



## **Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal Pada Produk UMK (Usaha Mikro dan Kecil) Bersertifikat Halal**

**Dewi Faikoh<sup>1</sup>, Aan Zainul Anwar<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup> Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

*e-mail:* <sup>1</sup> 211130001737@unisnu.ac.id, <sup>2</sup> aanza@unisnu.ac.id

**Abstrak :** Penelitian ini mengkaji implementasi penerapan Standar Jaminan Produk Halal pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) bersertifikat halal di Kabupaten Jepara, mencakup komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus melalui observasi dan wawancara mendalam dengan 10 pelaku UMK bersertifikat halal di Jepara. Tahapan penelitian meliputi pengumpulan data, klasifikasi, reduksi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data diperkuat dengan triangulasi sumber dengan membandingkan data dari berbagai informan dan sumber data lainnya. Sebagian besar pelaku UMK telah menerapkan Standar Jaminan Produk Halal dengan memastikan bahan baku halal, kebersihan alat produksi, dan penyajian sesuai standar. Proses produksi halal diawasi agar memenuhi ketentuan halal. Namun, penelitian ini juga mengidentifikasi adanya tantangan implementasi, terutama terkait evaluasi rutin dari pihak eksternal yang belum optimal. Beberapa pelaku UMK menganggap bahwa pendampingan dari lembaga terkait masih diperlukan untuk meningkatkan keberlanjutan penerapan standar halal. Penerapan Standar Jaminan Produk Halal berdampak positif terhadap pelaku UMK, terutama dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, dan daya saing di pasar lokal maupun nasional. Penelitian ini terbatas pada beberapa pelaku UMK bersertifikat halal di wilayah tertentu, sehingga hasilnya belum dapat di generalisasi secara luas. Pendekatan kualitatif juga membatasi cakupan kuantitatif yang lebih luas.

**Kata Kunci:** Standar Jaminan Produk Halal (SJPH), Usaha Mikro Kecil, Sertifikasi Halal

## PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir pemerintah Indonesia aktif mengembangkan industri makanan halal di tanah air, yang ditandai dengan upaya pemerintah mendorong pertumbuhan industri halal di tanah air, dimulai dari sektor keuangan syariah dan terus mengembangkan sektor riil, termasuk sektor makanan dan minuman halal. Industri halal bisa dikatakan menjadi peluang baru dalam dunia industri yang saat ini sedang digandrungi oleh negara-negara di dunia (Peristiwa, 2019). Indonesia, dengan 240,62 juta Muslim per

2023, merupakan negara dengan populasi Muslim terbesar dan berpotensi besar sebagai produsen produk halal. Mulai 2024, pemerintah mewajibkan sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman (Devi & Mutoharoh, 2023).

Nilai konsumsi produk halal di Indonesia diperkirakan naik 53% dari US\$184 miliar pada 2020 menjadi US\$282 miliar pada 2025. Sektor makanan dan minuman menyumbang US\$135 miliar pada 2020, menjadikan Indonesia konsumen produk halal terbesar di dunia (Pahlevi, 2023).

Gambar 1.



Sumber: Databoks, 2022

Sementara itu, pelaku usaha produk konsumsi harus bertanggung jawab terhadap kesehatan dan kehalalan produknya. Masyarakat berhak mendapat informasi transparan mengenai komposisi, asal bahan, keamanan, mutu, nutrisi, dan informasi tambahan lainnya agar dapat membuat keputusan yang tepat sebelum membeli dan mengonsumsi produk. Akses informasi merupakan kunci utama dalam mewujudkan keterbukaan informasi bagi

konsumen yang mengandung kepastian hukum sesuai tujuan perlindungan konsumen (Warto, 2020).

Indonesia menargetkan menjadi pusat industri halal global pada 2024 dengan mempercepat sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) melalui program Sehati (Sertifikasi Halal Gratis). Program ini ditujukan bagi UMK di sektor makanan dan minuman yang memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), dengan target 80 persen bersertifikat

halal untuk meningkatkan kepatuhan standar dan daya saing produk (Ilham, 2022). Menurut Kementerian Bidang Perekonomian, terdapat 28 juta pelaku UMK di Indonesia. Dari 3,6 juta usaha mikro dan kecil, 3.473.799 telah bersertifikat halal, atau hanya 12,85% dari total UMK (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2024).

Untuk mempercepat implementasi standar halal secara menyeluruh, disahkan Undang-Undang sebagai landasan hukum yang memperkuat kebijakan sertifikasi halal. Mengacu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 4, setiap produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal. Pelaku usaha harus memastikan produk yang dijual sesuai ajaran Islam. Mengingat mayoritas masyarakat Indonesia beragama Islam, label halal sangat dihargai. Sertifikasi ini bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, dan kepastian bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk halal (Salam & Makhtum, 2022). Untuk mempercepat sertifikasi halal bagi pelaku usaha, BPJPH menyediakan program SEHATI (Sertifikasi Halal Gratis) bagi Usaha Mikro dan Kecil (UMK) dengan syarat tertentu (BPJPH, 2021).

Badan Pusat Statistik pada bulan Desember 2024 lalu mempublikasikan katalog "Profil Industri Mikro dan Kecil 2023", dimana data menunjukkan bahwa jumlah IMK Indonesia pada tahun 2023 sebanyak 37,87 ribu usaha. Potensi Usaha IMK di Jepara merupakan terbesar kelima di Jawa Tengah. Jumlah usaha pada tahun 2023 mengalami penurunan dibandingkan tahun 2022 yang mencapai 52,85 ribu usaha. Industri makanan adalah yang paling banyak dilakukan. Kebutuhan makanan dan minuman sehari-hari memiliki pasar yang luas (Badan Pusat Statistik, 2024).

Penelitian sebelumnya telah menganalisis penerapan Sistem Jaminan

Halal (SJH) di berbagai sektor, mulai dari industri besar seperti PT. Sentral Box Tradeindo (A. Habibi, 2024) hingga UMKM produsen kecap (N. A. Habibi, 2022) dan UMKM di Kudus yang menyesuaikan dengan gaya hidup halal konsumen (Awaliyah et al., 2024). Evaluasi berdasarkan standar HAS 23000 menunjukkan belum optimalnya penerapan SJH, dengan kelemahan pada kebijakan halal, pelatihan, dan audit internal (Adilah & Kumalasari, 2023). Penelitian (Safitri & Kumalasari, 2022) menunjukkan bahwa penerapan Sistem Jaminan Halal HAS 23000 pada Livia Catering belum maksimal karena kurangnya kesadaran karyawan terhadap kebersihan. Studi lain juga menemukan penerapan belum maksimal, khususnya pada koordinasi tim halal, prosedur tertulis, sistem ketelusuran, dan audit internal (A. M. P. Yuwana et al., 2021), (Rofiqi & Qomaro, 2022). Berbeda dari penelitian sebelumnya, studi ini fokus pada implementasi SJH berdasarkan standar Jaminan Produk Halal pada UMK bersertifikat halal di Jepara untuk mengisi kesenjangan yang ada.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Konsep Sertifikasi Halal**

Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dalam pasal 1 menyebutkan : " (Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa yang tertulis yang dikeluarkan oleh MUI" (Nurfaika & Ilyas, 2021).

Sertifikasi Halal adalah salah satu dari beberapa langkah verifikasi untuk memastikan kepatuhan suatu produk terhadap standar kehalalan yang telah ditetapkan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sesuai dengan prosedur dan regulasi yang berlaku dan memberikan jaminan halal (Pardiansyah et al., 2022).

Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) menetapkan bahwa Pendamping Proses Produk Halal (P3H) diperlukan untuk melaksanakan skema Sertifikasi Halal Self Declare. Pendamping Proses Produk Halal (P3H) membantu, melakukan, dan memverifikasi pernyataan kehalalan oleh pelaku usaha (Rachman et al., 2023).

Labelisasi halal merupakan pencantuman label halal pada kemasan suatu produk berfungsi sebagai penanda bahwa produk tersebut dinilai memenuhi standar kehalalan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (Badan POM) bertanggung jawab atas labelisasi halal. Undang – Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan menetapkan bahwa label pada makanan yang dikemas harus mengandung minimal enam elemen, salah satunya keterangan yang berkaitan dengan halal. Konsumen Muslim dapat mempertimbangkan informasi atau identifikasi kehalalan pada suatu produk saat memilih dan membeli produk (Warto, 2020).

### **Usaha Mikro dan Kecil**

Menurut Tambunan, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merujuk pada unit usaha produktif yang beroperasi secara independen, baik dikelola oleh individu maupun badan usaha, diberbagai sektor ekonomi. Namun, Pasal 1 Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM mendefinisikan usaha mikro sebagai usaha produktif yang dimiliki oleh perseorangan dan/atau badan usaha yang memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh undang-undang. Sedangkan usaha produktif perorangan dan/atau badan usaha yang bukan anak cabang atau bagian dari usaha menengah atau besar namun tetap memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana diatur dalam undang-undang disebut sebagai usaha kecil. (Nasor & Hermanto, 2024).

Pelaku UMK dapat berkontribusi dalam penggunaan serta pengelolaan sumber daya alam yang secara strategis dan berkelanjutan di setiap wilayah, yang memiliki peran signifikan dalam meningkatkan pendapatan daerah dan nasional Indonesia. Dengan demikian, kita bisa mengidentifikasi jumlah yang tepat pada keuntungan yang didapatkan jika kita memulai dan mengembangkan bisnis kecil dan menengah dengan baik, dan kita dapat menghasilkan keuntungan signifikan sebagai modal utama dalam merintis bisnis (Weya et al., 2020).

### **Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal**

Sertifikasi halal membantu pelaku usaha membangun kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing global. Hal ini penting karena beberapa negara mayoritas Muslim mewajibkan sertifikasi halal. Industri makanan dan minuman menghadapi tantangan dalam memastikan kepatuhan terhadap standar halal, sehingga sertifikasi menjadi kunci untuk menjamin kehalalan produk dan memenuhi tuntutan konsumen yang semakin kritis (Firdaus, 2023; Arif et.al, 2024).

Dalam hukum Islam, kehalalan mencakup dzat dan proses pembuatan makanan yang bebas dari bahan haram. Sertifikat halal berfungsi sebagai jaminan bahwa produk memenuhi standar kehalalan, menghilangkan keraguan, dan memberi kepastian bagi konsumen (Unisara et al., 2024). Menurut Keputusan Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) No. 57 tahun 2021, terdapat lima kriteria utama dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yaitu: komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, pemantauan dan evaluasi. Kriteria ini menjadi dasar dalam memastikan kepatuhan terhadap standar kehalalan yang ditetapkan (BPJPH, 2021).

## **Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)**

Lima kriteria umum Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) mencakup aspek komitmen dan tanggung jawab, bahan, Proses Produk Halal (PPH), produk, pemantauan dan evaluasi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal. Ke-lima kriteria SJPH tersebut tentunya harus saling berkesinambungan dan berkelanjutan, supaya penerapan SJPH bisa dikatakan sempurna dan layak untuk mendapatkan sertifikat halal. Berikut penjabaran dari masing-masing kriteria dalam rangka memperkuat SJPH di perusahaan (BPJPH, 2023).

### **Komitmen dan Tanggung Jawab**

Komitmen dan tanggung jawab adalah pelaku usaha diwajibkan untuk secara tertulis menyatakan komitmen dan tanggung jawab mereka dalam menerapkan serta mengembangkan kriteria SJPH secara konsisten dan berkelanjutan. Selain itu, mereka juga harus bertanggung jawab dalam upaya mengurangi dan mengilangkan risiko ketidaksesuaian, sekaligus memastikan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku. Pelaku usaha bertanggung jawab penuh dalam menetapkan kebijakan halal serta berkomitmen untuk meninjau dan melakukan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian terhadap persyaratan yang ditetapkan. Komitmen dan tanggung jawab meliputi hal-hal sebagai berikut:

1. Kebijakan Halal. Menggunakan bahan halal, mengolah bahan sesuai standar kehalalan untuk memastikan hasil akhir tetap memenuhi kriteria halal secara berkelanjutan dan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. Kebijakan halal bagi pelaku usaha mencerminkan komitmen yang nyata dalam bertindak, termasuk pengalokasian sumber manusia yang memadai, kepatuhan terhadap regulasi, penggunaan bahan halal, serta penerapan Proses Produk Halal (PPH)

secara konsisten, ada kebijakan halal yang dibuat dan dilaksanakan.

2. Pelaku Usaha bertanggung jawab: memastikan ketersediaan sumber daya dalam jumlah yang cukup guna mendukung operasional dan keberlanjutan usaha, menetapkan dan melaporkan Penyelia Halal sesuai dengan perundang-undangan.
3. Pembinaan Sumber Daya Manusia dengan: melibatkan penyelia halal dalam pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH sebagai langkah strategis untuk memastikan pemahaman dan implemementasi standar halal yang lebih optimal, memberikan pelatihan kepada karyawan yang berperan dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal serta mendokumentasikan secara sistematis bukti pelaksanaan pelatihan.

### **Bahan**

Bahan yang tercantum dalam SJPH sebagai komponen utama dalam pembuatan produk meliputi bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong. Selain itu, elemen pendukung seperti kemasan, pelumas, grease, serta sanitizer yang bersentuhan langsung dengan bahan atau produk juga menjasi bagian dari standar yang ditetapkan; bahan tambahan pencucian yang secara langsung terintegrasi dengan fasilitas produksi dalam proses pembuatan produk, serta media yang digunakan untuk memverifikasi efektivitas pencucian pada fasilitas yang memiliki kontak langsung dengan bahan atau produk. Sumber bahan tersebut mencakup hewan, tumbuhan, mikroba, serta hasil dari proses kimiawi, biologi, atau rekayasa genetik. Secara umum, bahan-bahan ini terbagi dalam dua kategori: pertama, bahan yang wajib melalui proses sertifikasi halal, dan kedua, bahan yang tidak memerlukan sertifikasi halal.

### **Proses Produk Halal (PPH)**

Lokasi, sarana dan perlengkapan yang diterapkan dalam proses produksi

produk halal: pelaku usaha wajib memastikan bahwa lokasi, fasilitas, dan peralatan produksi tidak terkait dengan produk non-halal serta bertanggung jawab penuh dalam menjaga kebersihan dan higienitasnya untuk menjamin kepatuhan terhadap standar halal, pelaku usaha bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan dan higienitasnya, pelaku usaha harus memastikan bahwa seluruh proses usaha mereka, mulai dari penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, hingga penyajian, terbebas dari penggunaan tempat dan alat yang tidak memenuhi standar kehalalan.

### **Kepuasan Pelanggan**

Kotler dan Armstrong (2015) mendefinisikan Kepuasan pelanggan adalah emosi yang dialami konsumen, baik itu rasa puas atau kecewa, setelah membandingkan hasil kinerja dengan harapan yang dimiliki. Terdapat 3 tingkat kepuasan konsumen yang dirasakan setelah membandingkan kinerja dan hasil yang didapatkan, jika kinerja memenuhi harapan, konsumen akan merasa puas dan bahagia. Apabila kinerja lebih rendah dari yang diharapkan, konsumen akan merasa kecewa, namun jika kinerja melebihi harapan, mereka akan merasa sangat puas atau bahagia (Fathollahi 2016).

### **Produk**

Umum: pelaku usaha diwajibkan membuat produk yang halal, pelaku usaha memiliki kewajiban untuk menjamin bahwa produk yang mereka tawarkan memenuhi standar yang ditetapkan selama produksi, pelaku usaha tidak dapat mengajukan sertifikasi halal untuk produk yang bertentangan dengan hukum Islam, pelaku usaha tidak dapat mendapatkan sertifikasi halal untuk produk yang berasal dari hewan babi dan anjing, pelaku usaha tidak dapat memperoleh sertifikasi halal untuk produk dengan kriteria atau profil sensori

yang memiliki bau, rasa atau aroma yang mengacu pada produk yang haram atau telah diputuskan haram oleh fatwa; dan pelaku usaha diharuskan untuk membuat produk yang aman untuk dikonsumsi.

### **Pemantauan dan Evaluasi**

Pelaku usaha harus melakukan audit; Pelaku usaha harus melakukan evaluasi pelaksanaan SJPH; Pelaku usaha wajib menerapkan prosedur audit yang sesuai dan efektif untuk memastikan kepatuhan serta transparansi operasional; Pelaku usaha harus menyimpan bukti audit yang dilakukan; Pelaku usaha wajib menyampaikan laporan hasil evaluasi independen terhadap Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan audit internal sebagai bentuk transparansi dan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku; Pelaku usaha wajib secara berkala, setiap enam bulan, menyampaikan rincian komposisi bahan serta PPH kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal sebagai bentuk transparansi dan kepatuhan terhadap regulasi.

### **METODE**

Penelitian ini menerapkan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi serta wawancara mendalam dengan 10 pelaku UMK di Jepara yang produknya telah bersertifikat halal.

Penelitian ini diawali dengan proses pengumpulan data, kemudian data dianalisis melalui tahap reduksi dan klasifikasi untuk menyaring informasi yang relevan. Selanjutnya, data yang telah diolah disajikan secara sistematis sebagai dasar dalam merumuskan kesimpulan akhir. Penelitian ini menerapkan metode triangulasi sumber guna menganalisis perbedaan dan kesamaan data yang diperoleh dari berbagai informan serta sumber data lainnya untuk meningkatkan keabsahan data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Standar Jaminan Produk Halal pada UMK di Jepara berperan penting dalam memastikan kehalalan produk di masyarakat. Standar ini membantu pelaku usaha menjamin keamanan dan kesesuaian produk dengan prinsip agama serta peraturan. Sertifikasi halal mendorong ketelitian dalam memilih bahan, menjaga kebersihan alat, dan memastikan proses bebas kontaminasi non-halal. Selain sebagai kewajiban regulasi, standar ini juga menjadi peluang untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

Adapun dari hasil wawancara terhadap pelaku UMK bersertifikat halal yang ada di Jepara sebagian besar telah menerapkan standar jaminan produk halal mencakup komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, pemantauan dan evaluasi.

### **Komitmen dan Tanggung Jawab dalam Implementasi Standar Halal**

Komitmen dan tanggung jawab pelaku UMK bersertifikat halal dalam mengimplementasikan Standar Jaminan Produk Halal merupakan landasan utama memenuhi persyaratan halal. Sebagaimana disampaikan oleh pelaku UMK di Kecamatan Nalumsari Jepara yaitu Ibu Afriani Sanjaya yang memproduksi produk Abon Ikan dan Keripik Pisang *"kami setelah*

*mendapatkan sertifikat halal untuk produk-produknya itu halal semua mba, beda waktu dulu belum sertifikasi halal saya masih memakai minyak curah. Setelah saya mendapatkan sertifikasi halal saya menggunakan minyak berkemasan bagus, berkualitas dan terdapat logo halalnya"*.

Berdasarkan wawancara, pelaku UMK menunjukkan komitmen dan tanggung jawab dengan menggunakan bahan yang halal dan berkualitas, seperti mengganti minyak curah dengan minyak kemasan. Ibu Afriani Sanjaya juga mengganti bahan baku lama dengan yang lebih berkualitas dan halal.

Seperti yang telah diketahui, pelaku usaha memiliki tanggung jawab penting, yaitu memastikan bahan yang digunakan halal, melibatkan tenaga kerja berintegritas, menjaga kebersihan peralatan dari kontaminasi, serta memenuhi standar halal demi kepercayaan konsumen Muslim dan jaminan kesehatan (Damanik, 2024).

Dalam memastikan bahan yang digunakan agar tetap halal adalah dengan menghasilkan bahan itu sendiri. Pelaku UMK Bapak Abdul Rouf di Kecamatan Welahan Jepara yang memproduksi produk minuman herbal jamu mengatakan *"Kalau saya kan tanam sendiri mba, jadi dapat dipastikan kalau produk yang saya produksi itu halal"*.

Gambar 2.

*Tanaman Jamu Herbal*



Sumber: Dokumentasi Observasi

Pelaku UMK menanam sendiri tanaman herbal tanpa pupuk kimia untuk menjamin kehalalan bahan, serta menjaga kebersihan alat dan wadah produksi. Seperti yang telah disebutkan, makanan yang tidak diharamkan oleh Allah disebut halal. Halal mencakup halal cara mendapatkannya dan dzatnya. Cara mendapatkan makanan yang halal adalah dengan menanamnya sendiri atau membelinya dengan uang yang halal. Bersamaan dengan itu, mencuri, korupsi, dan judi adalah cara perolehan yang dilarang agama. Selanjutnya, halal zatnya berarti bahwa hukum agama tidak mengharamkan zat yang dikandung (Fitriani, 2022).

Komitmen dan tanggung jawab pelaku UMK tersebut memberikan dampak positif terhadap kepercayaan konsumen. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Ahmad Saiful di Kecamatan Kembang yang memproduksi produk Kue Kering *"Alhamdulillah setelah mendapatkan sertifikasi halal penjualan semakin meningkat, dan konsumen percaya dengan produk kami"*. Menjaga kualitas bahan baku dan kebersihan memberi jaminan keamanan dan kehalalan produk, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen dan mendorong penjualan UMK. Dengan demikian kepercayaan konsumen adalah faktor kunci dalam keputusan pembelian produk halal. Sertifikasi halal bertindak sebagai penjamin bahwa produk tersebut memenuhi standar syariah sekaligus memberikan jaminan kualitas dan keamanan (Sukardi et al., 2024).

### **Pengelolaan Bahan Baku Halal**

Pemilihan bahan baku merupakan langkah yang sangat krusial dalam implementasi Standar Jaminan Produk Halal. Dalam pemilihan bahan baku, pelaku UMK di Jepara memilih bahan yang halal. Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku UMK di Kecamatan Keling Jepara Ibu Kasiyatun yang memproduksi

produk makanan Sarang Madu mengatakan *"Saya memilih bahan baku yang halal mba, contohnya tadi, saya menggunakan tepung rose brand yang jelas sudah bersertifikasi halal dan menggunakan minyak kualitas bagus, bukan minyak curah"*. Pelaku UMK memilih bahan bersertifikat halal, seperti tepung ketan atau beras merek Rose Brand, serta memeriksa masa kedaluwarsa untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Seperti yang disampaikan oleh pelaku UMK di Kecamatan Mlonggo Ibu susiati yang memproduksi Kue Kering dan Basah *"Saya membeli bahan-bahan di pasar itu yang halal mba, yang ada logo halalnya dan berkualitas, dan tidak lupa saya cek expired nya"*. Pelaku UMK Pelaku UMK menyatakan selalu memeriksa masa kedaluwarsa sebelum membeli dan menggunakan bahan. Menurut Perdani dkk (2022) makanan halal adalah makanan yang sehat yang tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang atau haram untuk dimakan baik bahan baku, tambahan, atau penolong. Karena itu, halal atau haramnya bahan (baku, tambahan dan atau penolong) dan proses pembuatan sangat menentukan keharaman atau halalnya makanan olahan (Rofiqi & Qomaro, 2022).

Ketersediaan bahan halal yang melimpah memudahkan pelaku UMK memastikan produknya sesuai Standar Jaminan Produk Halal. Bahan berlabel halal kini mudah ditemukan dan memenuhi standar kualitas yang diharapkan konsumen. Seperti yang dikatakan oleh pelaku UMK Ibu Essy Muzdhalifah yang memproduksi mi lidi, makaroni goreng dan kripik bawang, *"tidak ada mba, sekarang di toko sudah banyak bahan-bahan yang halal"*. Sebagaimana diketahui bahwa bagi bisnis olahan makanan, ketersediaan bahan baku yang baik dapat memberikan

keunggulan kompetitif dalam memenuhi permintaan pasar (Fitriyah et al., 2023).

### **Proses Penerapan Produk Halal**

Proses produksi halal merupakan salah satu standar jaminan produk halal yang bertujuan memastikan setiap tahapan produksi sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan. Berdasarkan hasil wawancara pelaku UMK Ibu di Kecamatan Mlonggo Ibu Susiati yang memproduksi makanan Catering atau Kue Basah *"Kalau saya ya itu tadi bahan-bahan yang saya gunakan dipastikan sudah halal dan di cek expired bahan tersebut"*. Pelaku UMK memastikan bahan yang digunakan halal dan belum kedaluwarsa demi menjaga keamanan dan kualitas produk. Seperti disampaikan Ibu Susiati, pelaku UMK di Kecamatan Mlonggo yang memproduksi catering dan kue basah, langkah pertama sebelum mengolah bahan adalah memeriksa kehalalan dan masa kedaluwarsanya.

Kebersihan alat produksi menjadi salah satu langkah penting dalam proses halal. Pelaku UMK memastikan alat-alat seperti kuas makanan, pengaduk, wadah dan peralatan lainnya bersih dan bebas dari pencemaran yang dapat merusak kehalalan produk. Berdasarkan hasil wawancara pelaku UMK di Kecamatan Pakis Aji Jepara yaitu Ibu Essy Muzdalifah yang memproduksi makanan Mie Lidi, *"yang pertama tadi bahan-bahan dipastikan halalnya, yang kedua alat yang digunakan harus bersih, sekarang kan ada kuas bulu babi tapi kalau saya menggunakan kuas yang plastik mba, saya juga menggunakan sarung tangan dan masker saat memproduksi"*. Pelaku UMK mengganti alat-alat tertentu yang berpotensi tidak halal, seperti kuas bulu babi, dengan kuas bahan plastik yang dipastikan halal dan aman, tidak terkontaminasi dengan sesuatu yang haram. Selain itu, untuk menjaga higienitas selama proses produksi, pelaku usaha juga menggunakan perlengkapan

pelindung diri seperti sarung tangan dan masker, yang berfungsi untuk menghindari kontaminasi secara langsung pada produk. Ini menunjukkan bahwa produk halal harus memenuhi persyaratan Islam, yaitu harus halal secara kebersihan, dan proses produksi harus diawasi oleh sistem manajemen kualitas halal. Dalam studi halal, kebersihan sangat penting, ini mencakup semua orang, pakaian, peralatan, dan area kerja selama proses produksi makanan dan minuman (Suzery et al., 2020). Bahan tambahan, bahan baku, dan bahan penolong harus halal. Sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses produksi harus bersih dan tidak terkontaminasi dengan bahan-bahan non-halal (Zaki et al., 2023).

Arahan kepada karyawan menjadi bagian tak terpisahkan dari proses ini, terutama bagi pelaku UMK yang melibatkan tenaga kerja. Pelaku UMK memberikan edukasi dan arahan kepada karyawan mengenai pentingnya menjaga kebersihan selama produksi, memastikan bahan yang dipakai telah terverifikasi halal, dan menjalankan prosedur sesuai dengan kriteria halal. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran karyawan terhadap tanggung jawab mereka dalam menjaga kehalalan produk. Seperti yang disampaikan oleh pelaku UMK di Kecamatan Bangsri Ibu Suntini yang memproduksi makanan Gulo Kacang *"Saya memberi pengertian kepada karyawan pentingnya menjaga kebersihan dan memastikan semua bahan yang digunakan sudah terjamin kehalalannya. Jadi, mereka tahu apa yang harus dilakukan agar produk tetap halal"*. Pelaku UMK memantau dari awal hingga akhir, serta memberi arahan kepada karyawan untuk selalu menjaga kebersihan alat produksi untuk menghindari kontaminasi dengan bahan yang dapat merusak status halal produk. Pelatihan untuk karyawan terkait

kebersihan dan kesehatan serta standar produksi makanan yang sehat untuk industri rumah tangga yang mencakup prinsip dan prakter pelaksanaan berguna untuk meningkatkan dan mengasah keterampilan pekerja untuk dapat memproduksi pangan yang baik dan benar (Fadhila et al., 2024)

### **Produk Halal Pada UMK**

Produk halal yang dihasilkan oleh pelaku UMK tidak hanya ditentukan dari bahan baku dan proses produksinya, tetapi juga informasi yang disampaikan

melalui label produk. Label halal memberikan jaminan kepada konsumen bahwasanya produk yang di hasilkan telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh lembaga berwenang, sehingga keabsahannya dapat dipertanggungjawabkan. Seperti yang disampaikan pelaku UMK di Kecamatan Donorojo Jepara Ibu Purwantik yang memproduksi produk makanan dan minuman yaitu Keripik Pisang dan Bubuk Kopi Tempur, *“Saya mencantumkan stiker halal di kemasan produk dek”*

Gambar 3.  
*Stiker Kemasan Halal*



Sumber: Dokumentasi Observasi

Pelaku UMK menyampaikan informasi kepada konsumen dengan mencantumkan stiker berlabel halal dikemasan yang menyatakan bahwa Keripik Pisang dan Bubuk Kopi Tempur telah memenuhi standar kehalalan. Makanan yang telah tersertifikasi halal dapat menyematkan logo halal pada kemasannya. Hal ini menegaskan bahwa produk tersebut layak untuk dikonsumsi. Tujuan penerapan logo halal pada hasil olahan adalah untuk membagikan kepastian hukum pada konsumen bahwa makanan dan minuman tersebut telah lolos uji kehalalan, aman dikonsumsi, serta menjamin kebersihan dan kesehatannya. Logo halal pada kemasan membantu konsumen membuat keputusan yang lebih mudah. Sekalipun konsumen muslim adalah yang paling berkaitan dalam hal ini, konsumen non-muslim juga sering menggunakan logo

halal saat memilih produk (Fathoni et al., 2023).

Berdasarkan hasil wawancara pelaku UMK Bapak Abdul Rouf, selain mencantumkan label halal, pelaku UMK juga mencantumkan Nomor Sertifikat Halal, Nomor Induk Berusaha (NIB), Nomor Pangan-Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan Komposisi. *“Kalau di produk saya itu jelas ada logo halal dan nomornya mba, selain itu ada komposisi, NIB dan P-IRT”*. Nomor Sertifikat Halal tersebut memungkinkan konsumen untuk memastikan sertifikasi halal pada produk dan memberikan transparansi konsumen terhadap produk yang dikonsumsi. Informasi lain seperti NIB dan P-IRT menunjukkan bahwa produk telah melalui legalisasi yang diakui pemerintah. Pencantuman komposisi bahan pada label menjadi salah satu bentuk keterbukaan informasi kepada konsumen. Dengan

Informasi ini bukan hanya memberikan keyakinan bahwa bahan-bahan yang digunakan adalah halal, akan tetapi juga memberikan transparansi mengenai kandungan produk, dan informasi bagi konsumen dengan kebutuhan atau preferensi khusus. Label halal harus ada pada produk makanan dan minuman selain nama merek, bahan, dan tanggal kadaluwarsa (S. I. P. Yuwana & Hasanah, 2021).

### **Pemantauan dan Evaluasi dalam Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal**

Pemantauan dan Evaluasi dalam memastikan keberlanjutan Implementasi Standar Jaminan Produk Halal pada produk UMK bersertifikat halal. Berdasarkan hasil wawancara pelaku UMK di Kecamatan Nalumsari Ibu Afriani Sanjaya yang memproduksi makanan Abon Ikan dan Keripik Pisang *“dari pendamping halal sendiri setelah saya mendapatkan sertifikasi halal masih melakukan evaluasi mba, sekitar 6 bulan setelah mendapatkan sertifikat halal”*.

Pelaku UMK mengatakan bahwa terdapat pemantauan dan evaluasi dari pendamping halal terhadap proses produksi dan tempat produksi. Pelaku UMK mengatakan *“Biasanya saya selalu cek bahan baku yang masuk, di tempat produksi saya juga selalu ingatkan karyawan buat jaga kebersihan alat dan tempat produksi. Misalnya, alat-alat itu harus dicuci bersih setiap habis dipakai, apalagi kalau ganti bahan”*, di tempat produksi, pelaku UMK mengingatkan karyawan untuk menjaga kebersihan alat dan lingkungan kerja. Misalnya, setiap alat yang digunakan harus dicuci dengan bersih setelah digunakan terutama jika ada pergantian bahan. Dengan demikian, pemantauan dan evaluasi mencakup audit internal dan kaji ulang manajemen untuk menilai implementasi SJPH (Hamidatun & Pujilestari, 2022).

Namun penelitian ini menemukan adanya keterbatasan dalam hal evaluasi dari pihak eksternal, seperti pendamping halal atau lembaga sertifikasi. Sebagian besar dari hasil wawancara dengan pelaku UMK mengungkapkan bahwa mereka jarang atau bahkan belum menerima evaluasi pasca-sertifikasi secara rutin. Seperti yang di katakan oleh Ibu Purwantik selaku Pelaku UMK yang memproduksi Keripik Pisang dan Bubuk Kopi Tempur, *“Belum ada dek, tapi saya menyadari diri sendiri dek kalau sudah tersertifikasi halal itu memang harus terus menerus memproduksi produk yang halal”*

Kondisi ini membuat pelaku usaha lebih mengandalkan kesadaran diri untuk terus mematuhi standar halal dalam proses produksi. Kesadaran ini didorong oleh tanggung jawab moral sebagai pelaku UMK Muslim, yang memahami pentingnya menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk halal. Seperti yang disampaikan oleh pelaku UMK di kecamatan Bangsri Jepara Ibu Siti Maunah yang memproduksi Kue Kering, *“setelah mendapatkan sertifikat halal untuk saai ini beum ada evaluasi langsung dari pendamping halal mba”*.

Pelaku UMK menyampaikan bahwa setelah mendapatkan sertifikasi halal belum ada evaluasi dari pendamping halal mengenai produksi atau proses yang dijalankan. Namun, pelaku UMK menunjukkan bahwa setelah memperoleh sertifikasi halal menyadari memang sudah menjadi tanggung jawabnya untuk menjalankan produksi yang sesuai dengan prinsip halal. Sedangkan berdasarkan wawancara dari pelaku UMK di Kecamatan Nalumsari Jepara Ibu Afriani Sanjaya, beliau mengatakan bahwa mendapatkan pemantauan dan evaluasi dari pendamping mengenai produksi dan proses yang dijalankan setelah 6 bulan mendapatkan sertifikasi halal. Pengawasan internal dan audit

adalah komponen penting dalam menjamin kepatuhan terhadap standar halal Audit yang berkala dan berkualitas dapat membantu menemukan pelanggaran terhadap prinsip halal (A. Habibi, 2024).

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa Implementasi Standar Jaminan Produk Halal pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) bersertifikat halal di Jepara sudah memenuhi sebagian besar kriteria, seperti komitmen terhadap kehalalan, pemilihan bahan baku yang tersertifikasi halal, dan kebersihan alat dan tempat produksi.

Pelaku UMK di Jepara berkomitmen menjaga kehalalan produk dengan mengganti bahan baku yang tidak bersertifikat dan menjaga kebersihan alat produksi. Bahan yang digunakan telah bersertifikat halal, dengan pengecekan masa kedaluwarsa untuk memastikan kualitas dan keamanan produk. Produksi dilakukan dengan menjaga kebersihan alat dan tempat, serta memberikan edukasi kepada karyawan untuk mematuhi standar halal. Label halal, nomor sertifikasi, dan informasi bahan baku dicantumkan untuk meningkatkan transparansi dan kepercayaan konsumen. Tantangan utama yang ditemukan adalah kurangnya evaluasi dan pendampingan rutin dari lembaga eksternal sehingga pelaku UMK cenderung bergantung pada kesadaran individu dalam menjaga standar halal.

Penelitian mendatang disarankan untuk memperluas cakupan wilayah dan jumlah responden agar hasilnya lebih representatif secara nasional. Selain itu, dapat dilakukan pendekatan kuantitatif atau campuran untuk mengukur sejauh mana pemahaman dan kepatuhan pelaku UMK terhadap seluruh elemen Sistem Jaminan Produk Halal.

### DAFTAR RUJUKAN

- Adilah, A. T., & Kumalasari, I. D. (2023). Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Berdasarkan Kriteria Standar HAS 23000 Di UMKM Sakura Mochi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 22–32.
- Awaliyah, F. A., Muna, I. A., & Ramayanti, R. (2024). Implementasi Jaminan Halal pada Produk UMKM di Kudus dalam Memenuhi Customer Halal Lifestyle. *Syariah: E-Proceeding of Islamic Law*, 93–104.
- Arif, M., Hamzah, Z., & Putri, F. (2024). Peningkatan Kinerja Karyawan Bank Syariah Melalui Pemberdayaan Karyawan. *Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance*, 7(1), 417-429.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2024). *No Title*. Dashboard Sertifikasi Halal. Halal.Go.Id
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Profil Industri Mikro dan Kecil Kabupaten Jepara 2023*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jepara.
- BPJPH. (2021a). *Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*.
- BPJPH. (2021b). *No Title*. BPJPH Kemenag RI. halal.go.id:
- BPJPH. (2023). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*. 2–10.
- Damanik, A. (2024). Komitmen Pelaku Usaha Terhadap Produk Halal: Hukum Ekonomi Islam. *Jurnal Cahaya Mandalika*, 2473–2477.
- Devi, A., & Mutoharoh, A. (2023). Analisis Analisis Persepsi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah tentang Proses Sertifikasi Halal Melalui BPJPH. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 6(3), 3768–3782.
- Fadhila, R., Maksum, M., & Supratono, W.

- (2024). Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen. *2024, 10*, 239–249.
- Fathoni, M. A., Faizi, & Sari, R. (2023). Determinasi Pembelian Makanan Halal Melalui Platform Digital: Kesadaran Halal Sebagai Variabel Mediasi. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(01), 45–54.
- Firdaus. (2023). Implikasi Sertifikat Halal Dalam Manajemen Bisnis. *At-Tawazun: Jurnal Ekonomi Syariah*, 11(02).
- Fitriani. (2022). Konsep Makanan Halalan Thayyiban Dalam Qs. Al-Baqarah: 168 Perspektif Quraish Shihab Dan Ilmu Kesehatan. *Nihaiyyat: Journal of Islamic Interdisciplinary Studies*, 1(1), 73.
- Fitriyah, N., Putra, T. R., & Prabowo, T. A. (2023). Analisis Swot Pada Umkm Produk Halal Olahan Ikan Tongkol Di Kecamatan Sepuluh, Kabupaten Bangkalan. *Journal of Scientech Research and Development*, 5(2), 564–579.
- Habibi, A. (2024). Analisis Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Industri Kemasan Plastik. *JUEB: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 3(4).
- Habibi, N. A. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Produsen Kecap. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 5(1), 26.
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 609–616.
- Ilham, B. U. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare pada Usaha Mikro dan Kecil Binaan Pusat Layanan Usaha Terpadu Sulawesi Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 5(1), 20.
- Nasor, M., & Hermanto, A. (2024). Pertumbuhan Industri Halal Berbasis Usaha Mikro Kecil (UMK). *SYARIKAT: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 7, 144–152.
- Nurfaika, S., & Ilyas, M. (2021). Kewajiban Pendaftaran Sertifikasi Halal Pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal; Perspektif Maq ās id al- Syar ī' ah. *Shautuna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Mazhab*, 2, 449–462.
- Pahlevi, R. (2023). *Konsumsi Produk Halal Tiap Sektor Indonesia Diproyeksikan Meningkat pada 2025*. Databoks. <https://databoks.katadata.co.id/produk-konsumen/statistik/47122175b4969f6/konsumsi-produk-halal-tiap-sektor-indonesia-diproyeksikan-meningkat-pada-2025>
- Pardiansyah, E., Abduh, M., & Najmudin. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema Self-Declare Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 101–110.
- Perdani, C. G., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111.
- Peristiwa, H. (2019). Indonesian Halal Food Industry: Development, Opportunities and Challenges on Halal Supply Chains. *Journal of Islamic Studies and Humanities*, 4(2), 218–245.
- Rachman, A., Sunardi, Simatupang, A. D. R., Tidjani, S., & Azwar, M. (2023).

- Pendampingan Proses Produk Halal Dalam Program Sertifikasi Halal Gratis ( SEHATI ) Bagi Pelaku UMKM Kedu Emas Tangerang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 8(August), 1–8.
- Rofiqi, A., & Qomaro, G. W. (2022). Implementasi Sistem Jaminan Halal pada Produk Olahan Kerupuk Amplang Desa Kertasada Kabupaten Sumenep. *Rizquna: Jurnal Hukum Dan Ekonomi ...*, 1–13.
- Safitri, K. I., & Kumalasari, I. D. (2022). Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia Catering Berdasarkan HAS 23000. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 139–142.
- Salam, 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), 10–20.
- Sukardi, Amiah, R., Elviani, A., & Anwar, D. R. (2024). Efektivitas Sertifikasi Kepercayaan Konsumen Halal dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen. *YUME: Journal of Management*, 7(2), 1560–1565.
- Suzery, M., Widayat, Cahyono, B., & Al-Baarri, A. N. (2020). Proses Perbaikan Produksi dalam Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesian Journal of Halal*, 2(2), 53–57.
- Unisara, U., Purnamasari, T. I., & Cahyadi, L. F. (2024). Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (Umkm) Produk Makanan Dalam Melaksanakan Sertifikasi Halal Melalui Self Declare Perspektif Hukum Islam Di Desa Sedau Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *Muamalat: Jurnal Kajian Hukum Ekonomi Syariah*, 16(1), 29–40.
- Warto, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98–112.
- Weya, K., Areros, W. A., & Tumbel, T. M. (2020). Analisis Perilaku Usaha Mikro Kecil ( UMK ) di Kabupaten Tolikara Propinsi Papua. *Productivity*, 1(3), 267–273.
- Yuwana, A. M. P., Novia, V., Octarina, A. D., Eureksa, R. M., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putria, D. N. (2021). Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang Implementation Analysis of Halal Assurance System Criteria for Lapis Panggang Products at Small Medium Enterprise (SME) Rezzen Bakery Malang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 196.
- Yuwana, S. I. P., & Hasanah, H. (2021). Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(2), 104–112.
- Zaki, K., Muslimah, A., Ayu Lestari, R., Afrizal Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, D., & Fatmawati Sukarno Bengkulu, U. (2023). *Halal Sustainability: Pengolahan Limbah Industri Tahu dan Tempe Menjadi Tepung ALai (Ampas Kedelai) Kreativasi Journal Of Community Empowerment*. 2(3), 305–318.