

IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL PADA KULINER UMKM KECAMATAN BURNEH KABUPATEN BANGKALAN

Nadiya Eva Diyah Anggun Riyanti¹, Moh. Karim²

¹Universitas Trunojoyo Madura
190711100068@student.trunojoyo.ac.id.

²Universitas Trunojoyo Madura
karim@trunojoyo.ac.id.

ABSTRAK

Pada umumnya setiap hal yang dilakukan memiliki tujuan, yang mana tujuan tersebut akan tercapai setelah dilakukannya kegiatan. Begitu pula dengan adanya penelitian ini juga mempunyai tujuan yang hendak dicapai. Adapun penelitian ini bertujuan agar mengetahui implementasi sertifikasi halal pada kuliner UMKM Kecamatan Burneh Bangkalan dan untuk mengetahui faktor pendukung dan penghambat implementasi sertifikasi halal pada kuliner UMKM Kecamatan Burneh Bangkalan. Bukan hanya itu, penelitian ini juga diharapkan bisa memberi manfaat yang berupa pengetahuan dan pemikiran masyarakat luas dalam mewujudkan sertifikasi halal sesuai dengan ajaran Islam. Adapun penelitian ini dilaksanakan berdasarkan pada metode penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan cara mewawancarai informan (pelaku UMKM) sebagai sumber informasi.

Kata Kunci : Implementasi, Sertifikasi Halal, UMKM.

ABSTRACT

In general, everything that is done has a purpose, which goal will be achieved after the activity is carried out. Likewise, this research also has goals to be achieved. This study aims to determine the implementation of halal certification in MSME culinary in Burneh Bangkalan District and to determine the supporting and inhibiting factors for implementing halal certification in MSME culinary in Burneh Bangkalan District. Not only that, this research is also expected to provide benefits in the form of knowledge and thoughts of the wider community in realizing halal certification in accordance with Islamic teachings. This research was carried out based on qualitative descriptive research methods. The data collection technique used is by interviewing informants (MSME actors) as a source of information.

Keywords: *Implementation, Halal Certification, SME.*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, tercatat sejumlah 86,9% dari total keseluruhan yang berjumlah 237,53 juta jiwa. Islam mempunyai prinsip mengenai kesucian, kebersihan, keamanan dan kesehatan, yang dikenal sebagai konsep halal. Islam sebagai agama yang sempurna mengajarkan bahwa produksi merupakan

bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor yang diperbolehkan dan menambah penghasilan. Dengan demikian, produksi menurut syari'at Islam yaitu dengan tidak menggunakan bahan yang haram, tidak membahayakan orang lain (konsumen), terlebih dapat membinasakan makhluk Allah lainnya (Nukeriana, Debbi, 2018). Mengonsumsi makanan halal merupakan hak setiap muslim. Hal ini tidak hanya berkaitan dengan keyakinan agama, melainkan juga dari segi kesehatan, ekonomi dan keamanan. Karena mayoritas masyarakat Indonesia beragama muslim, maka sudah semestinya negara melindungi hak dasar warga negaranya. Sejalan dengan itu, produsen juga harus memberikan perlindungan terhadap konsumen.

Pada kehidupan sehari-hari manusia mempunyai kebutuhan yang harus terpenuhi, maka dari itu manusia di tuntut untuk bekerja. Banyak hal yang dapat dilakukan manusia untuk membuka peluang bagi dirinya dan orang lain dalam memenuhi kebutuhannya. Salah satunya adalah membuka usaha di bidang kuliner, seperti makanan ringan ataupun usaha makanan lainnya. Oleh karena itu, sangat di sayangkan apabila masyarakat hanya sebagai konsumen belaka serta tidak peduli apakah makanan yang di konsumsi merupakan makanan halal atau makanan haram. Terlebih lagi masyarakat hanya mengandalkan informasi yang diberikan oleh pelaku usaha, padahal informasi yang diberikan belum tentu kebenarannya. Begitu pula dengan pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang kurang peduli terhadap makanan yang mereka produksi. Mereka beranggapan bahwa mereka memproduksi makanan sudah menggunakan bahan baku yang aman, padahal aman belum tentu halal. Apalagi dari segi keamanan pangan yang meliputi tempat dan cara produksinya. Hal ini menyebabkan konsumen tidak mendapatkan keamanan dan kenyamanan dalam mengonsumsi produk makanan dan minuman.

Sertifikasi halal dan labelisasi halal adalah dua kegiatan berbeda, akan tetapi berkesinambungan satu sama lain. Sertifikasi halal dilakukan oleh lembaga yang memiliki otoritas untuk melaksanakannya. Tujuan dari sertifikasi halal yaitu pengakuan secara legal formal bahwa produk yang dikeluarkan sudah memenuhi standar halal. Sedangkan labelisasi halal merupakan pemberian tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk guna menunjukkan bahwa produk tersebut berstatus sebagai produk halal. Dalam pengembangannya, sertifikasi halal berupa selebar kertas berisi pengakuan dari MUI. Dilanjutkan dengan pencantuman tulisan Arab halal dalam kemasan produk yang disebut "label halal". Sementara itu "sertifikasi halal" adalah fatwa tertulis MUI yang menjelaskan kehalalan suatu produk berdasar syariat islam. Kepemilikan sertifikat adalah syarat agar bisa

mencantumkan label halal sehingga bisa diketahui bahwasannya produsen tersebut memiliki sertifikatnya. Selain itu, masyarakat harus mengetahui logo halal yang ditunjukkan oleh produsen pada produk yang diedarkan (Afronyati, Liesa., 2014). Pelaku usaha yang hendak mencantumkan label halal, terlebih dahulu wajib memiliki sertifikat halal. Tanpa sertifikat halal ijin pencantuman label halal tidak akan diberikan oleh pemerintah.

Terlebih pada usaha rumah makan, sertifikat halal sangat diperlukan karena sebagai suatu kegiatan uji sistematis untuk mengetahui apakah suatu produk yang dibuat oleh perusahaan telah memenuhi ketentuan halal atau tidak (Wahyuni, M, 2010). Dengan adanya sertifikasi halal pada usaha kuliner menjadikan masyarakat percaya akan kehalalan dan kebersihan pengolahan dari makanan yang dijual serta dapat meningkatkan jumlah konsumen. Sertifikasi halal juga dapat menunjukkan tanggung jawab sosial suatu bisnis terhadap masyarakat.

Di Kabupaten Bangkalan sendiri khususnya di Kecamatan Burneh sudah banyak terdapat pelaku UMKM di berbagai bidang terlebih di bidang kuliner. Akan tetapi belum semua pelaku UMKM memiliki sertifikasi halal atas produknya. Dan juga pelaku usaha yang sudah memiliki sertifikasi halal terhadap produknya, belum tentu dalam penerapannya sesuai dengan UU JPH. Sehubungan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Bangkalan.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang disebabkan oleh masalah sosial atau kemanusiaan. Proses penelitian kualitatif ini berkaitan dengan upaya penting seperti, mengajukan pertanyaan, membuat prosedur, mengumpulkan data dari informan. Penelitian kualitatif menghasilkan beberapa temuan yang tidak dapat dicapai dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara-cara lain dari kuantifikasi (pengukuran). Penelitian kualitatif dapat digunakan untuk kegiatan penelitian tentang kehidupan masyarakat, sejarah, tingkah laku, fungsi organisasi, aktivitas sosial dan ekonomi. Tujuan dari penelitian kualitatif ini adalah untuk memahami keadaan kontekstual dengan mengarahkan pada pendeskripsian secara rinci dan mendalam mengenai potret kondisi dalam suatu konteks alamiahnya (*natural setting*), tentang apa yang sebenarnya terjadi menurut apa adanya di lapangan studi. Metode penelitian kualitatif bersifat deskriptif yaitu peneliti harus

mendeskripsikan suatu objek, fenomena, *setting* sosial yang dituangkan ke dalam teks. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer adalah yang dapat memberikan data secara langsung melalui wawancara. Sumber data primer untuk penelitian ini adalah berupa hasil wawancara dengan pelaku usaha UMKM. . Sumber data sekunder pada penelitian ini adalah informasi dari jurnal, literatur, buku dan media *online*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumentasi dan wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sertifikasi halal adalah salah satu solusi bagi konsumen yang mayoritas muslim untuk menemukan atau memilih produk yang akan dikonsumsi. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memperoleh beberapa hasil dari sejumlah UMKM, yaitu

1. Warung Makan Bebek Tulen

Warung makan bebek tulen berlokasi di JL. Raya Suramadu, Masaran Tengah, Masaran, Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69121. Berdasarkan hasil wawancara dengan mbak Nia yang merupakan pegawai di warung makan bebek tulen mengatakan bahwa yang ada di warung bebek tulen telah memenuhi atau sudah dilakukan secara syariah islam sejak berdirinya warung tersebut. Bebek tulen juga sangat memperhatikan terkait kebersihan dan kehalalan dari suatu makanan dan minuman yang dijual. Untuk bahan dasar dari menu makanan yang utama ini adalah bebek yang bebeknya udah dibawa dari rumah dan insyallah sudah disembelih sesuai dengan syariat islam. Di warung bebek tulen tinggal proses pemasakannya. Menyayang lainnya juga telah sesuai dengan syariat islam dari bahan baku yang halal dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat islam. Dan bahan tidak mengandung najis, khamar, juga yang berbahaya bagi kesehatan. Penamaan dari warung makan bebek tulen sendiri juga sesuai dengan syariat islam. Proses sertifikasinya di datangi oleh ibu-ibu yang langsung menawarkan terkait sertifikasi halal. Warung bebek tulen tersertifikasi halal sudah hampir tiga tahun. Yang mendukung warung makan tersebut mensertifikasi halal adalah untuk memberikan rasa kepercayaan konsumenterhadap makanan yang mereka jual karena mayoritas juga orang muslim (Nia, 2022).

2. Warung Makan Bebek Prima

Warung bebek prima beralamat di JL. Raya Cantina Tangkel Bangkalan, Gersaba, Benangkah, Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Ahmad selaku orang kepercayaan dari pemilik warung, beliau mengatakan bahwa bebek prima berbahan dasar bebek dan bebeknya membeli dari supplier yang sudah disembelih sesuai dengan syariat islam. Bebek prima terkait bahan dasar tidak mengandung najis dan juga tidak mengandung hal-hal yang mengharamkan. Terkait tempatnya disana sangat menjaga kebersihan. Di warung bebek prima sudah tersertifikasi halal dan penerapannya sudah sesuai (Ahmad, 2022).

3. Warung makan Bebek Suramadu Sambal Pencit

Bebek suramadu sudah hampir 5 tahun dan memiliki 4 cabang. Lokasi bebek Suramadu berada di Jalan Raya Ketengan Km 3 No.50 Burneh Bangkalan. Menu utama dari warung makan ini adalah bebek akan tetapi juga masih ada menu lainnya. Berdasarkan hasil wawancara dengan mbak Kesi selaku admin warung makan bebek Suramadu, beliau mengatakan bahwa warung makan ini sudah tersertifikasi halal untuk semua menu makanan. Bahan-bahan yang digunakan seperti cabe, bawang merah, bawang putih memesan ke orang pasar. Untuk bahan dasar seperti garam, micin, minyak, gula juga sudah membeli yang ada logo halalnya. Sertifikasi halalnya masih berjalan satu tahun dan tidak dipajang di warung makan tersebut. Akan tetapi menurut mbak Kesi penerapannya sudah sesuai dengan syariat islam dan sesuai seperti saat mengajukan sertifikasi halal. Kebersihan di warung itu juga sangat terjaga (Kesi, 2022).

4. Warung Makan Bebek Songkem Kenanga 2

Warung makan bebek songkem merupakan salah satu warung makan yang berlokasi di Jl. Kusuma Bangsa No. 72 Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69121. Berdasarkan hasil wawancara dengan M. Sujono selaku owner di warung bebek songkem beliau mengatakan bahwa warungnya belum tersertifikasi halal karena kurangnya sosialisasi dan ketidaktahuan para pelaku usaha terutama UMKM mengenai prosedur untuk mendapatkan sertifikat halal. Panjangnya prosedur yang harus dilalui dan banyaknya dokumen yang harus dimiliki untuk dapat memperoleh sertifikat halal, menyebabkan para pengusaha UMKM tidak terlalu antusias dengan sertifikasi halal. Seperti kebanyakan negara dengan penduduk muslim yang besar, badan sertifikasi halal kurang optimal karena adanya anggapan bahwa setiap produk

makanan yang diproduksi di negara tersebut adalah halal sehingga sertifikasi halal tidak terlalu diperlukan (Sujono, 2022).

5. Herbara

Herbara beralamat di Perumahan Pondok Halim 2 Blok D2/03 Bangkalan, Kel. Burneh Kec. Burneh, Kab. Bangkalan, Jawa Timur, 69171.. Herbara memiliki 4 produk yaitu permen jelly rasakencur, permen jelly, permen jelly rasa kelor, permen jelly rasa jahe, dan permen jelly rasa kemangi. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ummi Zulaicho selaku owner, terkait bahan baku nya kemangi, kencur, kelor, dan jahe tidak ada label halal karena dari alam. Untuk bahan baku tambahan seperti gelatin, asam sitrat, tepung tapioca dan gula sudah tersertifikasi halal dan ada label halalnya. Beliau mengajukan sertifikasi halal bulan Oktober 2019. Sertifikasi halalnya mendapatkan info ikut dari IKM dan tidak berbayar. Kendala saat mengajukan sertifikasi halal adalah biasanya beli bahannya curah dan saat proses pengajuan sertifikasi halal harus jelas asal usulnya. Untuk penerapan sertifikasi halal herbara sudah menerapkan sesuai prosedur sertifikasi halal (Ummi, 2022).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan, dapat disimpulkan bahwa dalam implementasinya sertifikasi halal pada kuliner UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan sudah berjalan dan terlaksana sesuai prosedur saat pengajuan sertifikasi halal. Faktor pendukung sertifikasi halal UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan yaitu karena kebanyakan mayoritas umat muslim, dan untuk memberikan rasa kepercayaan terhadap konsumen yang akan membeli produknya. Sedangkan kendala saat mengajukan sertifikasi halal menurut salah satu pelaku usaha, semua bahan baku yang digunakan harus berlabel halal. Juga masih banyak pelaku usaha yang belum mensertifikasikan usahanya dikarenakan kurang adanya sosialisasi terkait sertifikasi halal dan banyaknya persyaratan yang sangat banyak sehingga mereka beranggapan sulit untuk memenuhi itu semua.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih saya ucapkan kepada Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa dan LP2M (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat) yang telah memfasilitasi artikel saya. Dan juga saya ucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing saya yaitu, bapak Moh Karim S.H.I., M.S.I. yang telah membimbing, memotivasi dan memberikan saran terus menerus terhadap saya sehingga penelitian saya ini dapat terselesaikan dengan baik. Dan saya

Artikel Luaran Penelitian

ucapkan kepada kedua orang tua saya yang sudah selalu mendukung dan mendoakan saya. Dan tidak lupa saya ucapkan terimakasih kepada *my support system* saya yang selalu membantu saya, ya walaupun terkadang membikin saya bimbang dan membikin tidak fokus saat saya penelitian. Dan tidak lupa saya ucapkan kepada teman-teman saya yang sudah membantu dan mendukung saya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afronyati, L. (2014). Analisis ekonomi politik sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia. *JKAP (Jurnal Kebijakan dan Administrasi Publik)*, 18(1), 37-52.
- Nukeriana, D. (2018). Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu. *Qiyas: Jurnal Hukum Islam Dan Peradilan*, 3(2), 154-165.
- Wahyuni, Meila. "Persepsi Konsumen Musim Terhadap Sertifikat Halal", Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Skripsi Jurusan Ekonomi Islam.
- Wawancara dengan bapak Ahmad selaku kepercayaan dari pemilik warung bebek prima pada hari Rabu 5 Oktober 2022
- Wawancara dengan ibu Kesi selaku admin pada hari Kamis 27 Oktober 2022
- Wawancara dengan bapak M.Sujono selaku owner dari bebek songkem pada hari Rabu tanggal 5 Oktober 2022.
- Wawancara dengan ibu Ummi selaku owner pada hari Minggu 30 Oktober 2022.
- Wawancara dengan Mbak Nia selaku pegawai di warung makan bebek tulen pada hari Rabu 5 Oktober 2022