran Sehangat Mie Celup. Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti permasalahan ini, guna untuk mendeskripsikan kriteria halal pada produk makanan, serta meninjau klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard* ini.

B. Landasan Teori

1. Halal menurut Hukum Islam

Dalam Islam, halal diartikan sebagai suatu objek atau kegiatan yang mendapatkan izin untuk digunakan maupun dilaksanakan.[18] Secara istilah, halal merupakan legitimasi agama dengan bertujuan untuk menyampaikan pandangan keagamaan yang baik, tentang suatu perilaku manusia baik itu berupa tindakan, perkataan, dan juga sikap terhadap makhluk hidup. Disebutkan dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168, bahwasannya halal memiliki arti yaitu terbebas dari segala zat yang diharamkan dalam Islam, singkatnya terdapat bangkai, darah, daging babi, serta binatang yang disembelih tanpa menyebutkan nama Allah SWT.[19]

Terdapat nilai-nilai esensial dalam hukum Islam yang memiliki sifat "prinsipil" dalam mengatur persoalan mengenai halal serta haram, dijelaskan sebagai berikut:

[18]"Halal," *Wikipedia*, dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Halal* diakses pada hari Sabtu tanggal 18 November 2023 jam 05.08 WIB.

[19]Abd Misno Mohd Djahri, "Halal Dan Thayyib Sebagai Syarat Makanan Islami", dikutip dari *https://inais.ac.id/halal-dan-thayyib-sebagai-syarat-makanan-islami/* diakses pada hari Jum'at tanggal 24 Juli 2020.

a. Hukum Asal Segala Sesuatu adalah Diperbolehkan

Islam membangun prinsip pertama, dengan adanya kaidah muamalah yang menyatakan:

الأصل على الأشياء الإباحة

Terjemah :
"*Hukum asal dari segala sesuatu adalah mubah*"[20]

Kaidah ini memberitahukan bahwasannya asal hukum semua benda, lengkap bersama segala semua perbedaan dan motifnya ialah halal. Ini jelas menunjukkan bahwa Allah menciptakan segala sesuatu itu secara mutlak. Selama tidak ditekankannya larangan-larangan terhadap sesuatu tersebut, maka Allah-lah yang menundukkan serta memberikan segalanya terhadap manusia. Manusia bebas menikmati apa saja yang sudah Allah berikan, kecuali adanya larangan yang bersifat tegas, mengenai larangan atas benda atau sesuatu tersebut.[21]

b. Menetapkan Halal Haram Semata-Mata merupakan Hak Allah

Batasan untuk menentukan mana yang halal dan mana yang haram telah dijelaskan dalam Islam, yaitu meniadakan hak tersebut dari tangan manusia, tidak peduli seberapa tinggi kedudukan seseorang dalam lingkup agama maupun dalam

[20]Romadhoni Febryantoro, "DASAR-DASAR FIQH MUAMALAH," dikutip dari *https://amaliah.id/node/16331/* diakses pada hari Sabtu tanggal 30 April 2022.

[21]Ahmad Harisul Miftah, "Konsepsi Halal Dalam Hukum Islam," *Jurnal Hukum Perdata Islam* 20 (2019): 2–3, https://jurnal.uinbanten.ac.id/index.php/syakhsia/article/view/1981/1650.

kehidupan duniawinya. Dikarenakan hak ini hanya milik Allah SWT.

Disebutkan dalam Al-Qur'an bahwasannya para ahli kitab yaitu Yahudi dan Nasrani, yang memberikan hak kepada para pastor dan pendeta yang bertujuan untuk menentukan mana yang halal dan mana yang haram.

c. Mengharamkan Perkara Halal dan Menghalalkan Perkara Haram Sama Saja dengan Menyekutukan Allah

Termasuk perbuatan kufur, mengharamkan apa yang dihalalkan oleh Allah, begitu juga sebaliknya. Mudahnya mengharamkan sesuatu, dan sebaliknya. Syahadatain yang sudah diucapkannya akan berpengaruh dengan sikap yang amat memudahkan masalah ini.[22]

d. Mengharamkan Perkara yang Telah Ditetapkan Halal Hanya Akan Menimbulkan Keburukan dan Madharrat

Pastinya terdapat alasan logis untuk setiap penghalalan atau pengharaman yang dapat ditemukan sesuai dengan keuntungan atau kemaslahatan yang dapat diperoleh manusia. Oleh karena itu, Allah tidak akan mengharamkan sesuatu kecuali yang baik,

[22]Said Hawwa, "Menghalalkan Yang Haram, Dan Mengharamkan Yang Halal, Dapat Batalkan Syahadatain (10)," dikutip dari *https://www.eramuslim.com/nasehat-ulama/menghalalkan-apa-yang-diharamkan-Allah-secara-qathi-pasti-tanpa-ada-khilaf-dikalangan-para-mujtahid-juga-mengharamkan-apa-yang-diharamkan-allah-secara-qathi/* diakses pada hari Selasa tanggal 6 November 2012.

sebagaimana Dia tidak mengharamkan sesuatu kecuali yang buruk.[23]

e. Perkara yang Halal Tidak Membutuhkan Perkara yang Haram

Seperti halnya pengharaman riba. Allah menggantinya dengan sistem perdagangan yang menguntungkan. Allah SWT. melarang, tetapi Dia memberikan hadiah untuk lomba lari, unta, dan memanah. Allah juga mengharamkan pakaian sutera untuk pria dan menggantinya dengan berbagai pakaian mewah yang berbahan wol, kapas, dan katun. Allah SWT. mengharamkan perkawinan sejenis dan perzinaan, yang digantikan dengan pernikahan yang halal.dan pernikahan yang halal kemudian menggantikan perkawinan sejenis. Allah juga mengharamkan minuman keras, lalu dihadirkanlah berbagai minuman yang lezat dan bermanfaat sebagai penggantinya.[24]

f. Sesuatu yang Mengantarkan kepada Perkara Haram, maka menjadi Haram

Adapun dijelaskan dalam kaidah fiqih yang berbunyi:

وما أدى إلى الحرام فهو حرام

Terjemah :
"*Apapun yang mengarah ke haram adalah haram*."[25]

[23] Ahmad Harisul Miftah, *Konsepsi...*, 7–8.
[24]*Ibid*., 9–10.
[25]Dindin Saepudin, "Qowaid Fiqhiyyah Alumuru Bimaqosidiha", dikutip dari *https://id.scribd.com/document/601330040/Qowaid-Fiqhiyyah-Alumuru-Bimaqosidiha/* diakses pada hari Selasa tanggal 18 Oktober 2022.

Oleh karena itu, tindakan apa pun yang dapat membawa pelakunya ke dalam perkara haram juga menjadi haram. Misalkan seorang laki-laki pergi ke suatu tempat dengan niat untuk "mencuci mata" atau bisa dikatakan untuk melihat aurat wanita. Perjalanan itu yang pada dasarnya aman saja untuk dilakukan, nantinya menjadi terlarang karena memungkinkan seseorang tersebut melihat hal-hal yang haram.[26]

g. Menyiasati Perkara Haram Hukumnya Haram

Sesuatu yang diharamkan maka jelas hukumnya. Akan tetapi, banyak sekali cara saat ini untuk menyiasati status hukum. Misalnya, ada upaya untuk membuat minuman keras, yang jelas haram, menjadi lebih mudah diakses. Seperti yang dijelaskan oleh Syaikh Muhammad Yusuf al-Qaradhawi dari Mesir, Islam mengharamkan semua perbuatan yang bisa saja menjadikan haram dengan cara yang jelas, begitupun mengharamkan segala taktik /kebijakan, yang dimana ini memiliki tujuan untuk berbuat haram dengan cara yang tidak jelas dan juga adanya tipu muslihat yang tidak nampak (taktik syaitan).[27]

[26]Admin Sekolah Tinggi Ilmu Dakwah Dirosat Islamiyah Al-Hikmah, "Setiap Yang Menghantarkan Pada Yang Haram, Hukumnya Haram Juga," *Tim Sekolah Tinggi Ilmu Dakwah Dirosat Islamiyah Al-Hikmah*, last modified 2011, dikutip dari https://alhikmah.ac.id/apa-saja-yang-mengantarkan-kepada-keharaman-maka-itu-haram-juga/ diakses pada hari Rabu tanggal 5 Oktober 2011.

[27]Miftah H. Yusufpati, "Bersiasat Terhadap Hal Yang Haram, Hukumnya Adalah Haram", dikutip dari *https://kalam.sindonews.com/read/142694/69/bersiasat-terhadap-hal-yang-haram-*

h. Niat yang Baik Tidak dapat Membebaskan Perkara yang Haram

Adapun masalah haram akan tetap dipandang haram, sekalipun itu memiliki tujuan yang mulia. Karena sebaik-baiknya rencana, selama itu tidak dibenarkan dalam Islam, maka itu akan selamanya tidak boleh dipakai sebagai alat untuk mencapai tujuan yang terpuji. Karena Islam akan selalu memiliki tujuan yang suci, dengan melewati cara yang suci.[28]

i. Tujuan Menjauhi Perkara Syubhat adalah Takut Terjatuh pada Perkara Haram

Syubhat dapat muncul disebabkan dari dua pendapat ulama yang bertentangan atau karena seseorang tidak dapat menemukan seseorang lainnya, yang memiliki pengetahuan yang luas, agar dapat memberikan penjelasan terkait masalah yang hukumnya terasa tidak jelas.[29] Oleh karena itu, apabila masih ada keraguan, maka sebaiknya hindari.

j. Perkara yang Haram Berlaku untuk Semua Orang

Dalam syari'at Islam, hukum haram memiliki karakteristik yang menyeluruh serta mengusir. Dinyatakan oleh Yusuf

---

hukumnya-adalah-haram-1598270935/ diakses pada hari Rabu tanggal 26 Agustus 2020 jam 12.01 WIB.

[28]Chairul Akhmad, "Niat Baik Tidak Dapat Melepaskan Yang Haram (1)", dikutip dari *https://khazanah.republika.co.id/berita/n6ossv/niat-baik-tidak-dapat-melepaskan-yang-haram-1/* diakses pada hari Kamis tanggal 5 Juni 2014 jam 15.26 WIB.

[29]Anisa Rizky, "Mengenal Istilah Syubhat Beserta Contoh Dan Jenis-Jenisnya", dikutip dari *https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6111770/mengenal-istilah-syubhat-beserta-contoh-dan-jenis-jenisnya/* diakses pada hari Senin tanggal 6 Juni 2022 jam 05.00 WIB.

Qardhawi bahwa tidak ada satu hal yang haram bagi orang non-Arab tetapi halal bagi orang Arab. Tidak ada seorang muslim yang berhak menetapkan hukum yang haram bagi orang lain, namun itu akan halal bagi dirinya sendiri.[30]

2. Halal menurut Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

Sejarah sertifikasi halal di Indonesia ini berawal dengan diambil alih oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang merupakan gerakan masyarakat sipil yang mendapat dukungan negara. Namun setelah terbitnya UU Halal, kewenangan sertifikasi halal dialihkan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang merupakan salah satu unsur pendukung di Kementerian Agama Republik Indonesia31 dan bertanggung jawab kepada Menteri Agama yang bertugas menyelenggarakan jaminan produk halal sesuai dengan ketentuan peraturan UU yang ada. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal telah dipercayakan oleh Undang – Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, bahwa adanya Produk yang beredar di Indonesia haruslah terjamin Kehalalan Produknya oleh karena itu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal bertugas dan juga berfungsi untuk memberikan jaminan kehalalan produk yang beredar, serta dipasarkan.

[30]Ahmad Harisul Miftah, *Konsepsi...*, 14.

[31]Hayyun Durrotul Faridah, "Sertifikasi Halal Di Indonesia; Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi," *Jurnal Produk dan Penelitian Halal* 2 (n.d.).

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal juga didukung oleh tugas dan fungsi sebagaimana yang telah diamanatkan oleh Undang – Undang No. 33 Tahun 2014 mengenai:

- Registrasi Halal
- Sertifikasi Halal
- Verifikasi Halal
- Melakukan pembinaan serta
- Melakukan pengawasan kehalalan produk
- Kerjasama dengan seluruh stakeholder terkait
- Menetapkan standard kehalalan sebuah produk.[32]

Dijelaskan dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 mengenai Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal bahwa berdasarkan Pasal 65 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal itu pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan produk halal untuk menjaga kesinambungan proses produk halal, wajib menerapkan seluruh kriteria sistem jaminan produk halal berlandaskan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, profesionalitas, serta nilai tambah dan juga daya saing. Sistem jaminan produk halal ini sendiri merupakan pendekatan secara sistematis yang tersusun, diterapkan dan

[32]Tim Direktorat Pembinaan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum, "Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal," dikutip dari *https://blu-djpb.kemenkeu.go.id/index.php?r=publication/blu/view&id=229*

dipelihara dengan cara mengidentifikasi serta mengkontaminasi bahan pada proses produksi, produk, sumber daya maupun prosedur, dalam rangka memastikan serta menjaga kesinambungan proses suatu produk halal sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh BPJPH. Penerapan sistem jaminan produk halal pada pelaku usaha merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan kesinambungan proses produk halal.

Kriteria sistem jaminan produk halal ini diterapkan dalam kegiatan sertifikasi guna memberikan jaminan kehalalan produk dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan ketentuan perundangan yang berlaku. Pelaku usaha wajib menerapkan kriteria sistem jaminan produk halal ini bersama dengan persyaratan lainnya, sebagaimana yang telah ditetapkan dalam skema sertifikasi penilaian kesesuaian sistem jaminan produk halal. Maka dari itu, adapun upaya untuk memudahkan memahami kriteria sistem jaminan produk halal ini ialah ditetapkannya struktur sistem jaminan produk halal.[33]

3. Makanan yang Haram dalam Hukum Islam

Ummat Muslim haruslah menghindari makanan dan minuman yang haram. Larangan ini sudah tertulis dalam alquran dan kaum muslim di seluruh dunia harus mematuhinya. Bukan tanpa alasan,

[33]"KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL NOMOR 20 TAHUN 2023" dikutip dari *chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_Perubahan_SJPH_3_bca72daa00.pdf*

mengonsumsi makanan haram mempunyai dampak negatif pada kesehatan. Berikut dijabarkan beberapa makanan yang haram untuk dikonsumsi;[34]

a. Bangkai dan Babi

Allah SWT mengharamkan darah, babi, dan bangkai karena mereka dapat menyebabkan kematian. Mungkin saja ada binatang yang mati karena penyakit yang dideritanya sejak lama, bisa juga karena penyakit baru, sehingga kesamaannya dapat berdampak pada kesehatan seseorang. Selain itu, bangkai dilarang untuk dikonsumsi dikarenakan baunya yang mengerikan. Sebagian besar ulama sepakat dengan Ibnu Katsir bahwa bangkai binatang laut yang belum membusuk adalah satu-satunya yang tidak diharamkan.[35]

Allah SWT. juga telah menerangkan perkara ini dalam surat Al-Ma'idah ayat 3, bahwasannya ada beberapa makanan yang diharamkan, sebagaimana dalam firman-Nya dikatakan:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيْرِ

Terjemah :
"*Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi...*"[36]

[34]Orami Author, "14 Daftar Makanan Haram Disertai Dalil Dan Penjelasannya", dikutip dari *https://www.orami.co.id/magazine/makanan-haram/* diakses pada hari Rabu tanggal 20 Maret 2024.

[35]Berliana Intan Maharani, "Darah, Babi Dan Bangkai Binatang Haram Dalam Islam, Ini Alasannya", dikutip dari *https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6708067/darah-babi-dan-bangkai-binatang-haram-dalam-islam-ini-alasannya/* diakses pada hari Minggu tanggal 7 Mei 2023 jam 16.05 WIB.

[36]Tim Kementerian Agama Republik Indonesia, "Qur'an Kemenag," dikutip dari *https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/5*.

b. Hewan yang Mati dengan Tidak Menyebut Nama Allah SWT.

Adanya ketentuan memakan hewan mati tidak dengan disebut nama Allah dijelaskan dalam surat al-An'am ayat 121:

وَلَا تَأْكُلُوْا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللّٰهِ عَلَيْهِ وَاِنَّهٗ لَفِسْقٌۗ وَاِنَّ الشَّيٰطِيْنَ لَيُوْحُوْنَ اِلٰٓى اَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَادِلُوْكُمْ ۚوَاِنْ اَطَعْتُمُوْهُمْ اِنَّكُمْ لَمُشْرِكُوْنَ

Terjemah :
"*Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya) agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik*."[37]

c. Hewan yang Memakan Kotoran

Binatang pemakan kotoran dinamakan *Al-Jallalah*. Dikatakan oleh Ibnu Abbas RA dalam sebuah hadits "*Bahwasanya Rasulullah SAW telah melarang meminum susu dari Al-Jallalah (binatang pemakan kotoran)*" (HR. Abu Dawud). Melalui buku Ringkas Fikih Sunnah Sayyid Sabiq, Syaikh Sulaiman Ahmad Yahya Al-Faifi menjelaskan bahwa maksud dari binatang jallalah adalah hewan ternak yang memiliki kebiasaan buruk memakan kotoran, baik itu unta, sapi, kambing, itik, atau ayam. Binatang biasanya memakan kotoran, yang dapat mengubah baunya. Namun, jika mereka dijaga agar tidak memakan kotoran dalam jangka waktu yang lama dan memakan makanan sehari-hari

[37]Tim Kementerian Agama Republik Indonesia, "Qur'an Kemenag," dikutip dari *https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/7?from=157&to=206*.

mereka, maka dagingnya halal dimakan. Jika hewan tersebut masih terus memakan kotoran, dan penyakitnya tetap ada, maka status hukumnya tidak berubah menjadi halal.[38]

d. Darah yang Mengalir

Para Ulama membagi darah menjadi dua jenis, yakni ada darah yang mengalir dan tidak mengalir. Darah yang mengalir dianggap haram untuk dimakan. Sedangkan darah yang tidak mengalir itu halal untuk, yakni darah dari hati, limpa, dan darah yang tersisa di urat daging. Allah SWT tidak pernah melarang sesuatu tanpa alasan. Karena darah itu kotor, Allah SWT melarang hambanya untuk memakan darah. Ini bisa menyebabkan banyak penyakit jika dikonsumsi.

e. Hewan yang Bertaring

Dalam sebuah hadis sahih, Rasulullah SAW. menyatakan secara tegas bahwa jenis binatang ini haram. Ini merupakan hewan dengan taring atau kuku yang tajam untuk menyerang manusia. Terdapat istilah lain untuk binatang yang menangkap binatang lain untuk dimakan dengan bengis adalah "*siba*".[39]

[38]Anisa Rizki Febriani, "Mengenal Binatang Jalalah Dan Hukum Mengkonsumsinya," dikutip dari *https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6949591/mengenal-binatang-jalalah-dan-hukum-mengkonsumsinya/* diakses pada hari Senin tanggal 25 September 2023 jam 17.00 WIB.

[39]Heri Ruslan, "Mengonsumsi Hewan Bertaring, Bolehkah?", dikutip dari h*ttps://khazanah.republika.co.id/berita/m98gcw/mengonsumsi-hewan-bertaring-bolehkah/* diakses pada hari Jum'at tanggal 24 Agustus 2012 jam 07.07 WIB.

f. Burung yang Berkuku Tajam

Burung pada dasarnya halal untuk dimakan. Namun, ada beberapa burung dilarang karena memiliki cakar atau kuku yang tajam yang dapat menyerang korbannya. Elang, rajawali, gagak, kakaktua, dan burung hantu semua termasuk dalam kategori ini.[40]

g. Hewan yang Disembelih Atas Nama Selain Allah SWT.

Telah dijelaskan dalam surat Al-Ma'idah ayat 3 mengenai hukum memakan hewan yang disembelih atas nama selain Allah itu hukumnya haram. Jika seseorang dengan sengaja tidak membaca basmalah saat menyembelih hewan, maka sembelihannya tidak sah.[41]

h. Hewan yang Diperintahkan oleh Agama untuk Dibunuh

Allah SWT. Memberikan perintah kepada manusia untuk membunuh beberapa jenis binatang, karena binatang-binatang tersebut mengganggu bahkan sampai dapat membahayakan manusia. Perihal binatang tersebut harus dibunuh, itu sebenarnya isyarat atas larangan untuk memakan/mengkonsumsinya. Karena jika binatang tersebut boleh dimakan, maka akan menjadi mubazzir jika hanya

[40]"8 Hewan Yang Haram Dimakan Menurut Syariat Islam", dikutip dari *https://kumparan.com/berita-hari-ini/8-hewan-yang-haram-dimakan-menurut-syariat-islam-1zRYUwOFopT/3/* diakses pada hari Kamis tanggal 15 Desember 2022 jam 16.45 WIB.

[41]Amrin Borotan, "HUKUM SEMBELIHAN YANG TIDAK DISEBUTKAN NAMA ALLAH (TELAAH TERHADAP PEMIKIRAN IMAM ASY-SYAFI'I 150 H - 204 H)," *Jurnal Hukum Islam* 4 (2021): 2, file:///C:/Users/user/Downloads/341-650-1-SM .pdf.

sekedar dibunuh, dimana Allah telah memberikan larangan terhadap hamba-Nya untuk tidak melakukan hal-hal yang mubazzir.[42]

i. Hewan yang Dilarang Agama untuk Dibunuh

Al-Mubarakafuri dalam Kitab Tuhfah al-Ahwazi bisyarah Jami At-Tirmidzi menjelaskan bahwasannya semut dan juga lebah merupakan hewan yang termasuk dilarang untuk dibunuh dikarenakan suatu alasan, salah satunya yaitu keduanya sama-sama disebut hewan yang terhormat.[43]

j. *Ad-Dhab*

Ad-Dhab merupakan hewan yang mirip seperti kadal. Rasulullah SAW., memang tidak mengharamkan untuk memakan *Ad-Dhab*, namun beliau tidak mengkonsumsi hewan tersebut.[44]

k. Hewan yang Tercekik dan Hewan yang Mati Diterkam Binatang Buas

Dijelaskan dalam surat Al Maidah ayat 3 bahwa hewan yang mati tercekik contohnya terikat mati dalam keadaan tidak

[42]Nurul Mukhlisin Asyraf, "Kriteria Binatang Yang Haram Di Makan", dikutip dari *https://almanhaj.or.id/2934-kriteria-binatang-yang-haram-di-makan.html/.*

[43]Rahma Harbani, "Kenapa Lebah Dan Semut Haram Dimakan?", dikutip dari *https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6763456/kenapa-lebah-dan-semut-haram-dimakan* diakses pada hari Sabtu, tanggal 10 Juni 2023, jam 07.00 WIB.

[44]"INILAH 13 HEWAN YANG HARAM UNTUK DIMAKAN (BAGIAN 2)", dikutip dari *https://www.rumahzakat.org/id/inilah-13-hewan-yang-haram-untuk-dimakan-bagian-2* diakses pada hari Senin, tanggal 5 Juni 2023, jam 06.24 WIB.

memiliki daya lagi, itu hukumnya haram untuk dimakan. Karena memiliki kondisi yang sama dengan bangkai. Sama halnya dengan hewan yang mati disebabkan oleh binatang buas yang menerkamnya, maka kondisinya juga disamakan dengan bangkai, kecuali hewan tersebut saat itu sempat disembelih, maka itu halal.[45]

Adapun minuman yang juga haram untuk dikonsumsi oleh Agama Islam, diantaranya yaitu;

a. *Khamr*

Dikutip dari tafsir Kemenag, yang dimaksud dengan *khamr* adalah segala semua minuman yang sifatnya memabukkan. Sementara baik sedikit ataupun banyak, meminum minuman apa saja yang memabukkan itu haram hukumnya. Para ahli kesehatan sepakat bahwa meminum khamr itu berbahaya, dan Allah tidak akan melarang sesuatu, kalau saja sesuatu tersebut tidak membahayakan manusia.[46]

b. Minuman yang Diminum dari Bejana Emas

Semua bejana yang berbahan besi, tembaga, kuningan dan lain-lainnya itu hukumnya halal dan mubah untuk digunakan,

[45]"Surat Al-Maidah Ayat 3: Arab, Latin, Terjemahan Dan Tafsir," dikutip dari *https://www.cnnindonesia.com/edukasi/20231012093312-569-1010195/surat-al-maidah-ayat-3-arab-latin-terjemahan-dan-tafsir#:~:text=Bacaan Surat Al Maidah Ayat 3,-Berikut bacaan surat&text=Artinya%3A %22Diharamkan bagimu (memakan,yang (sempat) kamu sembelih,* diakses pada hari Senin, 16 Oktober 2023, jam 05.00 WIB.

[46]Rusman H Siregar, "Alasan Mengapa Islam Mengharamkam Judi Dan Minum Khamar," *Sindonews.Com*, dikuti dari *https://kalam.sindonews.com/read/848985/69/alasan-mengapa-islam-mengharamkam-judi-dan-minum-khamar-1659859729,* diakses pada hari Minggu, tanggal 7 Agustus 2022, jam 15.39 WIB.

kecuali yang Allah larang. Adapun bejana yang diharamkan oleh Allah untk digunakan sebagai wadah untuk makan dan minum ialah bejana yang bahannya terbuat dari emas dan perak. Para Ulama menyepakati dalam pengharaman makan dan minum memakai bejana emas dan perak, namun untuk hal selain makan dan minum, hukum pengharamannya masih diperselisihkan oleh para Ulama.[47]

4. No Pork No Lard

No Pork No Lard memiliki makna tidak mengandung daging babi juga minyak babi.[48] Maraknya restoran saat ini memberi label *No Pork No Lard* sebagai pemikat konsumen bahwasannya produk mereka terbebas dari daging babi. Nyatanya, pemakaian label *No Pork No Lard* tanpa adanya logo halal ini tidak menjamin restoran tersebut sudah halal secara keseluruhan.[49] Diluar pemakaian daging ataupun minyak babi ini, restoran tanpa logo halal bisa saja memberikan penambahan alkohol atau bahan haram lainnya sebagai bumbu pelengkap masakan. Hal ini tentunya menimbulkan keraguan bagi orang-orang yang memprioritaskan halal atau tidaknya makanan yang akan dikonsumsi. Banyaknya restoran yang berlabel '*Muslim*

[47]Kholid Syamhudi, "Bejana Emas Dan Perak Dalam Hukum Islam", dikutip dari *https://almanhaj.or.id/6336-bejana-emas-dan-perak-dalam-hukum-islam.html*.

[48]"Arti Kata No Pork No Lard, Apakah Langsung Jadi Halal?" dikutip dari *https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fina-wahibatun-nisa-1/arti-kata-no-pork-no-lard/* diakses pada hari Selasa tanggal 4 Juli 2023 jam 13.13 WIB.

[49]Halal Style "Arti Kalimat 'No Pork No Lard'. Benar Halal?", dikutip dari *https://halalstyle.com/trend/read/arti-kalimat-no-pork-no-lard-benar-halal*.

Friendly' yaitu label *No Pork No Lard* ini sudah menjadi tempat yang seringkali dijumpai banyak konsumen[50], tidak terkecuali yang beragama Islam, ada yang tetap mendatangi restoran tersebut dikarenakan merasa aman dengan adanya label *No Pork No Lard.*

Padahal itu hanya sebagai informasi bahwa produk mereka terbebas dari daging dan minyak babi, sedangkan yang dikategorikan haram dalam Islam bukan hanya babi.[51] Jarangnya ada rasa ragu membuat banyak yang terjerumus dikarenakan sedikitnya kesadaran ummat Muslim terhadap apa yang mereka makan. Di era modern ini tentunya tidak ada yang mau dianggap ketinggalan zaman, semua yang sudah *viral* pasti mudah ditaklukkan, khususnya makanan. Penggunaan label *No Pork No Lard* ini tentunya tidak salah, benar adanya apabila memang untuk menginformasi bahwa produknya terbebas dari segala unsur yang mengandung babi, namun tidak sedikit pula restoran yang tetap memakai bahan yang haram menurut Islam.[52]

[50]Andi Annisa Dwi R, "Menurut Eks Pegawai Resto, Label 'Muslim Friendly' Tidak Selalu Benar", dikutip dari *https://food.detik.com/info-kuliner/d-6713704/menurut-eks-pegawai-resto-label-muslim-friendly-tidak-selalu-benar* diakses pada hari Kamis tanggal 11 Mei 2023 jam 11.30 WIB.

[51]Tsabita Fithriya, "Waspada! 'No Pork, No Lard' Belum Tentu Halal", dikutip dari *https://kumparan.com/tsabitafthrya/waspada-no-pork-no-lard-belum-tentu-halal-1xmSy7kpbil/* diakses pada hari Rabu tanggal 30 Maret 2022 jam 15.29 WIB.

[52]Chairunnisa Nadha, "Klaim 'No Pork No Lard' Benarkah Restoran AYCE Sudah Pasti Halal?", dikutip dari *https://halalmui.org/klaim-no-pork-no-lard-benarkah-restoran-ayce-sudah-pasti-halal/* diakses pada hari Rabu tanggal 2 Maret 2022 jam 01.37 WIB.

BAB III
METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan studi lapangan (*field research*) dengan memakai metode kualitatif, guna menyajikan informasi secara rinci, juga sesuai fakta yang ada.[53] Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan secara sistematis mengenai klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard*. Dikarenakan jenis penelitian ini adalah studi lapangan, maka dalam penelitian ini penulis lakukan berdasar fakta dengan cara terjun langsung ke lapangan, guna memperoleh sumber data valid terkait klaim halal pada produk makanan di Restoran Sehangat Mie Celup yang berlabel *No Pork No Lard*.

B. Tempat atau Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yang penulis gunakan dalam memperoleh sumber data berada pada Restoran Sehangat Mie Celup, di Graha Strategic, Jalan Perumnas, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281.

[53]Busyairi Ahmad and M. Saleh Laha, "Penerapan Studi Lapangan Dalam Meningkatkan Kemampuan Analisis Masalah (Studi Kasus Pada Mahasiswa Sosiologi IISIP YAPIS BIAK)," *Nalar Pendidikan* 8 (2020): 65, file:///C:/Users/user/Downloads/13644-34417-2-PB.pdf.

C. Informan Penelitian

Informan penelitian ialah seseorang yang mempunyai informasi yang dibutuhkan mengenai objek yang yang sedang diteliti. Informan yang dipilih dalam penelitian ini adalah pemilik dari Restoran Sehangat Mie Celup yang bernama Yessica Anin dan juga pegawainya, Tasyah Irdianty, dengan nama panggilannya, Aca. Penelitian ini dilakukan dengan teknik wawancara, sehingga dapat disebut sebagai narasumber, yang tentunya telah memenuhi kriteria sebagai informan, karena telah dianggap mengetahui permasalahan penelitian, serta mampu memberikan informasi yang diperlukan penulis.[54]

D. Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan pada penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Ini merupakan teknik pengambilan informan ataupun narasumber, yang bertujuan sesuai dengan tema penelitian. Dalam hal ini peneliti memilih informan yang dianggap paham akan permasalahan yang akan dikaji, serta mampu memberikan informasi yang dapat dikembangkan untuk menerima data55 dengan ciri-ciri sebagai berikut:

1. Berada pada daerah yang diteliti
2. Mengetahui permasalahan

[54]Ayu Rifka Sitoresmi, "Narasumber Adalah Orang Yang Memberi Informasi, Pahami Tugas Dan Syaratnya," dikutip dari *https://www.liputan6.com/hot/read/4552929/narasumber-adalah-orang-yang-memberi-informasi-pahami-tugas-dan-syaratnya#google_vignette/* diakses pada hari Jum'at tanggal 7 Mei 2021 jam 19.15 WIB.

[55]Ema Sumiati, "BAB III Metodologi Penelitian", dikutip dari *chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://repository.unpas.ac.id/28874/2/BAB.20III.pdf/*.

3. Bisa memberikan argumentasi dengan baik
4. Merasakan dampak dari permasalahan
5. Terlibat langsung dengan permasalahan.

E. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data disini menggunakan beberapa metode yang dipakai untuk mendapatkan berbagai keterangan informasi terkait permasalahan yang sedang diteliti, yaitu:

1. Observasi

   Observasi merupakan aktivitas pengamatan dalam rangka pengumpulan data mengenai suatu objek tertentu yang berkaitan dengan masalah penelitian secara langsung di lokasi penelitian. Observasi ini juga termasuk kegiatan pencatatan yang dilakukan secara sistematis tentang semua gejala objek yang diteliti,[56] ini bertujuan untuk memperoleh data yang relevan dengan topik penelitian.

2. Wawancara

   Wawancara adalah teknik mengumpulkan data yang dilakukan melewati sesi tanya jawab langsung antara peneliti dan narasumber. Pada penelitian ini penulis menggunakan teknik wawancara terstruktur, yang artinya peneliti telah mengetahui dengan pasti informasi apa yang hendak digali dari narasumber. Penulis sudah

[56]Qotrun A, "Apa Itu Observasi? Berikut Pengertian, Ciri, Tujuan, Dan Jenisnya," dikutip dari *https://www.gramedia.com/literasi/apa-itu-observasi/*.

membuat daftar pertanyaan secara sistematis, yang menggunakan berbagai instrumen penelitian seperti media sosial sebagai perantara wawancara, kamera untuk foto, serta instrumen-instrumen lain.[57]

3. Dokumentasi

Dokumentasi ialah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mempelajari suatu dokumen, guna mendapatkan informasi yang dibutuhkan dengan masalah yang sedang diteliti, juga untuk menggambarkan kondisi lapangan yang membantu peneliti untuk menambah kejelasan penelitian yang dilakukan. Ini merupakan upaya untuk melengkapi data-data yang telah diperoleh (gambar, kutipan, dan bahan referensi lain)[58], seperti pencantuman label *No Pork No Lard* pada media sosial, serta mengabadikan foto lokasi Restoran Sehangat Mie Celup, juga terdapat foto bersama pegawai Restoran Sehangat Mie Celup dikarenakan sang pemilik Restoran Sehangat Mie Celup sedang tidak berada pada lokasi untuk waktu yang lama.

[57]Basuki Eka Purnama and Meilani Teniwut, "Teknik Pengumpulan Data Dan Metode Penelitian", dikutip dari *https://mediaindonesia.com/humaniora/539107/teknik-pengumpulan-data-dan-metode-penelitian#:~:text=Wawancara-,.*

[58]Rully Desthian Pahlephi, "Dokumentasi Adalah: Mengenal Fungsi, Kegiatan, Dan Jenisnya", dikutip dari *https://www.detik.com/bali/berita/d-6409573/dokumentasi-adalah-mengenal-fungsi-kegiatan-dan-jenisnya#:~:text=Dikutip dari Kamus Besar Bahasa,koran%2C dan bahan referensi lain*/ diakses pada hari Rabu tanggal 16 November 2022 jam 15.12 WIB.

F. Keabsahan Data

Keabsahan data ini sangat diperlukan, guna memperoleh tingkat kepercayaan yang berkaitan dengan sejauh mana kebenaran dari hasil penelitian yang dilakukan. Keabsahan data ini memiliki ranah yang sama, sejalan dengan proses penelitian berlangsung.[59] Keabsahan data sendiri harus memiliki empat kriteria ini, yaitu:

1. Kredibilitas

   Dalam penelitian, kredibilitas merujuk pada seberapa dapat dipercaya dan akurat hasil penelitian. Penelitian harus memiliki tingkat kredibilitas yang tinggi, maka temuan atau hasil penelitian akan memiliki nilai dan relevansi yang tinggi.[60]

2. Transferabilitas

   Transferabilitas berarti upaya untuk menggeneralisasi hasil penelitian dari suatu konteks atau populasi lain.[61] Transferabilitas ini mengacu pada kemampuan untuk memahami dan menerapkan hasil penelitian dalam situasi yang mungkin berbeda tetapi memiliki karakteristik yang sama.

[59]Amaliya Rufaida, "Keabsahan Data Kualitatif", dikutip dari *https://www.kompasiana.com/amaliya0009/556b6cb7957e61ff617096e2/keabsahan-data-kualitatif/* diakses pada hari Rabu tanggal 17 Juni 2015 jam 06.31 WIB.

[60]Ratna Patria, "Kredibilitas Adalah: Fondasi Utama Meningkatkan Kepercayaan Bisnis", dikutip dari *https://www.domainesia.com/berita/kredibilitas-adalah/* diakses pada hari Selasa tanggal 14 November 2023.

[61]My Dissertation Coach "What Is Transferability in Qualitative Research?", dikutip dari *https://mydissertation.coach/q-and-a/what-is-transferability-in-qualitative-research/* diakses pada tanggal 18 Maret 2020.

3. Dependabilitas

Dependabilitas merupakan indeks yang menunjukkan data penelitian dapat dipercaya, diandalkan, serta dapat dipertanggungkan.[62]

4. Objektivitas

Dalam keilmuan, objektivitas berarti upaya untuk menangkap sifat alamiah (empiris) dari sesuatu yang diteliti atau dipelajari dengan cara yang tidak bergantung pada kemampuan subjek yang menyelidikinya.[63]

G. Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan teknik analisis data kualitatif. Ini merupakan teknik pengumpulan informasi yang berbentuk deskriptif, guna mendapatkan penjelasan sebab-akibat. Peneliti memahami data menggunakan data relevan, yang bersumber dari hasil observasi, wawancara, dan juga dokumentasi, lalu dilanjutkan dengan meninjau ulang informasi yang didapatkan terkait permasalahan yang diteliti, untuk mendalami fenomena secara alami (*natural setting*).[64]

[62]Lektur.ID "3 Arti Kata Dependability Di Kamus Bahasa Inggris Terjemahan Indonesia", dikutip dari *https://kii.lektur.id/dependability*.

[63]Wikipedia "Objektivitas (Ilmu)", dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Objektivitas_(ilmu)/* diakses pada hari Rabu tanggal 7 Juli 2021, pukul 05.44 .

[64]Binar Academy "Teknik Analisis Data: Pengertian, Dan Jenis Yang Wajib Diketahui", dikutip dari *https://www.binaracademy.com/blog/teknik-analisis-data*.

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Profil Restoran Sehangat Mie Celup

a. Sejarah Restoran Sehangat Mie Celup

Restoran Sehangat Mie Celup ini merupakan pelopor Mie Celup (*Tsukemen*) pertama di Yogyakarta, yang telah berdiri sejak tahun 2023, dengan lokasi tepatnya berada pada *Graha Strategic*, Jalan Perumnas, Catur Tunggal, Dabag, Condongcatur, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman. Restoran ini merupakan anak usaha dari *auntie noodle bar*, yang berpusat di Temanggung, sejak tahun 2022. Untuk sekarang, restoran Sehangat Mie Celup ini belum memiliki cabang di daerah lain.

Adapun alasan *owner* mendirikan restoran ini ialah untuk memberikan *experience* baru kepada masyarakat Indonesia, yaitu makan mie seperti di Jepang. Disini *owner* memakai konsep ‘mie celup’, jelas berbeda dengan cara makan mie seperti biasanya, di Jepang ini dinamakan sebagai *Tsukemen*. *Tsukemen* sendiri merupakan ramen ala Jepang, yang dimana mie dan kuah/kaldunya akan disajikan dalam mangkuk terpisah, lalu ramen ini akan disantap dengan cara mie tersebut dicelupkan ke

dalam kuahnya terlebih dahulu.[65] *Owner* menggunakan konsep mie celup (*tsukemen*) ini, untuk menyuguhkan pengalaman makan mie yang berbeda dari biasanya, dengan beragam macam pilihan menu yang nyaman, dan pastinya dengan cita rasa yang cocok untuk semua masyarakat Indonesia.[66]

b. Pemilik Restoran Sehangat Mie Celup

Pemilik (*Owner*) Restoran Sehangat Mie Celup ini bernama Yessica Anin, asal Temanggung. Beliau terinspirasi mendirikan restoran Sehangat Mie Celup ini saat mencoba makan mie dengan cara yg berbeda ketika di Jepang. Tujuannya ingin membawa *experience* yang sama untuk Indonesia, dan sekarang restorannya telah berdiri di Yogyakarta, tepatnya di Graha Strategic, Jalan Perumnas, Sleman.[67]

c. Menu Restoran Sehangat Mie Celup

Dalam menu Restoran Sehangat Mie Celup ini terbagi menjadi 4 jenis, yaitu makanan, minuman, *side dish*, dan terdapat beberapa topping tambahan.[68]

1) Makanan

[65]Mas Bellboy, "Mencicipi 7 Jenis Ramen Khas Jepang Paling Populer", dikutip dari *https://www.traveloka.com/id-id/explore/culinary/jenis-ramen-khas-jepang-paling-populer-acc/270432*. diakses pada hari Selasa tanggal 12 September 2023.

[66]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Sabtu, tanggal 2 Maret 2024, jam 11.32 WIB, via *Whatsapp.*

[67]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Sabtu, tanggal 2 Maret 2024, jam 11.33 WIB, via *Whatsapp.*

[68]Daftar menu Restoran Sehangat Mie Celup, Yogyakarta.

a) Mie (*Noodle*)

Untuk menu ini terdapat 2 jenis pilihan penyajian, yaitu ada menu mie dengan kuah yang terpisah, dan ada yang kuahnya langsung disatukan dalam satu mangkuk. Dan untuk mie-nya sendiri, disediakan 3 jenis pilihan mie, yaitu karet, udon dan kwetiau.[69]

(1) Mie Kari

Pembuatan kari ini bisa diolah dengan berbagai jenis bahan seperti daging sapi, kambing, ayam, ikan, sayuran, dan lain sebagainya. Dan dari semua bahan tersebut, kari ayam menjadi yang paling sering disajikan, dikarenakan bahan utamanya yang murah serta mudah diolah.[70] mie kari dengan cita rasa otentik kari jepang yang sudah dimodifikasi dengan cita rasa indonesia. Pada menu ini terdapat 2 pilihan mie yang bisa di pilih *costumer* yaitu mie udon dan mie karet. Adapun perbedaan dari kedua mie ini yaitu untuk mie udon mie lurus dengan lebih besar diameternya, sedangkan untuk mie karet ini memiliki tekstur yang lebih kenyal dan berbentuk keriting. Adapun topping

[69]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.41 WIB, via *Whatsapp.*

[70]Tim Royco "Tips & Cara Membuat Bumbu Kari Ayam Sendiri", dikutip dari *https://www.royco.co.id/royco-artikel/tips-dan-trik/tips-dan-cara-membuat-bumbu-kari-sendiri.html#:~:text=Kari bisa diolah dengan berbagai,relatif murah dan mudah diolah*.

yang di gunakan yaitu daging ayam, telur ½, dan juga tahu pong.[71]

(2) Mie *Szechuan*

Secara bahasa, *Szechuan* ini memiliki arti sebagai gaya masakan Cina yang pedas, berminyak, dengan rasa pedas yang diutamakan.[72] *Szechuan* sendiri merupakan makanan yang berasal dari provinsi Sichuan, tepatnya berada pada barat daya Tiongkok. Makanan ini terkenal akan citarasanya yang pedas, dengan penggunaan cabai *Szechuan*, bawang putih, dan merica yang membuat rasanya menjadi unik.[73]

Adapun mie schezuan pada menu ini memang terinspirasi dari mie ala *chinese food*, mie yang memiliki cita rasa pedas manis dengan *chili oil.* Untuk toppingnya sendiri terdapat ayam suir, nori crispi dan juga tempura ikan.[74]

[71]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.49 WIB, via *Whatsapp.*

[72]"Szechuan," dikutip dari *https://www.merriam-webster.com/dictionary/Szechuan/* diakses pada hari Kamis tanggal 14 Maret 2024.

[73]"Apa Itu Masakan Szechuan?," dikutip dari *https://recipes.net/articles/what-is-szechuan-cuisine/* diakses pada hari Minggu tanggal 3 Maret 2024.

[74]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.49 WIB, via *Whatsapp.*

(3) Mie Dashi

Dashi merupakan kaldu dasar masakan Jepang pada umumnya, seperti *agedashi* tofu, sup miso, saus celup, dan *nimono* (masakan yang direbus perlahan). Untuk waktu pembuatannya pun hanya sekitar dua puluh menit. Dashi sendiri memiliki rasa yang *umami* dan unik.[75] Menu ini terinspirasi dari mie dashi yang ada di jepang, mie dengan cita rasa rempah ikan dan kecap asin, sehingga rasanya gurih, manis, sedikit asam. Adapun topping yang digunakan disini terdapat jamur kuping hitam, nori krispi, dan tempura ikan.[76]

(4) Mie Kwetiau *Fire* Wonton

Dijelaskan oleh Thasyah Irdianty, Pegawai "Restoran Sehangat Mie Celup", bahwa Mie Kwetiau *Fire* Wonton ini merupakan menu terbaru pada "Restoran Sehangat Mie Celup". Berbeda dengan menu yang lainnya, menu ini menggunakan mie kwetiau dan toppingnya pun berbeda diantara menu lainnya. Cita rasa yang di miliki lebih pedas dari mie

[75]Syifa Nuri Khairunnisa and Ni Luh Made Pertiwi F., "Apa Itu Dashi? Kaldu Khas Jepang Yang Dibuat Chef Juna Di Masterchef Indonesia,", dikutip dari *https://travel.kompas.com/read/2020/03/08/085236127/apa-itu-dashi-kaldu-khas-jepang-yang-dibuat-chef-juna-di-masterchef-indonesia?page=all,* diakses pada hari Senin tanggal 3 Agustus 2020 jam 08.52 WIB.

[76]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.49 WIB, via *Whatsapp.*

schezuan dan lebih gurih. Adapun toppingnya yaitu ayam suir, wonton 1 *pcs* yang diberi *chili oil*, tauge, kailan krispi, dan juga pangsit goreng.[77]

b) *Rice*

Ini merupakan menu nasi (*rice*) dengan topping kailan *crispy*[78] dan ayam dengan jenis masakan yang berbeda, diantaranya sebagai berikut :

(1) Katsudon

Katsudon adalah makanan Jepang yang biasanya disajikan dengan semangkuk nasi, yang ditaburi/ diberikan topping berupa potongan daging babi goreng, telur, sayuran, dan bumbu. Makanan ini pada dasarnya disantap untuk merayakan suatu kemenangan, hal ini disebabkan karena adanya kata "katsu" yang merupakan homofon dari kata kerja katsu, yang memiliki arti "menang" atau "pemenang".[79] Dideskripsikan oleh *owner*, pada menu katsudon ini terdapat nasi yang diatasnya diberikan

[77]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.50 WIB, via *Whatsapp.*

[78]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.41 WIB, via *Whatsapp.*

[79]Wikipedia "Katsudon", dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Katsudon,* diakses pada hari Jum'at, tanggal 1 Desember 2023, jam 16.36 WIB.

topping ayam tepung dengan telur yang dibaluri dengan saus *special.*[80]

(2) *Chasiu*

Menurut istilah, kata "*char siu*" secara harfiah memiliki arti "dibakar/ dipannggang dengan garpu" dengan kata *char* (garpu) dan *siu* (bakar/panggang). Ini merupakan cara tradisional untuk memasak daging babi berukuran panjang tanpa tulang yang telah dibumbui dan ditusuk menyerupai satai pada garpu panjang tersebut. Yang selanjutnya dipanggang didalam oven tertutup atau bisa saja langsung dibakar diatas api.[81] Namun, dijelaskan oleh *owner* resto Sehangat Mie Celup bahwasannya *Chasiu* dalam menu ini menggunakan daging ayam, yang dimasak dengan angkak merah,[82] sehingga aman untuk dikonsumsi konsumen Muslim.

(3) *Nanban*

Nanban merupakan salah satu makanan khas Jepang yang kerap dinamakan *chicken nanban.*

[80]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.42 WIB, via *Whatsapp.*

[81]Wikipedia Ensiklopedia Bebas "Babi Panggang Merah", dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Babi_panggang_merah,* diakses pada hari Rabu tanggal 22 November 2023 jam 20.36 WIB.

[82]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.42 WIB, via *Whatsapp.*

Makanan ini terdiri dari ayam goreng bertekstur renyah yang dilumuri dengan saus tartar yang *creamy*. Tekstur ayam krispi ini nantinya akan sedikit melunak saat terkena saus nanban tersebut, namun tekstur yang terasa masih renyah dan tentunya sedap untuk disantap.[83] Untuk menu nanban pada resto ini juga sama memakai daging ayam, namun dibaluri dengan topping saus *mayonnaise.*[84]

c) *Side Dish*

Side dish ialah makanan pendamping, pelengkap menu utama dalam sebuah hidangan. Biasanya *side dish* dihidangkan dalam satu porsi piring kecil tambahan yang diisi dengan makanan tertentu.[85] Berikut merupakan beragam jenis *side dish* yang disajikan dalam Restoran Sehangat Mie Celup.

(1) Yakitori

Yakitori dalam bahasa Jepang (焼き鳥), memiliki makna harfiah berupa daging ayam yang dibakar. Ini

[83]Wanudya A, "6 Fakta Chicken Nanban, Ayam Goreng Saus Tartar Khas Jepang,", dikutip dari *https://www.idntimes.com/food/dining-guide/wanudya-a/fakta-chicken-nanban-c1c2,* diakses pada hari Rabu, tanggal 10 Mei 2023, jam 08.20 WIB.

[84]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.42 WIB, via *Whatsapp.*

[85]Bahana, "Ini Dia 10 Side Dish Terbaik Di Dunia, Mulai Dari Dosa Hingga Mendoan, Silahkan Simak...", dikutip dari *https://radarjogja.jawapos.com/lifestyle/653060997/ini-dia-10-side-dish-terbaik-di-dunia-mulai-dari-dosa-hingga-mendoan-silahkan-simak,* diakses pada hari Selasa, 10 Oktober 2023, jam 21.45 WIB.

merupakan sate khas dari Jepang yang kerap menggunakan daging ayam. Potongan daging ayamnya dipotong kecil untuk ukuran satu kali gigitan, yang ditusuk menggunakan tusukan bambu, lalu akan dibakar dengan api arang ataupun gas.[86]

Pada restoran ini, terdapat 3 menu yakitori yang berbeda, yaitu ada yakitori ayam, yakitori kulit, dan yakitori *mix.* Untuk yakitori kulit ini memakai kulit ayam, dan untuk yakitori *mix* sendiri merupakan penggabungan antara daging ayam dengan kulit ayam tersebut.[87]

(2) Karaage *Honey Glaze*

Karaage pada dasarnya merupakan teknik memasak ala Jepang, dengan berbagai jenis bahan makanan. Seringnya menggunakan daging ayam, namun bisa juga dengan ikan ataupun daging lainnya, yang nantinya akan digoreng dengan minyak yang banyak sampai dagingnya terendam dalam minyak tersebut.[88]

[86]Wikipedia "Yakitori," dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Yakitori*, diakses pada hari Kamis, tanggal 29 Juni 2023, jam 16.12 WIB.

[87]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.46 WIB, via *Whatsapp.*

[88]Wikipedia "Karaage", dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Karaage*, diakses pada hari tanggal 28 September 2023, jam 07.47 WIB.

Karaage pada menu ini bernama Karaage *Honey Glaz*e. Dijelaskan oleh *owner* bahwasannya ini merupakan ayam goreng yang dimarinasi dengan campuran madu.[89]

(3) Sate Bola Ikan dan Sate Chikuwa

Selain sate ayam, kambing dan sapi, sate juga bisa dibuat dari hasil olahan daging ikan. Makanan ini populer pada Tiongkok Selatan bagian perantauan. Sate bola ikan adalah daging ikan yang terbuat dari surimi atau ikan tumbuk. Bakso ini rata-rata berwarna putih, yang memilki diameter sekitar satu atau dua inci.[90]

Adapun chikuwa yang sama halnya dalam proses pembuatan seperti bola ikan tadi, ini juga berbahan dasar dari olahan daging ikan, namun terdapat campuran garam, gula, tepung, monosodium glutamat dan juga putih telur. Nanti saat setelah semua bahan tercampur rata, adonan tersebut akan dililitkan pada batang bambu kecil (bisa saja batang logam), yang setelahnya akan dikukus/direbus. Istilah dari chikuwa ini sendiri adalah "cincin bambu", disebabkan oleh

[89]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.46 WIB, via *Whatsapp.*

[90]Pangan Sari "Bakso Ikan Dan Kiprahnya Di Asia", dikutip dari *https://www.pangansari.com/news/detail/Bakso-Ikan-dan-Kiprahnya-di-Asia?cat=trivia*.

potongan bentuknya setelah diiris[91] yang menyerupai cincin. Disebut sate karena nantinya poduk bola ikan dan chikuwa ini akan ditusuk beberapa biji pada lidi/kayu tusukan khusus sate.

Dijelaskan oleh *owner* bahwasannya pada menu sate bola ikan dan sate chikuwa ini prosesnya bukan diolah sendiri melainkan beli produk *frozen*-nya saja[92] (*frozen food*), ini merupakan produk makanan yang dikemas, sudah jadi namun dibekukan.[93]

(4) Pangsit Goreng

Pangsit merupakan makanan yang dibuat dari adonan tepung terigu dan daging cincang, yang kemudian akan dimasak engan cara digoreng ataupun direbus.[94] Dijelaskan oleh *owner* pada menu ini, untuk kulit pangsitnya dibeli instant, dan untuk pangsitnya

[91]Wikipedia "Cikuwa", dikutip dari *https://id.wikipedia.org/wiki/Cikuwa*, diakses pada hari Kamis tanggal 26 Januari 2023 jam 16.47 WIB.

[92]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.46 WIB, via *Whatsapp.*

[93]"PANDUAN LENGKAP BISNIS FROZEN FOOD: Cara, Tips Dan Analisa Bisnisnya," dikutip dari *https://www.kibif.com/en/read-news/PANDUAN-LENGKAP-BISNIS-FROZEN-FOOD-Cara-Tips-dan-Analisa-Bisnisnya#:~:text=Apa Itu Frozen food dan,pada tahun 3000 sebelum masehi*, diakses pada hari Kamis, tanggal 28 Januari 2021.

[94]"Macam-Macam Pangsit Dari Tiongkok. Sudah Tahu?," dikutip dari *https://www.fwd.co.id/id/fwdmax/passionstory-culinary/macam-macam-pangsit-dari-tiongkok-sudah-tahu/*.

sendiri berisi daging ayam, daun bawang dan juga bumbu rahasia dapur Sehangat Mie Celup.[95]

(5) *Kuotie*

Kuotie merupakan dimsum yang dipanggang. Ini merupakan makanan khas Tiongkok, yang resep aslinya menggunakan daging babi sebagai isiannya. Namun ada juga yang isiannya memakai daging ayam maupun daging sapi. Cara memasak *kuotie* sendiri biasanya dipanggang terlebih dahulu, yang selanjutnya dikukus dengan cara menambahkan air pada wajan tempat memasak *kuotie* tersebut.[96] Bedanya pada menu *kuotie* disini, dijelaskan oleh *owner* bahwa penyajiannya menggunakan uap,[97] dengan isian daging ayam yang di-*chopper*.[98]

d) *Topping*

Terkenal dalam dunia *food and beverage*, kata *topping* ini merupakan suatu bahan tambahan yang biasanya ditaburkan pada menu hidangan, baik itu berupa makanan

[95]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.46 WIB, via *Whatsapp.*

[96]Senjie Nuraini, "Apa Itu Kuotie? Simak Penjelasan Dan Resepnya Di Sini," dikutip dari *https://www.fimela.com/food/read/5100239/apa-itu-kuotie-simak-penjelasan-dan-resepnya-di-sini*, diakses pada hari Senin tanggal 6 November 2023 jam 14.47 WIB.

[97]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.46 WIB, via *Whatsapp.*

[98]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 5 April 2024, jam 14.54 WIB, via *Whatsapp.*

ataupun minuman yang digunakan sebagai hiasan, pemanis, dan bisa saja sebagai penambahan aroma atau rasa.[99] Adapun untuk *topping* pada Restoran Sehangat Mie Celup ini terdapat telur rebus, tahu goreng, tempura (sejenis *seafood*), dan juga terdapat beberapa jenis daging ayam, yang pertama terdapat ayam kari dan ayam teriyaki, dijelaskan oleh *owner* jenis ayam ini berbeda pada rasanya, juga pada pengolahannya saat dimarinasi. Yang kedua ada *chasiu* ayam, dijelaskan juga oleh *owner* bahwasannya ini merupakan ayam yang dimasak dengan angkak merah. Ada juga kulit *crispy* yang menggunakan kulit ayam.[100]

e) Minuman

Dijelaskan oleh pegawai Restoran Sehangat Mie Celup bahwa varian minumannya yang ada pada *tokyu drinku* ini terinpirasi dari minuman yang ada di Jepang.[101] Telah ditandai untuk beberapa menu rekomendasi pada daftar menu, yang juga dijelaskan juga oleh pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, untuk menunya disini terdapat

[99]Tim Kompasiana "Mengenal 'Generasi Topping'", dikutip dari *https://www.kompasiana.com/sunanamiruddin5274/64d73b274addee67447c9ef4/mengenal-generasi-topping.*

[100]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.47 WIB, via *Whatsapp.*

[101]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.52 WIB, via *Whatsapp.*

Hokkaido Milk (memiliki cita rasa susu yang *creamy* karena menggunakan *creamer* dan juga *vanilla* sirup)[102], *Royale Milk Tea* (terdapat rasa khas *black tea* yang dicampur susu dengan *creamer*)[103], *Honey Oat Latte* (memiliki cita rasa madu dan susu *oat* sehingga lebih banyak diminati utk orang yang vegetarian), *Ichigo Miruku* (memiliki cita rasa seperti susu *strawberry* tapi yang ini lebih *creamy*)[104], *Matcha Latte* (menggunakan bubuk *matcha* asli sehingga cita rasanya lebih autentik dengan *creamer* dan juga susu)[105], *Honey Lemon* (memiliki cita rasa yang segar manis sehingga cocok buat musim panas),[106] *Milk Cocoa* (perpaduan coklat dengan susu dan vanila sirup), *Kalpis Original* (perpaduan *yogurt* dengan tambahan *citrun* yang menghasilkan cita rasa asam manis), dan *Kalpis Strawberry* (perpaduan *yogurt* dengan sirup *strawberry* memiliki cita rasa yang asam manis juga)[107].

[102]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.53 WIB, via *Whatsapp.*

[103]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.54 WIB, via *Whatsapp.*

[104]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.56 WIB, via *Whatsapp.*

[105]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.57 WIB, via *Whatsapp.*

[106]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.31 WIB, via *Whatsapp.*

[107]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 21.32 WIB, via *Whatsapp.*

Untuk menu *coffee*-nya disini terdapat *Cafe Mocca* (kopi dengan tambahan cokelat), *Cafe Au Lait* (memiliki cita rasa kopi susu *creamy*), dan *Black Coffee* (biasa di bilang kopi espresso tanpa tambahan susu atau *creamer* dan gula).[108] Adapun untuk menu vegan disajikan *Soy Choco Orange* (memiliki cita rasa cokelat, yang dipadukan dengan sirup *orange* dan susu soya), *Soy Matcha Latte* (cita rasa matcha di padukan dengan *creamer* dan susu soya), dan *Midori Ocha* (memiliki cita rasa yang autentik dengan *ocha* di Jepang).[109]

Selanjutnya terdapat menu *oat* yang menyajikan *Matcha Oat Latte* (perpaduan matcha dengan susu *oat*), dan *Cafe Oat Lait* (memiliki cita rasa *black coffee* yang dipadukan dengan susu *oat* dan juga *creamer*).[110]

f) *Pudding*

Disini juga terdapat varian menu puding, ada *Milk Pudding* (memiliki cita rasa Hokaido yang dijadikan

[108]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.34 WIB, via *Whatsapp.*

[109]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.37 WIB, via *Whatsapp.*

[110]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.38 WIB, via *Whatsapp.*

puding), dan juga terdapat *Matcha Pudding* (memiliki cita rasa Matcha yang dijadikan puding).[111]

2. Pengertian Label *No Pork No Lard* Pada Restoran Sehangat Mie Celup

No Pork No Lard merupakan sebuah kalimat dalam label pernyataan yang menegaskan bahwa makanan yang disajikan itu terbebas dari adanya kandungan daging babi dan juga lemak babi. Seringkali kita menjumpai label *No Pork No Lard* ini pada restoran-restoran tertentu, dan perlu diingat bahwa keberadaan tulisan "*No Pork No Lard*" belum tentu menjadikan seluruh menu di restoran tersebut benar-benar halal. Sehingga, meski tulisan "*No Pork No Lard*" menjamin tidak adanya babi dan lemak babi dalam bahan makanan, hal itu belum menjamin sepenuhnya akan kehalalan makanan tersebut.[112]

Begitupun makna dari adanya label *No Pork No Lard* pada "Restoran Sehangat Mie Celup" ini. Dengan adanya pemakaian label ini, bermaksud untuk menginformasikan bahwasannya produk-produk yang dipakai terbebas dari bahan-bahan yang mengandung daging babi, lemak babi, minyak babi, anciu, dan lain-lain. Label ini

[111]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.39 WIB, via *Whatsapp.*

[112]Ahmad, "No Pork No Lard Belum Tentu Halal, Pahami Lebih Dalam Tentang Kehalalan Makanan", dikutip dari *https://www.nawacitapost.com/nasional/27103733/no-pork-no-lard-belum-tentu-halal-pahami-lebih-dalam-tentang-kehalalan-makanan#:~:text=No Pork No Lard adalah,babi yang dikenal sebagai lard/* diakses pada hari Senin 18 Maret 2024 jam 11.36 WIB.

terinspirasi dari restoran-restoran di luar negri yang memakai label *No Pork No Lrd* sebagai info kepada pengunjung muslim, yang menjadikan ini sebagai informasi yang berguna bagi para pelanggan[113], dinyatakan oleh *owner*-nya bahwa ini cukup berpengaruh, karena memang bertujuan untuk memberikan edukasi kepada para pelanggan, kalau mereka bisa makan dengan nyaman, tenang, dan bahagia, dikarenakan produk "Restoran Sehangat Mie Celup" ini bersumber dari *supplier* yang sudah bersertifikat halal[114] dan terbukti dalam hal tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, baik dari segi produk serta prosesnya, sesuai dengan informasi menu yang telah dijabarkan.

Dengan demikian, kesadaran dalam memilih makanan dan tempat makan menjadi kunci utama untuk memastikan bahwa apa yang kita konsumsi sesuai dengan prinsip dan keyakinan kita. Menyantap makanan yang tidak hanya terbebas dari babi dan lemak babi, tetapi juga telah tersertifikasi halal, adalah langkah bijak dalam menjamin kehalalan konsumsi kita.[115]

[113]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 3 Juni 2024, jam 22.54 WIB, via *Whatsapp.*

[114]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 4 Maret 2024, jam 11.51 WIB, via *Whatsapp.*

[115]Ahmad, "No Pork No Lard Belum Tentu Halal, Pahami Lebih Dalam Tentang Kehalalan Makanan" dikutip dari *https://www.nawacitapost.com/nasional/27103733/no-pork-no-lard-belum-tentu-halal-pahami-lebih-dalam-tentang-kehalalan-makanan/* diakses pada hari Senin tan 2023 jam 11.36 WIB.

B. Pembahasan

1. Kriteria Halal pada Restoran Sehangat Mie Celup

"Restoran Sehangat Mie Celup" menganggap kriteria halal ini sangat penting. Pada sesi wawancara, dijelaskan oleh *owner* bahwasannya produk-produk yang digunakan pada "Restoran Sehangat Mie Celup" ini aman dan terbebas dari adanya daging babi, minyak babi, lemak babi, anciu, dan makanan-makanan lainnya yang haram untuk dikonsumsi para konsumen Muslim. Dalam pemilihan produk-produknya juga diambil dari *supplier* yang sudah bersertifikat halal, dan untuk sertifikat halalnya sendiri sudah keluar, tinggal ID-nya saja yang belum keluar.[116] Dikatakan oleh *owner* bahwa pandangan halal menurut "Restoran sehangat Mie Celup" ini sangat penting, guna memberi efek dan edukasi kepada masyarakat luas, bahwa makan makanan pada "Restoran Sehangat Mie Celup" ini sudah terjamin dan aman untuk dikonsumsi.[117] Dan untuk sertifikasi halalnya sendiri sudah diproses dan sudah selesai, yang sekarang sedang menunggu ID-nya keluar.[118]

Dilihat dari produk-produk yang digunakan ini rata-rata terdiri dari mie, daging ayam, dan berbagai macam *frozenfood*-bertrnya, juga minuman yang berbahan dasar susu, kopi, matcha serta *oat* yang

[116]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 3 Maret 2024, jam 22.53 WIB, via *Whatsapp.*

[117]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Selasa, tanggal 5 Maret 2024, jam 18.44 WIB, via *Whatsapp.*

[118]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 3 Juni 2024, jam 22.53 WIB, via *Whatsapp.*

dijelaskan oleh *owner* bahwa produk-produk tersebut diambil dari *supplier* yang sudah bersertifikat halal. Maka jelas bahwa dari semua makanan dan minuman yang digunakan dalam "Restoran Sehangat Mie Celup", tidak satupun produk yang mengandung daging babi ataupun lemak babi. Berikut dipaparkan tabel terkait kriteria halal menurut Restoran Sehangat Mie Celup, dengan kriteria halal menurut Hukum Islam.

No.	Kriteria Halal Restoran Sehangat Mie Celup	Kriteria Halal Hukum Islam
1.	Tidak terdapat makanan berbahan haram, produk yang dipakai dominan memakai daging ayam.	Halal secara wujud menurut hukum syariat, tidak termasuk dalam makanan yang diharamkan.
2.	Produk Restoran Sehangat Mie Celup bersumber dari *supplier* yang telah bersertifikat halal.	Halal dari sisi mendapatkan serta pengolahannya.
3.	Penyajiannya memakai piring/mangkuk yang berbahan *stainless steel*	Disajikan dengan cara yang halal, tidak boleh disajikan dengan sesuatu yang haram, misalnya dengan menggunakan alat makan yang terbuat dari emas.

2. Label No Pork No Lard pada Restoran Sehangat Mie Celup

Label *No Pork No Lard* secara teknis hanya memiliki makna bahwa "Tidak ada babi dan tidak ada minyak babi". Label ini jelas

tidak menjamin bahwa tidak semua produk yang digunakan itu halal. Dengan adanya penjelasan bahwa "tidak ada minyak babi dan tidak ada lemak babi" ini memang tidak bisa dikatakan sudah mencapai kata halal.[119] Banyaknya restoran-restoran kini memakai label "*No Pork No Lard*" untuk menginformasikan kepada para pembeli, bahwa produk-produk yang dipakai tidak mengandung daging babi dan turunannya dalam hidangan yang disajikan. Dikarenakan daging babi dilarang keras dalam Islam, klaim ini ialah jaminan dasar bagi konsumen Muslim untuk mengecualikan komponen non-Halal tersebut.[120]

Sama hal-nya dengan Restoran yang sedang penulis teliti, yaitu "Restoran Sehangat Mie Celup". Restoran ini juga memakai label "*No Pork No Lard*", guna menunjukkan bahwa bahan-bahan yang mereka pakai terbebas dari bahan-bahan yang mengandung babi, minyak babi, lemak babi, anciu, dan bahan-bahan yang diharamkan Islam, dan sampai saat ini, dijelaskan oleh Ibu Yessica Anin, *Owner* "Restoran Sehangat Mie Celup", bahwasannya belum ada yang komplain terhadap label "*No Pork No Lard*" tersebut.[121] Dibuktikan dari menunya yang terdiri dari 4 jenis, yaitu makanan yang terbagi menjadi

[119]Christian Immanuel, "Mengapa Banyak Restoran Yang Bertuliskan 'No Pork, No Lard'? Mengapa Tidak Ditulis 'Halal' Saja? Apakah Restoran Tersebut Masih Memakai Bahan Non Halal?," dikutip dari *https://id.quora.com/Mengapa-banyak-restoran-yang-bertuliskan-No-pork-No-lard-Mengapa-tidak-ditulis-Halal-saja-Apakah-restoran-tersebut-masih-memakai-bahan-non-halal/answer/Christian-Immanuel-1, Tim Quora*.

[120]"10) Apa Itu Restoran 'Tanpa Babi Tanpa Lemak Babi'?," *Creascentrating*,dikutip dari h*ttps://www.crescentrating.com/magazine/all/4032/guide-to-halal-restaurants-or-muslim-friendly-restaurants.html* diakses pada bulanFebruari 2021.

[121]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 4 Maret 2024, jam 11.51 WIB, via *Whatsapp.*

dua jenis, yang terdapat menu nasi dan menu mie, dengan mie celupnya yang menjadi sorotan, dan tentunya terdapat minuman, *side dish*, dan juga beberapa topping tambahan, dijabarkan sebagai berikut[122] :

a. Makanan

1) *Noodle* (Mie)

a) Mie Kari Celup

b) Mie *Schezuan* Celup

c) Mie Dashi Celup

d) Mie Kuah *Schezuan*

e) Mie Kuah Kari

f) Mie Kuah Dashi

2) *Rice* (Nasi)

a) Katsudon

b) Cashiu

c) Nanban

3) *Side Dish*

a) *Yakitori* (*Mix*, Ayam, Kulit)

b) *Karaage Honey Glaze*

c) Sate Bola Ikan

d) Sate Chikuwa

e) Pangsit Goreng

[122]Daftar menu Restoran Sehangat Mie Celup, Yogyakarta

f) *Kuotie*

4) *Topping*

a) Telur Rebus

b) Tahu Goreng

c) Ayam Kari

d) Tempura

e) Ayam Teriyaki

f) Kulit *Crispy*

g) *Chasiu* Ayam

b. Minuman

1) *Hokkaido Milk*

2) *Royale Milk Tea*

3) *Honey Oat Latte*

4) *Ichigo Miruku*

5) *Matcha Latte*

6) *Honey Lemon*

7) *Milk Cocoa*

8) *Kalpis Original*

9) *Kalpis Strawberry*

10) *Cafe Au Lait*

11) *Cafe Mocca*

12) *Black Coffee*

13) *Soy Choco Orange*

14) *Soy Matcha Latte*

15) *Midori Ocha*

16) *Matcha Oat Latte*

17) *Cafe Oat Lait*

c. *Pudding*

1) *Original Milk Pudding*

2) *Matcha Pudding*

Dari berbagai jenis menu makanan dan minuman yang telah dijabarkan, sudah dijelaskan terkait produk-produk yang digunakan "Restoran Sehangat Mie Celup" terjamin aman karena diambil dari *supplier* yang sudah bersertifikat halal.[123] Mulai dari mie dengan berbagai jenisnya (mie karet, udon, dan kwetiaw) itu terdapat *supplier*-nya sendiri.[124] Dengan rata-rata makanannya memakai daging ayam, *seafood*, dengan berbagai *frozenfood* yang digunakan, serta *topping* tambahannya yang sudah dijelaskan oleh *owner* "Restoran Sehangat Mie Celup", dan tidak ada satupun produk yang termasuk kedalam daftar makanan yang diharamkan. Terbukti bahwa produk-produk yang digunakan "Restoran Sehangat Mie Celup"

[123]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 4 Maret 2024, jam 11.52 WIB, via *Whatsapp.*

[124]Wawancara dengan Thasyah Irdianty, pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 5 April 2024, jam 14.54 WIB, via *Whatsapp.*

memang terbebas dari daging babi dan lemak babi, sesuai dengan label "*No Pork No Lard*" yang dilampirkan.

Dan untuk minumannya rata-rata berbahan dasar susu, *syrup*, oat, dan juga kopi. Sumber pendapatan produk-produknya pun juga sama, diambil dari *supplier* yang sudah bersertifikat halal. Sampai pemakaian wadah piring dan gelasnya juga, dijelaskan oleh *owner* walaupun piring dan gelasnya berwarna emas, namun piring dan gelasnya itu berbahan *stainless steel*[125], jadi wadahnya bukan memakai bejana emas seperti halnya yang sudah diharamkan dalam Islam. Dijelaskan dalam Islam bahwa kita sebagai ummat-Nya haruslah memakan makanan dan minuman yang halal, dan wajib menghindari yang haram,[126] diantaranya kriterianya disini akan penulis jabarkan sesuai *fiqh* dan keputusan BPJPH.

a. Halal secara *Fiqh*

Para ulama fiqh mempunyai pendapat yang beragam perihal kriteria halal suatu barang, mencakup persoalan yang baik (*thayyiban*) dan yang tidak baik untuk dikonsumsi. Allah berfirman dalam Surat al-A'raf ayat 157:

يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوْفِ وَيَنْهٰىهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبٰۤىِٕثَ

Terjemah :

[125]Wawancara dengan Yessica Anin, *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.47 WIB, via *Whatsapp.*

[126]"Menghindari Makanan Dan Minuman Haram," *Waroeng Pendidikan*, dikutip dari *http://waroengpendidikan.co.id/index.php?route=product/product&product_id=8470#:~:text=Kita%20sebagai%20umat%20Islam%20wajib,minuman%20yang%20diharamkan%20oleh%20agama*, diakses tahun 2019.

"*...Dia (Nabi Muhammad) menyuruh mereka kepada yang ma'ruf, mencegah mereka dari yang mungkar, dan menghalalkan segala yang baik bagi mereka, mengharamkan segala yang buruk bagi mereka...*"[127]

Adapun ayat ini ditafsirkan dalam tafsir Jalalain dijelaskan sebagai berikut;

"*(Yaitu orang-orang yang mengikut rasul, nabi yang ummi) yaitu Nabi Muhammad ﷺ (yang namanya mereka dapati tertulis di dalam Taurat dan Injil yang ada di sisi mereka) lengkap dengan nama dan ciri-cirinya (yang menyuruh mereka mengerjakan yang makruf dan melarang mereka dari mengerjakan yang mungkar dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik) dari apa yang sebelumnya diharamkan oleh syariat mereka (dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk) yaitu bangkai dan lain-lainnya (dan membuang dari mereka beban-beban) maksud tanggungan mereka (dan belenggu-belenggu) hal-hal yang berat (yang ada pada mereka) seperti bertobat dengan jalan membunuh diri dan memotong apa yang terkena oleh najis. (Maka orang-orang yang beriman kepadanya) dari kalangan mereka (memuliakannya) yaitu menghormatinya (menolongnya dan mengikuti cahaya yang terang yang diturunkan kepadanya) yakni Al-Qur'an (mereka itulah orang-orang yang beruntung).*"[128]

Ayat ini menjelaskan maksud dari diutusnya Rasulullah SAW, yakni sebagai anugerah bagi mereka yang mengikuti ajarannya.[129] Disebutkan dalam mazhab Hanafi, sebagaimana dikatakan oleh Imam al-Jashshash dalam Ahkam Al-Qur'an, bahwa kata *thayyib* mengandung dua pengertian, yaitu halal

[127]Tim Kementerian Agama Republik Indonesia, "Qur'an Kemenag", dikutip dari *https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/7?from=157&to=206*.

[128]Tim Learn Quran Tafsir, "Tafsir Jalalain Al-A'raf: 157," *Learn Quran Tafsir*, dikutip dari *https://tafsir.learn-quran.co/id/surat-7-al-a'raf/ayat-157#*.

[129]M Noor Hadi, "Makna امي Dalam Surat Al-a'raf Ayat 157," *An-Nahdhah* 12, no. 24 (2019): 265–282.

dan lezat. Kesimpulan itu digali dari firman Allah Surat Al-Maidah ayat 4:

...يَسْـَٔلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ ۖ قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ ۙ

Terjemah :
"*Mereka bertanya kepadamu (Nabi Muhammad), "Apakah yang dihalalkan bagi mereka?" Katakanlah, "Yang dihalalkan bagimu adalah (makanan-makanan) yang baik...*"[130]

Lafal *thayyibat* ini juga mencakup makna halal, karena makanan yang *thayyib* tidak akan memiliki kandungan yang berbahaya, terbebas dari larangan maupun madharat lain di dalamnya, sehingga ia bisa dikatakan halal. Jika yang *thayyib* berarti halal, maka yang buruk (*khabits*) bisa dinilai haram. Lain halnya menurut mazhab Maliki. Disebutkan dalam *Bidayatul Mujtahid* karya Ibnu Rusyd, diskusi mengenai makanan atau minuman yang dipandang buruk oleh lumrahnya manusia, contohnya serangga, kodok, penyu dan hewan-hewan lain yang mungkin biasa kita kenal sebagai "makanan ekstrem".

b. Halal menurut Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

Adapun kriteria SJPH dibangun atas lima kerangka prinsip dasar (arkan al-halal) meliputi Komitmen dan Tanggung

[130]Tim Kementerian Agama Republik Indonesia, "Qur'an Kemenag," dikutip dari *https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/5?from=4&to=120*.

Jawab, Bahan, Proses Produk Halal, Produk, Pemantauan dan Evaluasi. Berikut kelima kerangka tersebut sesuai dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 sebagai berikut:

1) Komitmen dan Tanggung Jawab

Ini merupakan pernyataan tertulis dari Pelaku usaha untuk menerapkan dan mengembangkan Kriteria SJPH secara konsisten dan berkesinambungan. Disini terdapat unsur-unsur sebagai berikut:

a) Kebijakan Halal

Ini merupakan pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha untuk menggunakan Bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

b) Pelaku Usaha Bertanggung Jawab

Ini berfungsi menjamin ketersediaan sumber daya yang memadai teruntuk penyusunan, penerapan serta perbaikan berkelanjutan SJPH.

c) Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pembinaan Pelaku Usaha dilakukan melewati pelatihan/peningkatan kompetensi di bidang halal.

2) Bahan

Bahan adalah unsur yang digunakan guna menghasilkan produk yang bersyarat dalam SJPH mencakup:

a) Bahan baku (*raw material*);
b) Bahan tambahan (*additive*)
c) Bahan penolong (*processing aid*);
d) Kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan atau produk
e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk
f) Media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

Bahan-Bahan tersebut berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi/proses rekayasa genetik. Bahan disini dikategorikan menjadi 2, yaitu :

a) Bahan yang wajib bersertifikat halal
b) Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

3) Proses Produk Halal (PPH)

a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal dengan lokasi.

b. Wajib bebas dari najis.

c. Wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal.

d. Wajib memisahkan tempat dan alat untuk produk halal dan tidak halal, dst.

4) Produk

a) Umum

Secara umum, Pelaku Usaha wajib menghasilkan produk dari bahan halal yang diproses dengan cara sesuai syariat Islam. Dengan menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal, dst.

b) Pengemasan dan Pelabelan Produk

Pelaku Usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal, dst.

c) Identifikasi dan Mampu Telusur

Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, barcode,

tanggal produksi, atau lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan, dst.

5) Pemantauan dan Evaluasi

Pelaku Usaha harus melakukan audit internal setiap satu tahun sekali minimal, guna memantau penerapan SJPH, serta mengkaji ulang manajemen untuk memberikan evaluasi pada penerapan SJPH.[131]

[131]"KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL NOMOR 20 TAHUN 2023" dikutip dari *chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_Perubahan_SJPH_3_bca72daa00.pdf*

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kriteria halal pada "Restoran Sehangat Mie Celup" yang berlabel *No Pork No Lard* ini dianggap sangat penting. Dibalik pemakaian label *No Pork No Lard* yang telah dicantumkan, makanan dan minuman yang disajikan pada "Restoran Sehangat Mie Celup" ini tidak hanya terbebas dari daging babi dan lemak babi saja, namun produk-produk yang digunakan telah terbebas dari semua makanan dan minuman yang dinyatakan haram dalam agama Islam, sehingga dapat disimpulkan bahwa semua makanan dan minuman pada "Restoran Sehangat Mie Celup" ini aman untuk dikonsumsi, terkhususnya bagi ummat Muslim.
2. Klaim halal pada "Restoran Sehangat Mie Celup" yang berlabel *No Pork No Lard* ini sudah sesuai menurut hukum Islam. Dikarenakan tidak terdapatnya produk-produk haram sesuai yang telah dijabarkan dalam kriteria halal menurut BPJPH, dan untuk label halal "Restoran Sehangat Mie Celup" ini sendiri sudah diproses dan sudah selesai, yang sekarang tinggal menunggu ID-nya keluar.

B. Saran

1. Sebaiknya kriteria halal dalam “Restoran Sehangat Mie Celup” ini dijelaskan secara luas dan menyeluruh, tidak hanya memakai label *No Pork No Lard* saja, yang dimana label tersebut hanya menjelaskan bahwa produk-produk yang mereka pakai itu terbebas daging babi dan lemak babi saja, sebaiknya memakai alternatif lain yang menjelaskan halal secara mudah agar dapat dipahami bagi setiap pelanggan yang berkunjung.
2. Baiknya, klaim halal ini tidak hanya menyasar kepada mereka yang mendaftar, tetapi mereka yang masih membangun usaha secara mandiri juga sebaiknya diberikan kemudahan untuk mendaftarkan diri, dengan kriteria halalnya pada keputusan BPJPH/ lain sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

A, Qotrun. “Apa Itu Observasi? Berikut Pengertian, Ciri, Tujuan, Dan Jenisnya.” https://www.gramedia.com/literasi/apa-itu-observasi/.

A, Wanudya. “6 Fakta Chicken Nanban, Ayam Goreng Saus Tartar Khas Jepang.” *Tim IDN Times*. https://www.idntimes.com/food/dining-guide/wanudya-a/fakta-chicken-nanban-c1c2.

Ahmad. “No Pork No Lard Belum Tentu Halal, Pahami Lebih Dalam Tentang Kehalalan Makanan.” *Nawacita Post*. Last modified 2024. https://www.nawacitapost.com/nasional/27103733/no-pork-no-lard-belum-tentu-halal-pahami-lebih-dalam-tentang-kehalalan-makanan#:~:text=No Pork No Lard adalah,babi yang dikenal sebagai lard.

Ahmad, Busyairi, and M. Saleh Laha. “Penerapan Studi Lapangan Dalam Meningkatkan Kemampuan Analisis Masalah (Studi Kasus Pada Mahasiswa Sosiologi IISIP YAPIS BIAK).” *Nalar Pendidikan* 8 (2020): 65. file:///C:/Users/user/Downloads/13644-34417-2-PB.pdf.

Akhmad, Chairul. “Niat Baik Tidak Dapat Melepaskan Yang Haram (1).” *Tim Republika*. Last modified 2014. https://khazanah.republika.co.id/berita/n6ossv/niat-baik-tidak-dapat-melepaskan-yang-haram-1.

Al-Hikmah, Admin Sekolah Tinggi Ilmu Dakwah Dirosat Islamiyah. “Setiap Yang Menghantarkan Pada Yang Haram, Hukumnya Haram Juga.” *Tim Sekolah Tinggi Ilmu Dakwah Dirosat Islamiyah Al-Hikmah*. Last modified 2011. https://alhikmah.ac.id/apa-saja-yang-mengantarkan-kepada-keharaman-maka-itu-haram-juga/.

Andriyani, Elisa, Nor Lutfi Fais, and Siti Muarifah. “Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi Untuk Menjamin Kehalalan Produk Pangan Olahan.” *Journal of Islamic Studies and Humanities* 4, no. 1 (2019): 104–126

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Sabtu, tanggal 2 Maret 2024, jam 11.32 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 4 Maret 2024, jam 11.51 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Selasa, tanggal 5 Maret 2024, jam 18.44 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.41 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.42 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.46 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 15 Maret 2024, jam 02.47 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 3 Juni 2024, jam 22.53 WIB, via *Whatsapp.*

Anin, Yessica. Wawancara dengan *Owner* Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Senin, tanggal 3 Juni 2024, jam 22.54 WIB, via *Whatsapp*.

Asyraf, Nurul Mukhlisin. "Kriteria Binatang Yang Haram Di Makan." *Tim Almanhaj*. https://almanhaj.or.id/2934-kriteria-binatang-yang-haram-di-makan.html.

Bahana. "No TitleIni Dia 10 Side Dish Terbaik Di Dunia, Mulai Dari Dosa Hingga Mendoan, Silahkan Simak..." *Jawa Pos Radar Jogja*. Last modified 2023. https://radarjogja.jawapos.com/lifestyle/653060997/ini-dia-10-side-dish-terbaik-di-dunia-mulai-dari-dosa-hingga-mendoan-silahkan-simak.

Bellboy, Mas. "Mencicipi 7 Jenis Ramen Khas Jepang Paling Populer." Last modified 2023. https://www.traveloka.com/id-id/explore/culinary/jenis-ramen-khas-jepang-paling-populer-acc/270432.

Borotan, Amrin. "HUKUM SEMBELIHAN YANG TIDAK DISEBUTKAN NAMA ALLAH (TELAAH TERHADAP PEMIKIRAN IMAM ASY-SYAFI'I 150 H - 204 H)." *Jurnal Hukum Islam* 4 (2021): 2. file:///C:/Users/user/Downloads/341-650-1-SM .pdf.

Djahri, Abd Misno Mohd. "Halal Dan Thayyib Swbagai Syarat Makanan Islami." *Tim Institut Agama Islam Sahid*. Last modified 2015. https://inais.ac.id/halal-dan-thayyib-sebagai-syarat-makanan-islami/.

Faridah, Hayyun Durrotul. "Sertifikasi Halal Di Indonesia; Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi." *Jurnal Produk dan Penelitian Halal* 2 (n.d.).

Febriani, Anisa Rizki. "Mengenal Binatang Jalalah Dan Hukum Mengkonsumsinya." *DetikHikmah*. Last modified 2023. https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6949591/mengenal-binatang-jalalah-dan-hukum-mengkonsumsinya.

Febryantoro, Romadhoni. "DASAR-DASAR FIQH MUAMALAH."

https://amaliah.id/node/16331.

Firmansyah, Muhammad, Immanuel Mu'ammal, and Sri Budi Cantika Yuli. "Atribut Halal Dan Atribut Produk Yang Mempengaruhi Niat Beli Produk Halal Di Kota Malang." *Ilmiah Manajemen* 7 (2023): 79–93.

Fithriya, Tsabita. "Waspada! 'No Pork, No Lard' Belum Tentu Halal." *Kumparan*. Last modified 2022. https://kumparan.com/tsabitafthrya/waspada-no-pork-no-lard-belum-tentu-halal-1xmSy7kpbil.

Hadi, M Noor. "Makna امي Dalam Surat Al-a'raf Ayat 157." *An-Nahdhah* 12, no. 24 (2019): 265–282.

Harbani, Rahma. "Kenapa Lebah Dan Semut Haram Dimakan?" *DetikHikmah*. https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6763456/kenapa-lebah-dan-semut-haram-dimakan.

Hawwa, Ustadz Said. "Menghalalkan Yang Haram, Dan Mengharamkan Yang Halal, Dapat Batalkan Syahadatain (10)." *Tim Nasehat Ulama*. Last modified 2012. https://www.eramuslim.com/nasehat-ulama/menghalalkan-apa-yang-diharamkan-Allah-secara-qathi-pasti-tanpa-ada-khilaf-dikalangan-para-mujtahid-juga-mengharamkan-apa-yang-diharamkan-allah-secara-qathi/.

Hidayatullah, Muhammad Syarif. "SERTIFIKASI DAN LABELISASI HALAL PADA MAKANAN DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM(PERSPEKTIF AYAT AHKAM)." *PEMIKIRAN HUKUM DAN HUKUM ISLAM* 11 (2020): 253. https://journal.iainkudus.ac.id/index.php/Yudisia/article/view/8620/pdf.

Homepage, Journal, Nurul Muthmainna Basma, Nur Syamsi Dhuha, Faridha Yenny Nonci, Rini Anggraeni, Jurusan Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, et al. "RITMA: ISLAMIC INTEGRATED JOURNAL Studi Literatur Perbandingan Metode GC-MS (Gas Chromatography-Mass Spectrometry) Dan HPLC (High-Performance Liquid Chromatography) Dalam Identifikasi Kandungan Lemak Babi Pada Produk Olahan Daging." *Ritma* 1, no. 2 (2023): 22–29.

Immanuel, Christian. "Mengapa Banyak Restoran Yang Bertuliskan 'No Pork, No Lard'? Mengapa Tidak Ditulis 'Halal' Saja? Apakah Restoran Tersebut Masih Memakai Bahan Non Halal?" *Tim Quora*.

Indonesia, Tim Kementerian Agama Republik. "Qur'an Kemenag." *Kementerian Agama Republik Indonesia*. https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/7?from=157&to=206.

———. "Qur'an Kemenag." *Kementerian Agama Republik Indonesia*. https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/5?from=4&to=120.

———. “Qur’an Kemenag.” *Kementerian Agama Republik Indonesia*. Last modified 2022. https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/5?from=1&to=120

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.52 WIB, via *Whatsapp*.

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.53 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.54 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.56 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 14.57 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.31 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.34 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.37 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.38 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.39 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.41 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.49 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 15.50 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Minggu, tanggal 17 Maret 2024, jam 21.32 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Jum'at, tanggal 5 April 2024, jam 14.54 WIB, via *Whatsapp.*

Irdianty, Thasyah. Wawancara dengan pegawai Restoran Sehangat Mie Celup, pada hari Sabtu, tanggal 6 April 2024, jam 12.21 WIB, via *Whatsapp*.

Islami, Aufa. “Analisis Hukum Islam Terhadap Sertifikat Halal Pada Produk Makanan (Roti) Di Kota Padang.” *TAWAZUN : Journal of Sharia Economic Law* 5, no. 2 (2023): 177.

Islami, Millen Nur, Raden Fatahillah, Selpi Suriana, Ambar Wati, and Syafiana Khusna Aini. “Analisis Lemak Babi Pada Bakso Menggunakan Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FTIR).” *Ilmu Kimia dan Terapan* 3 (2019): 75–78.

Kahla, Hanifa Fahri Fadhilla, and Ria Septi Anggraini. “Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal Di Old Shanghai Jakarta Utara Hanifa Fahri Fadhilla Kahla 1 , Ria Septi Anggraini 2 Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Nasional 1,2.” *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 9, no. April (2023): 213–217. http://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/4215%0Ahttps://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/download/4215/3130.

Khairunnisa, Syifa Nuri, and Ni Luh Made Pertiwi F. “Apa Itu Dashi? Kaldu Khas Jepang Yang Dibuat Chef Juna Di Masterchef Indonesia.” *KOMPAS.Com*. Last modified 2020. https://travel.kompas.com/read/2020/03/08/085236127/apa-itu-dashi-kaldu-khas-jepang-yang-dibuat-chef-juna-di-masterchef-indonesia?page=all.

Maharani, Berliana Intan. “Darah, Babi Dan Bangkai Binatang Haram Dalam Islam, Ini Alasannya.” *DetikHikmah*. Last modified 2023. https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6708067/darah-babi-dan-bangkai-binatang-haram-dalam-islam-ini-alasannya.

Miftah, Ahmad Harisul. “Konsepsi Halal Dalam Hukum Islam.” *Jurnal Hukum Perdata Islam* 20 (2019): 7–8. https://jurnal.uinbanten.ac.id/index.php/syakhsia/article/view/1981/1650.

Nadha, Chairunnisa. “Klaim ‘No Pork No Lard’ Benarkah Restoran AYCE Sudah Pasti Halal?” *LPPOM MUI Pusat*. Last modified 2022. https://halalmui.org/klaim-no-pork-no-lard-benarkah-restoran-ayce-sudah-pasti-halal/.

Nuraini, Senjie. “No TitleApa Itu Kuotie? Simak Penjelasan Dan Resepnya Di Sini.” *Tim Fimela*.

Orami. “14 Daftar Makanan Haram Disertai Dalil Dan Penjelasannya.” Last modified 2023. https://www.orami.co.id/magazine/makanan-haram.

Pahlephi, Rully Desthian. “Dokumentasi Adalah: Mengenal Fungsi, Kegiatan, Dan Jenisnya.” Last modified 2022. https://www.detik.com/bali/berita/d-6409573/dokumentasi-adalah-mengenal-fungsi-kegiatan-dan-jenisnya#:~:text=Dikutip dari Kamus Besar Bahasa,koran%2C dan bahan referensi lain.

Patria, Ratna. “Kredibilitas Adalah: Fondasi Utama Meningkatkan Kepercayaan Bisnis.” Last modified 2023. https://www.domainesia.com/berita/kredibilitas-adalah/.

Purnama, Basuki Eka, and Meilani Teniwut. “Teknik Pengumpulan Data Dan Metode Penelitian.” Last modified 2022. https://mediaindonesia.com/humaniora/539107/teknik-pengumpulan-data-dan-metode-penelitian#:~:text=Wawancara-,.

Puspitasari, Riris Lindiawati, Dewi Elfidasari, and Analekta Tiara Perdana. “Deteksi Kandungan Babi Pada Makanan Berbahan Dasar Daging Di Kampus Universitas Al Azhar Indonesia.” *AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI* 5 (2019): 66–69.

R, Andi Annisa Dwi. “Menurut Eks Pegawai Resto, Label ‘Muslim Friendly’ Tidak Selalu Benar.” *Tim DetikFood*. Last modified 2023. https://food.detik.com/info-kuliner/d-6713704/menurut-eks-pegawai-resto-label-muslim-friendly-tidak-selalu-benar.

Rifai, Anis, and Aurora Meliala. “Perlindungan Hukum Terhadap Produk Halal Pada Restoran All You Can Eat (AYCE).” *Proceeding of Conference on Law and Social Studies* (2022).

Rizky, Anisa. “Mengenal Istilah Syubhat Beserta Contoh Dan Jenis-Jenisnya.” *Tim DetikEdu*. Last modified 2022. https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6111770/mengenal-istilah-syubhat-beserta-contoh-dan-jenis-jenisnya.

Rufaida, Amaliya. “Keabsahan Data Kualitatif.” https://www.kompasiana.com/amaliya0009/556b6cb7957e61ff617096e2/keabsahan-data-kualitatif.

Ruslan, Heri. “Mengonsumsi Hewan Bertaring, Bolehkah?” *Tim Republika*. Last modified 2012. https://khazanah.republika.co.id/berita/m98gcw/mengonsumsi-hewan-bertaring-bolehkah.

Saepudin, Dindin. “Qowaid Fiqhiyyah Alumuru Bimaqosidiha,” n.d. https://id.scribd.com/document/601330040/Qowaid-Fiqhiyyah-Alumuru-Bimaqosidiha.

Sayyaf, R. Tanzil Fawaiq, and Ashfa Afkarina. “Peningkatan Kesadaran Makanan Halal Melalui Pendampingan Fikih Halal Dan Sosialisasi Self Declare Muhammadiyah.” *Aplikasi dan Inovasi Ipteks SOLIDITAS* 5 (2022): 92–99.

Setya, Devi. “Deretan Negara Penganut Islam Terbanyak Di Dunia, Indonesia Nomor Satu.” *DetikHikmah*. https://www.detik.com/hikmah/khazanah/d-6869142/deretan-negara-penganut-islam-terbanyak-di-dunia-indonesia-nomor-satu.

Shilviani, Nony, and Setyo Riyanto. “Peluang Dan Tantangan Usaha Restoran Bersertifikat Halal.” *Ekonomi dan Bisnis* 11 (2022): 247–254.

Sidqi, Farid Nazwa. “Tinjauan Hukum Islam Dan Undang-Undang Jaminan Produk Halal Terhadap Produk Halal Dan Baik Di Platform Khusus Tokopedia Salam.” *skripsi* (2021).

Siregar, Rusman H. “Alasan Mengapa Islam Mengharamkam Judi Dan Minum Khamar.” *Sindonews.Com*. https://kalam.sindonews.com/read/848985/69/alasan-mengapa-islam-mengharamkam-judi-dan-minum-khamar-1659859729.

Sitoresmi, Ayu Rifka. “Narasumber Adalah Orang Yang Memberi Informasi, Pahami Tugas Dan Syaratnya.” https://www.liputan6.com/hot/read/4552929/narasumber-adalah-orang-yang-memberi-informasi-pahami-tugas-dan-syaratnya#google_vignette.

Sumiati, Ema. “BAB III Metodologi Penelitian.” chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://repository.unpas.ac.id/28874/2/BAB.20III.pdf.

Syamhudi, Kholid. “Bejana Emas Dan Perak Dalam Hukum Islam.” *Tim Almanhaj*. https://almanhaj.or.id/6336-bejana-emas-dan-perak-dalam-hukum-islam.html.

Tafsir, Tim Learn Quran. “Tafsir Jalalain Al-A’raf: 157.” *Learn Quran Tafsir*. https://tafsir.learn-quran.co/id/surat-7-al-a’raf/ayat-157#.

Ummami, Risa, Dhasia Ramandani, Claude M. Airin, Amir Husni, and Pudji Astuti. “Uji Kualitas Dan Uji Cemaran Daging Babi Pada Daging Sapi Di Beberapa Pasar Tradisional Di Yogyakarta.” *Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)* 12 (2022): 151–160.

Umum, Tim Direktorat Pembinaan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan. “Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.” *Kementerian Keuangan Republik Indonesia*.

Yusufpati, Miftah H. “Bersiasat Terhadap Hal Yang Haram, Hukumnya Adalah Haram.” *Sindonews.Com*. https://kalam.sindonews.com/read/142694/69/bersiasat-terhadap-hal-yang-haram-hukumnya-adalah-haram-1598270935.

“10) Apa Itu Restoran ‘Tanpa Babi Tanpa Lemak Babi’?” *Creascentrating*. https://www.crescentrating.com/magazine/all/4032/guide-to-halal-restaurants-or-muslim-friendly-restaurants.html.

“3 Arti Kata Dependability Di Kamus Bahasa Inggris Terjemahan Indonesia.” *Lektur.ID*. Last modified 2021. https://kii.lektur.id/dependability.

"8 Hewan Yang Haram Dimakan Menurut Syariat Islam." *Tim Kumparan*. Last modified 2022. https://kumparan.com/berita-hari-ini/8-hewan-yang-haram-dimakan-menurut-syariat-islam-1zRYUwOFopT/3.

"Apa Itu Masakan Szechuan?" *Recipes.Net*. Last modified 2024. https://recipes.net/articles/what-is-szechuan-cuisine/.

"Arti Kalimat 'No Pork No Lard'. Benar Halal?" *Halal Style*. Last modified 2014. https://halalstyle.com/trend/read/arti-kalimat-no-pork-no-lard-benar-halal.

"Arti Kata No Pork No Lard, Apakah Langsung Jadi Halal?" *Tim IDN Times*. Last modified 2023. https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fina-wahibatun-nisa-1/arti-kata-no-pork-no-lard.

"Babi Panggang Merah." *Wikipedia Ensiklopedia Bebas*. Last modified 2023. https://id.wikipedia.org/wiki/Babi_panggang_merah.

"Bakso Ikan Dan Kiprahnya Di Asia." *Pangan Sari*. https://www.pangansari.com/news/detail/Bakso-Ikan-dan-Kiprahnya-di-Asia?cat=trivia.

"Cikuwa." *Wikipedia Ensiklopedia Bebas*. https://id.wikipedia.org/wiki/Cikuwa.

"Halal." *Wikipedia*. Last modified 2023. https://id.wikipedia.org/wiki/Halal.

"INILAH 13 HEWAN YANG HARAM UNTUK DIMAKAN (BAGIAN 2)." *Admin Rumah Zakat*.

"Karaage." *Wikipedia Ensiklopedia Bebas*. Last modified 2023. https://id.wikipedia.org/wiki/Karaage.

"Katsudon." *Wikipedia Ensiklopedia Bebas*. Last modified 2023. https://id.wikipedia.org/wiki/Katsudon.

"KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL NOMOR 20 TAHUN 2023."

"Label Halal Indonesia." *KEMENAG*. https://indonesiabaik.id/index.php/infografis/label-halal-indonesia.

"Macam-Macam Pangsit Dari Tiongkok. Sudah Tahu?" *FWD Insurance*. https://www.fwd.co.id/id/fwdmax/passionstory-culinary/macam-macam-pangsit-dari-tiongkok-sudah-tahu/.

"Mengenal 'Generasi Topping.'" *Tim Kompasiana*. https://www.kompasiana.com/sunanamiruddin5274/64d73b274addee67447c9ef4/mengenal-generasi-topping.

"Menghindari Makanan Dan Minuman Haram." *Waroeng Pendidikan*.

"Objektivitas (Ilmu)." *Wikipedia*. Last modified 2021.

https://id.wikipedia.org/wiki/Objektivitas_(ilmu).

“PANDUAN LENGKAP BISNIS FROZEN FOOD: Cara, Tips Dan Analisa Bisnisnya.” https://www.kibif.com/en/read-news/PANDUAN-LENGKAP-BISNIS-FROZEN-FOOD-Cara-Tips-dan-Analisa-Bisnisnya#:~:text=Apa Itu Frozen food dan,pada tahun 3000 sebelum masehi.

“Surat Al-Maidah Ayat 3: Arab, Latin, Terjemahan Dan Tafsir.” *Tim CNN Indonesia*. https://www.cnnindonesia.com/edukasi/20231012093312-569-1010195/surat-al-maidah-ayat-3-arab-latin-terjemahan-dan-tafsir#:~:text=Bacaan Surat Al Maidah Ayat 3,-Berikut bacaan surat&text=Artinya%3A %22Diharamkan bagimu (memakan,yang (sempat) kamu sembelih.

“Szechuan.” *Tim Merriam-Webster*.

“Teknik Analisis Data: Pengertian, Dan Jenis Yang Wajib Diketahui.” *Binar Academy*. https://www.binaracademy.com/blog/teknik-analisis-data.

“Tips & Cara Membuat Bumbu Kari Ayam Sendiri.” *Tim Royco*. https://www.royco.co.id/royco-artikel/tips-dan-trik/tips-dan-cara-membuat-bumbu-kari-sendiri.html#:~:text=Kari bisa diolah dengan berbagai,relatif murah dan mudah diolah.

“What Is Transferability in Qualitative Research?” *My Dissertation Coach*. https://mydissertation.coach/q-and-a/what-is-transferability-in-qualitative-research.

“Yakitori.” *Wikipedia Ensiklopedia Bebas*. Last modified 2023. https://id.wikipedia.org/wiki/Yakitori.

LAMPIRAN

A. Pertanyaan Wawancara

1. Narasumber:

a. Yessica Anin (*Owner* Restoran Sehangat Mie Celup)

b. Thasyah Irdianty (Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Sejak tahun berapa Restoran Sehangat Mie Celup ini berdiri? Dimana?	Sejak tahun 2023, di Jogja (anak usaha dari *auntie noodle bar* sejak taun 2022 pusat di Temanggung)
2.	Apakah Restoran Sehangat Mie Celup ini sudah memiliki cabang didaerah lain?	Belum memiliki
3.	Apa alasan *general* mendirikan Restoran Sehangat Mie Celup ini?	Untuk memberikan *experience* makan mie sprti di Jepang (*tsukemen*) dengan cita rasa yg cocok di lidah kita orang-orang Indonesia
4.	Konsep apa yang dipakai Restoran Sehangat Mie Celup ini? (dalam bidang penyajian, serta konsep penataan fasilitas resto)	Konsep mie celup (*tsukemen*) seperti yang ada di Jepang, menyuguhkan pengalaman makan mie yg berbeda dan pilihan menu yang nyaman untuk semua masyarakat Indonesia
5.	Nama dan asal pemilik	Yessica anin, asal Temanggung

	Restoran Sehangat Mie Celup	
6.	Terinspirasi dari mana dan apa ada alasan khusus mendirikan Restoran Sehangat Mie Celup ini?	Terinspirasi ketika ke Jepang dan mencoba makan mie dengan cara yang berbeda sehingga ingin membawa *experience* yg sama ke Jogja dan Indonesia
7.	Bagaimana klaim halal di Restoran Sehangat Mie Celup ini?	Kami lagi proses untuk halal, dan sudah diproses dan sudah selesai, yang sekarang sedang menunggu ID-nya keluar
8.	Bagaimana pandangan halal menurut Restoran Sehangat Mie Celup ini?	Pandangan halal menurut kami sangat penting karena membri efek dan edukasi kepada masyarakat luas bahwa makan di tempat kami aman dan terjamin
9.	Bagaimana pemilihan produk dalam Restoran Sehangat Mie Celup ini untuk mencapai kata halal?	Pemilihan produk pastinya semua bahan yg kami ambil dari *supplier* yang sudah bersertifikat halal
10.	Bagaimana kuatnya informasi halal yang telah dilampirkan pada media sosial Restoran Sehangat Mie Celup ini?	Cukup berpengaruh
11.	Apa arti *no pork no lard* menurut Restoran Sehangat Mie Celup ini?	Bahwa bahan yang kami pakai tidak mengandung bahan-bahan tersebut dan bebas dari bahan-bahan yang mengandung babi, minyak babi, lemak

		babi, anciu dan lain-lain
12.	Apa tujuan memakai label *no pork no lard* itu? Apa dampak yang didapat dari adanya label *no pork no lard* tersebut	Untuk mengedukasi pelanggan bahwa bahan dan makanan yang kami sajikan tidak mengandung bahan-bahan tersebut sehingga pelanggan bisa makan dengan nyaman, tenang dan bahagia
13.	Apakah pernah ada yang komplain dengan label ini? Kalau ada, bagaimana cara pihak resto menyikapi pelanggan yang komplain mengenai adanya label ini?	Tidak ada
14.	Untuk mie nya menjual mie apa saja?	Mie Kari, Mie Szechuan, dan Mie Dashi, adapun jenis Mie yang kami jual yaitu mie karet, udon dan kwetiaw
15.	Apakah terdapat menu baru?	Mie Kwetiau *Fire* Wonton.
16.	Apa itu Mie Kari?	Mie kari dengan cita rasa otentik kari Jepang yang sudah dimodifikasi dengan cita rasa indonesia. Di mie ini ada 2 pilihan mie yang bisa di pilih *costumer* yaitu mie udon dan mie karet. Perbedaan antara mie ini, untuk mie udon mie lurus dengan lebih besar diameternya. Untuk mie karet lebih kenyal dan keriting. Topping yang di gunakan ayam, telur ½, dan juga tahu pong.

17.	Apa itu Mie *Szechuan*?	Mie schezuan mie yang terinspirasi dari mie ala *chinese food*. Mie ini memiliki cita rasa pedas manis dengan *chili oil*. Topping yang di gunakan ada ayam suir, nori krispi dan tempura ikan.
18.	Apa itu Mie Dashi	Mie dashi disini terinspirasi dari mie dashi yang ada di jepang. Mie dengan cita rasa rempah ikan dan kecap asin, sehingga rasanya gurih, manis, sedikit asam. Topping yang di gunakan jamur kuping hitam, nori krispi, dan tempura ikan.
19.	Apa itu Mie Kwetiau *Fire* Wonton?	Mie Kwetiau *Fire* Wonton in berbeda dengan menu yang lainnya dikarenakan menggunakan mie kwetiau dan toppingnya pun berbeda diantara lainnya. Cita rasa yang di miliki lebih pedas dari mie schezuan dan lebih gurih, dengan topping ayam suir, wonton 1 pcs yang dikasih *chili oil*, toge, kailan krispi, pangsit goreng.
20.	Bisa dideskripsikan untuk perbedaan dari mie-mie yang terdapat dalam menu? (Perbedaan pada kuah dan jenis-jenisnya terdapat mie apa saja)	Perbedaannya ada pda jenis mie , dan kami jg punya beberapa menu kuah yg bisa dipilih seperti kari, *szhecuan* dan kwetiaw
21.	Untuk toppingnya terdapat apa saja? (kalau ada daging) terdapat daging	Ada kulit ayam, ayam teriyaki, telur rebus , tahu goreng, ayam kari, tempura, *chasiu*

	apa saja?	
22.	Untuk dagingnya ini beli atau hasil produksi + sembelih sendiri? • (kalau beli) apakah tahu dagingnya disembelih langsung di tempat tersebut/ sudah diproduksi instant (dari pabrik)? (kalau sembelih sendiri) apakah memakai ucapan basmalah sembari memotong daging tersebut?	Daging beli , dari pemotongan
23.	Apa itu katsudon?	Ayam tepung dengan telur dan saus spesial
24.	Apa itu cashiu?	Ayam yang di masak dengan angkak merah
25.	Apa itu nanban?	Ayam goreng dengan topping Mayo
26.	Untuk toppingnya terdapat apa saja selain daging ayam?	Kailan *crispy*
27.	Yakitori itu apa?	Sate Jepang
28.	Untuk yakitori *mix* itu terdapat yakitori apa saja?	Mix antara bagian kulit dengan daging ayam
29.	Untuk yakitori kulit itu memakai kulit apa?	Kulit ayam
30.	*Karaage honey glaze* itu	Ayam goreng yang di marinasi dengan

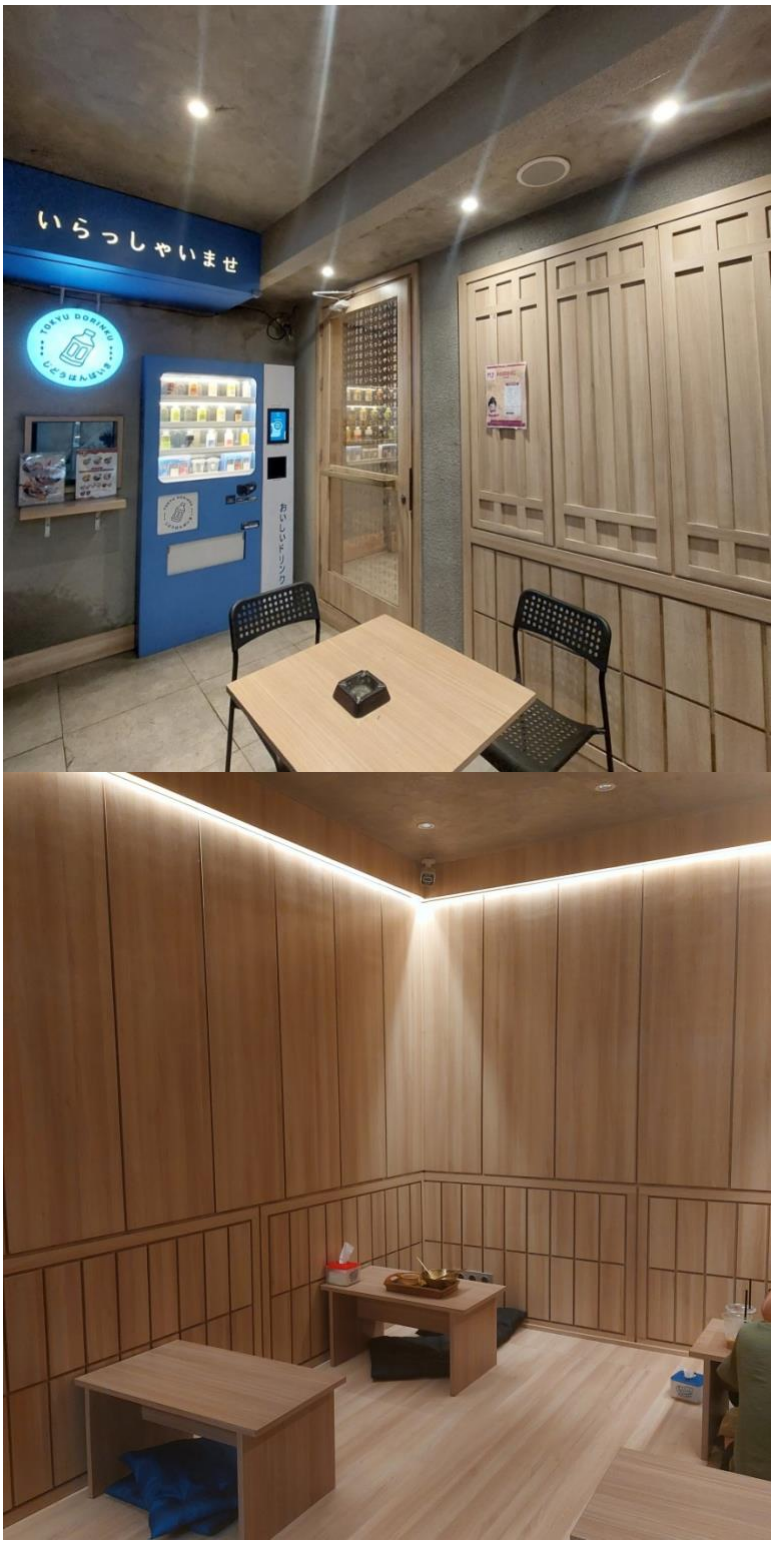
	apa?	madu
31.	Untuk sate chikuwa dan bola ikan ini apakah produknya buat sendiri atau beli instant?	Beli frozen
32.	Pangsit gorengnya memiliki isian apa?	Ayam daun bawang dan bumbu rahasia
33.	Untuk kulit pangsitnya buat sendiri atau beli instant?	Kulit beli instan
34.	Kuotie itu apa?	Kuotie adalah sejenis pangsit, hanya penyajiannya dengan di uap
35.	Apa perbedaan ayam kari dan ayam teriyaki?	Berbeda di rasa dan pengolahan marinasi
36.	Untuk kulit *crispy* ini memakai kulit apa?	Kulit ayam
37.	Tempura itu apa?	Tempura adalah sejenis mknan dari *seafood*
38.	Apa itu chasiu ayam?	Chasiu ayam adalah ayam yang di masak dengan angkak merah
39.	Untuk peralatan makannya (piring, gelas, sendok, garpu, dll) yang berwarna emas ini terbuat dari bahan apa?	Dari bahan *stainlesstell*
40.	Untuk minumannya rata-rata memiliki nama yang unik. Bisa dideskripsikan satu-satu mengenai perbedaan variannya	Varian minuman yang ada di tokyu drinku terinspirasi dari minuman yang ada di Jepang • *Hokaido Milk*; memiliki cita rasa susu yang *creamy* karena

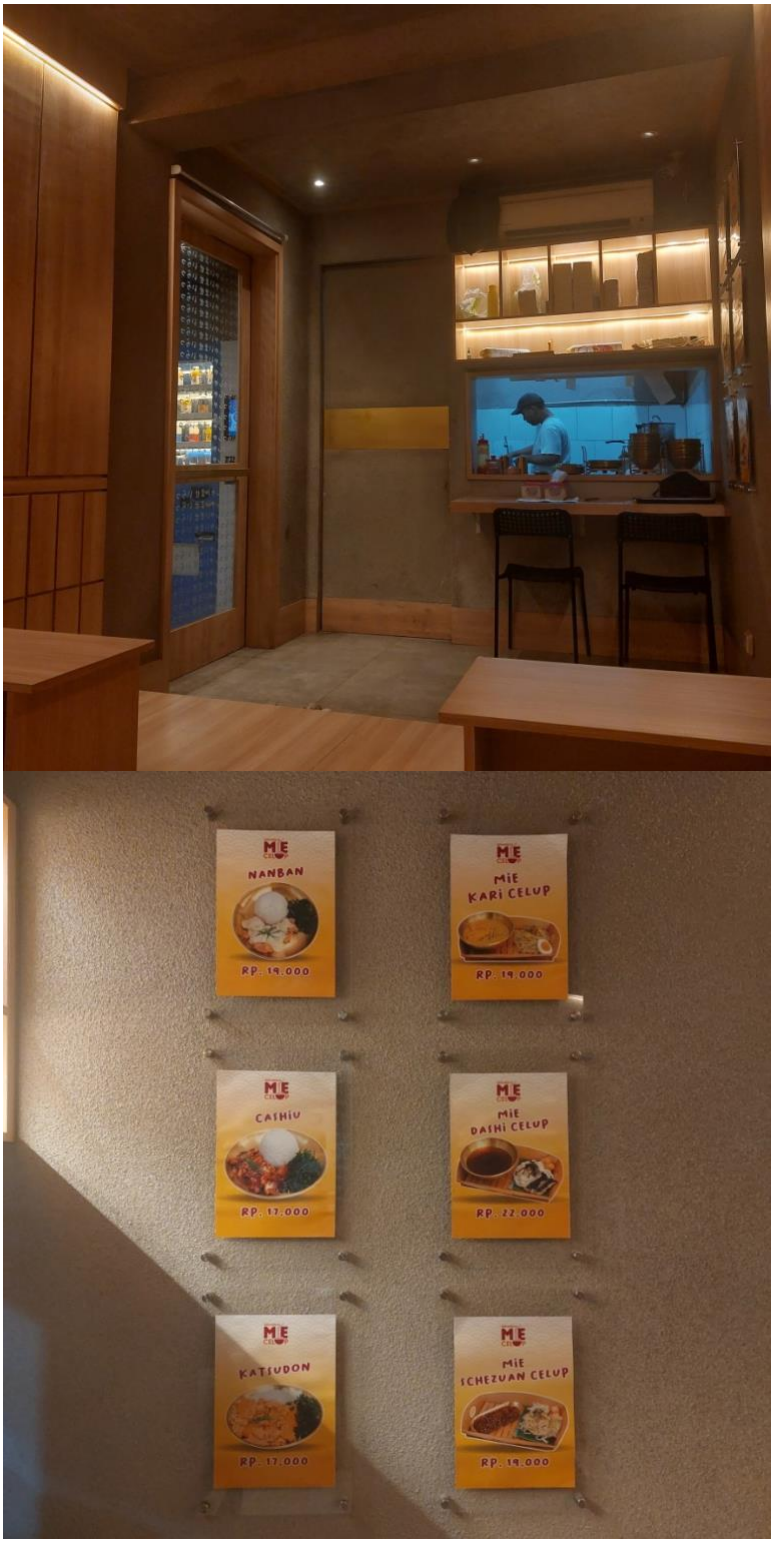
	mungkin?	menggunakan *creamer* dan juga vanila sirup. • *Royale Milk Tea*; sendiri terinspirasi dari minuman yang sangat populer di Jepang. Rasa khas *black tea* di campur susu dan *creamer* membuat cita rasa yang unik dan sangat diminati. • *Honey Oat Latte*; merupakan kopi dengan cita rasa madu dan susu oat sehingga lebih banyak diminati para vegetarian. • *Ichigomiruku*; memiliki cita rasa seperti susu *strawberry* tapi lebih *creamy* • *Matcha Latte*; kami menggunakan bubuk *matcha* asli sehingga cita rasanya lebih otentik dg *creamer* dan juga susu. • *Honey Lemon*; dengan cita rasa yang segar manis sehingga cocok buat musim panas • *Milk Cocoa*; perpaduan coklat dengan susu dan vanila sirup. • *Kalpis Original*; itu perpaduan *yogurt* dengan tambahan *citrun* dengan cita rasa asam manis. • *Kalpis Strawberry*; perpaduan *yogurt* dengan sirup *strawberry*

		memiliki cita rasa yang asam manis. (Menu *Coffee*) • *Cafe Au Lait*; dengan cita rasa kopi susu *creamy* • *Cafe Mocca*; dengan cita rasa kopi dengan tambahan cokelat • *Black Coffee*; atau biasa di bilang kopi espresso tanpa tambahan susu atau *creamer* dan gula. (Menu*Vegan*) • *Soy Choco Orange*; dengan cita rasa cokelat dipadukan dengan sirup *orange* dan susu soya (susu kedelai) • *Soy Matcha Latte*; dengan cita rasa *matcha* di padukan dengan *creamer* dan susu soya (susu kedelai) • *Midori Ocha*; dengan citarasa otentik *ocha* jepang. (Menu *Oat*) • *Matcha Oat Latte*; perpaduan *matcha* dengan susu *oat*

		• *Cafe Oat Lait*; dengan cita rasa *black coffee* dipadukan dengan susu *oat* dan juga *creamer* (Menu *Pudding*) • *Milk Pudding*; dengan cita rasa hokaido yang dijadikan *pudding* • *Matcha Pudding*; dengan cita rasa matcha yang di jadikan *pudding*.

B. Foto Restoran Sehangat Mie Celup




NANBAN
RP. 19.000
MIE KARI CELUP
RP. 19.000
CAIHIU
RP. 17.000
MIE DASHI CELUP
RP. 22.000
KATSUDON
RP. 17.000
MIE ICHEZUAN CELUP
RP. 19.000

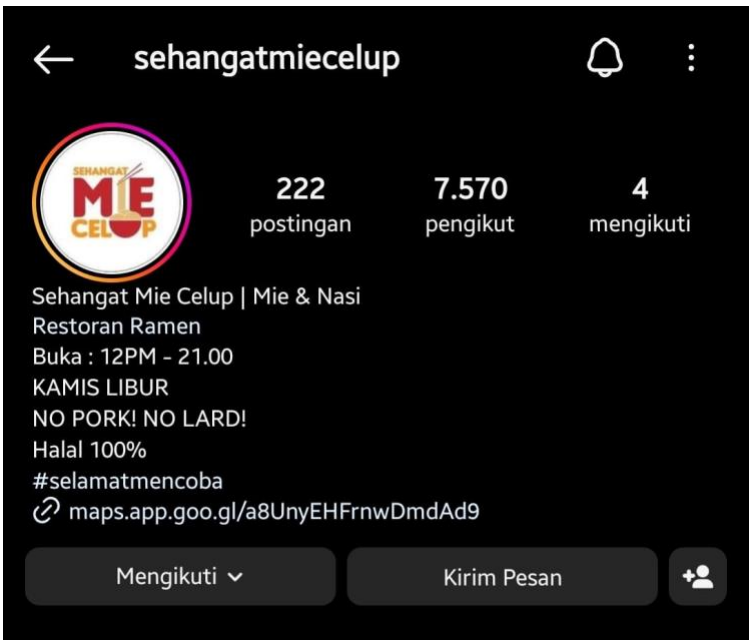

MIE
NANSAN
RP. 19.000
MIE
KARI CELUP
RP. 19.000
MIE
CAIHIU
RP. 17.000
MIE
DAIHI CELUP
RP. 22.000
MIE
KATIUDON
RP. 17.900
MIE
TCHEZUAN CELUP
RP. 19.000
AUNTiE
24
SEHANGAT
MIE
CELUP


NOODLE
19K
19K
22K
PILIHAN MIE
• KARET • UDON
• MIE KUAH KARI
• MIE KUAH DASHI
• MIE KUAH SCHEZUAN
RICE
17K
17K
19K
SIDE DISH
TOPPING
• TELUR REBUS
• TAHU GORENG
• AYAM KARI
• TEMPURA
• AYAM TERIYAKI
• KULIT CRISPY
• CHASIU AYAM
MEETIAUW
FIRE WONTON
20K
DOUBLE HOT
VOLCANO
WONTON
17K
IG: @suhtienoodlebar

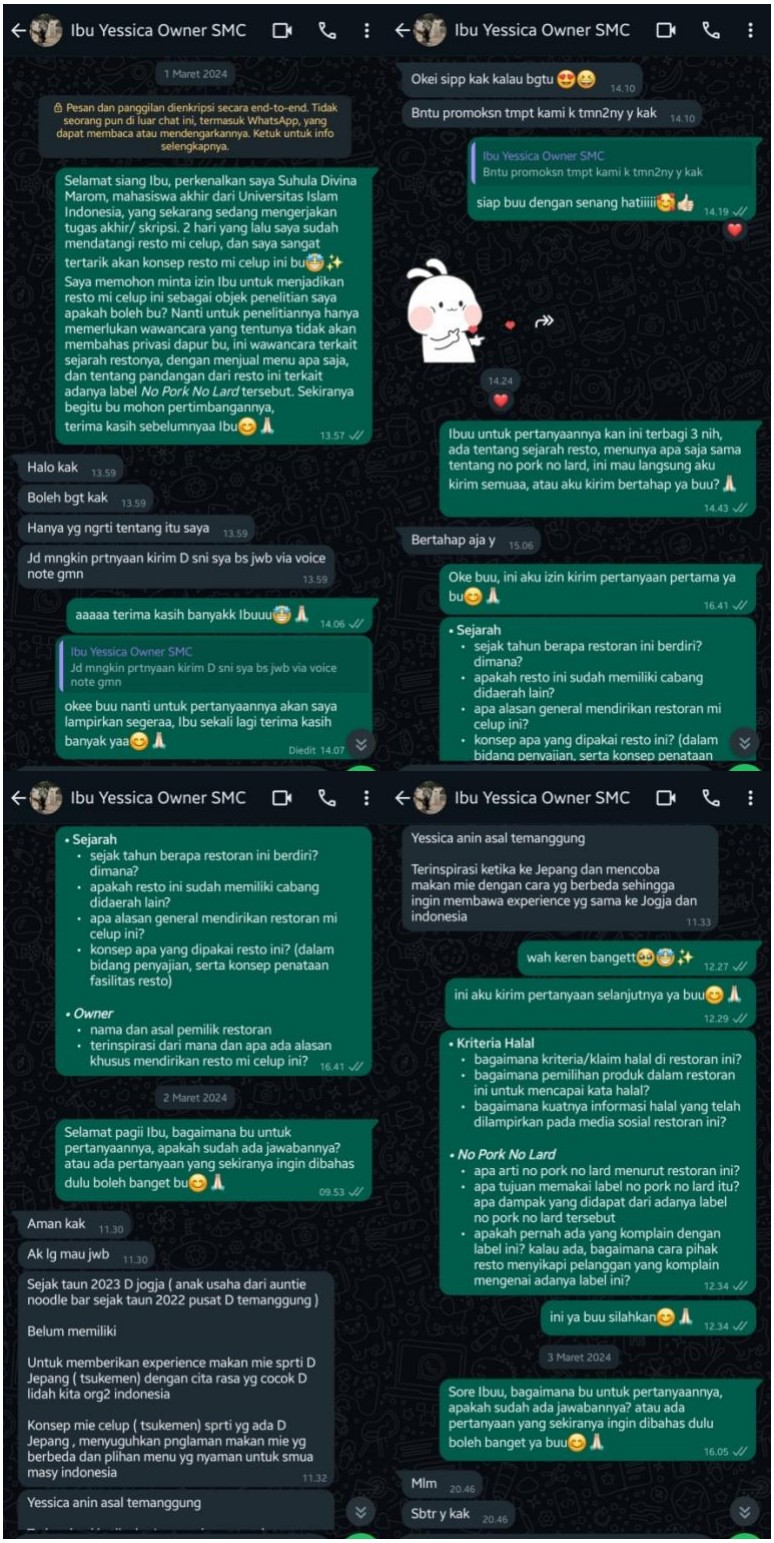
C. Foto Penulis dengan Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup

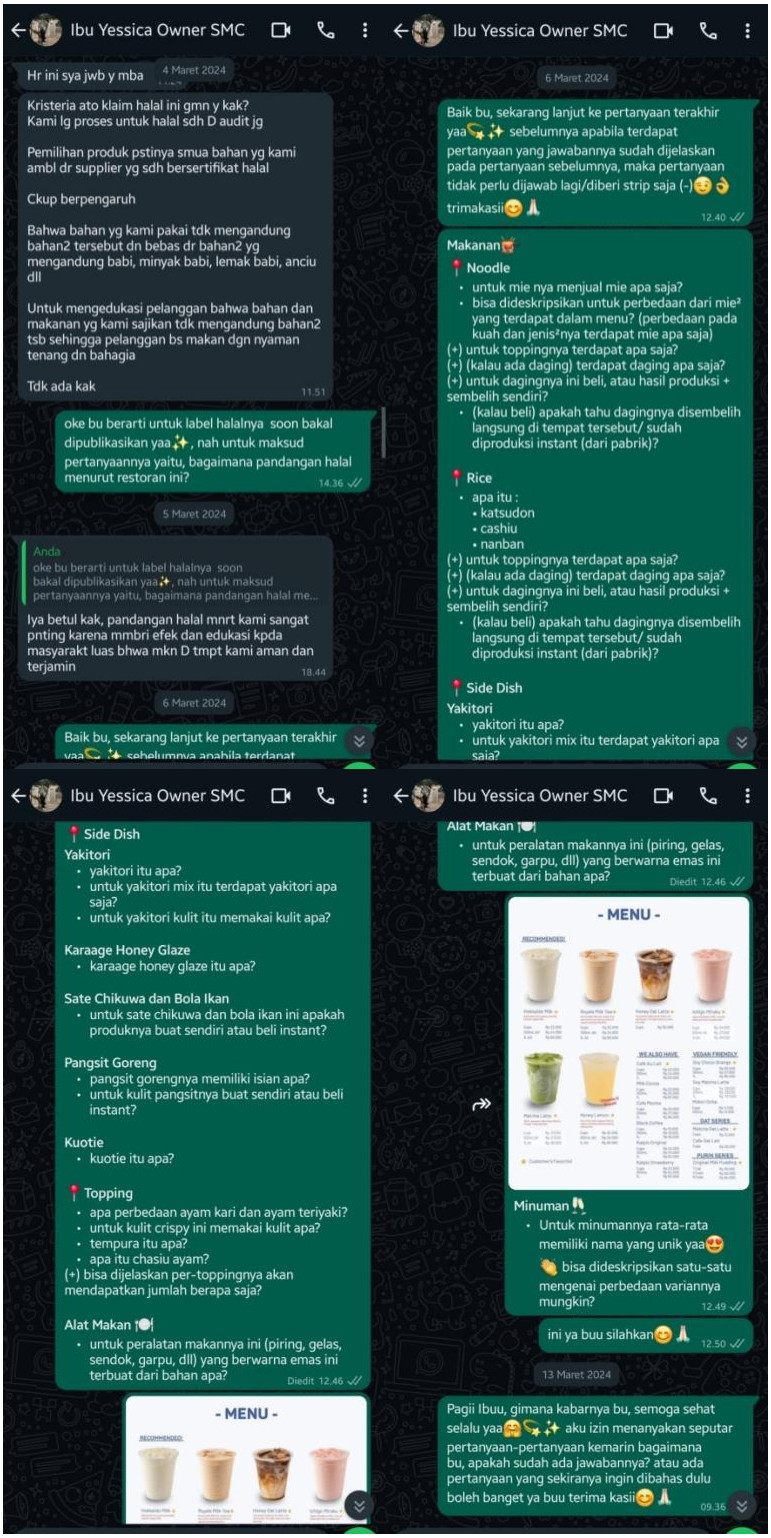


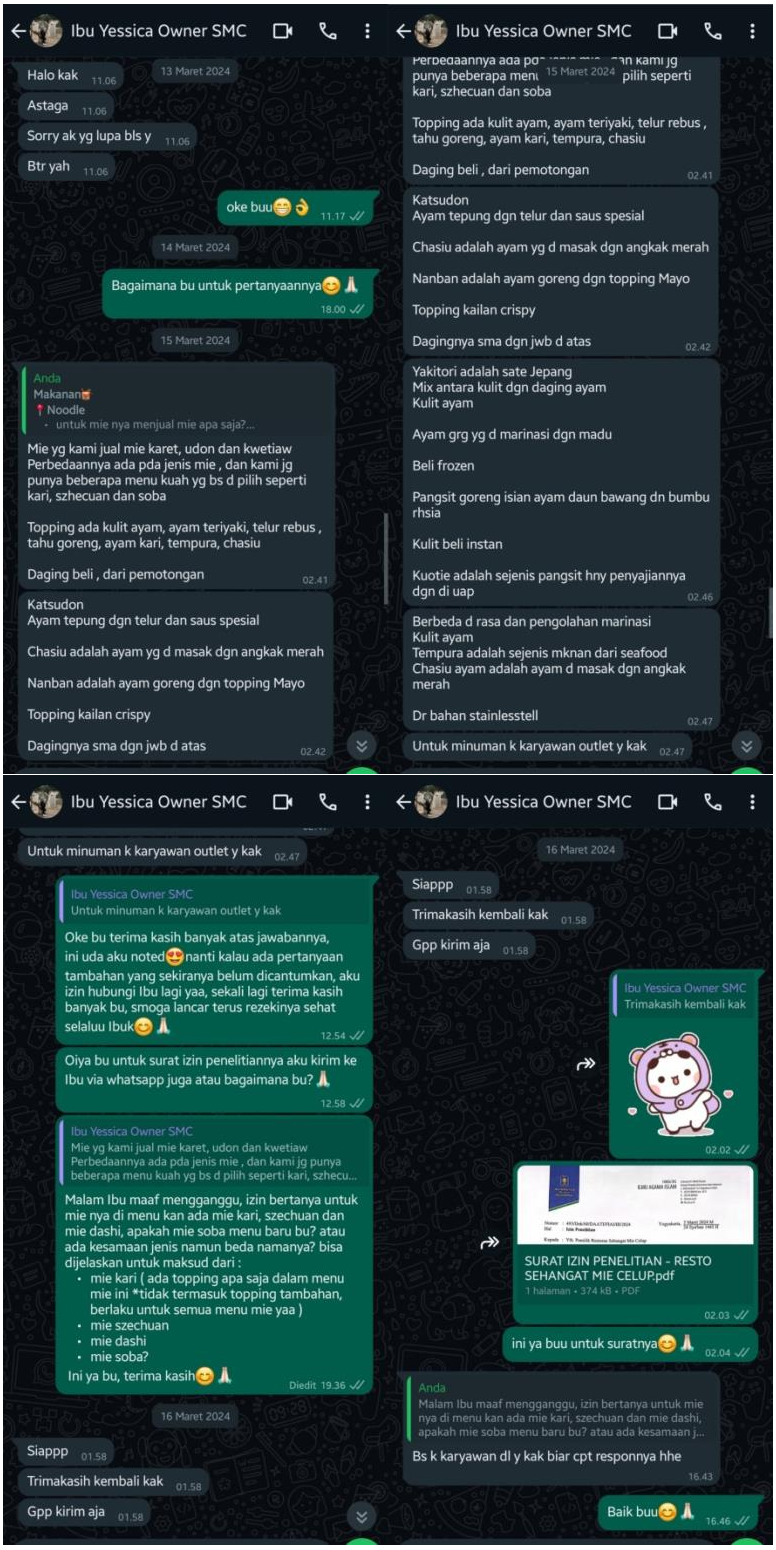
D. Label *No Pork No Lard* Restoran Sehangat Mie Celup

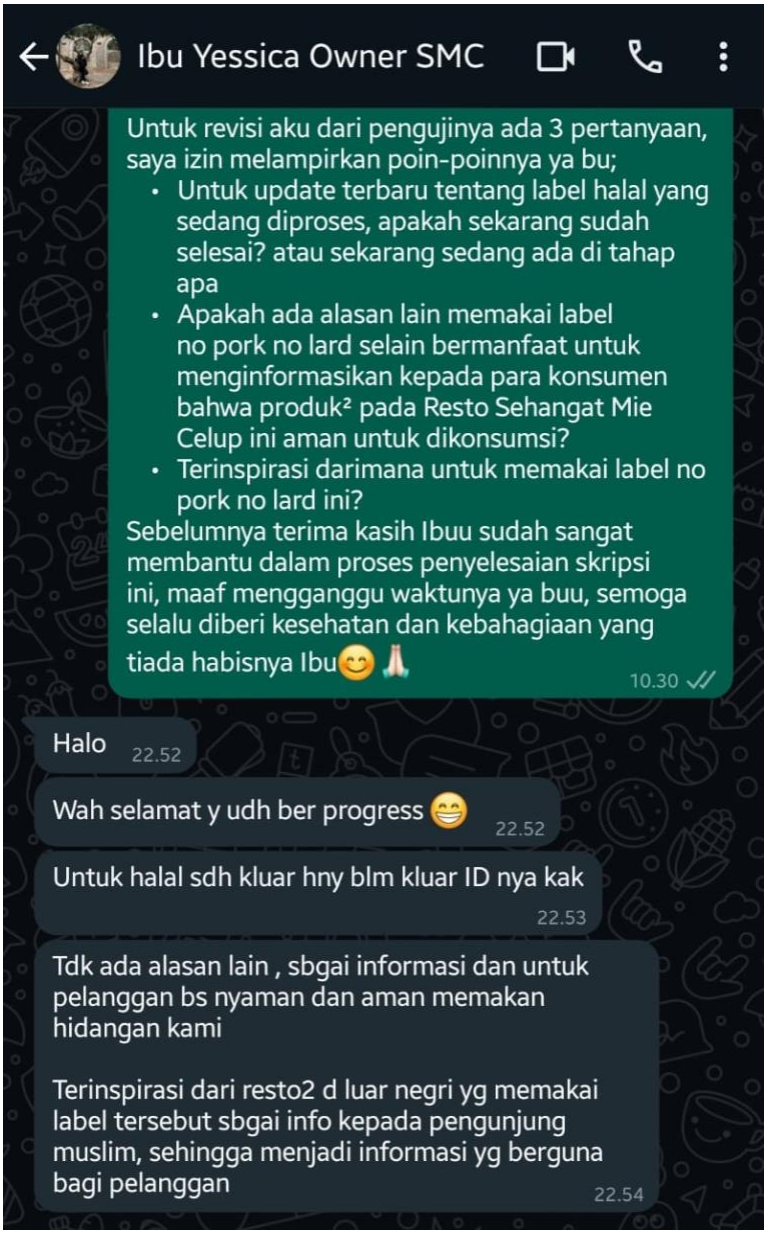


E. *Chat* Wawancara dengan Yessica Anin (Pemilik Restoran Sehangat Mie Celup)

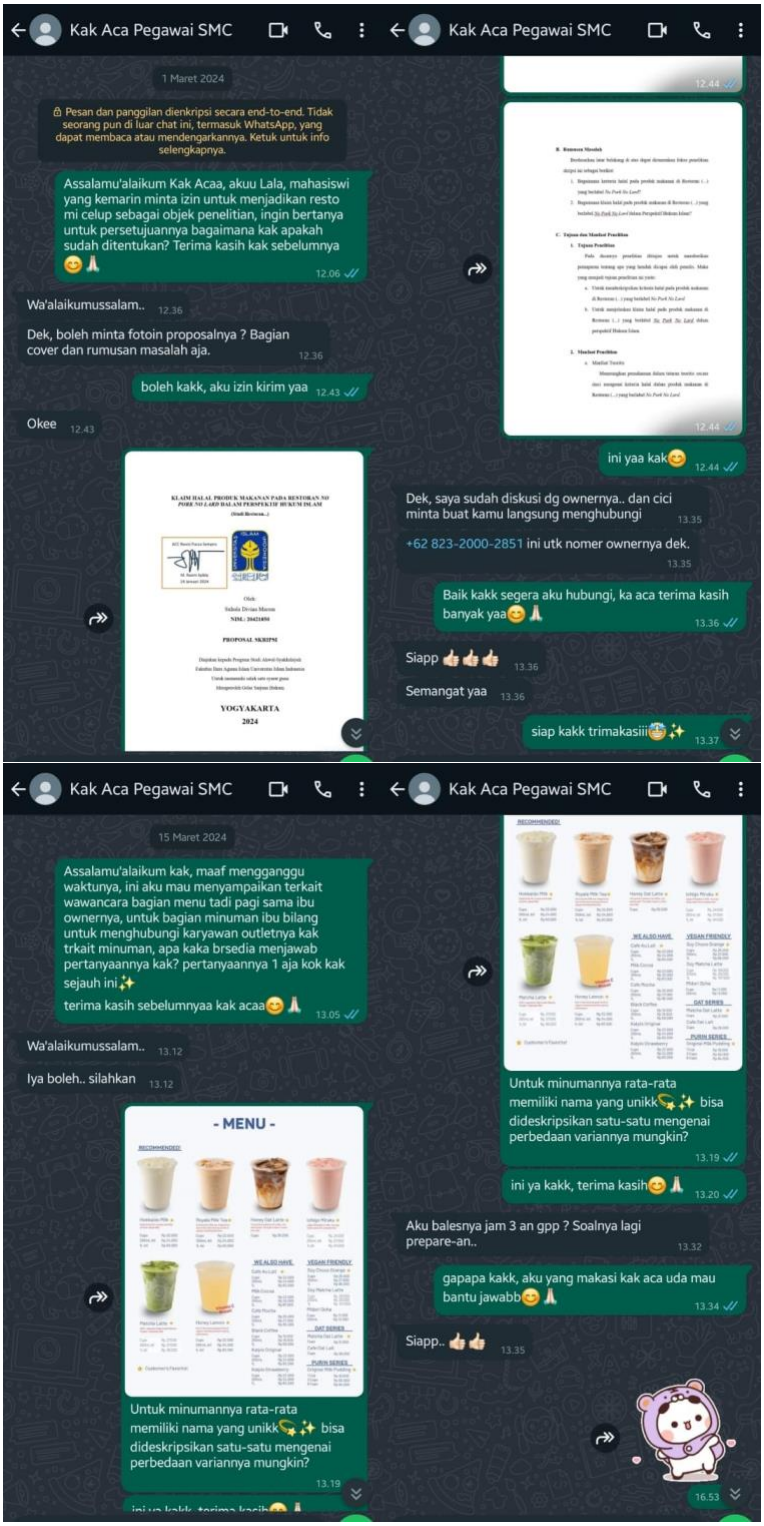


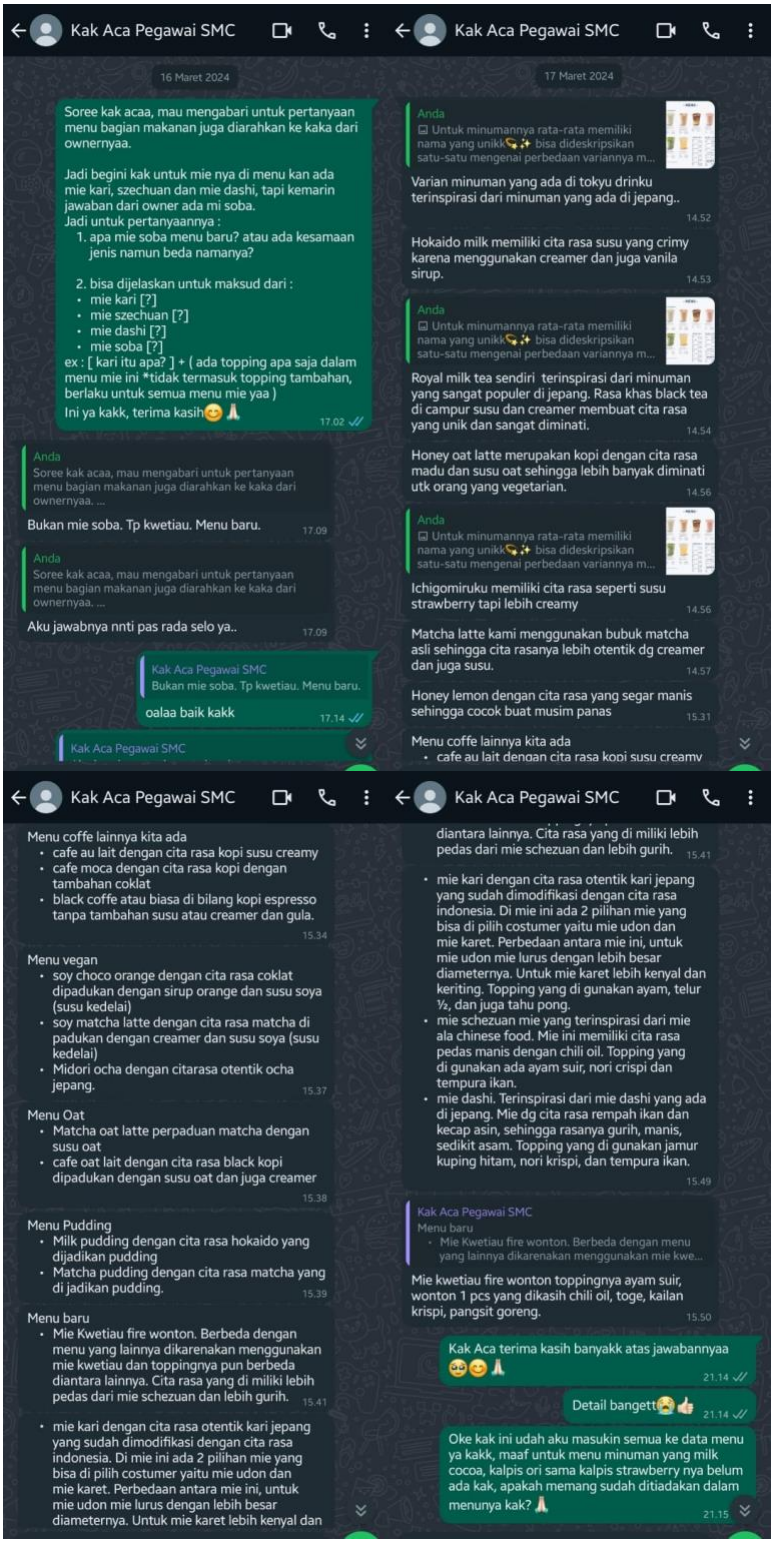

Ibu Yessica Owner SMC
Hr ini sya jwb y mba
4 Maret 2024
Kristeria ato klaim halal ini gmn y kak?
Kami lg proses untuk halal sdh D audit jg
Pemilihan produk pstinya smua bahan yg kami ambl dr supplier yg sdh bersertifikat halal
Ckup berpengaruh
Bahwa bahan yg kami pakai tdk mengandung bahan2 tersebut dn bebas dr bahan2 yg mengandung babi, minyak babi, lemak babi, anciu dll
Untuk mengedukasi pelanggan bahwa bahan dan makanan yg kami sajikan tdk mengandung bahan2 tsb sehingga pelanggan bs makan dgn nyaman tenang dn bahagia
Tdk ada kak
11.51
oke bu berarti untuk label halalnya soon bakal dipublikasikan yaa✨, nah untuk maksud pertanyaannya yaitu, bagaimana pandangan halal menurut restoran ini?
14.36
5 Maret 2024
Anda
oke bu berarti untuk label halalnya soon bakal dipublikasikan yaa✨, nah untuk maksud pertanyaannya yaitu, bagaimana pandangan halal me...
Iya betul kak, pandangan halal mnrt kami sangat pnting karena mmbri efek dan edukasi kpda masyarakt luas bhwa mkn D tmpt kami aman dan terjamin
18.44
6 Maret 2024
Baik bu, sekarang lanjut ke pertanyaan terakhir yaa
Ibu Yessica Owner SMC
6 Maret 2024
Baik bu, sekarang lanjut ke pertanyaan terakhir yaa✨ sebelumnya apabila terdapat pertanyaan yang jawabannya sudah dijelaskan pada pertanyaan sebelumnya, maka pertanyaan tidak perlu dijawab lagi/diberi strip saja (-) trimakasii
12.40
Makanan
Noodle
untuk mie nya menjual mie apa saja?
bisa dideskripsikan untuk perbedaan dari mie² yang terdapat dalam menu? (perbedaan pada kuah dan jenis²nya terdapat mie apa saja)
(+) untuk toppingnya terdapat apa saja?
(+) (kalau ada daging) terdapat daging apa saja?
(+) untuk dagingnya ini beli, atau hasil produksi + sembelih sendiri?
(kalau beli) apakah tahu dagingnya disembelih langsung di tempat tersebut/ sudah diproduksi instant (dari pabrik)?
Rice
apa itu :
katsudon
cashiu
nanban
(+) untuk toppingnya terdapat apa saja?
(+) (kalau ada daging) terdapat daging apa saja?
(+) untuk dagingnya ini beli, atau hasil produksi + sembelih sendiri?
(kalau beli) apakah tahu dagingnya disembelih langsung di tempat tersebut/ sudah diproduksi instant (dari pabrik)?
Side Dish
Yakitori
yakitori itu apa?
untuk yakitori mix itu terdapat yakitori apa saja?
Ibu Yessica Owner SMC
Side Dish
Yakitori
yakitori itu apa?
untuk yakitori mix itu terdapat yakitori apa saja?
untuk yakitori kulit itu memakai kulit apa?
Karaage Honey Glaze
karaage honey glaze itu apa?
Sate Chikuwa dan Bola Ikan
untuk sate chikuwa dan bola ikan ini apakah produknya buat sendiri atau beli instant?
Pangsit Goreng
pangsit gorengnya memiliki isian apa?
untuk kulit pangsitnya buat sendiri atau beli instant?
Kuotie
kuotie itu apa?
Topping
apa perbedaan ayam kari dan ayam teriyaki?
untuk kulit crispy ini memakai kulit apa?
tempura itu apa?
apa itu chasiu ayam?
(+) bisa dijelaskan per-toppingnya akan mendapatkan jumlah berapa saja?
Alat Makan
untuk peralatan makannya ini (piring, gelas, sendok, garpu, dll) yang berwarna emas ini terbuat dari bahan apa?
Diedit 12.46
- MENU -
Ibu Yessica Owner SMC
Alat Makan
untuk peralatan makannya ini (piring, gelas, sendok, garpu, dll) yang berwarna emas ini terbuat dari bahan apa?
Diedit 12.46
- MENU -
Minuman
Untuk minumannya rata-rata memiliki nama yang unik yaa
bisa dideskripsikan satu-satu mengenai perbedaan variannya mungkin?
12.49
ini ya buu silahkan
12.50
13 Maret 2024
Pagii Ibuu, gimana kabarnya bu, semoga sehat selalu yaa aku izin menanyakan seputar pertanyaan-pertanyaan kemarin bagaimana bu, apakah sudah ada jawabannya? atau ada pertanyaan yang sekiranya ingin dibahas dulu boleh banget ya buu terima kasii
09.36

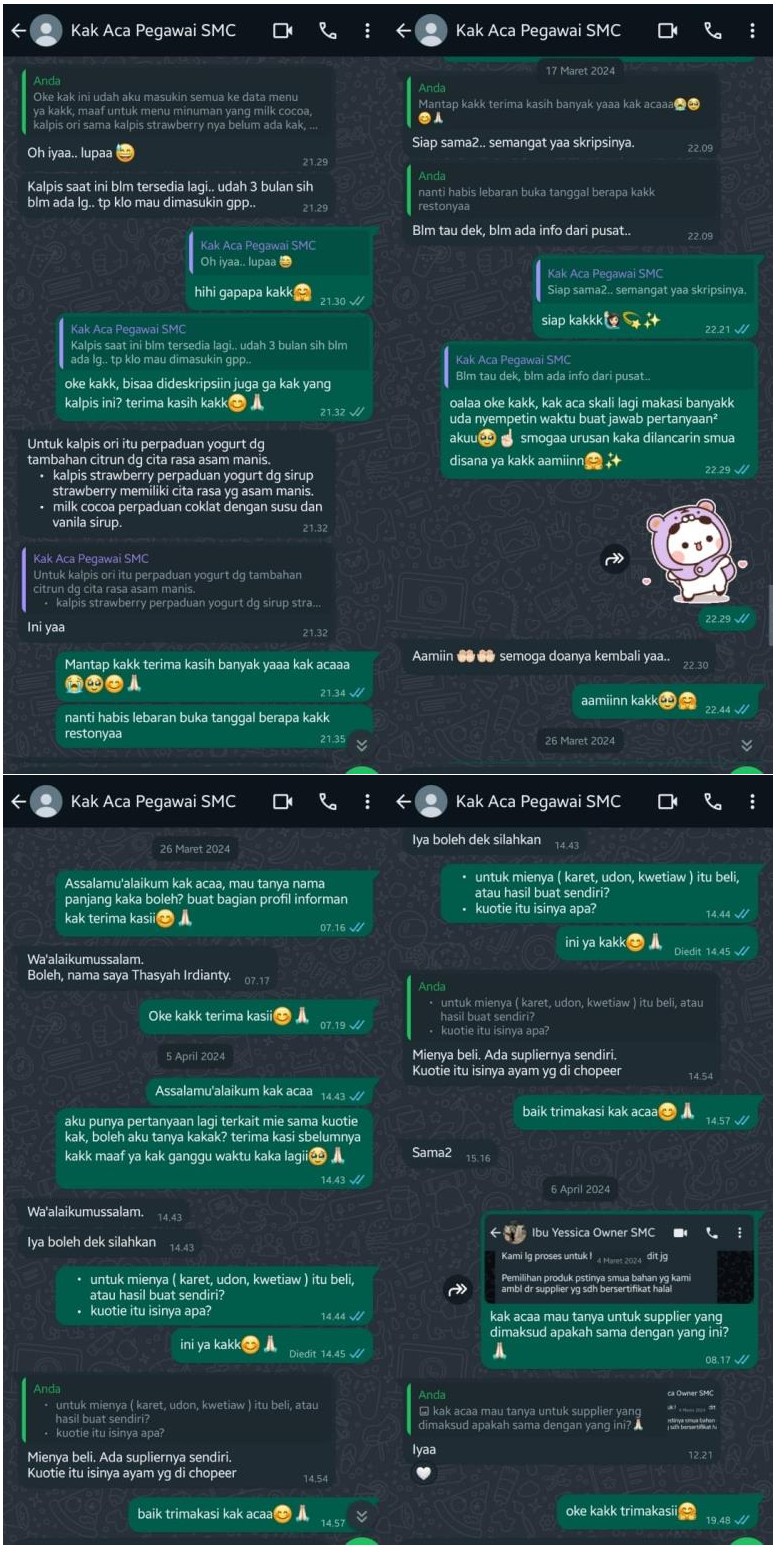

Ibu Yessica Owner SMC
Halo kak 11.06
13 Maret 2024
Astaga 11.06
Sorry ak yg lupa bls y 11.06
Btr yah 11.06
oke buu 11.17
14 Maret 2024
Bagaimana bu untuk pertanyaannya 18.00
15 Maret 2024
Anda
Makanan
Noodle
untuk mie nya menjual mie apa saja?...
Mie yg kami jual mie karet, udon dan kwetiaw
Perbedaannya ada pda jenis mie , dan kami jg punya beberapa menu kuah yg bs d pilih seperti kari, szhecuan dan soba
Topping ada kulit ayam, ayam teriyaki, telur rebus , tahu goreng, ayam kari, tempura, chasiu
Daging beli , dari pemotongan 02.41
Katsudon
Ayam tepung dgn telur dan saus spesial
Chasiu adalah ayam yg d masak dgn angkak merah
Nanban adalah ayam goreng dgn topping Mayo
Topping kailan crispy
Dagingnya sma dgn jwb d atas 02.42
Ibu Yessica Owner SMC
15 Maret 2024
pilih seperti kari, szhecuan dan soba
Topping ada kulit ayam, ayam teriyaki, telur rebus , tahu goreng, ayam kari, tempura, chasiu
Daging beli , dari pemotongan 02.41
Katsudon
Ayam tepung dgn telur dan saus spesial
Chasiu adalah ayam yg d masak dgn angkak merah
Nanban adalah ayam goreng dgn topping Mayo
Topping kailan crispy
Dagingnya sma dgn jwb d atas 02.42
Yakitori adalah sate Jepang
Mix antara kulit dgn daging ayam
Kulit ayam
Ayam grg yg d marinasi dgn madu
Beli frozen
Pangsit goreng isian ayam daun bawang dn bumbu rhsia
Kulit beli instan
Kuotie adalah sejenis pangsit hny penyajiannya dgn di uap 02.46
Berbeda d rasa dan pengolahan marinasi
Kulit ayam
Tempura adalah sejenis mknan dari seafood
Chasiu ayam adalah ayam d masak dgn angkak merah
Dr bahan stainlesstell 02.47
Untuk minuman k karyawan outlet y kak 02.47
Ibu Yessica Owner SMC
Untuk minuman k karyawan outlet y kak 02.47
Ibu Yessica Owner SMC
Untuk minuman k karyawan outlet y kak
Oke bu terima kasih banyak atas jawabannya, ini uda aku noted nanti kalau ada pertanyaan tambahan yang sekiranya belum dicantumkan, aku izin hubungi Ibu lagi yaa, sekali lagi terima kasih banyak bu, smoga lancar terus rezekinya sehat selaluu Ibuk 12.54
Oiya bu untuk surat izin penelitiannya aku kirim ke Ibu via whatsapp juga atau bagaimana bu? 12.58
Ibu Yessica Owner SMC
Mie yg kami jual mie karet, udon dan kwetiaw Perbedaannya ada pda jenis mie , dan kami jg punya beberapa menu kuah yg bs d pilih seperti kari, szhecu...
Malam Ibu maaf mengganggu, izin bertanya untuk mie nya di menu kan ada mie kari, szechuan dan mie dashi, apakah mie soba menu baru bu? atau ada kesamaan jenis namun beda namanya? bisa dijelaskan untuk maksud dari :
mie kari (ada topping apa saja dalam menu mie ini *tidak termasuk topping tambahan, berlaku untuk semua menu mie yaa)
mie szechuan
mie dashi
mie soba?
Ini ya bu, terima kasih Diedit 19.36
16 Maret 2024
Siappp 01.58
Trimakasih kembali kak 01.58
Gpp kirim aja 01.58
Ibu Yessica Owner SMC
16 Maret 2024
Siappp 01.58
Trimakasih kembali kak 01.58
Gpp kirim aja 01.58
Ibu Yessica Owner SMC
Trimakasih kembali kak
02.02
SURAT IZIN PENELITIAN - RESTO SEHANGAT MIE CELUP.pdf
1 halaman • 374 kB • PDF
02.03
ini ya buu untuk suratnya 02.04
Anda
Malam Ibu maaf mengganggu, izin bertanya untuk mie nya di menu kan ada mie kari, szechuan dan mie dashi, apakah mie soba menu baru bu? atau ada kesamaan j...
Bs k karyawan dl y kak biar cpt responnya hhe 16.43
Baik buu 16.46


Ibu Yessica Owner SMC
Untuk revisi aku dari pengujinya ada 3 pertanyaan, saya izin melampirkan poin-poinnya ya bu;
• Untuk update terbaru tentang label halal yang sedang diproses, apakah sekarang sudah selesai? atau sekarang sedang ada di tahap apa
• Apakah ada alasan lain memakai label no pork no lard selain bermanfaat untuk menginformasikan kepada para konsumen bahwa produk² pada Resto Sehangat Mie Celup ini aman untuk dikonsumsi?
• Terinspirasi darimana untuk memakai label no pork no lard ini?
Sebelumnya terima kasih Ibuu sudah sangat membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini, maaf mengganggu waktunya ya buu, semoga selalu diberi kesehatan dan kebahagiaan yang tiada habisnya Ibu😊🙏
10.30
Halo 22.52
Wah selamat y udh ber progress 😁 22.52
Untuk halal sdh kluar hny blm kluar ID nya kak 22.53
Tdk ada alasan lain , sbgai informasi dan untuk pelanggan bs nyaman dan aman memakan hidangan kami
Terinspirasi dari resto2 d luar negri yg memakai label tersebut sbgai info kepada pengunjung muslim, sehingga menjadi informasi yg berguna bagi pelanggan 22.54

F. *Chat* Wawancara dengan Thasyah Irdianty (Pegawai Restoran Sehangat Mie Celup)




Kak Aca Pegawai SMC
16 Maret 2024
Soree kak acaa, mau mengabari untuk pertanyaan menu bagian makanan juga diarahkan ke kaka dari ownernyaa.
Jadi begini kak untuk mie nya di menu kan ada mie kari, szechuan dan mie dashi, tapi kemarin jawaban dari owner ada mi soba.
Jadi untuk pertanyaannya :
1. apa mie soba menu baru? atau ada kesamaan jenis namun beda namanya?
2. bisa dijelaskan untuk maksud dari :
• mie kari [?]
• mie szechuan [?]
• mie dashi [?]
• mie soba [?]
ex : [kari itu apa?] + (ada topping apa saja dalam menu mie ini *tidak termasuk topping tambahan, berlaku untuk semua menu mie yaa)
Ini ya kakk, terima kasih
17.02
Anda
Soree kak acaa, mau mengabari untuk pertanyaan menu bagian makanan juga diarahkan ke kaka dari ownernyaa. ...
Bukan mie soba. Tp kwetiau. Menu baru.
17.09
Anda
Soree kak acaa, mau mengabari untuk pertanyaan menu bagian makanan juga diarahkan ke kaka dari ownernyaa. ...
Aku jawabnya nnti pas rada selo ya..
17.09
Kak Aca Pegawai SMC
Bukan mie soba. Tp kwetiau. Menu baru.
oalaa baik kakk
17.14
Kak Aca Pegawai SMC
Kak Aca Pegawai SMC
17 Maret 2024
Anda
Untuk minumannya rata-rata memiliki nama yang unikk bisa dideskripsikan satu-satu mengenai perbedaan variannya m...
Varian minuman yang ada di tokyu drinku terinspirasi dari minuman yang ada di jepang..
14.52
Hokaido milk memiliki cita rasa susu yang crimy karena menggunakan creamer dan juga vanila sirup.
14.53
Anda
Untuk minumannya rata-rata memiliki nama yang unikk bisa dideskripsikan satu-satu mengenai perbedaan variannya m...
Royal milk tea sendiri terinspirasi dari minuman yang sangat populer di jepang. Rasa khas black tea di campur susu dan creamer membuat cita rasa yang unik dan sangat diminati.
14.54
Honey oat latte merupakan kopi dengan cita rasa madu dan susu oat sehingga lebih banyak diminati utk orang yang vegetarian.
14.56
Anda
Untuk minumannya rata-rata memiliki nama yang unikk bisa dideskripsikan satu-satu mengenai perbedaan variannya m...
Ichigomiruku memiliki cita rasa seperti susu strawberry tapi lebih creamy
14.56
Matcha latte kami menggunakan bubuk matcha asli sehingga cita rasanya lebih otentik dg creamer dan juga susu.
14.57
Honey lemon dengan cita rasa yang segar manis sehingga cocok buat musim panas
15.31
Menu coffe lainnya kita ada
• cafe au lait dengan cita rasa kopi susu creamy
Kak Aca Pegawai SMC
Menu coffe lainnya kita ada
• cafe au lait dengan cita rasa kopi susu creamy
• cafe moca dengan cita rasa kopi dengan tambahan coklat
• black coffe atau biasa di bilang kopi espresso tanpa tambahan susu atau creamer dan gula.
15.34
Menu vegan
• soy choco orange dengan cita rasa coklat dipadukan dengan sirup orange dan susu soya (susu kedelai)
• soy matcha latte dengan cita rasa matcha di padukan dengan creamer dan susu soya (susu kedelai)
• Midori ocha dengan citarasa otentik ocha jepang.
15.37
Menu Oat
• Matcha oat latte perpaduan matcha dengan susu oat
• cafe oat lait dengan cita rasa black kopi dipadukan dengan susu oat dan juga creamer
15.38
Menu Pudding
• Milk pudding dengan cita rasa hokaido yang dijadikan pudding
• Matcha pudding dengan cita rasa matcha yang di jadikan pudding.
15.39
Menu baru
• Mie Kwetiau fire wonton. Berbeda dengan menu yang lainnya dikarenakan menggunakan mie kwetiau dan toppingnya pun berbeda diantara lainnya. Cita rasa yang di miliki lebih pedas dari mie schezuan dan lebih gurih.
15.41
• mie kari dengan cita rasa otentik kari jepang yang sudah dimodifikasi dengan cita rasa indonesia. Di mie ini ada 2 pilihan mie yang bisa di pilih costumer yaitu mie udon dan mie karet. Perbedaan antara mie ini, untuk mie udon mie lurus dengan lebih besar diameternya. Untuk mie karet lebih kenyal dan
Kak Aca Pegawai SMC
diantara lainnya. Cita rasa yang di miliki lebih pedas dari mie schezuan dan lebih gurih.
15.41
• mie kari dengan cita rasa otentik kari jepang yang sudah dimodifikasi dengan cita rasa indonesia. Di mie ini ada 2 pilihan mie yang bisa di pilih costumer yaitu mie udon dan mie karet. Perbedaan antara mie ini, untuk mie udon mie lurus dengan lebih besar diameternya. Untuk mie karet lebih kenyal dan keriting. Topping yang di gunakan ayam, telur ½, dan juga tahu pong.
• mie schezuan mie yang terinspirasi dari mie ala chinese food. Mie ini memiliki cita rasa pedas manis dengan chili oil. Topping yang di gunakan ada ayam suir, nori crispi dan tempura ikan.
• mie dashi. Terinspirasi dari mie dashi yang ada di jepang. Mie dg cita rasa rempah ikan dan kecap asin, sehingga rasanya gurih, manis, sedikit asam. Topping yang di gunakan jamur kuping hitam, nori krispi, dan tempura ikan.
15.49
Kak Aca Pegawai SMC
Menu baru
• Mie Kwetiau fire wonton. Berbeda dengan menu yang lainnya dikarenakan menggunakan mie kwe...
Mie kwetiau fire wonton toppingnya ayam suir, wonton 1 pcs yang dikasih chili oil, toge, kailan krispi, pangsit goreng.
15.50
Kak Aca terima kasih banyakk atas jawabannyaa
21.14
Detail bangett
21.14
Oke kak ini udah aku masukin semua ke data menu ya kakk, maaf untuk menu minuman yang milk cocoa, kalpis ori sama kalpis strawberry nya belum ada kak, apakah memang sudah ditiadakan dalam menunya kak?
21.15


Kak Aca Pegawai SMC
Anda
Oke kak ini udah aku masukin semua ke data menu ya kakk, maaf untuk menu minuman yang milk cocoa, kalpis ori sama kalpis strawberry nya belum ada kak, ...
Oh iyaa.. lupaa
21.29
Kalpis saat ini blm tersedia lagi.. udah 3 bulan sih blm ada lg.. tp klo mau dimasukin gpp..
21.29
Kak Aca Pegawai SMC
Oh iyaa.. lupaa
hihi gapapa kakk
21.30
Kak Aca Pegawai SMC
Kalpis saat ini blm tersedia lagi.. udah 3 bulan sih blm ada lg.. tp klo mau dimasukin gpp..
oke kakk, bisaa dideskripsiin juga ga kak yang kalpis ini? terima kasih kakk
21.32
Untuk kalpis ori itu perpaduan yogurt dg tambahan citrun dg cita rasa asam manis.
kalpis strawberry perpaduan yogurt dg sirup strawberry memiliki cita rasa yg asam manis.
milk cocoa perpaduan coklat dengan susu dan vanila sirup.
21.32
Kak Aca Pegawai SMC
Untuk kalpis ori itu perpaduan yogurt dg tambahan citrun dg cita rasa asam manis.
kalpis strawberry perpaduan yogurt dg sirup stra...
Ini yaa
21.32
Mantap kakk terima kasih banyak yaaa kak acaaa
21.34
nanti habis lebaran buka tanggal berapa kakk restonyaa
21.35
17 Maret 2024
Anda
Mantap kakk terima kasih banyak yaaa kak acaaa
Siap sama2.. semangat yaa skripsinya.
22.09
Anda
nanti habis lebaran buka tanggal berapa kakk restonyaa
Blm tau dek, blm ada info dari pusat..
22.09
Kak Aca Pegawai SMC
Siap sama2.. semangat yaa skripsinya.
siap kakkk
22.21
Kak Aca Pegawai SMC
Blm tau dek, blm ada info dari pusat..
oalaa oke kakk, kak aca skali lagi makasi banyakk uda nyempetin waktu buat jawab pertanyaan² akuu
smogaa urusan kaka dilancarin smua disana ya kakk aamiinn
22.29
22.29
Aamiin semoga doanya kembali yaa..
22.30
aamiinn kakk
22.44
26 Maret 2024
Kak Aca Pegawai SMC
26 Maret 2024
Assalamu'alaikum kak acaa, mau tanya nama panjang kaka boleh? buat bagian profil informan kak terima kasii
07.16
Wa'alaikumussalam.
Boleh, nama saya Thasyah Irdianty.
07.17
Oke kakk terima kasii
07.19
5 April 2024
Assalamu'alaikum kak acaa
14.43
aku punya pertanyaan lagi terkait mie sama kuotie kak, boleh aku tanya kakak? terima kasi sbelumnya kakk maaf ya kak ganggu waktu kaka lagii
14.43
Wa'alaikumussalam.
14.43
Iya boleh dek silahkan
14.43
untuk mienya (karet, udon, kwetiaw) itu beli, atau hasil buat sendiri?
kuotie itu isinya apa?
14.44
ini ya kakk
Diedit 14.45
Anda
untuk mienya (karet, udon, kwetiaw) itu beli, atau hasil buat sendiri?
kuotie itu isinya apa?
Mienya beli. Ada supliernya sendiri.
Kuotie itu isinya ayam yg di chopeer
14.54
baik trimakasi kak acaa
14.57
Iya boleh dek silahkan
14.43
untuk mienya (karet, udon, kwetiaw) itu beli, atau hasil buat sendiri?
kuotie itu isinya apa?
14.44
ini ya kakk
Diedit 14.45
Anda
untuk mienya (karet, udon, kwetiaw) itu beli, atau hasil buat sendiri?
kuotie itu isinya apa?
Mienya beli. Ada supliernya sendiri.
Kuotie itu isinya ayam yg di chopeer
14.54
baik trimakasi kak acaa
14.57
Sama2
15.16
6 April 2024
Ibu Yessica Owner SMC
Kami lg proses untuk l
4 Maret 2024
dit.jg
Pemilihan produk pstinya smua bahan yg kami ambl dr supplier yg sdh bersertifikat halal
kak acaa mau tanya untuk supplier yang dimaksud apakah sama dengan yang ini?
08.17
Anda
kak acaa mau tanya untuk supplier yang dimaksud apakah sama dengan yang ini?
Iyaa
12.21
oke kakk trimakasii
19.48

CURRICULUM VITAE

Nama Lengkap	:	Suhula Divina Marom
Tempat, Tanggal Lahir	:	Pagarawan, 22 Desember 2002
Nama Ayah	:	Zainul Marom
Nama Ibu	:	Rika Riza Wianty
Alamat	:	Sungailiat, Bangka Belitung
No. Handphone	:	0857-6437-7300
Email Aktif	:	suhulaa22@gmail.com