



AGROINDUSTRIAL TECHNOLOGY JOURNAL

ISSN : 2599-0799 (print) ISSN : 2598-9480 (online)

Accredited SINTA 3: No.225/E/KPT/2022

**PEMETAAN KEHALALAN PRODUK PELAKU UMKM KECAMATAN SUKASARI
KOTA BANDUNG**

Mapping of The Halal Products by MSMEs Sukasari District Bandung City

Afuan Zahradika^{1}, Dodi Permadi²⁾*

¹Mahasiswa Program Studi S1 Terapan Logistik Bisnis, Universitas Logistik dan Bisnis Internasional

²Pengajar Program Studi S1 Terapan Logistik Bisnis, Universitas Logistik dan Bisnis Internasional

*Email korespondensi: afuanzahradika1@gmail.com

Info artikel: Diterima 10 November 2022, Direvisi 10 Januari 2023,
Disetujui 03 Mei 2023

ABSTRACT

Halal certification is very important in ensuring and maintaining halal products from production to consumption. However, in the process, it has several obstacles including knowledge that is not well understood and applied, especially for Micro, Small, and Medium Enterprise (MSMEs), due to lack of attention from various parties. Therefore, this research was conducted to identify halal knowledge of the products and raw materials used and provide recommendations or suggestions for implementing the halal concept to obtain halal certification for MSMEs. This research was conducted in the city of Bandung, specifically in the Sukasari sub-district. The method used in this study is a qualitative methodology with literature study, interviews as a data collection method, and case studies as an analytical technique, and is linked to the rules and policies that apply in Indonesia. The results of a study of 53 MSMEs (10% of the population) in the Sukasari area show that the majority of the raw materials used by MSMEs use raw materials that have halal certification, but not all of them are halal standards. Even though all traders know the importance of halal product certification, only a small number try to maintain the halalness of their products. Therefore, synergy is needed between business actors, the Government or related Institutions, and consumers to increase awareness of the importance of halal products.

Keywords: *Halal certification; MSMEs; Raw materials*

ABSTRAK

Sertifikasi halal sangat penting dalam memastikan dan menjaga produk halal mulai dari produksi hingga konsumsi. Namun, dalam prosesnya memiliki beberapa kendala diantaranya pengetahuan yang belum begitu dipahami dan diterapkan khususnya bagi para pelaku UMKM,

karena kurangnya perhatian dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi pengetahuan halal produk dan bahan baku yang digunakan serta memberikan rekomendasi atau usulan penerapan konsep halal untuk mendapatkan sertifikasi halal bagi para pelaku UMKM. Penelitian ini dilakukan di wilayah Kota Bandung dengan spesifik di wilayah Kecamatan Sukasari. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metodologi kualitatif dengan studi pustaka, wawancara sebagai metode pengumpulan data dan studi kasus sebagai teknik analisis, serta dikaitkan dengan aturan dan kebijakan yang berlaku di Indonesia. Hasil penelitian dari jumlah 53 pelaku UMKM (10% dari populasi) di wilayah Sukasari menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan oleh para pelaku UMKM mayoritas menggunakan bahan baku yang memiliki sertifikasi halal, namun tidak semua yang berstandar halal. Meskipun semua pedagang mengetahui pentingnya sertifikasi produk halal, hanya sebagian kecil yang berusaha untuk menjaga kehalalan produknya, oleh karena itu diperlukan sinergi antara pelaku usaha, Pemerintah atau Lembaga terkait dan konsumen untuk meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya produk halal.

Kata kunci: *Sertifikasi Halal; UMKM; Bahan Baku*

PENDAHULUAN

Bismillah, Indonesia sebagai salah satu negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia, memiliki potensi besar untuk menjadi negara produsen produk halal global. Salah satu cara untuk mewujudkan hal ini adalah dengan meningkatkan peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam produksi dan pemasaran produk halal. UMKM memiliki peran yang cukup penting dalam perekonomian Indonesia, sehingga dengan meningkatkan peran UMKM dalam produksi produk halal, dapat meningkatkan perekonomian Indonesia serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Namun demikian, masih banyak tantangan yang dihadapi UMKM dalam produksi dan pemasaran produk halal.

Indonesia dikenal sebagai negara dengan penduduk Muslim terbesar, dengan 229 juta atau 87,20% dari total populasi.

Dengan demikian, 12,70% populasi Muslim dunia berasal dari negara ini, sehingga wajar jika produksi dan konsumsi produk halal sangat besar. (Sazali & Ligte, 2019). Namun, ternyata dilaporkan bahwasannya Indonesia tidak berada ke dalam 10 besar penghasil makanan halal dunia. (Dinar Standard & Salaam Gateway, 2019). Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39, Tahun 2021, halal adalah segala sesuatu yang diijinkan oleh syariat untuk dipakai atau dikonsumsi. Produk yang beredar di tengah masyarakat belum semua telah terjamin kehalalannya. Oleh karena itu, undang-undang mewajibkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Produk yang halal selain terjamin kesyariahnya juga diyakini terdapat keberkahan didalamnya. Gaya hidup tersebut sudah menjadi kecenderungan masyarakat

dunia. Mulai dari produk pangan dan produk halal lainnya seperti pariwisata halal, fesyen, keuangan, kosmetik, dan obat-obatan sudah menjadi perhatian masyarakat internasional mengenai status kehalalannya. (Saribanon et al., 2019). Jaminan mengenai produk halal perlu dilakukan sesuai asas perlindungan, kepastian hukum, keadilan, akuntabilitas dan transparansi, efektifitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Jaminan pelaksanaan produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian tetap tersedianya produk halal bagi masyarakat untuk mengkonsumsi dan menggunakan produk halal, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk tujuan memproduksi dan menjual produk halal. (Syafriada, 2016).

Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen, terutama konsumen Muslim. Di dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39, Tahun 2021, juga dijelaskan mengenai tujuan jaminan penyelenggaraan produk halal yang bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk halal, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Namun belakangan ini masih sering ditemukan peredaran produk makanan atau

minuman dari lokal maupun impor yang belum memiliki label sertifikat halal yang terdapat pada kemasan makanan dan minuman. Hal ini menggambarkan masih rendahnya pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya mengikuti ketentuan hukum sertifikat halal.

Walaupun sudah diberlakukan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Undang-Undang Jaminan Produk Halal, belum sepenuhnya memberikan perlindungan hukum bagi konsumen Muslim terhadap produk makanan dan minuman halal (Syafriada, 2016). Menurut (Rohman et al., dalam Jaswir et al., 2020) analisis status kehalalan suatu produk menjadi sangat penting untuk menjaga keamanan produk serta mendeteksi bahan baku maupun mendeteksi pencampuran bahan yang bisa saja terjadi. Pemalsuan bahan halal dengan bahan haram sangat mungkin dilakukan oleh pihak yang tidak bertanggungjawab karena alasan faktor ekonomi.

Berdasarkan hasil penelitian (Munir et al., 2019) studi ini menunjukkan pengetahuan halal dan kesadaran halal, secara keseluruhan memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian suatu produk, namun berdasarkan hasil penelitian (Salam & Makhtum, 2022) masih terdapat beberapa kendala dalam implementasi jaminan produk halal dengan kewajiban sertifikasi halal ini, salah satunya

adalah rendahnya kesadaran hukum baik dari pihak produsen maupun konsumen, sebab kesadaran hukum yang rendah perlu terus disosialisasikan kepada masyarakat agar terciptanya tujuan dari dibuatnya kebijakan. Hal ini juga sejalan dengan penelitian (Yuwana & Hasanah, 2021) dimana tingkat literasi masyarakat masih rendah terkait hukum halal. Mereka hanyalah mengetahui halal atau haramnya suatu produk dari kemasan yang terdapat label halalnya saja. Suatu produk halal atau haram tidak hanya terbatas pada label halal saja, melainkan masyarakat juga harus memahami dan mengetahui produk makanan atau minuman yang dikonsumsi tersebut dari bahan baku halal atau tidak. Oleh karena itu berdasarkan hasil penelitian (Nurani et al., 2020), studi ini menunjukkan perlunya dukungan dan tindak lanjut terhadap setiap penyuluhan sertifikasi halal. Pemerintah Jawa Barat beserta UMKM perlu dalam membangun kekompakan antar komunitas melalui sebuah media pertukaran informasi untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi UMKM dalam melakukan sertifikasi halal.

Kota Bandung menjadi salah satu destinasi halal di Indonesia yang menargetkan peningkatan kunjungan wisatawan halal. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan di wilayah Kota Bandung dengan spesifik di wilayah Kecamatan Sukasari. Selain itu berdasarkan data jumlah

usaha mikro yang tercatat pada DISKOPUKM Kota Bandung, Tahun 2021, Sukasari, merupakan salah satu dari Kecamatan yang memiliki jumlah pedagang kaki lima atau usaha mikro terbesar di Kota Bandung. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi pengetahuan halal produk pelaku UMKM, bahan baku yang digunakan oleh para pelaku UMKM, kepemilikan sertifikasi halal serta memberikan rekomendasi usulan penerapan konsep halal bagi para pelaku UMKM di Kecamatan Sukasari.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif dengan wawancara sebagai metode pengumpulan data dan studi kasus sebagai teknik analisis. Data dikumpulkan dengan wawancara mendalam, dan format semi-terstruktur digunakan untuk memperoleh pemahaman mendalam tentang implementasi penggunaan produk dan bahan baku halal sambil menjaga jawaban tetap terbuka. Wawancara dilakukan, direkam, dan ditranskrip untuk selanjutnya dianalisis. Dalam penelitian ini, terdapat 53 pelaku UMKM atau 10% dari 494 total populasi berdasarkan data dari Open Data Kota Bandung, Tahun 2021 di wilayah Sukasari. Data tersebut digunakan sebagai studi kasus untuk memberikan pemahaman yang luas dalam implementasi halal.

HASIL DAN DISKUSI

1. Produk Olahan

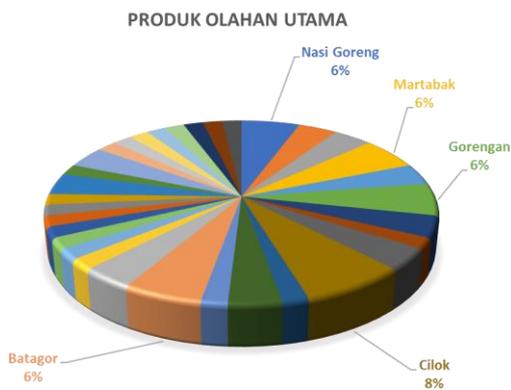
Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39, Tahun 2021, yang dimaksud produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Berikut ini adalah data responden yang berhasil dilakukan proses wawancara dari 53 responden kemudian dilakukan pengelompokan menurut jenis produk olahannya, yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Produk Olahan

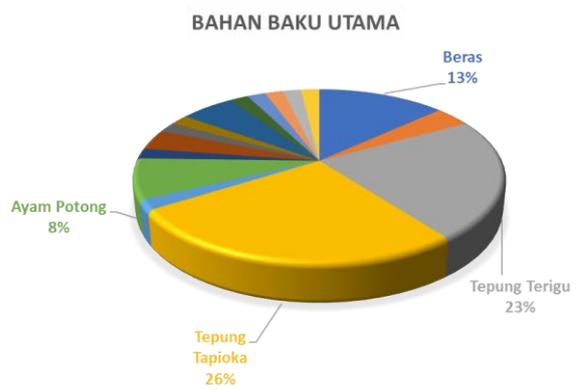
No	Produk Olahan Utama	Jumlah
1	Nasi Goreng	3
2	Jamur Crispy	2
3	Roti	2
4	Martabak	3
5	Bakso	2
6	Gorengan	3
7	Cilor	2
8	Es Doger	1
9	Cimol	2
10	Cilok	4
11	Ayam Goreng	1
12	Bubur	2
13	Minuman Instan	1
14	Batagor	3
15	Thai Tea	2

16	Kopi	1
17	Makanan Ringan	1
18	Kebab	1
19	Jasuke	1
20	Siomay	1
21	Molen	1
22	Rujak	1
23	Soto	2
24	Lumpia	1
25	Mie Ayam	2
26	Sate Padang	1
27	Singkong Keju	1
28	Kue	1
29	Es Goyobod	1
30	Tahu	1
31	Banros	1
32	Nasi Kuning	1
33	Ketoprak	1

Data yang terkumpul menunjukkan beragam macam produk olahan yang diperdagangkan oleh pedagang mikro di Kecamatan Sukasari dengan dominasi produk olahan berupa cilok sebanyak 8%, kemudian nasi goreng, martabak, batagor, dan gorengan, yang masing-masing memiliki persentase sebanyak 6%, dengan kandungan komposisi bahan baku yang bermacam-macam.



Gambar 1. Produk olahan utama



Gambar 2. Bahan baku utama dalam produk olahan

2. Bahan Baku

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39, Tahun 2021, bahan baku adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk. Dalam hal ini terdapat dua macam bahan baku yang akan ditelusuri, yaitu bahan baku utama dan bahan baku pendukung.

a. Bahan baku utama

Berdasarkan hasil dari wawancara dapat diketahui bahwa bahan baku utama yang paling banyak digunakan oleh para pedagang di Kecamatan Sukasari adalah tepung tapioka dengan persentase sebesar 26%, tepung terigu 23%, beras 13% dan ayam potong sebesar 8%.

b. Bahan baku pendukung

Berdasarkan hasil dari wawancara dapat diketahui bahwa bahan baku pendukung yang paling banyak digunakan oleh para pedagang di Kecamatan Sukasari adalah *seasoning* atau rempah-rempah dengan persentase sebesar 31%, coklat, keju, susu 19%, dan daging sapi sebesar 8%.



Gambar 3. Bahan baku pendukung dalam produk olahan

3. Status Kehalalan Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengelompokan bahan baku sebelumnya baik bahan baku utama maupun bahan baku pendukung yang digunakan oleh para pedagang. Bahan baku tersebut dapat dibedakan menjadi 2 macam yaitu bahan baku yang berasal dari produk alam berupa gandum, padi, *seasoning* atau rempah-rempah. Serta bahan baku yang berasal dari hewan yaitu daging ayam, daging sapi, susu dan keju.

Berdasarkan hasil wawancara kepada setiap pedagang, bahan baku yang digunakan mayoritas menggunakan bahan baku yang berasal dari standar pabrik yang memiliki sertifikasi halal, seperti tepung gandum, keju dan susu. Namun tidak semua produk bahan baku yang di gunakan berasal dari pabrik yang berstandar halal. Bahan baku berupa daging ayam, daging sapi dan rempah-rempah yang digunakan masih berasal dari pasar tradisional yang masing-masing produk tersebut belum memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu bahan baku yang belum memiliki sertifikat halal perlu diperhatikan kembali status kehalalannya untuk menjamin kehalalan produk olahan pedagang skala mikro.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39, Tahun 2021, untuk menentukan status kehalalan masing-masing bahan baku setidaknya perlu diperhatikan menurut tujuan pengolahan, sumber atau asal bahan baku, dan proses

bahan baku berupa rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Berikut akan dijelaskan status kehalalan masing-masing bahan baku yang bukan berasal dari pabrik dan belum memiliki sertifikasi halal dengan pendekatan titik kritis pada bahan baku produk alam dan produk hewani.

a. Titik kritis produk alam

Produk alam merupakan bahan baku dari organisme hidup yang berasal dari *kingdom plantae* dan banyak digunakan oleh masyarakat sebagai sumber makanan. Berdasarkan Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 1360, Tahun 2021, untuk bahan alam yang berasal langsung dari tanaman itu sendiri maka statusnya adalah halal dikonsumsi meskipun pupuk yang digunakan asalnya dari pupuk kandang atau kotoran makhluk hidup dan dikecualikan atas kewajiban untuk memiliki sertifikasi halal. Oleh karena itu rempah-rempah yang biasa digunakan oleh para pedagang memiliki asal bahan yang berstatus halal, namun dalam prosesnya, pengolahan bahan baku yang berasal dari alam tetap harus melalui proses yang halal menurut syariat, tanpa adanya campuran dari bahan pangan lainnya yang bersifat haram ataupun najis, dan proses pengolahan harus dilakukan

di tempat-tempat yang bersih dan higienis. Kemudian dalam melakukan penyimpanan dan pendistribusian bahan baku juga perlu diperhatikan agar status kehalalan tetap terjaga. Selain itu, tujuan dari pengolahan bahan baku alam yang difungsikan sebagai bahan baku pendukung seperti *seasoning* atau rempah-rempah harus digunakan untuk tujuan yang baik. Jika produk alam digunakan untuk tujuan yang tidak baik, misalnya untuk menghasilkan produk yang haram dikonsumsi menurut syariat, maka status produk hasil olahan bahan baku alam tersebut menjadi haram. (Nahara et al., 2022).

b. Titik kritis produk hewani

Produk hewani merupakan segala macam bahan pangan yang berasal dari tubuh hewan. Yang termasuk bahan baku hewan yang haram sebagaimana telah Allah SWT firman di dalam QS. Al-Maidah ayat 3 yang artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan diharamkan pula yang disembelih untuk berhala...” Di dalam Tafsir Ibnu Katsir, surah Al-Maidah ayat 3 menjelaskan tentang daging yang halal dan haram. Kitab ini menekankan bahwa hanya daging hewan yang disembelih dengan nama

Allah SWT dan mengalir darahnya yang dapat dikonsumsi oleh Muslim, seperti daging sapi, kambing, dan domba. Sedangkan daging yang haram adalah daging binatang yang tidak disembelih dengan benar, daging binatang yang memakan daging atau darah, dan daging binatang yang mati terbunuh. Tetapi dikecualikan dari bangkai tersebut yaitu ikan, karena ikan tetap halal, baik mati karena disembelih ataupun karena penyebab lainnya. Ibnu Katsir juga menyarankan umat Islam untuk selalu memastikan bahwa bahan makanan yang akan mereka makan adalah halal dan baik untuk dikonsumsi.

Bahan baku yang digunakan oleh para pedagang berupa daging sapi dan daging ayam yang didapatkan di pasar tradisional merupakan bahan baku dengan status paling kritis karena belum dapat dipastikan lokasi penyembelihan dan pengolahannya berstandar halal. Oleh karena itu bahan baku tersebut sangat perlu ditelusuri kembali dan dipastikan memiliki jaminan sertifikasi halal untuk memastikan proses penyembelihannya sesuai dengan syariat Islam dan hewan tersebut dalam kondisi sehat sehingga produk yang dihasilkan tidak memberikan dampak negatif berupa penyakit.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39, Tahun 2021, proses pengolahan produk halal yang menggunakan bahan baku hewani meliputi

lokasi, tempat, dan alat PPH (Proses Produk Halal) wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat untuk proses produk tidak halal, kemudian lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal. Selain itu, tujuan dari pengolahan bahan baku yang berasal dari hewan sebagai bahan baku seperti daging ayam dan daging sapi harus digunakan untuk tujuan yang baik. Jika bahan baku hewani digunakan untuk tujuan yang tidak baik, misalnya untuk menghasilkan produk yang haram dikonsumsi menurut syariat, maka status produk hasil olahan bahan baku hewani tersebut menjadi haram. (Nahara et al., 2022).

4. Pemahaman dan Kepemilikan Sertifikasi Halal

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa semua pedagang mengetahui tentang ketentuan pentingnya sertifikasi produk halal, namun hanya sebagian kecil yang berusaha untuk menjaga status kehalalan bahan baku secara mandiri. Pengetahuan pedagang terhadap halal produk sudah cukup baik dan hanya 9% saja yang kurang baik. Berikut hasil survey tingkat pemahaman pedagang mengenai halal produk melalui analisis pertanyaan-pertanyaan yang telah diberikan.

Tabel 2. Pengetahuan mengenai halal produk

Keterangan	Pengetahuan Mengenai Kehalalan Produk
Sangat Baik	4
Baik	36
Kurang	8
Sangat Kurang	5

Sayangnya tingkat pemahaman yang baik tentang pentingnya sertifikasi halal belum dibarengi dengan kepemilikan sertifikasi halal oleh para pelaku UMKM, padahal produk tersebut sudah lama dipasarkan dan sangat perlu untuk tetap terjaga dan terjamin kehalalan maupun kualitasnya. Berdasarkan hasil wawancara dengan para pelaku UMKM, menurut mereka saat ini kepentingan mengenai sertifikasi halal tidak begitu berdampak dengan hasil penjualan mereka, dikarenakan kesadaran konsumen mengenai kehalalan produk masih kurang. Kemudian kebanyakan dari mereka belum mengetahui prosedur pendaftaran, dan masih perlu bantuan untuk memahami tahapan mendaftar. Banyak pedagang yang masih beranggapan pendaftaran halal produk masih terlalu ribet dan mahal bagi usaha mikro. Menurut mereka dengan memastikan sendiri bahan baku yang digunakan adalah produk halal, sudah cukup untuk memastikan produk yang mereka perdagangkan kepada konsumen adalah halal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Bahan baku yang digunakan oleh para pelaku UMKM mayoritas menggunakan bahan baku yang berasal dari standar pabrik dan memiliki sertifikasi halal, namun tidak semua produk bahan baku yang digunakan berasal dari pabrik yang berstandar halal. Bahan baku berupa daging ayam, daging sapi dan rempah-rempah yang digunakan masih berasal dari pasar tradisional yang belum memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu perlu ditelusuri kembali titik kritis dari masing-masing bahan baku berdasarkan asal bahan baku, proses pengolahan dan tujuan pengolahannya agar kehalalan produk dapat terjamin.

Meskipun semua pedagang mengetahui pentingnya sertifikasi produk halal, hanya sebagian kecil yang benar-benar berusaha untuk menjaga kehalalan bahan baku dan bahan pendukung secara mandiri dan berniat untuk mendaftarkan produknya agar bersertifikat halal. Kepemilikan sertifikasi halal oleh para pelaku UMKM masih sangat minim meskipun produk tersebut sudah lama dipasarkan. Para pelaku UMKM menganggap bahwa kepentingan mengenai sertifikasi halal tidak begitu berdampak dengan hasil penjualan mereka, karena bagi mereka kesadaran konsumen mengenai kehalalan produk masih kurang. Mereka juga belum mengetahui prosedur pendaftaran

sertifikasi halal dan masih perlu bantuan untuk memahami tahapan mendaftar. Banyak pedagang yang beranggapan bahwa pendaftaran halal produk masih terlalu ribet dan mahal bagi usaha mikro. Oleh karena itu mereka lebih memilih untuk memastikan sendiri bahan yang digunakan adalah produk halal.

Saran

Pelaku UMKM dalam melakukan proses produksi, penting untuk mengetahui sumber bahan baku utama dan bahan pendukung yang digunakan. Sumber yang tidak jelas atau tidak diakui oleh lembaga sertifikasi halal harus dihindari untuk memastikan bahwa semua bahan yang digunakan sesuai dengan syariat Islam dan tidak mengandung bahan haram. Selain itu, proses produksi juga perlu menghindari bahan lain yang bersifat haram maupun najis dan menjaga kebersihan dan keamanan dalam proses produksi agar produk yang dihasilkan tetap halal dan aman untuk dikonsumsi. Untuk memastikan produk sesuai dengan standar halal, penting untuk mencari informasi dan edukasi tentang prosedur dan tahapan pendaftaran sertifikasi halal serta mencari bantuan dari lembaga sertifikasi halal atau asosiasi UMKM untuk memahami dan melakukan sertifikasi halal.

Pemerintah dan lembaga terkait dalam hal ini perlu memberikan dukungan dan

fasilitas yang memadai bagi UMKM dalam proses pendaftaran sertifikasi halal. Salah satu caranya adalah dengan menyediakan petugas pendamping yang kompeten untuk membantu UMKM dalam mengurus pendaftaran sertifikasi halal. Selain itu, perlu diselenggarakan pelatihan dan sosialisasi tentang cara melakukan pendaftaran sertifikasi halal secara rutin dan berkala. UMKM juga perlu didukung dengan dukungan finansial atau subsidi untuk mengikuti proses sertifikasi halal. Pemerintah dan lembaga terkait juga perlu membuat jaringan kerjasama dengan lembaga sertifikasi halal yang terpercaya dan membuat mekanisme monitoring dan evaluasi untuk menjamin kualitas sertifikasi halal yang diterbitkan. Layanan konsultasi atau konseling juga perlu disediakan bagi UMKM yang mengalami kesulitan dalam proses pendaftaran sertifikasi halal. Selain itu, perlu dilakukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pentingnya memilih produk bersertifikasi halal agar meningkatkan kesadaran masyarakat tentang halal dan haram dalam produk yang dikonsumsi.

Bagi konsumen khususnya Muslim tentunya harus meningkatkan *halal awareness* atau kesadaran halal dengan lebih bijak lagi dalam membeli produk makanan dan minuman, bukan hanya melihat logo halal pada kemasan, namun memperhatikan

bahan baku yang digunakan oleh para pedagang dan proses pengolahannya. Hal ini dilakukan untuk memberikan suatu efek secara tidak langsung dari sisi nilai tambah bagi para pelaku usaha untuk wajib mendaftarkan produknya agar bersertifikat halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada seluruh pihak yang ikut berkontribusi dalam menyelesaikan penelitian ini. Terkhusus untuk seluruh UMKM di sekitar Kecamatan Sukasari, Dosen S1 Terapan Logistik Bisnis ULBI yang menjadi inspirasi penulis, serta terlebih untuk orang tua penulis. Semoga Allah SWT memberikan keberkahan dalam setiap aktivitas dan perjuangan untuk mendapatkan ridhonya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinar Standard, & Salaam Gateway. (2019). *State of the Global Islamic Economy Report*.
www.SalaamGateway.com/SGIE19-20
- DISKOPUKM Kota Bandung. *Sistem Informasi Pedagang Kaki Lima (SIPKL)*. [diakses pada 29 Januari 2023]. Tersedia dari: <https://sipkl.bandung.go.id/statistik>
- Jaswir, I., A.Rahayu, E., Yuliana, N. D., & Roswiem, A. P. (2020). *Daftar*

- Referensi Bahan-bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Substitusi Bahan Non-Halal.*
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 1360 Tahun 2021, (2021).
- Munir, M., Hidayat, K., Fakhry, M., & Mu'tamar, M. F. F. (2019). Pengaruh Pengetahuan Halal, Kesadaran Halal (Halal Awareness) Dan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jamu Madura. *Agroindustrial Technology Journal*, 3(2), 95. <https://doi.org/10.21111/atj.v3i2.3858>
- Nahara, A. R., Mahardika, G. B., & Gunawan, S. (2022). Titik kritis halal olahan produk alami sebagai bahan aditif pangan. *Halal Research*, 2(2), 112–119. <https://doi.org/https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.424>
- Nurani, N., Nursjanti, F., Munawar, F., & Widyatama Bandung, U. (2020). Penyuluhan Sertifikasi Halal Bagi UMKM Jawa Barat Pada Situasi Pandemi Covid-19. *Madaniya*, 1(3). <https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/24>
- Open Data Kota Bandung. *Tahun 2020 - Data Usaha Kecil Menengah (UKM)*. [diakses pada 29 Januari 2023]. Tersedia dari: <http://satudata.bandung.go.id/>
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021, (2021).
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kabupaten Sampang. *Qawwam: The Leader's Writing*, 3(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.32939/qawwam.v2i2.110>
- Saribanon, E., Purba, O., & Agushinta, L. (2019). Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik (JMBTL)*, 5(3). <http://library.itl.ac.id/jurnal>
- Sazali, A. M., & Ligte, J. S. (2019). The Importance of Halal Logistics Implementation in Indonesia in Compliance with Domestic and Global Halal Market Requirements. *Jurnal Transportasi Multimoda*, 17(2), 17–26. <https://doi.org/10.25104/mtm.v15i1.413>
- Syafrida. (2016). Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.33476/ajl.v7i2.353>
- Ibnu Katsir. (2022). *Tafsir Ibnu Katsir* (Vol. 3). Ummul Qura.

Yuwana, S. I. P., & Hasanah, H. (2021).

Literasi Produk Bersertifikasi Halal
Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan
Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian
Masyarakat Madani*, 1(2), 104–112.
[https://doi.org/https://doi.org/10.51805/
jpmm.v1i2.44](https://doi.org/https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i2.44)