ARZUSIN
Jurnal Manajemen dan Pendidikan Dasar

e-ISSN : 2809-4093
p-ISSN : 2809-4484

Terindeks: Sinta 5, Copernicus, Dimensions, Scilit, Lens, Semantic Scholar, Garuda, Google, Base, etc.

https://doi.org/10.58578/arzusin.v6i2.9263

PENERAPAN KEPATUHAN STANDARDISASI SERTIFIKASI HALAL PADA UMKM DI KECAMATAN TELANAI PURA

Implementation of Compliance with Halal Certification Standardization in MSMEs in Telanaipura District

Algian Fahrozi, Arsa, Achyat Budianto
UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi
algianfahrozi@gmail.com; achyat.ultra@uinjambi.ac.id

Article Info:

Submitted:	Revised:	Accepted:	Published:
Jan 27, 2026	Feb 19, 2026	Mar 3, 2026	Mar 8, 2026

Abstract

The issue of halal certification for micro, small, and medium enterprises (MSMEs) has become increasingly important in response to the growing demand for assurance of product halalness; however, studies examining business actors' compliance after obtaining halal certification remain relatively limited. This study aimed to analyze the level of compliance among MSME actors in Telanai Pura Subdistrict, Jambi City, in implementing halal certification standards and to identify the obstacles they faced. The study employed a qualitative approach with a descriptive design. Informants were selected through purposive sampling from food MSME actors who had already obtained halal certification. Data were collected through interviews, observation, and documentation and were analyzed using the Miles and Huberman model. The findings showed that MSME actors generally demonstrated a fairly strong level of awareness and commitment in implementing halal principles, as reflected in their efforts to maintain raw materials, production processes, and internal supervision. However, this level of compliance was not yet fully optimal because they still faced several constraints,

Arzusin is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

including limited financial resources, low employee understanding, inconsistent use of personal protective equipment, and difficulties in obtaining certain raw materials. These findings underscore that halal certification should not be understood merely as an administrative requirement, but must be accompanied by stronger internal systems, continuous guidance, and consistent supervision so that the implementation of halal standardization can be carried out more effectively.

Keywords: Business Actor Compliance; Halal Certification; Halal Standardization; Internal Supervision; Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs)

Abstrak: Isu sertifikasi halal pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) semakin penting seiring meningkatnya tuntutan jaminan kehalalan produk, tetapi kajian mengenai kepatuhan pelaku usaha setelah memperoleh sertifikat halal masih relatif terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kepatuhan pelaku UMKM di Kecamatan Telanai Pura, Kota Jambi, dalam menerapkan standardisasi sertifikasi halal serta mengidentifikasi hambatan yang dihadapi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif. Informan dipilih melalui teknik *purposive sampling* dari pelaku UMKM makanan yang telah memiliki sertifikat halal. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku UMKM pada umumnya telah memiliki kesadaran dan komitmen yang cukup baik dalam menerapkan prinsip halal, yang tercermin dari upaya menjaga bahan baku, proses produksi, dan pengawasan internal. Namun, tingkat kepatuhan tersebut belum sepenuhnya optimal karena masih dihadapkan pada kendala berupa keterbatasan biaya, rendahnya pemahaman karyawan, belum konsistennya penggunaan alat pelindung diri, dan kesulitan memperoleh bahan baku tertentu. Temuan ini menegaskan bahwa sertifikasi halal tidak cukup dipahami sebagai pemenuhan administratif, melainkan harus diikuti oleh penguatan sistem internal, pembinaan berkelanjutan, dan pengawasan yang konsisten agar implementasi standardisasi halal dapat berlangsung secara lebih efektif.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal; Kepatuhan Pelaku Usaha; UMKM; Standardisasi Halal; Pengawasan Internal

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, termasuk di Provinsi Jambi, karena berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja, penguatan ekonomi lokal, dan ketahanan ekonomi masyarakat (Wati et al., 2024; Yusri, 2025). Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan industri halal turut mendorong UMKM untuk menyesuaikan diri dengan tuntutan pasar yang semakin memperhatikan aspek kehalalan produk (Fauzah & Rohman, 2024; Jauhari, 2024). Produk halal tidak hanya dipahami sebagai kebutuhan religius bagi konsumen Muslim, tetapi juga diasosiasikan dengan aspek kebersihan, keamanan, mutu, dan kesehatan, sehingga menarik pula bagi konsumen non-Muslim (Damayanti & Iqbal, 2025; Himmah & Faslah, 2025;

MURSADAD, 2024). Dalam konteks ini, sertifikasi halal menjadi salah satu instrumen penting untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM.

Meningkatnya perhatian terhadap produk halal juga sejalan dengan berkembangnya gaya hidup halal *(halal lifestyle)* yang telah menjadi fenomena sosial dan ekonomi, baik di negara mayoritas Muslim maupun non-Muslim. Kesadaran halal (halal awareness) tidak hanya penting bagi konsumen sebagai pengguna akhir, tetapi juga bagi pelaku usaha sebagai produsen yang bertanggung jawab terhadap proses produksi dan penyajian produk. Setyaningsih & Marwansyah (2019) menjelaskan bahwa halal awareness berpengaruh terhadap minat dan keputusan pembelian produk halal. Dengan demikian, sertifikasi halal tidak cukup dipahami sekadar sebagai formalitas administratif, melainkan sebagai bagian dari sistem tata kelola usaha yang harus dijalankan secara konsisten.

Berdasarkan perspektif regulasi, kewajiban menjaga kehalalan produk setelah memperoleh sertifikat halal telah ditegaskan dalam berbagai ketentuan perundang-undangan di Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 148 ayat (1) menyebutkan bahwa pelaku usaha yang telah memperoleh Sertifikat Halal wajib menjaga kehalalan produk dan memastikan diterapkannya Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dalam proses produksi. Ketentuan ini memperlihatkan bahwa sertifikasi halal bukan akhir dari proses, melainkan awal dari kewajiban untuk menerapkan standar halal secara berkelanjutan. Apabila kewajiban tersebut tidak dijalankan, pelaku usaha dapat dikenai sanksi administratif sebagaimana diatur dalam Pasal 149, mulai dari peringatan tertulis hingga pencabutan sertifikat halal (Republik Indonesia, 2021).

Namun demikian, realitas di lapangan menunjukkan bahwa masih terdapat pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikasi halal tetapi belum sepenuhnya menerapkan standar halal dalam praktik usahanya. Kondisi ini tampak pada sejumlah UMKM makanan di Kecamatan Telanai Pura, Kota Jambi, yang telah mendapatkan sertifikasi halal dari lembaga berwenang, tetapi dalam observasi awal masih ditemukan ketidaksesuaian dengan standar operasional halal, seperti belum konsistennya penggunaan masker, sarung tangan, dan penutup kepala oleh karyawan saat proses pengolahan dan penyajian makanan. Temuan awal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara status formal sertifikasi halal dan implementasi standar halal dalam aktivitas usaha sehari-hari.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah membahas pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM. SyaifuL et al. (2024) menunjukkan bahwa sertifikasi halal berperan dalam meningkatkan penjualan dan memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM di Kecamatan Telanai Pura, Jambi. Penelitian lain juga menegaskan bahwa sertifikasi halal memiliki implikasi positif bagi pengembangan bisnis produk halal di Indonesia karena mampu meningkatkan nilai tambah produk serta memperluas pangsa pasar (Warto & Samsuri, 2020). Selain itu, studi Ningrum menyoroti adanya problematika dalam pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil, khususnya terkait kesiapan pelaku usaha dalam memenuhi tuntutan regulasi (Ningrum, 2022).

Meskipun demikian, penelitian-penelitian terdahulu umumnya lebih menitikberatkan pada pentingnya sertifikasi halal, pengaruhnya terhadap minat beli, atau problematika kewajiban sertifikasi bagi UMKM. Kajian yang secara khusus menelaah kepatuhan pascasertifikasi, yaitu apakah pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal benar-benar menjalankan standar halal secara konsisten dalam praktik produksi, masih relatif terbatas. Padahal, aspek ini sangat penting karena kepercayaan konsumen tidak hanya dibangun melalui kepemilikan logo halal, tetapi juga melalui konsistensi penerapan standar halal dalam seluruh rantai proses usaha. Dengan demikian, terdapat celah penelitian pada aspek implementasi standar halal setelah sertifikasi diperoleh, khususnya pada UMKM makanan di tingkat lokal.

Secara teoretis, penelitian ini didasarkan pada konsep jaminan produk halal dan sistem jaminan halal yang menekankan bahwa kehalalan produk harus dijaga secara menyeluruh, mulai dari bahan baku, proses produksi, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian. Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, jaminan produk halal dimaknai sebagai kepastian hukum terhadap kehalalan produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Sejalan dengan itu, LPPOM MUI melalui konsep Sistem Jaminan Halal/HAS 23000 menekankan pentingnya pengendalian pada titik-titik kritis kehalalan agar proses produksi tetap sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pendekatan ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal harus dipahami sebagai bagian dari sistem manajemen mutu halal, bukan hanya simbol legalitas produk (Faridah et al., 2023).

Selain memiliki dasar regulatif dan manajerial, urgensi penelitian ini juga diperkuat oleh dasar normatif dalam Islam yang menekankan kewajiban mengonsumsi makanan yang *halalan thayyiban*. Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 memerintahkan manusia untuk

mengonsumsi makanan yang halal dan baik, sedangkan Surah Al-An'am ayat 145 menjelaskan jenis-jenis makanan yang diharamkan. Makna *thayyib* tidak hanya menunjukkan kehalalan secara hukum, tetapi juga kualitas, kebersihan, keamanan, dan kemaslahatan bagi tubuh manusia (Salim & Rusmana, 2022). Oleh karena itu, penerapan standar halal oleh pelaku usaha makanan tidak hanya penting dari sisi kepatuhan hukum, tetapi juga dari sisi tanggung jawab moral dan religius.

Kebaruan penelitian ini terletak pada fokusnya yang tidak sekadar membahas urgensi sertifikasi halal atau pengaruh label halal terhadap keputusan konsumen, melainkan menganalisis kesesuaian antara status sertifikasi halal dan implementasi standar halal pada UMKM makanan yang telah tersertifikasi di Kecamatan Telanai Pura, Kota Jambi. Penelitian ini penting karena menawarkan sudut pandang evaluatif terhadap kepatuhan pelaku usaha setelah memperoleh sertifikat halal, dengan mengaitkannya pada ketentuan SJPH dan praktik operasional usaha. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi empiris bagi penguatan kebijakan pengawasan halal, pembinaan UMKM, dan peningkatan kualitas tata kelola industri halal di tingkat daerah.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini berfokus pada analisis penerapan standarisasi halal pada pelaku usaha makanan yang telah memperoleh sertifikasi halal di Kecamatan Telanai Pura, Kota Jambi. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pelaku usaha menjalankan standar halal sesuai ketentuan PMA Nomor 20 Tahun 2021 dan SJPH, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kepatuhan mereka, serta menganalisis pentingnya sertifikasi halal dalam membangun kepercayaan konsumen dan keberlanjutan usaha. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan rekomendasi bagi pemerintah, lembaga terkait, dan pelaku usaha dalam memperkuat implementasi standar halal pada sektor UMKM makanan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan *kualitatif* dengan jenis penelitian lapangan (*field research*) untuk memahami secara mendalam penerapan kepatuhan sertifikasi halal pada pelaku usaha makanan di Kecamatan Telanai Pura, Kota Jambi. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berfokus pada penafsiran fenomena sosial secara alamiah melalui interaksi langsung dengan subjek penelitian dan lingkungan usahanya. Desain penelitian yang digunakan adalah *deskriptif kualitatif*, yaitu untuk menggambarkan secara sistematis kondisi

nyata mengenai pelaksanaan standar halal oleh UMKM yang telah memperoleh sertifikasi halal. Partisipan dalam penelitian ini adalah pelaku usaha makanan yang telah memiliki sertifikat halal di Kecamatan Telanai Pura, yaitu beberapa UMKM yang sebelumnya telah diwawancarai, seperti Cafe Sumantri, Iggo Kuliner, Cahaya Minang, dan Moi Cake. Pemilihan partisipan dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu memilih informan secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu, yakni pelaku usaha makanan yang telah bersertifikat halal dan relevan dengan fokus penelitian.

Data penelitian terdiri atas *data primer* dan *data sekunder*. Data primer diperoleh secara langsung melalui wawancara *semi-structured*, observasi lapangan, dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, peraturan perundang-undangan, serta dokumen lain yang berkaitan dengan sertifikasi halal dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Wawancara digunakan untuk menggali pemahaman dan pengalaman pelaku usaha terkait pelaksanaan standar halal, observasi dilakukan untuk melihat kesesuaian praktik di lapangan dengan ketentuan halal, sedangkan dokumentasi dipakai untuk melengkapi dan memverifikasi data penelitian. Untuk menjaga keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik *triangulation* yang meliputi triangulasi sumber, triangulasi metode, dan triangulasi waktu. Adapun teknik analisis data menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi tahapan pengumpulan data (*data collection*), reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan penarikan kesimpulan (*conclusion drawing*), karena model ini dinilai sesuai untuk mengolah data kualitatif secara sistematis dan menghasilkan pemahaman yang mendalam terhadap objek penelitian.

HASIL

Hasil penelitian ini disusun berdasarkan data lapangan yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi pada pelaku usaha makanan serta konsumen di Kecamatan Telanai Pura, Kota Jambi. Informan utama dalam penelitian ini berasal dari UMKM yang telah memperoleh sertifikasi halal, yaitu Iggo Kuliner dan Mooi Cakes, serta beberapa konsumen yang pernah membeli produk pada lokasi tersebut. Berdasarkan analisis data, temuan penelitian dikelompokkan ke dalam beberapa tema utama, yaitu: upaya pelaku usaha meyakinkan konsumen atas kehalalan produk, pengaruh sertifikasi halal terhadap kualitas produk, penerapan prosedur halal dalam kegiatan usaha, hambatan penerapan

standar halal, pengawasan internal, serta pengetahuan dan pandangan konsumen terhadap sertifikasi halal.

1. Upaya Pelaku Usaha Meyakinkan Konsumen tentang Kehalalan Produk

Data wawancara menunjukkan bahwa pelaku usaha menjadikan sertifikasi halal sebagai instrumen utama untuk membangun kepercayaan konsumen. Informan dari Iggo Kuliner menyampaikan bahwa keberadaan sertifikat halal digunakan sebagai bukti bahwa produk yang dijual layak dan halal untuk dikonsumsi. Fahmi, staf belanja Iggo Kuliner, menyatakan, *"Upaya kami untuk meyakinkan konsumen yaitu dengan telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI, jadi insyaallah produk yang kami pasarkan sudah terjamin kelayakan dan kehalalannya untuk dikonsumsi oleh konsumen."* Sementara itu, Wina dari Mooi Cakes menjelaskan bahwa kepercayaan konsumen dibangun tidak hanya melalui sertifikat halal, tetapi juga melalui penerapan sistem jaminan produk halal sejak tahap komitmen, pemilihan bahan, proses produksi, hingga evaluasi.

Temuan ini menunjukkan bahwa pelaku usaha menggunakan dua bentuk pendekatan untuk meyakinkan konsumen. Pertama, pendekatan formal melalui kepemilikan sertifikat halal. Kedua, pendekatan operasional melalui pengelolaan bahan, proses produksi, dan evaluasi internal. Pada kedua UMKM yang diteliti, kehalalan produk diposisikan sebagai bagian dari citra usaha dan pelayanan kepada konsumen.

2. Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk

Temuan lapangan menunjukkan bahwa sertifikasi halal dipandang memiliki keterkaitan langsung dengan kualitas produk. Wina dari Mooi Cakes menyatakan, *"Sangat berpengaruh karena kami juga harus menyediakan bahan yang berkualitas, standar dan pastinya halal. Kami juga harus menjalankan sistem produksi yang layak, aman dan bersih."* Pernyataan serupa disampaikan oleh Fahmi dari Iggo Kuliner, yang menyebut bahwa sertifikasi halal memberikan pengaruh terhadap ketenangan konsumen karena produk yang dijual dianggap halal dan layak dikonsumsi.

Berdasarkan data tersebut, pengaruh sertifikasi halal pada kualitas produk tampak dalam beberapa aspek, yaitu pemilihan bahan baku, kebersihan proses produksi, keamanan produk, dan keyakinan konsumen terhadap produk yang dibeli. Pada dua UMKM yang menjadi fokus penelitian, sertifikasi halal tidak hanya dipahami sebagai dokumen administratif, tetapi juga berkaitan dengan standar kerja dalam proses pengolahan makanan.

3. Penerapan Prosedur dan Persyaratan Halal

Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar prosedur dan persyaratan halal telah diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari, tetapi tingkat konsistensinya berbeda pada setiap UMKM. Fahmi dari Iggo Kuliner menyampaikan, *"Sebagian besar prosedur dan persyaratan halal sudah diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari, tapi ada beberapa yang masih perlu diperbaiki agar lebih konsisten."* Di sisi lain, Wina dari Mooi Cakes menyatakan bahwa penerapan standar halal telah menjadi bagian dari komitmen usaha, dengan pernyataan, *"Ya, karena ini sudah komitmen dalam menjalankan kebijakan halal."*

Observasi lapangan memperlihatkan bahwa penerapan prosedur halal sudah mencakup penggunaan bahan yang sesuai, pemisahan bahan, serta perhatian terhadap proses produksi. Namun, pada beberapa situasi masih ditemukan aspek yang belum sepenuhnya konsisten, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri oleh karyawan, pencatatan bahan baku, dan kepatuhan rutin terhadap prosedur operasional. Dengan demikian, temuan menunjukkan bahwa penerapan standar halal telah berjalan, tetapi belum seragam pada seluruh aspek operasional.

4. Hambatan dalam Penerapan Kepatuhan Halal

Data menunjukkan bahwa hambatan utama dalam penerapan kepatuhan halal meliputi kebiasaan kerja karyawan, kenyamanan penggunaan alat pelindung diri, keterbatasan pengawasan, biaya, dan akses bahan baku halal. Fahmi menjelaskan, *"Kadang karyawan merasa kurang nyaman pakai masker atau sarung tangan, terus ada juga yang lupa karena belum terbiasa. Pengawasannya juga belum selalu ada terus, jadi kadang mereka nggak patuh."* Informan dari Mooi Cakes juga menyampaikan bahwa penggunaan alat pelindung diri dilakukan terutama saat proses produksi, sedangkan pada waktu istirahat atau ketika tidak memproduksi, alat tersebut sering dilepas.

Hambatan lain ditemukan pada aspek biaya dan sumber daya. Fahmi menyebut adanya kendala berupa biaya sertifikasi dan pelatihan, keterbatasan tenaga kerja yang memahami standar halal, serta waktu yang dibutuhkan untuk meningkatkan pemahaman seluruh karyawan. Sementara itu, Wina menyampaikan bahwa kendala yang juga sering muncul adalah ketersediaan bahan baku yang terkadang sulit dicari. Temuan ini memperlihatkan bahwa kendala penerapan standar halal tidak hanya berasal dari aspek sikap dan disiplin kerja, tetapi juga dari aspek teknis dan manajerial.

5. Pengawasan Internal, Evaluasi, dan Rencana Perbaikan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua UMKM telah melakukan pengawasan internal untuk menjaga kepatuhan terhadap standar halal. Fahmi dari Iggo Kuliner menyatakan, *"Ya, kami rutin melakukan pengawasan dan evaluasi internal untuk memastikan bisnis selalu sesuai standar halal, mulai dari bahan baku hingga proses produksi."* Wina dari Mooi Cakes juga menyampaikan bahwa audit internal selalu dilakukan sebagai bagian dari pengawasan usaha.

Data juga menunjukkan bahwa pengawasan internal belum sepenuhnya menghilangkan kelalaian pada sebagian kecil karyawan. Dalam wawancara lanjutan disebutkan bahwa masih ada karyawan yang lalai terhadap *standard operating procedure* halal karena kurangnya pemahaman atau pelatihan. Oleh karena itu, pelaku usaha menyatakan telah menyiapkan langkah perbaikan berupa peningkatan pelatihan bagi karyawan, penguatan pengawasan, pemantauan proses produksi, serta keterlibatan dalam bimbingan dari lembaga halal. Fahmi menyebut, *"Kami berencana meningkatkan pelatihan untuk karyawan dan memperketat pengawasan supaya praktik halal bisa dijalankan lebih konsisten di masa depan."* Pernyataan serupa juga disampaikan oleh Wina yang menyatakan bahwa pelatihan halal kepada karyawan akan terus dilakukan.

6. Alasan Pelaku Usaha Mengurus Sertifikasi Halal

Berdasarkan wawancara, alasan utama pelaku usaha mengurus sertifikasi halal adalah karena mayoritas konsumen di Kota Jambi beragama Islam dan membutuhkan jaminan kehalalan produk. Akbar dari Iggo Kuliner menyatakan, *"Karena di sini mayoritas pengunjung dan masyarakat di Kota Jambi merupakan umat muslim, jadi kami memutuskan untuk mendapatkan sertifikasi halal."* Wina dari Mooi Cakes menambahkan bahwa sertifikasi halal dilakukan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, mendukung penyebaran makanan halal, serta meningkatkan kualitas produk dan manajemen usaha.

Temuan ini menunjukkan bahwa motivasi pelaku usaha dalam memperoleh sertifikasi halal bersifat praktis dan strategis. Pada satu sisi, sertifikasi halal digunakan untuk memenuhi kebutuhan konsumen Muslim. Pada sisi lain, sertifikasi halal dipandang sebagai sarana memperkuat kualitas usaha dan meningkatkan citra bisnis.

7. Pengetahuan dan Pandangan Konsumen terhadap Sertifikasi Halal

Wawancara dengan konsumen menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai logo halal dan sertifikasi halal diperoleh dari sumber yang berbeda-beda. Asmuni menyatakan bahwa ia mengetahui sertifikasi halal dari Kementerian Agama karena bekerja sebagai ASN di lingkungan Kementerian Agama Kota Jambi. Sementara itu, Cassandra menyampaikan bahwa ia mengetahui logo halal dari produk-produk kemasan makanan yang dibelinya. Data ini menunjukkan adanya variasi sumber informasi konsumen, baik melalui jalur formal maupun pengalaman sehari-hari.

Selain itu, hasil wawancara menunjukkan bahwa konsumen di Kecamatan Telanai Pura cenderung memprioritaskan makanan yang telah tersertifikasi halal. Asmuni menjelaskan, *"Saya melihat dan memilih produk makanan yang telah tersertifikasi halal, dan tidak terlalu memikirkan soal harga."* Cassandra juga menyatakan bahwa ia memilih makanan yang telah tersertifikasi halal karena alasan agama dan karena menganggap makanan tersebut lebih berkualitas. Data ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal menjadi salah satu dasar utama dalam keputusan konsumsi bagi konsumen Muslim yang diwawancarai.

8. Kebersihan UMKM menurut Konsumen

Penilaian konsumen terhadap kebersihan UMKM pada umumnya berada pada kategori cukup baik. Asmuni menyampaikan bahwa dari segi pelayanan dan kemasan, kondisi dinilai cukup bersih, tetapi terdapat catatan pada area toilet dan kamar mandi yang menurutnya kadang kurang terjaga karena tingginya jumlah pengunjung. Cassandra juga menilai bahwa kebersihan tempat usaha dan kemasan produk tergolong "lumayan bersih".

Temuan ini memperlihatkan bahwa penilaian positif konsumen lebih banyak tertuju pada area pelayanan utama dan kemasan makanan. Namun demikian, data juga menunjukkan adanya temuan yang tidak sepenuhnya sejalan dengan pola umum, yaitu masih adanya catatan pada fasilitas pendukung seperti toilet. Data ini menjadi bagian dari temuan negatif atau anomali yang menunjukkan bahwa kebersihan belum merata pada seluruh area usaha.

Tabel 1. Ringkasan Temuan Utama Penelitian

Tema Temuan	Indikator Temuan	Ringkasan Data Lapangan
Upaya meyakinkan konsumen	Sertifikat halal, komitmen proses halal	Pelaku usaha menggunakan sertifikat halal dan sistem jaminan produk halal untuk membangun kepercayaan konsumen

Tema Temuan	Indikator Temuan	Ringkasan Data Lapangan
Pengaruh sertifikasi halal	Kualitas bahan, kebersihan, keamanan	Sertifikasi halal dikaitkan dengan penggunaan bahan berkualitas, proses bersih, dan rasa aman bagi konsumen
Penerapan prosedur halal	Bahan baku, proses produksi, SOP	Sebagian besar prosedur halal telah diterapkan, namun belum seluruhnya konsisten
Hambatan penerapan	APD, pengawasan, biaya, bahan baku	Hambatan berasal dari kebiasaan kerja, biaya sertifikasi/pelatihan, keterbatasan SDM, dan sulitnya bahan baku tertentu
Pengawasan internal	Audit, evaluasi, monitoring	Pengawasan internal telah dilakukan melalui evaluasi rutin dan audit internal
Alasan sertifikasi halal	Konsumen Muslim, citra usaha	Pelaku usaha mengurus sertifikasi halal untuk memenuhi kebutuhan pasar Muslim dan meningkatkan kualitas usaha
Pengetahuan konsumen	Sumber informasi halal	Konsumen mengetahui sertifikasi halal dari instansi resmi maupun label pada produk
Pandangan konsumen	Preferensi memilih produk halal	Konsumen cenderung memilih makanan bersertifikat halal, bahkan ketika harga bukan faktor utama
Kebersihan UMKM	Pelayanan, kemasan, fasilitas pendukung	Kebersihan dinilai cukup baik, tetapi masih ada catatan pada area toilet dan kamar mandi

Tabel 1 menunjukkan bahwa temuan penelitian berpusat pada tiga hal utama, yaitu adanya komitmen pelaku usaha terhadap sertifikasi halal, belum meratanya konsistensi penerapan standar halal dalam operasional, dan tingginya perhatian konsumen terhadap status halal produk yang mereka konsumsi.

Meskipun sebagian besar informan menyatakan bahwa prosedur halal telah diterapkan, penelitian ini juga menemukan data yang tidak sepenuhnya sejalan dengan pola umum. Pada salah satu UMKM, sebagian kecil karyawan masih belum konsisten menggunakan masker, sarung tangan, dan penutup kepala selama aktivitas kerja tertentu. Selain itu, penggunaan alat pelindung diri pada beberapa kondisi hanya dilakukan saat produksi berlangsung, sedangkan di luar jam produksi alat tersebut dilepas. Pada sisi konsumen, meskipun kebersihan produk dan pelayanan dinilai cukup baik, masih ditemukan kritik terhadap kebersihan fasilitas pendukung seperti toilet dan kamar mandi. Temuan-temuan ini menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap standar halal dan kebersihan operasional belum sepenuhnya merata pada seluruh aspek usaha.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha UMKM makanan di Kecamatan Telanai Pura pada umumnya telah memiliki kesadaran yang cukup baik terhadap pentingnya sertifikasi halal dan penerapan standar halal dalam kegiatan usaha. Temuan ini menjawab tujuan penelitian bahwa sertifikasi halal tidak hanya dipahami sebagai dokumen legal, tetapi juga sebagai bentuk komitmen untuk menjaga kehalalan produk, meningkatkan kualitas proses produksi, dan membangun kepercayaan konsumen. Dalam praktiknya, para pelaku usaha telah melakukan beberapa langkah nyata, seperti menggunakan bahan yang dinilai aman dan halal, melakukan pengawasan internal, memberikan pelatihan kepada karyawan, serta menjaga citra halal di hadapan konsumen. Namun, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan tersebut belum sepenuhnya konsisten pada seluruh aspek operasional, terutama dalam kedisiplinan penggunaan alat pelindung diri, pencatatan bahan baku, dan pengawasan rutin terhadap pelaksanaan *standard operating procedure* halal. Hal ini menunjukkan bahwa kepatuhan halal pada UMKM masih berada pada tahap berkembang, yaitu telah ada komitmen dan praktik dasar, tetapi belum sepenuhnya terlembaga secara menyeluruh dalam tata kelola usaha.

Temuan tersebut sejalan dengan pandangan bahwa sertifikasi halal merupakan bagian dari sistem jaminan mutu yang tidak berhenti pada terbitnya sertifikat, melainkan harus diikuti oleh penerapan standar halal secara berkelanjutan. Dalam konteks ini, hasil penelitian mendukung ketentuan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 yang mewajibkan pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal untuk menjaga kehalalan produk dan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal. Temuan ini juga sejalan dengan penelitian Budianto et al. (2024) yang menunjukkan bahwa sertifikasi halal berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat posisi UMKM di pasar (Hartini & Malahayatie, 2024; Syari et al., 2025). Selain itu, hasil penelitian ini mendukung pendapat Warto & Samsuri (2020) bahwa sertifikasi halal tidak hanya bernilai religius, tetapi juga memiliki implikasi bisnis karena dapat meningkatkan nilai tambah produk dan memperluas pangsa pasar. Dengan demikian, temuan penelitian ini memperkuat argumentasi bahwa sertifikasi halal memiliki fungsi ganda, yaitu sebagai instrumen kepatuhan syariah dan sebagai strategi penguatan daya saing usaha.

Di sisi lain, hasil penelitian ini juga menemukan bahwa masih terdapat kesenjangan antara kepemilikan sertifikasi halal dan penerapan standar halal secara konsisten di lapangan.

Temuan ini memperlihatkan adanya aspek yang belum banyak dijelaskan secara rinci dalam penelitian terdahulu. Selama ini, sebagian besar studi lebih berfokus pada pengaruh sertifikasi halal terhadap minat beli, keputusan konsumen, atau peningkatan penjualan, sedangkan aspek kepatuhan pascasertifikasi relatif belum banyak dikaji secara mendalam, khususnya pada UMKM tingkat lokal. Dalam penelitian ini terlihat bahwa beberapa pelaku usaha telah memiliki sertifikat halal, tetapi masih menghadapi kendala dalam menerapkan prosedur halal secara disiplin pada level operasional harian. Kondisi ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal belum otomatis menjamin terbangunnya budaya kerja halal secara menyeluruh. Dengan kata lain, sertifikasi halal dapat dipandang sebagai titik awal formal, sedangkan kepatuhan halal merupakan proses yang memerlukan pembinaan, pengawasan, dan penguatan kapasitas sumber daya manusia secara terus-menerus.

Faktor-faktor penghambat yang ditemukan dalam penelitian ini, seperti keterbatasan biaya, kurangnya tenaga kerja yang memahami standar halal, sulitnya memperoleh bahan baku tertentu, serta belum meratanya pemahaman karyawan, menunjukkan bahwa persoalan kepatuhan halal pada UMKM tidak dapat dilihat semata-mata sebagai persoalan niat pelaku usaha. Hambatan tersebut menunjukkan adanya dimensi struktural dan manajerial yang memengaruhi implementasi standar halal. Temuan ini memiliki kedekatan dengan penelitian Aqbar & Azwar (2025) dan Ilhamsyah et al. (2025) yang menyoroti bahwa pelaku usaha mikro dan kecil sering menghadapi kendala dalam menjalankan kewajiban halal karena keterbatasan kapasitas internal. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa ketidakpatuhan parsial yang terjadi di lapangan tidak selalu disebabkan oleh penolakan terhadap aturan, tetapi sering kali berkaitan dengan keterbatasan sumber daya, kebiasaan kerja, dan belum optimalnya pendampingan. Dalam konteks ini, komitmen pelaku usaha tetap tampak kuat, tetapi implementasinya masih memerlukan dukungan sistem yang lebih memadai.

Dari sisi konsumen, penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki arti penting sebagai dasar kepercayaan dalam memilih produk makanan. Konsumen yang diwawancarai cenderung memprioritaskan makanan yang telah tersertifikasi halal dan menganggap label halal sebagai indikator keamanan, kualitas, dan kesesuaian dengan ajaran agama. Temuan ini sejalan dengan penelitian Setyaningsih & Marwansyah (2019) yang menjelaskan bahwa kesadaran halal berpengaruh terhadap minat dan keputusan pembelian produk halal. Dalam penelitian ini, sertifikasi halal bukan hanya dikenali sebagai simbol formal pada kemasan, tetapi juga dipahami sebagai jaminan atas proses produksi yang lebih

aman dan terpercaya. Menariknya, beberapa konsumen bahkan menempatkan status halal di atas pertimbangan harga, yang menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki pengaruh yang kuat dalam membentuk preferensi konsumsi. Temuan ini mempertegas bahwa kepatuhan pelaku usaha terhadap standar halal berhubungan langsung dengan keberlanjutan kepercayaan pasar.

Secara praktis, penelitian ini memberikan implikasi penting bagi beberapa pihak. Bagi pelaku UMKM, hasil penelitian menegaskan bahwa sertifikasi halal perlu diikuti dengan penguatan sistem internal, terutama dalam pelatihan karyawan, pengawasan rutin, dokumentasi bahan baku, dan kedisiplinan menjalankan prosedur halal. Bagi pemerintah dan lembaga terkait, temuan ini menunjukkan perlunya pembinaan pascasertifikasi yang lebih intensif, bukan hanya fasilitasi pada tahap pengurusan sertifikat. Pendampingan teknis, edukasi berkelanjutan, serta penguatan akses terhadap bahan baku halal menjadi langkah yang relevan untuk meningkatkan konsistensi penerapan standar halal pada UMKM. Dari sisi akademik, penelitian ini memberikan kontribusi empiris dengan menempatkan kepatuhan pascasertifikasi sebagai fokus kajian, sehingga memperluas pembahasan tentang industri halal yang selama ini lebih banyak menekankan aspek sertifikasi dan perilaku konsumen. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi pada pengembangan studi halal, khususnya pada level implementasi standar halal di sektor UMKM makanan.

Meskipun demikian, penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, jumlah informan masih terbatas dan hanya berfokus pada beberapa UMKM makanan di Kecamatan Telanai Pura, sehingga hasil penelitian ini perlu dipahami dalam konteks lokal dan tidak dapat digeneralisasikan secara luas. Kedua, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan cakupan waktu yang terbatas, sehingga temuan yang diperoleh lebih menggambarkan kondisi pada saat penelitian dilakukan. Ketiga, data sangat bergantung pada hasil wawancara dan observasi lapangan, sehingga masih dimungkinkan adanya perbedaan antara pernyataan informan dan praktik yang berlangsung secara berkelanjutan. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih banyak pelaku usaha, mencakup wilayah yang lebih luas, dan menggunakan kombinasi pendekatan kualitatif dan kuantitatif agar dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai kepatuhan halal pascasertifikasi pada UMKM.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan standardisasi sertifikasi halal pada UMKM makanan di Kecamatan Telanaipura, Kota Jambi, secara umum telah berjalan cukup baik, tetapi belum sepenuhnya konsisten pada seluruh aspek operasional. Pelaku usaha yang diteliti telah menunjukkan komitmen terhadap kepatuhan halal melalui kepemilikan sertifikat halal, penerapan sistem jaminan produk halal, pengawasan internal, serta upaya menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan. Namun, penelitian ini juga menemukan sejumlah kelemahan dalam implementasi di lapangan, terutama pada kedisiplinan penggunaan alat pelindung diri, pencatatan bahan baku, pemahaman karyawan terhadap prosedur halal, dan konsistensi pelaksanaan *standard operating procedure* halal. Hambatan utama yang dihadapi meliputi keterbatasan biaya, keterbatasan tenaga kerja yang memahami standar halal, kesulitan memperoleh bahan baku tertentu, serta belum meratanya edukasi dan pelatihan bagi karyawan. Dengan demikian, temuan ini menegaskan bahwa sertifikasi halal tidak cukup dipahami sebagai pencapaian administratif, melainkan harus diikuti oleh penguatan sistem internal agar kepatuhan halal dapat dijalankan secara berkelanjutan.

Studi ini berkontribusi secara empiris dan praktis dalam memperluas kajian mengenai sertifikasi halal pada UMKM, khususnya pada aspek kepatuhan pascasertifikasi dalam praktik usaha sehari-hari. Temuan ini memperjelas bahwa persoalan utama UMKM tidak hanya terletak pada perolehan sertifikasi halal, tetapi juga pada konsistensi implementasi standar halal di tingkat operasional. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan dasar yang relevan bagi penguatan pendampingan, pelatihan, dan pengawasan internal guna meningkatkan keberlanjutan kepatuhan halal pada pelaku usaha kecil dan menengah.

Berdasarkan keterbatasan penelitian, studi selanjutnya disarankan untuk melibatkan jumlah informan yang lebih luas, mencakup wilayah yang lebih beragam, serta menggunakan pendekatan yang lebih komprehensif, seperti kombinasi metode kualitatif dan kuantitatif. Selain itu, penelitian berikutnya juga perlu diarahkan pada pengkajian efektivitas program pendampingan, pelatihan, dan pengawasan pascasertifikasi untuk menilai sejauh mana intervensi tersebut dapat meningkatkan konsistensi penerapan standar halal di kalangan UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

Aqbar, K., & Azwar, A. (2025). Strategi Pemberdayaan Wirausaha Syariah Gen-Z Berbasis SWOT pada Start-Up Halal F&B di Indonesia: SWOT-based Gen-Z sharia entrepreneurial empowerment strategy for halal F&B start-ups in Indonesia. *AL-KHIYAR: Jurnal Bidang Muamalah dan Ekonomi Islam, 5*(2), 167–190. https://doi.org/10.36701/al-khiyar.v5i2.2565

Damayanti, A., & Iqbal, I. (2025). Pengaruh Pemahaman terhadap Sertifikasi Halal dalam Membentuk Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Inovasi Ekonomi Kreatif, 6*(2). https://ejurnals.com/ojs/index.php/jiek/article/view/2464

Faridah, H. D., Wibisono, F. M., Wibisono, F. J., Nisa, N., Fatimah, F., Effendi, M. H., Ugbo, E. N., Khairullah, A. R., Kurniawan, S. C., & Silaen, O. S. M. (2023). Prevalence of the blaCTX-M and blaTEM genes among extended-spectrum beta lactamase–producing *Escherichia coli* isolated from broiler chickens in Indonesia. *Journal of Veterinary Research, 67*(2), 179–186. https://doi.org/10.2478/jvetres-2023-0025

Fauzah, N. M., & Rohman, A. (2024). Analysis of business feasibility studies in the development of MSMEs in the food sector in view of halal aspects: Analisis Studi Kelayakan Bisnis dalam Pengembangan UMKM Bidang Pangan Ditinjau dari Aspek Halal. *Al-Muhasabah: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan, 1*(1), 14–28. https://journal.syamilahpublishing.com/index.php/muhasabah/article/view/31

Hartini, H., & Malahayatie, M. (2024). Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman. *GREAT: Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam, 1*(2), 116–129. https://doi.org/10.62108/great.v1i2.688

Himmah, F., & Faslah, R. (2025). Peran Standarisasi Halal dalam Membangun Daya Tarik Konsumen yang Sangat Kuat terhadap Suatu Produk di dalam Industri Pasar Global. *Journal of Business Economics and Management, 1*(4), 1231–1241. https://doi.org/10.62379/jbem.v1i4.463

Huda, I. A. S., Saadah, M., Sugiarto, A., Ibrahim, M. H. B., Prasad, R. R., Putra, A. K., & Budianto, A. (2024). Revealing halal certification oversight gaps for MSEs through ArcGIS dashboard integration. *Indonesian Journal of Halal Research, 6*(2), 58–69. https://doi.org/10.15575/ijhar.v6i2.33308

Ilhamsyah, M. Z., Firdaus, R., & Rasidi, M. (2025). Etika Bisnis dan Keberlanjutan Usaha: Studi pada UMKM Kuliner di Kabupaten Probolinggo. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business, 4*(2), 6493–6503. https://doi.org/10.31004/riggs.v4i2.1671

Jauhari, M. S. (2024). Analisis Proyeksi Peningkatan Konsumsi Produk Halal di Berbagai Sektor Ekonomi Indonesia hingga Tahun 2025. *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam, 8*(1), 105–122. https://doi.org/10.30868/ad.v8i01.6495

Mursadad, A. (2024). *Peran Sertifikasi Halal terhadap Peningkatan Penjualan pada UMKM di Kecamatan Telanaipura Jambi* [Other thesis, UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi]. https://digilib.uinjambi.ac.id/id/eprint/3792/

Ningrum, R. T. P. (2022). Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar: Jurnal Studi Ekonomi Syariah, 6*(1), 43–58. https://doi.org/10.30762/istithmar.v6i1.30

Salim, M. N. N., & Rusmana, D. (2022). Konsep Pola Makan menurut Al-Qur'an dalam Kajian Tafsir Tematik. *Islamic Review: Jurnal Riset dan Kajian Keislaman, 11*(1), 73–94. https://doi.org/10.35878/islamicreview.v11i1.334

Setyaningsih, E. D., & Marwansyah, S. (2019). The effect of halal certification and halal awareness through interest in decisions on buying halal food products. *Syi'ar Iqtishadi: Journal of Islamic Economics, Finance and Banking, 3*(1), 65–79. https://doi.org/10.35448/jiec.v3i1.5515

Syari, A. Y., Imtinan, H. A., Yasmin, G. M., & Wiryanto, F. S. (2025). Peran Sertifikasi Halal pada UMKM dalam Memperkuat Ekonomi Syariah di Indonesia. *Journal of Halal Industry Studies, 4*(1), 1–13. https://doi.org/10.53088/jhis.v4i1.1419

Warto, W., & Syamsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking, 2*(1), 98–112. https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803

Wati, D. L., Septianingsih, V., Khoeruddin, W., & Al-Qorni, Z. Q. (2024). Peranan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) dalam Meningkatkan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi, 3*(1), 265–282. https://doi.org/10.61930/jebmak.v3i1.576

Yusri, M. (2025). Analysis of the relationship between entrepreneurship strengthening and regional resilience in North Labuhanbatu Regency. *Economic: Journal Economic and Business, 4*(1), 62–67. https://doi.org/10.56495/ejeb.v4i1.1019