

**PENGARUH MUTU PRODUK DAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP
MINAT BELI KONSUMEN MUSLIM PRODUK PISANG GORENG
BEKU SHAMIYA, DI KOTA BANDAR LAMPUNG
(Studi Kasus CV. Shamiya)**

(Skripsi)

Oleh

**NIKEN AYU AMBAR SAPUTRI
1814231016**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2022**

ABSTRACT

THE EFFECT OF PRODUCT QUALITY AND HALAL CERTIFICATION ON THE BUYING INTEREST OF MUSLIM CONSUMERS OF SHAMIYA FROZEN FRIED BANANA PRODUCTS, IN BANDAR LAMPUNG CITY (Case Study CV. Shamiya)

By

NIKEN AYU AMBAR SAPUTRI

This study aims to determine the influence of product quality variables and halal certification on consumers' buying interest in products pisang goreng beku Shamiya. The research method uses quantitative methods and *purposive sampling* techniques. The first step is to prepare a questionnaire and test its validity. The valid questionnaire was then distributed to 75 respondents who were Shamiya consumers. The collected data were tested using instrument testing techniques, classical assumption tests, and multiple linear regression analysis tests. The results of multiple linear regression analysis showed that simultaneous assays (F) and partial tests (T) significantly influenced the dependent variable (Y). The results of the R Square value determination test stated that product quality and halal certification simultaneously had an influence on buying interest by 15% and the remaining 85% influence was explained from other variables outside of the research conducted.

Keywords: certification, halal, interest, quality, shamiya.

ABSTRAK

PENGARUH MUTU PRODUK DAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN MUSLIM PRODUK PISANG GORENG BEKU SHAMIYA, DI KOTA BANDAR LAMPUNG (Studi Kasus CV. Shamiya)

Oleh

NIKEN AYU AMBAR SAPUTRI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variabel mutu produk dan sertifikasi halal terhadap minat beli konsumen produk pisang goreng beku Shamiya. Metode penelitian menggunakan metode kuantitatif dan teknik *purposive sampling*. Langkah pertama melakukan penyusunan kuisisioner dan menguji validitas. Kuisisioner yang telah valid kemudian disebarakan kepada 75 responden yang merupakan konsumen Shamiya. Data yang terkumpul diuji menggunakan teknik pengujian instrument, uji asumsi klasik, dan uji analisis regresi linear berganda. Hasil analisis regresi linear berganda menunjukkan bahwa uji simultan (F) dan uji parsial (T) secara signifikan berpengaruh terhadap variabel dependen (Y). Hasil uji determinasi nilai R Square menyatakan bahwa mutu produk dan sertifikasi halal secara serentak memiliki pengaruh terhadap minat beli sebesar 15% dan sisa pengaruh 85% banyak dijelaskan dari variabel lain diluar dari penelitian yang dilakukan.

Kata kunci : halal, minat, mutu, sertifikasi, shamiya.

**PENGARUH MUTU PRODUK DAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP
MINAT BELI KONSUMEN MUSLIM PRODUK PISANG GORENG
BEKU SHAMIYA, DI KOTA BANDAR LAMPUNG
(Studi Kasus CV. Shamiya)**

Oleh

NIKEN AYU AMBAR SAPUTRI

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN

Pada

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG**

2022

Judul Skripsi : **PENGARUH MUTU PRODUK DAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN MUSLIM PRODUK PISANG GORENG BEKU SHAMIYA, DI KOTA BANDAR LAMPUNG (STUDI KASUS CV. SHAMIYA)**

Nama Mahasiswa : *Niken Ayu Ambar Saputri*

Nomor Pokok Mahasiswa : 1814231016

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Pertanian

MENYETUJUI

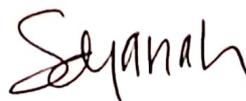
1. Komisi Pembimbing

Pembimbing Pertama



Ir. Otik Nawansih , M.P.
NIP. 19650503 199010 2 001

Pembimbing Kedua



Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M. Sc.
NIP. 19620720 198603 2 001

2. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian



Dr. Erdi Suroso, S.T.P., M.T.A.
NIP 19721006 199803 1 005

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : Ir. Otik Nawansih , M.P.



Sekretaris : Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M. Sc.



Anggota : Ir. Susilawati, M.Si.



2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.
NIP. 19611020 198603 1 002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 08 Agustus 2022

PERNYATAAN KEASLIAN HASIL KARYA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Niken Ayu Ambar Saputri

NPM : 1814231016

Dengan ini menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri yang berdasarkan pada pengetahuan dan informasi yang telah saya dapatkan. Karya ilmiah ini tidak berisi material yang telah dipublikasikan sebelumnya atau dengan kata lain bukanlah hasil dari plagiat karya orang lain.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dan dapat dipertanggungjawabkan. Apabila dikemudian hari terdapat kecurangan dalam karya ini, maka saya siap mempertanggungjawabkannya.

Bandar Lampung, 08 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan



Niken Ayu Ambar Saputri

NPM. 1814231016

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Niken Ayu Ambar Saputri lahir di Giham Sukamaju pada 06 April 2000. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Sarman Afandi dan Ibu Sri Ermawati. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar Negeri 1 Giham Sukamaju pada tahun 2006-2012, pendidikan Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Sekincau pada tahun 2013-2015, kemudian melanjutkan di Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Sekincau pada tahun 2016-2018.

Pada tahun 2018, penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi dan diterima sebagai mahasiswa S1 di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN). Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam organisasi kemahasiswaan. Pada tahun 2019, penulis terpilih menjadi Sekertaris Departement Syiar Islam dan Keummatan Unit Kegiatan Mahasiswa Fakultas (UKMF) Forum Studi Islam (FOSI) Fakultas Pertanian (FP). Pada tahun 2020, menjadi Wakil Ketua Umum Unit Kegiatan Mahasiswa Fakultas (UKM-F) Forum Studi Islam (FOSI) Fakultas Pertanian (FP) dan Anggota Panitia Khusus Pemilihan Raya (PEMIRA) Universitas Lampung. Pada tahun 2021, menjadi Bendahara Umum Bina Rohani Islam Mahasiswa (BIROHMAH) Unit Kegiatan Mahasiswa Universitas (UKM-U). Selain itu, pada tahun 2021 penulis menjadi asisten dosen untuk mata kuliah Mikrobiologi Pertanian mahasiswa angkatan 2019 dan penulis aktif dalam kegiatan Program Mahasiswa Wirausaha (PMW) yang diselenggarakan oleh Universitas Lampung dengan mendapatkan 2 kali pendanaan wirausaha pada tahun 2020 dan 2021. Penulis melaksanakann Kuliah

Kerja Nyata (KKN) di Desa Waspada, Kecamatan Sekincau, Kabupaten Lampung Barat selama 40 hari pada bulan Januari-Februari 2021. Penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri Lampung Barat dengan judul “Mengetahui Sumber Daya Manusia di Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri” pada bulan Agustus-September 2021.

SANWACANA

Alhamdulillahirabbil'alamin, Puji syukur saya haturkan kepada Allah Subhanahu Wata'ala atas nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan skripsi ini dengan baik. Skripsi yang berjudul "Pengaruh Mutu Produk dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Konsumen Muslim Produk Pisang Goreng Beku Shamiya, Di Kota Bandar Lampung (Studi Kasus CV. Shamiya)" disusun untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S.T.P.), di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, saran dan do'a dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan ketulusan hati penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
2. Bapak Dr. Erdi Suroso, S.T.P., M.T.A. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
3. Ibu Ir. Otik Nawansih, M.P selaku dosen pembimbing I dan pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, motivasi, nasehat, dukungan serta doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M. Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, nasehat, dukungan serta doa kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Ir. Susilawati, M.Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, masukan serta evaluasi kepada penulis sehingga dapat memperbaiki

penulisan skripsi lebih baik lagi.

6. Seluruh Bapak dan Ibu dosen, staf, dan karyawan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung yang telah mengajari, membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan administrasi akademik.
7. Bapak Sarman Afandi dan Ibu Sri Ermawati, selaku orang tua tercinta yang dengan sabar telah memberikan semangat dan menjadi penyemangat bagi penulis, memberikan kasih sayang, nasehat, dukungan moril, materil dan doa yang tulus. Terimakasih untuk seluruh perjuangan dan pengorbanan yang tidak terhingga untuk kesuksesan penulis.
8. Adik penulis Erik Morales dan Sherlyta Karolina Putri, yang selalu memberikan semangat dan menjadi penyemangat bagi penulis dalam mengejar impian dan menjadi sosok kakak yang dapat dicontohkan untuk mereka.
9. Keluarga besar Bapak dan Ibu yang terus memberikan dukungan dan semangat bagi penulis dalam menempuh pendidikan S1.
10. Teman-teman seperjuangan Teknologi Industri Pertanian angkatan 2018.
11. Keluarga besar Rumah Qur'an Mahasiswa 2 Kampung Baru yang telah menemani penulis selama menjadi santri.
12. Keluarga besar Fosi FP 2020 dan Birohmah 2021 yang telah memberikan banyak ilmu serta pengalaman yang berharga.
13. Almamater tercinta, Universitas Lampung.

Bandar Lampung, 08 Agustus 2022
Penulis

Niken Ayu Ambar Saputri

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Kerangka Teoritis.....	3
1.4 Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca formatypica</i>).....	6
2.2 Produksi Pisang Di Lampung.....	11
2.3 Mutu Produk.....	11
2.4 Sertifikasi Halal.....	12
2.5 Minat beli	17
2.6 Konsumen.....	18
2.6.1 Perilaku Konsumen.....	18
2.6.2 Kepuasan Konsumen	19
III. METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu	20
3.2 Alat dan Bahan	20
3.3 Metode Penelitian.....	20

3.4 Pelaksanaan penelitian	21
3.4.1 Metode Penentuan Jumlah Responden	21
3.4.2 Penyusunan Kuisisioner	22
3.4.3 Pengumpulan Kuisisioner.....	22
3.5 Teknik Pengujian Instrument	23
3.5.1 Uji Validitas.....	23
3.5.2 Uji Realibilitas	24
3.6 Uji Asumsi Klasik	24
3.6.1 Uji Normalitas	24
3.6.2 Uji Multikolinearitas.....	24
3.6.3 Uji Heteroskedastisitas	25
3.7 Analisis Regresi Linier Berganda	25
3.7.1 Uji Parsial (T).....	25
3.7.2 Uji Simultan (F)	26
3.7.3 Uji Determinasi (R^2).....	27
3.8 Analisis Data	27
3.9 Variabel Bebas	28
3.9.1 Variabel Independen	28
3.9.2 Variabel Dependen.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Gambaran Umum CV. Shamiya.....	29
4.2 Visi dan Misi CV. Shamiya.....	30
4.2.1 Visi.....	30
4.2.2 Misi	31
4.3 Struktur Organisasi.....	31
4.4 Penjualan Sebelum dan Setelah Mendapat Sertifikasi Halal ...	31
4.5 Prosedur Pembuatan Pisang Goreng Beku Shamiya.....	33
4.6 Karakteristik Responden	35
4.7 Hasil Penelitian	37
4.7.1 Hasil Uji Validitas	37
4.7.2 Hasil uji Reliabilitas.....	38

4.7.3 Hasil uji Asumsi Klasik	38
4.7.3.1 Hasil uji Normalitas	38
4.7.3.2 Hasil uji Multikolinieritas	39
4.7.3.3 Hasil uji Heteroskedastisitas	40
4.7.4 Analisis Regresi Linear Berganda	41
4.7.4.1 Hasil Uji Parsial (T)	42
4.7.4.2 Hasil Uji Simultan (F)	43
4.7.4.3 Hasil Uji Determinasi (R^2)	44
4.8 Pembahasan Penelitian	45
4.8.1 Pengaruh Mutu Produk Terhadap Minat Beli	45
4.8.2 Pengaruh Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli	46
4.8.3 Pengaruh Mutu Produk dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tingkat kematangan pisang.....	8
2. Kandungan pisang kepok (100 gram)	10
3. Mutu pisang berdasarkan SNI 7422:2009	10
4. Produktivitas produksi pisang di provinsi lampung	11
5. Persentase sampling	21
6. Hasil uji reliabilitas kuisisioner pisang goreng beku shamiya.....	38
7. Hasil uji validitas kuisisioner pisang goreng beku shamiya	62
8. Hasil uji normalitas kolmogorov-smirnov	62
9. Hasil uji multikolinieritas.....	63
10. Hasil uji heteroskedastisitas	63
11. Hasil uji analisis regresi linear berganda	63
12. Hasil uji parsial (T)	64
13. Hasil uji simultan (F)	64
14. Hasil uji determinasi (R^2).....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka teori.....	5
2. Pisang kepok	7
3. Pisang beku shamiya	10
4. Tata cara memperoleh sertifikat halal	16
5. Struktur organisasi shamiya	31
6. Penjualan pisang goreng beku shamiya sebelum dan setelah mendapat sertifikasi halal	31
7. Pembuatan pisang goreng beku shamiya	34
8. Hasil data responden berdasarkan pembelian produk.....	35
9. Hasil data Responden berdasarkan jenis kelamin	35
10. Hasil data responden berdasarkan usia	36
11. Hasil data responden berdasarkan sumber informasi formal	37
12. Hasil data responden berdasarkan sumber informasi non-formal.....	37
13. Hasil uji normalitas	65
14. Hasil uji heteroskedastisitas	65

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketersediaan makanan bagi manusia adalah hal utama yang akan terus dipertahankan guna menunjang keberlangsungan hidup. Pada masa prasejarah, manusia mengolah dan mengkonsumsi makanan hanya bermodalkan ilmu sederhana guna mendapatkan sumber energi. Kini semakin berkembangnya zaman, menuntut manusia untuk menemukan cita rasa baru guna memenuhi keinginannya dalam menginovasi berbagai macam sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, dan sumber daya alam lain guna menciptakan pengolahan pangan baru. Semakin meningkatnya inovasi pangan, maka semakin banyak memunculkan industri-industri baru yang bersaing dalam dunia bisnis. Dengan banyaknya persaingan industri, membuat para pelaku industri berupaya keras untuk mempertahankan produknya terus berada dalam pasar perdagangan.

Mengenai inovasi pangan, produk olahan pisangpun kini banyak mengambil perhatian minat beli konsumen. Hal ini karena buah pisang dapat menjadi olahan pangan yang sangat diminati oleh seluruh kalangan masyarakat Indonesia khususnya di Provinsi Lampung. Bahkan Indonesia tercatat mempunyai 230 varietas pisang yang berada di seluruh provinsi (Prabawati dkk., 2008). Pada tahun 2014 sampai 2015, Lampung mengalami peningkatan produktivitas pisang sebagai hasil pertanian dengan menempati urutan pertama di Indonesia. Namun pada tahun selanjutnya, pencapaian komoditas buah pisang hanya meningkat pada 3 wilayah kota di Provinsi Lampung, diantaranya yaitu Tulang Bawang sebanyak 6.262.642 ton, Metro sebanyak 15.170.040 ton, dan Lampung Selatan sebanyak 4.334.582 ton (BPS Lampung, 2017). Banyaknya komoditi pisang yang tersebar di wilayah Lampung membuat inovasi olahan pisang menjadi perhatian

konsumen. Berbagai macam olahan pangan berbahan dasar pisang yang banyak digemari masyarakat diantaranya yaitu molen, sale, kripik, cake, pie dan puding pisang. Selain dari produk-produk tersebut, kini hadir pisang goreng beku Shamiya yang merupakan olahan pangan dari buah pisang kepok yang dibekukan, sehingga dapat memperpanjang umur simpan pisang. Banyaknya konsumen pisang goreng beku Shamiya yang berada di Provinsi Lampung dan luar Provinsi Lampung seperti wilayah Palembang dan sekitar Jabodetabek membuat industri Shamiya terus menjaga mutu dan kehalalan produknya dengan memberikan label halal pada kemasan serta dapat menjadi nilai tambah pada produk. Adanya label halal pada produk menandakan bahwasannya segala proses yang dilakukan, mulai dari bahan baku, sampai pendistribusian pisang goreng beku Shamiya dapat memberikan rasa aman bagi konsumen Muslim.

Mutu adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman berdasarkan PP Nomor 28 tahun 2004. Sedangkan Halal didefinisikan sebagai segala sesuatu yang diperbolehkan dan halal untuk dilakukan maupun dikonsumsi (Reki, 2015). Kehalalan pangan telah ditetapkan berdasarkan, UU RI No. 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal pada pasal 4 yang menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Pemilihan produk pisang goreng beku Shamiya sebagai objek penelitian adalah untuk menunjukkan bahwasannya kehalalan produk pangan tidak hanya dilihat berdasarkan pemahaman mendasar, seperti tidak mengandung babi, alkohol, darah, bangkai dan sebagainya. Namun terdapat pemahaman yang lebih luas terkait kehalalan. Menurut Reki (2015), bahwa halal berlaku untuk setiap bahan, peralatan, aktivitas, dan prosedur mencakup semua rantai produksi dari bahan mentah dan bahan tambahan, hingga perencanaan, manufaktur, pengemasan, logistik dan pengiriman, gudang, pemasaran, dan konsumsi. Titik kritis kehalalan pada produksi pisang goreng beku Shamiya adalah bahan tambahan yang digunakannya, seperti tepung terigu, minyak goreng, dan peralatan yang digunakan. Jika sudah mendapatkan sertifikasi halal maka titik kritis tersebut dapat dijamin kehalalannya. Oleh karena itu, berdasarkan latar

belakang peneliti ingin mengetahui apakah mutu produk dan sertifikasi halal berpengaruh terhadap minat beli konsumen pada produk pisang goreng beku Shamiya.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh mutu produk dan sertifikasi halal secara sebagian atau terpisah terhadap minat beli konsumen muslim produk pisang goreng beku Shamiya
2. Mengetahui pengaruh mutu produk dan sertifikasi halal secara serentak atau bersamaterhadap minat beli konsumen muslim produk pisang goreng beku Shamiya

1.3 Kerangka Teoritis

CV. Shamiya ialah badan usaha yang memproduksi pisang goreng beku berbahan dasar pisang kepok yang disuplai langsung oleh petani pisang di Lampung. Berdasarkan misi CV. Shamiya, inovasi yang diberikan dalam pengolahan pisang berupa produk pisang goreng beku. Sehingga dengan hadirnya pisang goreng beku Shamiya, maka produk ini dapat menjadi camilan praktis di mana saja dan kapan saja. Pemasaran yang luas membuat produk ini tidak hanya dikenal di Provinsi Lampung namun sampai berbagai daerah lainnya seperti Palembang dan Jabodetabek. Oleh karena itu, mutu produk dan jaminan halal Shamiya telah dibuktikan dengan adanya pelabelan halal MUI yang dapat menjadi nilai tambah pada produk. Adanya label halal pada produk menandakan bahwasannya segala proses yang dilakukan, mulai dari bahan baku, sampai pendistribusian pisang goreng beku Shamiya terjamin akan kehalalan produknya sehingga memberikan rasa tenang dalam mengkonsumsi dan memberikan ketentraman bagi hati konsumen muslim.

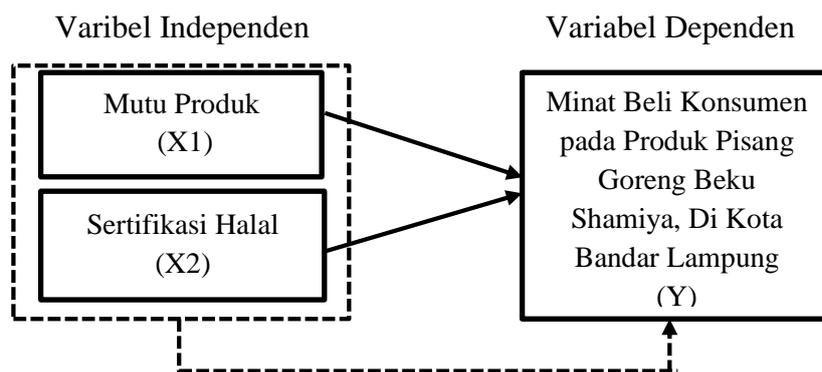
Mutu diartikan sebagai keseluruhan gambaran dan karakteristik suatu produk yang berkaitan dengan kemampuan untuk memenuhi atau memuaskan kebutuhan yang

dinyatakan secara langsung maupun secara tidak langsung (SNI 19-8402-1996). Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman (PP Nomor 28 tahun 2004). Kotler (2009), menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat mutu, maka semakin tinggi keinginan konsumen terhadap produk tersebut. Lubis (2015), menyatakan bahwa suatu proses penjualan sangat dipengaruhi oleh mutu produk, semakin tinggi tingkat mutu produk maka akan semakin tinggi pula penjualan produk tersebut. Berdasarkan hal ini, Pisang Goreng Beku Shamiya memberikan mutu produk yang dapat dilihat dari aroma pisang, tekstur, rasa, ukuran, tingkat higienis, warna dan ketahanan simpan. Mutu produk yang diberikan oleh pisang beku shamiya di atas diharapkan dapat menarik daya minat beli konsumen.

Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam UU RI No. 33 Tahun 2014 Pasal 1(2). Banyaknya penduduk Indonesia yang mayoritas beragam Islam membuat para pelaku industri pangan wajib mengetahui UU RI No. 33 Tahun 2014 Pasal 4 terkait “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” termasuk pada produk Pisang Goreng Beku Shamiya. Sertifikasi halal kini menjadi upaya untuk melindungi konsumen dari berbagai jenis makanan yang tidak sesuai dengan syariat Islam dan menjadi salah satu daya saing dalam perdagangan luas baik secara nasional maupun internasional. Pencantuman label halal pada kemasan menandakan bahwasannya produk tersebut telah terjamin kehalalannya berdasarkan keputusan tertulis MUI. Pemberian logo halal pada suatu produk akan mempengaruhi daya tarik konsumen dalam mengkonsumsi produk tersebut, terutama bagi konsumen muslim. Tidak hanya itu, pemberian logo halal juga menjadi informasi penting bagi konsumen saat dihadapkan dengan pertimbangan dalam memilih produk halal (Ambali dan Bakar , 2014).

Mutu produk dan sertifikasi halal merupakan variabel yang akan dianalisis melalui data kuesioner responden yang diambil dari 75 konsumen yang memenuhi syarat purposive sampling pembelian pisang goreng beku Shamiya. Kuesioner

tersebut terlebih dahulu dilakukan uji validitas dan uji reliabilitas. Uji validitas bertujuan untuk mengetahui item kuesioner yang valid dan tidak valid yang berpengaruh pada bisa tidaknya item kuesioner digunakan, sedangkan uji reliabilitas bertujuan untuk mengetahui apakah kuesioner tetap akurat apabila digunakan pada waktu berbeda dengan responden yang sama. Data dari uji validitas dan realibilitas selanjutnya dilakukan analisis uji asumsi klasik dan analisis regresi linear menggunakan program SPSS. Analisis analisis uji asumsi klasik bertujuan untuk memberikan kepastian bahwa persamaan regresi yang didapatkan memiliki ketepatan, tidak bias dan konsisten. Analisis regresi linear berganda untuk melihat hubungan sebab akibat yang terjadi antara variabel bebas dan variabel terikat. Oleh karena itu kerangka teori dalam penelitian ini disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Teori

1.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah sebagai berikut :

- H1 : Mutu produk dan sertifikasi halal secara sebagian berpengaruh terhadap minat beli konsumen Muslim Produk Pisang Goreng Beku Shamiya di Kota Bandar Lampung
- H2 : Mutu produk dan sertifikasi halal secara bersamaan berpengaruh terhadap minat beli konsumen Muslim Produk Pisang Goreng Beku Shamiya di Kota Bandar Lampung

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*)

Pisang kepok dapat tumbuh subur di wilayah Indonesia. Ciri fisik pisang kepok diantaranya tidak bulat memanjang dan cenderung pipih seperti varian pisang lainnya sehingga pisang kepok dapat dikatakan sebagai pisang gepeng. Menurut Prabawati dkk., (2008), pisang kepok mempunyai ciri fisik berwarna kuning kehijauan dengan kulit yang sangat tebal, biasanya bernoda coklat, serta memiliki rasa daging buah yang manis. Suhu optimum yang digunakan pada pertumbuhan pisang kepok berkisar 27°C dengan suhu maksimum 38°C. Pisang kepok berbentuk gepeng dan bersegi dengan ukuran buah kecil, beratnya berkisar 80-120 gram dengan panjang 10-12 cm. Daging buah pisang kepok memiliki 2 warna yaitu kuning dan putih. Pisang kepok merupakan jenis pisang yang termasuk ke dalam klasifikasi taksonomi *Family Musaceae* yang berasal dari India Selatan. Tanaman pisang kepok merupakan tanaman yang tergolong kedalam tanaman monokotil tahunan yang tersusun dari batang semu. Batang semu terdiri dari tumpukan pelepah daun yang tersusun secara rapat dan teratur. Percabangan pada pisang kepok bertipe simpodial dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga lalu buah. Pada batang pisang bagian bawah yang menggelembung itu merupakan umbi yang disebut dengan bonggol. Bonggol memiliki pucuk lateral (sucker) yang menjadi tempat tumbuhnya tanaman pisang. Berikut adalah taksonomi pisang kepok adalah sebagai berikut (Supriyadi dan Satuhu, 2008):

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Magnoliophyta*
Kelas : *Liliopsida*

Ordo : *Zingiberale*
 Famili : *Musacea*
 Genus : *Musa*
 Spesies : *Musa paradisiaca forma typica*

Buah pisang umumnya tidak berbiji atau bersifat partenokarpi. Buah pisang mentah memiliki asam organik utama berupa asam oksalat dan asam malat yang terjadi apabila pisang telah tua menuju matang. Adanya perubahan asam membuat pH pisang menurun dari 5,4 (mentah) menjadi 4,5 ketika pisang menjadi matang. Daun pisang memiliki helaian daun bentuknya lanset memanjang, panjang 1,5-3m, mudah koyak, permukaan bawah daun berkilin, lebar 30-70 cm, tulang tengah sebagai penopang, dan daun tersusun sejajar dan menyirip (Supriyadi dan Satu, 1999). Berikut buah pisang kepok dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pisang kepok

Berdasarkan cara mengkonsumsinya pisang diolongkan menjadi 2 jenis yaitu *Plantain* dan *Banana*. Golongan *Plantain* adalah jenis pisang (*Musa paradisiaca formatypica*) yang dikonsumsi setelah dilakukan pengolahan. Jenis pisang *Plantain* diantaranya : pisang rotan, pisang kapas, pisang kepok. Golongan pisang ini biasa diolah menjadi kripik, sale, selai, pisang goreng, dan jenis olahan lainnya. Sedangkan pada golongan *Banana* merupakan jenis pisang (*Musa paradisiaca Linnaeus*) yang dapat langsung dikonsumsi dalam kondisi segar tanpa perlu

dilakukan pengolahan terlebih dahulu. Pisang yang termasuk golongan *Banana* yaitu pisang ambon, pisang nangka, pisang angkleng, pisang raja dan lain sebagainya (Ramada, 2008).

Menurut Supriyadi dan Satuhu (2000), tingkat kematangan pisang dapat dilihat berdasarkan warna kulit dan perubahan kandungan pati dan gula pada proses pematangan. Berikut tingkat kematangan pisang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat kematangan pisang

No	Warna Kulit	% Pati	% Gula	Kriteria
1.	Hijau	20,0	0,5	Keras, belum matang
2.	Hijau kekuningan	18,0	2,5	Mulai terjadi pematangan
3.	Hijau lebih banyak daripada kuning	16,0	4,5	Mulai terjadi pematangan
4.	Kuning lebih banyak daripada hijau	13,0	7,5	Mulai terjadi pematangan
5.	Kuning dengan ujung berwarna hijau	7,0	13,5	Mulai terjadi pematangan
6.	Kuning penuh	2,5	18,0	Matang penuh
7.	Kuning dengan penuh bercak coklat	1,5	19,0	Matang dengan aroma kuat
8.	Kuning dengan bercak coklat lebih luas	1,0	19,0	Lewat matang, daging buah lunak, aroma sangat kuat

(Supriyadi dan Satuhu, 2000)

Berdasarkan Tabel 1. maka dapat diketahui bahwasannya tingkat kematangan pisang goreng beku Shamiya terjadi pada proses kematangan pisang ke 3 yaitu hijau lebih banyak daripada kuning. Tingkat kematangan ini menjadi kematangan yang cocok bagi pisang kepok jika dilihat berdasarkan tekstur dan rasa. Hal ini karena daging pisang tidak mengalami kekerasan dan kelunakan berlebih serta

pisang memiliki rasa manis sehingga sangat pas untuk dilakukan inovasi olahan pangan menjadi pisang goreng beku Shamiya (CV. Shamiya, 2022). Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang yang banyak digemari masyarakat karena dapat dijadikan berbagai produk olahan pangan diantaranya seperti nugget pisang, pie, selai, molen, kripik, puding, dan kue, berbagai produk makanan tradisional lainnya bahkan kini hadir olahan pangan pisang beku (*Frozen*). Di wilayah Bandar Lampung Industri pisang beku (*Frozen*) kini telah hadir tepatnya di Jalan Pagar Alam Nomor 73, Segala Mider Kecamatan Tanjung Karang Barat (Gang. Pu). Pisang goreng beku Shamiya ini telah banyak diminati masyarakat secara luas mulai di Provinsi Lampung sampai wilayah Palembang dan Jabodetabek. Pisang goreng beku Shamiya memiliki umur simpan selama 6 bulan pada suhu beku (*Freezer*) -27°C . Menurut Fitri (2003), Pembekuan adalah penyimpanan bahan pangan dalam keadaan beku yaitu pada suhu 12°C sampai 24°C . Pembekuan cepat (*quick freezing*) dilakukan pada suhu -24°C sampai 40°C dengan tujuan pembekuan untuk mengawetkan bahan pangan untuk beberapa bulan sampai beberapa tahun karena bakteri akan mengalami pertumbuhan yang terhambat dan proses biokimia akan menurun. Penentuan umur simpan Shamiya diketahui dengan mengamati secara langsung produk pisang goreng selama 1 tahun dalam kondisi tertutup rapat dan suhu beku. Maka berdasarkan hasil pengamatan diputuskan bahwa produk Shamiya tetap dalam keadaan baik untuk dikonsumsi terjadi pada rentan waktu 1 sampai 6 bulan (CV. Shamiya, 2022). Berikut produk pisang goreng beku Shamiya dapat dilihat pada Gambar 3



Gambar 3. Pisang beku shamiya

Adapun kandungan pisang kepok dalam 100 gram dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan pisang kepok (100 gram)

No.	Kandungan	Satuan	Jumlah
1.	Energi	kal	104,00
2.	Protein	g	1,20
3.	Kadar Air	g	70,00
4.	Karbohidrat	g	27,00
5.	Lemak	g	0,30
6.	Abu	g	0,90
7.	Serat Kasar	g	0,50
8.	Betakaroten	mg	2,40
9.	Kalsium	mg	80,00
10.	Fosfor	mg	290,00
11.	Asam Askorbat	mg	120,00
12.	Thiamin	mg	0,50
13.	Riboflavin	mg	0,50

(Supriyadi dan Satuhu, 1999)

Berdasarkan SNI 7422:2009 mengenai buah pisang segar, dimana pisang memiliki standar mutu tertentu yang harus dipenuhi guna meningkatkan kualitas pisang agar memiliki nilai jual tinggi sehingga dapat mempengaruhi minat beli konsumen. Berikut mutu produk pisang berdasarkan SNI 7422:2009 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Mutu Pisang Berdasarkan SNI 7422:2009

No	Ketentuan Minimum
1. Utuh	Buah dalam keadaan sempurna tanpa mengalami kecacatan yang mempengaruhi penampilan pada umumnya
2. Cacat sangat kecil	Adanya sedikit kecacatan fisik pada buah namun tidak mempengaruhi penampilan maupun mutu dari pisang
3. Bentuk Segar	Tidak adanya perubahan secara signifikan pada tampilan buah seperti warna terkecuali perubahan itu berasal dari proses pematangannya
4. Padat	Pada penampilan buah tidak adanya memar yang diakibatkan karena benturan pematangan
5. Layak Konsumsi	Buah dalam keadaan baik, tidak busuk maupun rusak
6. Bersih	Buah tidak terkena kotoran dan benda asing lainnya
7. Tidak rusak oleh perubahan suhu yang ekstrim	Buah dalam keadaan baik tidak adanya kerusakan yang disebabkan perubahan suhu ekstrim dalam penyimpanan
8. Bebas dari kelembaban eksternal dan abnormal	Terbebasnya buah akibat kelembaban tinggi yang akan membuat fisik buah mengalami kerusakan
9. Terhindar dari rasa dan aroma asing	Terbebasnya buah dari rasa dan aroma lain, selain khas pisang
10. Derajat kematangan	Keadaan tingkat kematangan fisiologis buah

2.2 Produksi Pisang Di Lampung

Provinsi Lampung menjadi salah satu wilayah yang dapat menghasilkan komoditi pisang cukup tinggi. Setiap tahunnya produktivitas hasil panen pisang terus mengalami perkembangan. Hal ini karena banyaknya wilayah kota di Provinsi Lampung yang terus dapat mempertahankan dan memperbanyak hasil panen komoditas pisang untuk terus berada dalam standar pasar. Berikut produktivitas produksi pisang tahun 2014-2016 di Provinsi Lampung, dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Produktivitas produksi buah pisang di provinsi Lampung

Kabupaten	Produksi Buah Pisang (Ton)		
	2014	2015	2016
Tanggamus	154.363	117.028	198.592
Lampung Barat	51.432	68.478	58.835
Lampung Utara	64.042	156.461	24.585
Lampung Tengah	89.881	67.682	179.263
Lampung Timur	857.102	4.544.314	109.430
Lampung Selatan	4.272.390	4.266.955	4.334.582
Way Kanan	34.238	26.155	19.334
Tulang Bawang	17.570	17.829	6.262.642
Pesawaran	9.176.707	9.999	8.275
Pringsewu	27.810	15.747	56.447
Mesuji	10.863	13.578	29.320
Tulang Bawang Barat	23.534	36.797	19.814
Pesisir Barat	30.830	35.085	8.514
Bandar Lampung	5.179	7.400	3.859.316
Metro	980	1.026	1.091

Sumber: BPS Lampung (2017)

2.3 Mutu Produk

Berdasarkan Standar Internasional ISO 8402 yang sudah diadopsi ke dalam SNI 19-8402-1996 tentang Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu, maka mutu diartikan sebagai keseluruhan gambaran dan karakteristik suatu produk yang berkaitan dengan kemampuan untuk memenuhi atau memuaskan kebutuhan yang dinyatakan secara langsung maupun secara tidak langsung. Mutu pangan bersifat

multi dimensi dan mempunyai banyak aspek. Aspek-aspek mutu pangan tersebut antara lain adalah aspek gizi (kalori, protein, lemak, mineral, vitamin, dan lain-lain) aspek selera (indrawi, enak, menarik, segar), aspek bisnis (standar mutu, kriteria mutu) serta aspek kesehatan (jasmani dan rohani). Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia (PP Nomor 28 tahun 2004). Menurut PP Nomor 28 tahun 2004 pengertian mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman.

Berdasarkan UU RI No. 33 Tahun 2014 Pasa 1(1), bahwa Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk dapat pula diartikan sebagai suatu barang maupun jasa yang dapat diperjual belikan dan dapat dilakukan penawaran ke pasar untuk kepentingan, kepemilikan, penggunaan, maupun untuk dikonsumsi guna memenuhi selera dan keperluan konsumen (Saladin, Djalsim dan Oesman, 2002).

2.4 Sertifikat Halal

Berdasarkan UU RI No. 33 Tahun 2014 Pasal 1(10), Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Menurut Lukmanul (2015), Sertifikasi halal secara sederhana adalah pemeriksaan untuk membuktikan kehalalan suatu produk tertentu, mulai dari bahan baku, pengolahan, pengemasan dan pendistribusiannya, termasuk bagaimana sistem internal perusahaan dapat menjamin konsistensi status kehalalan produk tersebut. Sedangkan Menurut Zulham (2013), menyatakan bahwa sertifikat halal menjadi prosedur wajib yang harus dilakukan pengusaha guna mendapatkan label halal pada kemasan produk, yang diberikan oleh instansi pemerintah berdasarkan syarat yang telah terpenuhi.

Berdasarkan PP No. 39 Tahun 2021 mengenai Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal pada Pasal 1 ayat 1 menyatakan "Jaminan Produk Halal (JPH) meruoakan kepastian hukum terhadap suatu produk halal yang dibuktikan dengan sertifikasi halal". Jaminan Produk Halal (JPH) berdasarkan UU RI No. 33 Tahun 2014 Pasal 3 memiliki tujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal. Berdasarkan PP No 69 Tahun 1999, Pasal 10 mengenai pemberian keterangan halal pada kemasan wajib dilakukan oleh seluruh pelaku usaha baik yang mengolah maupun mendistribusikan produk impor ke Indonesia. Pencantuman label halal pada kemasan menandakan bahwasannya produk tersebut telah terjamin kehalalannya berdasarkan keputusan tertulis MUI.

Berdasarkan *Halal Assurance System (HAS) 23000* mengenai persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI maka sistem jaminan halal mencakup 11 kriteria diantaranya sebagai berikut :

1. Kebijakan Halal, menjadi komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara konsisten.
2. Tim Manajemen Halal, adalah sekelompok orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan.
3. Pelatihan, adalah kegiatan peningkatan pengetahuan (*knowledge*), ketrampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan
4. Bahan, yang digunakan dalam proses produksi produk yang tersertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Bahan dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan tidak kritis dan bahan kritis. Bahan tidak kritis adalah bahan yang dicakup dalam Daftar Bahan Positif Halal, Sedangkan bahan kritis merupakan bahan tambahan di luar daftar bahan halal tersebut.
5. Fasilitas Produksi, mencakup bangunan, ruangan, mesin dan peralatan utama serta peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk harus terjamin identitasnya. Misal seperti pada :

- a). Industri Olahan Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika
- a. Pabrik tempat produksi harus didaftarkan, baik milik sendiri maupun sewa dari pihak lain.
 - b. Produksi dapat dilakukan di fasilitas khusus produk halal (*halal dedicated facility*) maupun *sharing facility*.
 - c. Jika produksi dilakukan di *sharing facility*, maka seluruh fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk harus bebas dari bahan babi dan turunannya.
 - d. Jika produksi dilakukan di *sharing facility*, maka perusahaan wajib menjamin fasilitas dibersihkan terlebih dahulu saat pergantian produksi dari produksi produk yang tidak disertifikasi ke produksi produk yang disertifikasi.
- b). Rumah Potong Hewan
- a. RPH khusus untuk produksi daging hewan halal alias harus bersifat *halal dedicated facility*.
 - b. RPH harus terpisah dari RPH maupun peternakan babi, termasuk di antaranya tidak dalam satu lokasi sama, tidak bersebelahan, berjarak minimal 5 km, dan tidak ada kontaminasi silang dengan RPH maupun peternakan babi.
 - c. Apabila proses *deboning* dilakukan di luar RPH, maka karkas harus hanya berasal dari RPH halal.
 - d. Alat penyembelih, baik manual maupun mekanik, harus memenuhi persyaratan penyembelihan halal.
- c). Dapur/Katering/Restoran
- a. Seluruh dapur, gudang, maupun *outlet* untuk menghasilkan produk harus didaftarkan, baik milik sendiri maupun sewa dari pihak lain.
 - b. *Outlet* restoran, fasilitas pendingin, dan alat transportasi daging berikut produk olahannya harus bersifat *halal dedicated facility*.
 - c. Fasilitas selain *outlet* restoran, fasilitas pendingin, dan alat transportasi daging berikut produk olahannya boleh bersifat *sharing facility*.

6. Produk harus memiliki karakteristik sensori, tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram, bentuk kemasan atau label tidak menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno.
7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, aktivitas kritis adalah aktivitas yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Secara umum, aktivitas kritis mencakup:
 - a. penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi,
 - b. formulasi dan pengembangan produk,
 - c. pemeriksaan bahan datang,
 - d. produksi,
 - e. pencucian fasilitas produksi,
 - f. penyimpanan bahan dan produk,
 - g. transportasi bahan dan produk.
8. Kemampuan Telusur, Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin ketertelusuran produk yang disertifikasi yang menjamin produk tersebut dapat ditelusuri berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas.
9. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria, perusahaan wajib mempunyai prosedur tertulis tentang penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Produk tersebut tidak boleh dijual ke konsumen dan harus dimusnahkan. Apabila produk sudah terlanjur dijual, maka produk harus ditarik.
10. Audit Internal, perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal harus dilakukan setidaknya satu kali dalam setahun. Jika ditemukan kelemahan (tidak terpenuhinya kriteria) dalam audit internal, maka perusahaan harus mengidentifikasi akar penyebabnya dan melakukan perbaikan.
11. Kaji Ulang Manajemen, Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis kaji ulang manajemen. Kaji ulang manajemen harus dilakukan setidaknya sekali dalam setahun. Kaji ulang manajemen dimaksudkan untuk menilai efektivitas penerapan sistem jaminan halal dalam perusahaan tersebut berikut merumuskan perbaikan berkelanjutan.

Berdasarkan PP No 69 Tahun 1999, Pasal 10 mengenai pemberian keterangan halal pada kemasan wajib dilakukan oleh seluruh pelaku usaha baik yang mengolah maupun mendistribusikan produk impor ke Indonesia. Maka pelaku usaha perlu mengetahui tata cara memperoleh sertifikat halal yang dijelaskan pada Gambar 4.



Gambar 4. Tata cara memperoleh sertifikat halal

Sumber : BPJPH, 2020

Berdasarkan Gambar 4, pelaku usaha dapat melakukan pengajuan permohonan secara tertulis kepada BPJPH terkait persyaratan dokumen yang diperlukan. Proses ini dilakukan maksimal 10 hari kerja. Jika dokumen permohonan telah lengkap maka pemohon akan menetapkan dan menugaskan LPH untuk melakukan pemeriksaan dan atau pengujian oleh auditor halal mengenai keabsahan dokumen dan pemeriksaan produknya. Pemeriksaan dilakukan maksimal 40 atau 60 hari kerja. Jika produk tersebut diketahui terdapat bahan yang diragukan kehalalannya maka akan dilakukan pengujian pada laboratorium yang selanjutnya hasil pengujian diserahkan kepada BPJPH untuk dilakukan verifikasi mengenai produk dan bahan yang digunakan, proses produk halal (PPH), hasil analisis dan/atau spesifikasi bahan, berita acara pemeriksaan, dan Rekomendasi. Selanjutnya BPJPH menyampaikan hasil verifikasi dokumen kepada MUI untuk mengkaji hasil verifikasi dokumen yang dilakukan oleh BPJPH dalam sidang fatwa halal

MUI dan memutuskan apakah produk tersebut halal atau tidak. Proses ini dilakukan paling lama 7 hari kerja terhitung sejak keputusan kehalalan produk diterima dari MUI. Jika produk dinyatakan halal maka BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal dan mempublikasikan sertifikat halal tersebut untuk menginformasikan bahwasannya produk yang bersangkutan telah terjamin kehalalannya berdasarkan keputusan tertulis MUI.

2.5 Minat Beli

Minat beli (*willingness to buy*) merupakan hasrat yang menunjukkan kesenangan pada suatu objek yang mengakibatkan seseorang ingin memilikinya atau mengkonsumsinya. Minat beli konsumen merupakan tindakan perencanaan dalam memilih suatu barang maupun jasa yang pada akhirnya mempunyai kecenderungan untuk memiliki dengan didasari oleh berbagai macam pertimbangan (Pramono, 2012). Minat beli menurut Kotler dan Keller (2009), adalah sikap yang tercipta karena adanya interaksi terhadap suatu objek yang menimbulkan rasa untuk mengonsumsi atau membeli. Produk dapat dikatakan menarik minat beli dikonsumsi apabila konsumen tersebut telah memutuskan untuk melakukan membeli produk tersebut. Respon setiap konsumen terhadap produk yang ditawarkan biasanya sangat kompleks/beragam, respon tersebut dapat terlihat dengan adanya dorongan konsumen untuk membeli maupun adanya motivasi konsumen dalam membeli. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwasannya minat adalah keinginan konsumen dalam memiliki suatu hal, yang menuntut mereka untuk mendapatkannya dengan melakukan pengorbanan pembelian terhadap produk yang mereka anggap menarik dan memuaskan.

Schiffman dan Kanuk (2010), menyatakan berbagai variabel yang mempengaruhi minat beli konsumen terhadap produk, ialah:

- a. Mutu produk, memberikan nilai dan keuntungan kepada konsumen setelah mengonsumsi produk tersebut, yang mengakibatkan rasa puas, nyaman dan ketertarikan terhadap produk untuk membeli.
- b. Harga, adalah faktor ekonomi yang diberikan konsumen ketika hendak membeli produk yang diinginkan.

- c. Desain produk, adalah model dibalik produk yang menggambarkan suatu informasi maupun bentuk produk sehingga dapat menimbulkan ketertarikan untuk membeli produk.
- d. Distribusi, adalah proses penyebar luasan produk agar dapat sampai ketangan konsumen yang menginginkan.

2.6 Konsumen

2.6.1 Perilaku Konsumen

Engel et al, (1995) Perilaku konsumen merupakan suatu sikap yang berkaitan langsung dengan hasil, konsumsi, dan menghabiskan produk dan jasa, termasuk proses pengambilan keputusan sebelum maupun setelah melakukan tindakan. Schiffmen dan Kanuk (2004), menjelaskan bahwasannya perilaku konsumen dapat diperlihatkan ketika membeli, menggunakan, mencari, mengevaluasi bahkan saat menghabiskan produk dan/atau jasa. Perilaku konsumen terbagi 2, diantaranya :

- 1) Perilaku terlihat, seperti waktu, oleh siapa, berapa banyak pembelian, dengan siapa dan bagaimana konsumen melakukan pembelian.
- 2) Perilaku tidak terlihat, seperti ingatan dan tanggapan konsumen pada suatu informasi mengenai perasaan konsumen terhadap produk yang telah dimiliki (Umar, 2003).

Faktor yang dapat mendorong perilaku konsumen diantaranya :

- 1) Faktor pribadi, (pekerjaan, gaya hidup, usia, keadaan ekonomi).
- 2) Faktor psikologi konsumen, (proses belajar, sikap, kepercayaan, motivasi, persepsi).
- 3) Faktor sosial budaya, (kelompok sosial, referensi keluarga, budaya khusus, kelas sosial).

Berdasarkan faktor-faktor tersebut, menyatakan bahwasannya perilaku konsumen menjadi penentu dalam proses pengambilan keputusan pembelian, dimana proses pengambilan diketahui melalui pendalaman masalah seperti tindakan untuk memenuhi dan memuaskan harapan konsumen (Setiadi, 2003).

2.6.2 Kepuasan Konsumen

Kepuasan konsumen merupakan sikap yang ditunjukkan karena adanya rasa senang terhadap kualitas barang maupun jasa karena sesuai dengan harapan dan kepuasan konsumen. Konsumen yang merasa puas akan suatu barang ataupun jasa yang diperolehnya, maka akan memberikan peluang besar sebagai tindakan promosi yang akan dilakukan konsumen tersebut untuk menarik minat beli dari konsumen lain. Menurut, Lopiyoadi (2001) kepuasan adalah cara seseorang menunjukkan ekspresi diri terhadap produk yang diterimanya berdasarkan hasil perbandingan atas kinerja produk yang sesuai dengan harapan. Tjiptono (2001), kepuasan pelanggan ialah bahan evaluasi produk atas harapan yang melampaui harapan konsumen, sedangkan ketidakpuasan adalah rasa kekecewaan yang diperoleh konsumen sebab karena ekspektasi kepuasan tidak sesuai dengan realita.

Menurut Kotler (2005) apabila produk memiliki kinerja rendah dan jauh dari harapan maka konsumen akan kecewa, jika memenuhi harapan maka konsumen akan puas, dan jika melebihi harapan maka konsumen akan sangat puas. Sehingga, kepuasan konsumen akan tercipta, tergantung bagaimana produk tersebut diciptakan berdasarkan riset pasar untuk mendapatkan gambaran mengenai keterbutuhan konsumen. Semakin tingginya tingkat keterbutuhan maka akan semakin besar peluang akan kepuasan dan sebaliknya jika banyaknya kesenjangan antara harapan dan kinerja, maka akan semakin banyak ketidakpuasan yang dialami. Berdasarkan dari gambaran tersebut, dimana kepuasan konsumen menjadi penentu adanya pembelian berulang atau tidak yang dilakukan oleh pelanggan.

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu

Tempat penelitian berada di Outlet CV. Shamiya , Jalan Pagar Alam No. 73, Segala Mider Kecamatan Tanjung Karang Barat, Kota Bandar Lampung. Pelaksanaan dilakukan pada tanggal Maret – April 2022.

3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah komputer, *software* pengolah data (SPSS 20), *Microsoft Office*, kamera dan alat tulis. Bahan yang digunakan adalah lembar kuisioner.

3.3 Metode Penelitian

Metode yang digunakan ialah metode kuantitatif dengan pendekatan asosiatif. Perolehan data pada penelitian didapatkan secara primer dan sekunder dengan melakukan wawancara pada pihak Shamiya dan penyebaran kuisioner sebagai alat pengumpulan data dari konsumen yang dijadikan sampel untuk melakukan pembuktian terkait pengaruh antara mutu produk dan sertifikasi halal terhadap minat beli konsumen produk pisang goreng beku shamiya. Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* atau berdasarkan ketentuan khusus sesuai dengan kebutuhan dalam penelitian (Sugiyono, 2017). Ketentuan khusus dalam penelitian ini berupa responden pernah melakukan pembelian produk pisang goreng beku Shamiya minimal sebanyak 2 kali. Pelaksanaan Penelitian

3.4.1 Metode Penentuan Jumlah Responden

Penentuan responden menggunakan metode Nonprobability Sampling dengan pengambilan sampel secara purposive sampling yang dilakukan berdasarkan ketentuan khusus berupa responden pernah melakukan pembelian produk pisang goreng beku Shamiya minimal sebanyak 2 kali. Populasi yang digunakan pada penelitian ini diperoleh dari jumlah pengunjung outlet Shamiya pada bulan Desember 2021 dengan pengunjung sebanyak 1.500 konsumen. Pemilihan banyaknya sampel dapat diketahui berdasarkan besarnya populasi Yount, seperti pada Tabel 5.

Tabel 5. Persentase sampling

Besar Populasi	Besar Sampel
0-100	100%
101-1000	10%
1.001-5.000	5%
5.001-10.000	3%
>10.000	1%

Sumber: Hertanto (2015)

Data jumlah pengunjung bulan Desember merupakan data populasi yang digunakan dalam penelitian ini. Berdasarkan jumlah pengunjung populasi yang diketahui sebanyak 1.500. Hal ini menandakan bahwasannya populasi tersebut tergolong dalam kisaran sampel sebesar 5% pada Tabel 4, maka:

$$n = N \times 5\%$$

Keterangan :

N = Banyaknya Populasi

n = Jumlah Sampel

Maka, $n = 1.500 \times 5\%$

$$n = 1.500 \times \frac{5}{100} = 75 \text{ sampel}$$

Jadi, sampel yang dibutuhkan dalam penentuan responden Pisang Goreng Beku Shamiya yaitu 75 responden.

3.4.2 Penyusunan Kuisiomer

Pada penelitian mengenai pengaruh mutu produk dan sertifikasi halal terhadap minat beli konsumen produk pisang goreng beku Shamiya, peneliti mengajukan 8 pertanyaan pada setiap variabelnya sehingga keseluruhan pertanyaan yang diajukan pada kuisiomer berjumlah 24 butir pertanyaan. Butir pertanyaan pada kuisiomer sebelum digunakan pada penelitian, telah disusun dengan melibatkan 3 pakar kuisiomer yang berasal dari dosen Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung dan telah dilakukan percobaan pendahuluan uji validitas kepada 20 responden untuk melihat apakah pertanyaan yang disusun telah relevan dengan karakteristik responden sehingga setiap pertanyaan dapat diterima dan tidak mengandung ambiguitas dalam kuisiomer yang dapat membuat responden salah paham. Pada tahapan penyusunan dan uji coba kuisiomer ini, peneliti juga melakukan survey di lapangan yang bertujuan untuk memperbaiki isi dari kuisiomer dan berdiskusi dengan pihak Shamiya terkait kuisiomer yang telah disusun sebelum disebarakan kepada konsumen. Dari hasil uji coba tersebut, dilakukan uji validitas menggunakan SPSS dengan cara membuat skor total dari masing-masing variabel (tabel perhitungan skor), kemudian melakukan klik *Analyze-Correlate-Bivariate*, lalu masukkan seluruh item variabel x ke variabel sesuai dengan apa yang ingin dianalisis, lalu *ceklis pearson-twotailed-flag*, lalu oke. Maka setelah melakukan langkah tersebut data hasil uji validitas dengan SPSS telah dapat diketahui. Berdasarkan hasil uji validitas pendahuluan dengan 20 responden, data yang diperoleh dinyatakan valid dan kuisiomer tersebut dapat digunakan lebih lanjut, sehingga disimpulkan pertanyaan pada kuisiomer dapat disebarakan kepada konsumen pisang goreng beku Shamiya. Dimana pada penelitian ini, uji validitas digunakan untuk mengetahui kevalidan jawaban dari 75 responden konsumen pisang goreng beku Shamiya.

3.4.3 Pengumpulan Kuisiomer

Pengumpulan data kuisiomer dilakukan secara offline menggunakan lembar kertas kuisiomer yang disebarakan kepada konsumen serta didampingi saat pengisian.

Kuisisioner tersebut ditempatkan di outlet pisang goreng beku Shamiya yang berada di Jalan Pagar Alam Nomor 73, Segala Mider, Kecamatan Tanjung. Karang Barat, Kota Bandar Lampung yang ditujukan kepada konsumen Shamiya yang berkunjung secara langsung, sehingga penyebaran kuisisioner dapat dilakukan dengan lebih efisien dan efektif kepada seluruh responden konsumen pisang goreng beku Shamiya. Skala pengukuran menggunakan skala likert guna memberikan nilai bagi setiap item atau indikator variabel yang akan menjadi tolak ukur melihat hasil dari pengaruh mutu produk dan sertifikasi halal terhadap minat beli konsumen pisang goreng beku Shamiya. Berikut penggunaan skala likert adalah sebagai berikut :

STS (Sangat Tidak Setuju)	: 1
TS (Tidak Setuju)	: 2
N (Netral)	: 3
S (Setuju)	: 4
SS (Sangat Setuju)	: 5

3.5 Teknik Pengujian Instrumen

3.5.1 Uji Validitas

Uji validitas adalah uji yang digunakan untuk memperoleh data (pengukuran) yang valid. Suatu pengukuran dinyatakan valid apabila instrumen yang digunakan dapat mengukur kebutuhan yang diperlukan dalam penelitian (Sugiyono 2017). Uji validitas dapat menggunakan rumus Product Moment :

$$r_{xy} = \frac{N(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{N\sum x^2 - (\sum x)^2\}\{N\sum y^2 - (\sum y)^2\}}}$$

Keterangan :

N = Jumlah Sampel

X = Koefisien Korelasi

$\sum y$ = Jumlah Skor Total

$\sum x$ = Jumlah Skor Butir

Berikut kriteria pengujian uji validitas :

Jika $r_{hitung} > r_{tabel}$ menggunakan taraf keyakinan 95% maka pernyataan tersebut dinyatakan valid

Jika $r_{hitung} < r_{tabel}$ menggunakan taraf keyakinan 95% maka pernyataan tersebut dinyatakan tidak valid

3.5.2 Uji Reliabilitas

Sugiyono (2017) Uji reliabilitas ialah alat uji yang digunakan untuk mengukur obyek yang sama secara berulang, dengan menghasilkan data yang sama (Instrumen Reliabel). Rumus *Cornbach's Alpha* merupakan rumus pengujian uji reliabilitas yang skornya antara 1 dan 0, yaitu :

$$r_{11} = \left\{ \frac{k}{(k-1)} \right\} \left\{ 1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right\}$$

Keterangan :

r_{11} = Reliabilitas Instrumen

$\sum \sigma_b^2$ = Jumlah Butir Variasi

σ_t^2 = Total Varian

K = Banyaknya Soal

Apabila, jumlah nilai *Cronbach's Alpha* $> 0,60$ maka data kuesioner dinyatakan baik (*reliable*).

3.6 Uji Asumsi Klasik

3.6.1 Uji Normalitas

Uji normalitas merupakan uji populasi terhadap data penelitian guna melihat apakah data populasi terdistribusi secara normal atau tidak. Uji normalitas bertujuan untuk menguji apakah dalam suatu model regresi baik variabel terikat maupun variabel bebas keduanya terdistribusi normal atau tidak.

3.6.2 Uji Multikolinearitas

Uji multikolinearitas merupakan uji untuk melihat korelasi yang kuat antara variabel-variabel independen dalam model regresi linear berganda. Jika terdapat

korelasi yang kuat antara variabel independen, maka hubungan antara variabel independen dan variabel dependen akan terganggu.

3.6.3 Uji Heteroskedastisitas

Uji Heteroskedastisitas merupakan uji untuk melihat apakah ada ketidaksamaan varian antara residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain. Model regresi yang memenuhi syarat ialah model yang kesamaan varian residual dari pengamatan satu ke pengamatan yang lainnya tetap.

3.7 Analisis Regresi Linier Berganda

Penelitian ini menggunakan metode statistic linier multiple regression (regresi linier berganda). Metode analisis regresi linier berganda digunakan untuk memprediksi nilai dari variabel terikat seperti minat beli (Y) dan variabel bebas seperti sertifikasi halal (X1), kualitas produk (X2) dengan menggunakan software SPSS. Model persamaan regresi linear berganda yaitu :

$$Y_1 = a + b_1X_1 + b_2X_2 + e$$

Dimana :

- Y1 : Minat Beli
- a : Konstanta
- b1 : Koefisien regresi sertifikasi halal
- X1 : Mutu Produk
- b2 : Koefisien regresi kualitas produk
- X2 : Sertifikasi Halal
- e : Tingkat error atau tingkat kesalahan

3.7.1 Uji Parsial (T)

Uji t merupakan uji untuk menjawab masalah, mencapai tujuan dan melakukan pembuktian hipotesis serta untuk mengetahui apakah variabel bebas secara parsial

berpengaruh secara signifikan (nyata) terhadap variabel terikat atau tidak.

Penggunaan uji t dilakukan untuk membandingkan perbedaan antara dua nilai rata-rata dengan standar error dari perbedaan rata-rata dua sampel. Pada uji t, nilai t hitung dibandingkan dengan nilai t_{tabel} , maka kriteria uji sebagai berikut :

- a) Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ atau $Sig < 0.05$, maka H_a diterima dan H_o ditolak, artinya variabel bebas X berpengaruh terhadap variabel terikat Y.
- b) Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ atau $Sig > 0.05$, maka H_a ditolak dan H_o diterima, artinya variabel bebas X tidak berpengaruh terhadap variabel terikat Y.

Rumus t_{tabel} :

$$t_{tabel} = t(\alpha/2; n-k-1)$$

Keterangan:

k = jumlah variabel independent

n = Jumlah sampel

3.7.2 Uji Simultan (F)

Pada dasarnya uji simultan (F) merupakan uji yang menunjukkan apakah seluruh variabel bebas berpengaruh sama pada variabel terikat jika variabel bebas dimasukkan ke dalam model. Anova (Analysis of Variance) merupakan uji yang dapat digunakan untuk uji signifikan simultan. Uji F merupakan pengujian untuk melihat apakah seluruh variabel bebas secara simultan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap variabel terikat, pada penelitian penggunaan taraf signifikansi sebesar (α) 0,05 atau 5% untuk menguji apakah hipotesis yang diberikan dalam penelitian diterima atau ditolak. Berdasarkan hasil perhitungan uji simultan (F) maka :

- 1) Jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ atau nilai sig $< 0,05$ maka terdapat pengaruh variabel X secara simultan terhadap variabel Y.
- 2) Jika $F_{hitung} < F_{tabel}$ atau nilai sig $> 0,05$ maka tidak terdapat pengaruh variabel X secara simultan terhadap variabel Y.

Rumus F_{tabel} :

$$F_{tabel} = F(k; n-k)$$

Keterangan:

n = jumlah sampel

k = jumlah variabel independent

3.7.3 Uji Determinasi (R^2)

Uji koefisien determinasi (R^2) merupakan uji yang dipakai untuk mengukur seberapa baik model menjelaskan variabel terikat. Nilai koefisien determinasi berkisar antara 0 sampai dengan 1. Jika nilai koefisien determinasi rendah artinya kemampuan variabel bebas dalam menjelaskan perubahan variabel terikat sangat terbatas. Namun jika nilai mendekati 1 artinya variabel bebas memberikan hampir semua informasi yang diperlukan untuk memprediksi perubahan variabel terikat (Sugiyono, 2011).

3.8 Analisis Data

Analisis data pada penelitian menggunakan metode kuantitatif. Kuantitatif merupakan metode uji statistik yang dipergunakan untuk mengolah data dengan melakukan berbagai penyajian, perhitungan dan pengujian hipotesis. Penyajian dan analisis data melalui data yang telah dikumpulkan dari hasil lapang maka dapat disajikan dalam bentuk diagram, tabel dan grafik. Pendekatan metode kuantitatif memiliki tujuan untuk membangun fakta, menguji teori, menunjukkan adanya pengaruh, hubungan serta perbandingan antar variabel, menaksir dan meramalkan hasilnya, dan memberikan deskripsi statistik. Sehingga, permasalahan pada penelitian yang berkaitan dengan data seperti angka dan program statistik maka penggunaan metode kuantitatif tepat untuk digunakan. Dalam keberjalanan suatu penelitian maka diperlukan adanya pemahaman konsep dasar dalam melakukan pengolahan data untuk dapat menggambarkan dengan tepat mengenai pendekatan dan jenis penelitian yang akan dilakukan, tidak hanya itu dalam penelitian kuantitatif konsep mengenai populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, dan analisis data juga menjadi hal yang perlu dipersiapkan guna menghasilkan data olahan yang sesuai dengan kebutuhan penelitian.

3.9 Variabel Penelitian

3.9.1 Variabel Independen

Variabel independen merupakan variabel bebas yang mempengaruhi variabel terikat baik pengaruh positif maupun negatif. (Umar, 2003). Pada penelitian ini terdiri 2 variabel bebas berupa mutu produk (X1) dan sertifikasi halal (X2).

3.9.2 Variabel Dependen

Variabel dependen adalah variabel terikat yang dipengaruhi oleh variabel bebas, dimana variabel ini menjadi faktor utama dalam suatu penelitian yang sedang dilakukan (Umar, 2003). Variabel dependen pada penelitian ini yaitu minat beli konsumen (Y)

V.KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian adalah sebagai berikut :

- 1) Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa variabel mutu produk dan sertifikasi halal secara sebagian berpengaruh terhadap variabel minat beli konsumen muslim pada produk pisang goreng beku Shamiya.
- 2) Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa variabel mutu produk dan sertifikasi halal secara bersamaan berpengaruh terhadap variabel minat beli konsumen Muslim pada produk pisang goreng beku Shamiya sebesar 15%.

5.2 Saran

Saran pada penelitian ini yaitu diharapkan CV. Shamiya dapat melakukan perbaikan mengenai mutu produk, diantaranya mengenai :

- 1). Bentuk irisan pisang yang kurang seragam, hal ini karena belum maksimalnya penggunaan peralatan industri sehingga pengirisan masih dilakukan secara manual.
- 2). Perlu dilakukannya perbaikan pada kemasan Shamiya, hal ini karena berdasarkan hasil wawancara responden, konsumen menyatakan bahwa penggunaan kemasan Shamiya kurang menarik sebab hanya dikemas menggunakan plastik transparan, terlebih pada kemasan pisang pecahan tidak terdapat logo halal dan petunjuk penyajian.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambali, A.B., dan Bakar, A.N. 2014. "People's awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Marker". *Journal Procedia-Sosial and Behavior Sciences* 8:(3-25).
- Aziz, Y. A. and Chok, N. V. 2013. The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach. *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 25(1), 1– 23.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Lampung Dalam Angka*. BPS Provinsi Lampung. <https://lampung.bps.go.id/site/pilihdata>. Diakses pada 18 Desember 2018.
- BPJPH. 2020. *Alur Proses Sertifikat Halal*. <http://www.halal.go.id/beritalengkap/215>. Diakses pada 12 Agustus 2020 Pukul 17.07
- Citra, S. 2016. Pengaruh Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Cherie Melalui Minat Beli. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(5):594 – 603.
- Cobb-Walgreen, Cathy J., Cynthia A. Ruble, and Naveen Donthu. 1995. Brand Equity, Brand Preference, and Purchase Intent. *Journal of Advertising*, XXIV (Fall), 25-40.
- Engel, J.F., Blackwell, R.D., dan Miniard, P.W. 1995. *Perilaku Konsumen, Edisi Keenam*. Jilid 1 & 2. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Eko, P. 2016. *Pengaruh Harga, Mutu Produk dan Lokasi terhadap Minat Beli Konsumen Dalam Membeli Beras Lokal*. Universitas Pasir Pengaraian. Riau.
- Fahmul, M. dan Nizar, M. 2020. Pengaruh Harga dan Label Halal MUI, Pada Oleh-oleh Makanan Khas Pasuruan Terhadap Minat Beli dan Keputusan

- Pembelian. *Jurnal Ekon omi Islam*, 11(2): 311-326. Fitri., R. 2003. *Pengawetan Makanan dan Permasalahannya*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Halal Corner. 2018. <https://halalcorner.id/mengenal-l-sistein-fungsi-dan-status-kehalalannya/>. Diakses pada tanggal 18 September.
- Haryoko dan Ali. 2018. Pengaruh Green Marketing Dan Brand Image Terhadap Minat Beli Air Mineral Dalam Kemasan (AMDK) Merek ADES. Universitas Pamulang. Jakarta.
- Kotler, K. 2009. *Manajemen Pemasaran 1. Edisi ketiga belas*. Erlangga. Jakarta.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13*. Erlangga. Jakarta.
- Liza., K. 2019. Peran Mediasi Minat Beli Pada Pengaruh Brand Ambassador dan Mutu Produk Terhadap Keputusan Pembelian produk Napoeleon Bakery. *Jurnal Niagawan*, 8(3):209.
- LPPOM MUI. 2019. <https://www.halalmui.org/mui14/main/detail/di-balik-kelezatan-pizza>. Diakses pada tanggal 28 Februari 2019 pukul 14.36.
- LPPOM MUI. 2021. <https://www.halalmui.org/mui14/main/detail/apa-yang-harus-dilakukan-perusahaan-jika-produk-tercemar-babi>. Diakses pada tanggal 22 Desember 2021 pukul 11.26.
- LPPOM MUI. 2021. <https://halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>. Diakses pada tanggal 01 Oktober.
- Lubis 2015. *Strategi Pemasaran Roti Kacang Di Kota Tebing Tinggi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lukmanul., H. 2015. Globalisasi Ilmu Halal. *Journal Of Halal Research*, 1(1):2
- Lupiyoadi. 2001. *Manajemen Pemasaran Jasa Teori dan Praktek*. Salemba Empat. Jakarta.
- Patnoad, M. S. 2001. Food safety education in England: A report from the

NEHA/CIEH sabbatical exchange program”. *Journal of Environmental Health*, 3(10):21-26.

- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian. Bogor.
- Pramono. 2012. *Pertimbangan dalam Membeli Produk Barang Maupun Jasa*. Intidayu Press. Jakarta.
- Priangani, R. 2015. *Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman*. Republika. Jakarta.
- Prima, A. dan Silvina, F. 2018. *Peningkatan Pemahaman Masyarakat tentang Pentingnya Mengonsumsi Produk Halal Bagi Pemuka Agama Islam Kota Padang*. Uin Imam Bonjol. Padang.
- Rafita, H. Z. 2015. *Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik (Studi Pada Mahasiswi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Angkatan 2013- 2016)*. UIN Raden Intan Lampung. Lampung.
- Ramada, A. 2008. “*Kulit Pisang Jangan Dibuang*” (online), (<http://organicindonesianvanilla.blogspot.com/2008/08/kulit-pisang-jangandibuang.html>, diakses tanggal 26 Oktober 2010).
- Reki., W. 2015. Ilmu Halal. *Journal Of Halal Research*, 1(1):3
- Saladin., Djaslim. dan Oesman. 2002. *Intisari Pemasaran dan Unsur-Unsur Pemasaran*. Linda Karya. Bandung.
- Schiffman dan Kanuk. 2004. *Prentice Hall Self Congruence Of A Muslim Woman Cosmetics*. PT. Indek. Jakarta.
- Schiffman dan Kanuk. 2010. *Perilaku Konsumen*. PT. Indek. Jakarta.
- Setiadi, N. 2003. *Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Kencana. Jakarta.
- Siswanto, T. 2013. Optimalisasi Sosial Media sebagai Media Pemasaran Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Liquidity*, 2(1):80-86.

- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kombinasi: Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Supriyadi, A. dan Satuhu, S. 1999. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriadi, A dan Satuhu, S. 2000. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyadi, A. dan Satuhu, S. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Talisa, R. dan Indah, F. 2017. *Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikasi Halal, Paparan Informasi, dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Tjiptono. 2001. *Manajemen Pemasaran dan Analisa Perilaku Konsumen*. BPFE. Yogyakarta.
- Umar, H. 2003. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Umar, H. 2003. *Metodologi Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Valentya, F., Lestari, N., Gotama, T., dan Kumar, S. 2014. Packaging as an attractive language to stimulate consumer preference on perfume : A survey on young adult respondents in the area of Jabodetabek. *International Journal of Scientific and Research Publication* 4(1):1
- Wahyuni., S. 2014. Pengaruh Lokasi Usaha Terhadap Minat Beli Konsumen Pada UD. Sumber Pangan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Zulham. 2013. *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*. Gramedia. Jakarta.