# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

"Bhineka Tunggal Ika" berarti "berbeda-beda tapi tetap satu jua" merupakan pedoman yang menyatukan keragaman Indonesia. Negeri dengan beragam suku, budaya dan agama tersebut telah menciptakan bermacam hal-hal yang unik, misalnya pakaian, tarian, rumah, nyanyian, dan makanan. Makanan Indonesia sangatlah beragam. Di setiap daerah makanan khas memiliki keunikan serta filosofi yang menarik. Kuliner lokal yang khas yang berasal dari bermacam-macam daerah di Indonesia dari dulu masih bertahan sampai sekarang. Makanan lokal merupakan ciri khas suatu daerah karena keberadaannya sebagai warisan budaya masyarakat yang turun-temurun tetap dijaga kelestariannya mulai dari resep makanan, proses pengolahan bahan makanannya dan perannya pada perayaan dalam budaya masyarakat.

Indonesia merupakan negara kepulauan yang beragam kebudayaannya diakibatkan afiliasi perdaganganan antar bangsa contohnya Arab, Eropa, Cina, dan lainnya. Hal ini mengakibatkan lebih berkembangnya budaya Indonesia akibat pengaruh budaya lainnya. Budaya juga dapat dipengaruhi oleh faktor globalisasi. Globalisasi adalah bentuk proses perkembangan kebudayaan yang baru pada suatu proses era atau masa yang baru. Berkembangnya era globalisasi kini juga turut menjamah dunia kuliner yang ada di Indonesia. Contoh dari pengaruh globalisasi terhadap kuliner Indonesia yaitu, munculnya berbagai macam jenis makanan dari luar negeri yang berkembang di Indonesia seperti *fried chicken, steak, sushi* sampai dengan maraknya *chinese food* yang dijual di Indonesia.

Chinese food yang dikenal akan kelezatannya di seluruh dunia. Dengan cara memasak yang mempunyai ciri tersendiri, dan

1

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Ahmad Izzuddin, "Influence Of Halal Label, Halal Consciousness And Food Materials To Interest Buy Curinary Food Jember," *Jurnal Penelitian IItek* 3, no. 2 (2018): 287–94.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Angela C Monalisa, "Kuliner Nusantara Sebagai Jati Diri Bangsa," 2017.

Angela Civioliansa, Runner Pusantana Secagai San 2 - 2 - 3 Agnes Siwi Purwaning Tyas, "Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris," *Jurnal Pariwisata Terapan* 1, no. 2 (2017): 3.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Devanny Gumulya, "Pencampuran Budaya Cina, Jawa, Dan Belanda Pada Budaya Makan Cina Peranakan," *Jurnal Andharupa* 3, no. 2 (2017): 131.

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Evi Fadillawati, "Subjektivitas dan Identitas Kebudayaan Indonesia: Fastfood Sebagai Identitas Baru Di Kalangan Kaum Muda," *Skripsi*, 2011, 2.

terdapat makna yang tersaji di setiap hidangannya, menjadi pundipundi kekayaan yang tiada ternilai. Negara-negara lain banyak yang berminat untuk belajar masakan masyarakat Tionghoa yang unik, seperti teknik pengolahan dan alat untuk mengolahnya, bahan makanan, serta bagaimana cara menghidangkan dan memakan makanannya. 6 Hal ini tidak terlepas dari masih kentalnya sistem kepercayaan yang dijalankan oleh masyarakat etnis Tionghoa serta kehidupan sosial-budaya yang mendukung tetap berkembangnya kuliner Tionghoa (*chinese food*). Kuliner khas Tionghoa yang beraneka ragam. Jika dilihat dari nama jenis masakannya, bisa diketahui seperti proses mengolahnya, seperti kăoyā (bebek panggang), chăomiàn (nasi goreng), bahan yang digunakan, seperti füiiàn hóngjiŭ jī (ayam arak merah Fujian), cháyè dàn (telur teh), dōngpō ròu (t<mark>umis d</mark>aging babi); dan berbentuk layaknya apa, seperti vuèbīng (roti bulan: masakan berbentuk bulatan), vóutiáo (cakwe: camilan yang bentuknya memanjang), dan lain sebagainya. Dari beberapa jenis makanan tersebut, chinese food bisa dikategorikan sebagai makanan halal ataupun haram.8

Makanan dalam perspektif Islam terbagi menjadi makanan halal dan haram untuk dikonsumsi. Makanan atau masakan halal digambarkan sebagai jenis masakan yang tidak mengandung unsur makanan apapun yang tidak boleh dikonsumsi oleh umat Islam. Makanan halal tidak dapat diukur dengan perasaan melainkan kehalalan suatu makanan harus ditentukan dan diukur berdasarkan al-Qur'an dan hadits.9 Produk halal sudah menjadi suatu hal yang harus ada untuk semua konsumen, terlebih untuk konsumen muslim. 10 Indonesia adalah negara dengan penduduknya muslim lebih banyak dari pada non-muslim, sehingga kebutuhan akan makanan yang halal dari segi bahan makanan sampai dengan proses pembuatannya sesuai dengan syariat Islam. Pada bahan makanan yang dimakan, jangan sampai tercampur sedikitpun dengan bahan

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Rizka Rahma Syara Putri And Firya Andini, "Pengolahan dan Penyajianmakanan Negara India," Journal of Chemical Information and Modeling 1, no. 1 (2019): 3.

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Ni Komang Trisna Suparwati, "Representasi Identitas Tionghoa Melalui Kuliner di Kelurahan Kampung Bugis, Singaraja, Bali Sebagai Sumber Materi Ajar Sejarah SMA Kelas XII Jurusan Bahasa," *Universitas Pendidikan Ganesha* 53, no. 9 (2013): 2

<sup>8</sup> Dilah Kencono, "Memperkenalkan Kuliner Khas Tionghoa Melalui Pengajaran

Bahasa Mandarin," Seminar Nasional Pengajaran Bahasa, 2017, 122.

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Abdelhadi Halawa, "Acculturation of Halal Food to Chinese Food Culture through the Ancient Silk Road and Hui Minority Nationality," International Journal of Humanities and Cultural Studies 4, no. 4 (2018): 86.

<sup>10</sup> May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)," Jurnal Legislasi Indonesia 14, no. 1 (2017): 99.

yang tidak dapat dipastikan kehalalannya, apalagi dengan bahan makanan yang haram yang menyebabkan keraguan akan kehalalannya. Di dalam Islam ada bermacam makanan yang tidak halal jika dimakan seperti daging babi, bangkai, alkohol dan daging hewan yang disembelih yang tidak sesuai dengan proses penyembelihan dalam syariat Islam.

Dalam pengkonsumsian makanan konsumen mencari makanan yang disertifikasi secara otentik sebagai makanan halal, karena hal tersebut membantu mereka untuk membedakan dengan jelas produk makanan halal yang dapat dikonsumsi. 11 Sertifikasi halal adalah bentuk jaminan untuk bisa mengkonsumsi suatu produk yang ditujukan kepada umat muslim. Logo halal yang tercantum dalam bungkusan produk yang sebelumnya sudah dikaji oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LP POM MUI) yang bekerjasama dengan Departemen Kesehatan (DepKes) dan Departemen Agama (DepAg) yang merupakan bukti bahwa produk telah dinyatakan halal. Pencantuman tersebut berakibat langsung pada konsumen, terutama masyarakat muslim. Hal ini dikarenakan, produk yang sudah terverifikasi halal cenderung menimbulkan rasa nyaman dan aman dalam mengkonsumsi produk juga dapat meningkatkan rasa percaya diri dan minat beli konsumen. 12 Kesadaran umat Islam sekarang dalam memakan makanan halal selalu mengalami peningkatan terutama berkaitan dengan halal haramnya suatu produk. 13 Sebagai seorang muslim, masyarakat Indonesia yang mayoritas pemeluk agama Islam berkewajiban untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan lebih memilih untuk menghindari makanan haram. 14

Adapun *Chinese Food* banyak dijumpai dan dijual di Kabupaten Kudus Jawa Tengah. Padahal kota Kudus merupakan kota dimana warganya mayoritas beragama Islam. Hal ini diikuti dengan banyaknya pondok pesantren yang tersebar di Kabupaten

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Halawa, "Acculturation of Halal Food to Chinese Food Culture through the Ancient Silk Road and Hui Minority Nationality.", 86.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Bonus Ginawang Pambudi, "Pengaruh Kesadaran Halal dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan (Studi pada Pemuda Muslim Bandar lampung)," *Skripsi*, 2018, 5–6.

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> Ratri etyowati, "Pengaruh Kesadaran Halal, Norma Subyektif dan *Perceived Behavioral Control* Terhadap Minat Beli Produk Dunkin' Donuts Di Kota Solo," *Skripsi*, 2019, 1.

<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> Nor Ardyanti, Tunku Nashril, and Mohd Helmi, "A Study on Halal Food Awareness Among Muslim Customers in Klang," 4Th International Conference on Business and Economic Research Proceeding, no. March (2013): 1074.

Kudus, sehingga kota Kudus mendapat julukan kota santri. <sup>15</sup> Akan tetapi banyak dijumpainya rumah makan atau restoran yang menjual *chinese food* di Kabupaten Kudus contohnya Pelangi Chinese Food (Jl. Kyai H. Wahid Hasim No.49), Depot Chinese Food 38 "Pak Kasno" (Jl. Jend. Studirman), Warung Makan Chinese Food Pak Sarbani (Jl. Jend. Ahmad Yani No. 128), Golden Resto (Jl. Jend. Studirman No. 95), Chinese Food "Sodara" (Jl. Pramuka), Chinese Food Waroeng Dimsum (Jl. Tanjung No. 14-16), Halal Chinese Food Pak Kirno (Jl. DR. Wahidin Studiro Husodo No. 303), Raja Chinese Food (Gg. Dalangan No. 475), dan RM Sleko (Jl. Pemuda No. 84), dll. Namun, dari semua tempat yang menjual *chinese food* hanya terdapat satu tempat yang menjual chinese food non-halal yaitu RM Sleko. Hal ini dapat disimpulkan bahwa *chinese food* yang dijual di Kabupaten Kudus tidak semuanya menggunakan bahan makanan yang haram.

Beberapa penelitian terdahulu yang terkait dengan kesadaran halal, bahan makanan, dan persepsi pribadi masyarakat serta minat beli diantaranya oleh Ranu Nugraha, M. Kholid Mawardi dan Aniesa Samira Bafadhal pada tahun 2017 yang telah mendapatkan hasil bahwasanya label halal memiliki pengaruh yang signifikan pada minat beli. Bagi umat Islam tidak hanya untuk memenuhi kepercayaan terhadap agama dalam mengkonsumsi makanan, melainkan mereka percaya akan kualitas dan baik untuk kesehatan jika mengkonsumsi makanan yang berlabel halal. Hasil serupa juga dapat dilihat dari penelitian yang dilakukan oleh Bonus Giwang Pambudi pada tahun 2019 yang mendapatkan hasil bahwa kesadaran halal dan sertifikasi halal berpengaruh signifikan terhadap minat beli. Kesadaran halal dan sertifikasi halal mampu mempengaruhi minat beli lebih dari 50%. 17

Selanjutnya penelitian oleh Ahmad Izzuddin pada tahun 2018 mendapatkan hasil bahwa bahan makanan dan kesadaran halal berpengaruh terhadap minat beli, dan label halal tidak berpengaruh terhadap minat beli masyarakat. Dari hasil penelitian tersebut

.

Muhammad Mujib, "Belajar Toleransi Dari Kudus Kota Santri," Entertainment, 2020, https://kumparan.com/mujibmuhammad08/belajar-toleransi-dari-kudus-kota-santri-1tiMTcdkdxc.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Ranu Nugraha, M. Mawardi, and Aniesa Bafadhal, "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Minat Beli Konsumen (Survei Pada Mahasiswa Muslim Konsumen Mie Samyang Berlogo Halal Korean Muslim Federation di Kota Malang)," *Jurnal Administrasi Bisnis SI Universitas Brawijaya* 50, no. 5 (2017): 118.

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> Pambudi "Pengaruh Kesadaran Halal dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan (Studi Pada Pemuda Muslim Bandar lampung), 89."

didapatkan diskonsistensi dengan penelitian sebelumnya yang mengungkapkan bahwasanya label halal tidak mempengaruhi minat beli. Objek penelitian tersebut adalah Nasi Pecel Gerahan yang tidak tercantum label halal atau keterangan tentang halal produk oleh produsennya, karena kemasan yang dipakai adalah menggunakan daun pisang untuk membungkus atau mengemas nasi pecel tersebut, sehingga sangat susah dalam pemberian keterangan halal pada kemasannya. Juga ditambah dengan pengetahuan responden dari penelitian tersebut yang menyatakan nasi pecel adalah makanan yang halal. <sup>18</sup>

Diskonsisten hasil penelitian juga didapat pada penelitian Ratri Setyowati pada tahun 2019 atas hasil uji hipotesis yang sudah dilakukan ditemukan bahwa kesadaran halal tidak memiliki pengaruh pada minat beli suatu produk. Adapun penelitian oleh Ahmad NurCahyo dan Herry Hudrasyah pada tahun 2017 memperoleh hasil bahwa kesadaran halal tidak mempunyai sangkutan yang signifikan pada niat pembelian produk halal, tetapi persepsi pribadi masyarakat mempunyai sangkutan yang signifikan terhadap niat pembelian produk halal. Hasil serupa juga didapatkan pada penelitian yang dilakukan oleh Hayat M. Awan, Ahmad Nabeel S., dan Zeeshan Haider tahun 2015 atas hasil uji hipotesis yang dilakukan ditemukan bahwa kesadaran halal tidak berpengaruh secara signifikan sementara persepsi pribadi masyarakat mempunyai pengaruh signifikan pada minat beli.

Berdasar atas penelitian-penelitian terdahulu dapat diketahui bahwa pengaruh dari kesadaran halal, bahan makanan dan persepsi pribadi masyarakat atas minat beli meskipun terdapat beberapa perbedaan, hasilnya cukup *accountable*. Namun, sebagian besar penelitian dilakukan pada objek yang terbilang biasa karena sudah banyak dikenal oleh masyarakat atas kehalalannya, serta belum ada penelitian yang mengkaji mengenai makanan yang lazimnya dikenal sebagai makanan non-halal oleh masyarakat. Dan berdasarkan

<sup>19</sup> Setyowati, "Pengaruh Kesadaran Halal, Norma Subyektif dan *Perceived Behavioral Control* Terhadap Minat Beli Produk Dunkin' Donuts Di Kota Solo, 61."

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Ahmad Izzudin, "Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner," *Penelitian Ipteks* 3, no. 2 (2018): 111.

<sup>&</sup>lt;sup>20</sup> Agung Nurcahyo and Herry Hudrasyah, "The Influence of Halal Awareness, Halal Certification, and Personal Societal Purchase Intention," Journal of Business and Management 6, no. 1 (2017): 21–31.

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Hayat M. Awan, Ahmad Nabeel Siddiquei, and Zeeshan Haider, "Factors Affecting Halal Purchase Intention – Evidence from Pakistan's Halal Food Sector," Management Research Review 38, no. 6 (2015): 654.

kutipan dari Annisa Nurul Haqiqie yang berargumen bahwa masyarakat Muslim sendiri terkadang mengalami keraguan saat hendak mengkonsumsi makanan yang sudah terkenal tidak halal, seperti *chinese food* yang sangat identik dengan daging dan minyak babi di dalamnya<sup>22</sup>. Sehingga atas dasar tersebut dan permasalahan yang ada yang mendasari penelitian untuk mengkaji dan melakukan penelitian terkait *chinese food* yang halal dan faktor-faktor yang mempengaruhi minat belinya.

Penelitian ini berusaha untuk mengungkap seberapa jauh minat beli masyarakat terhadap *chinese food* yang halal ditinjau dari aspek kesadaran halal, bahan makanan dan persepsi pribadi masyarakat. Hal ini karena pandangan sempit masyarakat mengenai *chinese food* yang sebelumnya dianggap sebagai makanan non-halal. Setelah adanya penelitian ini diharapkan dapat lebih terbuka bahwa tidak semua *chinese food* merupakan makanan haram. Menelisik dari laporan *Global Islamic Economy Report* (GIER) 2019/2020 yang menyatakan bahwa industri makanan halal tidak menempati posisi *top ten*, diharapkan masyarakat Indonesia turut termotivasi untuk lebih mengembangkan Industri makanan halal di Indonesia.

### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dalam penelitian ini dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah penelitian sebagai berikut:

- 1. Apakah terdapat pengaruh kesadaran halal terhadap minat beli *chinese food?*
- 2. Apakah terdapat pengaruh bahan makanan terhadap minat beli *chinese food?*
- 3. Apakah terdapat pengaruh persepsi pribadi masyarakat terhadap minat beli *chinese food*?
- 4. Apakah terdapat pengaruh kesadaran halal, bahan makanan, dan persepsi pribadi masyarakat terhadap minat beli *chinese food*?

# C. Tujuan

Mengacu pada latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

Annisa Nurul Haqiqie, "Restoran Chinese Food Halal Di Jakarta," *Moslem Lifestyle*, 2017, https://moslemlifestyle.com/article/restoran-chinese-food-halal-dijakarta.html.

- Memperoleh bukti empiris dan mengkaji pengaruh kesadaran halal terhadap minat beli *chinese food*.
   Memperoleh bukti empiris dan mengkaji pengaruh bahan makanan terhadap minat beli *chinese food*.
- Memperoleh bukti empiris dan mengkaji pengaruh persepsi pribadi masyarakat terhadap minat beli *chinese food*.
   Memperoleh bukti empiris dan mengkaji pengaruh kesadaran halal, bahan makanan, dan persepsi pribadi masyarakat terhadap minat beli *chinese food*.

## D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kegunaan atau manfaat antara lain:

# 1. Kegunaa<mark>n/ Man</mark>faat Akademis

Secara akademis, penelitian ini diharapkan ikut andil dalam memberi manfaat pembelajaran dalam bentuk teori-teori dan sebagai referensi sebagai peneliti selanjutnya terkait dengan perilaku konsumen pada minat membeli *chinese food*. Hasil dari penelitian ini juga bisa dipakai sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya dan menambah wawasan mengenai pengaruh kesadaran halal, bahan makanan, dan persepsi pribadi masyarakat terhadap minat beli *chinese food*.

# 2. Kegunaan/ Manfaat Praktis

# a. Bagi Konsumen

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam membuat keputusan pembelian *chinese food*, mengingat *chinese food* pada saat ini telah dikembangkan menjadi chinese food halal yang lebih memperhatikan aspek halal dan haram.

# b. Bagi Pelaku Usaha

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi wacana serta referensi untuk menentukan kebijakan-kebijakan dalam mengelola usaha dan membantu memahami pentingnya kesadaran halal, bahan makanan, dan persepsi pribadi masyarakat yang mempengaruhi minat beli *chinese* food serta memberikan dampak pada peningkatan usaha bisnis dan daya saing. c. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi alat untuk mempertimbangan dalam penentuan kebijakan yang

berkaitan dengan upaya pengembangan Industri makanan halal di Indonesia

## E. Sistematika Penulisan Skripsi

Sistematika penulisan penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan garis besar yang berisi tiga bagian, dimana masingmasing bagian memiliki keterkaitan. Berikut sistematika penulisan penelitian yang akan disusun oleh peneliti:

# 1. Bagian Awal, meliputi:

Bagian ini terdiri dari: halaman judul, halaman nota pembimbing, halaman pengesahan, halaman motto, halaman persembahan, kata pengantar, halaman abstraksi, halaman daftar isi, dan daftar tabel.

# a) Bagian Isi, meliputi:

Pada bagian ini, memiliki garis besar yang terdiri dari 5 (lima) bab yang saling terkait, antara lain:

BAB I : Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : Landasan Teori

Bab ini menjelaskan landasan teori yang terdiri dari kerangka teori meliputi: *theory of planned behavior*, kesadaran halal, bahan makanan, persepsi pribadi masyarakat, minat beli, penelitian terdahulu, kerangka berpikir, dan hipotesis.

BAB III : Metode Penelitian

Bab ini berisi tentang jenis dan pendekatan, lokasi dan waktu penelitian, jenis dan sumber data, populasi dan sampel, identifikasi variabel penelitian, definisi variabel operasional, teknik pengumpulan data, uji validitas dan reliabilitas, uji asumsi klasik, dan teknik analisis data.

BAB IV : Hasil dan Pembahasan

Bab ini menguraikan gambaran umum objek penelitian dan hasil serta analisis hasil penelitian.

BAB V : Penutup

Bab ini berisi tentang kesimpulan, saran dan penutup.

b) Bagian Akhir, meliputi:
Bagian akhir ini berisi daftar pustaka, daftar riwayat hidup peneliti, dan lampiran-lampiran.

