

ANALISIS IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK HALAL MELALUI SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK PANGAN OLAHAN SALAK

ANALYSIS OF HALAL PRODUCT ASSURANCE IMPLEMENTATION THROUGH HALAL CERTIFICATION ON PROCESSED SALAK FOOD PRODUCTS

Diyah Mar'atus Syafi'ah^{1*}, Lailatul Qadariah²

¹Ekonomi Syariah, Fakultas Kislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Jl. Raya telang, Perumahan Telang Indah, Telang, Kec. Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur, 69162, Indonesia

²Dosen Ekonomi Syariah, Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Jl. Raya telang, Perumahan Telang Indah, Telang, Kec. Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur, 69162, Indonesia

*E-mail: diyahmaratus10@gmail.com

Naskah masuk: 2022-10-19

Naskah diperbaiki: 2022-10-25

Naskah diterima: 2022-10-26

ABSTRAK

Industri halal menjadi *trend* di berbagai negara beberapa tahun terakhir ini, termasuk Indonesia terutama pada sektor industri makanan halal. Sektor makanan halal kini jadi kesempatan baru guna mengoptimalkan perkembangan perekonomian. Karena hal itu, Indonesia berusaha melakukan pengembangan industri minuman dan makanan halal didalam negeri guna mendukung perkembangan bisnis halal, sehingga dikeluarkan UU No.33/2014 perihal jaminan produk halal. Guna mendorong pertumbuhan bisnis halal tersebut perihal usaha sebagaimana diimplementasikan produk halal dalam masing-masing daerah di Indonesia, sehingga dibutuhkan pengkajian berupa hal didalam studi ini guna memahami bagaimana implementasi jaminan produk halal melalui sertifikat halal pada produk minuman dan makanan UMKM yang terdapat di Kabupaten Bangkalan khususnya pada UMKM UD BUDI JAYA yang merupakan UMKM satu-satunya yang bergerak pada produk pangan olahan salak yang ada di Kabupaten Bangkalan. UMKM ini sudah memiliki sertifikasi halal dan harus terus di perpanjang. Dari sisi produksi semakin berjalannya waktu apakah UMKM ini dalam produksinya tetap konsisten mempertahankan kehalalan produk serta menjamin kehalalan produk tersebut untuk di konsumsi dengan cara memakai alat-alat ataupun bahan serta proses pengolahan yang selaras terhadap ketentuan LPPOM-MUI atau belum. Bersumber pemaparan tersebut, penulis mempunyai ketertarikan dalam mengamati seberapa kuat pemilik UMKM UD BUDI JAYA dan Karyawan itu menjamin bahwa dari bahan, alat, serta proses pengolahan betul-betul memperhatikan kehalalannya. Adapun studi ini dilakukan memakai teknik studi deskriptif kualitatif yang dalam pengumpulannya datanya dilakukan dengan observasi, dokumentasi serta wawancara terhadap informan. Berdasarkan studi ini kondisi menunjukkan bahwa UMKM UD BUDI JAYA menjamin terkiat konsistensi kehalalan produk baik dari segi komposisi bahan, peralatan, tempat produksi serta proses produksi.

Kata kunci: Sertifikasi Halal & Jaminan Halal, Usaha Mikro Kecil & Menengah.

ABSTRACT

The halal industry has become a trend in various countries in recent years, including Indonesia, especially in the halal food industry sector. The halal food sector is now a new opportunity to optimize economic development. Because of that Indonesia is trying to develop the halal food and beverage industry in the country to support the development of the halal business. So that Law No. 33/2014 was issued regarding the guarantee of halal products. In order to encourage the growth of the halal business, it is about the

business as implemented by halal products in each region in Indonesia, so a study is needed in the form of things in this study in order to understand how to implement halal product guarantees through halal certificates for MSME food and beverage products found in Bangkalan Regency, in particular. at UD BUDI JAYA MSMEs which are the only MSMEs engaged in salak processed food products in Bangkalan district. These MSMEs already have halal certification and must continue to be extended. In terms of production, as time goes by, whether these MSMEs in their production consistently maintain product halalness and guarantee the halalness of the product for consumption by using tools or materials and processing processes that are in line with LPPOM-MUI regulations or not. Based on this explanation, the author has an interest in observing how strong the UD BUDI JAYA MSME owners and employees guarantee that the materials, tools, and processing processes really pay attention to halal. This study was conducted using a qualitative descriptive study technique in which the data was collected by observation, documentation and interviews with informants. Based on this study, the condition shows that the UMKM UD BUDI JAYA guarantees the consistency of the product's halalness in terms of the composition of materials, equipment, production sites and production processes.

Keywords: Halal Certification & Halal Assurance, Micro, Small & Medium Enterprises.

DOI : 10.31949/maro.v5i2.3525

Copyright © 2022 Program Studi Ekonomi Syariah, FAI Universitas Majalengka. All rights reserved.

1. PENDAHULUAN

Industri halal menjadi *trend* di berbagai negara beberapa tahun terakhir ini khususnya Indonesia, Indonesia menjadi negara yang memiliki warga terbanyak menganut agama muslim, sehingga harus terdapat perhatian pada terhadap produk pangan yang tersebar di kalangan masyarakat, bukan cuma mencermati sisi komposisi yang menjamin kesehatan medis, tetapi harus juga diperhatikan halal haramnya makanan itu ketika dimakan (Soemitra, 2022).

Bidang makanan halal kini jadi kesempatan baru guna mendorong perkembangan ekonomi dan bisa dimanfaatkan dikarenakan pertumbuhan industri halal bukan cuma melibatkan negara-negara Muslim namun non-Muslim pula. Sehingga Indonesia berusaha untuk melakukan pengembangan industri minuman dan makanan halal didalam negeri untuk mendukung perkembangan industri halal. Diperlukan wawasan meluas perihal dunia bisnis halal, keadaan itu bisa dicerahkan menggunakan bagaimana awal implementasi sertifikat serta JPH (jaminan produk halal) (Soemitra, 2022).

Oleh karena itu, dalam rangka percepatan penerapan standar halal, yang antara lain mensyaratkan sertifikasi halal, diterbitkan UU No.33/2014 perihal JPH (Jaminan Produk Halal) yang mengungkapkan dalam pasal 4 bahwasanya sertifikasi halal sebuah produk ialah wajib. Ketetapan ini berlaku untuk pengusaha didalam menghasilkan produk makanan ataupun mengimpor produk makanan menuju Indonesia agar diperjualbelikan, menjamin kehalalan produk makanan yang berkaitan dengan masyarakat Muslim dan JPH tersebut menjamin kenyamanan, keamanan, dan keselamatan. Guna memberi keamanan serta tentram. Produk halal untuk warga umum untuk memakai dan mengonsumsi produk (Kristiyanti, 2018).

Sebagai pendukung perkembangan industri halal, karena sejumlah wilayah di Indonesia telah melakukan banyak penelitian tentang pengenalan produk halal, mereka dapat mulai menerapkan sertifikasi halal produk makanan dan minuman untuk UKM lokal produk halal.

Kabupaten Bangkalan ialah satu diantara kabupaten yang ada di Madura yang memiliki

penduduk terbanyak beragama muslim, menurut data pusat statistik tercatat terdapat 1.071,71 ribu jiwa total penduduk kabupaten bangkalan, sebagaimana kabupaten bangkalan sebagai satu diantara wilayah berkembang yang memiliki angka indeks pertumbuhan perekonomian sebesar -5,59 persen di tahun 2021, angka itu berada dalam posisi ke-4 dari bawah di Jawa Timur (BPS, 2022). Dalam mengembangkan perekonomian dapat dilaksanakan menggunakan pendekatan inklusif yang menembus seluruh kalangan publik, satu diantaranya yaitu mengembangkan UMKM (Usaha Kecil Menengah) di dalam usaha penekanan serta meminimalisir angka kemiskinan di kabupaten bangkalan. Keadaan tersebut diakibatkan UMKM yang mempunyai peranan strategis didalam menyerap pegawai guna meminimalisir angka pengangguran yang menyebabkan menurunnya angka kemiskinan didalam periode panjang (Sarfiah, 2019).

Kemudian Kabupaten Bangkalan seperti daerah lainnya mempunyai kelebihan didalam beragam produk. Kelebihan itu bersumber dari karakteristik sumber daya, bahkan tergolong konsistensi yang dipunyai produk unggulan menggunakan standarisasi produksi tiap tiap UMKM di Kabupaten Bangkalan. Sejumlah produk unggulan yaitu sektor pangan yang menjadi produk kebutuhan sehari-hari hingga produk minuman dan makanan yang didukung UMKM saja mempunyai kegunaan sumber daya yang menembus bidang pertanian, tanaman pangan dan perkebunan (Mahtum, 2021). Dalam sektor perkebunan kabupaten bangkalan memiliki komoditas buah dengan produksi terbanyak yakni buah salak, berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) kabupaten Bangkalan, tercatat pada tahun 2021 bernilai 4.062 ribu produksi salak menurut kecamatan di kabupaten bangkalan. Hal ini menjadikan kebermanfaatan sumber daya sebagai penunjang UMKM di kabupaten

bangkalan salah satunya UMKM UD BUDI JAYA (BPS. 2022)

UMKM UD BUDI JAYA merupakan UMKM unggul di kabupaten Bangkalan yang satu-satunya beroperasi dalam aspek produk pangan olahan salak yang ada di Desa Kramat Kecamatan Bangkalan Kabupaten Bangkalan. UMKM ini sudah memiliki sertifikasi halal dan harus terus di perpanjang. UMKM UD BUDI JAYA memiliki beberapa jenis produk olahan salak yang sudah bersertifikasi halal diantaranya kurma salak, kismis salak, manisan salak, dan dodol salak. Dari sisi produksi semakin berjalannya waktu apakah UMKM ini dalam produksinya tetap konsisten mempertahankan kehalalan produk serta menjamin kehalalan produk tersebut untuk di konsumsi dengan cara memakai alat-alat ataupun bahan serta proses pengolahan yang selaras terhadap ketetapan LPPOM-MUI atau belum.

Bersumber pemaparan tersebut, membuat penulis mempunyai ketertarikan dalam mengamati seberapa kuat pemilik UMKM UD BUDI JAYA dan Karyawan itu menjamin bahwa dari bahan, alat, serta proses pengolahan betul-betul memperhatikan kehalalannya. Oleh karena itu peneliti mengambil judul "Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Olahan Salak" (Studi Kasus UMKM UD BUDI JAYA Bangkalan Madura)

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Teori

1. Sertifikasi Halal & Jaminan Halal

Pendapat Nurcahyo dan Hudransyah sertifikat halal merupakan jaminan keamanan untuk warga muslim agar bisa merasakan produk makan dan minuman berdasarkan ajaran Islam. Fatwa MUI yang memaparkan kehalalan sebuah produk berdasarkan syari'at Islam dikatakan pula dengan sertifikasi halal. Dinyatakan oleh Direktori Produk Halal bahwa Sertifikasi Halal ialah persyaratan guna memperoleh izin pencantuman logo halal

dalam bungkus produk oleh lembaga pemerintahan yang mempunyai wewenang (Nurchahyo, 2017).

Adanya UU No.33/2014 perihal UUIPH (jaminan produk halal) makin menegaskan perihal haram halal didalam rantai produksi oleh pebisnis sampai berada dalam tangan pelanggan serta dimakan pelanggan, pemberlakuan UUIPH dengan penerbitan sertifikasi halal tujuannya guna pelanggan ataupun publik mendapat keyakinan hukum pada produk makanan serta barang lain, sementara peranan UUIPH untuk pebisnis yaitu memberi acuan tentang pengolahan, pemrosesan, pemroduksian serta pemasaran produk pada publik dan pembuatan pesan produk halal pada pelanggan (Charity, 2017).

UU No.33/2014 perihal JPH (Jaminan Produk Halal) memberi terbentuknya BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Didalam menjalankan tugasnya, BPJPH bertanggungjawab langsung pada Menteri Agama (Suparto, 2016). Berdasarkan UU itu, BPJPH mempunyai sejumlah tugas yakni (1) Perumusan dan penetapan peraturan JPH (2) Penetapan standar, norma, persyaratan, dan prosedur JPH (3) Penerbitan dan Pencabutan Sertifikasi dan Logo Halal dalam Produk (4) Melaksanakan registrasi Sertifikasi Halal dalam produk luar negeri (5) Menerapkan edukasi, publikasi, dan sosialisasi Produk Halal (6) Menjalankan akreditasi pada LPH (7) Menjalankan registrasi Auditor Halal (8) Menjalankan pemantauan pada JPH (9) Menjalankan binaan Auditor Halal; serta (10) Menjalankan kerjasama terhadap organisasi didalam dan luar negeri dalam aspek pelaksanaan JPH (Pasal 6 UU JPH). BPJPH menentukan label ataupun logo yang ditetapkan dalam pelosok indonesia. Bahkan mempunyai wewenang juga didalam menerbitkan ataupun mencabut label halal (Faridah, 2019).

Sejumlah regulasi yang menetapkan perihal produk halal yang tersedia di Indonesia meliputi :

- a. UU No.33/2014 perihal Jaminan Produk Halal.
- b. PP No.31/2019 perihal Peraturan Pelaksanaan UU No.33/2014 (UU JPH).

- c. Permen Agama No.26/2019 perihal Penyelenggaraan JPH (Jaminan Produk Halal).
- d. Putusan Kementrian Agama (KMA) No.982/2019 perihal Layanan Sertifikasi Halal.
- e. PP No.39/2021 perihal Penyelenggaraan Bidang JPH (Jaminan Produk Halal). Penerbitan sertifikat halal akan mengikutsertakan 3 pihak, yakni diantaranya:
 1. BPJPH (Badang Penyelenggara Jaminan Produk Halal) BPJPH akan berperan didalam menjalankan penyelenggaraan jaminan produk halal.
 2. LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat- obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) Lembaga ini akan menjadi LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yakni memeriksa dokumen secara cukup, menjadwalkan audit, melaksanakan audit, melaksanakan rapat auditor, melakukan penerbitan audit memorandum, mempublikasikan berita acara hasil audit dalam rapat Komisi Fatwa MU.
 3. MUI (Majelis Ulama Indonesia) MUI lewat Komisi Fatwa yang bisa menentukan halal tidaknya produk sesuai hasil audit serta mengeluarkan Ketentuan Halal MUI (MUI, 2021).

Mekanisme Sertifikasi Halal

Untuk memiliki sertifikasi halal suatu perusahaan harus mengikuti ketentuan yang telah berlaku terkait pemberian sertifikasi halal, ketentuan untuk memperoleh sertifikasi halal dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Pelaku usaha melakukan pengajuan permohonan sertifikasi halal.
2. BPJPH melakukan pemeriksaan pada dokumen permohonan dengan jangka waktu maksimal 10 hari kerja. Dan pemohon melengkapi kekurangan dokumennya dengan estimasi waktu maksimal 5 hari kerja.
3. Selanjutnya BPJPH melakukan penetapan LPH berdasarkan pilihan pemohon dengan maksimal 5 hari kerja.
4. Kemudian LPH melakukan pemeriksaan sekaligus pengujian produk, dengan jangka waktu 40 sampai 60 hari kerja.

5. BPJPH menerima dan melakukan verifikasi dokumen hasil pemeriksaan dan pengujian LPH, waktu yang dibutuhkan sekitar 5 hari kerja.
6. Lagkah selanjutnya MUI menyelenggarakan sidang fatwa halal dan menerbitkan keputusan penetapan kehalalan produk.
7. Dan yang terakhir BPJPH menerbitkan sertifikasi berdasarkan keputusan penetapan kehalalan produk yang ditetapkan oleh MUI (Faridah, 2019).

Masa Berlaku Sertifikasi Halal

Suatu produk tetap terjamin kehalalannya selama sertifikat halal nya masih berlaku. BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) sebagai pihak yang diberikan mandat oleh Undang-Undang dalam mengatur proses sertifikasi halal termasuk penetapan masa berlaku sertifikat halal. Dalam pasal 42 UU JPH Nomor 33 Tahun 2014 disebutkan bahwa "Sertifikat Halal berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan oleh BPJPH". Hal ini juga tercantum dalam Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja serta Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Penyelenggara JPH.

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 pasal 118 disebutkan bahwa kerjasama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam penetapan kehalalan produk, yang diterbitkan oleh MUI dalam bentuk keputusan penetapan kehalalan produk. Masa berlaku sertifikat halal yang ditetapkan oleh undang-undang melalui BPJPH inilah yang menjadi dasar penyesuaian masa berlaku ketetapan halal yang dikeluarkan oleh MUI dari dua tahun menjadi empat tahun.. Berdasarkan hal ini, maka sesuai Kep-49/DHN-MUI/V/2021 tentang Perubahan Waktu Berlakunya Ketetapan Halal Majelis Ulama Indonesia, masa berlaku Ketetapan Halal menjadi empat tahun dari dua tahun sebelumnya. Ketetapan halal MUI ini tentunya akan mempengaruhi status sertifikat halal yang dikeluarkan dari BPJPH. Penetapan masa berlaku ketetapan halal MUI menjadi empat tahun mulai efektif per tanggal 1 Juni 2021, sehingga bagi perusahaan yang melakukan pendaftaran

halal setelah tanggal tersebut maka otomatis ketetapan halal MUI yang dikeluarkan berlaku selama empat tahun (Karimah, 2018).

2. Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Pengertian UMKM

Bersumber UU No.20/2008 perihal UMKM ialah bisnis produktif yang dimiliki perorangan ataupun badan usaha individu yang mencukupi persyaratan Usaha Mikro seperti yang ditetapkan didalam UU. UMKM ialah kepanjangan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang mempunyai 3 bentuk usaha sesuai sumber skalanya meliputi Usaha Mikro, Usaha Kecil, dan Usaha Menengah (Muheramtohasi, 2017).

Ditinjau dari segi skala terdapat 3 bentuk usaha yang telah disebutkan sebelumnya. Usaha pertama yaitu Usaha Mikro, Usaha Mikro ialah sebuah bisnis produktif yang dipunyai individu maupun badan usaha individu yang sudah mencukupi persyaratan aset dengan maksimum 50 juta, persyaratan omset maksimum ialah 300.000.000. Usaha kedua yaitu Usaha kecil, Usaha kecil merupakan usaha prekonomian produktif secara independent yang dilaksanakan individu ataupun badan usaha yang tidak tergolong anak bisnis ataupun cabang bisnis yang dipunyai, dikuasai, ataupun bisnis besar yang mencukupi persyaratan usaha Kecil. Bisnis ketiga, usaha menengah merupakan bisnis perekonomian produktif secara perorangan yang dilaksanakan individu atau bisnis yang tidak termasuk anak bisnis atau cabang bisnis yang dipunyai, dikuasai ataupun jadi anggota baik langsung maupun tidak (Muheramtohasi, 2017).

UMKM mempunyai sejumlah persyaratan ataupun ciri khas secara berbeda terhadap bisnis berskala dalam. Ciri khas UMKM memakai teknologi sederhana dan rendah serta berdiri dibawah suatu kelompok usaha. UMKM unik apabila dibanding bisnis yang berskala meluas dikarenakan ada pasar yang lebih sempit. Dimana orientasi terfokus dalam tempat sekitarnya (Muheramtohasi, 2017).

Kriteria UMKM

Di dalam UU No.20/2008 yang tercantum didalam Pasal 6 persyaratan yang dipakai

dalam mengartikan UMKM ialah nilai harta bersih ataupun aset yang tidak tergolong bangunan dan tanah lokasi bisnis, ataupun hasil penjualan tiap tahun. Dimana persyaratannya meliputi :

a. Usaha Mikro

ialah usaha ataupun badan usaha produktif milik individu yang mempunyai persyaratan diantaranya

1. Harta bersih terbanyak Rp.50 juta rupiah tidak termasuk bangunan dan tanah lokasi usaha;
2. Omset tahunan di bawah Rp.300 juta rupiah

b. Usaha Kecil

ialah bisnis produktif milik individu maupun berkelompok yang tidak tergolong anak bisnis maupun cabang bisnis yang dipunyai atau dikuasai menjadi anggota baik secara langsung maupun tidak langsung oleh bisnis besar maupun menengah yang mempunyai persyaratan di antaranya :

1. Kekayaan bersih lebih dari Rp.50 juta rupiah sampai paling banyak Rp.500 juta rupiah (tidak tergolong bangunan atau tanah untuk keperluan usaha)
2. Omset tiap tahun diatas Rp.300 juta rupiah hingga dengan Rp.2,05 miliar rupiah

c. Usaha Menengah

ialah usaha yang dibangun secara individu. Yang dilaksanakan individu ataupun berkelompok yang tidak tergolong anak perseroan ataupun cabang perseroan yang dikuasai, dimiliki ataupun jadi anggota baik langsung ataupun tidak langsung dimana usaha besar atau kecil mempunyai persyaratan di antaranya :

1. Kekayaan bersih diatas Rp.500 juta sampai Rp.10 miliar (tidak tergolong bangunan dan tanah untuk keperluan usaha).
2. Omset tahunan melebihi Rp.2,05 miliar rupiah hingga dengan Rp.50 miliar rupiah.

2.2 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Windi Pitara Anugrah, Mahasiswa jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu, didalam penelitiannya berjudul "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk Ukm Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota

Bengkulu" Studi ini menggambarkan terlaksananya sertifikasi halal ataupun logo halal pada produk UKM Segar Asri di Kelurahan Padang Serai. Studi ini memakai studi kualitatif memakai teknik deskriptif. Responden studi ini dicari secara langsung dimana sasarannya 1 individu yang mengelola UKM, 1 individu finansial UKM, 2 individu pegawai UKM (Pitara A, 2021). Kesamaan studi yang dilaksanakan penulis ialah keduanya menggambarkan terkait pelaksanaan atau implementasi sertifikasi halal terhadap produk UMKM. sedangkan perbedaannya adalah penelitian yang dilakukan oleh Windi Pitara fokus pada UKM dalam satu kelurahan yang terdiri dari beberapa UKM, sedangkan peneliti fokus kepada pelaku UMKM yang diunggulkan dalam satu Kabupaten di bidang pangan yang hanya satu tempat dan lebih spesifik tepatnya di UMKM UD BUDI JAYA.

D.Q. Alva Salam, Mahasiswa prodi konomi Syariah Universitas Trunojoyo Madura dalam penelitiannya yang berjudul "Penerapan JPH (Jaminan Produk Halal) Lewat Sertifikasi Halal dalam Produk Minuman Dan Makanan Umkm Kabupaten Sampang" penelitian ini menggambarkan penerapan JPH (jaminan produk halal) lewat sertifikat halal pada produk minuman dan makanan UMKM yang tersedia di Kabupaten Sampang. Teknik studi yang dipakai ialah teknik studi pendekatan kualitatif deskriptif (Salam, 2022). Kesamaan penelitian yang di lakukan oleh peneliti ialah keduanya memakai teknik kualitatif deskriptif serta bahasan perihal penerapan JPH (jaminan produk halal) lewat sertifikat halal pada produk pangan. Sedangkan perbedaannya adalah penelitian yang dilakukan oleh Alva Salam fokus pada UMKM minuman dan makanan yang tersedia di kabupaten sampan sedangkan peneliti fokus kepada pelaku UMKM yang ada di Kabupaten Bangkalan.

Ahmad Makhtum dan Muhammad Ersa Farabi dalam penelitiannya berjudul "Pemetaan Potensi Sertifikasi Halal Pada Sektor Produk Makanan dan Minuman Unggulan di Kabupaten Bangkalan." Penelitian ini mengungkapkan berdasarkan studi yang telah dilakukan kondisi

memaparkan produk unggulan minuman dan makanan UMKM mempunyai potensi didalam rancangan ekosistem halal hingga kemudian bisa didapatkan formula secara akurat didalam menciptakan rancangan sistem ekosistem halal (Ahmad Mahtum, 2021). Persamaan studi yang dilaksanakan penulis ialah keduanya berfokus pada UMKM yang ada di Kabupaten Bangkalan. Sedangkan perbedaannya adalah penelitian ini berfokus dalam pemetaan potensi dari sertifikat halal dalam bidang produk minuman dan makanan unggulan yang tersedia di Kabupaten Bangkalan, sementara didalam studi ini peneliti lebih terfokus dalam penerapan JPH lewat sertifikasi halal produk pangan UMKM yang tersedia di Kabupaten Bangkalan.

3. METODE

3.1 Jenis Penelitian

Studi ini memakai jenis kualitatif. Penelitian ini menggambarkan kenyataan dalam lapangan secara nyata. Pendapat Lexy J. Moleong studi kualitatif ialah studi yang memperoleh data berbentuk kata tertulis ataupun lisan oleh orang lainnya ataupun narasumber yang diteliti (Lexy J, 2014). Sehingga Cuma berupaya menggambarkan ataupun mengutarakan kenyataan sesungguhnya berdasarkan keadaan yang sebetulnya di lapangan.

3.2 Tempat Penelitian

Studi ini dilakukan di UMKM UD BUDI JAYA yang merupakan UMKM produk pangan olahan salak di Desa Kramat Kecamatan Bangkalan Kabupaten Bangkalan.

3.3 Waktu Penelitian

Waktu studi yang dipakai dalam menyusun studi ini, diawali melalui tahapan merencanakan, mengumpulkan data, menyusun sampai menyelesaikan memerlukan waktu 60 hari.

3.4 Fokus Penelitian

Penentuan fokus studi bertujuan guna mengungkap garis besar studi yang dilaksanakan penulis dengan berfokus pada studi yang diangkat oleh penulis. Tetapi supaya bahasan ini tidak meluas, maka fokus penulis dalam studi ini kepada proses produksi

serta bagaimana implementasi (penerapan) oleh jaminan produk halal melalui sertifikasi halal dalam produk pangan olahan salak Usaha Kecil Mikro UD BUDI JAYA di Desa Kramat Kecamatan Bangkalan Kabupaten Bangkalan. Penulis mengambil informan yang merupakan pemilik UMKM serta pengelola atau karyawan. yang di mana usaha tersebut merupakan usaha produk pangan olahan salak yang diunggulkan serta menjadi salah satu produk khas kota Bangkalan yang sudah memiliki sertifikasi halal.

3.5 Jenis dan Sumber Data yang Digunakan

Di dalam studi ini, data yang dipakai penulis tersusun atas 2 elemen sumber data yakni di antaranya:

1. Sumber Data Primer

Data Primer ialah jenis data yang dikumpulkan lewat sumber aslinya yang tidak melewati perantara, data primer ini didapatkan dari subjek studi secara langsung dengan menggunakan peralatan pengambilan data ataupun peralatan ukur secara langsung kepada subyek sumber pesan didapatkan. Data ini dikumpulkan penulis sendiri serta tergolong data yang tidak pernah didapatkan awalnya. Pengambilan data dalam studi ini bisa dilaksanakan menggunakan teknik wawancara dengan informan yaitu pemilik UMKM dan pengelola atau karyawan. Selain itu juga menggunakan metode observasi langsung ke lapangan, sumber data primer tersebut bisa jadi pedoman dasar didalam karya ini.

2. Sumber Data Sekunder

Data Sekunder ialah data sebagai dukungan penelitian yang dapat di bahas, data ini didapatkan secara tidak langsung ataupun tidak melewati subjek studi yang biasanya didapatkan lewat internet, perpustakaan, jurnal, skripsi dan data yang dipublikasikan dalam internet.

3.6 Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi adalah keberlangsungan suatu pengamatan menuju lapangan guna memperoleh pesan serta memahami masalah yang diamati, teknik pengamatan ialah proses mencatat pola perilaku subjek (individu), benda

(objek) ataupun peristiwa secara sistematis tanpa sebuah soal ataupun interaksi terhadap perorangan yang diamati. Didalam keadaan tersebut penulis bisa melaksanakan studi menggunakan cara pengumpulan data dengan langsung lewat observasi di lapangan guna memperoleh data berbentuk tulisan yang dirasa selaras.

1. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan aktivitas guna menyimpan serta merekam beragam data terpenting yang diperoleh dari aktivitas pengamatan, seperti berbentuk file foto dan rekaman yang menjadi bukti terkuat bagi penulis sebagai pegangan yang sifatnya menguatkan.

2. Wawancara

Wawancara ialah teknik dalam mengumpulkan data yang dilaksanakan dengan tanya jawab tatap muka terhadap subjek. Dilaksanakan dua pihak yakni pewawancara yang memberikan soal secara sistematis serta yang diwawancarai yang memberi respon terhadap soal tersebut. Wawancara dilaksanakan pada responden yaitu pemilik UMKM dan pengelola atau karyawan.

3.7 Teknik Analisis Data

1. Reduksi Data

Data yang didapatkan dari lapangan umumnya berjumlah banyak, sehingga harus dilakukan pencatatan secara detail serta teliti, peneliti yang makin lama dilapangan, membuat banyaknya data juga makin banyak, rumit, dan kompleks. Sehingga harus dilaksanakan analisa data lewat reduksi data. Melakukan reduksi terhadap data artinya meringkas, menentukan sejumlah hal terpenting, pencarian tema serta pola supaya susunannya menjadi terstruktur. Reduksi data yang dijalankan penulis dilapangan yaitu menganalisa praktek yang dialami serta meringkas tiap respon yang dinyatakan oleh sejumlah narasumber selanjutnya menyusunnya dengan detail supaya tidak rumit apabila dituliskan didalam pembahasan.

2. Penyajian Data

Data yang disajikan ialah laporan ataupun tampilan yang tergolong hasil berupa pesan yang didapatkan dari reduksi data

berkemungkinan terdapatnya pembuatan simpulan serta pengambilan data. Pelaporan yang peneliti paparkan berbentuk tulisan hingga mempermudah pengertian serta penarikan simpulan.

3. Verifikasi

Di dalam studi kualitatif simpulan yang ditarik sudah dilaksanakan semenjak studi tersebut dimulai yang mana penulis menentukan makna serta data yang terkumpul dan menarik simpulan tersebut yang mulanya tetap mempunyai sifat tentatif ataupun kabur serta diragukan, namun data yang mengalami kenaikan membuat simpulan itu jadi mendasar.

3.8 Keabsahan Data

Pada penelitian kualitatif terdapat unsur-unsur yang tidak dapat dipisahkan oleh bagian pengetahuan studi yakni keabsahan data yang di mana digunakan dalam meyanggah balik yang dituduhkan kepada penelitian kualitatif yang mengatakan tidak ilmiah. Keabsahan data dijalankan guna memberi pembuktian apakah studi yang dilaksanakan betul-betul studi ilmiah dan juga guna melakukan pengujian data yang didapatkan.

Keabsahan data dilaksanakan guna memberi pembuktian apakah studi yang dilaksanakan betul-betul studi ilmiah dan juga guna melakukan pengujian data yang didapatkan. Pengujian keabsahan data didalam studi kualitatif berisikan pengujian, *transferability, credibility, confirmability, dan dependability*.

1. Credibility

Pengujian kredibilitas (*credibility*) ataupun pengujian kepercayaan pada data hasil studi yang dipaparkan penulis supaya hasil studi yang dijalankan tidak diragukan menjadi suatu karya ilmiah yang dilaksanakan.

2. Transferability

Ialah validitas eksternal didalam studi kualitatif. Validitas eksternal memaparkan derajat ketentuan ataupun bisa diimplementasikan hasil studi.

3. Dependability

Studi yang reliabilitas (*dependability*) ialah studi yang bilamana studi dilaksanakan oleh orang lainnya menggunakan aktivitas studi

yang sama bisa mendapatkan hasil yang sama juga.

4. *Confirmability*

Objektivitas uji kualitatif diartikan juga pengujian *confirmability* studi. Studi bisa dinyatakan objektif jika hasil studi sudah mendapat kesepakatan dari sejumlah pihak. Pengujian *confirmability* artinya pengujian hasil studi yang berkaitan terhadap aktivitas yang sudah dilaksanakan. Jika hasil studi ialah fungsi dari mekanisme studi yang dilaksanakan, sehingga studi tersebut sudah mencukupi standar *confirmability*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 UMKM UD BUDI JAYA

1. Profil UMKM

UKM Ambudi Makmur terdiri dari beberapa warga yang memiliki kebun salak. Tidak hanya penduduk desa keramat yang tergabung dalam Ambudi Makmur ini, tetapi juga di luar Desa Keramat. Kepedulian ibu Saniyah sebagai pemilik UKM adalah langkah awal memulai usaha pengolahan salak ini. Akhirnya, anggota kelompok tani Ambudi Makmur mendapat pelatihan dan keterampilan mengolah produk hortikultura dengan bantuan dinas setempat. Dodol dan sirup salak adalah produk pertama yang dibuat. Namun buah salak masih banyak dan masih berserakan di kebun salak saat musim panen raya. Akhirnya ada ide untuk membuat produk baru kembali yaitu kismis, minuman segar salak, dan minuman sari daun salak. saat ini dalam pengembangan. Sejauh ini, Kelompok Tani Ambudi Makmur II memiliki 70 anggota, 53 di antaranya perempuan dan 17 laki-laki. Kelompok tani ini berlokasi di Kabupaten Bangkalan, Kecamatan Bangkalan, Desa Keramat, Dusun Murkola Timur dan beroperasi dengan nama perusahaan UD. Budi Jaya. Total luas kebun salak milik Ambudi Makmur II adalah 27 hektar.

2. Sejarah UMKM

Kelompok Tani Ambudi Makmur II didirikan pada tahun 1999 sebagai kelompok tani perintis di desa Kramat Bangkalan. Namun, pada tahun 2000, kelompok tani mulai aktif memproduksi berbagai jenis makanan ringan yang terbuat dari tanaman lokal seperti Salak. Pada tahun 2005, kelompok tani mulai memproduksi sirup, kurma dan dodol salak.

Untuk melanjutkan produksi, Kelompok Tani Ambudi Makmur II telah terdaftar dengan No. 272 / 13.22 / SIUP – K / XII / 2008 oleh Pemerintah Daerah pada tahun 2008. dan pada tahun 2006, mendapatkan sertifikat produksi untuk produk Sirup dan Dodol Salak. Dalam perkembangannya UMKM ini di tahun 2008 banyak meraih penghargaan dari tingkat kabupaten hingga tingkat nasional. Sebagai pengembangan sumber daya manusia untuk pekerja, UMKM ini bekerja sama dengan pemerintah daerah dan perusahaan lain untuk melakukan pelatihan manufaktur dan kontrol kualitas produksi salak. Meski usianya kurang dari sepuluh tahun, ia mampu memproduksi sirup, kurma, dan dodol salak dengan kualitas yang terjamin. Hal ini dapat dibuktikan dengan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga P. IRT NO: 1.13.35.26.19.094 (Sirup Salak). dan P.S. Nomor IRT: 02.08.35.26.18.094 (Dodol Salak). Untuk bahan baku, perusahaan bersumber dari kebun salak produktif seluas 42 hektar. Namun, pada waktu-waktu tertentu dalam setahun, persediaan salak dapat diperoleh dengan membeli salak di Desa bilaporah jedidh Bangkalan dan beberapa daerah Bangkalan lainnya.

3.2 Proses Produksi Produk-Produk UMKM UD BUDI JAYA

UMKM UD BUDI JAYA memiliki produk produk yang sudah bersertifikasi halal yaitu kurma salak, kismis salak, manisan salak, dan dodol salak. Berikut proses produksi produk produk tersebut :

1. Kurma Salak

Bahan :

- a. Salak (Salak bagian yang besar)
- b. Gula Merk Gulaku (Terdapat logo halal)

Proses pembuatan :

Pertama salak dikupas dan dipilih yang ukurannya besar dengan kondisi utuh berbiji. Kedua salak dicuci dengan air mengalir sampai bersih. Ketiga salak direbus sampai warna berubah menjadi kecoklatan. Keempat salak diangkat dan didinginkan sampai sekitar 1/2 jam. Kelima salak akan melalui proses pengeringan dengan menggunakan oven selama 2 hari atau dengan menggunakan sinar matahari selama kurang lebih 3 hari. Keenam

salak akan melalui tahap sterilisasi dengan menggunakan oven roti. Ketujuh kurma salak siap untuk dikemas.

2. Kismis Salak

Bahan :

- a. Salak (Salak bagian yang kecil / anak buah salak)
- c. Gula (Terdapat logo halal)

Proses pembuatan :

Pertama salak dikupas dan dipilih yang ukurannya besar dengan kondisi utuh berbiji. Kedua salak dicuci dengan air mengalir sampai bersih. Ketiga salak direbus sampai warna berubah menjadi kecoklatan. Keempat salak diangkat dan didinginkan sampai sekitar 1/2 jam. Kelima salak akan melalui proses pengeringan dengan menggunakan oven selama 2 hari atau dengan menggunakan sinar matahari selama kurang lebih 3 hari. Keenam salak akan melalui tahap sterilisasi dengan menggunakan oven roti. Ketujuh kurma salak siap untuk dikemas.

3. Manisan Salak

Bahan :

- a. Salak
- b. Air Rebusan
- c. Garam Merk Cap Kapal (Terdapat logo halal)
- d. Gula Gulaku (Terdapat logo halal)

Proses pembuatan :

Pertama salak dikupas dan dipotong berbentuk lingkaran atau sesuai selera. Kedua salak dicuci dengan air mengalir sampai bersih. Ketiga rebus air dan larutkan gula serta garam dengan api kecil. Keempat masukkan salak yang sudah dipotong dan aduk rata sampai matang. Kelima angkat salak yang sudah matang dan biarkan sampai dingin keenam setelah dingin manisan salak siap dikemas dan disimpan di kulkas.

4. Dodol Salak

Bahan :

- a. Salak
- b. Tepung ketan Merk Rose Brand (Terdapat logo halal)
- c. Santan Merk Kara (Terdapat logo halal)
- d. Gula Merk Gulaku (Terdapat logo halal)
- e. Air

Proses pembuatan :

Pertama salak dikupas dan dibuang bijinya. Kedua salak dicuci dengan air mengalir sampai bersih. Ketiga salak dihaluskan menggunakan blender dan dicampur dengan tepung ketan, santan, gula, dan air. Keempat setelah tercampur rata dodol salak siap dicetak sesuai selera dan dikemas.

3.3 Implementasi JPH (Jaminan Produk Halal) Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Olahan Salak Di UMKM UD BUDI JAYA Bangkalan Madura.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UMKM, UMKM UD BUDI JAYA telah memiliki sertifikat halal sejak tahun 2014 dengan memenuhi persyaratan dari lembaga. Terkait dalam mendapatkannya pertama pemilik usaha mendaftarkan produknya ke LPPOM-MUI dan setelah itu LPPOM-MUI akan memproses dengan ketentuan yang berlaku apakah sudah memenuhi syarat yang telah ditentukan apa belum, lalu LPOM-MUI mengirimkan auditor ke lokasi untuk mengecek serta melihat bagaimana produksi serta alat-alat dan proses lainnya yang berkaitan tentang kehalalan produk tersebut. apabila semuanya telah selesai dengan ketentuan yang ada maka sertifikat halal akan di proses di kantor lembaga yang bersangkutan. Sertifikat halal berlaku selama dua tahun sejak sertifikat dikeluarkan oleh lembaga yang bersangkutan dan harus dilakukan perpanjangan apabila sudah lewat dari dua tahun dengan persyaratan atau unsur-unsur lainnya yang di tetapkan oleh LPPOM-MUI. UMKM UD BUDI JAYA kembali melakukan perpanjangan di tahun 2016 dan sampai sekarang. apabila UMKM tidak melakukan perpanjangan jangka waktu dari sertifikat halal tersebut maka produk yang dipasarkan tidak lagi berhak dicantumkan label halal pada produknya.

Wawancara dengan pemilik UMKM UD BUDI JAYA Ibu Saniyah ia mengatakan

“ Dalam proses pengurusan sertifikat halal untuk produk kurma salak kismis salak dan manisan salak tidak membutuhkan waktu yang cukup lama karena memang bahan bahan pembuatan produk tersebut hanya

bahan utama salak dan bahan tambahan gula saja, jadi tidak banyak bahan yang di cek auditor. Dan proses pembuatannya juga sangat simpel dan mudah dan masih menggunakan alat manual, hanya saja yang produk dodol itu agak ribet karena banyak bahan tambahan serta pembuatannya menggunakan mesin."

Dari hasil wawancara bahwa proses produksi produk yang ada di UMKM UD BUDI JAYA (kurma salak, kismis salak, dan manisan salak) sangat simpel dan mudah, alat yang digunakan juga masih manual. Serta tidak banyak bahan tambahan, hal ini menjadikan proses pengurusan sertifikasi halal sangat mudah dan cepat. Namun berbeda dengan produk dodol salak yang terdapat banyak bahan tambahan serta alat pembuatan yang menggunakan mesin, sehingga akan melalui beberapa tahap pengecekan.

Setelah berhasil memiliki sertifikasi halal UMKM UD BUDI JAYA akan terus konsisten dalam menjamin produk yang di produksi. Dari hasil wawancara dengan pemilik UMKM Ibu Saniyah mengatakan

"Produk-produk halal yang ada di UMKM UD BUDI JAYA akan terus konsisten dalam mempertahankan kehalalannya, baik dari bahan maupun proses produksi. Bahan yang kita gunakan baik bahan utama atau bahan tambahan selalu mengambil dari bahan yang ada label halalnya, begitupula proses produksi kami juga sangat memperhatikan terkait kebersihan dan kesterilan."

Dari hasil wawancara tersebut bahwa produk yang sudah memiliki sertifikasi halal seperti kurma salak, kismis salak, manisan salak, dan dodol salak dari bahan tambahan serta proses produksinya akan selalu konsisten untuk menjaga dan menjamin kehalalannya.

Dan dari hasil observasi yang dilakukan peneliti saat mengikuti proses produksi, didapatkan bahan-bahan serta merk bahan yang digunakan dalam proses produksi sebagai berikut :

a. Kurma Salak

Tabel 1.
Daftar Bahan Kurma Salak

No.	Nama Bahan	Merk	Halal/Haram
1.	Salak (bahan utama)	-	Halal
2.	Gula	Gulaku	Halal

b. Kismis Salak

Tabel 2.
Daftar Bahan Kismis Salak

No.	Nama Bahan	Merk	Halal/Haram
1.	Salak (bahan utama)	-	Halal
2.	Gula	Gulaku	Halal

c. Manisan Salak

Tabel 3.
Daftar Bahan Manisan Salak

No.	Nama Bahan	Merk	Halal/Haram
1.	Salak (bahan utama)	-	Halal
2.	Gula	Gulaku	Halal
3.	Air Mineral	Air rebus	Halal
4.	Garam	Cap Kapal	Halal

d. Dodol Salak

Tabel 3.
Daftar Bahan Dodol Salak

No.	Nama Bahan	Merk	Halal/Haram
1.	Salak (bahan utama)	-	Halal
2.	Gula	Gulaku	Halal
3.	Air Mineral	Air rebus	Halal
4.	Santan Kelapa	Kara	Halal
5.	Tepung Ketan	Rose Brand	Halal

Dari hasil observasi bahan tambahan yang digunakan semuanya memiliki label

halal. Dan bahan utama yaitu salak di ambil langsung dari kebun. Menurut UU RI Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 20 ayat (1) bahwa bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (2) huruf b pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/ atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya. Jadi bahan utama salak bisa dipastikan halal. Selanjutnya terkait konsisten penggunaan bahan yang berlabel halal saat proses produksi dilakukan wawancara dengan pengelola atau karyawan dibagian produksi Ibu Malihah mengatakan

“Setiap produksi dari awal dulu berdiri sampai saat ini kami selalu memperhatikan terkait pemilihan bahan bahan yang kita gunakan terutama halal haramnya bahan tersebut. Karena memang produk kami berlabel halal jadi kami juga akan berusaha untuk selalu menggunakan bahan bahan yang berlabel halal juga, walaupun semisal bahan yang berlabel halal itu kehabisan stok maka kami akan mencari bahan dengan merk lain yang penting ada label halalnya”

Dari hasil wawancara bahwa proses produksi yang dilakukan oleh karyawan dibagian produksi konsisten dari dulu sampai sekarang selalu menggunakan bahan bahan yang berlabel halal, baik bahan tambahan maupun bahan utama.

Adapun sarana dan peralatan yang digunakan oleh para karyawan atau pekerja dalam memproduksi produk produk olahan salak sangat diperhatikan kebersihannya, kehygienitasnya, dan kesuciannya. Sesuai dengan keputusan pemerintah yang tercantum dalam UU No.33 Tahun 2014 Pasal 21 Ayat 2 bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH (Proses Produk Halal) dijaga kebersihannya dan higienitasnya, bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal. hasil wawancara yang dilakukan dengan salah satu karyawan UMKM UD BUDI JAYA Ibu Maryama mengatakan

“tempat produksi produk produk dibuat khusus tersendiri dan tidak jadi satu tempat dengan dapur ibu Saniya sebagai pemilik UMKM, saat sebelum dan sesudah proses produksi kami selalu membersihkan semua

peralatan dan tempat produksi supaya tidak ada kotoran dan najis”

Hukum Islam juga menjelaskan mengenai barang-barang yang boleh diperjual belikan dalam islam harus memenuhi kriterianya. Pertama suci barangnya artinya barang yang diperjualbelikan bukanlah barang yang najis atau barang yang diharamkan oleh *syara'*, barang yang diharamkan oleh *syara'* seperti minuman keras dan kulit binatang yang belum disamak. Kedua, barang yang dijual bermanfaat maksudnya adalah barang yang diperjualbelikan dapat bermanfaat bagi konsumen (Riya J, 2021)

Dengan demikian dapat diambil kesimpulan hasil analisis terkait implementasi jaminan produk halal pada produk produk olahan salak kurma salak, kismis salak, manisan salak dan dodol salak menurut kesaksian wawancara dari pemilik UMKM dan 2 karyawan atau pekerja UMKM UD BUDI JAYA. Serta proses observasi peneliti bahwa semua komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk olahan salak telah berlabel halal, Dan terus konsisten menjamin kehalalan produk dari awal berdiri sampai sekarang. Begitu juga dengan peralatan dan tempat produksi yang digunakan sangat dijaga kebersihan dan kesuciaanya. Maka secara islam hukum membeli atau mengkonsumsi produk olahan salak (kurma salak, kismis salak, manisan salak, dan dodol salak) adalah halal.

4. KESIMPULAN

Dari pembahasan di atas maka dapat disimpulkan setelah peneliti melihat proses produksi serta komposisi bahan-bahan yang digunakan produk pangan olahan salak yang sudah bersertifikasi halal diantaranya kurma salak, kismis salak, manisan salak, dan dodol salak di UMKM UD BUDI JAYA bahwa proses implementasi jaminan produk halal pada produk-produk pangan olahan salak benar-benar diimplementasikan. Pemilik UMKM serta para karyawan atau pekerja menjamin bahwa pemilihan bahan utama dan bahan

tambahan selalu menggunakan bahan yang berlabel halal begitu juga dengan peralatan, tempat produksi yang digunakan sangat dijaga kebersihan dan kesuciaanya, serta proses produksi betul-betul diperhatikan kehalalannya.

5. SARAN

Dalam penelitian ini menunjukkan bahwa produk makanan dan minuman unggulan yang ada di Kabupaten Bangkalan memiliki potensi untuk berkembang menjadi lebih besar terbukti dimana cenderung kebanyakan sudah memiliki sertifikasi halal. Oleh karena itu perlu adanya pemahaman masyarakat tentang pentingnya sertifikasi halal sebagai jaminan produk halal yang sudah menjadi bagian dalam produksi bagi pelaku UMKM sehingga kemudian sertifikasi halal bisa disosialisasikan dan diterima dengan baik oleh semua masyarakat dan menciptakan ekosistem produk halal.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Bangkalan Regency in Figures, *Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan, 2022*
- Charity, M. L. (2017). Jaminan produk halal di Indonesia (Halal products guarantee in Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia, 14*(01), 99-108.
- Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *Journal of halal product and research (JPHR), 2*(2), 68-78.
- Hudrasyah, A. N. H. (2017). The influence of Halal awareness, Halal certification, and personal societal perception toward purchase intention: a study of instant noodle consumption of college student in Bandung. *Journal of business and management, 6*(1), 21-31.
- Karimah, I. (2018). Perubahan kewenangan lembaga-lembaga yang berwenang dalam proses sertifikasi halal. *Journal of Islamic Law Studies, 1*(1), 107-131.
- Kristiyanti, C. T. (2018). Hukum Perlindungan Konsumen. Jakarta: Sinar Grafika.
- Makhtum, A., & Farabi, M. E. (2021). Pemetaan Potensi Sertifikasi Halal Pada Sektor Produk Makanan dan Minuman Unggulan di Kabupaten Bangkalan. In *Annual Conference of Ihtifaz: Islamic Economics, Finance, and Banking, 2*(2), 214-225.
- Moleong, L. J. (2007). Metodologi penelitian kualitatif edisi revisi. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Muheramtohad, S. (2017). peran lembaga keuangan syariah dalam pemberdayaan UMKM di Indonesia. *Muqtasid: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah, 8*(1), 65-77.
- MUI, L. (2021, 26 September). Prosedur Sertifikasi Halal MUI untuk Produk yang Beredar di Indonesia. Retrieved from HalalMUI: <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-beredar-di-indonesia>. Diakses pada : 1 September 2022 pukul 8.00.
- Pitara Anugrah, W. I. N. D. I. (2021). *Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk Ukm Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu* (Doctoral Dissertation, Prody Ekonoi Islam).
- Riya, J., & Dzikrullah, D. (2021). Identification of Halal Food in the Production Process Using SWOT Analysis (Multicase Study Method). *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis, 4*(2), 119-142.

- Salam, D. 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), 10-20.
- Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). UMKM sebagai pilar membangun ekonomi bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 137-146.
- Soemitra, A., & Nawawi, Z. M. (2022). Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM. *Jurnal EMT KITA*, 6(1), 118-125.
- Suparto, S., Djanurdi, Yuanitasari, D., Suwandono, A. 2016. Harmonisasi dan Sinkronisasi Pengaturan Kelembagaan Sertifikasi Halal terkait Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia. *Mimbar Hukum*. 28(3): 427-438.
- Undang-Undang Nomor tahun 2008 tentang UMKM, Bab IV pasal 6.