

Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Kue Tradisional Di UMKM XYZ Kabupaten Gowa

Trisno Wardy Putra*, Nasrullah bin Sapa, Cut Muthiadin

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

E-mail : trisno.putra@uin-alauddin, nasrullah.sapa@uin-alauddin.ac.id,
cutmuthiadin@uin-alauddin.ac.id

*) Corresponding Author

Submitted: 30 April 2025

Revised: 26 May 2025

Accepted: 24 June 2025

Published: 31 July 2025

How to Cite:

Putra, T. W., Sapa, N. B., & Muthiadin, C. (2025).

Implementation of Halal Product Assurance System on Traditional Cakes at UMKM XYZ Gowa Regency. *Jurnal Iqtisaduna*, 11(2), 357–370.

<https://doi.org/10.24252/iqtisaduna.v11i2.56496>

Copyright © 2025 by

Authors



ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) in traditional cake products at MSME XYZ in Gowa Regency. MSMEs play a crucial role in supporting the halal economy; however, the implementation is often hindered by a lack of resources and awareness of the importance of halal certification. The method used in this research is qualitative, which aims to describe, uncover meanings, and provide in-depth explanations of the phenomenon being studied. Data collection was conducted through observation, interviews, and documentation studies. Data analysis techniques include data categorization, pattern identification, and consistency evaluation to produce comprehensive and accountable findings. The research results indicate that MSME XYZ faces several main challenges, such as the absence of halal policies, supporting documents for certain raw materials, and oversight mechanisms through audits. Nevertheless, the business owners demonstrate a strong commitment to maintaining product halalness by using raw materials that are mostly halal-certified. This study recommends the implementation of periodic audits, strengthening raw material management, and providing training for MSME actors to improve compliance with halal principles.

Keywords: Halal Product Assurance System, Traditional Cakes, MSMEs

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada produk kue tradisional di UMKM XYZ Kabupaten Gowa. UMKM memiliki peran penting dalam mendukung ekonomi halal, namun pelaksanaannya seringkali terkendala oleh kurangnya sumber daya dan kesadaran terhadap pentingnya sertifikasi halal. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan, mengungkap makna, dan memberikan penjelasan mendalam mengenai fenomena yang diteliti. Proses pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Teknik analisis data meliputi pengelompokan data, identifikasi pola, serta evaluasi konsistensi untuk menghasilkan temuan yang komprehensif dan dapat dipertanggungjawabkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM XYZ memiliki beberapa tantangan utama, seperti ketiadaan kebijakan halal, dokumen pendukung bahan baku tertentu, dan mekanisme pengawasan melalui audit. Meski demikian, pemilik usaha menunjukkan komitmen tinggi untuk menjaga kehalalan produk melalui penggunaan bahan baku yang sebagian besar bersertifikat halal. Penelitian ini merekomendasikan penerapan audit secara berkala, penguatan pengelolaan bahan, serta pelatihan bagi pelaku UMKM untuk meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip halal.

Kata Kunci: Sistem Jaminan Produk Halal, Kue Tradisional, UMKM

PENDAHULUAN

Konsep Ekonomi Islam dalam konteks penerapan sistem jaminan produk halal sangat relevan dikembangkan di Indonesia. Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar kedua di dunia, dengan lebih dari 200 juta orang. Dengan populasi Muslim yang sangat besar, Indonesia menjadi salah satu pasar konsumen Muslim terbesar di dunia. Karena umat Muslim selalu memperhatikan kehalalan barang konsumsi mereka, hal ini menjadi tantangan besar untuk menyediakan produk-produk halal. Oleh karena itu, jaminan kehalalan pada produk makanan yang beredar di masyarakat menjadi suatu keharusan. Kehalalan suatu produk pun menjadi bagian dari kebutuhan setiap konsumen, khususnya konsumen Muslim. Tidak hanya berlaku pada produk makanan, tetapi juga minuman, obat-obatan, kosmetik, dan barang konsumsi lainnya yang harus memperhatikan aspek kehalalan. Mengingat besarnya pasar konsumen ini, pemerintah tidak boleh mengabaikan pentingnya menerapkan langkah-langkah untuk memastikan sertifikasi halal pada setiap barang konsumsi (Firmansyah et al., 2024).

Kewajiban sertifikasi halal diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mulai diberlakukan secara bertahap sejak Oktober 2019. Pada tahap pertama, kewajiban ini berlaku untuk produk makanan, minuman, serta jasa terkait, dan dilaksanakan dalam periode 2019–2024. Sertifikasi halal bertujuan untuk melindungi hak-hak konsumen, khususnya konsumen Muslim. Kebijakan ini mendorong para pelaku industri pangan dan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk segera mendaftarkan produknya agar memperoleh sertifikat halal. Mayoritas UMKM berada dalam sektor industri halal, sehingga sertifikasi halal menjadi aspek yang sangat penting. Selain memberikan perlindungan konsumen, sertifikasi halal juga menjadi daya dorong bagi UMKM untuk meningkatkan standar kualitas produknya. Hal ini membuka peluang besar bagi produk-produk lokal untuk bersaing di pasar global. Pemerintah perlu memberikan pendampingan dan insentif kepada UMKM agar proses sertifikasi halal dapat diakses secara lebih mudah dan terjangkau, mengingat peran UMKM sebagai tulang punggung perekonomian nasional (Mutmainah, 2018; Agustina et al., 2019; Hamidatun & Pujilestari, 2022).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia memiliki peran yang sangat penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, menjadi tulang punggung ekonomi lokal, serta berkontribusi signifikan terhadap keberlanjutan ekonomi. Dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kehalalan produk, para pelaku UMKM dituntut untuk memiliki sertifikasi halal. Analisis mendalam terkait penerapan sertifikasi halal pada UMKM akan memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai manfaat, faktor, serta dampak ekonominya (Aisyah et al., 2023). Sertifikasi halal tidak hanya menjadi kewajiban, tetapi juga peluang bagi UMKM untuk meningkatkan daya saing produknya, baik di pasar lokal maupun global. UMKM dapat berperan lebih besar dalam mendukung posisi Indonesia sebagai pusat ekonomi halal dunia. Sertifikasi halal juga berfungsi sebagai jaminan mutu yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM. Kolaborasi antara pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pelaku UMKM

menjadi kunci dalam mempercepat proses sertifikasi serta memastikan keberlanjutan industri halal di Indonesia.

Dalam konteks UMKM, kebijakan ini dapat dianggap sebagai bentuk kelonggaran yang memberikan kesempatan bagi pelaku usaha untuk mengatasi tantangan dalam memperoleh sertifikasi halal. Proses mendapatkan sertifikasi halal sering kali melibatkan berbagai persyaratan administratif dan teknis yang memerlukan waktu, sumber daya, dan biaya yang cukup besar. Dengan adanya periode transisi yang lebih panjang, diharapkan UMKM dapat memanfaatkannya untuk menyesuaikan proses produksi mereka dan memenuhi standar halal yang berlaku. Khususnya, UMKM di sektor makanan dan minuman dapat menggunakan kesempatan ini untuk melakukan perubahan dalam rantai pasokan, memastikan bahan baku yang digunakan telah bersertifikasi halal, serta menyesuaikan proses produksi sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan. Selain itu, UMKM diharapkan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran mengenai pentingnya sertifikasi halal, baik dalam menjaga kepercayaan konsumen maupun untuk bersaing di pasar yang semakin kompetitif (Tati et al., 2024).

Kue tradisional di Indonesia memainkan peran penting dalam budaya gastronomi dan sosial masyarakat Muslim. Aspek kehalalan dalam konsumsi makanan tradisional menjadi semakin penting, terutama dengan adanya peningkatan kesadaran masyarakat akan produk halal dan peran sertifikasi halal dalam memastikan kepatuhan terhadap syaria Islam. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kualitas produk, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen baik di kalangan Muslim maupun non-Muslim terhadap produk yang berlabel halal (Septiani & Ridlwan, 2020; Akmal, 2021). Kue tradisional adalah kue yang resepnya diwariskan secara turun-temurun, sehingga belum ada sumber tertulis yang jelas. Umumnya, kue tradisional diolah oleh generasi yang lebih tua dengan menggunakan peralatan tradisional. Proses pembuatannya juga cenderung memakan waktu yang cukup lama (Anisa et al., 2022).

Namun, tantangan masih ada dalam implementasi sertifikasi halal, terutama bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang sering kali kurang memahami pentingnya dan prosedur sertifikasi (Oemar et al., 2023). Pengetahuan yang terbatas ini dapat menghambat niat produsen untuk mendapatkan sertifikasi halal, walaupun terdapat peningkatan kesadaran dan usaha untuk memahami regulasi seputar hala (Izzah & Irfany, 2024). Inisiatif dari pemerintah dan lembaga terkait untuk menyosialisasikan dan memberikan pelatihan mengenai sertifikasi halal terbukti berkontribusi dalam meningkatkan pemahaman dan kesadaran produsen, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendaftaran produk mereka (Karimah & Darwanto, 2021).

Kue tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya yang perlu dilestarikan, termasuk kue tradisional yang ada di Kabupaten Gowa. Sebagai upaya untuk mempertahankan keberadaan kue tradisional di daerah tersebut serta mengikuti peraturan yang berlaku terkait sertifikasi halal, penting bagi pelaku usaha di Kabupaten Gowa untuk memastikan produk mereka memenuhi standar yang ditetapkan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM XYZ di Kabupaten Gowa, guna mendalami bagaimana

proses sertifikasi halal dapat diterapkan untuk mendukung kelangsungan dan kualitas produk tradisional tersebut di pasar yang semakin kompetitif.

METODE PENELITIAN

Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang bersifat deskriptif dan analitis. Sifat deskriptif dalam penelitian ini mengacu pada upaya untuk menggambarkan serta menjelaskan peristiwa, fenomena, dan situasi sosial yang menjadi fokus penelitian secara rinci dan mendalam (Waruwu, 2023). Tujuan penelitian kualitatif mencakup tiga aspek utama yang saling berkaitan. Pertama, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan objek penelitian (*describing object*) secara rinci agar dapat dimaknai dengan baik. Proses ini dilakukan melalui berbagai cara, seperti memotret, merekam video, membuat ilustrasi, atau menarasikan deskripsi yang jelas, baik terhadap peristiwa, interaksi sosial, maupun aktivitas keagamaan. Kedua, penelitian kualitatif berupaya mengungkap makna di balik fenomena (*exploring meaning behind the phenomena*). Makna tersembunyi ini dapat ditemukan melalui metode wawancara mendalam (*in-depth interview*) dan observasi partisipatif (*participant observation*) yang membantu peneliti memahami konteks dan substansi fenomena secara lebih mendalam. Ketiga, penelitian ini juga bertujuan untuk menjelaskan fenomena yang terjadi (*explaining phenomena*). Penjelasan yang sistematis dan terperinci diperlukan untuk memahami fenomena yang tampak di lapangan, terutama ketika fenomena tersebut berbeda dari tujuan utama atau inti permasalahan yang diharapkan. Dengan pendekatan ini, penelitian kualitatif mampu memberikan gambaran, makna, dan penjelasan yang komprehensif terhadap fenomena yang diteliti (Setiawan & Anggito, 2018; Fadli, 2021).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif ini melibatkan tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumentasi (Kamelia et al., 2024).

1. Observasi

Observasi dilakukan menggunakan metode *participant observation*, di mana peneliti secara langsung mengamati setiap tahap proses pengolahan, mulai dari bahan baku hingga menjadi produk akhir berupa kue tradisional. Pengamatan ini dilakukan secara sistematis untuk memahami bagaimana sistem penjaminan produk halal diterapkan dalam pembuatan kue tradisional. Peneliti memperhatikan detail setiap langkah, termasuk pemilihan bahan baku yang sesuai dengan standar halal dan proses pengolahan yang memenuhi syariat. Selain itu, observasi juga mencakup pengawasan terhadap kebersihan alat dan lingkungan produksi. Peneliti mencatat setiap temuan untuk memastikan bahwa prosedur yang dilakukan konsisten dengan prinsip kehalalan dan keamanan pangan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk melengkapi data yang telah dikumpulkan serta memastikan keakuratan informasi dan relevansi sumber data. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan wawancara mendalam dengan pemilik usaha kue

tradisional. Proses wawancara difokuskan pada eksplorasi pengalaman dan pandangan informan terkait proses pengolahan kue tradisional, termasuk tahapan produksi, pemilihan bahan baku, serta tantangan yang dihadapi dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk.

3. Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi digunakan sebagai salah satu metode untuk mendukung dan memperkuat analisis dalam penelitian ini. Pendekatan ini membantu peneliti memperoleh gambaran yang lebih mendalam mengenai sistem penjaminan produk halal pada kue tradisional. Peneliti mengumpulkan berbagai dokumen yang relevan, seperti artikel, laporan, dan data pendukung lainnya, guna memperluas pemahaman terhadap konteks penelitian. Dokumen-dokumen tersebut dianalisis secara sistematis untuk mengidentifikasi kesesuaian dengan temuan dari hasil observasi dan wawancara. Dengan demikian, studi dokumentasi memberikan landasan teoritis yang kuat untuk mengintegrasikan temuan lapangan dengan literatur yang ada.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik analisis data kualitatif untuk mengolah dan memahami data yang telah dikumpulkan. Proses analisis dimulai dengan mengkaji berbagai data yang diperoleh dari lapangan, termasuk hasil observasi, wawancara mendalam, dan dokumen-dokumen terkait. Data tersebut kemudian dikelompokkan ke dalam kategori-kategori tertentu berdasarkan tema atau pola yang muncul. Pengelompokan data ini dilakukan dengan hati-hati, memastikan validitas dan kesahihan data melalui pemeriksaan terhadap kompetensi subjek penelitian, tingkat autentisitas informasi, serta triangulasi dari berbagai sumber data. Selain itu, proses analisis mencakup identifikasi hubungan antar kategori untuk menemukan makna yang lebih mendalam. Peneliti juga mengevaluasi konsistensi data untuk memastikan hasil analisis dapat dipertanggungjawabkan. Langkah terakhir adalah menyusun temuan-temuan penelitian secara sistematis sehingga memberikan gambaran yang jelas dan komprehensif tentang fenomena yang diteliti (Ewid et al., 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Legalitas Usaha Produk Kue Tradisional pada UMKM XYZ

Legalitas usaha merujuk pada status sah atau kepatuhan suatu bisnis terhadap peraturan dan hukum yang berlaku di suatu negara atau wilayah. Hal ini mencakup proses pendaftaran usaha, perizinan, dan pemenuhan persyaratan hukum yang ditetapkan oleh pemerintah untuk memastikan bahwa suatu usaha beroperasi secara sah dan sesuai dengan regulasi yang ada. Tujuan dari legalitas usaha adalah untuk melindungi konsumen, menjaga keadilan dalam persaingan bisnis, dan memastikan bahwa aktivitas ekonomi tidak melanggar hukum. Dengan memperoleh legalitas, pelaku usaha juga dapat meningkatkan kredibilitasnya, memperoleh akses ke berbagai fasilitas dan bantuan dari pemerintah, serta mengurangi risiko hukum yang dapat merugikan usaha dalam jangka panjang. Selain itu, legalitas usaha juga memungkinkan perusahaan untuk membangun

hubungan yang lebih baik dengan mitra bisnis, karena mereka lebih cenderung bekerja dengan entitas yang sah dan terdaftar secara hukum. Kepatuhan terhadap peraturan juga dapat mencegah masalah hukum di kemudian hari, seperti denda atau pencabutan izin usaha. Dengan memperoleh legalitas usaha, perusahaan menunjukkan komitmennya terhadap standar etika dan tanggung jawab sosial dalam berbisnis.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak terkait, UMKM XYZ telah memenuhi kewajiban legalitas usaha dengan memperoleh perizinan berusaha berbasis risiko yang dikeluarkan oleh Kementerian Investasi/Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal, serta telah terdaftar dengan memiliki Nomor Induk Usaha (NIB). Selain itu, UMKM XYZ juga telah mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan. Hal ini menunjukkan komitmennya terhadap standar kualitas produk pangan yang aman dan layak konsumsi. Kepemilikan izin ini mencerminkan kepatuhan UMKM XYZ terhadap regulasi yang berlaku, sehingga memastikan usaha ini beroperasi sesuai dengan ketentuan hukum yang ada. Dengan perizinan ini, UMKM XYZ dapat meningkatkan kredibilitas di mata konsumen dan mitra bisnis, serta memperluas jaringan pasar. Legalitas yang dimiliki juga memberikan jaminan bagi konsumen terkait kualitas dan keamanan produk yang ditawarkan. Hal ini menjadi salah satu langkah penting dalam upaya pengembangan usaha yang berkelanjutan. Ke depannya, UMKM XYZ dapat memanfaatkan perizinan ini untuk mengakses berbagai fasilitas dan dukungan dari pemerintah yang dapat mendukung pertumbuhannya.

Dalam legalitas syariah, kehalalan suatu produk tidak hanya dinilai dari bahan baku yang digunakan, tetapi juga mencakup seluruh proses yang terlibat dalam produksinya. Konsep halal dalam Islam mengandung dua elemen penting yang saling melengkapi, yaitu *al-halaal* dan *al-tayyib*. *Al-halaal* merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan secara hukum oleh syariat Islam, sedangkan *al-tayyib* mengacu pada sesuatu yang baik, bersih, sehat, dan aman untuk dikonsumsi (Afridah & Lubis, 2024). Dengan demikian, produk halal tidak hanya bebas dari unsur haram, tetapi juga harus memenuhi standar kualitas yang menjamin keamanan dan kebersihannya. Produk halal wajib melalui serangkaian proses yang diawasi secara ketat agar tidak terjadi kontaminasi dengan bahan-bahan yang diharamkan, baik secara fisik maupun sistemik. Hal ini menjadi penting karena Islam sangat menekankan perlindungan terhadap hak-hak konsumen, khususnya dalam aspek kesehatan, keamanan, dan kepastian hukum terhadap produk yang mereka konsumsi. Oleh karena itu, kepatuhan terhadap standar halal tidak hanya menjadi kewajiban regulatif, tetapi juga merupakan bagian dari tanggung jawab moral dan etika produsen dalam menjaga kepercayaan konsumen Muslim.

Allah Subhanahu wa Ta'ala berfirman:

وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ وَتُدْخُلُوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِّنْ أَمْوَالِ النَّاسِ بِالْإِثْمِ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

Terjemahnya:

Janganlah kamu makan harta di antara kamu dengan jalan yang batil dan (janganlah) kamu membawa (urusan) harta itu kepada para hakim dengan

maksud agar kamu dapat memakan sebagian harta orang lain itu dengan jalan dosa, padahal kamu mengetahui (Al-Baqarah:188).

Produsen yang menerapkan prinsip halal secara menyeluruh menunjukkan komitmen terhadap integritas usaha dan keberlanjutan. Hal ini mencerminkan kepatuhan tidak hanya terhadap aturan agama, tetapi juga terhadap nilai-nilai etika dalam bisnis. Dengan menerapkan standar halal secara konsisten, produsen turut menciptakan sistem perdagangan yang adil, jujur, dan bertanggung jawab (Mustaqim, 2023). Untuk mewujudkan industri halal yang berkelanjutan, dibutuhkan ekosistem halal yang terintegrasi secara menyeluruh. Ekosistem ini harus didukung oleh regulasi yang jelas, proses sertifikasi yang transparan, serta pengawasan dari lembaga yang profesional dan terpercaya. Kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat juga menjadi kunci dalam memperkuat posisi industri halal di tingkat nasional maupun global.

Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Produk Kue Tradisional Di UMKM XYZ

Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada produk kue tradisional di UMKM XYZ bertujuan untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan oleh pihak yang berwenang. Proses ini melibatkan pengawasan yang ketat terhadap bahan baku, proses produksi, serta pengemasan, guna memastikan tidak adanya penggunaan bahan yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan. UMKM XYZ wajib mengikuti prosedur sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang terakreditasi, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI), untuk memperoleh sertifikat halal yang sah. Penerapan SJPH ini bertujuan untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi telah memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan persyaratan utama yang harus dipenuhi oleh UMKM sebelum mengajukan sertifikasi halal. SJPH mencakup serangkaian prosedur yang memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Beberapa komponen yang telah diterapkan selama pendampingan sertifikasi halal pada UMKM XYZ antara lain pengendalian bahan baku untuk memastikan tidak ada bahan haram yang digunakan, pengawasan terhadap proses produksi untuk memastikan setiap tahapan sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan, serta penjaminan kebersihan dan keamanan fasilitas produksi serta alat yang digunakan. Penerapan komponen-komponen tersebut bertujuan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, UMKM XYZ dapat memperoleh sertifikat halal yang sah, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta memperluas peluang pasar dengan memenuhi permintaan produk halal yang semakin tinggi.

1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab adalah aspek penting dalam kriteria Sistem Pengelolaan Jaminan Halal (SPJH). Komitmen ini ditunjukkan melalui kesungguhan manajemen untuk menerapkan prinsip halal secara menyeluruh dalam seluruh aktivitas perusahaan. Tanggung jawab melibatkan seluruh pihak terkait untuk memastikan setiap proses produksi, distribusi, dan pelayanan memenuhi standar halal yang telah ditetapkan. Pimpinan perusahaan wajib menetapkan kebijakan yang mendukung keberlangsungan implementasi halal secara konsisten. Selain itu, pengawasan dan evaluasi secara berkala perlu dilakukan untuk menjaga kepatuhan terhadap aturan halal. Dengan komitmen dan tanggung jawab yang kuat, kepercayaan konsumen terhadap produk halal dapat terus terjaga.

Hasil observasi peneliti di lapangan menunjukkan bahwa UMKM XYZ belum memiliki kebijakan halal maupun tim manajemen halal. Hal ini disebabkan oleh skala usahanya yang masih tergolong kecil dengan jumlah pekerja yang terbatas. Akibatnya, pembentukan kebijakan dan tim manajemen halal belum menjadi prioritas, begitu pula dengan pelatihan untuk penyelia halal yang belum tersedia. Meskipun demikian, komitmen dan tanggung jawab pemilik usaha dalam menjamin kehalalan produk sangat tinggi. Hal ini tercermin dari kesungguhan mereka dalam mengupayakan semua bahan baku yang digunakan tersertifikasi halal. Pemilik usaha juga secara konsisten memastikan bahan baku dan proses produksi tetap sesuai dengan prinsip halal. Dengan langkah-langkah ini, UMKM XYZ memiliki potensi besar untuk mengembangkan sistem jaminan halal secara bertahap di masa depan.

2. Bahan

Bahan dalam Sistem Pengelolaan Jaminan Halal (SPJH) mencakup semua material yang digunakan dalam proses produksi, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan penolong, yang harus berasal dari sumber halal dan bebas dari unsur haram atau najis. Setiap bahan wajib dilengkapi dengan dokumen pendukung seperti sertifikat halal dari lembaga yang diakui atau pernyataan dari pemasok. Proses verifikasi dilakukan untuk memastikan kesesuaian bahan dengan standar halal, termasuk memeriksa asal-usul dan proses pengolahannya. Selain itu, bahan harus disimpan dan ditangani secara tepat untuk mencegah kontaminasi dengan bahan haram atau najis, dengan memastikan lokasi penyimpanan dan peralatan yang digunakan tetap terjaga kebersihannya. Setiap perubahan bahan, seperti penggantian pemasok atau spesifikasi, juga harus melalui evaluasi dan persetujuan berdasarkan standar halal. Pengelolaan yang baik terhadap bahan ini menjadi elemen penting dalam menjamin kehalalan produk yang dihasilkan.

Tabel 1. Identifikasi Ruang Lingkup dan Proses Bisnis

No	Titik Kritis Ketidakhalaan	Keterangan	Resiko
1	Bahan		
	Bahan Baku:	○ Usaha ini	Ada dua bahan baku
	○ Telur Ayam Ras (Positif List)	merupakan industri	yang menjadi titik
	○ Tepung Ketan Putih	rumahan yang	kritis dalam
		pekerjanya terdiri	pengolahan produk

<p>(SH.ID00410000088740620)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Minyak Goreng (SH.ID00410000088740620) ○ Gula Kristal Putih Premium (SH. LPPOM MUI. 18170000510915) ○ Garam Beryodium (SH. LPPOM MUI.06060012650119) ○ Soda Kue (Tidak Memiliki SH) ○ Gula Merah (Tidak Memiliki SH) 	<p>dari dua orang sehingga untuk kelengkapan dokumen bahan dan quality control tidak terlalu menjadi perhatian khusus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tidak tersedia penyimpanan stok karena sistem penjualan dilakukan dengan dua mekanisme; <i>Pertama</i>, sistem pesan dibuatkan (<i>Make to Order</i>) dan sistem menitip ditoko (Penjualan Konsinyasi) 	<p>kue tradisional sero'-sero', yaitu: <i>Pertama</i>, penggunaan bahan baku soda kue yang tidak memiliki sertifikat halal. <i>Kedua</i>, Gula Merah walaupun bahan baku ini terbuat dari nabati namun dalam proses pembuatan produksinya sangat panjang dan dikhawatirkan dalam prosesnya tercampur dan terkena najis.</p>
<p>Bahan Kemasan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Plastik Mika (Tidak Memiliki SH) ○ Plastik Biasa (Tidak Memiliki SH) 	<p>Usaha ini merupakan industri rumahan yang pekerjanya terdiri dari dua orang sehingga untuk kelengkapan dokumen bahan dan quality control tidak terlalu menjadi perhatian khusus.</p>	<p>Penggunaan plastik sebagai bahan kemasan, baik plastik mika dan plastik biasa sudah seharusnya memiliki sertifikat halal, karena dalam proses pembuatan tentunya memiliki banyak bahan baku yang dikhawatirkan dapat tercemar dari hal-hal yang diharamkan.</p>
<p>Bahan Cleaning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cairan Pencuci Piring (SH.ID00410000203270821) 	<p>Usaha ini merupakan industri rumahan yang pekerjanya terdiri dari dua orang sehingga untuk kelengkapan dokumen bahan dan quality control tidak terlalu menjadi perhatian khusus.</p>	<p>Konsisten menggunakan cuci pencuci piring sesuai kriteria SH</p>

Adapun bahan cleaning, yaitu cairan pencuci piring, sudah memenuhi kriteria halal dengan adanya sertifikat halal yang valid. Namun, usaha ini masih memiliki kelemahan dalam sistem pengelolaan bahan dan quality control, yang tidak menjadi prioritas utama karena sifat usahanya yang bersifat rumahan. Sistem penjualan yang dilakukan dengan mekanisme pesan dibuatkan (make to order) dan konsinyasi juga menyebabkan stok bahan tidak disimpan dalam jumlah besar, sehingga aspek penyimpanan tidak menjadi tantangan utama. Meski demikian, penting bagi pemilik usaha untuk mulai memperhatikan dokumen pendukung bahan, khususnya yang terkait dengan bahan baku kritis dan kemasan, guna memastikan kepatuhan terhadap prinsip halal dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

3. Proses Produk Halal

Proses Produk Halal menurut Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) mencakup serangkaian kegiatan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan hingga distribusi produk akhir, memenuhi standar halal. Pemilihan bahan menjadi langkah awal yang penting, di mana semua bahan, termasuk bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong, harus halal dan bebas dari unsur haram atau najis dengan dokumen pendukung seperti sertifikat halal. Proses produksi harus dilakukan menggunakan fasilitas, peralatan, dan metode yang bersih dan bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis, dengan pengawasan ketat pada titik-titik kritis. Selain itu, semua kegiatan harus terdokumentasi dengan baik untuk memastikan transparansi dan memudahkan audit halal. Pada tahap akhir, produk harus didistribusikan dan disimpan dengan cara yang menjamin kehalalannya, termasuk penggunaan kemasan yang memenuhi standar halal, sehingga memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk tersebut aman dan sesuai syariat.

Proses produk halal dalam pembuatan kue tradisional dimulai dengan tahap preparasi bahan, yaitu menyiapkan semua bahan baku seperti telur, tepung, *baking soda*, gula, serta bahan tambahan lainnya. Peralatan masak juga harus dipastikan bersih sebelum digunakan, sesuai dengan prinsip halal yang mengutamakan kebersihan dan bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis. Selanjutnya, tahap pencampuran adonan dilakukan dengan mencampur telur, sejumput garam, dan *baking soda* hingga mengembang dan kaku. Setelah itu, campuran ini diaduk dengan tepung hingga adonan menjadi kalis, lalu dibentuk dan digoreng dalam minyak setengah panas. Setelah matang, kue didinginkan sebelum melalui proses pencampuran dengan gula (gula pasir atau gula merah) yang sebelumnya dikaramelkan bersama sedikit air hingga merata dan kering. Tahap berikutnya adalah pengemasan, di mana kue yang telah didiamkan selama 15 menit dikemas menggunakan plastik atau mika sesuai standar. Pengemasan ini penting untuk menjaga kualitas produk sekaligus mencegah kontaminasi dari luar. Setelah seluruh proses selesai, peralatan masak yang telah digunakan dicuci dengan cairan pencuci piring. Pembersihan ini dilakukan untuk memastikan peralatan siap digunakan kembali tanpa adanya residu bahan yang dapat memengaruhi kehalalan produk berikutnya. Dengan mengikuti tahapan ini, seluruh proses produksi kue tradisional dapat memenuhi standar halal.

4. Produk

Produk dalam SPJH (Standar Pelayanan Jaminan Halal) meliputi barang atau jasa yang dihasilkan dan diproses sesuai prinsip-prinsip kehalalan yang ditetapkan oleh hukum syariah Islam. Produk ini harus memenuhi kriteria seperti bahan baku yang halal, proses produksi yang tidak terkontaminasi bahan haram atau najis, serta memenuhi standar kebersihan dan kualitas yang ditentukan. Selain itu, seluruh tahapan mulai dari pengadaan bahan, produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi, wajib mengikuti pedoman kehalalan untuk memastikan produk dapat dikonsumsi atau digunakan oleh umat Islam dengan aman dan nyaman sesuai dengan ketentuan syariat. Penjaminan ini bertujuan untuk memberikan rasa aman kepada konsumen Muslim serta mendukung pertumbuhan industri halal secara global. Dengan adanya SPJH, diharapkan pelaku usaha dapat lebih konsisten dalam menjaga integritas dan kepercayaan masyarakat terhadap produk mereka.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, produk UMKM XYZ masih memiliki dua bahan yang menjadi titik kritis dalam proses produksinya, yaitu baking soda dan gula merah. Meskipun bahan lainnya telah tersertifikasi halal, kedua bahan ini memerlukan perhatian lebih untuk memastikan kehalalannya agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar syariah secara menyeluruh. Sebagai produsen kue tradisional, UMKM XYZ sebaiknya melakukan verifikasi mendalam terhadap sumber bahan-bahan tersebut melalui lembaga sertifikasi halal yang terpercaya. Langkah ini tidak hanya akan meningkatkan keyakinan konsumen terhadap produk, tetapi juga membantu UMKM memenuhi persyaratan pasar halal yang semakin ketat. Dengan memastikan seluruh bahan yang digunakan bersertifikat halal, UMKM XYZ dapat memperluas pangsa pasar dan meningkatkan daya saing di industri makanan halal. Selain itu, kepatuhan terhadap standar kehalalan akan menjadi nilai tambah yang memperkuat reputasi usaha di mata konsumen Muslim.

5. Pemantauan dan Evaluasi

Pemantauan dan evaluasi dalam SPJH (Standar Pelayanan Jaminan Halal) merupakan langkah penting untuk memastikan proses produksi tetap sesuai dengan prinsip kehalalan yang telah ditetapkan. Pemantauan dilakukan secara rutin untuk mengidentifikasi potensi penyimpangan, baik dalam penggunaan bahan baku maupun proses produksi. Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas implementasi standar halal serta kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku. Kegiatan ini melibatkan audit internal dan eksternal, termasuk pemeriksaan dokumen, pengujian produk, dan observasi langsung di lapangan. Hasil dari pemantauan dan evaluasi menjadi dasar untuk melakukan perbaikan berkelanjutan, sehingga kualitas produk halal tetap terjaga. Pemantauan dan evaluasi tidak hanya menjamin kehalalan produk tetapi juga membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Saat ini, UMKM XYZ belum menerapkan audit sebagai bagian dari mekanisme pengawasan dalam sistem pemantauan dan evaluasinya. Di masa mendatang, penerapan audit menjadi langkah penting untuk memastikan seluruh aspek yang diatur dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dipenuhi dengan baik. Proses audit harus mencakup

pemeriksaan menyeluruh terhadap seluruh komponen, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga dokumentasi yang terkait. Pelaksanaan audit ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi penyimpangan serta memastikan kepatuhan terhadap standar halal yang berlaku. Selain itu, audit juga dapat berfungsi sebagai alat evaluasi untuk meningkatkan efisiensi proses produksi tanpa mengorbankan prinsip kehalalan. Dengan melaksanakan audit secara berkala, UMKM XYZ dapat memperkuat jaminan kehalalan produk sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen. Langkah ini juga akan membuka peluang lebih besar bagi UMKM XYZ untuk bersaing di pasar halal domestik maupun global yang terus berkembang. Implementasi audit yang konsisten akan menciptakan sistem produksi yang transparan dan berintegritas.

Hasil pembahasan menunjukkan bahwa UMKM XYZ memiliki potensi besar untuk mengembangkan Sistem Pengelolaan Jaminan Halal (SPJH), meskipun saat ini masih terdapat sejumlah tantangan yang perlu diatasi. Salah satu tantangan utama adalah ketiadaan kebijakan halal yang terstruktur, tim manajemen halal, serta audit sebagai bagian dari mekanisme pengawasan. Bahan baku seperti baking soda dan gula merah menjadi titik kritis dalam kehalalan produk karena belum memiliki sertifikat halal atau proses produksinya dikhawatirkan terkontaminasi. Selain itu, penggunaan bahan kemasan seperti plastik mika dan plastik biasa yang tidak memiliki sertifikat halal juga menjadi perhatian. Meskipun demikian, komitmen pemilik usaha terhadap prinsip kehalalan cukup tinggi, terlihat dari upaya mereka untuk memastikan bahan baku utama bersumber dari produk bersertifikat halal. Dengan langkah-langkah strategis, seperti pelaksanaan audit, pengelolaan bahan yang lebih baik, dan peningkatan kapasitas manajemen, UMKM XYZ memiliki peluang besar untuk memperkuat posisi di pasar halal.

Pengembangan SPJH pada UMKM XYZ juga memerlukan pendekatan bertahap yang mencakup peningkatan pemahaman tentang pentingnya dokumen pendukung halal, pelatihan penyelia halal, dan penguatan sistem pengawasan. Proses produksi saat ini telah menunjukkan upaya untuk memenuhi prinsip kehalalan melalui kebersihan peralatan dan kepatuhan terhadap langkah-langkah produksi yang sesuai standar. Namun, untuk memastikan kehalalan produk secara menyeluruh, perlu dilakukan perbaikan dalam pengelolaan bahan, dokumentasi, dan proses evaluasi. Implementasi audit secara berkala akan menjadi kunci untuk mengidentifikasi dan meminimalkan potensi penyimpangan. Dengan komitmen yang berkelanjutan dan dukungan yang memadai, UMKM XYZ dapat menciptakan sistem produksi halal yang transparan, berkualitas, dan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen, baik di pasar lokal maupun global.

KESIMPULAN

Penerapan Sistem Pengelolaan Jaminan Halal (SJPH) di UMKM XYZ Kabupaten Gowa masih menghadapi berbagai kendala, terutama terkait dokumentasi bahan baku kritis dan pelaksanaan audit. Tantangan ini menjadi hambatan dalam memastikan kepatuhan terhadap standar halal secara menyeluruh. Namun, komitmen pemilik usaha terhadap kehalalan produk tetap menjadi kekuatan utama dalam menjaga kualitas dan integritas produk. Untuk mencapai penerapan SJPH yang optimal, UMKM XYZ perlu fokus

pada pembentukan kebijakan halal, penyediaan dokumen pendukung, serta pelatihan bagi manajemen dan pekerja. Langkah-langkah strategis ini tidak hanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperluas peluang pasar bagi produk tradisional di tingkat lokal dan global. UMKM XYZ memiliki potensi besar untuk berkontribusi dalam pengembangan industri halal di Indonesia.

Untuk mengatasi tantangan ini, UMKM XYZ perlu mengadopsi pendekatan bertahap dalam pengembangan SJPH. Pembentukan kebijakan halal, penyusunan dokumen pendukung, dan pelaksanaan audit secara berkala merupakan langkah strategis yang harus dilakukan untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal. Selain itu, penting bagi UMKM untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran pekerja melalui pelatihan rutin terkait sistem jaminan halal, sehingga seluruh proses produksi dapat berjalan sesuai standar yang ditetapkan. Langkah-langkah ini tidak hanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk, tetapi juga memperluas peluang pasar, baik di tingkat lokal maupun global. Dengan dukungan pemerintah dan lembaga sertifikasi halal, UMKM XYZ dapat memperkuat posisinya di pasar industri halal yang terus berkembang, sekaligus berkontribusi dalam memperkuat perekonomian berbasis halal di Indonesia. Hal ini menjadi bukti bahwa, meskipun menghadapi keterbatasan, UMKM memiliki potensi besar untuk berkembang dan bersaing dalam ekosistem pasar halal yang kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Afridah, A., & Lubis, M. (2024). Penguatan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Sebagai Pilar Kemajuan Industri Halal di Kabupaten Mandailing Natal. *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 4(2), 71–78. <https://doi.org/10.54373/ifijeb.v4i2.1160>
- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Nur Azizah, N. A., & Marlina, L. (2023). Analisis Pemahaman Sertifikasi Halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Lab*, 7(02), 107–121. <https://doi.org/10.33507/lab.v7i02.1746>
- Akmal. (2021). Research on Halal Certification in Indonesia. *Journal of Islamic Economic Literatures*, 2(2). <https://doi.org/10.58968/jiel.v2i2.57>
- Anisa, A., Andriani, D., & Achmadi, N. S. (2022). Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang Sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. *Home Journal*, 4(1), 238–258. <https://doi.org/10.61141/home.v4i1.212>
- Dede Al Mustaqim. (2023). Sertifikasi Halal Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah Dan Hukum Positif. *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics*, 1(2), 54–67. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i2.26>
- Ewid, A., Hapsari, V. R., & Vuspitasari, B. K. (2019). Perilaku Kreatif Dan Inovatif Pengepul Buah Durian Dalam Usaha Lempok Dan Tempoyak Di Kecamatan Bengkayang. *Business, Economics and Entrepreneurship*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.46229/b.e.e..v1i1.87>

- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Firmansyah, Y., Rauf, A., Amin, M., & Muthiadin, C. (2024). *Halal Certification Guarantee for Culinary Business Actors in Sambas Regency*. 1–5. <https://doi.org/10.15642/johs.2024.1.1.1-5>
- 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. <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Izzah, H. N., & Irfany, M. I. (2024). Factors that Influence the Offender's Decision MSME's Have a Halal Certificate in the District Bogor. *Halal Studies and Society*, 1(1), 33–36. <https://doi.org/10.29244/hass.1.1.33-36>
- Kamelia, S., Sofyan, M. M., & Tati. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Di Masa Pandemi Covid-19 Desa Segaran Kecamatan Batujaya Kabupaten Karawang. *Spirit Publik*, 2.
- Karimah, N., & Darwanto, D. (2021). Effect of Halal Awareness, Halal Certification, Food Ingredients Composition, Halal Marketing and Religiosity on Purchase Intention of Imported Food Products. *Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 3(2), 177–191. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v3i2.319>
- Oemar, H., Prasetyaningsih, E., Bakar, S. Z. A., Djamaludin, D., & Septiani, A. (2023). Awareness and intention to register halal certification of micro and small-scale food enterprises. *F1000Research*, 11, 170. <https://doi.org/10.12688/f1000research.75968.3>
- Septiani, D., & Ridlwan, A. A. (2020). The Effects of Halal Certification and Halal Awareness on Purchase Intention of Halal Food Products in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(2), 55–60. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i2.6657>
- Tati, T., Matu Zaitun, I., Fajar Nugraha, R., & Salsabil, F. (2024). Manajemen Strategi Pembagian Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Umkm Guna Mendorong Ekonomi Mandiri Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Daerah*, 3(1), 26–38. <https://doi.org/10.56655/jid.v3i1.158>
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896–2910.