J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah
Vol.4, No.3, April 2025

Peran Sertifikasi Halal Pada Pelaku UMKM Makanan dan Minuman di Yogyakarta

Ahmad Nawawi Hasbi[1], Anis Sulistiyani[2]
[1,2] Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga
E-mail: 23208011041@student.uin-suka.ac.id[1], 23208011040@student.uin-suka.ac.id[2]

Article History:
Received: 20 Maret 2025
Revised: 10 April 2025
Accepted: 13 April 2025

Keywords: *Sertifikasi Halal, Kuliner, UMKM*

Abstract: *Mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban mutlak bagi setiap umat Islam. Penting bagi UMKM untuk melakukan sertifikasi halal pada produknya guna menghilangkan keraguan di kalangan konsumen. Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata syariah. Yogyakarta diproyeksikan sebagai salah satu kota destinasi halal nasional dan saat ini tengah mengembangkan wisata halal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran sertifikasi halal pada UMKM makanan dan minuman di Yogyakarta. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini adalah bahwa makanan halal tidak hanya didasarkan pada bahan dasar terpilih dengan kualitas baik, tetapi juga mencakup proses pembuatan hingga pengemasan makanan tersebut. Jadi, jika bahan dasarnya halal, tetapi ketika proses produksinya tercampur dengan bahan haram, maka makanan tersebut dianggap makanan haram. Ketiga pernyataan di atas merupakan petikan wawancara dengan seluruh responden, yang semuanya mampu memberikan penjelasan tentang konsep "halal", dapat disimpulkan bahwa produsen sebenarnya sudah memahami tentang makanan halal dan mementingkan kehalalan makanan.*

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang mayoritas penduduknya memeluk agama Islam, Indonesia memiliki 237,53 jiwa penduduk yang bergama Islam. Islam menganjurkan umatnya untuk mengerjakan sesuatu yang sesuai dengan syari'at Islam yaitu tidak menggunakan bahan yang haram, membahayakan orang lain dan cara yang melanggar syariat Islam. Hal inilah yang dimaksud dengan konsep halal dalam Islam. Salah satu yang menjadi kebutuhan pokok dan penting bagi manusia adalah makanan dan minuman. Kemudian dalam persoalan makanan dan minuman yang di konsumsi, ada pertimbangan yang mendasari keputusan makanan dan minuman yang dipilih. Terkadang dalam memilih makanan dan minuman, cita rasa menjadi faktor utama yang mendorong perilaku konsumsi ini, lalu disisi lain bisa jadi kurang mempedulikan aspek kehalalannya. Konsumen Muslim berpedoman dengan syariat Islam semestinya begitu memperhatikan aspek kehalalan produk dan berharap setiap produk yang dikonsumsi memenuhi

kriteria kehalalan sesuai syariat Islam. Bahwasanya pada aspek kehalalan ini mengandung nilai-nilai spiritual bagi diri seseorang, karena itu syariat Islam telah menetapkan rambu-rambu atau ketentuan terkait halal dan haram pada kajian masalah makanan (Rosita et al., 2023).

Mengkonsumsi makanan halal adalah suatu kewajiban yang mutlak bagi setiap umat muslim. Sebagai negara hukum dan mayoritas masyarakatnya beragama Islam, sudah seharusnya negara membuat aturan yang mampu melindung hak dasar negara terkait hal ini. Sejalan dengan hal tersebut, produsen juga harus mampu memberikan perlindungan terhadap konsumen produk mereka. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 69 Tahun 1999 Pasal 1 ayat 5 menjelasakan makanan halal adalah "Pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambhan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan, dan yang pengelolaanya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam" Efendi, (2020). Label pangan sekurang-kurangnya memuat keterangan seperti: nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pabrik yang memproduksi atau perusahaan yang memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa.

Seperti yang kita ketahui sebelumnya bahwasanya dalam memenuhi kebutuhanya manusia dituntut untuk bekerja. Terdapat berbagai upaya yang dapat dilakukan oleh manusia demi memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satunya dengan membuka usaha di bidang kuliner, seperti makanan ringan maupun usaha yang lainnya. Oleh karena itu, sebagai produsen makanan yang berada di negara yang mayoritas masyarakatnya beragama Islam sudah seharusnya produsen memperhatikan kehalalan dari produknya. Pada saat ini masyarakat lebih mengandalkan informasi yang diterimanya dari produsen walaupun informasi yang diberikan terkadang masih diragukan kebenarannya. Sebaliknya produsen dalam hal ini penggiat Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terkadang kurang peduli terhadap konsumen Efendi, (2020). Hal ini tentunya dapat menimbulkan perasaan ketidaknyamanan dan ketidakamanan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi.

Yogyakarta adalah menjadi salah satu destinasi/tempat wisata syariah yang mempunyai banyak obyek-obyek wisata yang sangat menarik untuk dikunjungi. Yogyakarta yang diproyeksikan sebagai salah satu kota destinasi halal nasional ini sekarang sedang mengembangkan wisata halal. Dengan adanya wisata halal yang dikembangkan di Yogyakarta ini, maka tidak menutup kemungkinan bagi para sektor penyedia akomodasi untuk lebih berkompetisi lagi dalam menyediakan pelayanan serta fasilitas halal guna menunjang kegiatan yang sedang dikembangkan oleh pemerintah. Pelayanan serta fasilitas halal oleh sektor ini pun wujudnya akan menjadi bermacam- macam.Salah satu sektor yang dapat menunjang wisata halal di Yogyakarta diantaranya adalah sektor makanan (kuliner) Iqbal & Rambe, (2023).

Oleh karena itu, penting sekali bagi UMKM untuk melakukan sertifikasi halal pada produknya agar dapat menghilangkan keraguan pada konsumen. Sertifikasi halal dan labelisasi halal merupakan dua hal yang berbeda, akan tetapi keduanya saling berhubungan. Sertifikasi halal dilakukan oleh lembaga yang memiliki wewenang untuk melakukanya. Adapun tujuan dari pemberian sertfikasi halal ini adalah untuk mendapatkan pengakuan secara resmi. Sedangkan pemberian label halal diperuntukkan untuk menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki status produk halal.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif, yakni

penelitian yang kemudian akan menghasilkan sebuah informasi berupa catatan dan data deskriptif yang terdapat pada teks yang diteliti. Adapun pengumpulan data dilakukan melalui penelitian lapangan (field research) dan studi pustaka (literature research). Penelitian ini dilakukan dengan mencari informasi langsung ke lapangan terutama pada produsen kuliner UMKM di daerah Yogyakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemahaman Tentang Kehalalan Produk Makanan dan minuman

Kata halal dalam al-Qur'an disebut sebanyak enam kali. Dua di antaranya dalam konteks keagamaan, yaitu dalam QS. Yunus ayat 59 dan QS. an-Nahl: 116-117. Sedangkan empat lainnya disebut dalam al-Qur'an mempunyai dua ciri yang sama yakni: pertama; dikemukakan dalam konteks perintah makan, dan kedua; kata halal ini digandengkan dengan kata thayyibah (baik), Ketika berbicara tentang makanan, selalu ditekankan kepada makanan yang memiliki salah satu dari dua kata tersebut, yakni halal dan thayyib. Rangkaian kedua sifat halal dan thayyib ini menunjukkan bahwa yang diperintahkan untuk dimakan adalah yang memenuhi kedua syarat tersebut. Sebab dapat saja sesuatu yang bersifat halal, tetapi tidak thayyib bagi orang yang mengkonsumsinya. Sebaliknya sesuatu yang dinilai thayyib tetapi tidak halal, juga sering ditemukan masyarakat. Kedua persyaratan halal dan thayyib menjadi dua hal yang tidak bisa dipisahkan dalam menentukan kualitas makanan dan menjadi pertimbangan dalam menentukan status makanan, legal secara syar'i maupun baik bagi kesehatan.

Terkait dengan penelitian ini, penulis telah melakukan pengumpulan data dengan cara wawancara kepada beberapa produsen makanan di wilayah Yogyakarta, khususnya makanan yang memiliki potensi dipertanyakan kehalalannya, meskipun terbuat dari bahan dasar halal. Berdasarkan data dilapangan ditemukan sebanyak 3 produsen makanan yang memenuhi syarat sebagai responden. Terhadap produsen makanan yang dapat dijadikan responden, digali beberapa pertanyaan untuk menjawab permasalahan tentang pemahaman mereka terhadap sertifikasi halal. Untuk mengetahui pemahaman mereka tentang sertifikasi halal, perlu digali terlebih dahulu tentang pemahaman produsen terhadap kehalalan produk makanan dan minuman. Adapun kriteria yang dijadikan acuan untuk mendapatkan informasi tentang kehalalan produk makanan adalah kemampuan produsen menjelaskan tentang konsep "halal". Berdasarkan wawancara terhadap produsen makanan dan minuman, pada umumnya mereka memahami tentang makanan halal.

Seperti yang disampaikan fadhil sebagai karyawan yang memproduksi "ayam jatinagor" menjelaskan bahwa makanan halal adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar yang halal, berbahan asli ayam pilihan, tidak dicampur bahan lain yang dilarang agama, diproses sesuai dengan komposisi serta pengemasan yang sudah sesuai standar halal. Pernyataan ini menunjukkan bahwa bahan yang digunakan berasal dari ayam yang kehalalannya terjamin.

Selain itu sebagaimana disampaikan rahman sebagai karyawan yang memproduksi "ayam d' kriuk" menjelaskan bahwa makanan halal adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar ayam yang halal, yaitu ayam asli, disembelih sesuai syariat islam, serta tidak dicampur bahan lain yang dilarang agama. Pernyataan ini menunjukkan bahwa bahan yang digunakan harus berasal dari bahan yang kehalalannya terjamin.

Sementara pernyataan yang lain, sebagaimana disampaikan mbak isna memproduksi "Peyek Ma'er" menjelaskan bahwa makanan halal merupakan makanan yang terbuat dari bahan dasar yang halal dan baik untuk kesehatan, seperti tepung, biji"an serta makanan yang tidak dilarang oleh agama pernyataan ini menunjukan bahwa aspek kesehatan menjadi pertimbangan

dalam memproduksi makanan.

Pernyataan di atas menunjukkan bahwa makanan halal disamping terletak pada bahan dasar pilihan dengan kualitas yang baik, juga meliputi proses pembuatan hingga sampai pada pengemasan makanan tersebut. Sehingga kalau bahan dasarnya halal, namun ketika proses produksinya dicampur dengan bahan yang haram (membahayakan kesehatan konsumen), maka makanan tersebut termasuk makanan haram. Ketiga pernyataan di atas merupakan petikan hasil wawancara ke seluruh responden yang semuanya mampu memberi penjelasan tentang konsep "halal", dapat disimpulkan bahwa produsen sebenarnya sudah memahami tentang makanan halal dan menganggap penting terhadap kehalalan suatu makanan.

Pemahaman tentang sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman

Berdasarkan wawancara kepada responden memperoleh jawaban yang beragam, antara lain sebagaimana disampaikan fadhil sebagai karyawan di "ayam jatinagor", bahwa sertifikasi halal sangat penting, karena kehalalan produk makanannya mendapat legalitas dari MUI. Menurut rahman sebagai karyawan di "ayam d'kriuk" menyampaikan, bahwa selain menjamin kehahalan produk, label halal juga menguntungkan dari segi marketing, karena produsen yang sudah bersertifikasi halal omzetnya meningkat. Menurut pandangan isna sebagai produsen "peyek ma'er" menyampaikan, bahwa sertifikasi halal sangat penting karena produknya lebih dipercaya masyarakat terutama konsumen muslim yang membutuhkan jaminan halal serta dapat meluaskan pasar. Selain itu menurut pendapat ibu ayu produsen "smoothies" menyapaikan bahwa sertifikat itu perlu dilakukan karena untuk menjamin kehalalan produk tersebut namun dalam proses sertifikasi agak terkendala karena alat dapur yang digunakan sangat minim sehingga tidak sesuai dengan syarat yang ditentukan pihak sertifikasi sehingga sulit dalam mendapatkan sertifikat halal.

Pendapat diatas menunjukkan, bahwa sertifikasi halal disamping memberi jaminan halal bagi konsumen terutama muslim, juga memiliki nilai ekonomi bagi produsen yaitu peningkatan nilai jual produk tersebut. Hal ini menjadi sisi menarik dari perspektif bisnis, terutama bagi produk makanan yang kemungkinan berpotensi tidak halal dan juga makanan yang diproduksi oleh kalangan non muslim. Keberadaan label halal menjadi jaminan kalau produknya benar-benar halal.

Salah satu solusi bagi konsumen muslim untuk memastikan produk yang dipilih halal adalah melalui sertifikasi halal. Dalam Islam sendiri kehalalan suatu makanan merupakan suatu hal yang mutlak. Dengan mengkonsumsi makanan yang halal maka akan dapat menjamin mutu dan kehigenisan suatu produk. Apabila ditinjau secara penerapanya di kota Yogyakarta berdasarkan hasil wawancara dari 4 pelaku UMKM diperoleh hasil bahwa hanya salah satu dari UMKM tersebut yang belum memperoleh sertifikasi halal. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal pada UMKM di Kota Yogyakarta sudah berjalan dengan lancar walaupun ada beberapa UMKM yang belum memperoleh sertifikasi halal. Adapun alasan salah satu UMKM yang terkendala untuk mengajukan sertifikasi halal dikarenakan keterbatasan alat dapur untuk memenuhi proses sertfikasi halal, pada para pelaku UMKM selain itu panjangnya prosedur yang harus dilalui dan banyaknya dokumen yang harus dimiliki untuk dapat memperoleh sertifikat halal, menyebabkan para pengusaha UMKM tidak terlalu antusias dengan sertifikasi halal. Adapun faktor-faktor yang mendukung peran UMKM diantaranya sebagai berikut:

A. Adanya peraturan yang mengatur sertifikasi halal

Adanya undang-undang yang mengatur tentang pemberian sertifikasi halal merupakan suatu hal yang dianggap positif bagi umat Islam karena merupakan upaya untuk memperoleh kepastian hukum pada produk makanan yang beredar. Dengan demikian umat Islam tidak

khawatir terkait kehalalan produk yang telah disertifikasi.

B. Konsumen makanan mayoritas menganut agama Islam

Adapula salah satu faktor yang mendukung produsen dalam mengurus sertifikasi halal diantaranya karena mayoritas konsumen di kota yogyakarta beragama Islam. Maka dari itu, untuk melindungi serta menjamin kehalalan produknya maka mereka berusaha untuk memperoleh sertifikasi halal.

C. Produsen makanan mayoritas menganut agama Islam

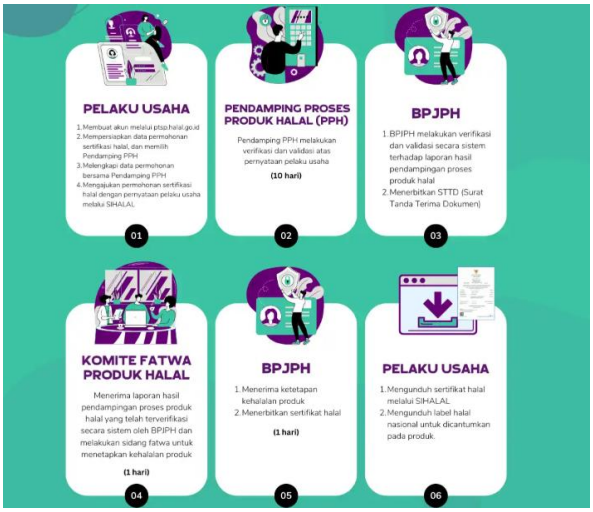
Selain faktor konsumen, faktor lain yang mendukung adalah produsen pangan yang beragama Islam sehingga secara alami akan paham mengenai pentingnya makanan halal, oleh karena itu mereka mendaftarkan produknya ke LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikat halal. Dalam penelitia Akim et al., (2019) menyatakan bahwa sebagai produsen makanan yang beragama Islam sendiri menyadari pentingnya label halal sehingga hal inilah yang menjadi alasan utama untuk menyajikan makanan yang halal bagi masyarakat, oleh karena itu kami mendaftarkan sertifikasi LPPOM MUI untuk produk yang dihasilkan.

Selain itu menurut penelitian Salam & Makhtum, (2022) menyatakan bahwa pelaku UMKM lainnya serta label halal akan menjadi nilai tambah dalam produk yang dipasarkan. Ketika ada pengakuan lewat logo halal, maka produsen merasa setiap orang yang konsumsi produk yang dibuatnya akan merasa lebih yakin terlindungi dan yakin untuk membeli produknya. Pentingnya sertifikasi halal sebagai jaminan produk halal sudah menjadi bagian dalam produksi bagi pelaku UMKM sehingga kemudian sertifikasi halal bisa disosialisasikan dan diterima dengan baik oleh semua masyarakat dan kemudian tercipta ekositem produk halal.

Adapun beberapa alur-alur sertifikasi halal reguler sebagai berikut:

1. Sebelum mendaftar, pastikan pelaku usaha memiliki email aktif dan NIB Berbasis Risiko (jika belum, silakan daftar atau migrasi NIB melalui https://oss.go.id).
2. Pelaku usaha membuat akun, kemudian mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan mengisikan data dan mengunggah dokumen persyaratan melalui, https://ptsp.halal.go.id/ (SIHALAL).
3. BPJPH memverifikasi kesesuaian data dan kelengkapan dokumen permohonan.
4. LPH menghitung, menetapkan, dan mengisikan biaya pemeriksaan di SIHALAL.
5. Pelaku usaha melakukan pembayaran dan mengunggah bukti bayar (format.pdf) di SIHALAL
6. BPJPH melakukan verifikasi pembayaran dan menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen) di SIHALAL
7. LPH melakukan proses pemeriksaan (audit) dan mengunggah Laporan Pemeriksaan di SIHALAL
8. Komisi Fatwa MUI melakukan Sidang Fatwa dan mengunggah Ketetapan Halal di SIHALAL
9. BPJPH menerbitkan Sertifikat Halal
10. Pelaku usaha mengunduh sertifikat halal di SIHALAL jika setatusnya “Terbit SH”.

Beberapa alur-alur sertifikasi halal gratis diantaranya:



Syarat mendaftar sertifikasi halal gratis (sehati):

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana
3. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB)
4. Memiliki hasil penjualan tahunan (ormet) maksimal Rp. 500.000.000.00 (lima ratus juta rupiah) yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri
5. Memiliki lokasi tempat dan alat proses produk Halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi tempat dan alat proses produk tidak halal
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT Sertifikat Laik Higiene Sanitasi SLHS) untuk produk makanan dan minuman dengan daya simpan kurang dari tuju hari atau ijin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas atau instansi terkait.
7. Produk yang dihasilkan berupa barang
8. Tidak menggunakan bahan berbahaya
9. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya
   - Dibuktikan dengan sertifikat halal atau
   - Termasuk dalam daftar bahan sesuai keputusan menteri agama nomor 1360 tahun 2021 tentang bahan yang dikecualikan dan kewajiban bersertifikat halal.
10. Telah diverifikasi kahatalannya oleh pendamping proses produk halal
11. Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal
12. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis usaha rumahan bukan usaha pabrik
13. Proses pengawetan produk sederhana dan tidak menggunakan kombinasi lebih dan 1 metode pengewetan
14. Bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara online melalui SIHALAL, bersumber dari BPJPH, (2022).

Adapun peran LPPOM MUI dalam meningkatkan kesadaran konsumen dan produsen produk makanan dan minuman terhadap persertifikasian halal. Peran dapat diartikan sebagai hak, kewajiban, harapan, serta perilaku yang dibebankan pada suatu individu untuk dipenuhi. Peran juga merupakan salah satu komponen sosial dalam sebuah organisasi. Adapun dasar undang-

undang penjaminan produk halal diatur dalam Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia ada empat diantaranya:

a. MUI merupakan lembaga LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang diberi tugas melakukan pemeriksaan dan pengujian kehalalan suatu produk yang hendak disertifikasi bersama dengan BPJPH. Dengan demikian LPPOM MUI tetap memiliki fungsi sebaga lembaga yang memberi sertifikasi halal namun memiliki nama sebagai LPH.
b. MUI juga diberi peran sebagai pemberi fatwa terkait sertifikasi halal. Adapun sebelum BPJPH dapat memberikan label halal, maka terlebih dahulu harus memperoleh fatwa halal dari Dewan Syariah Nasional (DSN MUI).
c. LPPOM MUI berperan sebagai laboratorium pertama sehingga telah memperoleh sertifikasi yang telah terakreditasi. Oleh karena itu, hasil laboratorium sudah tidak diragukan lagi. Dalam hal ini MUI memberikan sertifikasi pada lembaga pemeriksa halal sehingga MUI dapat menentukan lolos atau tidaknya suatu LPH. LPPOM MUI juga berperan sebagai Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) yang berada dibawah naungan Badan Nasional Standarisasi Profesi (BNSP) guna menyediakan auditor yang halal MUI, (2023).

Selain itu menurut penelitian Akbar et al., (2023) menyatakan bahwa LPPOM MUI juga memiliki peran sebagai:

1. Melakukan sosialisasi terkait prosedur sertifikasi halal Sosialisasi ini dilakukan guna meningkatkan kesadaran terkakit petingnya sertifikat halal baik bagi konsumen maupun produsen.
2. Pembinaan pada penggiat UMKM Pembinaan ini difokuskan pada UMKM yang belum memperoleh sertifikasi halal sehingga luaran yang diharapkan dari kegiatan pembinaan ini nantinya pelaku UMKM dapat melakukan sertifikasi halal.

Adapun Beberapa Kendala dalam Penerbitan Sertifikasi Halal Terhadap Produk Makanan dan minuman

Kendala dalam penerbitan sertifikasi halal terhadap produk makanan dan minuman diantaranya:

1. Kendala Internal
   a. Pelayanan yang kurang maksimal dalam ketepatan waktu, Salah satu kendala daripada penerbitan sertifikasi halal yaitu kurang maksimalnya waktu yang telah diberikan oleh satgas BPJPH kepada pemohon sertifikat halal dalam proses pengumpulan data dan dokumen terkait produk yang akan disertifikasi halal, sehingga menghambat proses penerbitan sertifikasi halal terhadap produk tersebut dikarenakan regulasi atau aturan yang mengalami perubahan.
   b. Kesalahan data, Pemohon sertifikasi halal dalam menyerahkan data ke penyelia halal tidak sesuai dengan apa yang ditentukan, hal ini disebabkan oleh pengetahuan pelaku usaha produk tersebut yang kurang memahami persyaratan pengajuan permohonan sertifikasi halal yang telah ditentukan pada Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, sehingga hal ini memperlambat proses pengajuan permohonan sertifikasi halal terhadap produk di BPJPH.
2. Kendala Eksternal
   a. Mindset atau pola piker pelaku usaha, Bagi para pelaku usaha produk makanan dan minuman , sertifikasi halal bukan menjadi kebutuhan yang mendesak. Pelaku usaha produk makanan dan minuman beranggapan bahwa sebenarnya mereka tidak butuh sertifikasi halal sebab bahan-bahan yang digunakannya dirasa sudah memenuhi standar

halal.

b. Kurangnya informasi, informasi yang kurang didapat oleh para pelaku usaha produk makanan dan minuman menyebabkan para pelaku usaha produk makanan dan minuman enggan untuk melakukan sertifikasi halal. Hal ini menyebabkan program sertifikasi halal oleh pemerintah tidak berjalan dengan optimal, sehingga target sertifikasi halal pada seluruh produk makanan dan minuman akan terhambat.

KESIMPULAN

1. Faktor pendukung peran sertifikasi halal pada UMKM diantaranya:
   - Adanya peraturan yang mengatur sertifikasi halal
   - Konsumen mayoritas menganut agama Islam
   - Produsen mayoritas menganut agama Islam.
2. Peran LPPOM MUI dalam meningkatkan kesadaran konsumen dan produsen terhadap pensertifikasian halal adalah sebagai berikut :
   - Melakukan sosialisasi terkait prosedur pemberian sertifikasi halal
   - Melakukan pembinaan pada pelaku UMKM.
3. Kendala penerbitan sertifikasi halal terhadap produk makanan dan minuman diantaranya: kendala internal dan eksternal. Kendala internal meliputi: pertama pelayanan yang kurang maksimal dalam ketepatan waktu, kedua kesalahan data, dapat diupayakan dengan petugas penyelia halal BPJPH membantu pelaku usaha produk makanan dan minuman dalam pemberkasan persyaratan permohonan pengajuan sertifikasi halal. Kendala eksternal meliputi beberapa hal: Pertama, Mindset (pola pikir) pelaku usaha produk makanan dan minuman, dapat diupayakan melalui sosialisasi terkait pentingnya sertfikasi halal bagi produk makanan dam minuman; Kedua, kurangnya informasi pelaku usaha produk makanan dan minuman dapat diupayakan melalui sosialisasi terkait pentingnya sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman, dan untuk saat ini pemerintah khususnya BPJPH telah mengadakan program sertifikasi halal gratis bagi pelaku usaha produk makanan berisiko rendah skala nasional.

DAFTAR REFERENSI

Akbar, A. F., Mulyani, T., & Pujiastuti, E. (2023). Penerbitan Sertifikasi Halal Terhadap Produk Makanan Ringan. Semarang Law Review (SLR), 4(1), 111. https://doi.org/10.26623/slr.v4i1.6516

Akim, A.-, Konety, N., Purnama, C., & Adilla, M. H. (2019). Pemahaman Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkm) Di Jatinangor Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan. Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1), 31. https://doi.org/10.24198/kumawula.v1i1.19258

BPJPH. (2022). Sertifikasi Halal. Badan Penyelengara Jaminan Produk Halal. https://bpjph.halal.go.id/detail/sertifikasi-halal

Efendi, R. (2020). the Factors of Intention To Buy Halal-Labeled Food on Muslim Students Yogyakarta, Indonesia. Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 6(1), 70–79. https://doi.org/10.29040/jiei.v6i1.514

Iqbal, M., & Rambe, A. F. (2023). Analisis Potensi Industri Makanan Halal Sebagai Pendukung Pariwisata Syariah Di Kota Yogyakarta. Ajie, 06, 67–75. https://doi.org/10.20885/ajie.vol7.iss2.art5

MUI, L. (2023). Prosedur Sertifikasi Halal Indonesia Untuk Produk Yang Beredar Di Indonesia.

LPPOM MUI. https://halalmui.org/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-beredar-di-indonesia/

Rosita, A., Takwa, W. H., & Hasan, Z. (2023). Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Kabupaten Bengkalis. PRIMER: Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(2), 92–97.

Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang. Qawwam : The Leader's Writing, 3(1), 10–20. https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110