BABI

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Menurut data BPS (Badan Pusat Statistik) dalam sensus penduduk Indonesia tahun 2023, jumlah penduduk Muslim di Indonesia mencapai 231,06 juta jiwa atau 86,9% dari total populasi di Indonesia (*bps.go.id*, 2023). Besarnya populasi Muslimm ini memberikan keuntungan tersendiri bagi berbagai kalangan, termasuk para pelaku ekonomi di sektor produksi, konsumsi, dan dsitribusi (*bps.go.id*, 2023).

Gaya hidup halal saat ini semakin populer di masyarakat. Hal ini terlihat dari banyaknya iklan televisi yang menegaskan bahwa produk mereka telah memperoleh sertifikasi halal dari MUI, bahkan sering digunakan sebagai *tag line*. Tren ini mencakup tidak hanya produk makanan dan minuman, tetapi juga produk non-konsumsi seperti deterjen, minyak angin aromaterapi, kosmetik, dan pakaian. Ini menunjukkan bahwa permintaan pasar terhadap produk halal semakin meningkat. Meski demikian, sektor makanan tetap menjadi bagian utama dari tren gaya hidup halal ini, karena makanan halal sebagai fondasi utama dalam pembentukan gaya hidup halal karena memiliki keterkaitan langsung dengan aspek keimanan dan kepatuhan pada hukum Islam (Nurmadina, 2021).

Makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar manusia, di samping pakaian dan tempat tinggal. Keduanya berperan penting sebagai sumber energi yang memungkinkan manusia untuk terus bertahan dan menjalankan berbagai

aktivitas sehari-hari. Ketika membicarakan makanan, kita tentu tak bisa lepas dari keberadaan rumah makan atau tempat-tempat yang menjual makanan. Sudah menjadi pengetahuan umum bahwa jumlah rumah makan di Indonesia sangat banyak, mengingat makan adalah kebutuhan dasar setiap orang, sehingga bisnis makanan memiliki prospek yang menjanjikan sepanjang waktu. Provinsi Jambi, meski bukan kota besar, sangat ideal untuk bisnis makanan karena tingginya tingkat konsumsi. Di Kota Jambi khususnya, bisnis kuliner semakin berkembang, terlihat dari semakin banyaknya rumah makan, kafe, dan restoran yang bermunculan. Dengan populasi mayoritas Muslim mencapai 91% dari total penduduk Jambi, permintaan terhadap makanan halal pun tinggi, termasuk rumah makan dan restoran berlabel halal. Namun, hanya sedikit di antaranya yang mengurus sertifikasi halal secara resmi.

Minimnya jumlah restoran bersertifikat halal MUI menunjukkan rendahnya kesadaran di kalangan produsen dan pengusaha restoran akan pentingnya menjamin kehalalan produk mereka. Kondisi ini seharusnya menjadi perhatian bagi umat Muslim yang tinggal di Kota Jambi, maupun para pengunjung yang ingin menikmati kuliner lokal. Mengonsumsi makanan yang halalan thayyiban adalah kewajiban bagi umat Muslim, seperti yang telah diatur dalam syariat. Terlebih lagi, mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim, sekitar 87,2%, dan di Kota Jambi terdapat sekitar 3.304.508 jiwa atau 91,68% dari total populasi yang beragama Islam, sementara 299.983 jiwa atau 8,32% menganut agama lain (BPS 2023). Meskipun jumlah non-Muslim relatif kecil, pelaku usaha di sektor makanan perlu mempertimbangkan keberagaman kebutuhan pasar ini.

Menurut hasil penelitian di Malaysia yang dilakukan oleh Azizah et al (2024), menyebutkan bahwa responden *muslim* yang berpartisipasi dalam penelitiannya menunjukkan sikap positif atau setuju terhadap konsep makanan halal. Hal ini dikarenakan bagi konsumen muslim, memilih makanan halal adalah suatu keharusan dan ini adalah persyaratan religius berdasarkan ajaran Islam. Sedangkan bagi konsumen *non-muslim*, menghargai halal karena manfaat kesehatan yang diberikannya dan hal ini semata-mata bersifat sukarela pada keputusan individu dibandingkan karena alasan mematuhi ajaran agama. Hal ini sangat beralasan karena produk makanan bersertifikasi halal menjamin *hygiene and cleanliness*, sebagaimana yang dinyatakan oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) bahwa produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal MUI sudah melewati prosedur yang sangat ketat sehingga tidak diragukan lagi *hygiene and cleanliness*.

Konsep ini selaras dengan kebutuhan konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan menginginkan makanan yang diproduksi atau disiapkan dengan standar kebersihan dan *higienitas* tinggi. Hasil penelitian di Malaysia tersebut menunjukkan bahwa label halal tidak hanya dianggap penting oleh konsumen Muslim, tetapi juga oleh konsumen *non-Muslim*, yang mengapresiasi jaminan kebersihan dan kesehatan yang diberikan oleh label halal. Hal ini seharusnya juga menjadi pertimbangan bagi konsumen *non-Muslim* di Indonesia dalam memilih makanan yang akan mereka konsumsi.

Label halal MUI menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan konsumen saat memilih makanan atau restoran untuk dikunjungi. Restoran atau

rumah makan yang menyediakan makanan dan minuman dengan label halal MUI memberikan jaminan bahwa makanan tersebut halal dan bebas dari bahan-bahan haram, baik dari segi bahan baku maupun peralatan masaknya. Selain jaminan kehalalan, produk berlabel halal MUI juga menjamin kebersihan dan higienitas, karena telah memenuhi standar ketat yang ditetapkan oleh LPPOM MUI.

Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) Nomor 33 Tahun 2014 memberikan jaminan kepada konsumen atas hak untuk memperoleh produk halal. Berdasarkan UU ini, negara bertanggung jawab melindungi dan menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat, sebagai bentuk perlindungan bagi pemeluk agama dalam menjalankan ajaran mereka. Hal ini sejalan dengan amanat UUD 1945, khususnya Pasal 20, Pasal 21, Pasal 28H ayat (1), Pasal 28J, dan Pasal 29 ayat (2). UU JPH ini lahir setelah melalui kajian mendalam dari pihak-pihak terkait dan mendapat persetujuan dari Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia serta Presiden.

Restoran atau rumah makan Warung Sambal Lalap Telanaipura selalu ramai pengunjung, terutama saat makan siang hingga malam. Lokasi Warung Sambal Lalap sangat strategis, dekat dengan area pemukiman, pusat pendidikan, dan perkantoran. Selain itu, restoran ini telah mendapatkan sertifikasi halal, yang ditampilkan dengan jelas di banner restoran. Adanya tanda halal ini diduga mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli makanan di tempat tersebut, namun untuk membuktikannya, diperlukan penelitian lebih lanjut.

Restoran Sambal Lalap terletak di Provinsi Jambi, tepatnya di daerah Jambi. Restoran ini menawarkan berbagai macam makanan dan minuman, termasuk camilan, berbagai hidangan ayam dan bebek, ikan, minuman dengan rasa yang sangat lezat, serta olahan sayur yang disajikan dengan sambal khas Jambi. Selain terkenal dengan harga yang terjangkau, cita rasanya yang istimewa juga menjadikan Sambal Lalap sebagai salah satu tempat makan favorit di kota Jambi, baik untuk dinikmati bersama keluarga maupun teman. Restoran ini menyediakan opsi pemesanan secara online, selain juga menerima kunjungan langsung ke tempat (Lubis et al., 2023).

Penelitian ini sangat penting karena syariat Islam mengharuskan setiap umat Muslim untuk mengonsumsi makanan halal. Label halal memberikan jaminan bahwa produk tersebut bebas dari bahan-bahan yang diharamkan menurut syariat, serta memastikan kebersihan dan *higienitasnya*. Oleh karena itu, label halal MUI menjadi aspek yang krusial dan harus diperhatikan oleh konsumen sebelum memilih makanan atau restoran untuk dinikmati.

Selain Sertifikai Halal, persoalan konsumen dalam memilih makanan adalah harga itu sendiri. Harga juga merupakan salah satu faktor konsumen untuk menentukan keputusan pembelian pada produk. Dimana harga adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut (Kotler & Amstrong, 2018). Pengaruh harga terhadap keputusan pembelian sangatlah penting, kerena dengan tingkat harga yang ditetapkan oleh restoran dapat menjadi tolak ukur akan permintaan suatu produk. Penetapan harga yang salah atas suatu produk dapat mengakibatkan jumlah penjualan pada suatu produk tidak dapat maksimal yang mengakibatkan penjualan menurun dan pangsa

pasarnya berkurang. Oleh sebab itu, dalam penetapan harga restoran harus dapat menentukan harga penjualan sesuai dengan pangsa pasar yang dituju agar penjualan produk dan pangsa pasar semakin meningkat. Dengan demikian, diperlukan penelitian empiris untuk menganalisis "Pengaruh Sertifikasi Halal dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian dimoderasi Minat Beli di Restoran Sambal Lalap Kota Jambi".

1.2 RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang masalah diatas maka dapat dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

- Bagaimana Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Keputusan Pembelian di Restoran Sambal Lalap Kota Jambi?
- 2. Bagaimana Pengaruh Harga terhadap Keputusan Pembelian di Restoran Sambal Lalap Kota Jambi?
- 3. Bagaimana Pengaruh Minat Beli memoderasi Sertifikasi Halal dan Harga terhadap Keputusan Pembelian di Restoran Sambal Lalap Kota Jambi?
- 4. Bagaimana Pengaruh Sertifikasi Halal dan Harga terhadap Keputusan Pembelian di Restoran Sambal Lalap Kota Jambi?

1.3 BATASAN MASALAH

Untuk melakukan penulisan yang terarah dan mencapai sasaran, penelitian ini hanya dilakukan pada pengunjung yang pernah makan di Restoran Sambal Lalap Kota Jambi.

1.4 TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1.4.1 Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah:

- Mengetahui Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Keputusan Pembelian pada restoran Sambal Lalap Kota Jambi.
- Mengetahui Pengaruh Harga terhadap Keputusan Pembelian pada restoran Sambal Lalap Kota Jambi.
- 3. Mengetahui Pengaruh Minat Beli memoderisasi Sertifikasi Halal dan Harga terhadap Keputusan Pembelian pada restoran Sambal Lalap Kota Jambi.
- 4. Mengetahui Pengaruh Sertifikasi Halal dan Harga terhadap Keputusan Pembelian pada restoran Sambal Lalap Kota Jambi.

1.4.2 Manfaat Penelitian

1.4.2.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang hubungan label halal dan harga terhadap keputusan pembelian serta menjadi salah satu referensi untuk peneliti selanjutnya.

1.4.2.2 Manfaat Praktis

- a) Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai hubungan label halal dan harga terhadap Keputusan Pembelian. Selain itu penelitian ini juga menjadi media untuk menambah pengalaman di bidang penelitian.
- b) Bagi Sambal Lalap, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai seberapa kuat hubungan label halal terhadap keputusan

pembelian di Sambal Lalap, sehingga dapat terus mempertahankan sertifikasi halal yang telah diperoleh.

c) Bagi Masyarakat Umum, penelitian ini dapat menambah referensi yang dijadikan informasi untuk mengetahui hubungan label halal dan harga terhadap keputusan pembelian.

1.5 SISTEMATIKA PENULISAN

Untuk dapat mempermudah melihat dan mengetahui pembahasan apa saja yang ada dalam penelitian ini secara menyeluruh, maka perlu dikemukakan sistematika penulisan yang merupakan kerangka pedoman untuk menulis laporan penelitian. Adapun penyajian laporan penelitian ini menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut :

1. Bagian Awal Penelitian

Bagian awal memuat halaman judul penelitian, lembar pengesahan pembimbing, lembar pernyataan keaslian tugas akhir, abstrak, halaman kata pengantar, halaman daftar isi, daftar tabel, daftar gambar dan daftar lampiran.

2. Bagian Khusus Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, sistematika penulisan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini terdiri dari pengertian menurut para ahli, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data kerangka pikiran, uji hipotesis, dan tinjauan empiris.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini penulis mengemukakan tentang metode penelitian yang dilakukan oleh penulis dalam pengembangan sistem informasi, agar sistematis. Bab metodologi penelitian meliputi metode penelitian, jenis dan sumber data, populasi dan sampel, alat dan bahan penelitian, teknik pengumpulan data, metode analisis data, dan operasional variabel.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini terdiri dari gambar hasil penelitian dan analisis, serta pembahasan hasil penelitian.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini berisi kesimpulan dan saran dari hasil penelitian.