

**ANALISIS HALAL *VALUE CHAIN* DALAM MENCAPAI
PRODUK HALAL BERKESINAMBUNGAN PADA UMKM
DI KOTA MADIUN**

SKRIPSI



Oleh:

Rulita Nur Mufatikhah

NIM 401200281

**JURUSAN EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO**

2024

ABSTRAK

Mufatikhah, Rulita Nur. Analisis *Halal Value chain* dalam Mencapai Produk Halal Berkesinambungan pada UMKM di Kota Madiun. Skripsi. 2024. Jurusan Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, Pembimbing: Estu Unggul Drajat, M.Ec.Dev.

Kata Kunci: halal *value chain*, UMKM makanan, produk halal.

Kota Madiun merupakan daerah yang memiliki potensi di bidang industri pengolahan, salah satunya adalah UMKM makanan. Mayoritas UMKM makanan di Kota Madiun sudah memiliki legalitas usaha, sertifikasi halal, dan memiliki komitmen dalam menjaga keamanan dan kehalalan produk. Menurut teori, dalam menciptakan rantai nilai halal perusahaan, diperlukan tinjauan terhadap aktivitas proses langsung dan aktivitas proses tidak langsung, serta mendefinisikan aktivitas jaminan kualitas dan jaminan halal untuk setiap aktivitas utama dan pendukung untuk memberikan nilai unggul kepada berbagai muslim yang berbeda. Permasalahan dalam penelitian ini terkait pelaksanaan rantai nilai halal dimana pada beberapa rantai seperti pemenuhan bahan baku, produksi, pemasaran, dan distribusi produk memiliki kendala.

Tujuan utama penelitian ini adalah untuk menganalisis halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Subjek penelitian ini adalah peneliti, pelaku UMKM makanan, Kemenag, Dinas Tenaga Kerja, Koperasi Usaha Kecil dan Menengah, sedangkan objek penelitian adalah Kota Madiun.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa UMKM makanan di Kota Madiun dalam pelaksanaan halal *value chain* sesuai dengan ketentuan halal dan mendapatkan beberapa dukungan pemerintah berupa fasilitasi perizinan, pemasaran, promosi, dan pendidikan untuk membantu keterlaksanaan halal *value chain*. Walaupun dalam pelaksanaannya masih terdapat pelaku UMKM yang belum maksimal dalam pemenuhan bahan baku halal, produksi, distribusi produk, dan pemasaran.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl. Puspita Jaya Desa Pintu Jenangan Ponorogo

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini menerangkan bahwa skripsi atas nama:

NO	NAMA	NIM	JURUSAN	
1	Rulita Nur Mufatikhah	401200281	Ekonomi Syariah	Analisis <i>Halal Value Chain</i> dalam Mencapai Produk Halal Berkesinambungan pada UMKM di Kota Madiun

Telah selesai melakukan bimbingan, dan selanjutnya disetujui untuk diujikan pada ujian skripsi.

Ponorogo, 15 November 2024

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Dr. Luhur Prasetyo, M.E.I.

NIP. 197801122006041002

Menyetujui,

Pembimbing

Estu Unggul Drajat M.Ec.Dev.

NIP 199209262020121015



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl. Puspita Jaya Desa Pintu Jenangan Ponorogo

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Naskah skripsi ini:

Judul : Analisis Halal *Value Chain* dalam Mencapai Produk Halal
Berkesinambungan pada UMKM di Kota Madiun
Nama : Rulita Nur Mufatikhah
Nim : 401200281
Jurusan : Ekonomi Syariah

Telah diujikan dalam sidang ujian skripsi oleh Dewan Penguji Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Ponorogo dan dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana dalam bidang Ekonomi.

Dewan Penguji :

Ketua Sidang :
Faruq Ahmad Futaqi, M.E.
NIP 198311262019031006
Penguji 1 :
Moh. Faizin, M.S.E.
NIP 198406292018011001
Penguji 2 :
Estu Unggul Drajat, M.Ec.Dev.
NIP 199209262020121015

(.....)
(.....)
(.....)

Ponorogo, 28 November 2024

Mengesahkan
Dekan FEBI IAIN Ponorogo



Prof. Dr. H. Luthfi Hadi Aminuddin, M.Ag.
NIP. 197207142000031005

SURAT PERSETUJUAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rulita Nur Mufatikhah
NIM : 401200281
Jurusan : Ekonomi Syariah
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Judul Skripsi : Analisis Halal *Value Chain* dalam Mencapai Produk Halal
Bekesinambungan pada UMKM di Kota Madiun

Menyatakan bahwa skripsi ini telah diperiksa dan disahkan oleh dosen pembimbing. Selanjutnya, saya bersedia apabila naskah skripsi ini dipublikasikan oleh perpustakaan IAIN Ponorogo yang dapat diakses di <https://etheses.iainponorogo.ac.id/>. Adapun keseluruhan isi skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ponorogo, 26 November 2024



Rulita Nur Mufatikhah

NIM 401200281

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Rulita Nur Mufatikhah

NIM : 401200281

Jurusan : Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

ANALISIS HALAL VALUE CHAIN DALAM MENCAPAI PRODUK HALAL BERKESINAMBUNGAN PADA UMKM DI KOTA MADIUN

Secara keseluruhan adalah hasil penelitian/ karya saya sendiri, kecuali bagian tertentu yang dirujuk sumbernya.

Ponorogo, 14 November 2024

Pembuat Pernyataan,



Handwritten signature of Rulita Nur Mufatikhah.

Rulita Nur Mufatikhah

NIM 401200281

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia telah menerbitkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UUJPH) sebagai upaya pemerintah dalam menggunakan dan mengonsumsi produk halal.¹ Tujuan pembentukan UUJPH oleh pemerintah dijelaskan dalam Bab 1 pasal 3, yaitu memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha.² Sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, dijelaskan bahwa barang yang dianggap halal adalah yang telah mendapat sertifikasi resmi yang menegaskan kepatuhannya terhadap syariat Islam. Istilah "halal" mengacu pada setiap benda atau kegiatan yang dianggap sah menurut aturan dan ketentuan yang diatur dalam yurisprudensi Islam, yang biasa disebut Syari'at terutama dalam bidang makanan.³ Penekanan terhadap pentingnya menjaga kehalalan dalam rantai pangan halal dimulai dari pelaku usaha sampai konsumen terdapat pada UUJPH.⁴

Sektor makanan merupakan sektor yang paling menyentuh masyarakat. Makanan halal mengalami perkembangan pesat karena tidak hanya umat Islam

¹ Novalini Jailani and Hendri Hermawan Adinugraha, "The Effect of Halal Lifestyle on Economic Growth in Indonesia," *Journal of Economics Research and Social Sciences* 6, no. 1 (2022): 48.

² Undang Undang Republik Indonesia, "UU No.33 Tahun 2014," *UU No.33 Tahun 2014* (Jakarta, 2014).

³ Sindi Dwi Pramesti and Faizal Amir, "Implementasi Halal Supply Chain Management Sebagai Strategi Peningkatan Laba Pada UMKM Di Kabupaten Bangkalan," *Edunomika* 08, no. 01 (2023): 2–3.

⁴ Jailani and Adinugraha, "The Effect of Halal Lifestyle on Economic Growth in Indonesia.", 50.

yang tergiur dengan makanan halal tetapi juga non-muslim karena makanan halal dijamin dari segi kebersihan dan kesehatannya.⁵ Dalam memilih suatu produk, seorang muslim sangat menjunjung tinggi jaminan kehalalan produk.⁶ Islam mengajarkan umatnya untuk mengonsumsi makanan yang halal, suci, dan baik. Mengonsumsi makanan yang halal, suci, dan baik hukumnya adalah wajib.⁷ Ajaran agama islam tentang pangan bertujuan untuk menjaga ketahanan pangan, kesehatan, dan lingkungan.⁸ Kehalalan terhadap suatu produk makanan diwujudkan dalam bentuk sertifikasi halal dan tanda halal yang menyertai suatu produk.⁹ Adanya status halal membuat konsumen merasa yakin bahwa produk tersebut dapat dikonsumsi sesuai ketentuan agama.¹⁰

Salah satu risiko yang dihadapi oleh rantai pelaku usaha pengolahan produk halal terletak pada kualitas pasokan halal.¹¹ Pelaku usaha pengolahan halal memiliki suatu yang esensial berupa terjaminnya kehalalan pada tiap proses, yaitu pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga sampai ke tangan

⁵ Alva Salam and Ahmad Makhtum, "Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang," *Qawwam: The Leader's Writing* 3, no. 1 (2022): 11.

⁶ Nurul Izzah, Muhammad Ikhsan Harahap, and Muhammad Ridwan, "Determinan Generasi Z Menerapkan Gaya Hidup Halal Di Kota Padangsidimpuan," *J-EBIS (Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam)* 7, no. 1 (2022): 24.

⁷ Vera Andini, Dinnul Alfian Akbar, and Chandra Zaky Maulana, "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Dengan Religiusitas Sebagai Variabel Intervening Pada Usaha Pempek Di Kota Palembang," *Forum Bisnis Dan Kewirausahaan* 10, no. 2 (2021): 138.

⁸ Marco Tieman and Faridah Hj Hasan, "Convergence of Food Systems: Kosher, Christian Dan Halal," *British Journal* 117, no. 9 (2015): 2313.

⁹ Andini, Akbar, and Maulana, "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Dengan Religiusitas Sebagai Variabel Intervening Pada Usaha Pempek Di Kota Palembang.": 138.

¹⁰ Siti Nur Mahmudah, Mohammad Ridwan, and Husna Ni'matul Ulya, "Halal and Haram in The Clothing Industry," *JoIE: Journal of Islamic Economics* 2, no. 2 (2022): 166.

¹¹ Shahbaz Khan et al., "Prioritising the Risks in Halal Food Supply Chain: An MCDM Approach," *Journal of Islamic Marketing* 13, no. 1 (2022): 67.

konsumen.¹² Produk halal memiliki penambahan nilai berupa penjaminan halal yang dilakukan setiap rantainya.¹³ Menurut Marco Tieman, dalam menciptakan rantai nilai halal perusahaan, diperlukan tinjauan terhadap aktivitas proses langsung dan aktivitas proses tidak langsung, serta mendefinisikan aktivitas jaminan kualitas dan jaminan halal untuk setiap aktivitas utama dan pendukung untuk memberikan nilai unggul kepada berbagai muslim yang berbeda.¹⁴ Namun, produsen pemerhati halal masih memiliki hambatan berupa kerumitan dalam penggunaan teknologi, tidak mudah menemukan bahan baku utama, dan bahan tambahan halal di pasar.¹⁵ Produsen produk halal sulit mencari pemasok bahan baku yang sudah bersertifikasi halal dan sudah jelas kehalalannya di pasar.¹⁶

Kota Madiun sebagai tempat penelitian didasari oleh Kota Madiun yang memiliki potensi menjadi pusat pengembangan terutama dalam bidang ekonomi dan jasa. Meskipun Kota Madiun memiliki luas wilayah yang relative lebih kecil dari daerah sekitarnya, tetapi Kota Madiun menjadi daerah yang paling maju dan konsisten pertumbuhan ekonominya dengan semakin banyak tempat usaha makanan

¹² Herdayanto Sulisty Putro et al., “Membangun Industri Halal Dalam Mendukung Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia Melalui Program Gerakan Menuju Sertifikasi Halal (GEMESH),” *Sewagati* 7, no. 4 (2023): 584–92.

¹³ Nuratikah et al., “Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Pada Bisnis Kuliner,” *COSMOS: Jurnal Ilmu Pendidikan, Ekonomi, Dan Teknologi* 1, no. 3 (2024): 73–74.

¹⁴ Marco Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, Routledge (London and New York: Routledge, 2021) 123-124.

¹⁵ Muhammad Raihan Syaifudin and Fakhri Fahma, “Analisis Kepemilikan Sertifikat Halal Terhadap Pendapatan Usaha UMKM Mendoan Ngapak,” *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 21, no. 1 (2022): 41.

¹⁶ Mirsa Astuti, “Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle),” *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum* 1, no. 1 (2020): 19.

dan minuman.¹⁷ UMKM pengolahan merupakan sektor yang menjanjikan dan mampu menjadi salah satu penopang pertumbuhan ekonomi di Kota Madiun.¹⁸ Pada Kategori Industri Pengolahan, penyumbang terbesar di tahun 2023 adalah Industri Makanan dan Minuman, Industri Alat angkut, dan Industri Karet, Barang dari Karet dan Plastik. Selain itu, peranan kategori lainnya kurang dari lima persen. Secara nominal, Industri Pengolahan berkembang dari 2,29 triliun rupiah pada tahun 2019 menjadi 2,34 triliun rupiah pada tahun 2023. Pertumbuhan Industri Pengolahan pada tahun 2023 sebesar 7,98 persen. Secara umum, kinerja kategori industri pengolahan di Kota Madiun Tahun 2023 lebih baik dibandingkan tahun sebelumnya.¹⁹ Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Madiun mencatat sektor UMKM olahan makanan dan minuman telah menyumbang sebesar 14,3 persen terhadap besaran produk domestik regional bruto (PDRB) harga berlaku tahun 2021 yang mencapai Rp14,7 triliun.²⁰

Berdasarkan observasi dan wawancara awal peneliti, UMKM makanan di Kota Madiun memiliki komitmen dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk mulai dari pembelian bahan baku hingga produk sampai ke konsumen,

¹⁷ Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu, "Peta Potensi Dan Peluang Investasi Kota Madiun," Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu, 2022, <https://investasi.madiunkota.go.id/index.php/beranda/proffil>.

¹⁸ Hengky Ristanto, "Sektor UMKM Sumbang 14,30 Persen PDRB Kota Madiun," Radar Madiun, 2022, <https://radarmadiun.jawapos.com/madiun/801216915/sektor-umkm-sumbang-1430-persen-pdrb-kota-madiun>.

¹⁹ Badan Pusat Statistik Kota Madiun, *Produk Domestik Regional Bruto Kota Madiun Menurut Lapangan Usaha 2019-2023* (Kota Madiun: Badan Pusat Statistik Kota Madiun, 2024), 116.

²⁰ Pemerintah Kota Madiun, "Sektor UMKM Sumbang 14,3 Persen PDRB Kota Madiun Tahun 2021," Analisa Berita, 2022, <https://analisaberita.madiunkota.go.id/detail/384>.

serta telah memiliki dokumen legalitas produk dan usaha berupa izin usaha, P-IRT, dan sertifikasi halal. Penyaluran produk dilakukan secara luring dan daring. Penyaluran produk secara luring melalui toko di rumah, outlet oleh-oleh, dan penyaluran produk daring melalui media sosial WhatsApp dan Instagram. Pada kemasan produk makanan terdapat merk dagang, logo halal, produsen, cara simpan, masa berlaku, dan netto.²¹ Proses menjaga kehalalan produk yang dilakukan pelaku UMKM makanan di Kota Madiun masih memiliki kendala. Kendala yang dirasakan yaitu dalam proses produk halal berupa proses penyediaan bahan baku, produksi, pemasaran, dan distribusi produk.

Pemasok bahan baku pelaku UMKM makanan di Kota Madiun sebagian belum memiliki sertifikasi halal produk.²² Bahan-bahan yang diperoleh UMKM dari pasar tradisional belum bersertifikasi halal menjadi titik kritis bagi UMKM makanan dalam menjalankan produk halalnya.²³ Proses produksi makanan belum memiliki standar operasi tertulis yang menyebabkan proses produksi belum optimal. Sumber daya manusia dalam proses produksi tidak dapat melihat standar operasional yang harus dijalankan, oleh karena itu menjadi titik kritis bagi UMKM.²⁴ Pendistribusian produk menjadi proses yang memiliki kendala dalam menjamin kehalalan produk. Pendistribusian produk belum menggunakan transportasi khusus produk halal, oleh karena itu

²¹ Rulita Nur Mufatikhah, *Observasi*, 21 September 2024.

²² Sri Suwartini, *Wawancara*, 21 September 2024.

²³ Frizka Ardian, *Wawancara*, 21 September 2024.

²⁴ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 21 September 2024.

menjadi titik kritis bagi UMKM.²⁵ Pemasaran produk halal belum optimal hanya melalui logo halal saja.²⁶

Pembahasan tentang rantai nilai halal sudah dilakukan di kalangan mahasiswa maupun akademisi, salah satunya penelitian oleh Indra Gunawan dan Maryono, menyatakan bahwa penerapan manajemen rantai nilai halal sudah diterapkan secara efektif dan efisien pada BUMP Al Mumtaz pada unit-unit usahanya mulai dari proses produksi, distribusi, dan konsumsi, meskipun terdapat kendala pada keterbatasan sumber daya yang dimiliki PPT Al Mumtaz.²⁷ Namun, penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan analisis *halal value chain* pada aktivitas utama, aktivitas pendukung, dan dukungan pemerintah apakah sudah dilakukan pada subjek penelitian dan lokasi yang berbeda yaitu UMKM makanan di Kota Madiun.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini menggunakan analisis rantai nilai halal (*halal value chain*) untuk menganalisis aktivitas-aktivitas terintegrasi perusahaan sejak dari input (bahan baku), operasi (produksi), pemasaran, distribusi, hingga pembelian produk oleh konsumen dengan memperhatikan aspek halal di setiap proses tersebut. Pengadaan atau pembelian input (bahan baku) produk halal dalam rantai nilai halal menjadi perhatian penting, begitu pula dengan teknologi yang digunakan untuk memproduksi produk halal tersebut. Pengemasan dan pengepakan pun mencerminkan

²⁵ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

²⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 21 September 2024.

²⁷ Indra Gunawan and Maryono Maryono, "Implementasi Manajemen Rantai Nilai Halal Dimasa Kenormalan Baru: Studi Pada Badan Usaha Milik Pesantren Al Mumtaz Kabupaten Gunungkidul," *Jurnal MD: Jurnal Manajemen Dakwah* 8, no. 1 (2022): 51–78.

kebersihan dan terjaga kehalalan sampai dengan produk akhir yang diterima konsumen muslim. Pendistribusian dan pemasaran produk makanan halal harus menunjukkan nilai syariah, tidak boleh bercampur dengan makanan tidak halal. Pelaksanaan rantai nilai halal memerlukan dukungan pemerintah baik dari segi pemasaran atau pendistribusiannya. Dengan demikian, terwujudlah produk halal yang berkesinambungan melalui rantai nilai halal (*halal value chain*).

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana aktivitas utama *halal value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun?
2. Bagaimana aktivitas pendukung *halal value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun?
3. Bagaimana dukungan dari pemerintah Kota Madiun untuk *halal value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui dan menganalisis aktivitas utama *halal value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun
2. Mengetahui dan menganalisis aktivitas pendukung *halal value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun
3. Mengetahui dan menganalisis dukungan dari pemerintah Kota Madiun untuk *halal value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun.

D. Manfaat Penelitian

Terkait tujuan penelitian yang sebelumnya telah dipaparkan penulis, sehingga diharapkan dapat memperoleh manfaat baik secara teoritis maupun praktis, diantaranya:

1. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menambah bukti empiris tentang implementasi halal *value chain* pelaku UMKM makanan di Kota Madiun serta penelitian ini diharapkan mampu memberikan pemahaman kemampuan akademis dan wawasan keilmuan bagi peneliti, mahasiswa, dan masyarakat umum tentang kesadaran halal pelaku UMKM makanan di Kota Madiun.

2. Secara praktis, penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi Penulis

Bagi penulis penelitian ini akan digunakan untuk mengetahui lebih jauh tentang halal *value chain* pada pelaku UMKM makanan di Kota Madiun. Penelitian ini juga dapat digunakan sebagai salah satu bahan pertimbangan atau referensi bagi seluruh sivitas akademika di IAIN Ponorogo maupun pihak lain yang membutuhkan.

- b. Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Adanya penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan halal *value chain* pelaku UMKM makanan di Kota Madiun sehingga pelaku UMKM mendapatkan pemahaman mendalam tentang halal *value chain* dan dapat melaksanakannya secara berkelanjutan.

- c. Bagi Pemerintah Daerah, Organisasi Masyarakat, dan Lembaga Terkait
- Temuan penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan perbaikan bagi pemerintah daerah, ormas, ataupun lembaga dalam membangun halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun.

E. Studi Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh Safarinda dan Imamatin Listya Putri (2023) dengan judul “*Halal Value chain Model In Pesantrenpreneur Ecosystem*”²⁸ dan Mumfarida dan Dzikrulloh dengan judul “*Implementasi Halal pada Proses Produksi Produk Bisnis Pesantren (Metode: Multicase Studi)*”²⁹, menggunakan metode penelitian kualitatif yang berfokus pada penerapan rantai nilai halal di pondok pesantren. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada pondok pesantren mendukung aktivitas rantai nilai halal. Namun, penelitian ini belum menunjukkan indikator pendukung value chain untuk mengukur dukungan aktivitas tersebut dalam menjalankan aktivitas utama.

Penelitian Effy Yuswita yang berjudul “*Aktivitas Primer dan Pendukung Rantai Nilai Produk Pare Krispi UMKM D5 Karangploso Malang*”³⁰, Afferdhy Ariffien, Nurlaela Kumala Dewi dan Lona Hafiza yang berjudul “*Analisis Value Chain Komoditas Ikan Tangkap Pelabuhan Samudra*

²⁸ Safarinda Imani and Imamatin Listya Putri, “Halal Value Chain Model In Pesantrenpreneur Ecosystem,” *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita* 12, no. 2 (2023): 255–273.

²⁹ Mumfarida Mumfarida and Dzikrulloh Dzikrulloh, “Implementasi Halal Pada Proses Produksi Bisnis Pesantren (Multicase Studi),” *Izdihar: Jurnal Ekonomi Syariah* 1, no. 2 (2021): 7208–7194.

³⁰ Effy Yuswita, “Aktivitas Primer Dan Pendukung Rantai Nilai Produk Pare Krispi Umkm D5 Karangploso Malang,” *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan* 1, no. 2 (2021): 21–28.

Bungus”³¹, menggunakan metode penelitian kualitatif yang berfokus pada analisis rantai nilai pada industri pengolahan secara konvensional. Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat aktivitas utama dan aktivitas pendukung pada industri pengolahan yang dapat memberikan nilai tambah. Namun, penelitian ini tidak melibatkan indikator halal untuk mengukur tingkat jaminan halal produk.

Penelitian oleh Zakiyah dkk. yang berjudul “*Analisis Halal Value chain Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Bassirih di Kota Banjarmasin*”³² dan Said Almaududi yang berjudul “*Value Chain: dalam Upaya Peningkatan Ekonomi dalam Pengembangan Produk Wisata Halal*”³³, menggunakan metode penelitian kualitatif yang berfokus pada sektor pariwisata. Hasil penelitian menunjukkan walaupun pengembangan produk wisata masih memerlukan pembenahan tetapi objek wisata tersebut memiliki potensi menuju industri halal. Namun, diperlukan kajian lebih lanjut pada subjek yang berbeda untuk mengetahui potensi yang dimiliki.

penelitian yang dilakukan oleh Kholifatul Husna Asri dan Amin Ilyas yang berjudul “*Penguatan Ekosistem Halal Value chain sebagai Pengembangan*

³¹ Afferdhy Ariffien, Nurlaela Kumala Dewi, and Lona Hafiza, “Analisis Value Chain Komoditas Ikan Tangkap Pelabuhan Samudra Bungus,” *Jurnal Manajemen Logistik Dan Transportasi* 7, no. 3 (2021): 141–48.

³² Zakiyah Zakiyah et al., “Analisis Halal Value Chain Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih Di Kota Banjarmasin,” *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah* 9, no. 1 (2023): 123–138.

³³ Said Almaududi, “Value Chain: Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Dalam Pengembangan Produk Wisata Halal,” *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran* 7, no. 3 (2024): 12053–56.

*Industri Halal Menuju Era 5.0*³⁴, penelitian Rudi Purnama dkk. yang berjudul “*Penguatan Halal Value Chain pada Klaster Makanan dan Minuman di Indonesia*”³⁵, penelitian oleh Fadhilatul Ula’*m* dkk. berjudul “*Penguatan Halal Value Chain: Pengembangan Halal Industri: Sertifikasi, peluang, dan tantangan*”³⁶, dan penelitian Muhammad Raman Bayumi dkk. yang berjudul “*Rekonstruksi Konsep Bisnis Halalan Thayyiban Penguatan Integrasi Interkoneksi Ekosistem Halal Value chain*”³⁷. Metode yang digunakan dalam penelitian tersebut adalah kualitatif dengan jenis literature review dari beberapa penelitian yang telah dilakukan. Hasil dari penelitian ini adalah dalam upaya penguatan ekosistem halal value chain perlu meningkatkan setiap rantai nilai dengan strategi berupa membuka jalan distribusi, meningkatkan efektivitas, dan melakukan penelitian dan pengembangan halal. Namun, penelitian ini perlu di kaji ulang dengan metode penelitian yang berbeda yaitu studi lapangan untuk melihat bagaimana pelaksanaan halal value chain di lapangan khususnya pada UMKM makanan.

Penelitian oleh Miftahul Hasanah dkk. dengan judul “*Implementasi Halal Value chain Dalam Mewujudkan Ekosistem Halal pada Produk Unggulan UD*

³⁴ Kholifatul Husna Asri and Amin Ilyas, “Penguatan Ekosistem Halal Value Chain Sebagai Pengembangan Industri Halal Menuju Era 5.0,” *Alif: Syaria Economics Journal* 1, no. 1 (2022): 37–47.

³⁵ Rudi Purnama and Rininta Nurrachmi, “,” *PJIEFAS / Postgraduated Journal of Islamic Economics, Finances and Accounting Studies* 3, no. 2 (2024): 222–46.

³⁶ Fadhilatul Ula’*m* et al., “Penguatan Halal Value Chain ‘Pengembangan Halal Indutri : Sertifikasi, Peluang Dan Tantangan,’” *Jurnal Mas Mansyur* 1, no. 2 (2023): 71–84.

³⁷ Muhamad Rahman Bayumi et al., “Rekonstruksi Konsep Bisnis Halalan Thayyiban Penguatan Integrasi-Interkoneksi Ekosistem Halal Value Chain,” *Al-Mashrafiyah: Jurnal Ekonomi, Keuangan, Dan Perbankan Syariah* 6, no. 2 (2022): 64–80.

*Mitra Jamur Jember*³⁸, Moh. Lutfi dan Luluk Hanifah (2023) dengan judul *”Implementation Of Halal Value chain In The Unit Boarding Business An-Nafi’iyah Bangkalan*³⁹, dan Indra Gunawan dan Maryono yang berjudul *”Implementasi Manajemen Rantai Nilai Halal Dimasa Kenormalan Baru: Studi Pada Badan Usaha Milik Pesantren Al-Mumtaz Kabupaten Gunungkidul*⁴⁰, menggunakan metode kualitatif yang berfokus pada implementasi rantai nilai halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan manajemen rantai nilai halal berjalan efektif dan efisien yang diidentifikasi dari pembentukan kehalalan produk yang telah menerapkan sistem rantai nilai. Namun penerapan sistem rantai nilai masih terbatas pada proses distribusi, produksi, dan konsumsi.

Penelitian yang dilakukan oleh Anne Charina dan Dinna Charisma dengan judul *”Efektivitas Penerapan Ekosistem Halal Value chain (HVC) Pada Industri Makanan dan Minuman di Indonesia*⁴¹ dan Abdul Barri dkk. dengan judul *”The Effectiveness of Islamic Economic Law in The Application of the Halal Value chain (HVC) Ecosystem in the Halal Food and Beverage Industry*

³⁸ Miftahul Hasanah, Istikomah Istikomah, and Muhammad Syafii, “Implementasi Halal Value chain Dalam Mewujudkan Ekosistem Halal Pada Produk Unggulan UD Mitra Jamur Jember,” *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Syariah* 5, no. 2 (2023): 98–107.

³⁹ M. Lutfi and Luluk Hanifah, “Implementation Of Halal Value Chain In The Unit Boarding Boarding Business An- Nafi’iyah Bangkalan,” *Journal of Sharia Economics* 5, no. 2 (2020): 109–18.

⁴⁰ Gunawan and Maryono, “Implemetasi Manajemen Rantai Nilai Halal Dimasa Kenormalan Baru: Studi Pada Badan Usaha Milik Pesantren Al Mumtaz Kabupaten Gunungkidul.”

⁴¹ Anne Charina and Dinna Charisma, “Efektivitas Penerapan Ekosistem Halal Value chain (HVC) Pada Industri Makanan Dan Minuman Halal Di Indonesia,” *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 9, no. 2 (2023): 1858–1878.

*in Indonesia*⁴², menggunakan metode kualitatif yang berfokus pada halal value chain makanan dan minuman. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan HVC pada makanan dan minuman halal di Indonesia sangat berpengaruh sehingga dapat meningkatkan keefektifan dari produk halal tersebut meskipun belum sepenuhnya berjalan secara optimal. Namun, pada penelitian ini belum menjelaskan faktor keberhasilan rantai nilai halal, yaitu, teknologi informasi, manajemen sumber daya manusia dan aktivitas rantai nilai halal yang meliputi aktivitas utama dan aktivitas pendukung untuk mengetahui pelaksanaan rantai nilai halal oleh pelaku usaha.

Dari beberapa penelitian terdahulu tersebut semuanya memiliki kaitan dengan analisis halal *value chain*. Namun penelitian tersebut dilakukan di tempat yang berbeda dengan penelitian penulis. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut ditempat berbeda sesuai dengan tujuan penelitian penulis, yaitu untuk menganalisis implementasi halal *value chain* dalam mencapai produk halal berkesinambungan pada UMKM di Kota Madiun.

F. Metode Penelitian

1. Pendekatan dan Jenis Penelitian

a. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*). Penelitian dilakukan secara langsung untuk memperoleh fakta-fakta dan fenomena yang terjadi di lapangan yang dapat

⁴² Abdul Barri et al., "The Effectiveness of Islamic Economic Law in The Application of the Halal Value Chain (HVC) Ecosystem in the Halal Food and Beverage Industry in Indonesia," *Pena Justisia: Media Komunikasi Dan Kajian Hukum* 23, no. 1 (2024): 83–105.

digunakan sebagai data penelitian.⁴³ Adapun dipilihnya jenis penelitian lapangan, karena penelitian ini dilakukan dengan cara meneliti langsung ke lapangan untuk mendapatkan data yang valid.

b. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan pendekatan kualitatif dengan yang bersifat deskriptif kualitatif. Metode kualitatif dalam penelitian ini adalah sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.⁴⁴

2. Kehadiran Peneliti

Pada penelitian kualitatif, peneliti bertindak sebagai pengumpul data. Sedangkan instrument selain manusia hanya pendukung saja. Dalam penelitian ini, peneliti bertindak sebagai pengamat di lapangan dan pengamatan dalam observasi dilakukan secara terang-terangan.

3. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Madiun yang difokuskan pada UMKM makanan. Alasan pemilihan lokasi ini, karena Kota Madiun yang merupakan salah satu kota berada di ujung sebelah barat wilayah Provinsi Jawa Timur, terletak pada jalur lalu lintas wilayah selatan Pulau Jawa dari arah Jawa Barat dan Jawa Tengah menuju Jawa Timur atau sebaliknya. Keadaan tersebut membuat Kota Madiun dikenal atau dijadikan wisatawan sebagai kota transit. Kota Madiun menyimpan potensi menjadi pusat

⁴³ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. (Bandung: Alfabeta, 2013).

⁴⁴ Laxy J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosda Karya, 2004), 4.

pengembangan terutama dalam bidang ekonomi dan jasa. Meskipun Kota Madiun memiliki luas wilayah yang relative lebih kecil dari daerah sekitarnya, tetapi Kota Madiun menjadi daerah yang paling maju dan konsisten pertumbuhan ekonominya dengan semakin banyak tempat usaha makanan dan minuman.⁴⁵

Berdasarkan hasil wawancara awal pelaku UMKM makanan yang telah memiliki sertifikasi halal dan memiliki komitmen akan jaminan produk halal, namun proses menjaga kehalalan produk yang dilakukan pelaku UMKM makanan di Kota Madiun masih memiliki kendala. Kendala yang dirasakan yaitu dalam proses produk halal berupa proses penyediaan bahan baku, pemasaran, dan distribusi produk.⁴⁶ Serta belum ada penelitian sebelumnya yang mengambil subjek penelitian dan lokasi tersebut. Oleh karena itu, diperlukan kajian mendalam untuk mengetahui bagaimana proses penjaminan produk halal yang berkesinambungan mulai dari perencanaan produk hingga sampai ke konsumen melalui analisis halal *value chain*.

4. Data dan Sumber Data

a. Data

Data-data yang dibutuhkan untuk menganalisis pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu data aktivitas halal *value chain* pada pelaku UMKM makanan di Kota Madiun dan data dukungan

⁴⁵ Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu, "Peta Potensi Dan Peluang Investasi Kota Madiun."

⁴⁶ Sri Suwartini, *Wawancara*, 21 September 2024.

pemerintah Kota Madiun untuk hal *value chain* pada UMKM makanan.

b. Sumber Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan dua jenis sumber data yang berkaitan dengan pokok permasalahan, yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder.

1) Data Primer

Data primer pada penelitian ini adalah data yang berasal dari sumber asli berupa data wawancara dan observasi. Pengambilan data primer ini dilakukan dengan instrument observasi dan wawancara kepada pelaku UMKM makanan di Kota Madiun, Kementerian Agama Kota Madiun, dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Kota Madiun.

2) Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini berupa dokumentasi hasil observasi, wawancara, data UMKM Kota Madiun, dan penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini.

5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

a. Wawancara

Pada metode penelitian ini penulis menggunakan wawancara terstruktur (*Structured interview*) Dalam wawancara terstruktur pertanyaan ada di tangan pewawancara sedangkan respon terdapat

pada informan. Wawancara dilakukan secara bertahap dengan para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun, Kementerian Agama Kota Madiun, dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Kota Madiun. Alat yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan wawancara yakni pedoman wawancara, buku catatan, serta handphone untuk mengambil gambar saat wawancara berlangsung.

a. Observasi

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode observasi non-partisipatif dan terstruktur. Dengan metode penelitian non-partisipatif peneliti tidak terlibat aktif dalam kehidupan informan, melainkan peneliti menjadi pengamat independen. Peneliti menggunakan metode observasi terstruktur dimana peneliti akan menyaksikan langsung dan mengamati bagaimana keadaan para pelaku UMKM makanan Kota Madiun. Observasi dilakukan untuk mengamati lokasi usaha, jenis produk, dan proses pembuatan produk. Pengamatan ini juga dilakukan untuk mengetahui apakah pelaku usaha telah menggunakan label halal atau belum.

c. Dokumentasi

Pada penelitian ini, peneliti mendapatkan informasi berupa dokumen jumlah pelaku UMKM Kota Madiun, teks wawancara kepada narasumber, dan gambar bersama narasumber.

6. Teknik Pengolahan Data

Setelah data dikumpulkan melalui beberapa tahap diatas, maka selanjutnya adalah dilakukan pengolahan data. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan model Miles Huberman yang terdiri dari reduksi data, data display, dan verifikasi.

a. Reduksi Data

Peneliti mereduksi data yang disampaikan pelaku UMKM makanan Kota Madiun, Kementerian Agama Kota Madiun, dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Madiun.

a. Penyajian Data (Data Display)

Dalam penelitian ini, data yang disajikan berupa keterangan dari pelaku UMKM makanan Kota Madiun, Kementerian Agama Kota Madiun, dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Madiun terkait halal *value chain*.

b. Verifikasi

Pada tahap ini penulis akan mengambil data yang akan dianalisis dan mengambil kesimpulan sesuai dengan rumusan masalah penelitian.

7. Analisis Data

Setelah seluruh data terkumpul, tahap selanjutnya adalah analisis kualitatif, yang meliputi perolehan data secara langsung. Metode analisis data yang digunakan adalah induktif, yang dimulai dengan fakta-fakta spesifik dan kemudian mencapai kesimpulan umum. Data-data tersebut

berupa data lapangan yang berasal dari pelaku UMKM makanan Kota Madiun, Kementerian Agama Kota Madiun, dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Madiun.. Metode analisis data adalah analisis deskriptif.

8. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Teknik pengecekan keabsahan data pada penelitian ini menggunakan triangulasi. Penulis menggunakan teknik triangulasi sumber, yaitu peneliti membandingkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dari pelaku pelaku UMKM makanan Kota Madiun, Kementerian Agama Kota Madiun, dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Madiun.

G. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan berfungsi untuk memberi gambaran yang jelas terkait pembahasan proposal yang sistematis, sehingga dapat mempermudah pembaca memahami maksud dilakukannya penelitian ini. Secara garis besar penulisan proposal ini disusun sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini merupakan bab awal yang mendukung bab-bab selanjutnya. Di dalam bab ini memuat uraian tentang judul penelitian, latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, studi penelitian terdahulu, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

BAB II KAJIAN TEORI

Bab ini berfungsi untuk menguraikan dan menjelaskan tentang teori yang akan digunakan dalam penelitian, yaitu teori rantai nilai halal (*halal value chain*).

BAB III PAPARAN DATA

Bab ini berisi data-data yang ada di lapangan yang meliputi profil UMKM Makanan di Kota Madiun, aktivitas utama halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun, aktivitas pendukung halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun, dan dukungan pemerintah Kota Madiun untuk halal *value chain* pada UMKM makanan.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi analisis dari penulis untuk mendapatkan kesimpulan. Analisis tersebut meliputi aktivitas utama halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun, aktivitas pendukung halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun, dan dukungan pemerintah Kota Madiun untuk halal *value chain* pada UMKM makanan.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan yang diperoleh dari hasil penulisan skripsi dan disampaikan saran untuk pihak terkait..

BAB II

TEORI RANTAI NILAI HALAL (*HALAL VALUE CHAIN*), JAMINAN PRODUK HALAL, DAN UMKM

A. Rantai Nilai Halal (*Halal Value Chain*)

Rantai nilai halal (*halal value chain*) adalah aktivitas terintegrasi perusahaan sejak dari input (bahan baku), operasi (produksi), pemasaran, distribusi, hingga pembelian produk oleh konsumen akhir dimana aspek halal menjadi aspek yang harus ada di setiap proses tersebut. Menurut Marco Tieman, dalam menciptakan rantai nilai halal perusahaan, diperlukan tinjauan terhadap aktivitas proses langsung dan aktivitas proses tidak langsung, serta mendefinisikan aktivitas jaminan kualitas dan jaminan halal untuk setiap aktivitas utama dan pendukung. Ketika mempertimbangkan untuk menghubungkan rantai nilai halal perusahaan dengan mitra rantai pasok dan aliansi yang dibentuk perusahaan untuk mendapatkan, membuat, dan mengirimkan produk dan layanan halal, semua itu mencakup keseluruhan jaringan nilai halal. Pemilik merek mengatur jaringan nilai halal ini untuk memberikan nilai unggul kepada berbagai Muslim yang berbeda.⁴⁷ Di dalam setiap aktivitas utama dan pendukung, ada empat jenis aktivitas yang memainkan peran berbeda dalam keunggulan:⁴⁸

1. Aktivitas proses langsung: aktivitas yang terlibat langsung dalam menciptakan nilai bagi konsumen Muslim

⁴⁷ Marco Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, Routledge (London and New York: Routledge, 2021) 123-124.

⁴⁸ Ibid.

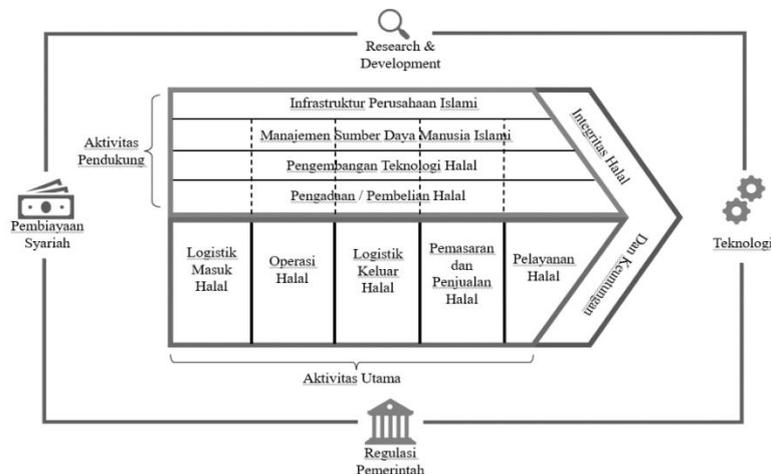
2. Aktivitas proses tidak langsung: aktivitas yang memungkinkan untuk melakukan aktivitas langsung
3. Aktivitas penjaminan kualitas: aktivitas pengendalian kualitas yang memastikan kualitas (kebaikan) aktivitas langsung dan tidak langsung
4. Aktivitas jaminan halal: langkah-langkah pengendalian halal yang memastikan integritas halal dari aktivitas langsung dan tidak langsung

Menurut Intan Kusuma Pratiwi, rantai nilai halal menjadi suatu sistem dan strategi yang terintegrasi guna mencapai produk halal yang berkesinambungan, serta menjadi strategi agar produk halal memiliki keunggulan kompetitif dibandingkan dengan produk sejenis yang sama dalam industri.⁴⁹ Secara umum, rantai nilai halal memiliki fokus dan perlakuan yang berbeda dengan rantai nilai pada perusahaan umum dalam setiap aktivitas nilai yang dilakukan. Halal dan tayyib menjadi aspek yang akan selalu ada disetiap aktivitas nilai, tidak lagi menjadikan efisiensi biaya menjadi satu-satunya fokus, namun juga terjaminnya halal dan tayyib pada rangkaian rantai nilai.⁵⁰ Islam selalu mengajarkan umatnya untuk mengkonsumsi makanan tidak hanya halal tetapi juga thayyib. Makanan thayyiban yang halal adalah sesuatu yang diijinkan Allah. Para ulama telah

⁴⁹ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply Chain Management*, 1st ed. (Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022), 21.

⁵⁰ Ibid.

memberikan informasi, untuk tetap memberikan makanan yang halal lagi yang baik, tidak dicampur (walaupun sedikit) yang haram.⁵¹



Gambar 2. 1 Bentuk Rantai Nilai Halal (Intan Kusuma Pratiwi, 2022)

Rantai nilai halal memiliki dua aktivitas yakni aktivitas utama dan aktivitas pendukung, dimana aktivitas – aktivitas tersebut didukung oleh lembaga keuangan syariah melalui pembiayaan syariah, penelitian dan pengembangan dalam industri halal, pengembangan teknologi, serta regulasi pemerintah terkait produk halal. Guna mencapai tujuan rantai nilai halal, yakni integritas halal dan keuntungan dari keunggulan kompetitif produk halal, tentunya dibutuhkan dukungan baik dari pemerintah maupun masyarakat agar rantai nilai halal dapat berkelanjutan. Aktivitas utama meliputi logistik masuk halal, operasi halal, logistik keluar halal, pemasaran dan penjualan halal serta pelayanan halal. Adapun aktivitas pendukung dalam rantai nilai halal meliputi

⁵¹ Oky Iskandar, Luhur Prasetyo, and Umar Abdullah, "Halal Supply Chain on Food Products: Evidence From Wali Songo Islamic Boarding School, Ngabar Ponorogo," *Journal of Islamic Economics (JoIE)* 3, no. 1 (2023): 5.

infrastruktur perusahaan yang Islami, manajemen sumber daya manusia Islami, pengembangan teknologi yang tidak menyalahi syariah, dan pengadaan atau pembelian halal.⁵²

1. Aktivitas Utama Rantai Nilai Halal (*Halal Value chain*)

a. Logistik Masuk Halal

Suatu kegiatan bisnis memerlukan kegiatan logistik di dalamnya karena logistik merupakan bagian dari proses rantai pasok.⁵³ Logistik halal merupakan proses pengelolaan, pengadaan, pemindahan, penyimpanan, dan penanganan material bahan baku menjadi bahan jadi baik produk makanan maupun non makanan bersama dengan aliran informasi dan dokumentasi melalui organisasi perusahaan dan rantai pasok yang patuh pada aturan syariah.⁵⁴ Logistik masuk halal menjadi titik awal dalam rantai nilai halal. Logistik masuk halal meliputi pemilihan *supplier* halal, pergudangan, transportasi dan operasional akhir. Tahapan – tahapan yang dilalui dalam proses tersebut menjadi filter yang meminimalkan kontaminasi silang antara halal dan haram yang menyulitkan dalam industri halal. Dengan adanya logistik masuk yang terjamin kehalalannya akan memperkuat persepsi pada konsumen muslim bahkan non-muslim bahwa produk yang akan mereka

⁵² Ibid., 23.

⁵³ Ahmad Sugiono et al., “Developing Model of Logistics Capability, Supply Chain Policy on Logistics Integration and Competitive Advantage of SMEs,” *Uncertain Supply Chain Management* 11, no. 3 (2023): 1009–18, <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2023.4.021>.

⁵⁴ Marco Tieman, *Halal Business Management, Halal Business Management* (Routledge, 2020), 39.

konsumsi terjamin kehalalan dan ke-tayyib-annya. Pemilihan *supplier* halal menjadi tahapan pertama dalam logistik masuk halal.⁵⁵

Penyedia layanan logistik halal dalam logistik masuk tidak serta membuat perusahaan lepas tangan terhadap kontrol integritas halal. Tanggung jawab integritas halal tetap menjadi tanggung jawab perusahaan pemilik merek. Kegagalan untuk mengawasi integritas halal dalam tahap awal ini akan mengakibatkan masalah halal dan berpeluang kehilangan izin beroperasi atau sertifikat halal. Meskipun penyedia layanan logistik bersertifikat halal, perusahaan tetap harus memberikan batasan atau menentukan tingkat pemisahan, spesifikasi komunikasi dan persyaratan layanan lainnya. Pentingnya komunikasi antara penyedia layanan logistik halal dengan perusahaan terkait batasan atau ketentuan dalam logistik dikarenakan adanya perbedaan standar logistik halal. Perusahaan yang bekerja sama dengan penyedia layanan logistik harus menentukan titik kontrol halal dan langkah-langkah kontrol dalam logistik.⁵⁶

Logistik masuk secara umum meliputi penerimaan material bahan baku dan pergudangan. Gudang halal adalah ruangan khusus yang diperuntukan untuk menyimpan dan menangani barang, bahan baku, bahan campuran, bahan pelengkap, dan bahan-bahan halal lain yang diperlukan dalam proses produksi. Gudang halal memiliki fasilitas yang mendukung terjaminnya integritas halal, termasuk kargo yang

⁵⁵ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply*, 23.

⁵⁶ *Ibid.*

digunakan. Gudang halal khusus memiliki titik kontrol halal hanya pada proses penerimaan, penyimpanan dan pengiriman saja. Adapun pada gudang biasa titik kontrol hampir ada disetiap proses gudang, yakni pada proses penerimaan, putaway, penyimpanan, nilai tambah logistik, cross-docking, pengambilan pesanan dan pengiriman. Hal ini dikarenakan dalam gudang biasa, gudang tidak didesain untuk menjamin integritas halal bahan atau material bahan baku sehingga titik kontrol diterapkan di setiap proses pergudangan.⁵⁷

Tabel 2.1
Titik Kontrol Halal pada Gudang Halal⁵⁸

Titik Kontrol	Langkah Kontrol pada Gudang Halal	
	Tingkat minimal (Negara Non-Muslim)	Tingkat yang disarankan (Negara mayoritas Muslim)
Penerimaan	Verifikasi status kehalalan melalui dokumen kargo dan sertifikat halal: a. Pemeriksaan fisik kargo dan pengemasan untuk penerimaan barang . b. Pelabelan barang halal sebagai “Rantai Pasokan Halal”	Verifikasi status kehalalan melalui dokumen kargo dan sertifikat halal: a. Barang non-halal tidak diterima masuk ke gudang halal. b. Pemeriksaan fisik barang dan pengemasan untuk penerimaan barang halal
<i>Putaway</i>	Label barang halal yang ditolak (karena	Label barang halal yang ditolak

⁵⁷ Ibid., 25.

⁵⁸ Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, 2021, 76-77.

	<p>ada kemungkinan kerusakan, pembusukan, kerusakan, kontaminasi, dan lain sebagainya):</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Memindahkan barang halal yang ditolak ke area karantina untuk dilakukan pemeriksaan lebih lanjut b. Tidak mencampur adukkan produk halal dengan non-halal dalam satu palet atau satu kargo. c. Pindahkan barang halal yang diterima ke area penyimpanan. 	<p>(berdasarkan kemungkinan kerusakan, pembusukan, kontaminasi, dan lain sebagainya):</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pindahkan barang halal yang ditolak ke area karantina untuk pemeriksaan lebih lanjut. b. Pindahkan barang halal yang diterima ke area penyimpanan.
Penyimpanan	<p>Barang halal memiliki area penyimpanan halal khusus:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tidak bercampur barang halal dan barang non halal. b. Tidak bercampur barang halal dengan barang najis berat dalam satu ruangan pendingin. 	Tidak perlu tindakan khusus
<i>Value Added Logistic (VAL)</i>	<p>Barang halal memiliki area VAL khusus:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tidak ada 	Tidak perlu tindakan khusus

	<p>penggabungan SKU (Stock Keeping Unit) halal dan non-halal menjadi SKU baru.</p> <p>b. Tidak ada pencampuran produk halal dengan non-halal dalam satu palet atau kargo.</p>	
<i>Cross-Docking</i>	<p>Barang halal memiliki area sementara khusus (biasanya area sementara untuk pemindahan dari truk satu ke truk lain):</p> <p>a. Tidak ada pencampuran produk halal dengan non-halal dalam satu palet atau kargo.</p>	Tidak perlu tindakan khusus
Pengambilan Pesanan	Tidak ada pencampuran produk halal dengan non halal dalam satu palet atau kargo	Tidak perlu tindakan khusus
Pengiriman	<p>Label atau stiker kargo “Rantai Pasokan Halal” pada barang halal:</p> <p>a. Memastikan “Rantai Pasokan Halal” dikodekan pada dokumen pengiriman dan dalam sistem IT</p>	<p>Label atau stiker kargo “Rantai Pasokan Halal” pada barang halal:</p> <p>a. Memastikan “Rantai Pasokan Halal” dikodekan pada dokumen pengiriman dan dalam sistem IT</p>

	<p>untuk kargo halal.</p> <p>b. Label “Rantai Pasokan Halal” di kontainer/perangkat pemuatan kargo udara hanya pada kontainer/perangkat pemuatan unit/palet kargo udara yang ditunjuk halal.</p>	<p>untuk kargo halal.</p> <p>b. Label “Rantai Pasokan Halal” pada kontainer/perangkat pemuatan unit/stiker palet kargo udara halal yang ditunjuk.</p>
--	--	---

Sumber: Tieman, 2021

b. Operasi/ Produksi Produk Halal

Proses produk halal merupakan serangkaian kegiatan guna menjamin kehalalan produk. Aktivitas produksi produk halal terdiri dari penimbangan bahan baku, pencampuran bahan, pembentukan, pemotongan, dan proses lainnya terkait mengubah bahan baku halal menjadi produk halal. Dalam produksi produk halal, bahan yang digunakan (bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan dan bahan penolong) harus terjamin status kehalalannya dan sudah bersertifikat halal. Bahan-bahan tersebut bisa berasal dari hewan (halal), tumbuhan, mikroba atau bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Lokasi produksi produk halal merupakan lokasi, tempat beserta peralatan (alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan dan pengemasan) wajib dipisahkan dari yang mungkin akan terjadi kontaminasi dengan bahan atau zat

haram. Lokasi, tempat dan peralatan juga wajib untuk dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bebas dari bahan yang tidak halal.⁵⁹

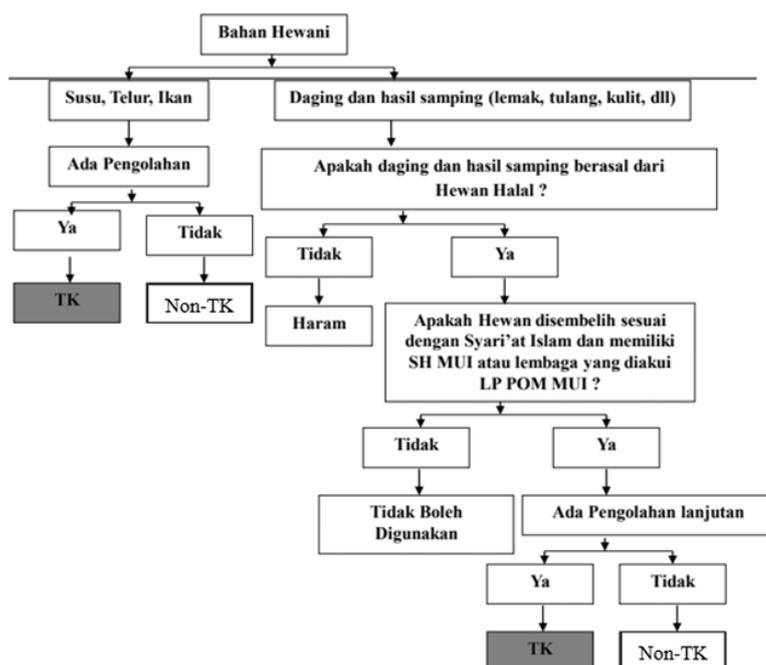
Peralatan pengolahan produksi produk halal (peralatan penampungan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pemasakan produk dan peralatan lain yang terkait proses produksi) wajib tidak menggunakan peralatan yang digunakan secara bergantian dengan bahan-bahan yang tidak halal, menggunakan peralatan pembersihan dan pembelihan yang berbeda dengan bahan atau produk non-halal lainnya serta memiliki tempat penyimpanan peralatan tersendiri yang terpisah dengan peralatan yang digunakan untuk mengolah produk non-halal. Dalam proses produksi produk halal, setiap perusahaan harus memiliki prosedur tertulis mengenai diagram alur produksi agar mampu mendeteksi aktivitas atau titik kritis halal, yakni keadaan yang memiliki kemungkinan atau potensi yang bisa mempengaruhi kehalalan suatu produk halal. Setiap perusahaan yang memproduksi produk halal wajib memperhatikan titik kritis setiap bahan yang digunakan dalam proses produksi produk halal.⁶⁰

Secara umum terdapat empat kategori bahan yang digunakan untuk pengolahan produk halal, yakni bahan yang berasal dari hewan, tumbuhan, mikrobial dan kimia/ sintesis. Pengetahuan akan titik kritis bahan akan membantu perusahaan menentukan apakah suatu produk

⁵⁹ Ibid., 28.

⁶⁰ Ibid., 29.

akan memiliki status halal atau tidak. Bahan hewani memiliki kemungkinan dua kondisi, yakni tidak memiliki titik kritis dan memiliki titik kritis. Bahan hewani tidak kritis jika tidak memerlukan adanya proses lanjutan atau tanpa adanya penambahan bahan lain, seperti telur, susu segar, madu, dan ikan, sehingga dapat digunakan langsung. Adapun bahan hewani yang memiliki titik kritis adalah yang memerlukan adanya proses lanjutan, (seperti penyembelihan atau pemotongan yang wajib sesuai kaidah syariah), atau memiliki produk sampingan, seperti tulang, kulit, lemak, dan lain sebagainya.⁶¹

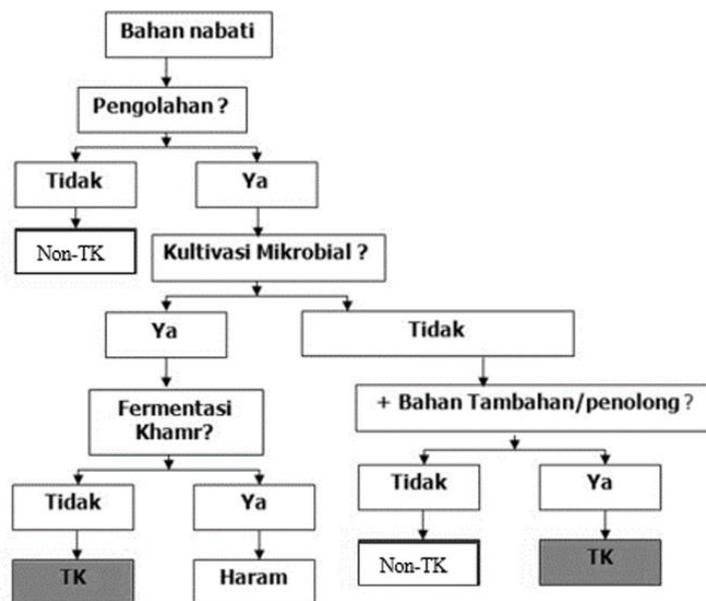


Gambar 2.2 Titik Kritis Bahan Hewani (Intan Kusuma Pratiwi, 2022)

Hampir sama dengan bahan hewani, bahan yang berasal dari tumbuhan atau nabati juga tidak memiliki titik kritis jika bahan tidak

⁶¹ Ibid., 30-31.

perlu ada tambahan pengolahan lanjutan. Tentunya baik bahan hewan maupun tumbuhan merupakan bahan-bahan yang telah jelas kehalalannya, sehingga halal jika langsung dikonsumsi tanpa perlu ada tahap pengolahan lanjutan. Bahan nabati menjadi memiliki titik kritis ketika diperlukan adanya pengolahan tambahan, seperti kultivasi mikrobial. Jika dengan dilakukannya kultivasi mikrobial menghasilkan fermentasi khamr, maka bahan nabati menjadi haram, dan jika tidak maka bahan nabati memiliki titik kritis. Adapun jika tidak melakukan kultivasi mikrobial, tetapi menambah dengan bahan penolong, maka bahan nabati memiliki titik kritis.⁶²

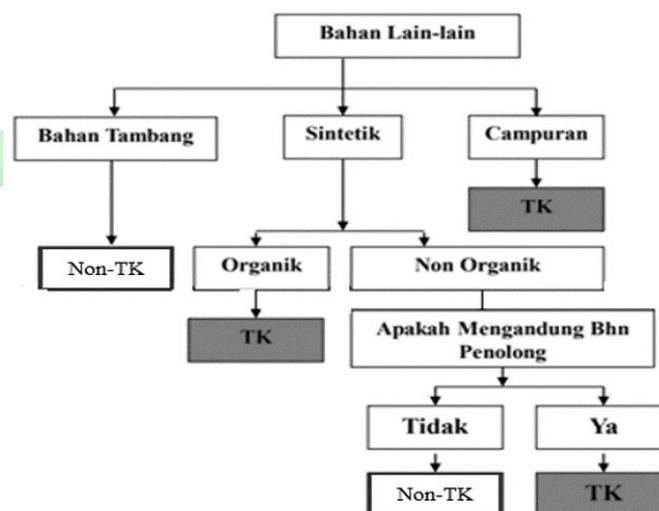


Gambar 2.3 Titik Kritis Bahan Nabati (Intan Kusuma Pratiwi, 2022)

Bahan lainnya yang digunakan dalam proses produksi seperti bahan tambang, sintetik dan campuran juga memiliki perlakuan

⁶² Ibid., 32.

tersendiri mengenai titik kritisnya. Untuk bahan tambang, tidak memiliki titik kritis sehingga halal untuk digunakan. Bahan sintetik yang berasal dari organik otomatis memiliki titik kritis dikarenakan apakah berasal dari hewan yang halal atau non-halal, sedangkan yang berasal dari non-organik dikatakan tidak memiliki titik kritis jika tidak mengandung bahan penolong. Adapun untuk bahan campuran pasti memiliki titik kritis karena harus ditelusuri terlebih dahulu zat-zat yang digunakan untuk membuat bahan campuran.⁶³ Setelah mengetahui titik kritis bahan yang akan digunakan dalam proses produksi produk halal, maka perusahaan akan mudah mendeteksi serta memitigasi risiko kontaminasi atau risiko perubahan status kehalalan bahan yang digunakan selama alur produksi.⁶⁴



Gambar 2.4 Titik Kritis Bahan Lain-lain (Intan Kusuma Pratiwi, 2022)

⁶³ Ibid.

⁶⁴ Ibid., 33.

c. Logistik Keluar Halal

Logistik keluar produk halal merupakan aktivitas pendistribusian produk halal kepada para pelanggan atau konsumen, seperti pergudangan produk jadi, penanganan material, operasi pengiriman proses pemesanan dan penjadwalan. Transportasi pada logistik keluar produk halal merupakan pemindahan produk halal menggunakan transportasi yang sesuai dengan kaidah syariah. Transportasi produk halal meliputi proses alokasi kargo halal untuk diangkut, pembersihan angkutan, pemuatan dalam angkutan, pelabelan dan pengkodean. Dari keempat proses transportasi produk halal tersebut, pemuatan dalam angkutan menjadi titik kontrol halal yang paling penting dalam melindungi integritas halal transportasi produk halal.⁶⁵

Keteledoran dalam pengawasan pada titik kontrol ini dapat menyebabkan sistem jaminan halal tidak dapat dilakukan dengan baik sehingga memungkinkan merusak rantai pasokan produk halal. Tahapan selanjutnya dalam proses logistik keluar produk halal adalah distributor dan atau retailer dimana produk halal diserahkan kepada konsumen. Penyerahan kepada konsumen merupakan tahap dimana tanggung jawab integritas halal pemilik merek berakhir. Ketika produk halal telah sampai ditangan konsumen maka tanggung jawab integritas halal berpindah kepada konsumen, dimana konsumen bertanggung jawab melindungi produk halal dari pencampuran dengan produk non-

⁶⁵ Ibid., 35.

halal lainnya, kerusakan rantai dingin, atau melewati tanggal kadaluarsa.⁶⁶

Tabel 2.2
Titik Kontrol pada Transportasi Halal⁶⁷

Titik Kontrol Halal	Langkah Kontrol pada Transportasi Halal	
	Tingkat minimal (Negara Non Muslim)	Tingkat yang disarankan (Negara mayoritas Muslim)
Alokasi kargo halal untuk diangkut	Kargo halal dialokasikan untuk pengangkutan (unit): - Angkutan berlabel “Rantai Pasokan halal” hanya saat transportasi /kontainer/ unit load device/palet kargo penuh menjadi transportasi halal yang ditunjuk	Kargo halal dialokasikan untuk pengangkutan: - Transportasi mendapatkan label “Rantai Pasokan Halal” menjadi transportasi halal yang ditunjuk
Pembersihan angkutan – unit kering	Pembersihkan sesuai dengan standar kebersihan yang berlaku	Membersihkan sesuai dengan standar kebersihan yang berlaku: - Pembersihan sesuai dengan metode/cara (sesuai dengan kaidah syariah yang diyakini) yang biasa diterapkan oleh pengirim
Pembersihan angkutan – barang curah, rantai dingin (<i>cold chain</i>),	Pembersihkan sesuai dengan standar kebersihan yang berlaku	Membersihkan sesuai dengan standar kebersihan yang berlaku: - Pembersihan sesuai dengan

⁶⁶ Ibid., 41.

⁶⁷ Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, 2021, 79-80.

dan ternak halal		metode/cara (sesuai dengan kaidah syariah yang diyakini) yang biasa diterapkan oleh pengirim
Pemuatan dalam angkutan – kargo	Tidak tercampurnya produk halal dan produk non-halal: - Tidak ada pencampuran produk halal dengan produk non-halal dalam satu palet atau pembawa muatan. - Tidak tercampurnya barang halal dengan najis berat yang disatukan dalam angkutan berpendingin.	Tidak tercampurnya produk halal dan produk non-halal: - Tidak ada pencampuran produk halal dengan produk non-halal dalam pengangkutan.
Pemuatan dalam angkutan – ternak halal	Tidak mencampur hewan ternak halal dengan hewan ternak non-halal	Tidak mencampur hewan ternak halal dengan hewan ternak non-halal
Pelabelan dan pengkodean	Stiker label kargo “Rantai Pasokan Halal” pada produk halal: Pastikan label “Rantai Pasokan Halal” dikodekan pada dokumen pengiriman dan sistem IT untuk kargo halal. - Label “Rantai Pasokan Halal” hanya ditempel pada kontainer/ perangkat pemuatan unit/ palet kargo udara yang ditunjuk.	Stiker label kargo “Rantai Pasokan Halal” pada produk halal: Pastikan label “Rantai Pasokan Halal” dikodekan pada dokumen pengiriman dan sistem IT untuk kargo halal. - Label “Rantai Pasokan Halal” hanya ditempel pada kontainer/ perangkat pemuatan unit/ palet kargo udara yang ditunjuk.

Sumber: Tieman, 2021

d. Pemasaran dan Penjualan Halal

Kepercayaan terhadap produk halal menjadi faktor penting bagi konsumen muslim dalam membeli kebutuhan hidupnya. Kepercayaan akan produk halal adalah keyakinan konsumen muslim terhadap integritas halal produk telah sesuai dengan keyakinannya.⁶⁸ Pemasaran halal merupakan proses sosial dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan, penawaran dan pertukaran barang dan jasa yang memiliki nilai tertentu dengan kaidah dan tuntunan yang ditetapkan oleh syariah Islam. Pemasaran syariah menempatkan nilai dan syariah Islam menjadi ruh dalam setiap aktivitas pemasaran yang dilakukan, tentunya juga dalam pemasaran produk halal. Hal ini mengandung konsekuensi bahwa setiap aktivitas pemasaran produk halal tidak hanya berfokus pada aspek produk saja, tetapi juga pada aspek penetapan harga yang terhindar dari praktik riba, kedzaliman harga, dan perjudian; aspek promosi yang tidak menggunakan janji atau promosi palsu dan berlebih-lebihan, penipuan, dan tindakan tidak terpuji dalam iklan dan media promosi lain; dan aspek tempat yakni tidak berjualan atau menempatkan produk halal di gerai atau tempat yang dilarang atau tidak pantas.⁶⁹

⁶⁸ Marco Tieman, "Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence," in *Halal Supply Chain Management*, 1st ed. (Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022), 42.

⁶⁹ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply*, 42-43.

Pemasaran produk halal yang sukses tergantung pada dua kriteria dasar. Secara umum, pemasaran produk halal tidak hanya bergantung pada kualitas produk, tetapi juga atribut yang digunakan sesuai dengan syariah Islam dan nilai/ norma secara umum. Kualitas produk dan prosedur halal dikombinasikan dalam bentuk sertifikasi halal. Jika rantai pasokan mampu dengan baik dikelola untuk menjaga integritas halal, maka kata “Halal” akan secara otomatis menjadi cerminan dari kualitas dan kesucian produk dari segala bahaya yang akan diterima baik oleh konsumen muslim maupun non muslim.⁷⁰ Pengemasan produk menjadi aspek penting selanjutnya dalam pemasaran produk halal. Kata atau kalimat slogan dalam kemasan haruslah tidak menimbulkan kesalahpahaman atau kesalahan tafsir oleh konsumen. Slogan dan atribut kemasan produk haruslah jelas dan memiliki arti. Label produk haruslah menjelaskan komposisi produk secara benar, tidak membingungkan dan menampilkan informasi yang dapat dipahami oleh konsumen.⁷¹

Promosi dan *branding* produk halal membantu produsen melampaui batas tertentu untuk menarik konsumen. Promosi yang menekankan kepercayaan akan menciptakan citra merek yang nantinya akan mampu meningkatkan kinerja yang lebih baik. Mengembangkan produk halal sebagai merek yang kuat juga akan menciptakan peluang baru untuk merambah lebih banyak negara. Promosi dan *branding* juga

⁷⁰ Ibid., 43.

⁷¹ Ibid., 45.

akan menciptakan kesadaran konsumen muslim dan non-muslim terhadap produk halal. Promosi produk halal bisa dilakukan melalui iklan di berbagai media yang nantinya akan meningkatkan volume penjualan, menciptakan kesadaran tentang kualitas, kesucian, standar halal, dan kandungan produk, yang nantinya akan menciptakan pertumbuhan peluang yang bagus bagi produk halal. Promosi produk halal melalui seminar atau kegiatan kemasyarakatan juga akan berdampak pada kepercayaan konsumen terhadap citra perusahaan.⁷²

Adapun *branding* halal komposisi bahan, logo halal menjadi bagian dari label produk. Logo halal menjadi sertifikat kualitas produk. *Branding* bahan halal menekankan pada kepatuhan halal produk untuk konsumen muslim. Logo halal biasanya tercantum dalam label produk, daftar menu, gerai, tidak secara eksplisit dipromosikan dalam iklan..Strategi penetapan harga pada produk halal tidak hanya bergantung pada perhitungan biaya produk saja, namun juga harga barang sejenis, “harga” dari merek, sertifikat pelengkap, kemajuan teknologi yang digunakan dan lain sebagainya. Strategi diskriminasi harga tidak diperbolehkan dalam Islam, dimana harga berbeda diterapkan pada pembeli yang berbeda. Harga produk halal juga dibentuk dari mekanisme pasar yang adil. Praktik penimbunan (rekayasa permintaan) untuk menaikkan harga juga menjadi aktivitas yang dilarang dalam strategi penetapan harga. Penetapan harga yang

⁷² Ibid.

terlalu rendah untuk mematikan pesaing juga menjadi praktik yang dilarang dalam penetapan harga dalam Islam.⁷³

e. Pelayanan Halal

Pelayanan perusahaan produsen produk halal merupakan titik penting dalam menjalin hubungan baik dengan konsumen. Pelayanan memerankan peran penting dalam menjaga hubungan dan mempertahankan loyalitas konsumen. Layanan merupakan “penjualan” manfaat oleh perusahaan kepada konsumen. Layanan yang prima mendekatkan perusahaan dengan konsumen. Manajemen pelayanan halal berfungsi untuk memastikan bahwa pelayanan perusahaan telah memberikan kepuasan kepada pelanggan baik secara kualitas, ketepatan waktu, pengiriman, harga produk yang terjangkau dan kompetitif, serta layanan prima. Manajemen pelayanan merupakan metode dan prosedur yang disiplin dan proaktif yang digunakan untuk memastikan bahwa tingkat layanan yang memadai diberikan kepada semua pelanggan atau konsumen sesuai dengan prioritas bisnis dan biaya yang dikeluarkan.⁷⁴

Kualitas pelayanan dapat diukur melalui pengakuan komprehensif pelanggan setelah mereka mendapatkan pelayanan perusahaan. Kualitas layanan dianggap sebagai penentu daya saing yang kritis yang dapat membantu perusahaan untuk melakukan diferensiasi dengan organisasi lain untuk mendapatkan keunggulan kompetitif. Layanan

⁷³ Ibid., 45.

⁷⁴ Ibid., 51.

dengan kualitas tinggi dianggap sebagai penentu penting untuk profitabilitas jangka panjang dan tidak hanya untuk perusahaan jasa dan perusahaan barang. Kualitas layanan di beberapa industri manufaktur dianggap lebih penting dari kualitas produk. Selain itu kualitas pelayanan juga menjadi kunci untuk melakukan perbaikan terhadap profitabilitas, bukan hanya biaya produksi usaha.⁷⁵ Kepuasan pelayanan dapat diukur melalui evaluasi keseluruhan kualitas pelayanan oleh konsumen. Konsumen dikatakan puas ketika mereka mendapatkan apa yang mereka ekspektasikan dari perusahaan, bahkan mendapatkan lebih dari apa yang mereka harapkan. Kualitas pengalaman konsumen menjadi komponen penting dalam kinerja pelayanan.⁷⁶

2. Aktivitas Pendukung Rantai Nilai Halal (Halal Value Chain)

a. Infrastruktur Perusahaan Islami

Infrastruktur perusahaan yang Islami (*Islamic firm infrastructure*), merupakan kegiatan atau aktivitas yang diperlukan perusahaan agar kegiatan manajerial dan operasional dapat berjalan dengan efektif dan efisien serta sesuai dengan kaidah Islam. Infrastruktur perusahaan meliputi aktivitas biaya dan aset yang berhubungan dengan manajemen umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, hukum, urusan pemerintah, dan manajemen kualitas. Setiap elemen dalam infrastruktur perusahaan

⁷⁵ Razali Idris and Irwan Ibrahim, "Halal Service Quality and Customer Satisfaction of Airlines Company," in *Halal Supply Chain Management*, 1st ed. (Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022), 53.

⁷⁶ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply*, 53.

haruslah saling terintegrasi dan menyokong satu sama lain guna meningkatkan keuntungan dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu penting bagi perusahaan untuk memetakan, mendefinisikan, dan memodelkan proses bisnisnya.⁷⁷

Proses merupakan kunci dari aktivitas manajemen perusahaan yang berfungsi untuk menghantarkan nilai kepada pelanggan. Hubungan antara proses dan sistem informasi dan teknologi adalah hubungan yang sangat penting karena sistem informasi membantu perusahaan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan telah efektif mampu memberikan nilai bagi bisnis dan pelanggan. Nilai dalam rantai nilai perusahaan merupakan subjek akuntansi keuangan, pengendalian laba, biaya serta penelitian manajemen berbasis nilai. Nilai perusahaan yang memproduksi produk halal tentu menentukan rantai nilai keuangan perusahaan bagaimana mendapatkan sumber daya keuangan yang diperlukan serta menginvestasikan kelebihan dana perusahaan di pasar keuangan. Sehingga individu dapat merencanakan kebutuhan masa depan, menanggapi masalah keuangan, dan menginginkan penghematan dan tabungan.⁷⁸ Keberadaan bank Islam merupakan perluasan dari ilmu ekonomi Islam yang berlandaskan pada syariat Islam.⁷⁹ Penggunaan sumber

⁷⁷ Ibid., 53-53.

⁷⁸ Siti Amaroh, Husnurrosyidah, and Ely Masykuroh, "Financial Attitude, Trust, and ROSCAs' Member Commitment: Social Relations as Mediating Factor," *Global Business and Finance Review* 28, no. 3 (2023): 35–49, <https://doi.org/10.17549/gbfr.2023.28.3.35>.

⁷⁹ Luhur Prasetyo and Khusniati Rofiah, "The Formulation of Islamic Bank Performance Based on Contemporary Maqasid Al-Sharia," *Justicia Islamica* 18, no. 2 (2021): 318–34, <https://doi.org/10.21154/justicia.v18i2.3163>.

keuangan dari sumber sumber halal (tidak mengambil pembiayaan berbasis riba dan tidak menginvestasikan kelebihan dana di pasar keuangan yang berbasis riba) tentu sangat diutamakan.⁸⁰

b. Manajemen Sumber Daya Manusia Islami

Sumber daya manusia merupakan aspek penting dalam meningkatkan performa perusahaan, khususnya perusahaan produk halal. Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) perusahaan halal, dan dalam industri halal pada umumnya, memerankan peran penting dalam meningkatkan kinerja rantai nilai halal. SDM sebagai pembuat dan pelaksana kebijakan maupun strategi perusahaan dan industri membuat kualitas SDM menjadi faktor yang akan terus dievaluasi. Pengembangan kualitas SDM menjadi fokus untuk mendorong kualitas produk dan layanan untuk memajukan industri halal. Kapasitas SDM perlu untuk dikuatkan dengan pendidikan dan pelatihan seperti penyelia dan auditor halal, kemampuan pengujian bahan dan produk serta segala kompetensi yang dibutuhkan dalam rantai ekosistem industri halal, serta peningkatan kesadaran mengenai pentingnya penjaminan halal.⁸¹

Dalam perspektif Islam, pengembangan sumber daya manusia tidak hanya menekankan pada pengembangan intelektual dan emosional, tetapi juga melibatkan pengembangan spiritual dan moral.

Konsep Islam mampu menembus dimensi kemanusiaan sekaligus

⁸⁰ Ibid., 54.

⁸¹ Ibid., 54-55.

dimensi ketuhanan. Islam adalah agama amali, agama yang mengutamakan nilai-nilai produktivitas secara sempurna, baik produktif dalam arti menghasilkan suatu karya maupun produktif dalam arti menghasilkan peningkatan dan perbaikan diri, keluarga, dan masyarakat.⁸² Pelaku industri halal agar memiliki SDM produktif yang unggul, dalam penerapan budaya literasi manajemen pembangunan manusia diperlukan penanaman (internalisasi) dan pembiasaan Ihsan, istiqamah, ikhlas, amanah/integritas, komitmen dan perilaku adil, melalui pelatihan, pembinaan dan pemberdayaan. Sifat dan perilaku inilah yang diharapkan dapat mendorong tumbuhnya kesadaran produsen dalam mewujudkan produk halal yang memberikan manfaat, aman dan tidak membahayakan penggunaannya.⁸³

c. Pengembangan teknologi yang Tidak Menyalahi Syariah

Pengembangan teknologi oleh perusahaan produk halal menjadi suatu kajian penting dalam rantai nilai halal. Perkembangan teknologi yang pesat harus diimbangi dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah informasi secara utuh.⁸⁴ Pengembangan teknologi meliputi kegiatan yang terkait perbaikan proses, produk, pengembangan software, perancangan alat, sistem telekomunikasi, kapabilitas basis data baru,

⁸² Abdus Salam and Eti Nurhayati, "The Development of Human Capital for The Halal Industry: Islamic Management Perspective," in *Halal Supply Chain Management*, 1st ed. (Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022), 56.

⁸³ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply*, 57.

⁸⁴ Miftahul Ulum dkk., "Islamic Education and Social Media Transformation in Pandemic Era: Challenges and Opportunities in Indonesia," *Cendekia: Jurnal Kependidikan Dan Kemasyarakatan* 19, no. 1 (2021): 185–96, <https://doi.org/10.21154/cendekia.v1i1.2662>.

sampai membangun dukungan sistem yang terkomputerisasi. Salah satu pengembangan teknologi dalam rantai nilai halal adalah *halal blockchain*. *Halal blockchain* hadir dilatarbelakangi oleh rentannya atribut kepercayaan konsumen terhadap integritas halal diseluruh rantai pasokan. Untuk menghindari keraguan tersebut serta untuk meningkatkan pengawasan dan kepercayaan konsumen muslim terhadap integritas produk halal, maka diperlukan suatu sistem terintegrasi yang transparan. Prinsip database bersama yang aman, terbuka, dan dapat diverifikasi tanpa operator pusat merupakan proposisi menarik untuk menanamkan kepercayaan dan keaslian makanan halal, kosmetik, perawatan di rumah, dan obat-obatan.⁸⁵

Blockchain halal akan menjadi buku besar digital dari semua transaksi rantai pasokan halal yang pernah dilakukan. Itu akan terus tumbuh saat blok 'selesai' ditambahkan ke dalamnya dengan setiap set transaksi baru. Blok ditambahkan ke *blockchain* dalam urutan linier dan kronologis. Setiap node *Blockchain* halal memiliki informasi lengkap tentang alamat dan jalur rantai pasokannya langsung dari sumber hingga titik pembelian konsumen. Karena basis data *blockchain* halal dibagikan oleh semua node yang berpartisipasi dalam jaringan rantai pasokan halal, informasi mudah diverifikasi hanya

⁸⁵ Ibid., 58.

dengan memindai kode QR (barcode dua dimensi) pada suatu produk.⁸⁶

d. Pengadaan atau Pembelian Halal

Pengadaan halal adalah bagian dari manajemen rantai pasokan halal dimana integritas halal dilindungi di seluruh proses rantai pasokan oleh praktik pengadaan halal. Pengadaan halal menjamin semua produk dan layanan yang bersumber halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Pengadaan halal mampu untuk membangun, memelihara, dan mengawasi pemasok yang berkelanjutan dengan sertifikat halal yang sesuai dan valid. Pengadaan halal memastikan semua mitra rantai pasokan yang memenuhi persyaratan halal dikontrak oleh perusahaan. Pengadaan halal menyaring perkembangan pasar pengadaan halal serta memberikan informasi tentang risiko pasokan untuk kategori yang diidentifikasi.⁸⁷

Ada tiga proses yang terlibat dalam pengadaan halal yang melindungi integritas halal, yaitu aktivitas pembelian, manajemen pemasok, dan pengecekan kualitas produk yang diterima. Selain itu, personel halal menuntut penetapan prosedur pengadaan halal karena aktivitas pembelian yang ada tidak sesuai dengan praktik syariah. Ketidakmampuan untuk memastikan praktik pengadaan yang sejalan dengan hukum syariah akan menyebabkan kinerja perusahaan turun. Manajemen rantai pasokan penting bagi organisasi, terutama selama

⁸⁶ Ibid., 59.

⁸⁷ Ibid., 61.

ketidakpastian ekonomi. Dengan demikian, bisnis harus mengintegrasikan rantai pasokan konvensional dengan elemen syariah untuk memenuhi permintaan global akan praktik halal.⁸⁸

Secara umum proses pembelian terdiri dari enam tahapan, yakni menentukan spesifikasi, memilih pemasok, melakukan perjanjian, memesan, pengiriman, serta tindak lanjut dan evaluasi. Tiga tahap awal disebut sebagai pengadaan taktis, dimana menjadi tanggung jawab dari departemen pembelian yang berkolaborasi langsung dengan pelanggan internal, produk, layanan atau spesifikasi kerja yang dirumuskan dengan jelas dalam kontrak. Adapun tiga tahap akhir merupakan pengadaan operasional dimana produk, layanan atau pekerjaan dipesan dan dikirim ke perusahaan. Dalam tahap ini biasanya pelanggan internal biasanya memainkan peran yang lebih dominan, sedangkan keuangan memberikan fungsi administrasi pendukung.⁸⁹

Proses pengadaan halal mensyaratkan spesifikasi tambahan terhadap pesanan, seperti sertifikat halal untuk produk (misalnya bahan aditif, bahan kemasan utama) dan layanan (misalnya pengemasan, logistik, layanan pembersihan, dan asuransi) yang dibeli. Persyaratan selanjutnya adalah persyaratan penyimpanan, pengangkutan, dan penanganan untuk produk yang dibeli menurut standar halal lokal dan atau internasional. Pengadaan dalam rantai pasokan halal sangat

⁸⁸ Ibid., 62.

⁸⁹ Ibid., 63-64.

penting karena dapat mengurangi biaya dan diskontinuitas produk dan pasokan dapat dihindari, yang pada akhirnya akan meningkatkan kinerja perusahaan.⁹⁰

3. Dukungan Pemerintah

Pemerintah memegang peran penting dalam mempromosikan industri halal serta memperkuat rantai nilai halal. Pemerintah berinvestasi di pusat-pusat transportasi, mengontrol penggunaan lahan, menawarkan insentif untuk mendorong investasi oleh industri, mendukung pendidikan, dan menyediakan kerangka kerja peraturan untuk kluster halal dan taman (atau zona) halal. Penataan infrastruktur dari pemerintah dapat berupa fisik dan non fisik. Ketersediaan pelabuhan logistik, hub transportasi, jaringan jalan, fasilitas pergudangan, dan peralatan penanganan merupakan contoh infrastruktur fisik sedangkan infrastruktur teknologi informasi (TI) dan keuangan adalah contoh dukungan nonfisik. Selain itu, dukungan pemerintah juga dapat berupa perencanaan tata guna lahan. Pemberian tanah milik pemerintah yang ditunjuk untuk tujuan pengembangan industri halal adalah jenis lain dari dukungan infrastruktur. Kebijakan pemerintah dapat secara positif atau negatif memengaruhi keunggulan kompetitif kluster halal dan lokasi untuk investasi asing langsung. Pasar perdagangan memberikan kontrol yang lebih baik terhadap pasokan bahan dan bahan tambahan halal. Perdagangan juga diperlukan untuk akses pasar

⁹⁰ Ibid., 64.

internasional, memfasilitasi impor dan ekspor produk halal untuk kluster halal, dan distribusi domestik.⁹¹

B. Jaminan Produk Halal

1. Pengertian Jaminan Produk Halal

"Halal" adalah terminologi dalam hukum Islam, yang secara harfiah berarti diperbolehkan, bahwa seseorang boleh melakukan suatu kegiatan atau objek tertentu yang lazimnya dipakai seperti menunjukkan pada makanan atau minuman yang halal dikonsumsi masyarakat. Halal sering dilawankan dengan Haram, yaitu segala objek atau kegiatan yang dilarang menurut syariat Islam.⁹²

Sebagai terminologi hukum Islam, maka istilah dan pengertian Halal berada dalam lingkup hukum Islam atau syariat Islam yang menjadi pedoman dan/atau tuntutan bagi umat lalan khususnya dalam mengonsumsi makanan dan minuman.⁹³ Beberapa sumber hukum yang mengatur keharusan mengonsumsi produk yang halal antara lainnya yang dimuat dalam QS. Al-Baqarah/ 2: 168 berikut:⁹⁴

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ

عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

IAIN
PONOROGO

⁹¹ Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, 2021, 97.

⁹² Abdurrahman Konoras, *Jaminan Produk Halal Di Indonesia Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen*, Cetakan ke (Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2017), 62.

⁹³ Ibid.

⁹⁴ al-Qur'an, 3:168.

"Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu."⁹⁵

Dan QS. Al Maidah/ 5: 88 sebagai berikut:⁹⁶

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya!"⁹⁷

Kedua contoh dasar hukum utama tersebut menitikberatkan pada kehalalan makanan dan minuman sebagai objek konsumsi manusia yang dibolehkan menurut syariat serta menghindari makanan dan minuman yang diharamkan. UU No. 33 Tahun 2014 memberikan beberapa pengertian yang terkait dengan halal, yaitu Produk Halal, Proses Produk Halal, Jaminan Produk Halal, Sertifikat Halal, Label Halal, dan lain-lainnya. Produk Halal diartikan sebagai produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. Dirumuskan pula bahwa Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian

⁹⁵ Quran NU Online, "Al-Quran Online Terjemah Dan Tafsir Bahasa Indonesia," accessed November 27, 2024, <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/168>.

⁹⁶ al-Qur'an, 5:88.

⁹⁷ Quran Nu Online, "Al-Quran Online Terjemah Dan Tafsir Bahasa Indonesia," accessed November 27, 2024, <https://quran.nu.or.id/al-ma'idah/88>.

hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.⁹⁸

Selanjutnya dirumuskan pula bahwa Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Pengertian label 'Halal' adalah tanda kehalalan suatu produk. Tentang Jaminan Produk Halal dapat diartikan sebagai adanya jaminan hukum terhadap produk halal yang dikonsumsi dan/atau digunakan oleh konsumen beragama Islam dalam rangka memenuhi syariat sehingga terjamin kepastian hukumnya.⁹⁹

2. Standar Jaminan Halal

Standar Jaminan Produk Halal adalah peraturan teknis yang ditetapkan oleh BPJPH untuk memastikan kehalalan produk. Berikut adalah beberapa contoh dari standar jaminan produk halal yang perlu dipatuhi oleh produsen untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan halal:¹⁰⁰

- a. Persyaratan halal bisa diambil dari persyaratan syariat Islam, fatwa ulama, dan peraturan perundang-undangan jaminan produk halal dan yang terkait. Persyaratan halal ini harus ditaati oleh produsen dalam membuat produk halal.

⁹⁸ Ibid.

⁹⁹ Ibid., 63.

¹⁰⁰ Purnawan Pontana Putra, *Kehalalan Produk Makanan, Kosmetik, Dan Obat-Obatan*, Edisi Pert (Banyumas: Wawasan Ilmu, 2023), 71-72.

- b. Kriteria halal adalah patokan kualitatif atau kuantitatif yang menggambarkan ketentuan yang harus diindahkan atau dilakukan untuk membuat suatu keputusan yang terkait kehalalan. Kriteria ini membantu produsen dalam menentukan bahan-bahan dan proses produksi yang sesuai dengan syarat kehalalan.
- c. Metode pengujian halal adalah cara pengukuran karakteristik atau audit, lalu hasilnya dibandingkan terhadap standar halal untuk digunakan sebagai penilaian kesesuaian. Metode ini digunakan untuk memeriksa produk secara detail dan memastikan bahwa produk tersebut memenuhi kriteria halal.
- d. Pedoman produksi halal adalah acuan cara membuat produk halal sesuai standar jaminan produk halal. Pedoman ini memberikan panduan produsen dalam memproduksi produk halal dengan memperhatikan persyaratan halal, kriteria halal, dan metode pengujian halal.
- e. Dalam memproduksi produk halal, produsen harus memperhatikan setiap standar jaminan produk halal tersebut untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan benar-benar halal dan memenuhi persyaratan kehalalan.

3. Substansi Hukum Jaminan Produk Halal

UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang dirinci atas XI Bab dan 68 Pasal adalah ketentuan peraturan perundangan yang bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan

kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan berbagai produk yang beredar dan diperdagangkan di pasaran. Jaminan Produk Halal dalam penyelenggaraannya bertujuan, sebagai berikut:¹⁰¹

- a. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk; dan
- b. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Tujuan penyelenggaraan Jaminan Produk Halal tersebut pada satu sisi ditujukan terhadap masyarakat, dan di sisi lainnya ditujukan kepada pelaku usaha. Bagi masyarakat, selaku konsumen, melalui Jaminan Produk Halal, akan merasakan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan berbagai produk yang kehalalannya dijamin tanpa adanya keraguan. Bagi pelaku usaha, penerapan Jaminan Produk Halal dapat meningkatkan nilai tambah dalam memproduksi dan/atau memperdagangkan produk produknya yang dijamin kehalalannya.¹⁰²

Konsep perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha manakala produknya memuat pernyataan halal yang lebih tertuju pada pencantuman label halal jika tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sedangkan konsep

¹⁰¹ Abdurrahman Konoras, *Jaminan Produk Halal*, 64.

¹⁰² Ibid.

hukum pangan lebih menekankan pada pencantuman label halal bagi produk pangan yang dipersyaratkan.¹⁰³

Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014, ditentukan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Ketentuan bersifat imperatif ini tidak hanya terhadap produk impor seperti produk pangan impor yang masuk, beredar, dan diperdagangkan dalam wilayah Negara Republik Indonesia, melainkan juga produk yang dihasilkan dan/atau diproduksi di dalam negeri yang beredar dan/atau diperdagangkan wajib bersertifikat halal. Sertifikasi halal ini dimaksudkan untuk memberikan kepastian hukum bagi konsumen bahwa produk yang beredar benar-benar halal, aman dikonsumsi, dan halal.¹⁰⁴ Dibandingkan dengan konsep dan aturan hukum pangan tentang jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan yang terkandung maknanya sebagai ketentuan fakultatif, maka dalam UU No. 33 Tahun 2014 ditentukan sebagai suatu kewajiban untuk dipenuhi.¹⁰⁵

C. UMKM

1. Pengertian UMKM

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan salah satu jenis usaha produktif yang dikelola oleh perorangan atau badan usaha yang sering melakukan kegiatan perdagangan dengan karakteristik atau ciri

¹⁰³ Ibid., 65.

¹⁰⁴ Mohamad Nur Efendi et al., "Omnibus Law Sentiment and Its Impact on The Halal Certification Program in Indonesia," *Justicia Islamica* 20, no. 1 (2023): 37–58, <https://doi.org/10.21154/justicia.v20i1.5829>.

¹⁰⁵ Ibid.

yang berbeda-beda. UMKM merupakan salah satu kelompok pelaku ekonomi terbesar di Indonesia. Selain sebagai sektor usaha yang memberikan kontribusi terbesar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional, sektor ini juga merupakan tempat terciptanya lapangan kerja yang luas bagi pekerja rumah tangga sehingga membantu mengurangi pengangguran.¹⁰⁶

Undang-Undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2008 Pasal 1 mendefinisikan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai berikut:¹⁰⁷

- a. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
- c. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha

¹⁰⁶ Salam and Makhtum, "Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang."

¹⁰⁷ Republik Indonesia, *Undang-Undang No.20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil Dan Menengah*, n.d.

yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

- d. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

UMKM telah menunjukkan kemampuannya dalam memberikan solusi sebagai penyedia tenaga kerja di Indonesia. UMKM sebagai usaha yang memiliki sifat formal atau bahkan nonformal membuat UMKM mampu memberikan peluang usaha kalangan industry skala rumah tangga yang banyak ditemui di setiap daerah. Perannya yang signifikan dalam penyerapan tenaga kerja menjadikan UMKM sangat efektif sebagai salah satu sector yang memperkuat stabilitas nasional.¹⁰⁸

Selain itu usaha berskala mikro, kecil dan menengah juga mampu melakukan kegiatan ekspor barang-barang tertentu yang mampu menghasilkan jumlah devisa yang cukup besar sehingga mampu menyumbang kontribusi terhadap Product Domestic Bruto (PDB). Secara umum, tujuan atau sasaran yang ingin dicapai adalah terwujudnya Usaha

¹⁰⁸ Michael Lee, "Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengelolaan Bisnis UMKM," *Journal of Sustainable Community Development* 1, no. 1 (2023): 17–20.

Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang tangguh dan mandiri yang memiliki daya saing tinggi dan berperan utama dalam produksi dan distribusi kebutuhan pokok, bahan baku, serta dalam permodalan untuk menghadapi persaingan bebas.¹⁰⁹

Diakui bahwa usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sangat penting bagi pertumbuhan dan pembangunan ekonomi baik di negara maju maupun sedang berkembang. UMKM memainkan peran penting di negara-negara maju karena tidak hanya usaha besar, tetapi UMKM menyerap banyak tenaga kerja seperti halnya di negara berkembang. Selain itu, UMKM juga berkontribusi terhadap pembentukan atau pertumbuhan *Product Domestic Bruto* (PDB) paling besar dibandingkan kontribusi dari usaha besar. Dengan adanya hal tersebut maka UMKM perlu mendapatkan perhatian khusus karena telah terbukti mampu memajukan perekonomian.¹¹⁰

2. Kriteria UMKM

Berdasarkan pada Pasal 6 UU No. 20 Tahun 2008 dijelaskan tentang kriteria UMKM dalam bentuk permodalan yang dibedakan, yaitu:¹¹¹

- a. Usaha Mikro memiliki kriteria, yaitu memiliki kekayaan bersih maksimal Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil

¹⁰⁹ Kadeni Kadeni and Ninik Sriyani, "Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat," *Equilibrium* 8, no. 2 (2022): 194.

¹¹⁰ Maulana Mahrus Syadzali, "Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Ekonomi Lokal (Studi Pada UMKM Pembuat Kopi Muria)," *Syntax Idea* 2, no. 5 (2020): 92–93.

¹¹¹ Ernawati Ernawati, *Kewirausahaan UMKM*, 1st ed. (Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi, 2022), 15-16.

penjualan tahunan maksimal Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

- b. Usaha Kecil memiliki kriteria, yaitu memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha serta memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
- c. Usaha Menengah memiliki kriteria, yaitu memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan Rp.10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan Rp.50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

BAB III

DATA AKTIVITAS UTAMA, AKTIVITAS PENDUKUNG, DAN DUKUNGAN PEMERINTAH UNTUK HALAL *VALUE CHAIN*

A. Gambaran Umum UMKM di Kota Madiun

Berdasarkan data Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan UKM Kota Madiun, jumlah UMKM di Kota Madiun terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Berikut jumlah UMKM di Kota Madiun dari tahun 2019-2023.

Tabel 3.1

Jumlah UMKM di Kota Madiun Tahun 2019-2023¹¹²

Jumlah Usaha	2019	2020	2021	2022	2023
Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Kota Madiun	23.475	23.545	23.618	23.672	23.768
Kota Madiun	23.475	23.545	23.618	23.672	23.768

Sumber: Pemerintah Kota Madiun, 2024

Jumlah UMKM di Kota Madiun yang mengalami peningkatan setiap tahunnya, menunjukkan bahwa Kota Madiun memiliki potensi besar di bidang industri. Dari beberapa UMKM di Kota Madiun, Industri pengolahan merupakan salah satu sektor yang menjanjikan. Terhitung industri pengolahan menempati peringkat ke empat terbanyak dengan jumlah mencapai 1367 UMKM. UMKM sektor pengolahan memiliki banyak klaster, salah satunya

¹¹² Dinas Tenaga Kerja Koperasi Usaha Kecil dan Menengah, "Jumlah UMKM Per Sektor/ Lapangan Usaha," Pemerintah Kota Madiun, 2024, <https://opendata.madiunkota.go.id/dataset/jumlah-umkm-per-sektor-lapangan-usaha/detail>.

yaitu klaster makanan yang saat ini banyak peminatnya. Terhitung sampai saat ini klaster makanan dan minuman di Kota Madiun mencapai 337 UMKM.¹¹³

Kota Madiun semakin ramai dan menjadi pusat kuliner yang menjadi jujukan warga dari daerah sekitar, sehingga UMKM yang bergerak di klaster makanan perlu terus berinovasi dan terus meningkatkan kualitas pelayanan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah penjaminan halal setiap rantai produk hingga sampai ke tangan konsumen serta sertifikasi halal.

Berdasarkan hasil penelitian, berikut gambaran umum UMKM makanan di Kota Madiun terkait rantai nilai halal.

1. Sambel Pecel Srikandi

Sambel Pecel Srikandi tepatnya berada di Jl. Ardi Manis II No. 14, Manisrejo, Kota Madiun merupakan usaha milik Ibu Sri Suwartini. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2021 dan bersertifikasi halal pada tahun 2022. Termasuk dalam kategori usaha mikro dengan penjualan mencapai Rp15.000.000/ tahun dan modal usaha sebesar Rp5000.000/ tahun. Tujuan usaha Sambel Pecel Srikandi ini adalah untuk mengenalkan dan memasarkan makanan khas Madiun yaitu sambel pecel. Produk sambel pecel memiliki dua varian rasa yaitu sedang dan pedas. Dalam menjalankan usahanya Ibu Sri Suwartini telah melaksanakan rantai nilai halal. Tetapi dalam menjalankan rantai nilai halal tersebut masih mengalami kendala yaitu beberapa bahan baku yang digunakan untuk

¹¹³ Widodo Riyad Ridwanto, *Wawancara*, 08 November 2024.

produksi belum memiliki sertifikasi halal menggunakan angkutan bersertifikasi halal.¹¹⁴

2. Sambel Pecel Mak Lies

Sambel Pecel Mak Lies tepatnya berada di Jl. Cokroaminoto Gg. Ringin No. 3, Kejuron, Kota Madiun merupakan usaha milik Ibu Ch. Lies Setyorini. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2018 dan bersertifikasi halal pada tahun 2020. Termasuk dalam kategori usaha mikro dengan penjualan mencapai Rp30.000.000/ tahun dan modal usaha sebesar Rp11.000.000/ tahun. Produk sambel pecel memiliki tiga varian rasa, yaitu original, sedang, dan pedas. Tujuan usaha Sambel Pecel Mak Lies ini adalah untuk mengenalkan sambel pecel sebagai makanan khas Kota Madiun. Dalam menjalankan usahanya Ibu Ch. Lies Setyorini telah melaksanakan rantai nilai halal. Tetapi dalam menjalankan rantai nilai halal tersebut masih mengalami kendala yaitu beberapa distribusi produk belum menggunakan angkutan bersertifikasi halal.¹¹⁵

3. Frizka Frozen

Frizka Frozen tepatnya berada di Jl. Merapi Gg. Lodayan No.16B Pangongangan, Kota Madiun merupakan usaha milik Ibu Frizka Ardian. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2019. Termasuk dalam kategori usaha mikro dengan penjualan mencapai Rp10.000.000/ tahun dan modal usaha sebesar Rp5.000.000/ tahun. Tujuan usaha Frizka Frozen ini adalah mendapatkan penghasilan tambahan dan menghasilkan produk sehat tanpa

¹¹⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹¹⁵ Ch. Lies Setyorini, *wawancara*, 17 Oktober 2024.

MSG yang aman dikonsumsi untuk anak-anak. Produk dari Frizka Frozen ini cukup beragam, seperti tahu isi bakso, mie yamin, udang rambutan, dimsum, lumpia udang, dan udang keju. Dari beberapa produk tersebut yang sudah memiliki sertifikasi halal yaitu tahu isi bakso pada tahun 2023. Dalam menjalankan usahanya Ibu Frizka Ardian telah melaksanakan rantai nilai halal tetapi memiliki kendala pada pemasaran produk halal.¹¹⁶

4. Keripik Pisang ACHE

Keripik Pisang ACHE tepatnya berada di Jl. Dadali No.11, Nambangan Kidul, Manguharjo, Kota Madiun merupakan usaha milik Ibu Indah Ratnawati. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2012 dan bersertifikasi halal pada tahun 2022. Termasuk dalam kategori usaha mikro dengan penjualan mencapai Rp22.000.000/ tahun dan modal usaha sebesar Rp7.000.000/ tahun. Tujuan dari usaha ini adalah menambah nilai dari pisang menjadi produk berkualitas dengan tetap memperhatikan kualitas dan kehalalan produk. Dalam menjalankan usahanya, Ibu Indah Ratnawati telah melaksanakan rantai nilai halal dengan menjamin kehalalan pada setiap rantai nilai hingga produk sampai ke tangan konsumen.¹¹⁷

5. Cheero Chips

Cheero Chips tepatnya berada di Jl. Cokroaminoto No.88, Kec. Taman, Kota Madiun merupakan usaha milik Ibu Angelika. Usaha ini telah berdiri sejak 2020 dan bersertifikasi halal pada tahun 2022.

¹¹⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹¹⁷ Indah Rahmawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

Termasuk dalam kategori usaha mikro dengan penjualan mencapai Rp10.000.000/ tahun dan modal usaha sebesar Rp4.000.000/ tahun. Tujuan dari usaha ini adalah untuk membuat produk dari pisang yang berbeda dari yang lain yaitu dalam bentuk chips. Dalam menjalankan usahanya, Ibu Indah Ratnawati telah melaksanakan rantai nilai halal dengan menjamin kehalalan pada setiap rantai nilai hingga produk sampai ke tangan konsumen.¹¹⁸

B. Paparan Data

1. Aktivitas Utama Halal *Value Chain* UMKM di Kota Madiun

Aktivitas utama halal *value chain* menggambarkan perjalanan bahan baku hingga pemasaran dimulai dari membawa bahan baku halal ke dalam usaha (logistik masuk halal), kemudian mengubah bahan baku menjadi barang jadi dengan memperhatikan kehalalan prosesnya (operasi/ produksi halal), mengirimkan barang yang sudah jadi (logistik keluar halal), menjual barang tersebut dengan memperhatikan ketentuan syariah (pemasaran dan penjualan halal), dan memberikan layanan purna jual (pelayanan halal). Aktivitas utama halal *value chain* pada UMKM makanan di Kota Madiun mencakup lima kegiatan utama, yaitu:

a. Logistik Masuk Halal

Logistik masuk halal berhubungan dengan pemilihan *supplier* halal, pergudangan, transportasi, dan operasional akhir. Logistik masuk halal menjadi titik awal dalam rantai nilai halal. Tahapan-

¹¹⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

tahapan yang dilalui dalam proses tersebut menjadi penyaring yang meminimalkan kontaminasi silang antara halal dan haram yang menyulitkan dalam industri halal. Berdasarkan wawancara dengan informan terkait, diketahui bahwa UMKM makanan di Kota Madiun dalam menjaga kehalalan pada aktivitas logistik masuk halal diawali dengan memastikan kehalalan bahan baku yang di beli dan penanganannya.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹¹⁹

“*Supplier* saya cari yang bisa menyediakan bahan yang saya butuhkan mbak karena saya pilih bahan baku berkualitas dan halal. Setelah dibeli bahan baku ditaruh di tempatnya sendiri-sendiri untuk menjaga kualitasnya. Kalau ada bahan yang tidak sesuai kriteria, saya komplain ke *suppliernya*. Asam dikirim ke rumah itu saya cek kebersihan dan kualitasnya. *Supplier* asam itu khusus asam saja mbak tidak ada produk lain yang diangkut. Kalau bahan lain saya beli sendiri secara langsung pilih yang bagus saja. Gula merah, gula putih, dan garam saya beli di satu toko dan itu sudah langganan dari dulu jadi saya percaya kualitas produknya. Garam dan gula putih sudah ada sertifikasi halalnya mbak, kalau yang belum itu gula merahnya. Daun jeruk dan cabai belum sertifikasi halal karena belinya di pasar besar.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Ch. Lies Setyorini pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹²⁰

“Saya cari *supplier* yang produknya premium karena semua bahan-bahan saya ambil berkualitas baik. Bahan yang ada sertifikasi halal cuma garam, kalau bahan lainnya nggak ada sertifikasi halal tetapi dulu diperbolehkan pas sertifikasi. Garam, gula, asam, dan daun

¹¹⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹²⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

jeruk saya beli sendiri setelah dibeli ditaruh toples plastik, kecuali daun jeruk langsung dicuci untuk produksi. Cabai punya *supplier* sendiri diantar kesini. Kalau kacang diantar kesini saya sudah kenal baik dengan *supliernya*, saya beri keterangan kacang yang saya inginkan, ya itu yang dikirim. Ya dia produsen kacangnya mbak, nggak ada produk lain yang diproduksi.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Frizka Ardian pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut: ¹²¹

“*Supplier* daging ayam saya pilih di RPA yang sudah bersertifikasi halal rekomendasi dari Kemenag. Tepung Sobakso, penyedap rasa, minyak dan garam saya beli di toko sudah ada logo halalnya. Kalau tahu, bawang merah, dan bawang putih saya beli langganan di pasar belum ada sertifikasi halalnya. Semua produknya saya beli sendiri mbak tidak ada yang diantar kesini. Setelah dibeli, ayam langsung digilingkan di tempat penggilingan. Tepung langsung dibuat produksi, kalau bahan lain ada tempat penyimpanannya sendiri di kardus. Saya beli sendiri jadi bisa milih produk yang diinginkan mbak.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Indah Ratnawati pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut: ¹²²

“Bahannya pisang, minyak, dan gula. Bahan-bahannya sendiri sudah halal jadi kita produknya juga sudah halal dan ada logonya. Minyaknya kita pakai Sunco dan gulanya kita pakai Gulaku masing-masing sudah berlogo halal kak. Pisangnya saya ambil dari pedagang pisang, kita yang ke sana jadi bisa milih. Bahan-bahan selalu sama kak, pisang juga milih sendiri jadi semua sesuai yang saya inginkan.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut: ¹²³

¹²¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹²² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹²³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

“Pisang aku belinya di pasar, yang penting mereka ada pisang sesuai kriteria ya di beli kak. Kalau bahan lainnya aku beli sendiri tak suruh kirim kesini, kan udah langganan jadi tinggal pesen. Dikirimnya pakai ekspedisi kayak JNE gitu aku minta dikemas yang baik biar produknya nggak rusak di jalan. Bahan baku dipilih yang sudah berlogo halal. Kalau ada produk yang sampai sini dan nggak sesuai SOP di pisah dari bahan lain terus di retur. Bahan baku datang langsung disimpan di gudang kak.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan memastikan kehalalan bahan baku produksi dengan memilih *supplier* terpercaya serta memilih produk yang baik dan berlogo halal. Sedangkan untuk bahan baku yang belum bersertifikasi halal, pelaku UMKM memilih berdasarkan kualitas produk, kebersihan angkutan, dan kepercayaan pada *supplier*. Apabila terdapat bahan baku yang tidak sesuai dengan kriteria yang ditetapkan pelaku UMKM makanan, maka dilakukan pemisahan produk dan melakukan aduan ke *supplier*.

Selain pemilihan *supplier* dan penerimaan bahan baku, pergudangan termasuk dalam logistik masuk halal. Gudang halal digunakan untuk menyimpan bahan baku, perlengkapan, dan bahan lain yang diperlukan dalam proses produksi. Dalam menjaga kehalalan bahan baku dalam gudang pelaku UMKM makanan menggunakan tempat khusus bahan baku, pembersihan tempat secara berkala, dan tidak melakukan penimbunan bahan baku.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik usaha Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹²⁴

“Bahan baku untuk produksi jadi satu dengan ruangan penggilingan sambel mbak, tetapi masing-masing bahan baku ditaruh di wadah sendiri. Asam yang cukup tahan lama ditaruh di toples plastik, gula putih dan garam juga ditaruh di toples plastik biar nggak ada kontaminasi. Kalau gula merah ditaruh di plastik gulanya itu karena belinya yang langsung banyak begini. Bahan-bahan seperti cabai dan daun jeruk fresh ya setelah dibeli langsung dibuat produksi, saya ndak pernah nyimpan karena takutnya layu. Kalau saya beli ya khusus beli bahan untuk produksi tidak dicampur pembelian barang diluar keperluan produksi. Toples untuk menyimpan bahan baku rajin dibersihkan mbak.”

Pendapat lain dari Ibu Ch Lies Setyorini selaku pemilik usaha Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹²⁵

“Bahan baku disimpan di ruangan yang sama dengan ruang produksi mbak. Diberi tempat sendiri-sendiri pakai toples plastik untuk menjaga produknya biar nggak rusak. Kalau kacang saya selalu beli fresh 2 hari atau 3 hari mau produksi langsung dipesan. Saya nggak mau numpuk-numpuk stok banyak khawatir nanti bau atau dimakan semut. Cabe dan daun jeruk selalu fresh kecuali garam, gula, asam yang bisa disimpan lama. Ya di bersihkan rutin toples plastiknya. Tidak beli bahan untuk sambel ya itu saja tidak dicampur beli yang lain. Tidak ada kendala. Tidak, ya sama saja mbak.”

Pendapat lain dari Ibu Frizka Ardian selaku pemilik usaha Frizka Frozen, sebagai berikut:¹²⁶

“Ayam beli, di cuci terus langsung ditaruh penggilingan, kalau bahan lainnya beli satu hari sebelumnya. Ayamnya saya beli pagi-pagi mbak biar fresh. Pembelian ya untuk keperluan produksi saja

¹²⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹²⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹²⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

mbak. Bahannya ditaruh di tempat khusus mbak disendirikan dari bahan dapur lain, saya taruhnya di kardus itu sudah disurvei pas sertifikasi halal. Iya dibersihkan mbak kan di taruh toples gitu. Nggak ada kendala sih mbak.“

Pendapat lain dari Ibu Indah Ratnawati pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹²⁷

“Saya kalau pisangnya datang baru beli minyak dan gula untuk proses produksi. Saya nggak nimbun kak, karena pisang kalau terlalu lama disimpan keburu blonyok kalau diolah bisa merusak minyak dan jadinya keripik nggak cantik. Ya setelah beli itu langsung ditaruh di dapur. Belinya bahan untuk produksi saja tidak dicampur pembelian bahan lainnya. Kendala di pisangnya karena tidak semua pedagang *ready* pisangnya jadi harus cari pedagang lain. Tidak kak, tidak ada penambahan biaya.”

Pendapat lain dari Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹²⁸

“Bahan disimpan di tempat khusus. Soalnya bubuk itu harus disimpan di tempat tertutup kalau nggak ya ngabar, bumbunya. Bahan baku datang biasanya kita cari jadwal untuk produksi biasanya 2-3 hari lagi baru di produksi. Kalau chips pisangnya khusus yang dikirim itu saja. Kalau bahan lain beli di *supplier* Waroeng Latte dan Waroeng Latte nya sudah sertifikasi halal jadi barangnya dikirim bareng produk lain yang sudah halal. Semua barang disimpan di gudang itu udah ada kemasannya alumunium foil. Yang susah cari pisang yang matang. Kadang produksinya nunggu pisangnya matang.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan memastikan kehalalan gudang bahan baku dengan menempatkan bahan baku pada wadah tersendiri untuk menjaga produk dari kontaminasi,

¹²⁷ Indah Ratnawati , *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹²⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

melakukan pembersihan secara berkala untuk higienitas wadah dan tempat, serta tidak melakukan penimbunan bahan baku untuk menjaga kualitas produk.

b. Operasi/ Produksi Halal

Operasi/ proses produksi halal yang dimaksud adalah aktivitas produksi, lokasi produksi, peralatan produksi, prosedur tertulis, dan pengecekan produk jadi. Dalam proses produksinya pelaku UMKM makanan di Kota Madiun menggunakan bahan baku yang terjamin status kehalalannya dan sudah bersertifikasi halal. Pelaku UMKM makanan juga memiliki prosedur pada proses produksinya serta ketentuan kemasan produk.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik usaha Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹²⁹

“Bahan bakunya kacang tanah, garam, gula merah, gula putih, asam jawa, daun jeruk purut, cabai terjamin halalnya, tidak tercampur produk tidak halal. Untuk alur produksi secara tertulis belum ada tetapi saya selalu melakukan pengawasan ketika proses produksi. Karena karyawannya sudah saya edukasi dan saya sudah percaya dengan pekerjaannya. Karyawannya ada dua yang satu bantu produksi sama pengemasan, satunya lagi bagian pengemasan dan sales. Pengemasannya pakai standing pouch dan mika. Tetapi yang saya pasarkan di outlet pakai yang kemasan mika. Kalau kemasan mika itu saya pakai plastik juga jadi produknya lebih terjaga.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik usaha Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹³⁰

¹²⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹³⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

“Bahannya kacang tanah, cabai, gula, garam, asam, daun jeruk. Bahan sudah terjamin halal saya beli yang premium tidak ada bahan non halal, pembuatan produk harus sesuai SOP yang saya buat. Produksi saya sendiri mbak kalau pengemasan dibantu dua karyawan itu juga tetap dipantau. Alur tertulis dan aturan produksi ada mbak tapi nggak tak tempel, karena saya rasa cukup disampaikan secara langsung saja sudah cukup. Sementara kalau untuk pasaran di Indonesia saya menggunakan aluminium foil, tapi kalau untuk pasar di Amerika saya pakai toples di press dan diberi plastik sring. Menggunakan aluminium foil memang anjurannya seperti itu, kalau toples itu permintaan dari sana, karena mereka mau yang lebih higienis.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Frizka Ardian selaku pemilik usaha Frizka Frozen, sebagai berikut:¹³¹

“Bahan-bahannya daging ayam, bawang merah, bawang putih, tepung sagu, tepung tapioka, tahu, garam, gula, penyedap rasa. Bahan yang dipakai sudah bersertifikasi halal mbak kecuali bawang merah, bawang putih, dan tahu beli di pasar. Karena produknya pakai ayam, harus beli di RPA yang bersertifikasi halal dan sudah langganan di RPA Berkah. Kalau peraturan tertulis ndak ada ya mbak, karena saya produksi sendiri ya saya yang menjaga keamanan dan higienitas produknya. Kemasannya saya pakai twinwall mbak, karena kemasannya aman dan ekonomis, yang penting produknya dimasukkan freezer bisa awet sampai 3 bulan.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik usaha Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹³²

“Bahannya pisang, minyak, dan gula pasir. Alur produk halal harus ada dan sudah saya tempel di tempat produksi. Produksi biasanya dua orang dan selalu saya dampingi dan dipantau. Bebas dari kontaminasi produk non halal ya kak karena memang bahannya bersertifikasi halal. Kemasannya pakai aluminium tebal dan di press

¹³¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹³² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

kak kemasan makanan harus seperti itu yang dianjurkan, karena bisa menjaga kualitas produknya juga.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Angelika selaku pemilik usaha Cheero Chips, sebagai berikut:¹³³

“Bahannya pisang, minyak goreng, bubuk coklat, bubuk keju, gula. Pisangnya beli di pasar, bahan lainnya bermerk dan bersertifikasi halal. Kalau bikin chipsnya kita nggak disini, kita bikinnya di malang karena itu pakai alat khusus namanya vacum frying. Jadi di sini proses campur bumbu aja yang dibuat disini bumbunya. Chipsnya sudah ada sertifikasi. Kita pakai kemasan aluminium foil depan belakang ada zipnya diisi silica gel untuk menjaga ketahanan produknya. Kalau prosedur tertulis ada itu punya nya Waroeng Latte sekalian sama Cheero.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan memastikan kehalalan pada proses produksi dengan memilih bahan baku yang jelas kehalalannya dan memiliki prosedur produksi berupa prosedur tertulis dan tidak tertulis. Pelaku UMKM juga melakukan pemantauan langsung ketika produksi dan pendampingan bagi yang memiliki karyawan. Tujuannya adalah agar produksi sesuai prosedur agar menghasilkan barang baik dan halal.

Proses produksi juga menyangkut lokasi produksi halal dan peralatan pada UMKM harus dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan yang tidak halal. Lokasi produksi UMKM makanan di Kota Madiun tidak terpisah dari rumah, pelaku UMKM memiliki ruangan khusus yang di sekat dengan

¹³³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

tembok. Berdasarkan observasi dan wawancara kepada informan terkait, ruangan produksi dan alat-alat untuk produksi bersih dan baik. Tempat penyimpanan alat-alat produksi memiliki tempat khusus dan disendirikan dari alat rumah tangga lain. Pada saat proses produksi dan pengemasan berlangsung, pelaku UMKM dan karyawan penutup kepala, masker, dan sarung tangan plastik.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik usaha Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹³⁴

“Tempat penggilingan sambel terpisah dari dapur rumah, kalau untuk ngukus cabai masih di dapur rumah. Tempat produksi dibersihkan setiap hari karena produksi 2 hari sekali. Peralatan khusus untuk produksi sambel, ada timbangan, ember plastik, centong, mesin giling, kompor, pengukus, alat press ada dua, plastik, mika, dan stiker. Mesin giling sambel habis digunakan langsung dilepasin dan dicuci menggunakan air panas untuk mensterilkan mesinnya. Untuk alat-alat produksi yang lain dibersihkan dengan air mengalir. Setelah dibersihkan disimpan di tempat yang bersih khusus untuk peralatan produksi sambel pecel. Kita juga pakai penutup kepala, masker, dan sarung tangan untuk menghindari kontaminasi produk dari kotoran.”

Pendapat lain dikemukakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik usaha Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹³⁵

“Peralatan produksi rutin di cek dan dibersihkan. Setelah produksi alat giling dibersihkan, ember-ember juga dicuci. Alat-alatnya ya timbangan digital, ember plastik, centong, penggilingan, kompor, alat press, dan kemasan aluminium foil. Karyawan harus pakai masker, sarung tangan, dan penutup kepala untuk higienitas dan menjaga kualitas produk. Itu termasuk SOP yang saya buat. Tempat produksi rajin dibersihkan, tempat giling sambel terpisah kalau

¹³⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹³⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

untuk tempat masak cabe itu dapurnya jadi satu sama rumah. Peralatan setelah dibersihkan ditaruh di tempat yang bersih ada tempatnya sendiri.”

Pendapat lain dikemukakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik usaha Frizka Frozen, sebagai berikut:¹³⁶

“Dapurnya masih jadi satu sama dapur rumah mbak jadi setiap hari dibersihkan, tempat pengemasan produk juga karena masuk area rumah. Peralatannya ada pisau kecil, leser plastik, toples plastik, sendok, pengukus, kompor, twinwall, dan stiker. Ya selalu di bersihkan peralatannya setelah dipakai produksi kan besoknya dipakai lagi. Setelah dibersihkan ya ditempatkan di tempatnya yang bersih. Peralatan dipakai jadi satu untuk masak dan produksi produk lainnya. Produk lain belum sertifikasi halal.”

Pendapat lain dikemukakan Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik usaha Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹³⁷

“Tempat produksi rajin dibersihkan kak, tempat produksi disendirikan ya. Peralatan produksi jadi satu di tempat produksi. Peralatan produksi ada wajan besar khusus untuk goreng pisang, spinner, oven, kompor besar, pemotong pisang, timbangan, erok-erok, sotil, kemasan alumium foil, dan alat press. Alat produksi rutin dibersihkan kak setelah pemakaian dan ketika mau di pakai untuk menjaga higienitasnya. Pas produksi karyawan harus pakai penutup kepala, masker, dan sarung tangan.”

Pendapat lain dikemukakan Ibu Angelika selaku pemilik usaha Cheero Chips, sebagai berikut:¹³⁸

“Alatnya ini kalau mau produksi baru pakek, ampur bumbunya pakai toples Tupperware gede gitu. Peralatan dan tempat produksinya rutin dibersihkan. Setelah produksi dibersihkan, sebelum pun juga dibersihin dulu. Kita juga bikinnya pakai sarung

¹³⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹³⁷ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹³⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

tangan jadi nggak pakai tangan, pakai masker, penutup kepala. Tergantung alatnya, kalau misalnya toples wadah itu dicuci pakai sabun, kalau plastik sekali pakai itu habis dipakai dibuang. Tujuannya biar produk minim kotor. Alatnya disimpan di gudang tempat penyimpanan.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan memastikan kehalalan lokasi dan peralatan produksi dengan rajin melakukan pengecekan alat, pembersihan lokasi produksi, pembersihan alat, dan penggunaan atribut pendukung ketika proses produksi. Hal tersebut ditujukan untuk meminimalisir proses produksi dari kontaminasi dan kotor.

c. Logistik Keluar Halal

Logistik keluar halal berupa aktivitas pendistribusian produk halal kepada pelanggan atau konsumen yang terdiri dari pergudangan produk jadi, penanganan material, operasi pengiriman, proses pemasaran, dan penjadwalan. UMKM makanan di Kota Madiun menggunakan wadah untuk memindahkan produk jadi setelah produksi ke proses pengemasan. Setelah produk dikemas, kemudian produk dikumpulkan pada wadah khusus ke tempat penyimpanan sebelum diberikan ke konsumen. UMKM memiliki tempat penyimpanan tersendiri untuk produk jadi.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹³⁹

¹³⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

“Sambelnya di giling terus dimasukkan baskom plastik ini. Terus kotak plastik ini untuk sambel pecel yang sudah dikemas dan diberi label. Tujuan ditaruh kotak plastik dulu ya biar memudahkan pemindahan produknya. Kalau sudah selesai pengemasan ditaruh di etalase depan itu, ditata rapi. Etalasanya sering dibersihkan mbak di lap setiap hari agar produknya juga terjaga. Produk yang disimpan di etalase khusus sambel pecel saja. Kalau di simpan di etalase itu paling satu harian sudah habis mbak, biasanya hari ini produksi besok sudah habis.”

Hal yang sama dikatakan oleh Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁴⁰

“Setelah produksi kan ditaruh baskom sambelnya terus di packing pakai aluminium foil print ini. Terus ditaruh di meja, habis itu disimpan di etalase ini bawa produknya pakai kotak plastik biar lebih cepat dan aman. Etalase selalu dibersihkan, terus sambelnya ditata di dalam, kalau sudah selesai langsung ditutup. Penyimpanan nggak sampai seminggu di etalase itu, cepet habis produknya.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁴¹

“Tahu bakso kalau sudah dingin dimasukkan twinwall ini, terus dikumpulkan di meja dulu, dilabeli. Setelah itu dimasukkan ke freezer. Ya pakai tangan gini mindahinnya mbak, kalau produksi banyak bisa pakai leser plastik. Ya kalau kulkas dibersihkan rutin, bunga es kalau sudah penuh dibersihkan. Disimpan di freezer itu paling berapa jam saja mbak, siang jadi itu sore sudah diambil.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁴²

“Setelah produksi di kemas di kemasan aluminium ini terus di press ditaruh di meja kak, kalau ada produk sisa dan belum di kemas di

¹⁴⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁴¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁴² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

kemasan aluminium foil ini dimasukkan ke toples plastik besar terus ditaruh di ruangan khusus. Ada ruangan khususnya agar produk tidak rusak. Toples plastiknya harus ditutup rapat. Iya selalu dibersihkan kak ruangnya setiap hari disapu, meja juga selalu di lap. Disimpan di meja itu sekitar satu minggu kak produknya sudah habis.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁴³

“Habis di packing langsung dimasukkan kardus ini. Setelah produknya dimasukkan kardus terus disimpan di gudang. Gudangnya setiap hari dibersihkan karena kan untuk penyimpanan produk Latte juga. Terjaga halalnya, produk latte kan juga sudah bersertifikat halal. Setelah itu produk di pajang di depan itu di Waroeng Latte.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan memastikan keamanan distribusi produk setelah di kemas ke gudang dengan menempatkan produk di wadah. Selain untuk menjaga keamanan produk, penggunaan wadah ini memudahkan pemindahan produk ke tempat penyimpanan. Pelaku UMKM memiliki tempat penyimpanan khusus untuk produk jadi yang bersertifikasi halal. Tempat penyimpanan tersebut rutin dilakukan pembersihan. Pengadaan penyimpanan khusus tersebut bertujuan untuk meminimalisir kerusakan produk dan menjaga produk jadi dari kontaminasi. Hanya saja pada UMKM Keripik Pisang Ache dan Cheero Chips menempatkan produk setelah di kemas hanya di meja dan kardus bukan di tempat tertutup seperti etalase kaca.

¹⁴³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

Tahap selanjutnya setelah proses pergudangan adalah pemrosesan pemesanan produk oleh konsumen dilanjutkan pendistribusian produk. Pemrosesan pemesanan oleh konsumen pada UMKM makanan di Kota Madiun dilakukan dengan pemisahan produk dan dilanjutkan pendistribusian produk menggunakan media yang telah dipilih dan ditentukan berdasarkan kesepakatan dengan konsumen.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁴⁴

“Pemesanan biasanya melalui WatsApp mbak. Sesuai kesepakatan mbak jadi ada yang minta diantar, dikirim lewat kurir, atau langsung kesini. Biasanya produk diantar sendiri menggunakan motor ada rombongan. Produknya dimasukkan dalam kardus ya mbak untuk menjaga kualitas dan kebersihannya. Kalau di rest area itu diantar pakai mobil produknya juga dimasukkan kardus. Kalau dikirim ke luar kota pakai ekspedisi itu saya kemas produknya dipastikan kemasan rapat dan baik. Pakai JNE atau JNT sesuai permintaan konsumen. Untuk kendaraan saya mengantar produk rajin di cek dan dibersihkan. Pemrosesan pesannya ya sesuai permintaan yang dibutuhkan konsumen. Kalau kendaraan untuk distribusi produk belum ada label halalnya.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁴⁵

“Pemrosesan pesanan sesuai permintaan konsumen mbak konsumen minta berapa itu yang dikirim, tapi saya selalu *ready* di rumah karena biasanya ada orang dari luar kota langsung kesini. Produknya sebelum dikirim dimasukkan kardus susu SGM itu mbak, karena kan kardus SGM itu tebal ya jadi produknya lebih terjaga. Distribusi pakai mobil saya kirim sendiri ke luar kota Mobilnya rutin di cek ya. Pakai travel juga itu sambel pecel saja

¹⁴⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁴⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

yang diangkut dan lebih terpercaya untuk keamanan produknya dan lebih murah. Kalau pengiriman itu memang saya yang menentukan mbak demi menjaga kualitas produknya. Nggak ada label khusus produk halal nya.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁴⁶

“Pemrosesan pesanan sesuai permintaan konsumen mbak karena kan saya pakai sistem PO. Kebanyakan konsumen langsung ambil produknya kesini mbak, biasanya pakai plastik kresek bersih untuk wadah produknya. Kalau saya yang kirim sendiri ya pakai motor saya antar ke lokasi dibawa pakai kantong kresek. Motor buat antar produk rajin dibersihkan mbak. Kalau jauh dikirim lewat Paxel sehari nyampe, kalau Paxel kan ada kulkasnya khusus buat frozen jadi aman..”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁴⁷

“Sesuai permintaan konsumen kak, ada konsumen yang minta kemasan satu kiloan ada yang minta kemasan aluminium foil, ya itu sesuai kesepakatan kita memenuhi permintaannya. Kalau dikirim, dikirimnya pakai mobil, kalau luar kota ada yang ambil kesini bawa kendaraan sendiri dia. Bisa dikirim Paxel juga, Paxel itu sehari nyampe produknya lebih terjamin aman. Paxel ini misal kita bawa barangnya sana yang ngemas sendiri nggak akan hancur kak. Kalau ekspedisi biasa itu resikonya kita harus nambahi bubble wrap untuk menjaga kualitas produknya. Paxel itu sudah bersertifikasi halal kak.”

Pendapat lain dikemukakan oleh Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁴⁸

¹⁴⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁴⁷ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁴⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

“Secara berkala tu aku cek kan, disana stoknya tinggal berapa kalau stok udah habis kita kirim produknya. Komunikasi pakai WA. Pakai kurir JNE/ JNT, kadang diantar sendiri pakai sepeda motor bisa pakai mobil juga tergantung jumlahnya. Pakai kurir kalau kita nggak bisa antar kak, ya karena yang umum itu JNE/ JNT. Ditaruh kardus atau kresek gitu sekali pakai. Ya kendaraannya sering dibersihkan dan di servis rutin. Kendaraannya nggak ada label halal tapi yang dikirim cheero aja.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan memastikan keamanan dan kehalalan produk ketika proses distribusi ke konsumen dilakukan dengan memastikan kebersihan kendaraan untuk pengiriman pribadi serta memberikan kemasan tambahan jika produk dikirimkan menggunakan jasa kirim. UMKM Keripik Pisang ACHE dan Frizka Frozen menggunakan jasa kirim yang bersertifikasi halal dan memiliki angkutan khusus halal. Hanya saja, UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Cheero Chips menggunakan jasa kirim yang tidak memiliki angkutan khusus halal, hal tersebut memungkinkan terjadinya pencemaran produk selama pengiriman.

d. Pemasaran dan Penjualan Halal

Pemasaran dan penjualan produk yang dilakukan pelaku UMKM Kota Madiun merupakan kegiatan penambahan nilai bagi produk, meliputi promosi, *branding* halal, penetapan harga, pengemasan produk, dan seleksi penyalur. Pelaku UMKM juga mencantumkan keterangan produk tanpa bahan pengawet pada kemasan produk.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁴⁹

“Ya promosi saya mengenalkan produk sambel pecel Srikandi, saya sebutkan lokasi produksinya untuk memudahkan konsumen kalau mau beli produk terus saya sebutkan varian rasa dan bahan-bahannya. Kalau untuk *branding* halal saya cantumkan logo halal di kemasan produknya. Selain logo halal ada P-IRT, komposisi, tempat produksi, dan tanggal kadaluarsa. Promosi dari mulut ke mulut, media sosial instagram, dan even-even seperti 100 pincuk pecel gratis. Sering juga dapat pesenan nasi pecel untuk hajatan termasuk bantu promosi juga.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁵⁰

“Promosi produk saya lewat Instagram saya juga menempatkan produknya di beberapa outlet di luar Madiun karena target market saya menengah ke atas. *Branding* halal ada logo halal di kemasannya. Jelas mbak keterangan di kemasannya, ada halal tadi, informasi produk, P-IRT, komposisi, informasi nilai gizi juga sudah ada. Kalau kemasan toples itu ada tambahan bahasa Inggrisnya.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁵¹

“Kalau promosi saya lewat WA itu mbak bikin status kalau open PO, tapi lebih banyak itu dari mulut ke mulut. Dulu pernah mau dititipin di PRC tapi disana nggak ada frezeerya takut produknya rusak. Pernah juga ikut bazar. Kalau untuk promosi produk halalnya sih enggak ya mbak karena di kemasan produk sudah ada labelnya. Kebanyakan konsumen nggak terlalu memperhatikan halalnya mbak, lebih ke rasanya. Ada P-IRT juga di kemasannya.”

¹⁴⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁵⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁵¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁵²

“Produk dipromosikan lewat Mixue, PRC, dan even-even kak. Saya kalau pas ada even gitu bawa tester untuk dirasakan ke konsumennya. Saya tawarkan ini keripik pisang produk kami bisa dicoba, terus saya tunjukkan dalam bentuk kemasan aluminium foil itu. Saya terjun sendiri kalau pakai tester ini kak. *Branding* halal ada logo halal di bagian kemasan. Sudah lengkap kak, label halal ada di depan kemasan, P-IRT dan expired ada di belakang.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁵³

“Keunikannya sih kan ya itu beda dari kripik pisang lainnya, kita nggak pakai bahan tambahan pengawet. Produknya juga ditempatkan di toko oleh-oleh di Madiun, Maospati, Surabaya, dan Jakarta. Ada logo halalnya kak. kalau konsumen lebih ke rasanya sih tidak pernah sampai tanya detail halalnya. Kemasannya lengkap ada logo halal, P-IRT, expired date, ada juga panduan penyimpanan.”

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan mempromosikan produknya dengan mengenalkan produk kepada konsumen baik secara langsung atau online. Promosi produk dilakukan dengan menjelaskan produk ke konsumen dan ada yang menggunakan tester. *Branding* halal dilakukan dengan mencantumkan logo halal pada kemasan tanpa memberikan penjelasan kehalalan produknya kepada konsumen. Alasannya adalah tidak ada konsumen yang menanyakan secara detail terkait kehalalan produk. Selain itu, pelaku

¹⁵² Indah Ratnawati , *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁵³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

UMKM juga memberi keterangan pada kemasan produk berupa P-IRT, exp. date, netto, prosedur penyimpanan, dan saran penyajian.

Penentuan harga jual produk yang tidak menyalahi syariah termasuk dalam ranah pemasaran dan penjualan produk halal. Pelaku UMKM telah melakukan penetapan harga jual sesuai dengan ketentuan syariah dengan mempertimbangkan biaya-biaya yang diperlukan ketika produksi dan menyesuaikan target pasar. Transaksi pembayaran dilakukan sesuai kesepakatan dengan konsumen dengan akad yang jelas.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁵⁴

”Kalau konsumen langsung ke saya itu saya jual 10 ribu, kalau masuk di toko ada 8 ribu kemasan 180 gram. Ya saya hitung dari bahan baku untuk setiap kali produksi. Tau saya untung ruginya dari situ. Harga tetap memang ketentuan dari saya untuk semua konsumen. Kalau saya kan pasarnya menengah ke bawah harga segitu sesuai target market saya. Tidak ada penimbunan seperti itu, karena produknya cepat habis. Pembayaran pakai transfer dan tunai sesuai kesepakatan konsumen.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁵⁵

“Satu pcs kemasan aluminium 25 ribu, kemasan toples 35 ribu isinya sama 250 gram. Ya harganya ditentukan dari bahan baku, tenaga, kemasannya mbak. Harganya ditentukan seperti itu semuanya sama, target market saya menengah ke atas ya sudah

¹⁵⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁵⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

sesuai. Pembayaran bisa transfer bisa *cash*. Tidak menibun, saya jaga kualitas produknya, kalau *ready* ada itu pun cepat habisnya.“

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁵⁶

“Satu pack isi 6 tahu bakso harganya 20 ribu. Penentuan harga ditentukan dari bahan bakunya mbak, keuntungan saya cuma ambil 30%. Semua konsumen dapat harga segitu. Menurut saya harganya sesuai kualitas produknya mbak karena ini saya terasa banget dagingnya. Tidak pernah menibun, saya pakai metode PO. Pembayaranannya biasanya transfer dan *cash*.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, yaitu kemasan 100 gram itu harganya 15 ribu kak. Harganya ditentukan dari bahan baku, biaya kemasan, dan tenaga kerjanya. Sudah tetap harganya sesuai target market saya. Biasanya transfer dan *cash* sesuai permintaan mereka.”¹⁵⁷

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, yaitu pembayaran pakai transfer, tunai, *qris*. 20.000 hitung harga dari hpp nya semua seperti kemasan, bahan, tenaga kerja, dll. Nggak kak harganya tetap segitu, rata-rata di pasaran harganya juga segitu. Mungkin sedikit lebih mahal dari keripik biasa karena produknya unik dan kemasannya juga yang mahal.”¹⁵⁸

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan menentukan harga jual produk didasarkan pada biaya-biaya yang terlibat pada proses produksi. Pelaku UMKM tidak melakukan

¹⁵⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁵⁷ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁵⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

diskriminasi harga karena harga produk yang dijual pada setiap konsumen adalah sama. Penentuan harga juga didasarkan pada target market yang di sasar. Pelaku UMKM menyediakan cara pembayaran yang fleksibel sesuai kesepakatan konsumen berupa tunai, transfer, atau *qris*.

Selanjutnya, produk yang dihasilkan UMKM makanan dipasarkan melalui penyalur yang terdiri dari toko-toko, pusat oleh-oleh, ataupun hanya dijual di rumah. Pemilihan penyalur ini didasari oleh ketentuan yang ditetapkan masing-masing UMKM.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁵⁹

“Saya titip ke toko oleh-oleh agar produk saya bisa semakin dikenal masyarakat mbak. Toko oleh-oleh memperhatikan halalnya mbak rata-rata mereka minta yang sudah sertifikasi. Toko oleh-oleh penyimpanan barangnya juga bersih dan rapi. Ada kontrak kerjasama, ngomong secara langsung mbak dengan pihak yang mau dititipi.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁶⁰

“Saya kalau nyari tempat untuk saya nitip produk nggak sembarangan, saya main dulu kesana saya survey dulu, marketnya dia seperti apa. Saya ngobrol sama SPG nya mereka, permintaan konsumen seperti apa dan pemasarannya seperti apa. Terus saya minta kontak spg untuk komunikasinya. Kalau marketnya sesuai target market saya, ya saya titip. Pasti bersih mbak, seperti

¹⁵⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁶⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

tempatny Bu Rudy itu bersih dan bagus, jadi saya percaya untuk keamanan produknya.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, yaitu produknya saya jual sendiri mbak tidak ada penyalurnya. Dulu pernah nitip di PRC tapi nggak ada freezernya nanti produknya rusak. Harusnya nitip di frozen ya mbak tapi di frozen itu agak susah mbak untuk pembayarannya, jadi saya jual sendiri untuk menjamin keamanan produknya.”¹⁶¹

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁶²

“Penyalur sebelumnya ada di Mixue kak tapi sekarang sudah nggak bisa. Di PRC juga ada itu temen-temen UKM yang ngajak ngisi produk di sana. Iya bersih higienis mbak tempatnya di Mixue maupun di PRC. Selain itu dikirim lewat Poxel atau konsumen yang ambil barangnya ke sini. Kita saat ini terkendala di pemasaran kak, sekarang ada penurunan.”

Pendapat lain dinyatakan oleh ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁶³

“Produknya ditaruh di pusat oleh-oleh. Di Jakarta di resto sari idaman, Kalau di Surabaya di toko oleh-oleh Bu Rudi. Kalau di Plaosan juga ada toko oleh-oleh Nirwana. Kalau di Madiun selain di Latte di Mirasa tuh ada terus di Taman Sari juga ada, Omah Nusantara juga ada. Karena dari riset yang paling jalan di toko oleh-oleh daripada di online seperti instagram dan tokped punya cuman memang target marketnya bukan dari situ. Di toko oleh-oleh itu juga bersih dan aman kak tempatnya pihak sana juga ambilnya produk yang udah berizin dan halal.”

¹⁶¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁶² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁶³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

Berdasarkan paparan data tersebut, pelaku UMKM makanan menjual produk melalui penyalur dan menjual dari rumah. Pada pemilihan penyalur, pelaku UMKM makanan lebih memperhatikan peningkatan penjualan, target market, kemudian keamanan dan kehalalan tempat. Untuk mengetahui kesesuaian target market, pelaku UMKM mencari informasi dari pihak penyalur dan melalui riset. Untuk keamanan dan kehalalan tempat, pelaku UMKM melakukan survei langsung ke tempat penyalur untuk dilihat kebersihan dan kerapian tempatnya. Selain itu, pelaku UMKM percaya akan keamanan produk kepada penyalur karena penyalur menjual produk yang sudah berizin dan halal. Sedangkan pelaku UMKM yang memilih menjual produk dari rumah bertujuan untuk menjaga keamanan dan kualitas produk, serta alasan biaya jika melalui penyalur.

e. Pelayanan Halal

Pelayanan merupakan titik penting dalam menjalin hubungan baik dengan konsumen. Pelayanan halal memastikan pelayanan memberikan kepuasan baik secara kualitas, ketepatan waktu pengiriman, harga produk yang terjangkau dan kompetitif, serta layanan prima.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁶⁴

¹⁶⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

“Komunikasi dengan konsumen lancar dan baik ya mbak, baik via online maupun secara langsung. Ada konsumen komplain biasanya tentang rasa mbak karena selernya beda-beda, saya kan sudah ada resepnya jadi ya tidak bisa mengikuti permintaan konsumen karena resep warisan. Tetapi kalau ada komplain ya tetep saya tampung dan ini juga masih terus belajar. Kalau untuk halal konsumen nggak ada yang tanya mendetail, jadi saya tidak menjelaskan secara detail, tapi permintaan konsumen meningkat setelah ada logo halal di produk. Produk disediakan sesuai permintaan dari penyalur mbak, biasanya sekali produksi ada sisa produk *ready* jadi kalau ada tambahan produk masih ada. Intruksi cara simpan dan cara makan di kemasannya belum ada, kalau exp. date dan label halal sudah ada.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁶⁵

“Komunikasi lewat WhatsApp dan telepon mbak, lancar saja sampai sekarang. Kalau komplain nggak ada ya, lebih ke tanya-tanya rasanya pedas apa enggak gitu. Kalau halal nggak ada yang tanya mbak, konsumen lebih ke rasanya. Ada peningkatan sedikit setelah ada sertifikasi halalnya. Kita selalu ada produk *ready* jadi kalau ada penyalur minta dikirim produk tinggal kirim. Lengkap di kemasan ada cara simpan produk dan cara makan. Exp. date dan label halal juga sudah ada. Kalau dari testimoni konsumen produk dan pelayanan kami sesuai harapan mereka.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁶⁶

“Komunikasi pakai WA mbak Konsumen lebih mempertimbangkan rasanya mbak, kalau sertifikasi nggak terlalu ngaruh buat minat konsumennya. Saya sesuai permintaan konsumen mbak ada yang minta tahu baksonya dikukus aja ada yang minta langsung digoreng. Ketersediaan produk juga sesuai permintaan konsumen saya nggak pernah stok, jadi kalau ada yang mau pesen PO dulu. Konsumen kebetulan ndak pernah komplain ya mbak, kalau halal si nggak ada

¹⁶⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁶⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

yang tanya tentang itu lebih ke rasanya gitu reques minta yang varian apa. Semenjak ada sertifikasi pemesanan biasa saja mbak nggak ada perkembangan. Mungkin karena aku nggak terlalu mempromosikan produknya. Nggak ada mbak kalau cara simpan dan cara makannya tapi biasanya konsumen tak beri tahu. Kalau exp. date dan halal ada.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Indah ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁶⁷

“Iya kak pakai WhatsApp semua komunikasi. Kalau komplain nggak ada kak karena produknya tahan lama sampai 6 bulan nggak gampang mlemperm, produk juga *ready*. Kalau orang muslim rata-rata memperhatikan halalnya, kalau orang non muslim itu memang nggak begitu memperhitungkan ya. Ada peningkatan kak setelah sertifikasi halal untuk permintaan konsumennya. Tidak ada kak intruksi cara simpan dan cara makannya, kalau exp. date dan sertifikasi halal ada.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁶⁸

“Pelayanannya baik kak ramah, kadang kita juga nawarin produknya secara langsung. Komunikasi dengan toko2 lewat wa. Iya mereka konfirmasi kalau produknya udah mau habis atau biasanya kita yang tanya ke mereka produknya tinggal berapa gitu. Ada tempat pengaduan konsumen di kemasannya dicantumkan nomor untuk memberikan saran/ kritik. Kalau misalnya ada yang komplain dengan produk kita, kita tukar atau refund produknya. Karena secara pengemasan dan pengiriman sudah aman. Kalau halal nggak ada yang tanya soalnya sudah ada logonya kan. Semua ada kak, cara simpan, cara makan produk, exp. date, dan label halalnya ada semua.”

¹⁶⁷ Indah Ratnawati , *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁶⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

Berdasarkan hasil paparan data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM makanan pada aktivitas utama pelayanan halal melakukan pelayanan dengan ramah baik secara langsung maupun melalui online. Pelaku UMKM memiliki tempat pengaduan konsumen dengan mencantumkan nomor handphone pada media sosial dan kemasan produk. Tujuan pemberian tempat pengaduan bertujuan untuk memudahkan konsumen apabila memiliki keluhan pada pelayanan maupun produk yang diterima. Pelaku UMKM menjamin ketersediaan produk halal dengan menyediakan produk sesuai permintaan konsumen dan menyediakan produk *ready* yang siap kirim. Pelaku UMKM mencantumkan keterangan pada kemasan produk dengan jelas seperti instruksi cara simpan dan saran penyajian sebagai bentuk pelatihan kepada konsumen. Sehingga tidak menimbulkan kesalahan pemahaman pada konsumen. *Branding* halal yang dilakukan sebatas pada logo halal yang dicantumkan di kemasan. *Branding* halal yang dilakukan oleh Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Keripik Pisang Ache, dan Cheero Chips dapat meningkatkan penjualan produknya. Hanya saja pada UMKM Frizka Frozen dengan adanya label halal tidak meningkatkan penjualan produk. Pelaku UMKM menyatakan hal tersebut dikarenakan pemasaran produk yang masih kurang.

2. Aktivitas pendukung Halal *Value Chain* UMKM di Kota Madiun
 - a. Infrastruktur Perusahaan Islami

Infrastruktur perusahaan islami menjadikan kegiatan manajerial dan operasional berjalan efektif sesuai kaidah islam. Setiap elemen dalam infrastruktur perusahaan haruslah saling terintegrasi dan menyokong satu sama lain guna meningkatkan keuntungan dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu penting bagi perusahaan untuk memetakan, mendefinisikan, dan memodelkan proses bisnisnya. Pelaku UMKM makanan di Kota Madiun pada usahanya di dukung dengan infrastruktur berupa manajemen umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, hukum, dan manajemen kualitas.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁶⁹

“Saya sendiri yang mengatur mbak, mulai dari perencanaan, pembelian bahan baku, produksi, pengemasan, sampai pemasarannya. Produksi itu saya jadwal 2 hari sekali, setelah produksi produk jadi langsung dipasarkan jadi produknya masih fresh. Return ada cuma satu atau dua, nggak banyak mbak karena cepet lakunya. Keuangan nyatet mbak ada pembukuannya. Ini pakai modal sendiri mbak saya tidak ada pinjaman. Investasi juga belum karena uangnya masih dibuat muter. Kualitas produk selalu dijaga dengan cara beli bahan baku yang fresh dan pengemasan yang baik, selalu membersihkan alat-alat produksi secara kontinu dan memantau proses produksinya. Usahanya sudah ada NIB, P-IRT, sertifikasi halal. Kalau sudah ada izin kan jelas keamanan dan kehalalan produknya. Masalahnya tempatnya mbak ini jadi kalau mau memisahkan tempat penyimpanan atau tempat produksinya dari rumah masih belum bisa, tapi ini ya diusahakan secara bertahap.”

¹⁶⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

Pendapat lain dinyatakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁷⁰

“Saya handle sendiri mbak, produksi ngeracik bumbu saya, kalau untuk ngemas dan distribusi di luar kota ada total 3 orang yang 1 distribusi. Produksinya nggak pasti mbak kadang seminggu sekali kadang dua minggu sekali, tergantung permintaan dan stok produk. Modal sendiri, ada pencatatan dicatat di buku dan di excel. Investasi belum mbak, uangnya muter. Untuk jaga kualitas saya konsisten pakai bahan premium, pengiriman di luar kota pakai kardus tebal. Perizinan ada lengkap P-IRT, merek, halal, NIB, yang belum BPOMnya. Ya memang diwajibkan untuk sertifikasi halal dan kalau mau ekspor produk perlu perizinan juga. Nggak ada kendala mbak.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁷¹

“Saat ini masih dikerjakan sendiri mbak, sekarang susah nyari karyawan buat bantu produksi, kalau karyawan buat ngantar barang ada. Selain produk tahu bakso ini kan jual produk lain seperti mie yamin. Saya pakai metode open PO gantian mbak. Sebenarnya ya ini kurang maksimal kalau nggak ada karyawannya. Kalau ada karyawan seharusnya lebih maksimal kalau mau jual lebih banyak, tapi ya itu susah mbak di sekitar sini udah pada kerja semua. Masih modal sendiri mbak, ya hasilnya muter buat produksi lagi. Iya di catat setiap kali produksi. Kualitas selalu dijaga mbak, barang ditaruh freezer. Karena itu lebih milih jual di rumah saja. Perizinan lengkap mbak ini ada PIRT sama halalnya. Di sertifikasikan karena produk mamin harus wajib sertifikasi. Tidak ada mbak kendalanya, tapi seharusnya ada yang bantu produksi itu saja.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁷²

¹⁷⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁷¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁷² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

“Karyawan ada dua bagian produksi saja, lainnya saya sendiri yang atur. Produksi biasanya 1 minggu atau 2 minggu sekali karena sekarang menurun kak, dulu pas ramai setiap hari produksi. Ada pencatatan sih setiap penjualan atau pembelian bahan baku. Sekarang dari dana sendiri, kalau dulu pinjam di KUR BRI untuk beli alat-alatnya. Tidak investasi kak uangnya dibuat produksi lagi. Mutu dan kualitas produknya terjaga, karena kita produksi sesuai SOP, bahan baku yang bagus, sudah halal, dan pengemasan pakai aluminium foil tebal. Izin sudah ada Merek, Sertifikasi Halal, P-IRT, NIB. Selain karena diwajibkan untuk sertifikasi halal, memang bahan-bahan yang kita pakai halal kak, jadi biar konsumen tahu kalau produk yang dijual benar-benar halal. Tidak ada kendala kak untuk infrastrukturnya.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁷³

“Kegiatan operasionalnya saya sendiri yang ngatur, dari perencanaan pembeian produk, distribusi, produksi, dan pemasarannya. Ada karyawan yang bantu di produksi dan distribusi. Kita pakai pisang yang sudah matang dan bumbunya pakai yang ber merk dan halal. Pengemasan aman dan kalau dikirim biasanya pakai bubble wrap atau kardus itu sudah aman. Ada P-IRT sama halal untuk memudahkan produk masuk di penyalur. Nggak ada kendala sih kak.”

Berdasarkan hasil paparan data tersebut pelaku UMKM makanan di Kota Madiun pada aktivitas pendukung infrastruktur perusahaan islami memiliki prosedur kegiatan operasionalnya baik tertulis dan tidak tertulis sebagai manajemen umum. Prosedur kegiatan operasional ini membuat setiap aktivitas usaha memiliki standar. Oleh karena itu, setiap kegiatan operasional yang dijalankan UMKM makanan telah sesuai dengan standar usaha. Pelaku UMKM melakukan perencanaan

¹⁷³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

setiap aktivitas usahanya sendiri dan mengusahakan agar perencanaan tersebut dilaksanakan dengan baik. Perencanaan kualitas produk berupa kemanan dan kehalalan produk dapat terjaga hingga sampai ke konsumen. Perencanaan penjualan berupa perluasan pangsa pasar sehingga dapat melakukan penjualan produk sampai ke luar kota dan luar negeri. UMKM telah memiliki legalitas usaha berupa P-IRT dan sertifikasi halal yang bertujuan untuk jaminan produk dan memudahkan dalam memasukkan produk ke penyalur. Pengaturan keuangan oleh pelaku UMKM dilakukan dengan baik melalui kebijakan yang ditetapkan yaitu pencatatan keuangan secara manual dan komputersasi, sehingga perusahaan dapat lebih berkembang. Pelaku UMKM juga memiliki hubungan baik dengan *supplier*, penyalur, dan konsumen.

b. Manajemen Sumber Daya Manusia Islami

Manajemen sumber daya manusia dapat meningkatkan performa perusahaan produk halal, dan memerankan peran penting dalam meningkatkan kinerja rantai nilai halal. Hal tersebut tentunya didukung adanya pengembangan kualitas SDM tidak hanya pada pengembangan intelektual dan emosional, tetapi juga melibatkan spiritual dan moral.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁷⁴

¹⁷⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

“Pemilihan karyawan yang diperhatikan dari etos kerja dan kebersihan orangnya. Ada pelatihan di awal untuk karyawannya, Saya beri edukasi cara produksi dan pengemasan yang baik dengan memperhatikan kebersihan dan kualitas produk. Karyawannya ini sudah pengalaman kerja semua dan teman sendiri mbak jadi ya saya sudah kenal orangnya tetangga saya ya berbagi rezeki. Manfaatnya semakin mahir mbak, dulu saya masih mendampingi untuk packing tapi sekarang sudah mahir. Tetap kalau ada yang kurang sesuai ya saya evaluasi. Disiplin mbak mereka dan bertanggung jawab teradap tugas yang saya berikan. Kalau gaji ya saya berikan sesuai dengan pekerjaan mereka.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁷⁵

“Karyawannya tetangga sendiri, Setiap produksi saya yang masak karyawannya tinggal ngemas. Karyawan saya edukasi, pakai sarung tangan, masker, penutup kepala. Bermanfaat jadi lebih cepat selesai karena kalau pengemasan lama mbak, produknya juga lebih higienis. Disiplin, ya sesuai dengan prosedur yang saya berikan. Ya sesuai dong, gajinya sesuai dengan kerjanya.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut: Dia tetangga mbak. Ya saya kasih tau kalau bawa produknya hati-hati gitu. Bagus mbak kerjanya produk aman sampai tujuan. Manfaatnya ya membantu pendistribusian. Ya dibayar sesuai pekerjaannya.¹⁷⁶

Pendapat lain dinyatakan Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁷⁷

“Karyawan tetangga sini kan kita juga memanfaatkan tenaga sekitar. Memilih karyawan itu karena saya produksi sendiri nggak

¹⁷⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁷⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁷⁷ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

bisa menyelesaikan jadi memang butuh bantuan. Saya kasih petunjuk kak karena sudah biasa di dapur ya terus langsung bisa, termasuk proses produk halal ya di komunikasikan, pakai penutup kepala, masker, dan sarung tangan. Prosedur halal ada saya tempel di dapur. Mereka berkerja sesuai prosedur yang saya tetapkan dan bisa menghasilkan produk bagus dan bersih.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁷⁸

“Ya yang ada pengalaman kerja dan cekatan. Mereka dari daerah sini juga. Selain membuka lapangan kerja buat mereka ya bantu proses produksinya karena butuh lebih banyak orang. Ada, kan sebelumnya memang ada penyuluhana dulu kan, ada sosialisasi sertifikasi halal tak gabung sama yang latte. Tak kasih tau proses pembuatannya dan ketentuannya harus pakai masker dan sarung tangan. Gajinya ya disesuaikan sama kerjanya kak. Iya, mereka kerja produksi dan pemasaran itu sesuai intruksi ku kak.”

Berdasarkan hasil paparan data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM makanan di Kota Madiun pada aktivitas pendukung sumber daya manusia islami, pelaku UMKM melakukan perekrutan karyawan atas pertimbangan jarak tempuh dan keinginan bekerja. Pelaku UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Frizka Frozen tidak melakukan pelatihan khusus kepada karyawannya tetapi mereka melakukan pendampingan dan mengedukasikan tentang prosedur proses produksi maupun pengiriman produk yang mengutamakan keamanan produk. Sedangkan Pelaku UMKM Cheero Chips selain memberikan edukasi secara mandiri ke karyawannya tetapi juga mengikut sertakan karyawan mengikuti penyuluhan yang

¹⁷⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

diadakan ketika sertifikasi halal. Upah yang diberikan pelaku UMKM ke karyawannya didasarkan pada kualitas kerja.

c. Perkembangan Teknologi yang Tidak Menyalahi Syariah

UMKM memerlukan bantuan teknologi untuk perbaikan proses, produk, dan sistem telekomunikasi dalam rantai nilai halal. Melalui teknologi tersebut UMKM dapat mengkomunikasikan produk halal kepada konsumen dan mendukung proses-proses pembuatan dan distribusi produk halal.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁷⁹

“Kendaraan untuk pembelian bahan baku dan distribusi. Handphone untuk komunikasi ke konsumen, *supplier*, dan penyalur. Ada alat-alat seperti mesin press plastik dan mesin press mika untuk pengemasan produk, timbangan, penggilingan. Kalau teknologi untuk penyimpanan belum ada. Teknologi tidak ada kendala tetapi malah bermanfaat mbak mempermudah proses produksi dan mempercepat memasarkan produknya. Mesin giling ini mempermudah jadi saya nggak perlu ke tempat penggilingan. Lebih efisien.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁸⁰

“Teknologi hp untuk komunikasi, pelayanan, promosi. Mesin giling listrik untuk produksi, terus mobil untuk distribusi produk, alat pelabelan harga. Teknologi penyimpanan nggak ada. Ya memudahkan mbak, kalau mesin-mesin itu jadi lebih efisien, kalau mobil ya bisa ngirim banyak produk dan produk lebih aman. Kalau

¹⁷⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁸⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

halal saya nggak jelaskan mbak di kemasan juga sudah ada. Orang-orang kalau lihat di kemasan ada logo halalnya ya sudah itu.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁸¹

“Pakai motor mbak kalau beli bahan baku, penyimpanan bahan nggak pakai teknologi saya pakai kardus. Kalau produk jadi pakai freezer. Komunikasi dan pemasaran pakai handphone. Memudahkan sekali apalagi freezer itu mbak menjaga kualitas produknya. Handphone juga bermanfaat karena saya pesenan juga dari online. Iya saya sampaikan kalau produknya sudah halal mbak kalau ada yang tanya. Tapi sejauh ini nggak ada yang tanya produknya halal atau tidak.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut: HP untuk sarana pemesanan produk. Kalau produksi ada kompor besar, spinner, oven, dan mesin sealer. Mobil untuk ngirim produk dan beli bahan baku. Memudahkan komunikasi, memudahkan produksi. Kalau mesin sealer harus pakai itu kalau nggak, ya nggak bisa. Saya sampaikan kak kalau produknya sudah halal bahan-bahanpun halal.¹⁸²

Pendapat lain dinyatakan Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁸³

“Ada alat stempel untuk expired, kalau kemasan pakai pakai hand seal, terus handphone untuk komunikasi ke *supplier* dan konsumen, kendaraan motor dan mobil untuk distribusi produk. Penyimpanan di gudang ditaruh kardus. Mempermudah untuk usaha Cheero nya.

¹⁸¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁸² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁸³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

Halalnya di kemasan itu kak, konsumen nggak ada yang tanya detailnya.”

Berdasarkan hasil paparan data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM makanan di Kota Madiun pada aktivitas pendukung teknologi, pelaku UMKM menggunakan teknologi berupa mesin, kendaraan, dan handphone untuk kegiatan usaha yang lebih efisien dan hasil produk yang terjamin keamanannya. Teknologi yang digunakan pelaku UMKM mengutamakan fungsi teknologi dan prosedur-prosedur yang baik. Teknologi yang digunakan mampu menjalankan aktivitas dan prosedur yang dibuat sehingga mampu menghasilkan produk akhir yang baik dan halal. Pelaku UMKM mengkomunikasikan produk halalnya hanya terbatas pada produk halal yang tercantum pada kemasan produk saja.

d. Pengadaan Halal

Pengadaan halal yang terdiri dari enam tahapan, yakni menentukan spesifikasi, memilih pemasok, melakukan perjanjian, pemesanan, pengiriman, serta tindak lanjut dan evaluasi dengan mensyaratkan spesifikasi tambahan.

Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁸⁴

“Saya yang melakukan perencanaan pembelian bahan baku, perencanaannya ya saya beli sesuai kebutuhan sekali produksi, halalnya diperhatikan. Bahan baku saya beli di Pasar Besar Kota Madiun dan toko yang sudah langganan. Spesifikasi produk seperti

¹⁸⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

kacang yang fresh, cabai yang masih fresh, daun jeruk fresh dan lebar, gula pasir dan garam yang ada sertifikasinya, asam tanpa biji dan asam baru, gula merah dengan merk yang sama setiap pembelian. Iya ada kontrak mbak karena saya beli di satu tempat. Asam pesan lewat WA saya minta yang baru dan tanpa biji, kalau bahan lain saya belanja sendiri dan memilih sendiri. Proses pengiriman yang penting produknya bersih. Kalau untuk penyimpanan yang mendetail tidak mbak, yang penting produknya baru bukan yang sudah lama di simpan. Iya, kalau gula pasir dan garam sudah pasti halal kalau lainnya saya percaya saja mbak kalau produknya halal seperti cabai dan lain-lain. Kalau kendala di gula merah yang belum ada sertifikasi halal mbak. Barang-barang yang dibeli ya itu bahan produksi; peralatan produksinya mbak, dari mesin, ember, timbangan; kemasan produk; etalase buat menyimpan produk jadi; listrik, gas, air; kemasana untuk distribusi produk; dan peralatan produksi sepeeti masker dan sarung tangan. Pembelian ini untuk memenuhi produksinya mbak dan juga menjaga keamanan produk.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁸⁵

“Iya saya, perencanaan ya sesuai bahan yang diperlukan. Bahan baku saya ambil dari beberapa pemasok, kacang saya beli di Ponorogo, gula merah saya beli di madiun itu yang produksi gula pemilik tokonya, bahan lain seperti cabai, asam, dan garam beli di sini. Iya ada spesifikasinya, kayak kavang itu saya minta yang besar-besar, bersih, nggak bau tengik. Cabai minta yang cabai ori, produk lain juga minta yang premium. Pemasok ada beberapa yang langganan, yang penting produknya bagus saya beli. Iya ada kontrak, saya biasa pesannya lewat telepon atau WA, kalau yang beli sendiri ya saya pilih sendiri. Saya nggak ada persyaratan mbak tapi *supplier* kacang saya mengizinkan saya untuk lihat proses pembuatannya. Iya pasti, kalau beberapa produk memiliki sertifikasi halal saya pilih yang bersih dan bagus. Kalau kendala pembelian bahan baku, mungkin daun jeruknya kalau musim panas jelek-jelek. Jadi saya harus cari di penjual lain yang bagus. Alatnya yang dibeli penggilingan, wadah sambel itu baskom plastik, timbangan, listrik, air, gas, alat

¹⁸⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

pengemasan, terus kemasan produknya, kardus untuk pengiriman produk, dan etalase untuk tempat produknya. Dibeli untuk keperluan produksi dan pemasaran sambel pecelnya biar lebih aman.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁸⁶

“Saya mbak, dilihat dari keperluan bahannya apa saja. Pengadaan bahan kalau ayam saya beli di RPA Berkah itu sudah bersertifikasi, tepung saya beli di toko sudah bersertifikasi juga, kalau bawang merah, bawang putih, dan tahu saya beli di pasar. Spesifikasi produk yang penting semua fresh mbak, kalau nggak fresh nggak saya beli. Nggak ada persyaratan penyimpanan mbak. Kalau pemantauan produk halal yang penting ada logo halalnya sih mbak. Nggak ada kendala untuk pembelian bahan baku. Iya listrik untuk freezernya, gas, toples dan leser plastik, air, pisau, thinwall. Iya untuk memudahkan usahanya dan menjaga kualitas produknya.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁸⁷

“Saya yang merencanakan, perencanaan pembelian bahan baku disesuaikan kebutuhan. Pengadaan bahan kalau minyak, dan gula saya beli di satu toko. Pisang saya beli di penjual yang ada saja karena nggak semua penjual *ready* pisang yang saya mau. Pisang itu saya minta yang bagus dan sudah matang, gula dan minyak saya harus pakai gulaku dan sunco yang sudah bersertifikasi halal. Saya datang ke tokonya kak jadi saya memilih sendiri. Ya karena saya beli sendiri produknya saya yang menjaga kehalalan produk sampai ke rumah. Tidak ada persyaratan penyimpanan yang penting kalau pisang yang kualitas bagus, kalau minyak dan gula yang ber merk dan ada logo halal. Kendala mungkin di pisang kak yang tidak semua pedagang *ready* pisang itu jadi harus cari yang lain. Ada beli alat wajan, kompor besar, spinner, oven, pengiris pisang, sealer, kemasan produk, kardus, bubble wrap, air, listrik, gas. Untuk

¹⁸⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁸⁷ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

menjaga produknya dari kontaminasi, untuk hasil produk yang bagus sesuai SOP.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁸⁸

“Perencanaan saya. Semua barangnya dikirim kesini. Karena udah langganan jadi tinggal pesen. Belinya sesuai jumlah dalam sekali produksi. Spesisikasi tertentu dari kualitasnya kak. Kalau misalnya pesan ada yang kurang sesuai ya kita komplain. Kalau nggak sesuai dan terlanjur dikirim kita pisahkan terus kita retur. Kalau pengiriman aku minta di kemas dengan baik dan bersih biar produknya nggak rusak pas sampai kesini. Nggak ada sih kak, penyimpanan produk pasti sudah dijaga di sananya. Iya dipantau, saya mintanya barang yang sudah sertifikasi dan merk yang sama, seperti minyak sunco atau bimoli, gulanya gulaku. Ada kendala di pisang buat chipsnya, cari pisang yang matang itu rada susah. Stempel expired itu, Tupperware plastik, plastik untuk nimban produk, timbangan, kemasan produk, plastik kresek dan kardus untuk wadah. Biar kualitas produknya terjaga kak.”

Berdasarkan hasil paparan data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM makanan di Kota Madiun pada aktivitas pendukung pengadaan halal, pelaku UMKM melakukan perencanaan permintaan produk sesuai kebutuhan barang. Bahan baku diambil dari beberapa pemasok dengan pertimbangan produk berkualitas dan halal. Pelaku UMKM memberikan persyaratan proses pengiriman bahan baku untuk menjaga keamanan dan kualitas bahan baku. Pelaku UMKM juga melakukan pembelian peralatan dan sarana prasarana yang dapat mendukung aktivitas utama pada usahanya.

¹⁸⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

3. Dukungan Pemerintah untuk Halal *Value Chain* pada UMKM di Kota Madiun

Pemerintah menjadi salah satu faktor yang memegang peran penting dalam mempromosikan industri halal dan memperkuat rantai nilai halal. Melalui dukungan pemerintah, pelaku UMKM memperoleh pendidikan, infrastruktur, dan pemasaran produk halal yang memberikan manfaat untuk kelanjutan usahanya.

Seperti yang dikatakan oleh Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecel Srikandi, sebagai berikut:¹⁸⁹

“Pemerintah kalau dari bantuan modal nggak ada sih mbak ya, cuman saya sekali dapat bantuan dari polres waktu covid, bantuan alat ndak ada, cuman kita dibantu untuk uji nutrisi dari disnaker. Uji nutrisi tidak semua lolos, nah ini kebetulan saya masuk dan ngirim sampel produk di Kita ndak dapat bantuan modal tetapi difasilitasi seperti ini dari pemerintah kota. Halal saya juga dapat kuota gratis Sehati sudah itu tinggal terima jadi yang mengisi data-data dari penyelia halal. Pas mau sertifikasi ada penyuluhan tentang produk halal. Perizinan UMKM semua di fasilitasi. Mungkin ada mbak kalau keuangan tapi saya ndak ikut. Pendidikan ada dari pemerintah, dari disnaker. Ya sosialisasi gitu pelatihan pengemasan untuk bisa tahan. Komunikasinya melalui WhatsApp mbak ada grupnya khusus UMKM sambel pecel.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Ch. Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁹⁰

“Kalau dari pemerintah kota mereka ngasih support ngasih pelatihan foto produk, pemasaran lewat medsos, pelatihan kewirausahaan. Kalau produk halal ada penyuluhan dari Kemenag kalau mau daftar halal. Perizinan semua gratis, tapi kalau bantuan modal dan bantuan alat selama saya punya usaha belum pernah dapat. Kalau kirim di Eropa

¹⁸⁹ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁹⁰ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

dibantu sama pihak Disnaker diadakan kurasi produk, saya lolos sudah ada orderan dua kali jadi semua difasilitasi sama dinas, karena dokumen masuk di amerika susah kurang lebih 15 juta. Informasi disampaikan lewat WA ada komunitasnya mbak.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁹¹

“Nggak pernah dapat mbak bantuan keuangan atau alat ya. Bantuannya cuman dari Madiun ngemil dari Disnaker bantu promosi melalui online. Kalau sertifikasi halal itu gratis mbak. Sosialisasi ada mbak biasanya yang mengadakan kelurahan ada kerjasama sama pihak lain, tapi aku ya jarang ikut mbak. Produk halal ada penyuluhan sebelum dapat sertifikasi halal. Di PRC itu disediakan stand khusus Kecamatan Manguharjo cuma jarang titip produk karena disana nggak disediakan freezer dan nggak boleh masak, takut produknya rusak. Ada bazar-bazar juga biasanya diinfokan kalau mau ikut. Iya ada komunikasinya biasanya melalui grup WA.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁹²

“Saya mesin sealer ini dapat bantuan dari provinsi, ya pelatihan pelatihan itu dari disnaker ada pelatihan bagaimana agar makanan tidak terkontaminasi, kita juga diizinkan menjual produk kita misalkan di PRC itu juga merupakan dukungan dari pemerintah. Sebelum sertifikasi itu ada penyuluhan mbak ya tentang sertifikasi halal dan produk halal. Perizinan termasuk sertifikasi saya dapat gratis semua, cuman merk yang kena bantuan bayar separohnya. Kalau bantuan keuangan tidak ada kak. Komunikasi melalui WhatsApp kak.”

Pendapat lain dinyatakan Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁹³

¹⁹¹ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁹² Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

¹⁹³ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

“Ya pasti ya ini ngesare di WahtsApp kalau ada informasi pelatihan gratis, kemarin juga ada yang fasilitas kemasan dan merk itu juga ada. Kalau fasilitas lain aku belum pernah ikut sih kayak CPPOB terus BPOM itu belum pernah ikut karena kemarin masih nunggu untuk fasilitasi tentang uji nutrisi dulu. Kemarin saya juga udah di sertifikasiin halalnya sama dinas juga kan melalui program gratis. Kalau peralatan nggak ada, dukungan keuangan nggak ada. Soalnya kemarin itu kan sempat ditanya butuhnya apa, ya sekarang butuh kemasan yang bernitrogen bisa memperpanjang umur produk, cuman dari pemerintahnya belum ada kelanjutan. Disediakan stand juga yang masuk di galeri kadin yang di psc nya kalau di pre belum.”

Dukungan dari pemerintah tersebut memberikan beberapa manfaat kepada UMKM. Seperti yang dikatakan Ibu Sri Suwartini selaku pemilik Sambel Pecem Srikandi, sebagai berikut:¹⁹⁴

“Bermanfaat mbak, ya membantu pemasaran sambel pecelnya dan perizinan yang gratis itu mengurangi biaya. Outlet memperhatikan halalnya mbak rata-rata ,mereka minta yang sudah sertifikasi halal, pihak toko oleh-oleh ngecek sertifikasi halalnya ada juga yang minta fc legalitas PIRT. Jadi fasilitas perizinan usaha membantu masuk di toko-toko itu. Pelatihan itu membantu kita menambah pengetahuan. Tidak kesulitan mbak karena ada beberapa keadaan yang ditoleransi sama pihak Kemenag. Kemarin juga diberi saran buat rak khusus untuk bahan baku produksi. Kita bertahap mbak menambah fasilitasnya. Sekarang masih konsisten menjaga jaminan halal produknya mbak, konsisten menjaga rasa dan kualitasnya.”

Pendapat lain dinyatakan oleh Ibu Ch.Lies Setyorini selaku pemilik Sambel Pecel Mak Lies, sebagai berikut:¹⁹⁵

“Setelah sertifikasi cukup menguntungkan kalau setelah sertifikasi halal biasa saja sih mbak peningkatannya, kalau dari penjualan kan tergantung pemasarannya kita. Kadang ada beberapa toko yang minta sertifikasi apalagi sejak ada peraturan produk makanan minuman wajib

¹⁹⁴ Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

¹⁹⁵ Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

sertifikasi halal. Bantuan pemasaran yang di Amerika itu membantu sekali semua difasilitasi dinas jadi lebih mudah, kalau ngurus sendiri susah dan mahal. Bantuan pelatihan itu juga membantu, kita jadi lebih tau seperti foto produk dan pemasaran lewat medsos. Pasti harus tetap dijaga halalnya dan kualitas produk. Sebenarnya tempat nyimpan bahan baku sama pengemasan kan nggak boleh jadi satu sama tempat produksi, tapi ini diperbolehkan dengan syarat menjaga halalnya dan kebersihannya.”

Pendapat lain dinyatakan oleh Ibu Frizka Ardian selaku pemilik Frizka Frozen, sebagai berikut:¹⁹⁶

“Sertifikasi halal dan perizinan gratis mbak jadi memudahkan dari segi biayanya. Kemarin pihak disnaker tanya pas didatangi Madiun ngemil itu gimana, tapi ya sama saja dari penjualannya. Mungkin karena tempatnya yang kurang strategis jadi orang masih bingung kalau mau cari. Semenjak ada sertifikasi pemesanan biasa saja mbak nggak ada perkembangan. Iya masih melakukan jaminan produk halal mbak kan beli bahan yang sertifikasi halal juga.”

Pendapat lain dinyatakan oleh Ibu Indah Ratnawati selaku pemilik Keripik Pisang ACHE, sebagai berikut:¹⁹⁷

“Membantu kak, perizinan gratis itu kan meringankan saya. Tidak ada kesulitan kak kalau pemenuhan jaminan halal kita juga konsisten masih menjaga jaminan halal dan kualitas produknya. Kita produksi benar-benar tidak terkontaminasi dengan barang yang nggak halal, karena saya sendiri muslim ya kalau untuk konsumsi itu lebih percaya diri, kadang kalau nggak ada halalnya bikin tanda tanya. Kita pingin membuang itu semua bahwa ini produknya benar-benar halal. Ada peningkatan kak setelah sertifikasi halal untuk permintaan konsumennya.”

Pendapat lain dinyatakan oleh Ibu Angelika selaku pemilik Cheero Chips, sebagai berikut:¹⁹⁸

¹⁹⁶ Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

¹⁹⁷ Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

“Membantu kak, kita jadi lebih mudah kalau masuk ke toko, karena masuk toko ritel itu mesti ditanya perizinannya. Kalau enggak nanti tokonya bisa kena evaluasi juga. Pelatihan gratis juga membantu. Nggak kesulitan sih untuk pemenuhannya. Masih kak jaminan dan kuantitasnya masih dijaga, kita pakai produk yang berkualitas dan halal. Walaupun produknya di pasaran ada yang melempem ya kita tarik produknya ganti yang baru.”

Berdasarkan hasil paparan data di atas dapat di tarik kesimpulan bahwa dukungan pemerintah yang diterima UMKM makanan di Kota Madiun terdiri dari fasilitasi perizinan, fasilitasi pemasaran produk, dan pendidikan berupa pelatihan gratis. Dukungan tersebut memberi manfaat pada UMKM berupa efisiensi biaya untuk perizinan, mempermudah pemasaran produk halal dengan penyediaan tempat pemasaran produk halal seperti Pahlawan Religi Center, dan menambah pengetahuan kewirausahaan dan produk halal melalui pelatihan yang diberikan. Hanya saja, pada UMKM Frizka Frozen bantuan yang diperoleh berupa pemasaran kurang dirasakan hasilnya. Dukungan ini diperoleh pelaku UMKM makanan dari dinas terkait seperti Kemenag Kota Madiun dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Kota Madiun.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada dinas terkait, yaitu Ibu Datik Ardiah selaku penyelenggara zakat dan wakaf dan satgas halal Kemenag Kota Madiun, sebagai berikut:¹⁹⁹

“Fasilitasi gratis pada pengajuan sertifikasi halal self declare saja, kalau pengajuan sertifikasi halal reguler ada reguler mandiri dan fasilitasi.

¹⁹⁸ Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

¹⁹⁹ Datik Ardiah, *Wawancara*, 29 Oktober 2024.

Self declare ini adalah pernyataan pelaku usaha sendiri. Yang bisa self declare adalah makanan dan minuman. Jenis makanannya itu harus yang tidak mengandung hewani. Kalau mengandung hewani tidak dapat di self declare kan, karena pake hewani itu harus ada telusurnya. Kemenag kota sebagai pengawas, pembimbing, karena yang melakukan kegiatan untuk audit di pelaku usaha yang self declare adalah pendamping proses produk halal yang direkrut dari beberapa LPH. Kalau kemenag kabupaten/ kota tidak memberikan dukungan finansial, tetapi kita mengajak pelaku usaha untuk segera daftar sertifikasi halal. Jadi istilahnya untuk memberikan edukasi, pengetahuan, pemahaman, kepada pelaku usaha pentingnya sertifikat halal. Edukasinya itu terkait bagaimana tata cara pengajuan sertifikat halal, pentingnya sertifikat halal, tentang proses produk halal yang benar melalui sosialisasi bisa lewat podcast, bisa kita diundang atau di perkumpulan/ paguyuban pelaku usaha. Jadi itu tugas kami untuk memberikan pengertian kepada pelaku usaha dan apa saja yang harus disiapkan ketika ada audit. Sosialisasi semua pelaku UMKM makanan dan minuman, kalau penyuluhan sebelum sertifikasi halal untuk pelaku UMKM yang mau mendaftarkan sertifikasi saja. Persyaratan penyimpanan tergantung kemampuan pelaku usaha. Kalau kemampuan pelaku usaha itu skala kecil seperti sambel pecel itu ndak apa-apa kalau jadi satu dengan tempat produksinya. Tapi kalau yang besar harus terpisah. Jadi harus bisa memilah-milah pelaku usaha ini tingkatannya seperti apa. Kalau misalnya usaha rumahan terus dilarang, kasian kalau ndak punya tempat. Tapi kebanyakan memang pelaku usaha itu misalkan di dapur tetapi tempat penyimpanan bahan di ruang tamu seperti itu bisa. Istilahnya diusahakan untuk terpisah itu yang skala kecil/ rumahan. Kalau produksinya bisa dikatakan produksinya menengah harus di pisah. Beda dikatakan menengah sama memang sudah menengah. Kalau kendalanya di Kota Madiun belum punya RPH yang memiliki sertifikasi halal, RPU/RPA baru sedikit yang punya sertifikasi halal. Kemenag bisa rekomendasikan tempat RPH, RPA/RPU yang dagingnya sudah memiliki sertifikasi halal. Seperti pembelian di supermarket atau kota lain yang rumah potongnya sudah memiliki sertifikasi halal.”

Pernyataan lain dikatakan oleh Bapak Widodo Riyad Ridwanto selaku Subkoordinator Pemberdayaan Usaha Mikro Dinas Tenaga Kerja,

Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Kota Madiun, sebagai berikut:²⁰⁰

“Jumlah UMKM sampai saat ini ada 3600 an dan untuk jumlah makanan minuman ada 337 UMKM. Fasilitas tempat ada di Pahlawan Religi Center itu ada tenda-tenda binaan dinas. Semua fasilitas gratis dan disediakan UMKM tinggal memanfaatkan. Pahlawan Religi Center itu termasuk membantu menyediakan tempat penjualan dan pemasaran produk yang berizin dan bersertifikasi halal. Kalau dari segi keuangan bantuan modal tidak ada tapi kita untuk fasilitasnya. UMKM bisa mengajukan permohonan ke kami kemudian dibuatkan surat rekomendasi ke bank BPR Bank Daerah Kota Madiun. Rekomendasi itu bisa menurunkan suku bunga dari yang 12% per tahun menjadi 6% per tahun. Untuk saat ini kebutuhan bahan baku masih tingkat lokal semua jadi tidak ada kesulitan dari UMKM untuk pemenuhan bahan baku. Kalau distribusi untuk saat ini yang di area Madiun atau luar kota dari UMKM sendiri jadi belum difasilitasi, karena kita masih di lingkup pemasarannya. Kalau mempromosikan dari kita biasanya ada, kita bantu lewat media sosial Instagram dan kita sudah seleksi. Kita juga ada web umkm.madiunkota.id itu berisi galeri produk unggulan Kota Madiun ada UMKM mamin, handycraft, fashion, dan lainnya. Disediakan-katalog juga untuk pengadaan barang dan jasa pemerintah. Kalau pelatihan, di tahun ini ada pelatihan barbershop dan barista. Jadi Untuk UMKM yang bisa, kita latih lagi untuk meningkatkan keterampilannya. Sama UMKM pengolahan rumah tangga, jadi pengembangan supaya bisa membuat produk untuk menambah penghasilan mereka. Kalau untuk pelatihan sertifikasi halal kita memfasilitasi masuknya di bidang industri dan bekerjasama dengan kemenag. Kalau untuk fasilitas perizinan seperti NIB sekarang melalui DPMPSTP bisa online atau langsung datang ke sana perizinan semua disana, kalau P-IRT sekarang masuknya di Dinkes soalnya ada syarat-syarat khusus yang harus dipenuhi biasanya perlu verifikasi dari puskesmas juga. Komunikasi kalau yang di PRC itu ada paguyuban, asosiasi, juga ada wa grup semua komunikasi lewat situ. Manfaatnya memudahkan UMKM, UMKM jadi terfasilitasi baik dari tempat penjualan, penjualan juga meningkat, adanya pengembangan untuk label dan kemasan juga menguntungkan UMKM.”

²⁰⁰ Widodo Riyad Ridwanto, *Wawancara*, 08 November 2024.

Berdasarkan hasil paparan data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM makanan di Kota Madiun memperoleh dukungan pemerintah untuk rantai nilai halal yaitu bantuan infrastruktur berupa tempat penjualan produk, bantuan pemasaran produk melalui media sosial, bantuan pelatihan dan sosialisasi terkait produk halal dan pengembangan keahlian, serta bantuan fasilitasi perizinan dan rekomendasi permohonan bantuan model ke BPR Bank Daerah Kota Madiun. Kementerian Agama Kota Madiun memberikan dukungan kepada pelaku UMKM berupa edukasi tentang sertifikasi halal kepada pelaku UMKM yang akan mendaftarkan sertifikasi halal produknya. Kemudian Kementerian Agama Kota Madiun juga memberikan pendampingan kepada pelaku UMKM yang mendaftarkan sertifikasi halal. Kemenag juga memfasilitasi sertifikasi halal gratis bagi UMKM makanan dan minuman yang menggunakan jalur *self declare*.

Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Usaha Mikro memberikan dukungan berupa penyediaan penjualan produk berizin dan bersertifikasi halal, memberikan pendidikan berupa pelatihan pengembangan keterampilan. Pada pendistribusian produk UMKM, Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Usaha Mikro belum memberikan dukungan karena fokus bantuan dari pemerintah saat ini adalah pemasaran. Tetapi, untuk ketersediaan produk halal dari pihak Kemenag berusaha memberi rekomendasi kepada pelaku UMKM lokasi atau tempat yang menyediakan produk yang sudah bersertifikasi halal. Dukungan pemerintah tersebut

memberi manfaat kepada UMKM berupa kemudahan pengurusan perizinan usaha, peningkatan penjualan, dan pendidikan terkait kewirausahaan dan produk halal. Hanya saja para pelaku UMKM tidak menggunakan fasilitas rekomendasi permohonan keuangan di BPR Bank Daerah Kota Madiun.



BAB IV

**ANALISIS AKTIVITAS UTAMA, AKTIVITAS PENDUKUNG, DAN
DUKUNGAN PEMERINTAH UNTUK HALAL *VALUE CHAIN* PADA
UMKM DI KOTA MADIUN**

A. Analisis Aktivitas Utama Halal *Value Chain* Pada UMKM di Kota

Madiun

Analisis aktivitas utama mempelajari perjalanan dari bahan baku hingga pemasaran yang meliputi logistik masuk halal, operasi/ produksi halal, logistik keluar halal, pemasaran dan penjualan halal, serta pelayanan halal. Melalui analisis aktivitas utama, diperoleh gambaran sejauh mana keterkaitan antar proses untuk menghasilkan produk sesuai kriteria halal dengan jumlah dan harga yang tepat. Kegiatan penambahan nilai produk oleh UMKM makanan di Kota Madiun tidak semua tahapannya dikelola oleh satu pihak atau manajemen, melainkan terdapat konektivitas pemasok dan konsumen. Oleh karena itu, hubungan pemasok dan konsumen dengan perusahaan yang saling mendukung akan memberikan keberlanjutan usaha. Namun, aktivitas utama ini akan terganggu, ketika aktivitas pendukung tidak berfungsi optimal.

1. Logistik Masuk Halal

Logistik masuk halal merupakan tahap awal dari aktivitas utama rantai nilai halal. Tahap ini terdiri dari kegiatan pemilihan *supplier*, pergudangan, transportasi, dan operasional akhir. Tahapan – tahapan yang dilalui dalam proses tersebut menjadi filter yang meminimalkan kontaminasi silang antara halal dan haram yang menyulitkan dalam

industri halal. Dalam pandangan Intan Kusuma Pratiwi, pelaku usaha harus tetap melakukan kontrol integritas halal pada penyedia layanan logistik halal karena hal tersebut merupakan tanggungjawab pemilik usaha. Pelaku usaha tetap harus memberikan batasan atau menentukan tingkat pemisahan, spesifikasi komunikasi dan persyaratan layanan lainnya. Pada penerimaan material bahan baku pelaku usaha perlu melakukan pemeriksaan pada barang halal yang diterimanya. Bahan baku yang diterima ditempatkan pada ruangan khusus yang tidak bercampur dengan barang non halal atau najis berat. Transportasi yang digunakan untuk pengambilan pesanan tidak tercampur dengan produk non halal dalam satu kargo.²⁰¹

Para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun menyatakan bahwa dalam pemilihan *supplier* bahan baku, pelaku UMKM memberikan persyaratan berupa produk yang sudah bersertifikasi halal, kualitas produk yang bagus, dan komunikasi berjalan baik antara *supplier* dan pemilik usaha terkait persyaratan produk. Penerimaan bahan baku dilakukan dengan peninjauan secara fisik untuk melihat kualitas bahan, kebaikan bahan, dan kehalalan bahan. Bahan yang diterima akan dimasukkan ke gudang atau langsung di produksi dan bahan yang tidak diterima akan diperlakukan sesuai dengan kesepakatan dengan pemasok. Pergudangan terdapat tempat tersendiri yang terpisah dari bahan baku selain untuk produksi dan barang non halal. Penanganan bahan pada bagian gudang,

²⁰¹ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply*, 23.

yaitu penyimpanan bahan sesuai dengan ketentuan penyimpanan yang ditentukan masing-masing pelaku UMKM dengan mempertimbangkan keamanan bahan. Pelaku UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Cheero Chips yang menerima produk dan dikirim menuju rumah berdasarkan pada kepercayaan terhadap *supplier*, melakukan pengecekan kondisi kendaraan pengangkut, dan memberi persyaratan keamanan pengiriman bahan. Pelaku UMKM Frizka Frozen dan Keripik Pisang ACHE menggunakan transportasi sendiri untuk mengambil bahan baku menghindari kontaminasi non halal dan najis dengan rajin membersihkan transportasi yang digunakan serta menggunakan alat pengangkut yang bersih.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pelaku UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori yang diterapkan di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas utama logistik masuk halal UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori yaitu pertama, pelaku UMKM makanan di Kota Madiun telah melakukan kontrol integritas halal melalui komunikasi lancar kepada *supplier* terkait penanganan dan keamanan pengiriman bahan baku. Kedua, pelaku UMKM telah melakukan pemeriksaan kualitas dan kehalalan bahan baku yang diterimanya. Ketiga, pelaku UMKM telah menempatkan bahan baku pada tempat khusus yang terbebas dari najis dan kontaminasi non halal. Keempat, pelaku UMKM yang melakukan

pembelian bahan secara mandiri telah menjaga keamanan bahan dan kargo. Aktivitas utama logistik masuk halal yang dilakukan UMKM makanan di Kota Madiun memiliki penambahan nilai produk berupa keseriusan perusahaan untuk menjaga bahan pada keamanan dan kehalalan bahan pada proses penanganan produk.

2. Operasi/ Produksi Produk Halal

Operasi/ produksi produk halal mencakup proses produksi halal, lokasi produksi, dan peralatan yang digunakan untuk produksi. Setiap UMKM memiliki proses produksi yang berbeda-beda sesuai dengan kebijakan usaha yang ditentukan pemilik UMKM, namun secara umum proses produksi terdiri dari penimbangan bahan baku, pencampuran, pemasakan, dan pengemasan. Menurut pandangan Marco Tieman, dalam produksi halal bahan baku yang digunakan harus terjamin status kehalalannya dan sudah bersertifikasi halal. Lokasi produksi wajib dipisahkan dari yang memungkinkan kontaminasi dengan bahan atau zat haram. Lokasi, tempat, dan peralatan wajib untuk dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan yang tidak halal. Peralatan pengolahan produksi produk halal baik peralatan penampungan, penimbangan, pencampuran, pemasakan, maupun pengemasan wajib tidak digunakan secara bergantian dengan barang yang tidak halal, menggunakan peralatan pembersihan yang berbeda dengan bahan atau produk non halal, serta memiliki tempat penyimpanan peralatan tersendiri yang terpisah dengan peralatan yang digunakan untuk mengolah produk non halal. Selain itu,

perusahaan harus memiliki prosedur tertulis untuk diagram alur produksi agar mampu mendeteksi aktivitas atau titik kritis halal, karena setiap perusahaan wajib memperhatikan titik kritis halal dalam proses produksinya.²⁰²

Para pelaku UMKM menyatakan bahwa mereka sudah menggunakan bahan baku yang terjamin status kehalalannya dan bersertifikasi halal. Pelaku UMKM tidak menggunakan bahan hewani yang non halal, bahan nabati non halal, ataupun menggunakan bahan lain seperti bahan tambang, sintetis, dan campuran non halal. Pelaku UMKM menggunakan bahan baku pangan yang dikecualikan dari kewajiban sertifikasi halal berupa bahan yang berasal dari tumbuhan atau tanaman tanpa proses pengolahan dan bahan kimia yang tidak mengandung bahan non halal. Bahan tambahan pangan berupa perisa seperti gula, garam, dan kaldu yang bersertifikasi halal.

UMKM memiliki lokasi produksi terpisah dari kontaminasi produk non halal dan memiliki ruangan tersendiri untuk produksi. Beberapa UMKM seperti UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Frizka Frozen dalam proses pemasakan produk masih jadi satu dengan dapur rumah tangga. Meskipun begitu, tempat produksi tersebut tetap diperhatikan kebersihan dan kehalalannya. Alat produksi yang digunakan UMKM merupakan alat yang khusus digunakan untuk proses produksi halal. Aspek kebersihan dan kehalalan diperhatikan oleh pelaku UMKM

²⁰² Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, 2021, 28-29.

dalam memproduksi produk. Perawatan dilakukan oleh UMKM dengan melakukan proses pembersihan lokasi produksi secara rutin dan pembersihan alat produksi segera setelah proses produksi berlangsung. Perawatan alat produksi dilakukan dengan melakukan pembersihan menggunakan air panas dan air mengalir serta penyimpanan alat pada tempat yang telah disediakan.

Pembuatan produk yang baik dan halal oleh UMKM makanan dengan cara tenaga kerja menggunakan masker, sarung tangan, dan penutup kepala ketika proses produksi berlangsung dan pengemasan produk. UMKM Keripik Pisang ACHE dan Cheero Chips memiliki prosedur tertulis tentang produk halal pada tempat produksinya. Pemasangan prosedur tersebut bertujuan agar titik kritis halal diketahui oleh karyawan dan pemilik usaha sehingga proses produksi tetap memperhatikan keamanan dan kehalalan proses produksi. UMKM Sambel Pecel Srikandi dan Frizka Frozen tidak memiliki prosedur tertulis tentang produksi produk halal karena merasa prosedur tertulis tidak diperlukan, Sambel Pecel Mak Lies memiliki prosedur tertulis tentang produk halal tetapi tidak di pasang pada tempat produksi.

Menurut data hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas utama operasi/ produksi halal UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori.

Pertama, pelaku UMKM makanan di Kota Madiun sudah menggunakan bahan baku yang terjamin kehalalannya dan bersertifikasi halal. Kedua, lokasi produksi pelaku UMKM makanan dipisahkan dari kontaminasi non halal dan najis. Pelaku UMKM makanan di Kota Madiun sudah menjaga kebersihan dan kehalalan lokasi dan peralatan produksi. Peralatan produksi ditempatkan di tempat terpisah. Hanya saja tidak semua UMKM memiliki prosedur tertulis tentang produksi produk halal yaitu UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Frizka Frozen. Hal tersebut dikarenakan pelaku usaha merasa prosedur tertulis tersebut tidak diperlukan. Aktivitas utama operasi/ produksi halal menambah nilai produk berupa keseriusan UMKM dalam menjaga proses pembuatan produk sehingga produk yang dihasilkan memiliki keamanan dan kehalalan yang terjaga. penambahan nilai produk pada aktivitas utama operasi/ produksi halal oleh pelaku UMKM meliputi pengubahan bahan baku menjadi produk.

Kegiatan operasi yang dilakukan UMKM makanan di Kota Madiun sebagai berikut:

1. Sambel Pecel Srikandi. Kegiatan operasi diawali dengan mencuci bahan baku yang perlu melalui proses pencucian. Kemudian dilakukan penimbangan bahan baku dan bahan tambahan sebelum memasuki proses produksi. Penimbangan bahan dilakukan dengan wadah bersih dan halal. Bahan yang telah ditimbang selanjutnya dikukus bagi bahan yang perlu melalui proses pengukusan, setelah itu bahan dibawa ke

ruang produksi menggunakan wadah bersih dan halal. Selanjutnya proses pencampuran pertama dengan mencampurkan daun jeruk, asam, kacang tanah, cabai, dan gula merah secara manual menggunakan tangan. Kemudian proses pencampuran ke dua dilakukan dengan menggiling semua bahan tersebut menggunakan mesin penggiling yang khusus digunakan untuk menggiling sambel pecel. Setelah digiling dilanjutkan pencampuran ke tiga untuk mencampurkan hasil gilingan dengan garam dan gula pasir. Pengemasan produk diawali dengan memasukkan produk ke dalam plastik kemudian di timbang. Setelah di timbang plastik di press menggunakan alat selaer pertama, kemudian plastik yang sudah di press dimasukkan mika yang sudah ditemplei label. Mika di press dengan alat selaer ke dua.

2. Sambel Pecel Mak Lies. Kegiatan operasi diawali dengan mencuci bahan baku yang perlu melalui proses pencucian. Kemudian dilakukan penimbangan bahan baku dan bahan tambahan sebelum memasuki proses produksi. Penimbangan dilakukan dengan wadah bersih dan halal. Bahan yang sudah di timbang kemudian di masak bagi bahan yang perlu melalui proses pemasakan. Selanjutnya proses pencampuran pertama dengan mencampurkan daun jeruk, asam, kacang tanah, cabai, garam, dan gula secara manual menggunakan tangan. Kemudian proses pencampuran ke dua dilakukan dengan menggiling semua bahan tersebut menggunakan mesin penggiling yang khusus digunakan untuk menggiling sambel pecel. Pengemasan

sambel pecel menggunakan gusset printing aluminium foil yang di press dengan mesin sealer.

3. Tahu Bakso Frizka Frozen. Kegiatan operasi diawali dengan pengupasan bahan baku yang perlu melalui proses pengupasan dan pencucian bahan baku yang perlu melalui proses pencucian. Bahan baku kemudian di timbang menggunakan wadah bersih dan halal. Penimbangan bahan basah dan bahan kering menggunakan wadah yang berbeda. Selanjutnya proses penggilingan ayam yang dilakukan di tempat penggilingan yang khusus menggiling daging halal. Dilanjutkan penggorengan bahan yang perlu di goreng menggunakan alat bersih dan halal. Kemudian proses pencampuran bahan baku dan bahan tambahan menggunakan wadah dan alat yang bersih. Bahan yang sudah dicampur dan menjadi adonan dimasukkan ke dalam tahu yang sudah diiris dengan pisau menggunakan garpu. Kemudian dilanjutkan proses pengukusan menggunakan alat kukus. Setelah di kukus, tahu di dinginkan. Pengemasan tahu bakso dilakukan setelah proses pendinginan berjalan maksimal. Pengemasan tahu bakso menggunakan twinwall.
4. Keripik Pisang ACHE. Kegiatan operasi diawali dengan pengupasan produk untuk produk yang perlu melalui proses pengupasan. Kemudian proses penimbangan bahan baku menggunakan wadah yang bersih dan halal. Selanjutnya proses pemotongan pisang menggunakan alat potong manual dan wadah yang dijaga kebersihannya. Pisang yang

sudah di potong kemudian di masak. Proses pemasakan terdiri dari tiga tahap. Pertama yaitu penggorengan. Pisang di goreng menggunakan wajan yang khusus untuk menggoreng pisang. Selanjutnya pisang yang sudah di goreng di tiriskan minyaknya menggunakan spinner yang juga digunakan untuk meniriskan minyak pada usus krispi yang sudah bersertifikasi halal. Pemasakan kedua yaitu melelehkan gula menjadi karamel untuk keripik pisang dengan varian rasa manis. Pisang yang sudah di spinner dimasukkan ke karamel dan kemudian di aduk. Pemasakan ketiga menggunakan oven untuk memberikan rasa keripik yang lebih renyah dan tahan lama. Keripik kemudian dibiarkan dingin untuk di kemas. Pengemasan keripik pisang menggunakan satnding pouch printing alumunium foil yang kemudian di press menggunakan sealer.

5. Cheero Chips. Kegiatan operasi diawali dengan menandai expired date menggunakan mesin stempel. Tahap pertama yaitu pencampuran bumbu yang dilakukan secara manual dengan alat di wadah yang bersih sesuai dengan takaran. Tahap kedua yaitu pencampuran bumbu dengan chips pisang di wadah yang sama. Setelah proses pencampuran, kemudian proses penimbangan. Chips yang sudah bercampur dengan bumbu dimasukkan ke dalam plastik kemudian di timbang. Setelah itu chips langsung dimasukkan ke kemasan produk dan ditambahkan silica gel makanan di dalamnya. Pengemasan

menggunakan standing pouch printing alumunium foil menggunakan hand sealer.

3. Logistik Keluar Halal

Logistik keluar halal berupa aktivitas pendistribusian produk halal kepada konsumen yang terdiri dari pergudangan produk jadi, penanganan material, operasi pengiriman, proses pemesanan, dan penjadwalan. Menurut Marco Tieman, pemindahan produk halal harus menggunakan transportasi yang sesuai dengan kaidah syariah. Transportasi produk halal meliputi proses alokasi kargo halal yang diangkut, pembersihan angkutan, pemuatan dalam angkutan, pelabelan, dan pengkodean. Dari keempat proses tersebut, pemuatan dalam angkutan menjadi titik kontrol halal yang paling penting dalam melindungi integritas halal transportasi produk halal. Tahap logistik keluar halal selanjutnya adalah distributor atau retailer dimana produk halal diserahkan ke konsumen. Penyerahan kepada konsumen merupakan tahap dimana tanggungjawab integritas halal pemilik berakhir.²⁰³

Penanganan material pada UMKM makanan di Kota Madiun diawali dengan pengumpulan produk yang dilakukan setelah proses pengemasan. Pengumpulan produk dilakukan dengan menyusun produk di wadah khusus untuk tempat produk setelah di kemas yang kemudian dipindahkan ke tempat penyimpanan secara bersama-sama. Pengumpulan produk dilakukan untuk memudahkan proses pemindahan. Pelaku UMKM

²⁰³ Ibid., 35.

memiliki tempat khusus untuk penyimpanan produknya. Tujuan dibuat penyimpanan khusus untuk produk adalah menjaga kualitas produk tetap terjaga dan menghindari kontaminasi kuman, bakteri, dan zat haram.

Opsi pengiriman dilakukan dengan kendaraan pribadi dan jasa pengiriman. Metode pengiriman produk dipilih berdasarkan kesepakatan antara UMKM dan konsumen. Pengiriman produk menggunakan kendaraan pribadi menunjukkan tanggungjawab UMKM akan produk halal. Pelaku UMKM menjamin keamana dan kualitas produk dengan menggunakan kemasan tambahan seperti kardus dan bubble wrap pada produknya. Pelaku UMKM yang rajin melakukan pemeriksaan, pembersihan kendaraan, dan tidak mencampur produk halal dan produk non halal pada kargo. Hanya saja pada pendistribusian produk ke konsumen, tidak semua pelaku UMKM menggunakan jasa pengiriman yang memiliki kategori pengiriman barang halal. Pelaku UMKM Keripik Pisang ACHE dan Frizka Frozen menggunakan jasa pengiriman Paxel yang sudah bersertifikasi halal. UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Cheero Chips menggunakan jasa pengiriman belum memiliki kategori pengiriman barang halal sehingga pengiriman produk masih memiliki kerentanan dalam menjaga kehalalan produk. Proses pemesanan produk oleh konsumen kepada pemilik UMKM melalui online atau secara langsung dengan akad yang jelas. Pada penjadwalan pengiriman produk setiap pelaku UMKM memiliki jadwal sendiri sesuai dengan kesepakatan kepada konsumen. Pelaku UMKM tidak menyimpan

produk terlalu lama, karena produk mudah laku. Pemilihan distributor untuk membantu pemasaran produk didasarkan pada kesesuaian target market.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas utama operasi/ produksi halal UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori. Pertama, Pemindahan produk yang sudah di kemas ke tempat penyimpanan produk jadi sudah memperhatikan keamanan produk serta pelaku UMKM telah memperhatikan keamanan dan kehalalan produk di tempat penyimpanan.

Kedua, pengiriman produk kepada distributor yang dilakukan secara mandiri sudah memperhatikan keamanan dan kehalalan produk dengan memberi tambahan kemasan seperti kardus dan bubble wrap serta pembersihan berkala pada transportasi yang digunakan agar terhindar dari najis. Hanya saja pada pengiriman produk menggunakan jasa kirim, UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Cheero Chips menggunakan jasa pengiriman yang belum memiliki kategori pengiriman barang halal sehingga pengiriman produk masih memiliki kerentanan dalam menjaga kehalalan produk.

Aktivitas utama logistik keluar halal yang dilakukan UMKM makanan di Kota Madiun memiliki penambahan nilai berupa penyimpanan produk yang menjaga kualitas, keamanan, dan kehalalan produk. Penambahan

nilai juga terdapat pada pengiriman produk secara pribadi dimana pelaku UMKM tetap menjaga keamanan, kehalalan, dan kebersihan transportasi yang dipakai. Akan tetapi, pada pendistribusian produk yang menggunakan jasa kirim memungkinkan terjadinya pencemaran produk selama pengiriman, karena jasa yang digunakan tidak menyediakan jasa pengiriman khusus produk halal.

4. Pemasaran dan Penjualan Halal

Pemasaran dan penjualan produk halal yang maksimal akan memberikan keyakinan pada konsumen muslim terhadap integritas halal produk. Menurut pandangan Intan Kusuma Pratiwi, setiap aktivitas pemasaran produk tidak berfokus pada aspek produk saja tetapi juga pada penetapan harga yang terhindar dari praktik riba, kezaliman harga, dan perjudian; aspek promosi yang tidak menggunakan janji palsu yang berlebih-lebihan, tindakan tidak terpuji pada iklan dan media promosi lain; aspek tempat yakni tidak berjualan atau menepatkan produk halal di tempat yang dilarang atau tidak pantas. Pengemasan produk menggunakan kata atau kalimat haruslah tidak menimbulkan kesalahpahaman oleh konsumen; label produk haruslah menjelaskan komposisi produk secara benar, tidak membingungkan dan menampilkan informasi yang dapat dipahami oleh konsumen.²⁰⁴

Branding halal dapat dilakukan dengan logo halal yang tercantum pada label produk, daftar menu, dan gerai. Strategi penetapan harga produk

²⁰⁴ Intan Kusuma Pratiwi, *Halal Supply*, 42-43.

halal berdasarkan biaya produk, harga barang sejenis, “harga” dari merek, sertifikat pelengkap, kemajuan teknologi yang digunakan dan lain sebagainya. Strategi diskriminasi harga tidak diperbolehkan dalam Islam, dimana harga berbeda diterapkan pada pembeli yang berbeda. Harga produk halal juga dibentuk dari mekanisme pasar yang adil. Praktik penimbunan (rekayasa permintaan) untuk menaikkan harga juga menjadi aktivitas yang dilarang dalam strategi penetapan harga. Penetapan harga yang terlalu rendah untuk mematikan pesaing juga menjadi praktik yang dilarang dalam penetapan harga dalam Islam.

Para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun mempromosikan produknya memanfaatkan media online, dari mulut ke mulut, mengikuti even, dan menempatkan produknya di outlet atau toko oleh-oleh. UMKM mengenalkan produknya kepada konsumen tanpa melebih-lebihkan atau ada unsur penipuan, yang disampaikan pelaku UMKM kepada konsumen adalah apa adanya produk yang dijual. *Branding* halal dilakukan dengan mencantumkan logo halal pada kemasan produk. Pelaku UMKM memiliki tempat penempatan produk berbeda-beda. Pelaku UMKM menempatkan produknya di rumah dan toko oleh-oleh, alasannya adalah agar produk terjaga keamanan dan kehalalannya karena di toko oleh-oleh memperhatikan kehalalan produk serta penyimpanan barangnya rapi dan bersih. Selain itu, UMKM Sambel Pecel Mak Lies dan Cheero Chips juga memperhatikan target market yang sesuai. Strategi penetapan harga oleh pelaku UMKM didasarkan pada jumlah harga-harga yang mempengaruhi

pembuatan produk. Harga untuk setiap produk adalah harga tetap untuk semua konsumen, harga produk disesuaikan dengan jangkauan pasar yang adil. Klaim produk oleh pelaku UMKM makanan tidak dilebih-lebihkan dan komposisi yang dicantumkan pada kemasan adalah komposisi produk yang sebenarnya tidak ditambah atau di kurangi.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas utama pemasaran dan penjualan halal UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori, yaitu pertama, pelaku UMKM mempromosikan tidak menyalahi aturan syariah karena apa yang disampaikan kepada konsumen adalah apa adanya produk tanpa di lebih-lebihkan. Pelaku UMKM sudah melakukan *branding* halal dengan mencantumkan logo halal pada kemasan produk. Kedua, pelaku UMKM menempatkan produknya di tempat-tempat yang memiliki komitmen untuk menjaga keamanan dan kehalalan produk. Hanya saja pada UMKM Frizka Frozen hanya menempatkan produknya di rumah tanpa melalui distributor. Hal ini dikarenakan pelaku UMKM ingin menjaga kualitas produk tetap terjaga. Ketiga, pelaku UMKM menetapkan harga produk tanpa ada diskriminasi harga dan harga yang dibuat disesuaikan jangkauan pasar. Keempat, keterangan produk ditampilkan dengan jelas pada kemasan sehingga tidak menyebabkan salah tafsir oleh konsumen.

5. Pelayanan Halal

Pelayanan menjadi titik penting dalam menjalin hubungan baik dengan konsumen. Menurut pandangan Intan Kusuma Pratiwi, pelayanan halal berupa memberikan kepuasan kepada pelanggan baik secara kualitas, ketepatan waktu, pengiriman, harga produk yang terjangkau dan kompetitif, serta layanan prima.²⁰⁵

Para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun memberikan pelayanan yang ramah baik secara online maupun secara langsung. Pelaku UMKM menjamin ketersediaan produk halal sesuai permintaan konsumen dengan menerima pemesanan secara langsung dan *pre-order*. Pelaku UMKM selalu menyediakan produk fresh dan halal untuk menjaga kualitas produk sampai ke tangan konsumen. Pengangkutan untuk mengirim produk berdasarkan kesepakatan kedua belah pihak sehingga tidak ada salah satu pihak yang dirugikan. Harga produk termasuk terjangkau pada masing-masing kelas konsumen. Pelaku UMKM juga menyediakan tempat pengaduan untuk konsumen terkait produk dan layanan yang diberikan dengan mencantumkan nomor telepon di kemasan produk dan media sosial. Pelaku UMKM menyediakan pelatihan kepada konsumen yang menjadi bagian dari layanan prima berupa instruksi cara simpan produk dan saran penyajian yang terdapat pada kemasan produknya dan pemberitahuan secara tatap muka. Penyediaan instruksi yang dilakukan pelaku UMKM bertujuan untuk menjaga kualitas produk dan kehalalannya

²⁰⁵ Ibid., 46.

hingga proses penyajian sehingga dapat menambah nilai bagi produk. Penyesuaian produk UMKM makanan di Kota Madiun sesuai dengan harapan konsumen. Produk telah memiliki kualitas, memiliki berbagai rasa, dan desain produk yang sesuai bagi konsumen. Penyesuaian produk dari harapan konsumen memiliki penambahan nilai bagi produk karena konsumen dapat menikmati produk sesuai harapannya.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas utama layanan halal UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori, yaitu UMKM telah melakukan pelayanan ramah kepada konsumen, memberikan kepuasan dari segi kualitas dengan mengirimkan produk fresh dan halal, harga produk terjangkau dan kompetitif, memberikan tempat pengaduan produk dan layanan kepada konsumen, serta memberikan pelatihan pada konsumen tentang cara simpan dan saran penyajian produk pada kemasan produk dan komunikasi tatap muka. Penyesuaian produk UMKM makanan sesuai dengan harapan konsumen. Aktivitas utama pelayanan halal yang dilakukan para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun memiliki penambahan nilai berupa menjaga kualitas dan kehalalan produk hingga proses penyajian. Penyesuaian produk sesuai harapan konsumen karena konsumen dapat menikmati produk sesuai kebutuhannya.

B. Analisis Aktivitas Pendukung Halal *Value Chain* Pada UMKM di Kota

Madiun

1. Infrastruktur Perusahaan Islami

Infrastruktur perusahaan islami diperlukan perusahaan agar kegiatan manajerial dan operasional dapat berjalan dengan efektif dan efisien serta sesuai dengan kaidah islam. Menurut Intan Kusuma Pratiwi, setiap elemen dalam infrastruktur perusahaan harus saling terintegrasi dan menyokong satu sama lain untuk meningkatkan keuntungan dan kepuasan pelanggan. Perusahaan yang memproduksi produk halal mendapatkan sumber daya keuangan dari sumber halal tidak mengambil pembiayaan berbasis riba dan tidak menginvestasikan kelebihan dana di pasar keuangan yang berbasis riba tentu sangat diutamakan. UMKM makanan di Kota Madiun memiliki infrastruktur yang menambah nilai produk berupa manajemen umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, dan hukum.²⁰⁶

Manajemen umum yang dilakukan para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun yaitu mengatur seluruh operasional usaha menggunakan prosedur tertulis dan tidak tertulis. Prosedur kegiatan operasional membuat aktivitas yang dilakukan UMKM memiliki standar, sehingga setiap kegiatan operasional yang dijalankan para pelaku UMKM telah sesuai dengan standar perusahaan. Perencanaan kualitas dan penjualan produk UMKM berupa menjaga keamanan dan kehalalan produk sampai ke konsumen dan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Perencanaan

²⁰⁶ Ibid., 53-54.

penjualan berupa perluasan pangsa pasar agar produk bisa dijual di luar daerah hingga ekspor ke pasar dunia. Pengaturan keuangan para pelaku UMKM makanan dilakukan dengan membuat data keuangan yang baik sehingga perusahaan dapat lebih berkembang. Para pelaku UMKM menggunakan dana pribadi untuk operasional usahanya dan tidak menginvestasikan kelebihan dana ke pasar keuangan yang berbasis riba. Dari segi hukum pelaku UMKM memiliki perizinan berupa NIB, P-IRT, dan sertifikasi halal.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas pendukung infrastruktur perusahaan islami UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori, yaitu setiap elemen dalam infrastruktur perusahaan islami yang berupa manajemen umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, dan hukum saling terintegrasi dan menyokong satu sama lain untuk meningkatkan keuntungan dan kepuasan pelanggan. Aktivitas pendukung infrastruktur perusahaan islami UMKM makanan di Kota Madiun mempengaruhi seluruh aktivitas utama. Perencanaan kualitas dan penjualan membuat perusahaan melakukan kegiatan-kegiatan yang dapat mencapai perencanaan tersebut. Perusahaan membuat prosedur pada seluruh kegiatan, mengatur keuangan, memiliki perizinan sebagai upaya mencapai perencanaan kualitas dan penjualan yang telah ditetapkan.

2. Manajemen Sumber Daya Manusia Islami

Manajemen sumber daya manusia dapat meningkatkan performa perusahaan produk halal dan meningkatkan kinerja rantai nilai halal. Menurut pandangan Intan Kusuma Pratiwi, kualitas sumber daya manusia untuk mendorong kualitas produk dan layanan industri halal perlu untuk dikuatkan pendidikan dan pelatihan akan produk halal dan peningkatan kesadaran mengenai pentingnya penjaminan halal. Agar pelaku industri halal memiliki SDM produktif yang unggul diperlukan penanaman dan pembiasaan ihsan, istiqomah, ikhlas, amanah/ integritas, komitmen, dan perilaku adil melalui pelatihan, pembinaan, dan pemberdayaan.²⁰⁷

Para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun memilih karyawan berdasarkan keinginan kerja dan jarak tempuh. Pertimbangan tersebut bertujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar. Pelaku UMKM memberikan pembinaan dan pendampingan pada karyawannya berupa pembuatan produk halal, menjaga kualitas dan keamanan produk pada proses produksi, pengemasan, dan pengiriman. Para Pelaku UMKM memberikan pembinaan dan pendampingan kepada karyawannya secara adil. Setiap karyawan bekerja sesuai dengan intruksi yang diberikan pelaku usaha, melakukan pekerjaan sesuai prosedur tertulis dan tidak tertulis dari UMKM, produk dibuat tepat waktu, dan mengirim produk dengan aman sampai ke tangan konsumen. Pelaku UMKM memberikan upah kepada karyawannya sepadan dengan pekerjaan yang dilakukan, dan

²⁰⁷ Ibid., 54-55.

pelaku usaha juga menyediakan fasilitas seperti tempat ibadah dan konsumsi untuk karyawan.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas pendukung infrastruktur perusahaan islami UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori, yaitu pelaku UMKM memberikan pembinaan dan pendampingan tentang produk halal dan cara menjamin keamanan dan kehalalan produk kepada setiap karyawannya secara adil. Tujuannya adalah agar keamanan dan kehalalan produk tetap terjamin baik pada proses produksi, pengemasan, maupun pengiriman. Dari pendampingan tersebut pelaku UMKM dan karyawan sudah menerapkan pembiasaan ihsan, istiqomah, ikhlas, amanah/ integritas, dan komitmen menjaga keamanan, kualitas, dan kehalalan produk. Selain itu, pelaku UMKM telah memberdayakan karyawannya dengan memberikan upah yang sepadan dengan pekerjaan dan memberi fasilitas yang berkaitan dengan nilai-nilai islam.

3. Pengembangan Teknolog yang Tidak Menyalahi Syariah

Pengembangan teknologi oleh perusahaan produk halal menjadi suatu kajian penting dalam rantai nilai. Menurut Intan Kusuma Pratiwi, pengembangan teknologi ini berkaitan dengan perbaikan proses, produksi, pengembangan software, perancangan alat, sistem telekomunikasi,

kapabilitas basis data baru, sampai membangun dokumen sistem yang terkomputerisasi.²⁰⁸

Para pelaku UMKM makanan di Kota Madiun menggunakan teknologi menurut aktivitas utama yaitu logistik masuk halal, operasi/ produksi halal, logistik keluar halal, pemasaran, penjualan, dan pelayanan halal. Pengembangan teknologi pada aktivitas logistik masuk halal berupa kendaraan bermotor untuk membeli bahan baku bagi bahan baku yang dibeli langsung oleh pelaku UMKM. Pada penerimaan bahan yang di kirim pelaku UMKM belum menggunakan teknologi melainkan manual. Teknologi yang digunakan pada penyimpanan berupa toples plastik. Teknik penyimpanan UMKM makanan berupa pemisahan bahan kering dan bahan basah pada toples plastik yang berbeda-beda. Teknik penyimpanan dengan pemisahan bertujuan untuk menghindari kontaminasi keamanan antar bahan dan faktor lain. Pengembangan teknologi pada aktivitas utama operasi berupa teknologi pada proses produksi. Teknologi yang digunakan pada proses produksi Sambel Pecel Srikandi adalah mesin penggiling sambel, timbangan, dan hand sealer; Sambel Pecel Mak Lies menggunakan teknologi berupa timbangan, mesin penggiling sambel, mesin press otomatis, dan mesin label harga; Frizka Frozen menggunakan teknologi timbangan; Keripik Pisang ACHE menggunakan teknologi timbangan, alat pemotong pisang manual, mesin spinner, oven, mesin

²⁰⁸ Salam and Nurhayati, "The Development of Human Capital for The Halal Industry: Islamic Management Perspective."

label harga dan hand sealer; Cheero Chips menggunakan teknologi alat stempel expired dan mesin sealer.

Pengembangan teknologi pada aktivitas utama logistik keluar jalal berupa teknologi transportasi pengiriman dan teknologi menjaga produk selama pengiriman. Pelaku UMKM menggunakan teknologi pengiriman menggunakan transportasi pribadi dan jasa pengiriman barang sesuai permintaan pelanggan. Pelaku UMKM melengkapi pengiriman dengan pengamanan produk berupa kardus, bubble wrap, dan kantong plastik agar keamanan dan kehalalan produk terjaga.

Pengembangan teknologi pada aktivitas utama pemasaran, penjualan, dan pelayanan halal berupa teknologi media sosial, prosedur pengaduan, loka pasar, dan teknologi komunikasi. Prosedur penyimpanan produk hanya dimiliki UMKM Sambel Pecel Mak Lies dan Cheero Chips, sedangkan UMKM lain yaitu Sambel Pecel Srikandi, Frizka Frozen, dan Keripik Pisang ACHE belum memiliki. Pemasaran dan penjualan produk dilakukan menggunakan teknologi berupa media sosial dan loka pasar, media sosial sebagai tempat pemasaran produk dilakukan dengan membuat konten terkait produk dan pelaku UMKM menambahkan kontak sehingga pelanggan dapat membeli produk. Loka pasar digunakan sebagai tempat penjualan. Pengaduan produk dari UMKM makanan di Kota Madiun dilakukan dengan menghubungi kontak yang tertera pada produk, media sosial, dan loka pasar. Prosedur penyimpanan merupakan upaya

perusahaan menambah nilai produk karena dengan adanya prosedur penyimpanan konsumen dapat menjaga produk hingga siap di konsumsi.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas pendukung infrastruktur perusahaan islami UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori, yaitu para pelaku UMKM makanan telah menggunakan teknologi pada setiap aktivitas utamanya. Teknologi yang digunakan mengedepankan fungsi teknologi prosedur-prosedur yang baik. Teknologi yang digunakan bersifat sederhana dan mampu menjalankan aktivitas serta prosedur-prosedur yang dibuat dan mampu membuat produk akhir menjadi baik dan halal.

4. Pengadaan atau Pembelian Halal

Pengadaan halal menjamin semua produk dan layanan yang bersumber halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Pengadaan adalah fungsi manajemen bisnis yang bertanggung jawab untuk mengidentifikasi, mengakses, dan mengelola sumber daya eksternal yang diperlukan atau mungkin diperlukan organisasi untuk memenuhi tujuan strategisnya. Pengadaan telah terbukti menguntungkan pelaku usaha baik dari segi finansial, maupun non finansial serta memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan dengan memenuhi kepuasan pelanggan. Menurut Marco Tieman, proses pembelian terdiri dari enam tahapan, yakni menentukan

spesifikasi, memilih pemasok, melakukan perjanjian, memesan, pengiriman, serta tindak lanjut dan evaluasi. Proses pengadaan halal mensyaratkan spesifikasi tambahan terhadap pesanan, seperti sertifikat halal untuk produk (misalnya bahan aditif, bahan kemasan utama) dan layanan (misalnya pengemasan, logistik, layanan pembersihan, dan asuransi) yang dibeli. Persyaratan selanjutnya adalah persyaratan penyimpanan, pengangkutan, dan penanganan untuk produk yang dibeli menurut standar halal lokal dan atau internasional.²⁰⁹

Para pelaku UMKM melakukan perencanaan pembelian bahan baku berdasarkan kebutuhan untuk sekali produksi. Para pelaku UMKM memberikan spesifikasi produk yang dibelinya berupa spesifikasi kualitas produk dan kehalalannya. Para pelaku UMKM sudah melakukan kontrak kepada *supplier* terkait persyaratan tersebut dan sudah langganan. Pelaku UMKM tidak memberi persyaratan terkait penyimpanan produk yang dibeli, pelaku UMKM hanya mensyaratkan kualitas produk, kehalalan produk, dan persyaratan proses pengiriman untuk menjaga keamanan dan kualitas bahan baku. Tidak semua bahan baku UMKM makanan dikirimkan ke rumah, melainkan ada beberapa barang yang diberi sendiri oleh pelaku UMKM. Untuk hal ini pelaku UMKM tidak memberikan persyaratan kualitas produk yang baik dan pada proses pengiriman pelaku UMKM yang bertanggungjawab menjaga keamanan dan kehalalan produk. Selain itu, pelaku UMKM juga melakukan pembelian peralatan,

²⁰⁹ Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, 2021, 64.

sarana dan prasarana pendukung aktivitas utama. Pembelian peralatan, sarana dan prasarana adalah sebagai pemanfaatan sesuai dengan kegunaan dan kebutuhan usaha untuk mempermudah UMKM dalam pemenuhan integritas halal. Pembelian dilakukan dengan mengedepankan faktor aman dan baik pada setiap masukan yang dibeli.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, Frizka Frozen, Keripik Pisang ACHE, dan Cheero Chips serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti aktivitas pendukung pengadaan atau pembelian halal UMKM makanan di Kota Madiun telah sesuai dengan teori, yaitu para pelaku UMKM makanan sudah melakukan pembelian halal dengan memberi persyaratan akan kualitas produk, kehalalan produk, dan keamanan pengiriman. Hanya saja UMKM tidak memberi persyaratan penyimpanan produk kepada pemasok secara rinci, melainkan berdasarkan kepercayaan. Para pelaku UMKM juga melakukan pembelian masukan berupa peralatan, sarana dan prasarana sebagai pemanfaatan sesuai dengan kegunaan dan kebutuhan usaha untuk mempermudah UMKM dalam pemenuhan integritas halal. Pembelian masukan dilakukan dengan mengedepankan faktor aman dan baik pada setiap masukan yang dibeli.

C. Analisis Dukungan Pemerintah untuk Halal *Value Chain* Pada UMKM di Kota Madiun

Pemerintah memegang peran penting dalam mempromosikan industri halal serta memperkuat rantai nilai halal. Menurut Marco Tieman, pemerintah

dapat mendukung rantai nilai halal berinvestasi di pusat-pusat transportasi, mengontrol penggunaan lahan, menawarkan insentif untuk mendorong investasi oleh industri, mendukung pendidikan, dan menyediakan kerangka kerja peraturan untuk klaster halal dan taman (atau zona) halal. Penataan infrastruktur fisik dan non fisik untuk tujuan pengembangan industri halal.²¹⁰

Dukungan pemerintah kepada UMKM yaitu bantuan infrastruktur berupa tempat penjualan produk, bantuan pemasaran produk melalui media sosial dan web pemerintah, bantuan pelatihan dan sosialisasi terkait produk halal dan pengembangan keahlian, serta bantuan fasilitasi perizinan. Bantuan keuangan pemerintah tidak bisa memberikan tetapi memfasilitasi rekomendasi permohonan bantuan modal ke BPR Bank Daerah Kota Madiun. Dukungan pemerintah tersebut memberi manfaat kepada UMKM berupa kemudahan pengurusan perizinan usaha, peningkatan penjualan, dan pendidikan terkait kewirausahaan dan produk halal. Hanya saja para pelaku UMKM tidak menggunakan fasilitas rekomendasi permohonan keuangan di BPR Bank Daerah Kota Madiun.

Menurut data hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada para pelaku UMKM dan dinas terkait serta berlandaskan pada teori di atas, maka menurut analisis peneliti dukungan pemerintah pada UMKM makanan untuk rantai nilai halal telah sesuai dengan teori, yaitu pemerintah telah menyediakan infrastruktur berupa kawasan taman halal yaitu Pahlawan Religi Center untuk membantu pemasaran UMKM dengan memberikan fasilitas gratis. Hal

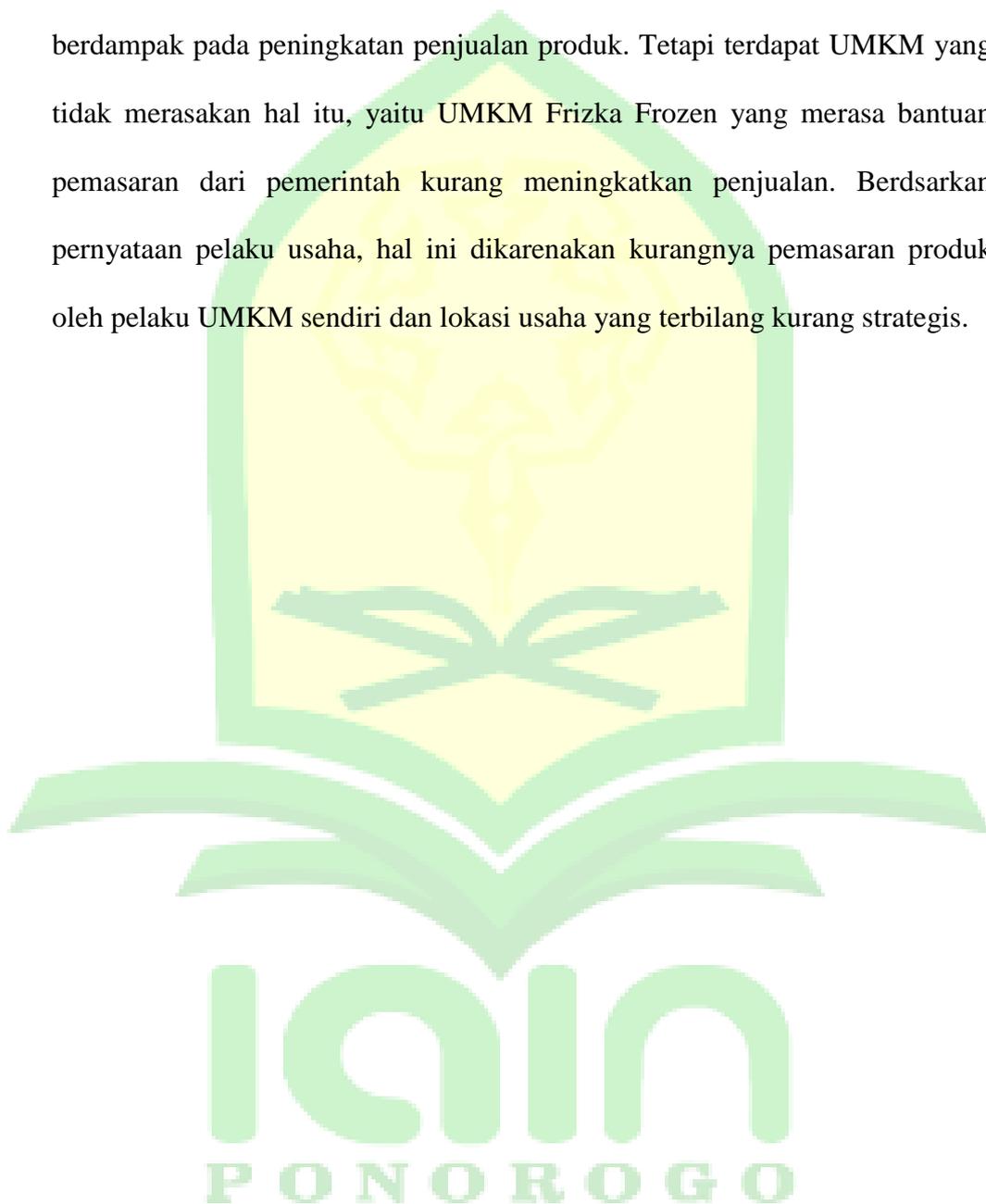
²¹⁰ Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*, 2021, 97.

tersebut dibenarkan oleh pelaku UMKM yaitu UMKM Frizka Frozen dan Keripik Pisang ACHE yang memperoleh fasilitas gratis di PRC. UMKM Sambel Pecel Mak Lies dan Cheero Chips tidak menempatkan produknya di PRC karena alasan perbedaan taret market. Namun, UMKM Frizka Frozen tidak menitipkan produknya ke PRC karena belum ada fasilitas freezer untuk *frozen food*. Pemerintah memberikan bantuan pemasaran produk berupa promosi melalui media sosial untuk membantu memasarkan produk yang sudah berizin dan halal.

Pemerintah juga memberikan bantuan fasilitasi perizinan berupa NIB, P-IRT, dan sertifikasi halal dengan gratis. Pelaku UMKM menyatakan bahwa perizinan yang diperoleh gratis berupa NIB, P-IRT, dan sertifikasi halal sehingga dapat meringankan biaya perizinan. Perizinan diperoleh UMKM juga membantu pemasaran produk berupa mudah diterimanya produk oleh penyalur. Pemerintah juga memberikan fasilitasi rekomendasi bantuan modal ke BPR Bank Daerah Kota Madiun. Hanya saja, pelaku UMKM lebih memilih menggunakan modal sendiri.

Dukunan pemerintah dalam hal pendidikan berupa pelatihan baik pelatihan produk khusus halal ataupun pelatihan pengembangan produk secara umum memberikan keuntungan pada pengembangan usaha dan penjaminan keamanan dan kehalalan produk. Hal ini berdasarkan pernyataan UMKM yang memperoleh pendidikan berupa pelatihan keterampilan dan penyuluhan sertifikasi halal dan pelaku UMKM memiliki komitmen untuk jaminan produk halal dan keamanan produk mulai dari pemilihan bahan baku sampai

pengiriman produk ke konsumen. Dukungan pemerintah berupa pemasaran produk melalui even, media sosial, atau tempat yang disediakan seperti PRC membantu UMKM dalam mengenalkan produknya kepada khalayak yang berdampak pada peningkatan penjualan produk. Tetapi terdapat UMKM yang tidak merasakan hal itu, yaitu UMKM Frizka Frozen yang merasa bantuan pemasaran dari pemerintah kurang meningkatkan penjualan. Berdasarkan pernyataan pelaku usaha, hal ini dikarenakan kurangnya pemasaran produk oleh pelaku UMKM sendiri dan lokasi usaha yang terbilang kurang strategis.



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Aktivitas utama halal *value chain* terdiri dari logistik masuk halal, operasi/ produksi halal, logistik keluar halal, pemasaran dan penjualan halal, dan pelayanan halal. Para pelaku sudah menerapkan logistik masuk halal dengan baik dengan memperhatikan pemilihan *supplier* dengan memberi persyaratan kualitas dan kehalalan produk, melakukan pengecekan kualitas dan keamanan pada penerimaan produk, penyimpanan bahan baku di tempat tersendiri yang dijaga kebersihan dan keamanannya, dan menggunakan transportasi sendiri dengan rajin melakukan pembersihan untuk menghindari najis. Operasi/ produksi produk halal sudah sesuai ketentuan halal, yaitu UMKM menggunakan bahan baku yang terjamin kehalalannya, melakukan pemisahan lokasi produksi dan peralatan produksi dari barang non halal, melakukan pembersihan lokasi dan peralatan produksi secara berkala. Hanya saja tidak semua UMKM memiliki prosedur tertulis tentang produksi produk halal, yaitu UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Frizka Frozen karena merasa prosedur tersebut tidak diperlukan. Logistik keluar halal sudah dilakukan berdasarkan kriteria halal, yaitu UMKM memperhatikan keamanan dan kehalalan saat pemindahan produk setelah di kemas ke tempat penyimpanan, penanganan produk jadi di tempat penyimpanan telah memperhatikan keamanan produk, pelaku UMKM sudah memperhatikan

keamana produk dan kebersihan angkutan jika produk dikirim mandiri. UMKM Frizka Frozen dan Keripik Pisang ACHE sudah menggunakan jasa pengiriman berbasis halal. Hanya saja UMKM Sambel Pecel Srikandi, Sambel Pecel Mak Lies, dan Cheero Chips menggunakan jasa pengiriman tidak berbasis halal sehingga memungkinkan terjadi pencemaran produk selama pengiriman. Pemasaran dan penjualan oleh UMKM dilakukan sesuai ketentuan syariah dengan tidak melebih-lebihkan klami produk, melakukan *branding* halal dengan menyertakan logo halal pada kemasan produk, menempatkan produk di tempat dan lokasi yang memiliki komitmen keamanan dan kehalalan produk, harga produk tetap untuk semua konsumen dan disesuaikan jangkauan pasar, serta penginformasian produk pada kemasan jelas dan tidak menimbulkan salah tafsir. Pelayanan oleh pelaku UMKM dilakukan dengan mengedepankan kepuasan konsumen, mengirimkan produk fresh dan halal, menyediakan tempat pengaduan, dan memberi pelatihan kepada konsumen tentang cara simpan dan saran penyajian produk pada kemasan dan komunikasi tatap muka.

2. Aktivitas pendukung halal *value chain* berupa infrastruktur perusahaan islami, manajemen sumber daya manusia islami, pengembangan teknologi, dan pembelian halal menjadi pendukung UMKM dalam menjalankan proses produk halal. Infrastruktur perusahaan islami berupa Perencanaan kualitas dan penjualan membuat UMKM melakukan kegiatan-kegiatan yang dapat mencapai perencanaan tersebut. UMKM membuat prosedur pada seluruh kegiatan, mengatur keuangan, memiliki perizinan sebagai

upaya mencapai perencanaan kualitas dan penjualan yang telah ditetapkan. Pembinaan dan pendampingan sumber daya manusia dapat membantu UMKM melakukan produksi dan pengiriman produk sesuai prosedur yang dibuat. Pengembangan teknologi pada aktivitas utama mampu menjalankan aktivitas serta prosedur-prosedur yang dibuat dan mampu membuat produk akhir menjadi baik dan halal. Pengadaan dan pembelian halal pada bahan baku, peralatan, dan sarana prasarana mengedepankan faktor aman dan baik pada setiap masukan yang dibeli.

3. Dukungan pemerintah Kota Madiun untuk UMKM makanan berupa bantuan infrastruktur taman halal, pemasaran dan promosi produk, fasilitasi perizinan, pembinaan tentang produk dan sertifikasi halal, pelatihan pengembangan keahlian, dan fasilitasi rekomendasi bantuan modal di BPR Bank Daerah Kota Madiun. Pelaku UMKM menerima dukungan tersebut dan mendapatkan manfaat berupa kemudahan perizinan produk, peningkatan penjualan, dan memperoleh pendidikan kewirausahaan. Hanya saja untuk permodalan pelaku UMKM lebih memilih menggunakan modal sendiri. Terdapat satu UMKM yang merasa kurang diuntungkan dari bantuan pemasaran dari pihak pemerintah, yaitu UMKM Frizka Frozen yang merasa tidak ada peningkatan penjualan setelah bantuan pemasaran.

B. Saran

Berdasarkan pada kesimpulan di atas, maka peneliti dapat mengemukakan beberapa saran, sebagai berikut:

1. Bagi pihak UMKM makanan yang sudah memiliki komitmen dan menjaga produknya, halal *value chain* dapat ditingkatkan lagi seperti menambahkan prosedur tertulis tentang produk halal agar semua pihak yang terlibat dalam proses produksi dapat menjaga keamanan dan kehalalan proses produksi. Peningkatan distribusi produk jadi ke konsumen menggunakan jasa angkutan berbasis halal yang memiliki jasa pengiriman khusus produk halal agar produk bebas dari pencemaran selama pengiriman. Memaksimalkan penggunaan sosial media untuk *branding* produk halal seperti instagram dan marketplace, serta memanfaatkan dukungan-dukungan dari pemerintah dengan baik agar produk bisa dipasarkan dengan jangkauan lebih luas.
2. Bagi pihak pemerintah Kota Madiun, dukungan terhadap pelaku UMKM makanan dapat ditingkatkan dengan memberikan lebih banyak pendidikan dan pelatihan terkait produk halal kepada pelaku UMKM dan tenaga kerja yang dapat meningkatkan pemahaman produk halal.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Astiti, Kadek Ayu. *Metode Penelitian Kualitatif*. 1st ed. Yogyakarta: Zahir Publishing, 2021.
- Mardawani, Mardawani. *Praktis Penelitian Kualitatif: Teori Dasar Dan Analisis Data Dalam Perspektif Kualitatif*. 1st ed. Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2020.
- Moleong, Laxy J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya, 2004.
- Pambudi, Agung. *Statistik Daerah Kabupaten Madiun 2023*. Madiun: Badan Pusat Statistik Kabupaten Madiun, 2023.
- Pratiwi, Intan Kusuma. *Halal Supply Chain Management*. 1st ed. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Salam, Abdus, and Eti Nurhayati. "The Development of Human Capital for The Halal Industry: Islamic Management Perspective." In *Halal Supply Chain Management*, 1st ed., 56. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Siyoto, Sandu, and M. Ali Sodik. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- . *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Cetakan ke. Bandung: Alfabeta, 2018.
- Tieman, Marco. *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*. Routledge. London and New York: Routledge, 2021.
- . "Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence." In *Halal Supply Chain Management*, 1st ed., 42. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Undang Undang Republik Indonesia. "UU No.33 Tahun 2014." *UU No.33 Tahun 2014*. Jakarta, 2014.

Jurnal

- Almaududi, Said. "Value Chain: Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Dalam Pengembangan Produk Wisata Halal." *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran* 7, no. 3 (2024): 12053–56.
- Amaroh, Siti, Husnurrosyidah, and Ely Masykuroh. "Financial Attitude, Trust, and ROSCAs' Member Commitment: Social Relations as Mediating Factor." *Global Business and Finance Review* 28, no. 3 (2023): 35–49. <https://doi.org/10.17549/gbfr.2023.28.3.35>.

- Andini, Vera, Dinnul Alfian Akbar, and Chandra Zaky Maulana. "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Dengan Religiusitas Sebagai Variabel Intervening Pada Usaha Pempek Di Kota Palembang." *Forum Bisnis Dan Kewirausahaan* 10, no. 2 (2021): 138.
- Ariffien, Afferdhy, Nurlaela Kumala Dewi, and Lona Hafiza. "Analisis Value Chain Komoditas Ikan Tangkap Pelabuhan Samudra Bungus." *Jurnal Manajemen Logistik Dan Transportasi* 7, no. 3 (2021): 141–48.
- Asri, Kholifatul Husna, and Amin Ilyas. "Penguatan Ekosistem Halal Value Chain Sebagai Pengembangan Industri Halal Menuju Era 5.0." *Alif: Syaria Economics Journal* 1, no. 1 (2022): 37–47.
- Astuti, Mirsa. "Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle)." *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum* 1, no. 1 (2020): 19.
- Badan Pusat Statistik Kota Madiun. *Produk Domestik Regional Bruto Kota Madiun Menurut Lapangan Usaha*. Kota Madiun: Badan Pusat Statistik Kota Madiun, 2024.
- Barri, Abdul, Hadiat Hadiat, Sofian Al-Hakim, and Atang Abdul Hakim. "The Effectiveness of Islamic Economic Law in The Application of the Halal Value Chain (HVC) Ecosystem in the Halal Food and Beverage Industry in Indonesia." *Pena Justisia: Media Komunikasi Dan Kajian Hukum* 23, no. 1 (2024): 83–105.
- Bayumi, Muhamad Rahman, M. Iqbal, M. Junestrada Diem, and Muhlis. "Rekonstruksi Konsep Bisnis Halalan Thayyiban Penguatan Integrasi-Interkoneksi Ekosistem Halal Value Chain." *Al-Mashrafiyah: Jurnal Ekonomi, Keuangan, Dan Perbankan Syariah* 6, no. 2 (2022): 64–80.
- Charina, Anne, and Dinna Charisma. "Efektivitas Penerapan Ekosistem Halal Value Chain (HVC) Pada Industri Makanan Dan Minuman Halal Di Indonesia." *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 9, no. 2 (2023): 1858–78.
- Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu. "Peta Potensi Dan Peluang Investasi Kota Madiun." Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu, 2022. <https://investasi.madiunkota.go.id/index.php/beranda/proffil>.
- Dinas Tenaga Kerja Koperasi Usaha Kecil dan Menengah. "Jumlah UMKM Per Sektor/ Lapangan Usaha." Pemerintah Kota Madiun, 2024. <https://opendata.madiunkota.go.id/dataset/jumlah-umkm-per-sektor-lapangan-usaha/detail>.
- Efendi, Mohamad Nur, Kusnul Ciptanila Yuni K, Iza Hanifuddin, and Arian Agung Prasetyawan. "Omnibus Law Sentiment and Its Impact on The Halal Certification Program in Indonesia." *Justicia Islamica* 20, no. 1 (2023): 37–58. <https://doi.org/10.21154/justicia.v20i1.5829>.

- Ernawati, Ernawati. *Kewirausahaan UMKM*. 1st ed. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi, 2022.
- Gunawan, Indra, and Maryono Maryono. "Implementasi Manajemen Rantai Nilai Halal Dimasa Kenormalan Baru: Studi Pada Badan Usaha Milik Pesantren Al Mumtaz Kabupaten Gunungkidul." *Jurnal MD: Jurnal Manajemen Dakwah* 8, no. 1 (2022): 51–78.
- Hasanah, Miftahul, Istikomah Istikomah, and Muhammad Syafii. "Implementasi Halal Value Chain Dalam Mewujudkan Ekosistem Halal Pada Produk Unggulan UD Mitra Jamur Jember." *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Syariah* 5, no. 2 (2023): 98–107.
- Idris, Razali, and Irwan Ibrahim. "Halal Service Quality and Customer Satisfaction of Airlines Company." In *Halal Supply Chain Management*, 1st ed., 53. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Imani, Safarinda, and Imamatin Listya Putri. "Halal Value Chain Model In Pesantrenpreneur Ecosystem." *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita* 12, no. 2 (2023): 268.
- Indonesia, Republik. *Undang-Undang No.20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil Dan Menengah*, n.d.
- Iskandar, Oky, Luhur Prasetyo, and Umar Abdullah. "Halal Supply Chain on Food Products: Evidence From Wali Songo Islamic Boarding School, Ngabar Ponorogo." *Journal of Islamic Economics (JoIE)* 3, no. 1 (2023): 5.
- Izzah, Nurul, Muhammad Ikhsan Harahap, and Muhammad Ridwan. "Determinan Generasi Z Menerapkan Gaya Hidup Halal Di Kota Padangsidempuan." *J-EBIS (Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam)* 7, no. 1 (2022): 24.
- Jailani, Novalini, and Hendri Hermawan Adinugraha. "The Effect of Halal Lifestyle on Economic Growth in Indonesia." *Journal of Economics Research and Social Sciences* 6, no. 1 (2022): 48.
- Kadeni, Kadeni, and Ninik Srijani. "Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat." *Equilibrium* 8, no. 2 (2022): 194. <https://doi.org/10.53429/jdes.v9ino.1.307>.
- Khan, Shahbaz, Mohd Imran Khan, Abid Haleem, and Abdur Rahman Jani. "Prioritising the Risks in Halal Food Supply Chain: An MCDM Approach." *Journal of Islamic Marketing* 13, no. 1 (2022): 67.
- Konoras, Abdurrahman. *Jaminan Produk Halal Di Indonesia Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen*. Cetakan ke. Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2017.
- Lee, Michael. "Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengelolaan Bisnis UMKM." *Journal of Sustainable Community Development* 1, no. 1 (2023): 17–20.

- Lutfi, M., and Luluk Hanifah. "Implementation Of Halal Value Chain In The Unit Boarding Boarding Business An- Nafi'iyah Bangkalan." *Journal of Sharia Economics* 5, no. 2 (2020): 109–18.
- Mahmudah, Siti Nur, Mohammad Ridwan, and Husna Ni'matul Ulya. "Halal and Haram in The Clothing Industry." *JoIE: Journal of Islamic Economics* 2, no. 2 (2022): 166.
- Moleong, Laxy J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya, 2004.
- Mumfarida, Mumfarida, and Dzikrulloh Dzikrulloh. "Implementasi Halal Pada Proses Produksi Bisnis Pesantren (Multicase Studi)." *Izdihar: Jurnal Ekonomi Syariah* 1, no. 2 (2021): 7208–7194.
- Nuratikah, Muhammad Wahyudin Abdullah, Murtiadi Awaluddin, and Nurjanah. "Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Pada Bisnis Kuliner." *COSMOS: Jurnal Ilmu Pendidikan, Ekonomi, Dan Teknologi* 1, no. 3 (2024): 73–74.
- Pemerintah Kota Madiun. "Sektor UMKM Sumbang 14,3 Persen PDRB Kota Madiun Tahun 2021." *Analisa Berita*, 2022. <https://analisaberita.madiunkota.go.id/detail/384>.
- Pramesti, Sindi Dwi, and Faizal Amir. "Implementasi Halal Supply Chain Management Sebagai Strategi Peningkatan Laba Pada UMKM Di Kabupaten Bangkalan." *Edunomika* 08, no. 01 (2023): 2–3.
- Prasetyo, Luhur, and Khusniati Rofiah. "The Formulation of Islamic Bank Performance Based on Contemporary Maqasid Al-Sharia." *Justicia Islamica* 18, no. 2 (2021): 318–34. <https://doi.org/10.21154/justicia.v18i2.3163>.
- Pratiwi, Intan Kusuma. *Halal Supply Chain Management*. 1st ed. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Purnama, Rudi, and Rininta Nurrachmi. ".""." *PJIEFAS / Postgraduated Journal of Islamic Economics, Finances and Accounting Studies* 3, no. 2 (2024): 222–46.
- Putra, Purnawan Pontana. *Kehalalan Produk Makanan, Kosmetik, Dan Obat-Obatan*. Edisi Pert. Banyumas: Wawasan Ilmu, 2023.
- Putro, Herdayanto Sulisty, Yatim Lailun Ni'mah, Susi Agustina Wilujeng, Susy Budi Astuti, Aunurohim Aunurohim, Taslim Ersam, Mardi Santoso, et al. "Membangun Industri Halal Dalam Mendukung Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia Melalui Program Gerakan Menuju Sertifikasi Halal (GEMESH)." *Sewagati* 7, no. 4 (2023): 584–92.
- Quran Nu Online. "Al-Quran Online Terjemah Dan Tafsir Bahasa Indonesia." Accessed November 27, 2024. <https://quran.nu.or.id/al-ma'idah/88>.
- Quran NU Online. "Al-Quran Online Terjemah Dan Tafsir Bahasa Indonesia." Accessed November 27, 2024. <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/168>.

- Ristanto, Hengky. “Sektor UMKM Sumbang 14,30 Persen PDRB Kota Madiun.” Radar Madiun, 2022.
<https://radarmadiun.jawapos.com/madiun/801216915/sektor-umkm-sumbang-1430-persen-pdrb-kota-madiun>.
- Salam, Abdus, and Eti Nurhayati. “The Development of Human Capital for The Halal Industry: Islamic Management Perspective.” In *Halal Supply Chain Management*, 1st ed., 56. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Salam, Alva, and Ahmad Makhtum. “Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang.” *Qawwam: The Leader’s Writing* 3, no. 1 (2022): 11.
- Sugiono, Ahmad, Ely Masykuroh, Endang Sungkawati, Setyadjit, Lili Dahliani, Ita Yustina, Jatmiko Yogopriyatno, and Istiana Hermawati. “Developing Model of Logistics Capability, Supply Chain Policy on Logistics Integration and Competitive Advantage of SMEs.” *Uncertain Supply Chain Management* 11, no. 3 (2023): 1009–18.
<https://doi.org/10.5267/j.uscm.2023.4.021>.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Syadzali, Maulana Mahrus. “Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Ekonomi Lokal (Studi Pada UMKM Pembuat Kopi Muria).” *Syntax Idea* 2, no. 5 (2020): 92–93.
- Syaifudin, Muhammad Raihan, and Fakhri Fahma. “Analisis Kepemilikan Sertifikat Halal Terhadap Pendapatan Usaha UMKM Mendoan Ngapak.” *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 21, no. 1 (2022): 41.
- Tieman, Marco. *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence*. Routledge. London and New York: Routledge, 2021.
- . “Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence.” In *Halal Supply Chain Management*, 1st ed., 42. Lombok Barat: CV. Alfa Press, 2022.
- Tieman, Marco, and Faridah Hj Hasan. “Convergence of Food Systems: Kosher, Christian Dan Halal.” *British Journal* 117, no. 9 (2015): 2313.
- Ula’M, Fadhilatul, Wahyu Hasmi, Andik Bone Putri, and Arin Setiyowati. “Penguatan Halal Value Chain ‘Pengembangan Halal Industri: Sertifikasi, Peluang Dan Tantangan.’” *Jurnal Mas Mansyur* 1, no. 2 (2023): 71–84.
- Undang Undang Republik Indonesia. “UU No.33 Tahun 2014.” *UU No.33 Tahun 2014*. Jakarta, 2014.
- Yuswita, Effy. “Aktivitas Primer Dan Pendukung Rantai Nilai Produk Pare Krispi Umkm D5 Karangploso Malang.” *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan* 1, no. 2 (2021): 21–28.

Zakiyah, Zakiyah, Iman Setya Budi, Parman Komarudin, and Abdul Wahab. “Analisis Halal Value Chain Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih Di Kota Banjarmasin.” *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah* 9, no. 1 (2023): 123–38.

Observasi

Rulita Nur Mufatikhah, *Observasi*, 21 September 2024.

Wawancara

Angelika, *Wawancara*, 30 Oktober 2024.

Ch. Lies Setyorini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

Datik Ardiah, *Wawancara*, 29 Oktober 2024.

Indah Ratnawati, *Wawancara*, 23 Oktober 2024.

Frizka Ardian, *Wawancara*, 20 Oktober 2024.

Sri Suwartini, *Wawancara*, 17 Oktober 2024.

Widodo Riyad Ridwanto, *Wawancara*, 08 November 2024.

