Open Journal System (OJS)

Jurnal Pusat Studi Jawa Timur
Pascasarjana Universitas Islam Malang

PENGUATAN HALAL CULTURE DAN HALAL INDUSTRI DI JAWA TIMUR

Nour Athiroh Abdus Sjakoer*[1], Eko Nurhayati[2], Mas'ud Said[3]
[1] LPPM Universitas Islam Malang, LPPM Universitas Islam Malang[2] Pascasarjana Universitas Islam Malang[3]
e-mail: *[1]lppm@unisma.ac.id, [3]mmasudsaid@unisma.ac.id

Abstrak

Penelitian ini merupakan kajian budaya dan industri halal di wilayah Jawa Timur. Tujuannya adalah untuk menunjang industri halal di Jawa Timur. Perlu ada mekanisme pengembangan rantai nilai halal terintegrasi dengan Halal Traceability System dan Halal Assurance System. Bagi akademisi hasil penelitian ini bermanfaat bagi institusi dalam pengembangan bahan dalam pendidikan dan pengajaran keislaman terintegrasi dengan sains. Bagi masyarakat hasil penelitian ini berfungsi sebagai informasi ilmiah, masyarakat lebih memahami dan mengenal kuliner yang halal, thayyib, dan mubarak. Disamping itu melalui hasil yang diperoleh dari penelitian ini masyarakat bisa memahami bahaya pangawet, pewarna, pemanis, dan lemak babi pada "mamin", terciptanya budaya masyarakat yang sehat dan berkah. Bagi pemerintah hasil penelitian ini akan menjadi dasar dalam menentukan kebijakan dan membantu menerbitkan sertifikasi halal serta sebagai upaya mewuwujudkan Jatim Harmoni.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagaian besar UMKM olahan pangan yang menjadi responden telah memiliki NIB dan PIRT. UMKM yang memiiki NIB sebagian besar juga memiliki PIRT (48,72%) Kepemilikan NIB dan PIRT menunjukkan ketertiban administratif dari pemilik usaha. Pada usaha yang demikian umumnya bersifat adaptif, tertib dan siap dengan perkembangan baru. UMKM yang memiliki PIRT sebagian besar juga memiliki kebijakan halal, telah mengikuti pelatihan halal, tertib dalam menyeleksi dan menginventarisir daftar bahan, daftar produk dan fasilitas yang memenuhi kriteria, memiliki prosedur terttulis dan kemampuan telusur yang baik. Namun demikian, terkait dengan penanganan produk, audit internal, dan kaji ulang manajemen masih belum banyak yang memilikinya meskipun telah memiliki PIRT. Sehingga fokus pendampingan harus diarahkan pada pennasalahan-permasalahan tersebut. Secara umum pelaku UMKM yang menjadi responden dalam penelitian ini memiliki tingkat pengetahuan dan sikap perilaku terkait budaya halal yang baik. Budaya organisasi telah mendukung tumbuhnya budaya halal sehingga siap untuk memperoleh dampingan dalam mengurus sertifikasi halal dari pihak yang berwenang. Keaktifan berbagai pemangku kepentingan seperti Kementrian Agama, MUI, Kementrian UMKM dan Kementrian Industri dan Perdagangan juga pemerintah daerah maupun pusat penting untuk terus ditingkatkan dalam menyongsong tumbuh dan berkembangnya industri halal di Jawa Timur

Kata Kunci: Budaya, Industri Halal, UMKM

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara dengan Penduduk Muslim terbesar di Dunia, yakni 87.2% dari 268 juta penduduk 'Indonesia, yang merupakan 13% dari seluruh populasi Muslim di dunia. Kebutuhan Produk Halał Indonesia sangat besar. Ekspor produk halał dari Indonesia ke negara-negara organisasi OKI, sebesar angka 10,7% (urutan ke-tiga). Ekspor

Indonesia ke pasar global hanya sebesar 3.8% (USD7.6 M). Untuk mengembangkan potensi Indonesia dan memenuhi kebutuhan pasar global, diperlukan: 1) Pengembangan kawasan khusus yang menghasilkan produk halał. 2) Jaminan Produk Halał untuk konsumen dałam negeri dan luar negeri.

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki populasi penduduk muslim terbesar di dunia, tingkat konsumsi produk-produk halał di Indonesia setiap tahunnya meningkat. Direktur ułama dari PT. Makmur Berkah Amanda Tbk, Adi Saputra Tedja Surya, selaku tim pengembang KIH di Sidoarjo, menyatakan bahwa 24% dari populasi dunia adalah muslim dengan kontribusi sebesar 2,2 triliun dollar AS per tahun dan diprediksikan akan naik sebesar 5,2 persen per tahun dan mencapai 3,2 triliun dollar AS di tahun 2024. Indonesia sebagai Negara dengan populasi muslim terbesar di dunia dengan penduduk muslim sebesar 299 juta jiwa justru menjadi importer produk halał terbesar di dunia yang nilainya mencapai 167,9 miliar dollar AS.

Dari data Global Islamic Economy (GIE) Indikator, yang mengukur kekuatan ekonomi syariah pada 73 negara, Indonesia menempati peringkat ke-5 tahun 2019/2020 (berdasarkan GIE Report 2020). Peringkat ini mengalami perbaikan dari tahun sebelumnya (2018/2019) yang menempati peringkat ke- 10. Dari 6 sektor yang dinilai, aspek Halał food, Media & Recreation, Pharma & Cosmetics merupakan 3 sektor yang perlu dikembangkan untuk dapat mengimbangi performa sektor lain.

Pengembangan sektor-sektor ini dapat menjadi peluang industri halał di Kawasan Khusus. Indonesia mempunyai 4 strategi ulama untuk mewujudkan pusat ekonomi syariah terkemuka dunia dałam *Masterplan* Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024: 1) Penguatan halał value Chain; 2) Penguatan keuangan syariah; 3) Penguatan usaha mikro, kecil, dan menengah; dan 4) Penguatan ekonomi digital. Sejumlah Program Utama dalam Penguatan Halal Value Chain: l) Halal Hub Daerah; 2) Sertifikasi Halal; 3) Kampanye Halal Lifestyle; 4) insentif investasi; dan 5) Kerjasama Internasional.

Secara üniversal Islam mengangkat spirit masalah kesehatan maupun kebersihan dan bahkan anjuran memakan makanan-minuman yang halal, *thayyib*, dan *Mubarak* adalah makanan atau minuman yang baik kualitas gizinya maupun halal cara memperolehnya (KIPTIYAH 2015). Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT: *"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan. Karena sesungguhnya syaitan itü adalah musuh yang nyata bagimu" (QS Al-Baqoroh: 168).*

Pengembangan kawasan industri halal di Sidoarjo diharapkan menjadi salah satu pemicu meningkatnya pertumbuhan ekonomi di Jawa Timur. Jumadi (Asisten Perekonomian dan Pembangunan Sekretaris Derah Provinsi Jawa Timur) mengatakan Jawa Timur memberikan peranannya cukup beşar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. "Jatim secara nasional memberikan kontribusi 14,57 persen terhadap Produk Domistik Bruto (PDB) dan 24,58 persen PDB di Jawa. Tahun 2020 ekonomi secara, global, nasional, regional terkontraksi.

Jatim mengalami kontraksi 2,39 persen yang merupakan angka terkecil di Jawa. İni artinya di antara Provinsi lainnya di Pulau Jawa, Jawa Timur berhasil membangun strategi yang baik. Dengan begitu performa ekonomi di Jawa Timur menjadi lebih baik. "Sehingga kalau ada kawasan industri halal di Kabupaten Sidoarjo ini, transformasi industri di Jawa Timur akan semakin cepat, mungkin bisa sampai ke angka 32 persen atau sampai 35 persen dampaknya ekonomi pertumbuhannya juga meningkat.

Kehadiran Halal Industri Park Sidoarjo (HIPS) juga akan mendorong program kawasan industri halal di Jawa Timur. Pemprov Jawa Timur menyiapkan pembinaan pembinaan, seperti pembinaan seılifikasi halal, fasilitasi dan yang lainnya.

Direktur Halal Industri Park Sidoarjo, Adi Saputra Tedja Surya, memaparkan bahwa pengembangan industri produk halal Indonesia yang berlokasi di Sıdoarjo, Jawa Timur, yaitu Safe N Lock Eco Industrial Park bertujuan untuk menggaet potensi pasar dunia. Jumlah pemeluk Islam di dunia sebanyak 1,9 Miliar, industri halal memiliki potensi yang sangat Beşar bagi perkembangan ekspor produk halal di Provinsi Jawa Timur. Mulai dari makanan dan minuman, pakaian, *media and recreation*, kosmetik, dan farma berpotensi untuk menjadi produk halal utama untuk diekspor ke luar negeri berpenduduk Islam.

Kesiapan ekosistem dan *development*, suatu negara diperlukan dalam pengembangan industri halal kedepannya. Jaminan produk halal menjadi fokus ekonomi saat ini. Salah satu pendorong untuk meningkatkan ekspor adalah dengan memaksimalkan kawasan industri halal. "Kawasan industri halal ini sangat mendukung dan juga untuk kemajuan ekonomi di Jawa Timur".

Berdasarkan data pada *Global Islamic Economy* Rating 2021, Indonesia mengekspor produk halal sejumlah 3,8 persen, sedangkan mayoritas masyarakat Muslim di Indonesia masih mengonsumsi produk impor sejumlah Rp. 169,7 bilion, yaitu 10 persen dari total produk halal di dunia.

Dengan mengembangkan produk berlisensi halal, Indonesia mampu memenuhi ekspor produk halal ke luar negeri. "Dengan meningkatnya ekspor produksi halal, akan membuka lapangan pekerjaan yang luas bagi masyarakat di wilayah Jawa Timur.

Jawa Timur berpotensi menjadi pemain industri halal terbesar di Indonesia bahkan di dunia (Kominfo, 2021). Gubemur Jawa Timur, Khofifah Indar Parawansa mengatakan, bahwa MUI Jatim diharapkan bisa menjadi *frontliner* (beranda depan) untuk menyiapkan Industri *Halal Food* di Indonesia. Umat Islam di dunia mencapai 1,9 Milyar atau şetara 24 persen. Namun Indonesia yang memiliki umat Islam terbesar di dunia merupakan importir terbesar halal food. Selain itu, Indonesia saat ini juga belum maşuk 10 beşar dunia untuk halal food.

Pembangunan sentra industri makanan halal di setiap kabupaten/kota di Jatim bisa menjadi salah satu program strategis MUİ Jatim Masa Khidmat 2020-2025. Dalam hal ini, MUİ Jatim bisa saling bersinergi dan nyekrup dengan Pemprov Jatim dalam banyak format. "İni bagian yang sangat penting untuk dibangun sinergitasnya. Jadi kami berharap,

Kawasan Industri Halal (KIH) yang sekarang terinisiasi di Sidoarjo akan tersupport dengan kekuatan MUİ di provinsi maupun kabupaten/kota, Kolaborasi dalam struktur MUİ terdapat kyai, santri dan akademisi, tentu merupakan kekuatan yang lengkap. Format seperti ini akan menjadi penguatan Jatim sebagai lokomotif produsen halal food (Pripos. Id, 2021) Disperindag Jatim juga memiliki data bahwa produk industri mamin dan industri kimia, farmasi dan obat tradisional adalah prioritas produk yang harus dilengkapi dengan sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat sebagaimana amanat Undang-Undang Nomor. 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah Nomor 31 tentang Implementasi Jaminan Produk Halal.

Ekspor produk mamin Jawa Timur ke negara (Anggota OKI), sedangkan produk kosmetik 49,35% diekspor ke negara muslim. Data perdagangan antar pulau menunjukkan 48,45% produk yang keluar dari Jawa Timur merupakan lingkup produk halal yang harus dilengkapi dengan sertifikat halal.

Fenomena ini sangat mendukung Nawa Bhakti Satya yang telah dicetuskan oleh Gubernur Jawa Timur. Program yang diberi Nawa Bhakti Satya ini berarti sembilan janji kerja untuk berbakti ke Jatim agar mulia. Salah

satu Nawa Bhakti Satya yang relevan dengan teman penelitian yaitu Jatim Harmoni. Program Jatim Harmoni sebagaimana menurut Gubernur Jatim meliputi upaya menjaga harmoni sosial dan alam dengan melestarikan kebudayaan dan lingkungan hidup.

Pariwisata sektor partisipatoris, integrasi museum perpusda dan galeri seni, ruang kebhinekaan, seni tradisional, *clean industries, green cily, halal tourism*, serta 51 titik potensi ESDM. Pada program ini, membuka dialog antar budaya (seni, seniman, dan budayawan). Jawa Timur harmoni, termasuk di dalamnya membangun lingkungan yang harmonis, membangun hubungan intern umat beragama dan harmoni seni budaya.

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur telah berusaha melakukan Pengembangan Kawasan Industri Halal (KIH) menjadi salah satu basis yang terus didorong didukung perkembangannya oleh Pemerintah Provinsi Jawa Timur.

Provinsi Jawa Timur memiliki potensi yang cemerlang sebagai industri halal atau pusat industri halal terintegrasi yang berbasis pada komoditas/ produk/ jasaunggulan. Jawa Timur memiliki Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang cukup beşar dengan presentase 60% adalah industri makanan dan minuman (JNR Kominfo Jatim). Sebaran 40% UMKM tersebut telah memiliki sertifikasi halal dan didominasi oleh sektor produk makanan dan minuman (mamin).

Untuk itü, perlu adanya himbauan untuk mengkonsumsi makanan halal sepertitertera di Al-Quran "*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah SWT telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya" (QS. Al-Maidah; 88).*

Berdasarakan latar belakang dan konteks penelitian, maka perlu untuk mengkaji rencana implementasi pengembangan industri halal di Jawa Timur melalui pendekatan kualitatif (sosial) dan kuantitatif (sains). Harapan dari penelitian ini akan memberikan sumbangsih data yang komprehensif dari data sebelumnya dan merupakan integrasi keilmuan agama dengan sains. Untuk menunjang industri halal di Jawa Timur maka perlu ada mekanisme Pengembangan Rantai Nilai Halal terintegrasi dengan *Halal Traceability System* dan *Halal Assurance System.*

METODE

Lokasi penelitian ini antara lain adalah: Malang Kota, Malang Kabupaten, Batu, Kediri, Pasuruan, Lumajang, Blitar. Waktu penelitian bulan Juni - Oktober 2021.

Penentuan sampling klasifikasi wilayah menggunakan teknik sampling *probability*. Teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Teknik ini meliputi, simple random sampling. Adapun penentuan sampling budaya halal industri halal, melalui non-probability sampling merupakan teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Teknik sampel ini meliputi purposive sampling (Moleong dan Edisi 2004).

Penelitian ini menggunakan metode *blended* yakni metode kuantitatif deskriptif dan kualitatif. Pendekatan kuantitif dan deskriptif dilakukan untuk mengetahui peta budaya halal industri makanan dan minuman Jawa timur. Pengambilan data penelitian dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan mengukur tingkat kesiapan sistem manajemen industri dalam menyongsong era industri halal pada tingkat pengetahuan/ pemahaman individu dan pelaku industri, sikap dan budaya industrinya.

Penelitian kualitatif merupakan penelitian dimana peneliti dalam melakukan analisa masuk dan terlibat dalam proses penelitian, dan bertindak sebagai partisipan bersama informan yang memberikan data yang diperlukan (Corbinn dan Strauss, 2015). Penggalian data dilakukan terhadap 20 industri dan 50 responden.

Metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung dengan responden dan para pemangku kepentingan dan penggunaan google form untuk memudahkan dan memperluas jangkauan responden. Link google form dibagikan melalui email dan WA grup. Disamping itu dilakukan juga kunjungan kepada UMKM, MUI Malang Raya (Batu, Kabupaten Malang dan Kota Malang) untuk menggali informasi lebih mendalam terkait permasalahan pendampingan sertifikasi halal pada UMKM. Data primer didapatkan dari hasil wawancara terstruktur dengan menggunakan daftar pertanyaan terarah sesuai dengan topik dan tujuan penelitian yang ada. Data sekunder didapatkan dari analisis dokumen-dokumen dan pustaka yang berasal dari berbagai sumber yang berhubungan dengan tujuan penelitian.

Data kuantitatif yang diperoleh dari kuesioner dianalisa menggunakan SPSS untuk melihat tingkat kesiapan UMKM dalam menghadapi era industri halal, mengukur tingkat pengetahuan dan sikap pelaku serta mengukur budaya organisasi UMKM dalam menghadapi era industri halal, Pengolahan data secara kualitatif dilakukan melalui reduksi data, paparan sajian data dan penarikan kesimpulan

Sumber data merupakan subjek suatu data dapat diperoleh (Arikunto 2002). Dalam penelitian data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Sumber primer adalah data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Sumber primer pertama adalah observasi, peneliti malakukan observasi berpartisipasi (*participant observer*) Kedua wawancara, dimana peneliti menggunakan metode wawancara terstruktur yaitu sebelum melakukan wawancara peneliti menyiapkan beberapa pertanyaan yang dijadikan sebagai pedoman wawancara. Proses penggalian data dengan metode wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada informan dan apabila ditemukan kekurangan data maka akan melakukan kembali wawancara informan untuk melengkapi kekurangan data penelitian. Selain menggunakan data primer, peneliti juga memanfaatkan data sekunder yaitu penggunaan data yang berasal dari literatur-literatur yang berkaitan dengan pokok permasalahan seperti buku, karya ilmiah (skripsi, tesis, disertasi dan jurnal ilmiah).

Selain itu, data online atau data-data dari internet juga disertakan dalam memperkaya data dalam penelitian ini. Proses penelitian ini dirancang sebagai penelitian kuantitatif, dengan metode utama kuantitatif, dengan didukung oleh data kualitatif. Pendekatan kuantitatif menggunakan metode survei, yaitu dengan menggunakan pertanyaan terstruktur/sistematis (kuesioner) kepada responden. Selanjutnya data dicatat, diolah, dan dianalisis (Prasetyo dan Jannah 2005). Adapun data penelitian kualitatif digunakan untuk menggali data informasi lebih dalam untuk menunjang menginterpretasi data kuantitatif.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yang meliputi: persiapan menyusun rancangan, lapangan, mengurus perijinan, dan menilai keadaan, memilih dan memanfaatkan responden. Pemilihan respon den menggunakan teknik *Purposive Sampling* artinya ditentukan dengan mempertimbangkan tujuan penelitian berdasarkan kriteria-kriteria yang ditentukan terlebih dahulu.

Sampel yang diambil dalam penelitian ini mewakili populasi. Jumlah responden adalah 25% keseluruhan populasi serta menyiapkan instrument. Pelaksanaan menggunakan metode deskriptif meliputi yaitu: observasi, wawancara (Mardalis 2008), dokumentasi, (Progo, Kulon, dan Nasioanal, t.t.). Metode eksplorasi yaitu melalui cara *Rapid Rural Appraisal* (RRA). Untuk mengeksplorasi persepsi diperoleh dengan metode *Feedback* (umpan balik) berupa kuesioner.

Penentuan responden dalam penelitian ini akan dilakukan dengan menggunakan *simple random sampling* (metode acak sederhana). Besaran sampel yang digunakan berdasarkan perhitungan dengan menggunakan rumus Slovin SM Putri. Data dianalisis secara deskriptif. Istrumen pengambilan data berupa kuesioner diperlukan untuk menilai persepsi masyarakat.

Cara masyarakat sekitar memandang 'mamin' tersebut dapat diartikan sebagai persepsi. Persepsi (*perception*) merupakan pandangan atau pengertian. Persepsi adalah pengalaman tentang obyek, peristiwa, atau hubungan-hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan. Persepsi masyarakat yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah persepsi beberapa individu yang dianggap mewakili masyarakat lainnya dalam wilayah yang sama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil UMKM Pangan di Jawa Timur

Terdapat 78 UMKM yang menjadi responden dalam penelitian ini yang berasal dari beberapa kabupaten kota di Jawa Timur. Profil UMKM responden dipaparkan dalam uraian berikut ini. Profil industri kecil meliputi:

1. Kepemilikan Nomor Induk Berusaha (NIB)

Berdasarkan 78 usaha olahan makanan dan minuman terdapat 55,38 % telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan 34,62 % belum memiliki NIB (Gambar 4.1). Hal ini menunjukkan bahwa di wilayah Jawa Timur untuk usaha makanan dan minuman lebih banyak yang memahami kewajiban sebagai pelaku usaha menjalankan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku di Indonesia dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha.

Dengan adanya NIB ini, maka pelaku usaha dapat membuktikan secara legalitas Penanaman modal sekaligus Pengesahan Tanda Daftar Perusahaan. Sedangkan yang belum mempunyai NIB perlu ada kegiatan sosialisasi dan pemahaman bahwa NIB penting bagi pelaku usaha karena 1) Mendapatkan kepastian dan perlindungan dalam berusaha di lokasi yang telah ditetapkan sehingga usaha dari pelaku usaha dapat memberikan kepercayaan untuk melakukan kerja sama dengan pihak lain. 2) Mendapatkan pendampingan pengembangan usaha. Pemilik usaha mikro dan kecil yang memiliki NIB akan diberi pendampingan oleh Pemerintah atau lembaga terkait agar usahanya berkembang menjadi besar. 3) Mendapatkan kemudahan akses pembiayaan kepada lembaga keuangan bank dan non-bank. 4) Mendapatkan kemudahan pemberdayaan dari pemerintah, pemerintah daerah atau lembaga pemerintah Iainnya, baik pemerintah pusat, pemerintah daerah atau lembaga lainnya akan memberikan pemberdayaan kepada pelaku usaha mikro dan kecil, Pemberdayaan itu dilakukan agar pelaku usaha dapat mengembangkan usahanya.

Widya, dkk., (2019) telah melakukan kajian *Online Single Submission* (OSS). *Online Single Submission* adalah perijinan berusaha yang diterbitkan oleh lembaga OSS dan atas nama Menteri RI, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati walikota kepada pelaku usaha UMKM melalui mekanisme sistem elektronik model terintegrasi.

Manfaat OSS anlara lain memfasilitasi pelaku usaha ıntuk terhubung dengan semua stakeholdcr dan memperoleh izin secara aman, cepat dan *real time*, dalam melakukan pelaporan pemecahan masalah perijinan dalam satu tempat. Layanan paralel satu permohonan menghasilkan beberapa ijin terkait. Pemohon yang sudah terverıfıkasi dapat menggunakan layanan online sepenuhnya. Pelaku usaha dapat mclakukan proses permohonan NIB tanpa melakukan perubahan ijin maupıın kcgiatan usaha, yakni melakukan aktivasi akun OSS, melengkapi komponen data perusahaan yang terdapat pada sistem OSS yang melengkapı informasi perijinan yang dimiliki sebelumnya, sehingga sistem OSS akan mcnerbitkan NIB bagi pelaku usaha.

Pelaku usaha melakukan pengembangan usaha meskipun belum memiliki NIB melalui sistem OSS, yaitu dengan membuat NIB

terlebih dahulu. Selanjutnya pelaku usaha dapat melakukan pemberharuan data dan ınformasi pengembangan usaha.

2. Jenis Produk

Pelaku usaha mempunyai beraneka ragam jenis produk seperti terlihat pada gambar 4.2. Hasil eksplorasi data dipevoleh pelaku usaha jenis aneka camilan dan olahan dan jenis usaha aneka kııe tevdapat 32,05%, dengan demikian para pelaku usalıa di Jawa Timur sebanyak 64, 10%, Berdasarkan temuan ini perlu dilakukan tindak lanjut standart analisis kualitas unluk meningkatkan daya saing bisnis menembus pasar ekspor. Salah satu upaya meningkatka daya saing dengan memanfaatkan pemasaaran secara digital melalui e-commerce.

Pemanfaatan e-commerce telah mendulang keberhasilan bisnis pada CV. Selaras Batik di Tangerang (Saefullah dan Santoso, 2014); manajemen rantai pasokan pada e-commerce industri makanan ringan An-Naba Yogyakarta (Kodong dan Simanjuntak, (2015); merancang sistem pemasaran berbasis e-commerce untuk pemasaran produk UMKM untuk kelompok usaha Kube Sekar Muria dan Kube Diva dan Langgeng Sentosa yang telah memproduksi makanan ringan keripik pare di Desa Hadipolo (Nugraha, 2016); dampak penggunaan dari produk e-commerce pada terhadap peningkatan penjualan UMKM (Sholihin dan Mujilahwati, 2016).

Pemanfaatan teknologi informasi untuk membangun system jejaring klaster berbasis web dengan pendekatan model e-commerce: marketplace concentrator untuk mendukung pola promosi dan penjualan barang secara online (Hudiono dan Sinatra, 2013). Penelitian terdahulu menunjukkan e-commerce menjadi kebutuhan dan inovasi baru cara memasarkan produk UKM. Salah satu kendala terbesar dalam memanfaatkan e-commerce melalui *Analytical Hierarchy Process* (AHP) adalah kendala teknologi, termasuk penguasaan teknologi informasi (Magdalena dan Ellyani, 2017).

Disamping itu pula perlu penyediaan bahan baku secara masif, bekerjasama dengan dinas terkait, perlu sinergitas antara pemerintah pusat sebagai penyedia regulasi, pemerintah daerah, pelaku usaha UKM, dan pengembang sistem informasi, memperlancar proses digitalisasi UKM.

3. Jenis Kelamin UMKM

Pelaku usaha berjumlah 64.10% adalah berjenis kelamin perempuan dan 35,90% adalah berjenis kelamin laki-laki. Kalangan perempuan di Jawa Timur ikut berperan dalam menyumbang perekonomian di Jawa Timur. Kekuatan perempuan tidak bisa dipandang sebelah mata, perempuan merupakan sosok yang cukup tangguh menghadapi tantangan dan naluri bettahan cukup besar di tengah krisis.

Usaha Kecil di Indonesia didominasi oleh pelaku usaha mikro, mengalami kendala dalam permodalan pelaku bisnis perempuan., terjadi kesenjangan antara pelaku bisnis laki-laki dan perempuan, maka lembaga keuangan dengan karakteristik yang sesuai dengan pelaku bisnis perempuan sangat dibutuhkan. Salah satu Lembaga yang ikut berperan yaitu Baitu Malwaat Tanwil (BMT). Lembaga BMT berbasis Syariah yang *accessible* (memberikan akses yang terbuka dan luas) sangat akomodatif pada pengusaha perempuan Palembang (Maftu khatusholikhah dan Budiarto, 2019).

Pengusaha perempuan yang menjalankan bisnis untuk membantu ekonomi keluarga dan masih memiliki pengetahuan bisnis yang sedikit, jadi pemerintah setempat tetap harus memberikan bantuan untuk keberlangsungan dari industri. Saat ini UMKM menghadapi permasalahan mengembangkan usahanya, seperti kurang modal, lemahnya sumber daya manusia kurang menguasai teknologi/ pasar

memperngaruhi kinerja usaha dari UMKM, sehingga permasalahan-permasalahan tersebut perlu dicarikan pemecahan secara terpadu.

Adanya kesadaran dan kemauan yang tinggi dari wanita pelaku usaha untuk meningkatkan kemampuan ketrampilannya dan meningkatkan usahanya dalam bentuk pendidikan/pelatihan, studi banding, maupun magang akan mampu meningkatkan peran perempuan dalam bisnis sehingga meningkatkan derajat (Azizah, 2019). Berdasarkan data Departemen Perdagangan dan Perindustrian tahun 2013 peran wanita di UMKM adalah 60% dan dimungkinkan terus meningkat (Alamsyah, 2017).

4. Jumlah Karyawan

Menurut Badan Pusat Statistik, berdasarkan jenis usaha ketiga unit usaha memiliki jumlah tenaga kerja yang berbeda. Usaha mikro setidaknya memiliki 1-5 tenaga kerja. Usaha kecil memiliki 6-19 tenaga kerja. Lalu usaha menengah memiliki 20-99 tenaga kerja (BPS, 2021). The Organisation for Economic Co-operation and Development, menyebutkan bahwa UMKM adalah perusahaan independen yang mempekerjakan karyawan kurang dari jumlah tertentu. Batasan jumlah ini bervariasi antarnegara, dimana paling umum UMKM adalah perusahaan yang telah mempekerjakan karyawan kurang dari 250 karyawan, seperti di Uni Eropa.

Di beberapa negara lain ditetapkan batasan kurang dari 200 karyawan. Di Amerika Serikat perusahaan yang termasuk dalam UMKM yaitu perusahaan dengan jumlah karyawan kurang dari 500 orang. Usaha kecil umumnya adalah usaha yang mempekerjakan karyawan kurang dari 50 karyawan, sementara usaha mikro adalah usaha yang mempekerjakan karyawan paling banyak 10 orang, bahkan dalam beberapa kasus 5 karyawan saja (Permana, 2017; OECD, 2005).

5. Omset

Gambar 4.5. menunjukkan bahwa omset pelaku usaha "mamin"< RP. 100.000.000 dan omset <Rp. 50.000.000 jumlahnya sama besar yaitu sebanyak 34,62 % sedangkan yang paling kecil adalah omset <Rp. 10.000.000 senilai 7,69 %. Omset UMKM yang paling banyak adalah <Rp. 100.000.000, namun ada UMKM mempunyai omset >200.000.000. Berdasarkan UU. Nomor 20 Tahun 2008, usaha mikro memiliki hasil penjualan tahunan atau omzet paling banyak sebesar Rp300 juta. Sedangkan usaha kecil memiliki omset tahunan lebih dari Rp300 juta, sampai dengan paling banyak Rp2,5 milyar. Usaha menengah memiliki omzet tahunan lebih dari Rp2,5 milyar, sampai dengan paling banyak Rp50 milyar. Sehingga dapat dinyatakan bahwa UMKM mamin di Jawa Timur sebagian besar adalah usaha mikro.

Keberhasilan usaha bisnis tidak terlepas dari modal, seperti yang telah diteliti oleh Binarto dan Ardianti (2013), bahwa responden yang diteliti memiliki modal sosial yang besar, hal tersebut mengacu pada dukungan finansial oleh orang tua, jaringan oleh orang tua, anggota keluarga, teman, rekan, kelompok organisasi, moril orang tua, anggota keluarga, teman. Responden yang memiliki modal sosial yang besar baik dalam finansial maupun moril (khusunya jaringan berupa orang tua, anggota keluarga, teman, rekan, kelompok organisasi) memiliki entrepreneurial leadership yang tinggi.

6. Usia UMKM

Pelaku usaha yang paling banyak adalah pelaku usaha baru yaitu 25,84%. Hal ini kemungkinan karena banyak karyawan pada masa pandemi covid-19 yang dirumahkan sehingga banyak bermunculan pelaku usaha yang baru termasuk pelaku usaha mamin. Agar pengusaha baru dapat berkembang dalam meningkatkan usahanya maka perlu adanya perhatian dari pemerintah. Menurut Rais Agil Bahtiar salah satu solusi penting pemulihan UMKM adalah insentif bagi UMKM melalui program Pemulihan Ekonomi Nasional (PEN) pemerintah pusat di 2020 dan dilanjutkan di 2021. Bagi pelaku usaha yang lama dibutuhkan

penyaluran pembiayaan kredit mikro yang lebih terarah, dengan bunga lebih rendah, serta mudah dan terjangkau. Manfaat UMKM yang diharapkan adalah dapat mendukung pelaku UMKM untuk mendapatkan pasar dan peluang pemasaran lebih luas dari sebelumnya.

B. Tingkat Kesiapan UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur

Dalam penelitian ini dilakukan survey untuk melihat tingkat kesiapan UMKM dalam menghadapi era industry halal khususnya era revolusi industri 4.0 melalui proses penelusuran keberadaan dokumen-dokumen pendukung dan juga kesiapan fisik dan personalnya. Hasil survey tersebut dipaparkan dalam uraian berikut ini:

1. Kepemilikan PIRT

Kepemilikan PIRT menunjukkan angka 6,13 % UMKM yang menjadi responden memiliki PIRT, 29% dalam ajuan dan hanya 6.13% yang belum mengurus perijinannya. Berdasarkan hasil survei, beberapa UJMKM di kawasan wisata kuliner Kota Surabaya belum memiliki ijin usaha seperti PIRT dan tidak memiliki sertifikat halal.

UMKM pangan berdaya saing di Kota Surabaya sebagian besar merupakanusaha perorangan yang memiliki karyawan yaitu 2-10 orang dengan sistem upah harian. Umumnya pelaku usaha belum memiliki hubungan dengan perbankan dan belum ada bantuan diterima oleh UMKM, baik secara bantuan teknis, maupun pembinaan dalam bentuk pelatihan (Hubeis, dkk., 2015).

UMKM berkembang karena dukungan dari Dinas Koperasi, UKM, Perdagangan, dan Perindustrian Kota Bandung. Dukungan yang diberikan antara lain memberikan legalitas perijinan dengan menggratiskan penerbitan ijin pangan industri rumah tangga (PIRT) dan sertifikat halal, pelatihan pengemasan, fasilitas mendapatkan HAKI (200-300 UMKM), dan mendorong peningkatan kemitraan dengan mensinergikan bantuan dari badan usaha milik negera (BUMN), fasilitasi pola kemitraan dengan retail modern seperti Carefour dan Transmart, membangun Bandung store untuk mengekspor beberapa produk-produk UMKM Kota Bandung, dan bekerja sama dengan badan perkreditan rakyat (BPR) milik pemerintah kota dalam pendanaan.

2. Penerapan Kebijakan Halal Internal

Penerapan kebijakan halal internal bahwa 30% UMKM yang menjadi responden telah mengembangkan kebijakan halal di internal keluaraga, nilai persentase ini masih relatif rendah karena kurang 50% dari keseluruhan responden. Undang-Undang Nomor 33 Tabun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) telah disahkan dan resmi berlaku per tanggal 17 Oktober 2019.

Dalam Undang-Undang JPH tersebut sifat sertifikasi halal yang semula bersifat voluntary (sukarela) bagi pelaku usaha, telah berubah menjadi mandatory (wajib). Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) juga termasuk dalam ruang lingkup kebijakan jaminan produk halal tersebut.

Kota Surabaya memiliki pertumbuhan UMKM yang terus bertumbuh setiap tahunnya. Kebijakan mandatory sertifikasi halal tersebut memiliki problematika tersendiri bagi UMKM di Kota Surabaya yakni: 1) Pemahaman tentang regulasi dan syarat pendaftaran sertifikasi halal yang masih minim, 2) Pengetahuan dasar pentingnya memenuhi persyaratan dan sistem Jaminan Halal (SJH) agar produk dinyatakan halal dirasa masih kurang, dan 3) Pembiayaan sertifikasi halal yang masih memberatkan.

Berdasarkan permasalahan diatas dalam penelitian merumuskan solusi dengan beberapa tahap melalui berbagai pelatihan, pembinaan, pendampingan, dan fasilitasi sertifikat halal.

Berdasarkan capaian indikator kesiapan mitra dalam pendaftaran sertifikasi halal dan hasil diskusi dengan tim internal, maka terdapat 11 UMKM yang diberikan rekomendasi dan fasilitasi pendaftaran sertifikasi halal gratis.

Adapun 10 UMKM lainnya belum dapat direkomendasikan karena terkait dengan belum dimilikinya ijin edar yang juga menjadi salah satu persyaratan dalam pengajuan pendaftaran sertifikasi halal (Gunawan dkk., 2021).

3. Tim Manajemen

Terdapat 30.77% UMKM memiliki tim manajemen pengelolaan halal, dan 47.44% UMKM yang tidak memiliki tim manajemen pengelolan halal. Rendahnya tentang kesadaran UMKM terhadap kepedulian pengadaan tim manaj emen halal, salah satu kendala adalah prosedur sertifikasi yang rumit. Prosedur sertifikasi halal meliputi dianalisis kajian dengan prosedur menurut LPPOM MUI dan dilengkapi dengan hasil wawancara. Sebelum mendaftarkan perusahaan dan produknya, terlebih dahulu menyusun sistem jaminan halal sebagai syarat. Secara umum SJH yang disyaratkan antara lain; kebijakan halal; tim manajemen halal; pelatihan dan edukasi; bahan; produk; fasilitas produksi; prosedur tertulis untuk aktifitas kritis; kemampuan telusur; penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria; audit internal; dan dikaji ulang oleh manajemen.

Anggota tim merupakan karyawan tetap dan berasal dari bagian yang berbeda-beda. Hal tersebut sesuai dengan peraturan mengenai tim halal yang ada dalam peraturan LPPOM. Tim manajemen halal dapat diartikan sekelompok orang yang memiliki tanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan. Tim ini akan melakukan aktivitas proses halal dari awal proses produksi hingga penyajiannya. Selain itu juga memiliki tanggung jawab untuk mengawasi jalannya SJH yang di perusahaan (Zain, dkk.,2021).

4. Keaktifan Mengikuti Pelatihan

Terdapat 41.03% UMKM yang tidak pernah mengikuti kegiatan pelatihan halal, nilai presentase lebih tinggi dari jumlah persentase yang mempunyai pelatihan halal (39.74%). Zain, dkk., (2021) melakukan pelatihan pada rumah makan. Pelatihan disini dapat dipahami sebagai kegiatan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Harjana selaku Wakil Direktur LPPOM MUI Jawa Timur pada tanggal 6 Februari 2019, ada dua kategori pelatihan

5. Dokumen Pendukung Bahan Baku

Sebanyak 35.38% UMKM memahami bahwa semua bahan yang digunakan harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai dan valid. Zain, dkk., (2021) menjelaskan bahan-bahan produksi tersebut dilengkapi oleh dokumen bukti halal seperti sertifikat halal bagi bahan yang kritis yakni daging.

6. Kesadaran Mematuhi Tertib Syariah

Sebanyak 57.69% UMKM memahami untuk tidak menggunakan nama produk yang yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Hasil penelitian Zain, dkk., (2021), produk (menu) makanan yang disajikan harus sudah memenuhi kriteria yang disyaratkan LPPOM.

Terbukti dengan tidak adanya nama yang mengandung unsur babi dan anjing. Nama menu juga tidak ada yang menggunakan nama setan apalagi yang menjurus pada hal hal vulgar dan porno. Mereka juga sudah membuat daftar menu yang akan dilampirkan dalam SJH. Sempat akan menyusun menu dengan menggunakan nama setan, namun tidak terlaksana karena akan mengurus setifikasi halal. Adapun nama produk dan makanan yang tercantum dalam menu adalah ayam goreng, ayam keprek, ayam bakar rica, ayam krispi, ayam plecing, dan ayam kampung.

7. Pemisahan Bahan dan Fasilitas

Sebanyak 66.67% telah dengan teliti memisahkan/melindungi produk dari barang najis. Fasilitas produksi yang dimiliki sudah bebas dari najis dan babi. Adapun jika terkena najis dibersihkan sehingga tidak mengganggu status halal dari bahan. Fasilitas produksi yang perlu dijamin ialah dapur (pusat/cabang), outlet, dan gudang sebagaimana peraturan yang sudah diberlakukan. Selain itu juga sudah dilengkapi dengan SOP penggunaan fasilitas produk sehingga lebih tertata dan mudah untuk diawasi.

8. Keberadaan Dokumen Prosedur Tertulis

Sebanyak 43,59% responden memiiki prosedur tertulis untuk aktivitas kitis. Prosedur tersebut meliputi seleksi bahan baku, pembelian dan pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan yang datang, produksi, pencucian fasilitas produk, penyimpanan, transportasi, pengembangan dapur, dan aturan pengunjung hingga terakhir aturan karyawan.

Aktivitas kritis yang dilakukan tersebut dapat dipahami sebagai aktivitas yang akan mempengaruhi status atas kehalalan produk Aktivitas tersebut dapat dilihat mulai dari seleksi bahan baru hingga aturan karyawan. Prosedur ini diperlukan agar status kehalalan produk atau makanan terkait dapat dijaga dan dipelihara.

C. Pengetahuan / Pemahaman Individu Pelaku UMKM Terkait Budaya Halal

Menurut Pujiyono, Setyawati dan Idris (2018) strategi utama UMKM halal agar dapat menghadapi persaingan global adalah dengan cara meningkatkan produk sertifikasi halal, meningkatkan kualifikasi dari SDM UMKM, penggunaan sistem teknologi tepat guna untuk memenuhi standar atas produk yang halal, diversifikasi produk, meningkatkan peran lembaga keagamaan dan pendidikan untuk pendidikan literasi produk UMKM halal kepada masyarakat muslim, meningkat peran fintech untuk pembiayaan dan sertifikasi produk UMKM halal beserta pemasarannya, membangun sinergi dengan institusi terkait inovasi produk UMKM halal, meningkatkan branding produk UMKM halal melalui media teknologi dan informasi, serta memperkuat kajian fikih untuk menghasilkan produk UMKM halal.

Dalam penelitian Ini dilakukan observasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap pelaku UMKM terhadap budaya halal dalam melakukan usahanya. Hal ini penting untuk melihat sejauh mana tingkat kesiapan pelaku UMKM dalam menghadapi era industry halal.

1. Definisi Pangan Halal

Data menunjukkan 100% pelaku UMKM yang menjadi responden menjawab setuju dengan pernyataan Pangan halal adalah pangan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM memiliki pengetahuan dan kesadaran tinggi untuk menyiapkan produk yang halal dalam bertransaksi.

Menurut Hidayal dan Siradj (2015) Pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus tersedia dalam jumlah yang mencukupi, terjamin keamanannya, memiliki nilai gizi tinggi dengan ragam yang bervariasi dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Pelaku usaha pangan memiliki tanggung jawab besar apakah pangan yang diedarkan agar menyehatkan, tidak menyebabkan gangguan kesehatanatau bahkan masyarakat juga harus memperoleh informasi yang jelas dan benar mengenai produk pangan yang beredar terkait keamanan dan kelaliaiannya. Mengonsumsi pangan yang halal adalah hak dasar setiap muslim, terkait dengan dimensi keyakinan, kesehatan dan perekonomian

2. Istilah Produk Berasal dari Babi dan Turunannya

Ditemukan 68.35% UMKM menjadi responden setuju dengan pernyataan Ham, Pig, Bacon, Lard adalah istilah yang digunakan untuk bahan yang berasal dari produk babi, 18.99% tidak setuju dan hanya 12.66% yang tidak tahu dengan pernyataan itu.

Hal ini menunjukkan bahwa belum semua pelaku UMKM pangan yang menjadi responden dalam penelitian mengenal dengan baik istilah-istilah asing terkait kandungan babi dan turunannya. Terdapat beberapa istilah produk babi dan turunannya yang harus diketahui oleh masyarakat luas antara lain pig adalah istilah umum untuk seekor babi muda dengan berat kurang dari 50 kg, pork: Istilah yang digunakan untuk daging babi di dalam masakan, swine: Istilah yang digunakan untuk keseluruhan kumpulan spesies babi, hog: Istilah untuk babi dewasa, berat melebihi 50 kg, boar : Babi liar / celeng babi hutan, lard: Lemak babi yang digunakan untuk membuat minyak masak dan sabun, bacon: Daging hewan yang disalai, terutama babi., ham: Daging pada bagian paha babi, sow: Istilah untuk babi betina dewasa (jarang digunakan), sow milk: susu babi.

3. Sumber Bahan Baku Serta Pemisahan Tempat dan Peralatan Produk

Ditemukan ada 15.19% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Sumber bahan baku daging tidak perlu dicek proses penyembelihannya, asalkan sudah hiegienis maka bisa digunakan, 78.46% tidak setuju hanya berjumlah 6.33% yang tidak tahu dengan pernyataan ltu. Menunjukkan bahwa 100% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan pemisahan tempat dan peralatan produk halal dan haram wajib digunakan untuk menjamin kehalalan produk.

Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan kesadaran untuk mengolah pangan dengan standarisasi halal yang baik sudah cukup tinggi. UMKM halal adalah UMKM dan telah melalui tahapan teknis dan dinyatakan tidak melanggar syariah islam sehingga bisa dinyatakan sebagai UMKM yang menghasilkan produk halal.

Justifikasi dari pengakuan tersebut adalah berupa pemberian sertifikasi halal, Keberadaan UMKM halal akan mendukung Gaya hidup halal *(halal lifestyle*) ditambah Pengetahuan dan pemahaman oleh pelaku yang baik akan menunjang penguatan UMKM halal.

4. Label Halal

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan 97.47% UMKM menjadi responden setuju dengan pernyataan label halal merupakan salah satu instrument penting dalam menjamin kehalalan pangan yang beredar di masyarakat, dan hanya 2.53% yang tidak setuju dengan pernyataan itu. Pengembangan pasar halal saat ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya label halal, oleh karena itu kesiapan UMKM untuk memperoleh label halal dari lembaga yang berwenang menjadi sangat penting bagi pengembangan industry halal di Jawa Timur.

Menurut informasi yang diperoleh dari para ulama di majelis Ulama Kota Batu, Kota Malang dan Kabupaten Malang permasalahan utama para pelaku UMKM dalam proses pengurusan produk halal adalah image bahwa pengurusan tersebut rumit dan berbiaya tinggi dan tidak bisa terjangkau oleh UMKM. Oleh karena itu, program-program edukasi dan pendampingan yang sistematis dan terarah dai pihak ierkait yakni pemerintah, kementrian terkait, Perguruan Tinggi dan MUI menjadi penting untuk dilakukan. Rahman et al, (2020) menyatakan bahwa label halal dari institusi berwenang merupakan simbol dari reputasi, integritas, kualitas.

Data menunjukkan 98.83% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Al-qur'an dan hadist adalah sumber referensi sahih untuk halal tidaknya suatu produk, dan hanya 1.27% tidak tahu dengan pernyataan itu. Halal merupakan syarat wajib bagi umat Islam dalam memilih berbagai makanan yang akan

dikonsumsinya. Kewajiban ini sesuai dengan perintah Allah SWT pada Al Baqarah: 168-171. Oleh karena itu, persyaratan halal perlu diperhatikan dan dipenuhi oleh semua fihak yang terlibat dalam penyediaan pangan yang terkait dalam rantai pasok produksi.

5. Hasil Analisa Klasterisasi

Hasil analisa klasterisasi pada pengetahuan pelaku UMKM terhadap dinamika budaya halal menunjukkan bahwa sebagian besar responden yakni 92.41% memiliki tigkat pengetahuan yang tinggi dan data sisanya memiliki tingat pengetahuan sedang. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pelaku UMKM terkait budaya halal sudah sangat baik.

D. Perilaku Pelaku UMKM Terkait Budaya Halal

Dalam dinamika pengembangan industri halal, hingga saat ini jumlah UMKM yang memiliki sertifikat halal masih jauh lebih rendah dibandingkan yang belum memiliki. Di tengah persaingan global, UMKM Jawa Timur diharapkan bersaing dengan menghasilkan produk unggul dan berkualitas, bersertifikasi halal dan berdaya saing tinggi.

Permasalahan yang dihadapi oleh industri UMKM halal memerlukan keterlibatan semua pihak. Pemerintah daerah sebagai regulator dan pengawas beserta insiansi terkait diharapkan menjadi lembaga tertinggi yang menjamin dan selalu mengawasi terwujudnya UMKM halal beserta pengembangannya.

Akademisi yang selalu melakukan penelitian memberikan maşukan terkait dengan produk halal, mulai dari proses sampai ke pasar dan keberlanjutannya dalam menghadapi situasi persaingan global.

Para pengusaha UMKM halal sendiri yang harus bersungguh-sungguh dalam rangka upaya menghasilkan produk-produk halal (Pujiyono, Setyowati dan İdris, 2018). Dalam penelitian ini juga dilakukan observasi terkait sikap dan periiaku individu dalam mendukung indusiri halal. Telah diajukan 7 (tujuh) pertanyaan kepada pelaku UMKM untuk mengukur indikator tersebut yang akan dipaparkan dalam paparan berikut:

1. Penambahan rhum pada produk olahan pangan adalah baik karena dapat menambah cita rasanya

Data menunjukkan ada 37.97% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Penambahan rhum pada produk olahan pangan adalah baik karena dapat menambah cita rasanya, 34.18% tidak setuju dan hanya 27.85% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM yang menjadi responden belum memiliki sikap yang bertanggung jawab terkait penggunaan bahan terutama yang menggunakan istilah asing.

Sikap pembelajar untuk mengenal lebih lanjut terkait penyusun material suatu produk belum dimiliki. Rhum adalah minuman keras yang dibuat melalui proses fermentasi dan destilasi tetes tebu atau sari tebu hingga menghasilkan cairan bening yang disimpan kembali agar memiliki rasa dan aroma manis dan kuat. Rhum banyak digunakan untuk bahan pencampur roti, kue ataupun minuman. Penggunaan rhum tentu saja akan menghasilkan produk pangan yang tidak memenuhi standard kelayakan.

2. Saya selalu mencermati informasi label halal pada setiap produk yang saya konsumsi.

Hasil penelitian menunjukkan 97.47% UMKM menjadi responden setuju dengan pernyataan saya selalu mencermati informasi label halal pada setiap produk yang saya konsumsi, dan hanya 2.53^{0}% tidak tahu dengan pemyataan itu. Hal ini menunjukkan bahwa sikap pelaku UMKM dalam melakukan *cek* dan *re-check* terhadap bahan baku ataupun bahan tambahan pangan yang digunakan sudah berorientasi pada budaya halal. Kecermatan dalam membaca label halal merupakan bentuk skikap yang kritis

yang penting dalam membangun budaya halal di tingkatan UMKM.

Penggunaan tambahan pangan pada Produk Bakery, ditemukan 9.90% UMKM responden setuju dengan pernyataan roti yang dicampur dengan pengempuk selalu saya sukai dan saya tidak peduli sumber bahan pengempuknya, 96.08% tidak setuju dan 10,13% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Pengolahan pastry dan bakery sebagian besar menggunakan bahan olahan bukan bahan segar (Gisslen, 2012).

Masalah utamanya adalah bahan yang tidak lagi dalam bentuk aslinya, status kehalalannya juga harus ditelusuri lagi. Bahan-bahan tertentu dari sayuran dan sumber nabati seperti tepung dan gula tidak terlalu menjadi masalah, namun bahan-bahan tertentu terutama yang berasal dari hewan menjadi perhatian utama.

Bahan-bahan seperti stabilizer, emulsifier dan conditioner yang akan menjadikan tekstur kue dan roti atau pastry menjadi empuk dan lembut banyak digunakan dalam industri ini untuk memastikan karakteristik dan stabilitas produk yang baik (Wassermann, 2009).

Telah diketahui secara luas bahwa daging babi dan turunannya banyak digunakan dalam produksi *gelatin, sodium stearoyl lactylate, shortening* pada umumnya banyak digunakan pada industry roti, kue dan pastry. (Ahmad Fadzillah, Che Man, & Jamaludin, 2011). Istilah yang digunakan dalam industry ini juga ambigu dan tidak mudah difahami oleh mereka yang tidak memiliki latar belakang ilmu pangan.

Oleh karena itu perlu dilakukan edukasi terutama bagi para pelaku UMKM pengolah kue, roti dan pastry agar terhindar dari bahan-bahan yang tidak halal atau berasal dari babi dan turunannya. Pengempuk yang lazim digunakan pada roti adalah L-sistein dibuat dari sumber yang meragukan baik buiu manusia, buiu babi maupun buiu (Rowlatt, 2009).

3. Saya kritis dalam membeli bahan baku terkait dengan jaminan kehalalannya

Hasil penelian menunjukkan angka 93,67% umkm yang menjadi responden setuju dengan pernyataan saya kritis dalam membeli bahan baku terkait dengan jaminan kehalalannya, 2.53% tidak setuju dan 2.53% yang tidak tahu dengan pernyataan itu.

Menurut Tieman, Van der Vorst and Che Ghazali, (2013) untuk menjamin agar hasil akhir proses produksi adalah pangan yang halal maka pelaku UMKM harus dengan ketat mengikuti model tata kelola rantai pasok yag menjamin kehalalan di setiap tahapnya. Pada bahan-bahan tambahan pangan, seringkali pelaku UMKM membelinya dalam kemasan kecil yang sudah tidak berlabel sehingga sulit ditelusuri kehalalannya. Maka sikap kritis pelaku UMKM harus juga diterapkan saat menghadapi supplier bahan baku agar pelaku UMKM tidak dirugikan.

4. Saya akan tegas menoiak ketika ada bahan baku yang dicuragai tidak halal terdapat dalam list pembelian bahan baku

Hasil penelitian ini menunjukkan persentase 94,67% umkm yang menjadi responden setuju dengan pernyataan saya akan tegas menolak ketika ada bahan baku yang dicurigai tidak halal terdapat dalam list pembelian bahan baku, tidak setuju dan 2,53% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa secara umum UMKM makanan dan minuman Jawa Timur siap menghadapi era industry halal.

5. Saya peduli terhadap output hasil olahan pangan dari industri tempat saya bekerja terkait kehalalannya

Hasil penelitian 97,47% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Saya Peduli terhadap output hasil olahan pangan dari industry dan tempat saya bckerja terkait kehalalannya, dan yang tidak tahu dengan pemyataan iyu. Hal juga menjadl satu indikasi bahwa pelaku UMKM olahan makanan dan minuman di Jawa Timur tidak hanya berorientasi bisnis semata namun juga tanggung jawab sosial dan mengedepankan nilai-nilai ibadah**.**

6. Saya mengikuti dengan seksama perkembangan tata aturan jaminan halal di

Indonesia dan membaca peraturan perundangannya

Data menunjukkan persentase 83,54% UMKM responden setuju dengan pernyataan "Saya mengikuti dengan seksama perkembangan tata aturan jaminan halal di Indonesia dan membaca peraturan perundangannya, dan 16,46% yang tidak tahu dengan pernyataan diatas". Data menunjukann sebagian besar pelaku UMKM memiliki kepedulian yang tinggi terhadap perkembangan tata aturan jaminan halal di Indonesia.

Hal ini tentu saja merupakan modal yang sangat baik untuk membangun industri halal berbasis UMKM. Kepedulian akan berbuah pada upaya untuk melakukan standarisasi usaha agar memperoleh status kehalalan atau standard mutu proses yang sesuai dengan SNI dan persyaratan GMP.

Indonesia masih menempati urutan kesepuluh dari negara-negara pelaksana ekonomi Islam itu terkait produsen makanan halal. Kesepuluh besar negara tersebut adalah Malaysia, Uni Emirat Arab, Bahrain, Oman, Arab Saudi, Qatar, Kuwait, Yordania, Pakistan dan Indonesia. Kondisi ini menandakan bahwa industri halal di Indonesia masih tertinggal dibandingkan dengan beberapa negara tetangga, bahkan dengan negara-negara non-Muslim. Padahal potensinya begitu besar. Peringkat tertinggi untuk negara produsen makanan halal dikuasai oleh Malaysia, Brasil, Uni Emirat Arab dan Amerika Serikat (Hidayat dan Siradj, 2015)

E. Budaya Organisasi UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur

Budaya organisasi merupakan karakteristik yang dicerminkan oleh setiap anggota organisasi organisasi dalam bidang usaha tertentu. Budaya ini penting untuk memotivasi dan meningkatkan efektivitas kerja organisasi. Budaya organisasi merupakan penentu arah organisasi untuk mencapai tujuan Bersama. Melalui budaya organisasi yang baik maka performa tiap individu pendukung dalam organisasi dapat ditampilkan secara maksimal. Dalam kajian ini peneliti mengobservasi budaya organisasi pada UMKM terkait tata aturan untuk menyambut era industry halal pada UMKM Jawa Timur. Uraian hasil penelitian dijabarkan pada paparan berikut ini.

1. SOP pemhelian bahan baku, pengolahan dan distribusi di perusahaan ini telah mencantumkan point terkait jaminan kehalalan produk akhir

Organisasi pada industry halal harus menetapkan proses yang diperlukan untuk sistem manajemen halal dan penerapannya di ruang lingkup yang telah ditetapkan oleh organisasinya. Pada pelaku usaha Industri halal dalam tahapan proses membangun bisnis maka diperlukan manajemen bisnis yang bagus dari semua sisi, teutama dengan penerapan Standard Operating Procedure (SOP) yang akan mengatur kelancaran kegiatan operasional sebuah usaha. Standard Operating Prosedur (SOP) pada dasamya adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas-fasilifas proses yang dilakukan oleh orang-orang dalam organisasi berjalan secara efisien dan efektif, konsisten, standar dan sistematis. Dengan adanya sistem manual standar atau (SOP) diharapkan dapat meningkaikan efisiensi dan efekiifitas kinerja layanan yang diberikan oleh pelaku usaha makanan dan minuman di Jawa Timur. Sesuai dengan gambar 4.5.1 dapat diketahui bahwa pelaku usaha mamin mikro di Jawa Timur 87,34 % setuju adanya SOP terkait pembelian bahan baku, pengolahan dan distribusi produk akhir. Hal ini menunjukan bahwa pelaku usaha mikro di Jatim mempunyai budaya halal yang baik terkait jaminan kekahalalan produk.

2. Perusahaan memberikan bimbingan dan pelatihan terkait pemahaman produk halal bagi seluruh karyawan

Kualitas sumber daya manusia mencapai bagian lahir dan batin, yang menjadi tolok ukur kinerja karyawan. Tolok ukur yang digunakan untuk menjadi acuan kinerja karyawan di perusahaan salah satunya adalah kinerja karyawan dan pendapatan penghasilan. Peningkatan kualitas sumber daya manusia berdampak baik terhadap pendapatan penjualan produk perusahaan, sedang pengelolaan sumber daya manusia yang tidak baik juga berpengaruh terhadap kurangnya pendapatan penjualan produk perusahaan. Oleh karena itu, bagi pelaku usaha produk halal diperlukan pemahaman yang baik pada seluruh karyawan terkait pemahaman produk halal. Kebijakan kepemimpinan yang kurang mengakibaikan motivasi kinerja karyawan berkurang. Berdasarkan Gambar 4.5.2 dapat diketahui bahwa pelaku usaha mikro mamin di Jawa Timur 93,67% menyetujui adanya pelatihan untuk meningkatkan kopetensi sumber dayanya sehingga budaya organisasi pada pelaku usaha di Jawa Timur telah melakukan budaya yang baik terhadap kopetensi karyawannya.

3. Perusahaan menerapkan standar GMP dan HACCP dalam seluruh proses pengelolaan pangan secara ketat

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). GĂ/IP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Penerapan GĂ/IP dapat mengacu berbagai referensi, namun sejauh ini penerapan GMP menggunakan peraturan yang diterbitkan oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) sesuai dengan jenis produk yang di hasilkan. (O Zakiyah, AB Yushila, MT YKP). HACCP adalah suatu sistem pencegahan untuk menjamin keamanan pangan dengan melakukan analisis terhadap kemungkinan yang terjadi bahaya pada sistem produksi serta tindakan pengawasan terhadap titik pengendalian kritis (R Febriana, GD Artanti - Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner, 2009). Sesuai dengan gambar 4.5.3. diketahui bahwa pada pelaku usaha mikro mamin di Jawa Timur 70,89% setuju adanya penerapan GMP dan HACCP sehingga dapat diketahui bahwa sebagian besar pelaku usaha mempunyai budaya baik dalam melaksanakan control terhadap kualitas produksinya.

4. Perusahaan mengurus sertifikasi halal setiap produk pangan yang di produksi dan memperbaharuinya sesuai ketentuan yang berlaku

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Adapun masa berlakunya selama 2 tahun dan disarankan untuk diperbaharui kembali jika telah habis masa berlakunya. Tujuan dari sertifikasi halal adalah adanya pengakuan secara legal formal bahwa produk yang dikeluarkan telah memenuhi ketentuan halal. (D Nukeriana, 2018). Sesuai dengan gambar 4.5.4 diketahui bahwa 93,67 % Pelaku usaha mikro Mamin di Jawa Timur menyatakan setuju bahwa perusahaan harus mengurus sertifikat halal sehingga dapat dikatakan budaya pelaku usaha Jawa Timur ierkait mengurus seriiiikai halal adaiah baik.

5. Perusahaan memiliki manual tengtang jaminan kehalalan produk yang disosialisasikan kepada seluruh karyawan

Penerapan kebijakan halal di pelaku usaha mikro Jawa Timur berdasarkan gambar 4.5.5 menunjukkan sebesar 91,14 % responden pelaku usaha mikro Mamin Jawa Timur setuju apabila perusahaan memiliki jaminan kehalalan produk yang disampaikan kepada karyawan. Hal ini menunjukan bahwa hampir semua pelaku usaha meskipun belum implementasi tetapi sudah

mempunyai rencana untuk menghadapi risiko dan peluang yang proporsional terhadap dampak potensial pada kesesuaian produk halal

6. Perusahaan berkoordinasi dengan LPPOM MUI dalam menjamin kontinuitas kehalalan produk yang di hasilkan

Sesuai dengan SNI halal 2016 pelaku usaha dalam menetapkan tahapan dan pengendalian untuk desain serta pengembangannya, organisasi harus mempertimbangkan informasi terdokumentasi yang diperiukan uniuk mengkonfirmasi bahwa persyaratan halal untuk desain dan pengembangan telah dipenuhi. Berdasarkan gambar 4.5.6. bahwa perusahaan/pelaku usaha mamin di Jawa Timur sebanyak 92.41% setuju berkoordinasi dengan LPPOM MUİ hal ini menunjukan bahwa pelaku usaha telah mempunyai etikat baik untuk memenuhi Stantard dari pemerintah SNI halal 2016.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas, maka penelitian ini menyimpulkan sebagai berikut:

Penelitian ini menggunakan metode *blended* yakni metode kuantitatif deskriptif dan kualitatif. Pendekatan kuantitif deskriptif dilakukan untuk mengetahui peta budaya halal industri makanan dan minuman Jawa Timur. Penelitian kualitatif dilakukan untuk menggali informasi lebih dalam dari para informan di lapangan.

Hasil analisa deskriptif terhadap profil UMKM yang menjadi responden penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM telah memiliki NIP dan PIRT. Ditilik dari Sisi omset semua merupakan kelompok usaha kecil dan mikro dengan perempuan memiliki peran utama dalam pengembangannya. Usia industri relative baru dan sebagian besar telah memiliki NIB dan PiRT. Hal ini menunjukkan ketertiban administrative pengelola yang merupakan kunci penting dalam pengembangan industry dan budaya halal. UMKM yang memiiki NIB sebagian besar juga memiliki PIRT Kepemilikan NIB dan PIRT merupakan komitmen UMKM untuk mematuhi tata atura administrasi usaha dari pemerintah. Pada usaha yang demikian umumnya bersifat adaptif, tertib dan siap dengan perkembangan baru.

UMKM yang memiliki PIRT sebagian besar juga memiliki kebijakan halal, telah mengikuti pelatihan halal, tertib dalam menyeleksi dan menginventarisir daftar bahan, daftar produk dan fasilitas yang memenuhi kriteria, memiliki prosedur tertulis dan kemampuan telusur yang baik. Namun demikian terkait dengan penanganan produk, audit internal, dan kaji ulang manajemen masih banyak yang memilikinya meskipun telah memiliki PIRT. Sehingga fokus pendampingan harus diarahkan pada permasalahan-permasalahan tersebut.

Secara umum pelaku UMKM yang menjadi responden dalam penelitian ini memiliki tingkat pengetahuan dan sikap perilaku terkait budaya halal yang baik. Budaya organisasi juga telah mendukung tumbuhnya budaya halal sehingga siap untuk memperoleh dampingan dalam mengurus sertifikasi halal dari pihak yang berwenang. Keaktifan berbagai pemangku kepentingan seperti Kementrian Agama, MUl, Kementrian UMKM dan Kementrian Industri dan Perdagangan juga pemerintah daerah maupun pusat penting untuk terus ditingkatkan dalam menyongsong tumbuh dan berkembangnya industri halal di Jawa Timur.

Saran dan Rekomendasi

Berdasarkan analisis dan simpulan dari hasil kajian evaluasi yang telah dikemukakan diatas, maka peneliti memberikan saran dan rekomendasi tindaklanjut sebagai berikut:

1. Perlu dikaji lebih komprehensif melakukan uji laboratorium makanan minimum,

2. Melakukan kajian budaya dan industri halal pada bidang selain mamin,
3. Kolaborasi dan elaborasi dengan berbagai pihak, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Instalasi Pengolahan Air Baku Halal, Kantro Penglola dan Pembatas dan Tim Manajemen Halal dan Dokumen,
4. Membuat dan merancang miniatur industry halal.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad Fadzillah, N., Che Man, Y., & Jamaludin, M. A. (2011). Halal Food Issues from Islamic and Modern Science Perspectives (pp. 159—163). Singapore: 2nd International Conference on Humanities, Historical and Social Sciences.

Arikunto, Suharsimi. 2002. "Metodologi penelitian suatu pendekatan proposal." *Jakarta: PT. Rineka Cipta.*

Alamsyah, I. E. 2017. Peran Perempuan di UMKM Perlu Ditingkatkan. Retrieved from Republika website: https://perma.cc/SAS4-PTQA.

Azizah, S, N. 2019. Wanita dan Peranannya dalam Memajukan UMKM Batik di Kebumen. Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia Volume 13 Number 1 Pages 15-19.

Budianto, Paramita Erlin. 2008. "Analisis Rhodamin B Dalam Saos Dan Cabe Giling Di Pasar Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis." Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Binarto, R., dan Ardianti, R. 2013. Analisa Modal Sosial dan Entrepreneurial Leadership Pengusaha Mikro dan Kecil di Jawa Timur. Agora. Vol. 1. No. 3. Pp. 1-8.

Diana, Rian, Riris D. Rachmayanti, Faisal Anwar, Ali Khomsan, Dyan F. Christianti, dan Rendra Kusuma. 2018. "Food taboos and suggestions among Madurese pregnant women: a qualitative study." *Journal of Ethnic Foods* 5 246—53.

Febriana, Rina, dan Guspri Devi Artanti. 2009. "Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus." Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner 1 (1).

Gea, Antonius Atosökhi. 2014. "Sumber Daya Manusia dalam Lingkungan Bisnis Global Kompetitif" *Humaniora* 5 (1): 52—61.

Gentles, Stephen J., Cathy Charles, Jenny Ploeg, dan K. Ann McKibbon. 2015. "Sampling in qualitative research: Insights from an overview of the methods literature." *The qualitative report* 20 (11): 1772—89

Gisslen, W. (2012). Professional Cooking. John Wiley & Sons.

Gunawan, S., Juwari, Aparamarta, H.W., Darmawan, R., dan Rakhmawat, A. 2021. iPendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). SEWAGATI, Jurnal Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat-DRPM ITS vol. 5 No. 1. pp. 1-14.

Hakim, Lukman. 2016. "Budaya Organisasi Islami Sebagai Upaya Meningkatkan Kinerja." *Iqtishadia* 9 (1).

Hananti, Nilam, 2020. "Bentuk Perlindungan Hukum Jaminan Produk Halal Atas Berlakunya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Reformulasi Regulasi Bagi Produk Farmasi." Universitas Gadjah Mada

Hidayat, A.S. and Siradj, M., 2015. Sertifikasi halal dan sertifikasi non halal pada produk pangan industri. AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah, 15(2).

Hubeis, M., Purwanto, R, Dewi, FR, Widyastuti, H., dan Febtyanisa M. 2015. strategi Pengembangan IJMKM Pangan Yang Berdaya saing di Indonesia (Developing Strategies of Competitive-Food Small Mediuım Enterpriç,eq in Indonesia). Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2015 Vol. I: 126—143 ISBN: 978-602-8853-27-9 126.

Hudiono, R dan Sinatra, L. 2013. "Dengan Pendekatan Model E-Commerce. Marketplace," vol. 10, no. 1, pp. 71—83.

Kiptiyah, Sakina Yeti. 2015. "Studi Kualitas Mikrobiologis dan Aktivitas Antioksidan Minuman Beras Kencur dengan Proses Pemanasan." Universitas Gadjah Mada.

Kodong, F. R dan Simanjuntak, O. S. 2015. "Manajemen Rantai Pasokan Pada E-Commerce Industri Makanan Ringan," UPN Veteran Yogyakarta, vol. 2015, no. November, pp. 139— 146.

Mardalis, A. 2008. Meraih Loyalitas Konsumen. Surakarta: Benefit Jurnal Manajemen dan Bisnis [Online]. Diakses pada tanggal. 31 Oktober 2021.

Magdalena, H., dan Ellyani, W. 2017. Strategi Memanfaatkan E-Commerce dalam Memasarkan Makanan Khas Bangka (Studi Kasus: Aneka Citra Snack) The Strategy of Exploiting E-Commerce in The Marketing vvof Bangka Peculiar Food (Case Study: Aneka Citra Snack). Cogiio Smart Journai. Voi. 3, no.2, pp. 286-298.

Moleong, Lexi J., dan PRRB Edişi. 2004. "Metodelogi penelitian." *Bandung: Penerbit Remaja Rosdakarya*.

Nukeriana, Debbi. 2018. "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu." *Qiyas: Jurnal Hükum Islam Dan Peradilan* 3 (2): 154—65.

Nugraha, F. 2016 "Analisa dan Perancangan Sistem Pemasaran Berbasis E-Commerce Untuk Strategi Memanfaatkan E-Commerce Pemasaran Produk UMKM," ındones. J. Netw Secur,, voı. 5, no. 3, pp. 33-37.

Moleong, Lexi J., dan PRRB Edişi. 2004. "Metodelogi penelitian." *Bandung: Penerbit Remaja Rosdakarya*.

Murti, Stephane Le. 2017. *What the Halal is Going on? Islamic Fashion and Design Council.*

Nukeriana, Debbi. 2018. "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu." *Qiyas: Jurnal Hukum İslam Dan Peradilan* 3 (2): 154—65.

OECD. 2005. OECD SME and Entrepreneurship Outlook: 2005, Paris: OECD.

Pelu, Santi. 2009. "Tinjauan hukum Islam terhadap obligasi tanpa bunga (Zero Coupon Bond) di Bursa Efek Indonesia Surabaya." UIN Sunan Ampel Surabaya.

Permana, S.H. 2017. Strategi Peningkatan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkm) Di Indonesia. Jumal Aspirasi. Vol. 8, N.0 1. Pp. 93-103.

Prasetyo, Bambang, dan Lina Miftahul Jannah. 2005. 'Metode Penelitian Kuantitatif, Jakarta: *PT.Raja Grafindo Persada*.

Pratiwi, Syauffa, dan Reskino Reskino. 2016. 'Pengaruh Budaya Organisasi, Pelaksanaan Tanggung Jawab, Otonomi Kerja, dan Ambiguitas Peran Terhadap Kinerja Auditor (Siudi Pada Kanior Akuntan Pubiik di Jakarta)." *Akuntabilitas* 9 (l).

Progo, Badan Pusat Statistik Kabupaten Kulon, Temon Dalam Angka Kulon, dan Badan

Perencanaan Pembangunan Nasioanal. t.t. "Andrews, Kenneth R. (1985). Konsep Strategi Perusahaan. Jakarta: Erlangga.

Pujiono, A., Setyawati, R.F. and Idris, l., 2018. Strategi Pengembangan UMKM Halal di Jawa Tengah dalam Menghadapi Persaingan Global. Indonesia Journal of Halal, 1(1), pp. 1-7.

Rachmanu, Edvian Ditya, dan Ahmad Ajib Ridlwan. 201 g." Budaya Organisasi dan Kinerja Karyawan: Perspektif Ekonomi Islam." Ekspek/ra: *Jurnal Bisnis dan Manajemen* 2 (2): 170—80.

Rahman, M., Moghavvemi, S., Thirumoorthi, T. and Rahman, M.K., 2020. The impact of tourists' perceptions on halal tourism destination: A structural model analysis. Tourism Review.

Saefullah, A dan Santoso, S. 2014." Analisa dan Perancangan Sistem Informasi Penjualan Online (E- Commerce) pada CV Selaras Batik Menggunakan Analisis Deskriptif," Sci. J. Informatics, vol. 1, no. 1, pp. 53—64, 2014.

Sholihin, M, dan Mujilahwati, S. 2016. "Dampak Pemanfaatan E-Commerce Terhadap (Studi Kasus Ninda Bros Lamongan)," voi. 8, no. 1.

Shihab, M. Quraish. 2002." Tafsir AI-Misbah vol. l." *Jakarta: Lentera Hati* 20017.

Tieman, M. and Ghazali, M.C., 2013. Principles in halal purchasing. Journal of Islamic Marketing.

Wan Ismail, w.R., Ramii, R.A., Mohd zain, Z, Abdullah, H., Zulkifli, A.H. and Azahar, H. 2020. Halal issues in pastry and bakery products: the halal gatekeepers of bakery ingredients. ESTEEM Journal of Social Sciences and Humanities, 4, pp. 160-170.

Widya, E., Prananingtyas, P., Ispriyarso, B. 2019. Pelaksanaan Penerbitan Nomor Induk Berusaha melalui Sistem Online Single Submission (Studi Pendirian Perseroan Terbatas di Kota Semarang) Notarius, Vol. 12 No. 1. Pp, 231-252

Zain, H.A., Wiryani, F., dan Hasanah, I. 2021. Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan di Kota Malang. Indonesia Law Reform Journal. Voii. No. 1. pp. 122-142.