

Ringkasan

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh krisis kepercayaan konsumen Muslim terhadap sistem jaminan produk halal (JPH) di Indonesia, yang dipicu kasus kontaminasi unsur haram pada produk bersertifikat oleh BPJPH dan BPOM pada 2025. Hal ini menimbulkan keraguan (*was-was*) dan menekankan perlunya evaluasi ulang sertifikasi halal. Fokusnya pada kuliner tradisional Madura, yakni Bebek Songkem Pak Salim Sampang, yang memiliki nilai budaya dan ekonomi tinggi namun memerlukan verifikasi kehalalan oleh otoritas agama lokal. Celah empiris terletak pada studi sebelumnya yang jarang mempertimbangkan perspektif ulama Bangkalan sebagai otoritas moral (*Ghuru*) dalam mengawal produk lokal. Tujuan penelitian adalah menganalisis pandangan ulama Bangkalan tentang urgensi sertifikasi halal dalam pengelolaan Bebek Songkem, mengevaluasi kepatuhan proses produksi terhadap kehalalan bahan baku dan prosedur *Dhabihah Syar'iyah* untuk menghindari unsur *syubhat*, serta menganalisis implikasinya terhadap peningkatan kepercayaan konsumen Muslim. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif di Bangkalan dan Sampang. Data primer dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk mendapatkan data langsung dari lapangan. Hasil utama menunjukkan bahwa ulama Bangkalan menempatkan sertifikasi halal sebagai mandat syariah yang mendesak (*wajib syar'i*), berakar pada maqashid syariah, khususnya *hifz al-din* (pemeliharaan agama) dan *hifz al-nafs* (pemeliharaan jiwa melalui aspek *thayyib*). Proses pengolahan tradisional Bebek Songkem (kukus/ungkep) memenuhi aspek *thayyib*, namun analisis kritis mengungkap inkonsistensi dalam *Dhabihah Syar'iyah* (penyembelihan tidak sempurna) yang berpotensi membuat daging menjadi *maitah* (haram mutlak). Resiko *syubhat* yang tinggi akibat potensi perubahan bumbu pasca sertifikasi, mengaktifkan kaidah "*Idza ijta'ma'a al-halal wa al-haram ghuliba al-haram*". Implikasi terhadap kepercayaan konsumen secara signifikan tidak hanya bergantung pada logo formal (*Rato*), melainkan dimutlakkan oleh Hegemoni otoritas ulama (*Ghuru*) sebagai gerbang legitimasi spiritual, di mana sertifikasi halal berfungsi sebagai jaminan universal untuk menghilangkan keraguan (*syubhat*).

Kata kunci: *Bebek Songkem, Kepercayaan Konsumen, Produk Halal, Sertifikasi Halal, Ulama Madura*

Abstract

This study was motivated by the crisis of confidence among Muslim consumers in Indonesia's halal product assurance system (JPH), triggered by cases of haram contamination in products certified by BPJPH and BPOM in 2025. This has raised doubts (was-was) and emphasized the need for a re-evaluation of halal certification. The focus is on traditional Madurese cuisine, namely Bebek Songkem Pak Salim Sampang, which has high cultural and economic value but requires halal verification by local religious authorities. The empirical gap lies in previous studies that rarely consider the perspective of Bangkalan scholars as moral authorities (Ghuru) in overseeing local products. The objectives of this study are to analyze the views of Bangkalan scholars on the urgency of halal certification in the management of Bebek Songkem, evaluate the compliance of the production process with the halalness of raw materials and the procedures of Dhabihah Syar'iyah to avoid elements of syubhat, and analyze the implications for increasing the trust of Muslim consumers. The research method used a descriptive qualitative approach in Bangkalan and Sampang. Primary data was collected through interviews, observations, and documentation to obtain direct data from the field. The main results show that Bangkalan scholars consider halal certification to be an urgent Sharia mandate (wajib syar'i), rooted in maqashid syariah, particularly hifz al-din (preservation of religion) and hifz al-nafs (preservation of the soul through the aspect of thayyib). The traditional processing of Bebek Songkem (steamed/boiled) fulfills the aspect of thayyib, but critical analysis reveals inconsistencies in Dhabihah Syar'iyah (imperfect slaughter) which has the potential to make the meat maitah (absolutely haram). The high risk of syubhat due to the potential for changes in seasoning after certification activates the rule of "Idza ijtama'a al-halal wa al-haram ghuliba al-haram". The implications for consumer trust significantly depend not only on the formal logo (Rato), but are also determined by the hegemony of the religious authorities (Ghuru) as the

gateway to spiritual legitimacy, where halal certification serves as a universal guarantee to eliminate doubt (syubhat).

Keywords: Bebek Songkem, Consumer Trust, Halal Products, Halal Certification, Madura Cleric