

POTRET BUDAYA HALAL DAN INDUSTRI HALAL DI JAWA TIMUR

by Nour Athiroh As., Eko Noerhayati, Siti Asmaniyah Mardiyani, M.
Mas'ud Said

Submission date: 27-Dec-2021 11:21AM (UTC+0700)

Submission ID: 1735821927

File name: 1_MONOGRAF_POTRET_BUDAYA_HALAL_DAN_UMKM_HALAL_DI_JAWA_TIMUR.docx (2.34M)

Word count: 15430

Character count: 98283

JUDUL

POTRET BUDAYA HALAL DAN INDUSTRI HALAL DI JAWA TIMUR

Oleh :

Dr. NOUR ATHIROH AS., S.Si., M.Kes

Dr. Ir. EKO NOERHAYATI, MT

Dr. SITI ASMANYAH MARDIYANI, SP., MP

Prof. H. M. MAS'UD SAID, MM., Ph.D

PENGANTAR PENULIS

Bismillaah, Alhamdulillah, rasa syukur atas rahmat dan ridho Allah SWT. Buku **“POTRET BUDAYA HALAL DAN INDUSTRI HALAL DI JAWA TIMUR”** merupakan rangkaian akhir hasil laporan penelitian hibah Provinsi Jawa Timur. Di dalam buku ini disajikan pokok-pokok bahasan meliputi: 1). Potret Halal, 2). Peran Konsep Halal Terhadap Pangan, 3). Metode Riset Dasar, 4). Potret UMKM Pangan Jawa Timur, 5). Kesimpulan dan Rekomendasi.

Penelitian ini dilaksanakan sebagai bagian dari pelaksanaan kebijakan nasional dan kebijakan pemerintah Provinsi Jawa Timur untuk menguatkan industri halal sehingga memperkuat perekonomian sekaligus mengisi ceruk ekonomi masa depan berbasis halal yang dapat meningkatkan posisi Jawa Timur sebagai pengeskpor produk halal dan melaksanakan *halal value chain* sekaligus sertifikasi bagi puluhan ribu industri kecil menengah berbasis halal. Pemerintah Propinsi Jawa Timur bertekad untuk menguatkan halal industri sebagai bagian dari komitmen untuk menjadikan Jatim Harmoni, Jatim Sejahtera dan Jatim Amanah sebagaimana yang termaktub dalam Nawa Bhakti Satya. Penelitian ini memberi informasi strategis bagaimana perilaku industri kecil dan kemampuan sertifikasi serta mendorong semangat dan menguatkan gerakan hidup halal dan mendorong UMKM sebagai salah satu pelaku eksportir halal.

Sebagaimana diketahui data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jawa Timur bahwa PDRB Industri pengolahan Jawa Timur didominasi oleh sektor industri mamin (34,96%), sedangkan yang lain yaitu industri pengolahan hasil tembakau (27,35%), Industri kimia, farmasi & obat tradisional (6,47%), industri kertas dan barang dari kertas (4,97%) dan sektor lainnya.

Disperindag Jatim juga memiliki data bahwa produk industri mamin dan industri kimia, farmasi dan obat tradisional adalah prioritas produk yang harus dilengkapi dengan ³⁶sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk ²⁸yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat sebagaimana amanat UU NO. ³³Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, PP No 31 tentang Implementasi Jaminan Produk Halal. Ekspor produk mamin Jawa Timur 17,31% ke negara (Anggota OKI), sedangkan produk kosmetik 49,35% diekspor ke negara muslim. Data perdagangan antar pulau juga menunjukkan 48,45% produk

yang keluar dari Jawa Timur merupakan lingkup produk halal yang harus dilengkapi dengan sertifikat halal.

Kajian akademik ini disajikan dengan terlebih dahulu mempelajari dengan seksama existing condition dan tuntutan perbaikan lingkungan dan penguatan pelaku industri halal yang diperoleh dari studi pendahuluan dan serangkaian pertemuan dengan stakeholders yang dikoordinir oleh LPPM UNISMA Malang. Para peneliti yang terlibat adalah orang yang memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup serta kecakapan akademik. Disamping itu tim peneliti juga menggunakan waktu untuk turun lapangan mengoleksi data dan wawancara dengan informan pelaku halal industri.

Untuk menuju kesempurnaan kajian disamping analisis dokumenter dan terjun lapangan, tim peneliti terjun lapang di berbagai kota dan kabupaten di Jawa Timur pengamatan juga dilihat dari referensi kebijakan Gubernur Jawa Timur dan Majelis Ulama Jawa Timur tentang geraskan halal industri. Tim peneliti yang memiliki reputasi akademik serta mempelajari kondisi riil yang ada di lapangan, bertemu dengan stakeholders sebagaimana tujuan penelitian.

Sebagaimana diketahui bahwa pemerintah Jawa Timur memerlukan data basis tentang halal industri yang menjadi kunci yang penting akselerasi program pemerintah untuk mensertifikasi dan menjadi pemain utama halal industri di Asia. Peningkatan jumlah yang signifikan terhadap UMKM yang memiliki sertifikasi halal menjadi sangat penting mengingat jumlahnya yang besar di Jawa Timur, sebaliknya kecilnya pengetahuan mereka terhadap proses sertifikasi dan rumitnya sistem pelayanan sertifikasi di lain pihak akan menjadi masalah di masa yang akan datang.

Naskah akademik ini dapat dipakai sebagai pertimbangan yang menjelaskan struktur, sistem pelayanan yang terpadu dan inklusif dengan mempertimbangkan kualitas sumber daya manusia pengelola yang lebih baik dan manajemen pengelolaan yang modern dan efektif agar penyelenggaraan pelayanan dapat memenuhi standar yang diinginkan oleh peraturan pemerintah dan kebutuhan masyarakat.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Provinsi Jawa Timur atas kerjasama dan kepercayaan kepada Tim UNISMA dan berharap semoga kajian ini memberi manfaat bagi terlaksananya program program sebagaimana diharapkan.

Malang,

DAFTAR ISI

JUDUL	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	ivv
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1. SELAYANG PANDANG KAJIAN HALAL	1
1.1. Potret Halal.....	1
1.2. Budaya Halal	7
BAB 2. PERAN KONSEP HALAL TERHADAP PANGAN	12
2.1. Konsep Pangan Halal.....	12
2.2. Sistem Jaminan Halal	13
BAB 3. METODE Riset DASAR	15
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.2. Rancangan dan Teknik Sampling Penelitian.....	15
3.3. Sumber Data.....	16
3.4. Metode Pengumpulan Data	17
3.5. Analisis Data	18
BAB 4. POTRET UMKM PANGAN JAWA TIMUR	21
4.1 Profil UMKM Pangan di Jawa Timur	21
4.2 Gambaran Tingkat Kesiapan UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur	28
4.3 Pengetahuan Pemahaman Individu Pelaku UMKM terkait Budaya Halal	50
4.4 Perilaku Pealku UMKM Pangan terkait Budaya	56
4.5 Budaya Organisasi UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur	63

BAB 5. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	69
ROADMAP PENELITIAN	74
DAFTAR PUSTAKA	76
GLOSARIUM.....	78
INDEKS.....	80
SINOPSIS	81
Tentang Penulis.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1. Kepemilikan NIB.....	22
Gambar 4. 2. Jenis Produk.....	24
Gambar 4. 3. Jenis Kelamin	25
Gambar 4. 4. Jumlah Karyawan	26
Gambar 4. 5. Jumlah Omset.....	28
Gambar 4. 6. Usia Industri	29
Gambar 4. 7. Kepemilikan PIRT.....	29
Gambar 4. 8. Penerapan kebijakan halal.....	30
Gambar 4. 9. Keberadaan Tim Manajemen	31
Gambar 4. 10. Keaktifan Mengikuti Pelatihan.....	32
Gambar 4. 11. Kelengkapan Dokumen pendukung Bahan Baku	33
Gambar 4. 12. Pemahaman tertib syariah.....	33
Gambar 4. 13. Pemisahan Bahan dan Fasilitas.....	35
Gambar 4. 14. Keberadaan Dokumen Prosedur Tertulis	35
Gambar 4. 15. Kemampuan Penelusuran Bahan Baku	36
Gambar 4. 16. Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria	37
Gambar 4. 17. Kemampuan Audit Internal.....	38
Gambar 4. 18. Aktivitas Kaji Ulang manajemen.....	38
Gambar 4. 19. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Kepemilikan NIB.....	39
Gambar 4. 20. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Halal	40
Gambar 4. 21. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Keberadaan Tim Manajemen	41
Gambar 4. 22. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Keaktifan	42

Gambar 4. 23. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung Bahan Baku.....	43
Gambar 4. 24. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung daftar Produk.....	44
Gambar 4. 25. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Kepemilikan Fasilitas pendukung pemisahan Naajis.....	45
Gambar 4. 26. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Dokumen Tertulis Penerimaan Bahan Baku	46
Gambar 4. 27. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Kemampuan Penelusuran Bahan Baku	47
Gambar 4. 28. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai kriteria.....	48
Gambar 4. 29. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Penerapan Audit Internal.....	49
Gambar 4. 30. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Penerapan Sistem Kaji Ulang Manajemen	50
Gambar 4. 31. Pernyataan Definisi Pangan Halal	51
Gambar 4. 32. Pernyataan Definisi Pangan Halal	52
Gambar 4. 33. Pernyataan Definisi Pangan Halal	53
Gambar 4. 34. Pernyataan Definisi Pangan Halal	54
Gambar 4. 35. Pernyataan Definisi Pangan Halal	55
Gambar 4. 36. Pernyataan Definisi Pangan Halal	56
Gambar 4. 37. Pengetahuan sumber bahan haram (rhum)	57
Gambar 4. 38. Kecermatan atas informasi label.....	58
Gambar 4. 39. Sikap terhadap Pengempuk pada Roti.....	58

Gambar 4. 40. Kecermatan dalam Membeli Bahan Baku	60
Gambar 4. 41. Ketegasan Menolak Bahan Baku yang Tidak Halal.....	61
Gambar 4. 42. Kepedulian Terhadap Kehalalan Hasil Olahan	61
Gambar 4. 43. Pernyataan Kepedulian terhadap Perkembangan aturan Jaminan Halal	62
Gambar 4. 44. Pernyataan Definisi Pangan Halal	64
Gambar 4. 45. Bimbingan Produk halal bagi karyawan.....	65
Gambar 4. 46. Standart GMP dan HACCP	66
Gambar 4. 47. Perusahaan mengurus sertifikasi halal	67
Gambar 4. 48. Perusahaan memiliki Tentang Jaminan Kehalalan.....	68
Gambar 4. 49. Perusahaan Berkoordinasi dengan LPPOMMUI	69
Gambar 4. 50. Bimbingan Produk halal bagi karyawan.....	69
Gambar 6.1. <i>Roadmap</i> Penelitian.....	72
Gambar 6.2. <i>Fishbone</i> Penelitian	73

BAB 1. SELAYANG PANDANG KAJIAN HALAL

1.1. Potret Halal

Indonesia adalah 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 halal Indonesia sangat besar. Ekspor produk-produk halal dari Indonesia ke negara-negara OKI, sebesar 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 halal. 2. Jaminan Produk Halal (JPH) untuk konsumen dalam negeri dan luar negeri. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki populasi penduduk muslim terbesar di dunia, tingkat konsumsi produk-produk halal di Indonesia setiap tahunnya meningkat. **Direktur utama dari PT. Makmur Berkah Amanda Tbk, Adi Saputra Tedja Surya, selaku 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 % per tahun dan mencapai 3,2 triliun dollar AS di tahun 2024.** **Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia** dengan jumlah penduduk muslim sebesar 299 juta jiwa justru menjadi importer produk halal terbesar di dunia yang nilainya mencapai 167,9 miliar dollar AS.

Dari data ⁴⁷ *Global Islamic Economy (GIE) Indicator*, yang mengukur kekuatan ekonomi syariah pada 73 negara, Indonesia menempati peringkat ke-5 pada tahun 2019/2020 (berdasarkan GIE Report 2019/2020). Peringkat ini mengalami perbaikan dari tahun sebelumnya (2018/2019) yang menempati peringkat ke-10. Dari 6 sektor yang dinilai, aspek *halal food*, media & rekreasi, dan pharma & kosmetik merupakan 3 sektor yang perlu dikembangkan untuk mengimbangi

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

Secara universal Islam²⁴ mengangkat isu mengenai masalah kesehatan maupun kebersihan dan bahkan anjuran memakan makanan-minuman yang halal, thayyib, dan Mubarak²⁴ yaitu makanan atau minuman yang bagus 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 itu adalah musuh yang nyata bagimu” (QS Al-Baqoroh: 168).**

Definisi halal mencakup berbagai aspek⁴ halal secara zatnya, yaitu semua makanan yang tidak diharamkan oleh Al Quran dan hadits, secara jelas dinyatakan sebagai haram di Al Quran adalah bangkai, darah, dan daging babi. Halal cara memprosesnya, yaitu penyembelihan hewan dilakukan oleh orang muslim dengan menyebut nama Allah SWT di bagian urat nadi sampai darahnya habis dan terputus saluran napasnya dengan menggunakan pisau yang tajam.⁴ Halal cara memperolehnya, contohnya bukan makanan hasil curian; dan tidak mengandung bahan yang memabukkan. Definisi thayyib merupakan pemenuhan dari aspek gizi, higienis, dan kebutuhan yang sifatnya psikis.

²⁵ Pengembangan kawasan industri halal di Sidoarjo diharapkan menjadi salah satu pemicu meningkatnya pertumbuhan ekonomi di Jawa Timur. Jumadi

(Asisten Perekonomian dan Pembangunan Sekretaris Daerah Provinsi Jawa Timur) mengatakan Jawa Timur memberikan peranannya cukup besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. "Jatim secara nasional memberikan kontribusi 14,57 % terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan 24,58 % PDB di Jawa. Tahun 2020 ekonomi secara, global, nasional, regional berkontraksi. Jatim mengalami kontraksi 2,39 % yang merupakan angka terkecil di Jawa. Ini 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 Sidoarjo ini, transformasi industri di Jawa Timur akan semakin cepat, mungkin bisa sampai ke angka 32 % atau sampai 35 % dampaknya ekonomi pertumbuhannya akan juga meningkat. Kehadiran Halal Industri Park Sidoarjo (HIPS) juga akan mendorong program kawasan industri halal di Jawa Timur. Pemprov Jawa Timur sudah menyiapkan pembinaan, seperti pembinaan sertifikasi halal, fasilitasi dan yang lainnya.

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

Kesiapan suatu ekosistem dan developmen, 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 *Global Islamic Economy Rating 2020/2021*, Indonesia mengekspor produk halal sejumlah 3,8 %, sedangkan mayoritas masyarakat muslim di Indonesia masih mengonsumsi produk impor sejumlah Rp 169,7 bilion, yaitu 10 % 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 Jawa Timur. Jawa Timur berpotensi menjadi pemain industri halal terbesar di Indonesia bahkan di dunia. (<http://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/kawasan-industri-halal-jatim-akan-picu-pertumbuhan-ekonomi>).

³⁸ Gubernur 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 sekitar 1,9 M atau setara 24%. Namun Indonesia yang memiliki umat Islam terbesar di dunia ini merupakan importir terbesar *halal food*. Selain itu, Indonesia saat ini juga belum masuk 10 besar dunia untuk halal food. Pembangunan sentra-sentra industri makanan halal di setiap kabupaten/kota di Jatim bisa menjadi salah satu program strategis MUI Jatim masa khidmat 2020-2025. Dalam hal ini, MUI Jatim bisa saling bersinergi dan nyekrup dengan Pemprov Jatim dalam banyak format. "Ini bagian yang sangat penting untuk dibangun sinergitasnya. Jadi kami berharap, Kawasan Industri Halal (KIH) yang sekarang terinisiasi di Sidoarjo akan tersupport dengan kekuatan MUI di provinsi maupun kabupaten/kota. Proses kolaborasi dalam struktur MUI terdapat kyai, santri dan akademisi, tentu merupakan kekuatan yang lengkap. Format seperti ini akan menjadi penguatan Jatim sebagai lokomotif produsen halal food

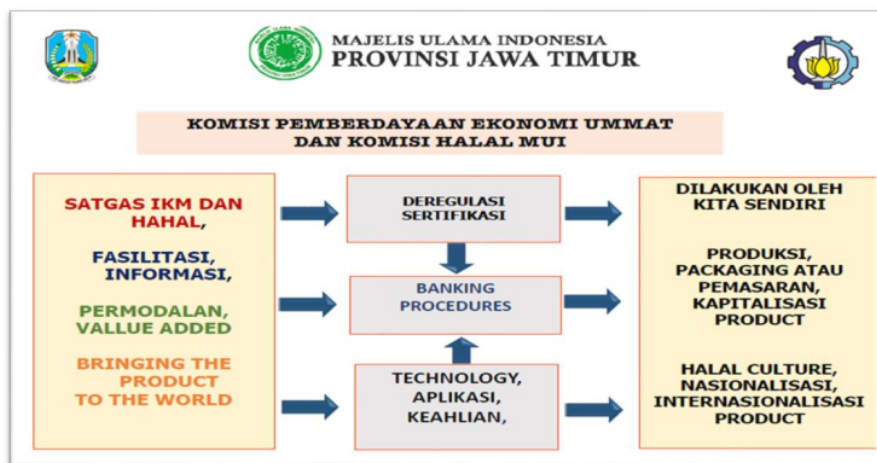
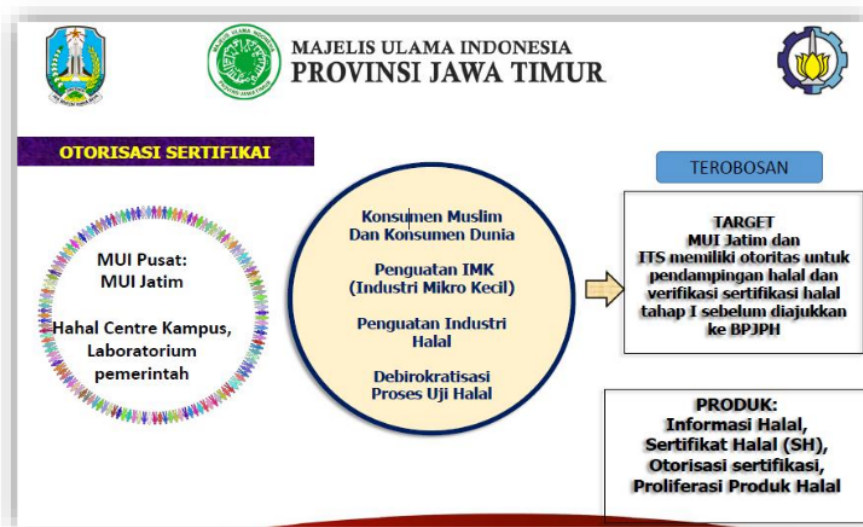
[\(https://pripas.id/gubernur-harapkan-mui-jatim-mampu-jadi-frontliner-industri-halal-food-di-indonesia/](https://pripas.id/gubernur-harapkan-mui-jatim-mampu-jadi-frontliner-industri-halal-food-di-indonesia/).

Disperindag Jatim juga memiliki data bahwa produk industri mamin dan industri kimia, farmasi dan obat tradisional adalah prioritas produk yang harus dilengkapi dengan ³⁶sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk yang ²⁸dikonsumsi dan digunakan masyarakat sebagaimana amanat UU NO. ³³Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, PP No 31 tentang Implementasi Jaminan Produk Halal. Ekspor produk mamin Jawa Timur 17,31% ke negara (Anggota OKI), sedangkan produk kosmetik 49,35% diekspor ke negara muslim. Data perdagangan antar pulau juga 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 menurut Gubernur Jatim meliputi upaya menjaga harmoni sosial dan alam dengan melestarikan kebudayaan dan lingkungan hidup. pariwisata partisipatoris, integrasi museum perpustakaan dan galeri seni, ruang kebhinekaan, seni tradisional, *clean industries*, *green city*, *halal tourism*, serta 51 titik potensi ESDM. Pada program ini, membuka dialog antar budaya (seni, seniman, dan budayawan). Jatim harmoni, termasuk di dalamnya membangun lingkungan yang harmonis, membangun hubungan intern umat beragama dan harmoni seni budaya.

Beberapa aspek Jatim Harmoni yang akan kami teliti yaitu *clean industries* dan *halal tourism*. Said (2021) menyatakan ada beberapa isu yang perlu diperhatikan dalam rangka pengembangan industri halal di Jawa Timur, antara

lain: otorisasi sertifikasi oleh kalangan perguruan tinggi dan halal center serta organisasi masyarakat/ keagamaan Islam khususnya di dalam uji laboratorium kehalalan produksi UMKM. Sebagaimana terlihat dalam bagan berikut ini.



Gambar 1. 1. Peran Majelis Ulama Indonesia Said (2021)

Untuk menunjang paradigma tersebut, ³⁸ Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur telah berusaha melakukan Pengembangan Kawasan Industri Halal (KIH) menjadi salah satu basis yang terus didorong dan didukung perkembangannya oleh Pemerintah Provinsi Jawa Timur. 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 besar dengan presentase 60% adalah industri makanan dan minuman (JNR KominfoJatim). Sebaran 40% UMKM tersebut telah memiliki sertifikasi halal dan didominasi oleh sektor produk makanan dan minuman (mamin).

Dibalik lezatnya mamin ³⁷ perlu diwaspadai keamanannya, karena pangan jajanan merupakan salah satu makanan penyebab keracunan akibat kurang terjaminnya keamanannya, seperti terdapat mikroorganisme ³⁷ *E.coli* atau *Salmonella* sp. Dan mengandung pewarna *rhodamin b* dalam saosnya (Budianto 2008). Untuk itu perlu dihimbau untuk mengkonsumsi makanan halal seperti tertera 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).**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu mengkaji rencana implementasi ⁴⁶ pengembangan industri halal di Jawa Timur melalui pendekatan kualitatif (sosial) dan kuantitatif (sains). Harapan dari penelitian ini akan memberikan sumbangsih data yang lebih 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*.

1.2. Budaya Halal

Budaya halal yang sedang trend dikalangan masyarakat Indonesia saat ini terdiri dari sektor makanan halal, keuangan syariah, perjalanan halal, pakaian atau busana halal, media dan rekreasi halal, obat-obatan halal, kosmetik halal dan perawatan medis (rumah sakit) halal. Pengeluaran terbesar umat Muslim Indonesia untuk gaya hidup halal terdapat pada sektor makanan yang meraih market share sebanyak 14,7 % (*State of The Global Islamic Economy* 2017-2019). Oleh karenanya industri makanan halal merupakan salah satu komponen penting dalam mendukung tumbuhnya budaya halal di masyarakat (dapat menjadi konglomerasi *halal lifestyle*, dengan peluang untuk memperluas ke sektor nutrisi. Meningkatnya populasi dan daya beli umat Islam di seluruh dunia, serta era modernisasi baru memperkuat tren meningkatnya Budaya halal dan perdagangan Islam. Nilai-nilai syariah akan lebih banyak dipraktekkan sebagai jalan hidup. Budaya halal dipandang sebagai pola baru untuk 1,6 miliar penduduk muslim. Pasar global harus menanggapi kebutuhan, preferensi, dan orientasi pasar yang khas serta nilai dan perdagangan ekonomi. Pengembangan pasar halal: makanan dan minuman, obat-obatan dan kosmetik keuangan, media dan komunikasi, pakaian, dan perjalanan, pariwisata, dan rekreasi menawarkan peluang yang sangat besar untuk mendukung pertumbuhan di wilayah atau negara meskipun pertumbuhan ekonomi global rendah. Pengeluaran Muslim untuk sektor-sektor tersebut telah semakin meningkat di masa depan karena beberapa pendorong utama sebagai pertumbuhan demografi, pertumbuhan ekonomi Islam, gaya hidup dan praktik bisnis dan fokusnya pada orientasi implementasi paradigma halal (Murti, 2017).

Kondisi masyarakat di atas harus didukung oleh komitmen industri pangan, minuman, kosmetik dan obat-obatan untuk membuat sistem budaya

halal yang kuat dan terarah di perusahaannya. Menurut Hananti, (2020) penghambat pelaksanaan jaminan halal bagi industri adalah :

1. Belum berlaku efektifnya undang-undang tentang sistem jaminan halal sehingga produsen pangan banyak yang belum melakukan pengurusan sertifikasi halal meskipun mereka telah berkomitmen untuk mengolah produknya secara halal. Pada dasarnya menurut Islam, masalah halal dan haram, termasuk dalam hal makanan tidak terbatas pada regulasi semata melainkan terkait dengan hubungan transendental antara hamba dan tuhan. Sedemikian pentingnya kehalalan suatu produk, maka bagi produk makanan yang tidak ada sertifikat halalnya menurut Lukmanul Hakim dikategorikan makanan syubhat. Makanan syubhat adalah makanan yang meragukan jika dimakan hukumnya makruh yaitu bila dikerjakan tidak berdosa dan bila ditinggalkan mendapat pahala.
2. Kurangnya informasi/pengetahuan tentang sertifikasi halal. Beberapa produsen menurut hasil penelitian menyatakan bahwa mereka tidak mengetahui jika produk pangan yang mereka buat harus disertifikasi halal. Pengusaha air minum isi ulang sebagian besar juga tidak mengetahui bahwa produk mereka harus disertifikasi halal. Mereka tidak mengetahui bahwa pada air kemasan atau isi ulang ada beberapa titik kritis yang perlu diwaspadai.
3. Kurangnya kesadaran hukum konsumen dan produsen pangan untuk mendapatkan sertifikat halal. Salah satu faktor penghambat sertifikasi adalah dikarenakan kurangnya kesadaran hukum bagi para pelaku usaha. Kesadaran hukum atau kepatuhan hukum seharusnya melahirkan perilaku yang taat terhadap nilai-nilai hukum sehingga dapat dirasakan oleh semua anggota masyarakat. Seseorang akan patuh terhadap hukum jika ia menyadari pentingnya hukum. Tidak mungkin seseorang dapat patuh

terhadap hukum, jika ia tidak memahami arti hukum itu sendiri. Kesadaran hukum dalam masyarakat bukanlah proses yang instan sekali jadi, melainkan melalui proses yang panjang baik secara langsung maupun tidak langsung. Dalam masyarakat modern orang taat terhadap hukum karena mereka menyadari pentingnya hukum untuk mengatur masyarakat. Sebaliknya dalam masyarakat tradisional, mereka taat pada hukum bukan karena keyakinannya secara langsung bahwa hukum itu baik, melainkan karena diminta bahkan dipaksa oleh pemimpinnya atau dikarenakan perintah agama.

Namun demikian, terdapat juga berbagai faktor pendukung tumbuhnya budaya halal di kalangan industri yang bisa digunakan sebagai titik tolak pengembangan dan penguatan budaya halal. Faktor tersebut antara lain:

1. Adanya regulasi yang mengatur tentang sertifikasi halal. Keberadaan perundang-undangan yang mengatur sertifikasi halal dipandang sebagai hal positif bagi umat Islam untuk mendapatkan kepastian hukum atas produk pangan yang beredar sehingga diharapkan tidak ada keraguan bagi umat Islam untuk meng- konsumsi produk pangan yang telah bersertifikat halal. Hal ini dapat mendorong produsen pangan dalam melaksanakan sertifikasi halal.
2. Konsumen pangan mayoritas beragama Islam. Ada juga faktor pendukung yang menyebabkan para produsen mengurus sertifikat halal diantaranya karena para pelanggan atau konsumen produk pangan di Indonesia mayoritas beragama Islam. Untuk melindungi dan menjamin kehalalan produknya, maka mereka berusaha untuk mendapatkan sertifikat sesuai Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 4 huruf a disebutkan bahwa: "Hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang

dan/atau jasa". Pasal ini menunjukkan bahwa setiap konsumen, termasuk konsumen muslim yang merupakan mayoritas berhak untuk mendapatkan pangan yang aman dikonsumsi olehnya. Salah satu pengertian aman bagi konsumen muslim adalah bahwa pangan tersebut tidak bertentangan dengan kaidah agama Islam.

3. Produsen pangan mayoritas beragama Islam. Selain konsumen pangan mayoritas beragama Islam, faktor pendukung implementasi sertifikasi halal pada produk pangan adalah produsen pangan itu sendiri beragama Islam secara otomatis mengerti akan pentingnya pangan halal.

Perumusan Masalah

1. Bagaimana profil UMKM pangan di Jawa Timur?
2. Bagaimana gambaran tingkat kesiapan UMKM pangan terkait industri halal di Jawa Timur?
3. Bagaimana tingkat pengetahuan UMKM pangan terkait budaya halal di Jawa Timur?
4. Bagaimana perilaku UMKM pangan terkait industri halal di Jawa Timur?
5. Bagaimana budaya organisasi UMKM pangan terkait industri halal di Provinsi Jawa Timur?

BAB 2. PERAN KONSEP HALAL TERHADAP PANGAN

2.1 Konsep Pangan Halal

¹² Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman. Pangan merupakan kebutuhan pokok (primer) bagi manusia yang dibedakan menjadi pangan segar dan pangan olahan (Nukeriana 2018).

Adapun yang dimaksud dengan makanan halal menurut Shihab (2002) adalah makanan yang tidak haram, yaitu makanan yang kaum muslimin tidak dilarang oleh agama untuk memakannya. Terdapat dua macam makanan haram yaitu makanan yang haram karena zatnya dan makanan yang haram karena sesuatu bukan dari zatnya. Contoh makanan yang ²⁰ haram karena zatnya adalah babi, bangkai, khamr, dan darah. Sedangkan makanan yang haram karena sesuatu yang bukan dari zatnya contohnya adalah makanan hasil curian atau makanan yang tidak diizinkan oleh pemiliknya untuk dimakan atau digunakan. Makanan yang halal menurut syari'at ⁴⁰ Islam adalah pangan halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, dan halal dalam penyajiannya. Dalam Alqur'an disebutkan bahwa "Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang."

Al Hafidz (2010) memberikan kriteria makanan dan minuman yang diharamkan menurut Islam, yaitu:

1. ⁵ Tidak mengandung bagian dari binatang atau sesuatu yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam.
2. Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam. Adapun yang termasuk najis adalah:
 - a. Bangkai hewan darat yang berdarah, bagian dari tubuh hewan yang dipotong saat hewan hidup, kecuali manusia;
 - b. Darah;
 - c. Babi, anjing, dan keturunannya;
 - d. Arak dan sejenisnya yang memabukkan, sedikit atau banyak;
 - e. Nanah;
 - f. Semua yang keluar dari dubur dan qubul kecuali mani.
3. Tidak mengandung bahan tambahan pangan yang diharamkan menurut ajaran Islam.
4. Dalam proses penyimpanan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan atau benda yang dihukumkan sebagai najis menurut ajaran Islam.

2.2. Sistem Jaminan Halal (SJH)

Pentingnya jaminan kehalalan produk pangan bagi kaum muslimin maka ⁷ setiap produsen harus memenuhi kebutuhan dan hak konsumen muslim di Indonesia yang merupakan konsumen terbesar untuk memproduksi produk halal. Kehalalan produk tersebut harus disahkan oleh lembaga yang diakui negara, dalam hal ini adalah ¹⁶ LPPOM MUI. Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses

produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. ¹⁷ SJH merupakan kerangka kerja yang dipantau terus menerus dan dikaji secara periodik untuk memberikan arahan yang efektif bagi pelaksanaan kegiatan proses produksi halal.

Kewajiban sertifikasi halal sesuai dengan UU JPH mulai dilaksanakan tanggal 17 Oktober 2019, terutama diperuntukkan untuk makanan dan minuman dan selanjutnya ditujukan untuk produk kosmetik, obat, dan alat medis. Melalui UU JPH tersebut pemerintah telah melaksanakan tugasnya dalam memberi jaminan halal kepada warganya. Pelaku usaha juga memiliki panduan yang jelas untuk memproduksi produk halal serta bisa merencanakan perluasan pangsa pasarnya, meningkatkan daya saing, meningkatkan omset produksi dan penjualan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produknya. Disamping itu, masyarakat muslim juga akan lebih merasa tenang dalam membeli dan mengonsumsi produk berlabel halal (Pelu 2009).

Hambatan utama untuk implementasi sistem jaminan pada umumnya kurangnya sumber daya keuangan, ukuran organisasi, infrastruktur dan fasilitas yang tidak memadai, dan kurangnya komitmen manajemen puncak. Motivasi utama untuk implementasi sistem jaminan halal seharusnya adalah untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk serta peningkatan keterampilan karyawan, peningkatan citra perusahaan, peningkatan penjualan produk, peningkatan pangsa pasar, dan akses ke pasar baru (ISO.org, 2018). Pada Sistem Jaminan Halal kepemimpinan dan komitmen dari top manajemen untuk menetapkan, menerapkan dan memelihara kebijakan keterjaminan keamanan dan kehalalan produk yang dihasilkan adalah hal terpenting agar implementasinya bisa berjalan dengan baik.

BAB 3. METODE RISET DASAR

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian yaitu : Malang dan sekitarnya, Batu, Kediri, Pasuruan, Lumajang, Blitar. Waktu penelitian bulan Juni – Oktober 2021.

3.2. Rancangan dan Teknik Sampling Penelitian

Penentuan sampling klasifikasi wilayah menggunakan teknik *sampling probability*. Teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama¹⁸ 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*¹⁸ 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 kuantitatif deskriptif dilakukan untuk mengetahui peta budaya halal industri makanan dan minuman Jawa timur. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner yang mengukur tingkat kesiapan manajemen industri dalam menyongsong era industri halal, tingkat pengetahuan/pemahaman individu pelaku industri, sikap, dan budaya industrinya.

Penelitian kualitatif merupakan penelitian dengan melibatkan peneliti dalam melakukan analisis terlibat dalam proses penelitian, dan bertindak sebagai partisipan bersama informan yang memberikan data yang diperlukan (Corbinn dan Strauss, 2015).

3.3. Sumber Data

Sumber data merupakan subjek suatu data dapat diperoleh (Arikunto 2002). 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 melakukan observasi berpartisipasi (*participant observer*) Kedua melakukan wawancara, peneliti menggunakan metode wawancara terstruktur yaitu sebelum melakukan wawancara peneliti menyiapkan beberapa pertanyaan yang dijadikan sebagai pedoman wawancara. Proses penggalan data dengan metode wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada informan dan apabila ditemukan kekurangan data maka akan melakukan kembali wawancara untuk melengkapi kekurangan data. 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. 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 kualitatif digunakan untuk menggali informasi lebih dalam dan untuk menunjang dalam menginterpretasi data kuantitatif.

Pendekatan kualitatif, meliputi persiapan menyusun rancangan, memilih lapangan, mengurus perijinan, menjajagi 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% dari keseluruhan populasi serta menyiapkan instrumen. Pelaksanaan penelitian menggunakan metode deskriptif meliputi: observasi, wawancara (Mardalis 2008), dan 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 ²⁴responden dalam penelitian ini akan dilakukan dengan menggunakan *simple random sampling* (metode acak sederhana). Besaran sampel yang akan digunakan berdasarkan perhitungan dengan menggunakan rumus Slovin SM Putri . Data dianalisis secara deskriptif.

Istrumen berupa kuesioner diperlukan untuk menilai persepsi masyarakat. Cara masyarakat sekitar memandang makanan minuman / "mamin" tersebut dapat diartikan sebagai persepsi. Persepsi adalah pandangan atau pengertian, ¹⁶pengalaman 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 dapat mewakili masyarakat lainnya dalam wilayah yang sama.

3.4. Metode Pengumpulan Data

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 media sosial. Disamping itu peneliti melakukan kunjungan ke beberapa dinas terkait seperti 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.

3.5. Analisis Data

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.

³⁵ Identifikasi

Identifikasi adalah proses pengenalan, menempatkan obyek atau individu dalam suatu kelas sesuai dengan karakteristik tertentu (Kartini, Kartono, 2008). Identifikasi adalah penentuan atau penetapan identitas seseorang atau benda". Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa ²⁹ identifikasi merupakan kecenderungan atau keinginan dalam diri seseorang untuk menjadi sama dengan individu lain yang ditiru. orang lain yang menjadi sasaran identifikasi disebut idola (dari kata idol yang berarti "sosok yang dipuja").

Analisis Hasil Riset dasar

⁴¹ Kata analysis berasal dari bahasa Greek (Yunani), terdiri dari kata "ana" dan "lysis". Ana artinya atas (above), lysis artinya memecahkan atau menghancurkan. Agar data bisa dianalisis maka data tersebut harus dipecah dahulu menjadi bagian-bagian kecil (menurut elemen atau struktur), kemudian menggabungkannya bersama untuk memperoleh pemahaman yang baru. Analisis data merupakan proses paling vital dalam sebuah penelitian. Hal ini berdasarkan argumentasi bahwa dalam analisis inilah data yang diperoleh peneliti bisa diterjemahkan menjadi hasil yang sesuai dengan kaidah ilmiah.

Maka dari itu, perlu kerja keras, daya kreatifitas dan kemampuan intelektual yang tinggi agar mendapat hasil yang memuaskan.

Analisis data berasal dari hasil pengumpulan data. Sebab data yang telah terkumpul, bila tidak dianalisis hanya menjadi barang yang tidak bermakna, tidak berarti, menjadi data yang mati, data yang tidak berbunyi. Analisis data adalah rangkaian kegiatan penelaahan, pengelompokan, sistematisasi, penafsiran dan verifikasi data agar sebuah fenomena memiliki nilai social, akademis dan ilmiah. Kegiatan dalam analisis data adalah : mengelompokan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dan seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis, langkah terakhir tidak dilakukan.

² Analisis data dimaksudkan untuk memahami apa yang terdapat di balik semua data tersebut, mengelompokannya, meringkasnya menjadi suatu yang kompak dan mudah dimengerti, serta menemukan pola umum yang timbul dari data tersebut. Dalam analisis data kuantitatif, apa yang dimaksud dengan mudah dimengerti dan pola umum itu terwakili dalam bentuk simbol-simbol statistik, yang dikenal dengan istilah notasi, variasi, dan koefisien. Seperti rata-rata (μ), jumlah (Σ), taraf signifikansi (α), koefisien korelasi (ρ), dan sebagainya

²¹ Dalam menganalisis data penelitian strukturalistik (kuantitatif) hendaknya konsisten dengan paradigma, teori dan metode yang dipakai dalam penelitian. Ada perbedaan analisis data dalam penelitian kuantitatif dan kualitatif. Dalam penelitian kuantitatif, analisis data yang dilakukan secara kronologis setelah data selesai dikumpulkan semua dan biasanya diolah dan dianalisis dengan secara computerized berdasarkan metode analisi data yang telah ditetapkan dalam desain penelitian.

Dalam proses menganalisis data seringkali menggunakan statistika karena memang salah satu fungsi statistika adalah menyederhanakan data. Proses analisis data tidak hanya sampai disini. Analisis data belum dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian. Setelah data dianalisis dan diperoleh informasi yang lebih sederhana, hasil analisis terus harus diinterpretasi untuk mencari makna yang lebih luas dan implikasi hasil-hasil analisis.

Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Penelitian yang dilakukan pada populasi (tanpa diambil sampelnya) jelas akan menggunakan statistik deskriptif dalam analisisnya. Tetapi bila penelitian dilakukan pada sampel, maka analisisnya dapat menggunakan statistik deskriptif maupun inferensial.

Statistik deskriptif dapat digunakan bila peneliti hanya ingin mendeskripsikan data sampel, dan tidak ingin membuat kesimpulan yang berlaku untuk populasi. Peneliti perlu memperhatikan terlebih dahulu jenis datanya. Jika peneliti mempunyai data diskrit, penyajian data yang dapat dilakukan adalah mencari frekuensi mutlak, frekuensi relatif (mencari persentase), serta mencari ukuran tendensi sentralnya yaitu: mode, median dan mean (Arikunto, 2010).

²³ Sesuai dengan namanya, deskriptif hanya akan mendeskripsikan keadaan suatu gejala yang telah direkam melalui alat ukur kemudian diolah sesuai dengan fungsinya. Hasil pengolahan tersebut selanjutnya dipaparkan dalam bentuk angka-angka sehingga memberikan suatu kesan lebih mudah ditangkap maknanya.

BAB 4. POTRET UMKM PANGAN JAWA TIMUR

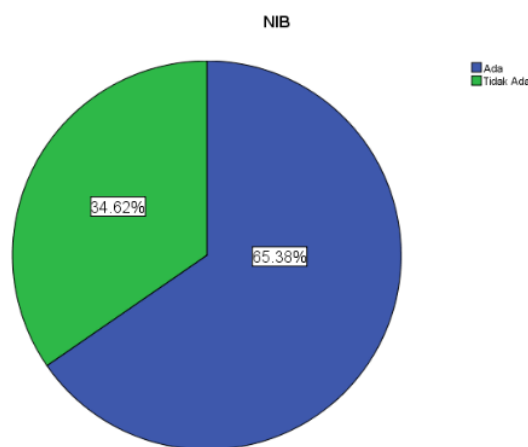
4.1 Profil UMKM Pangan di Jawa Timur

Terdapat 78 UMKM responden dalam penelitian ini 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 65,38 % 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 dan juga sekaligus merupakan Pengesahan Tanda Daftar Perusahaan. Sedangkan yang belum mempunyai NIB perlu adanya 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 untuk pengembangan usaha. Pemilik usaha mikro dan kecil yang memiliki NIB akan diberi pendampingan oleh pemerintah atau lembaga terkait agar usahanya dapat berkembang menjadi besar. (3) Mendapatkan kemudahan dalam akses pembiayaan ke lembaga keuangan bank dan non-bank. (4) Mendapatkan kemudahan dalam pemberdayaan dari pemerintah baik pemerintah pusat, pemerintah daerah atau lembaga lainnya yang 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)*.
³⁰ *Online Single Submission* adalah perijinan berusaha yang diterbitkan oleh Lembaga OSS untuk dan atas nama menteri, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati / walikota kepada pelaku usaha melalui sistem elektronik yang terintegrasi. Manfaat OSS antara lain ³² memfasilitasi pelaku usaha untuk terhubung dengan semua stakeholder dan memperoleh ijin secara aman, cepat dan *real time*,³² dalam melakukan pelaporan dan pemecahan masalah perijinan dalam satu tempat. Layanan paralel satu permohonan akan menghasilkan beberapa ijin terkait. Pemohon yang sudah terverifikasi dapat menggunakan layanan online sepenuhnya, Pelaku usaha dapat melakukan proses permohonan NIB tanpa melakukan perubahan ijin maupun kegiatan usaha, yakni melakukan aktivasi akun OSS, melengkapi komponen data perusahaan yang erdapat pada sistem OSS, melengkapi informasi perijinan yang telah dimiliki sebelumnya, sehingga sistem OSS akan menerbitkan NIB bagi pelaku usaha. Pelaku usaha dapat melakukan pengembangan usaha meskipun belum memiliki NIB melalui sistem OSS, yaitu dengan membuat NIB terlebih dahulu. Selanjutnya pelaku usaha dapat melakukan pemberharuan informasi pengembangan usaha.

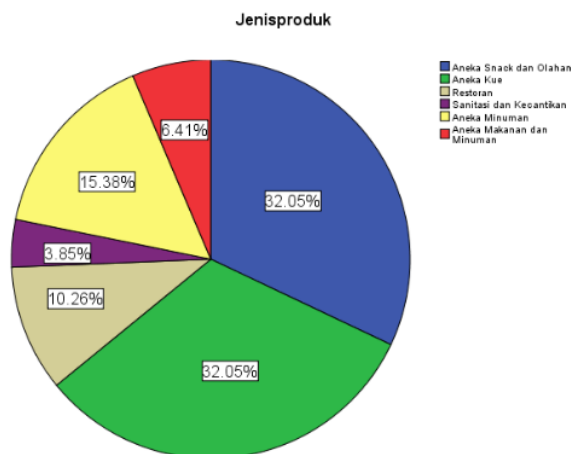


Gambar 4. 1. Kepemilikan NIB

2. Jenis produk

Pelaku usaha mempunyai beraneka ragam jenis produk seperti terlihat pada gambar 4.2. Hasil eksplorasi data diperoleh 32.05% pelaku usaha jenis aneka camilan dan olahan dan jenis usaha aneka kue terdapat 32,05 %, dengan demikian para pelaku usaha di Jawa Timur sebanyak 64,10%. Berdasarkan temuan ini perlu dilakukan tindak lanjut standart analisis kualitas untuk meningkatkan daya saing bisnis menembus pasar ekspor. Salah satu upaya meningkatkan daya saing dengan memanfaatkan pemasaran secara digital melalui *e-commerce*. Pemanfaatan *e-commerce* telah mendulang keberhasilan bisnis pada CV Selaras Batik di Tangerang (Saefullah dan Santoso, 2014); ⁵⁷ manajemen rantai pasokan pada *e-commerce* industri makanan ringan Kwt 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 memproduksi makanan ringan keripik pare di Desa Hadipolo (Nugraha, 2016); dampak penggunaan *e-commerce* pada terhadap peningkatan penjualan UMKM (Sholihin dan Mujilahwati, 2016). Pemanfaatan teknologi informasi untuk membangun sistem 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 bahwa *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 massive, bekerjasama dengan dinas terkait, perlu sinergitas antara pemerintah pusat sebagai penyedia

regulasi, pemerintah daerah, pelaku usaha UKM, dan pengembang sistem informasi, akan memperlancar proses digitalisasi UKM.



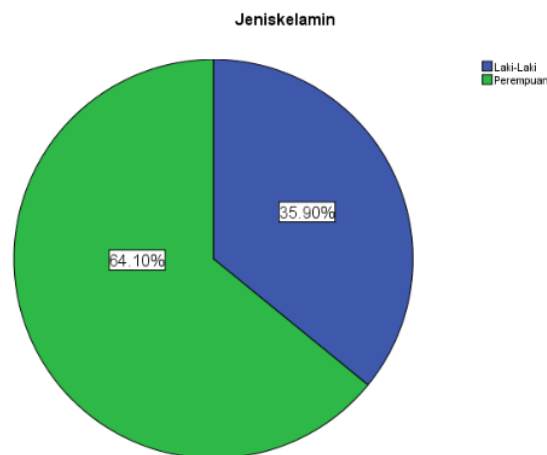
Gambar 4. 2. Jenis Produk

3. Jenis kelamin pemilik UMKM

Berdasarkan gambar 4.2. diketahui bahwa pelaku usaha 64.10% adalah berjenis kelamin perempuan dan 35,90% adalah berjenis kelamin laki-laki. Kalangan perempuan di Jawa Timur ikut berperan berjasa dalam menyumbang perekonomian di Jawa Timur. ⁴² **Kekuatan perempuan tidak bisa dipandang sebelah mata, perempuan merupakan sosok yang cukup tangguh menghadapi tantangan dan naluri bertahan cukup besar di tengah krisis.**

Usaha kecil di Indonesia didominasi oleh pelaku usaha mikro, mengalami kendala dalam hal permodalan terutama 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) serta sangat akomodatif terhadap pengusaha perempuan di Palembang (Maftukhatusholikhah dan Budiarto, 2019).

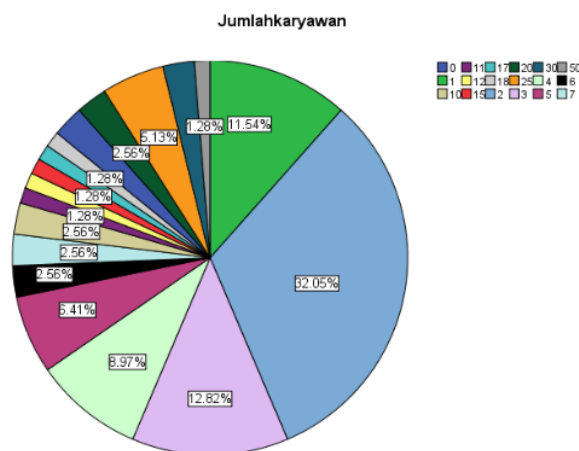
Pengusaha perempuan yang menjalankan bisnis untuk membantu ekonomi keluarga dan masih memiliki pengetahuan bisnis yang sedikit, jadi pemerintah setempat tetap harus memberikan bantuan untuk keberlangsungan dari industri. Pada saat ini UKM masih menghadapi permasalahan-permasalahan dalam mengembangkan usahanya, seperti kurang modal, lemahnya sumber daya manusia kurang menguasai teknologi/pasar mempengaruhi kinerja usaha, sehingga permasalahan-permasalahan tersebut perlu dicarikan pemecahan secara terpadu. Adanya kesadaran dan kemauan yang tinggi dari perempuan pelaku usaha untuk meningkatkan kemampuan ketrampilannya agar dapat meningkatkan usahanya, baik 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 perempuan di UMKM adalah 60% dan dimungkinkan terus meningkat (Alamsyah, 2017).



Gambar 4. 3. Jenis Kelamin

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. The Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) 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 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 UKM 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 hanya 5 karyawan saja (Permana, 2017; OECD, 2005).

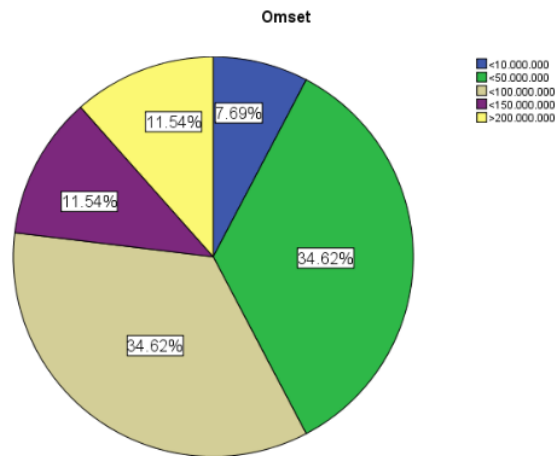


Gambar 4. 4. Jumlah Karyawan

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 yang mempunyai omset >200.000.000. Berdasarkan UU Nomor 20 Tahun 2008, usaha mikro memiliki hasil penjualan tahunan atau omzet paling banyak sebesar Rp. 300 juta. Sedangkan usaha kecil memiliki omset tahunan lebih dari Rp. 300 juta, sampai dengan paling banyak Rp. 2,5 milyar. Usaha menengah memiliki omzet tahunan lebih dari Rp. 2,5 milyar, sampai dengan paling banyak Rp. 50 milyar. Sehingga dapat dinyatakan bahwa UMKM mamin di Jawa Timur sebagian besar adalah usaha mikro.

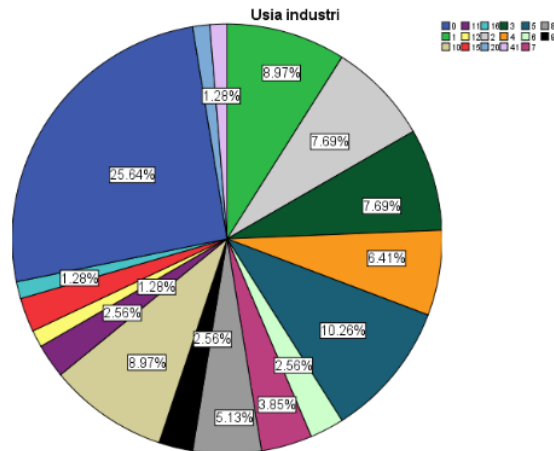
Keberhasilan usaha bisnis tidak terlepas dari modal, seperti yang telah diteliti oleh Binarto dan Ardianti (2013), bahwa responden yang diteliti memiliki modal sosial yang besar, hal tersebut mengacu pada dukungan finansial oleh orang tua, jaringan oleh orang tua, anggota keluarga, teman, rekan, kelompok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



Gambar 4. 5. Jumlah Omset

6. Usia UMKM

Sesuai dengan gambar 4.6 menunjukkan bahwa pelaku usaha yang paling banyak adalah pelaku usaha baru yaitu 25,84%. Hal ini kemungkinan karena banyak karyawan pada masa pandemi covid yang dirumahkan sehingga banyak bermunculan pelaku usaha baru termasuk pelaku usaha main. Agar pengusaha baru dapat berkembang dan meningkatkan usahanya maka perlu adanya perhatian dari pemerintah. Menurut Rais Agil Bahtiar¹⁴ salah satu solusi penting pemulihan UMKM adalah insentif bagi UMKM melalui program Pemulihan Ekonomi Nasional (PEN) pemerintah pusat pada tahun 2020 dan dilanjutkan pada tahun 2021. Bagi pelaku usaha yang lama dibutuhkan¹⁴ penyaluran pembiayaan kredit mikro yang lebih terarah, dengan bunga lebih rendah, serta mudah dan terjangkau.¹⁴ Manfaat yang diharapkan adalah dapat mendukung pelaku UMKM untuk mendapatkan pasar dan peluang pemasaran yang lebih luas dari sebelumnya.

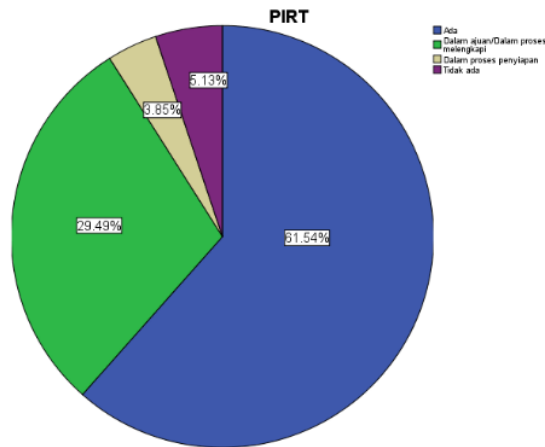


Gambar 4. 6. Usia Industri

4.2. Gambaran Tingkat Kesiapan UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur

Dalam penelitian ini dilakukan survei untuk melihat tingkat kesiapan UMKM dalam menghadapi era industri halal, melalui penelusuran keberadaan dokumen-dokumen pendukung dan juga kesiapan fisik dan personalnya. Hasil survei tersebut dipaparkan dalam uraian berikut ini.

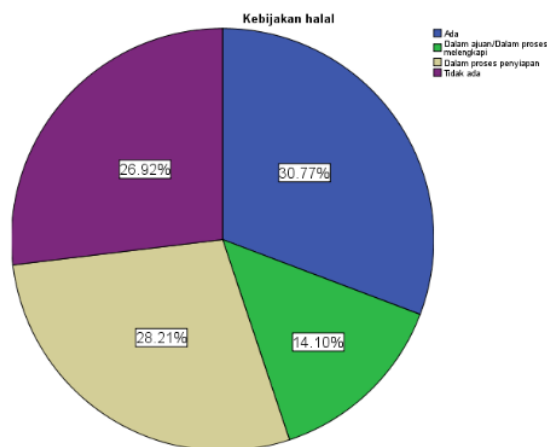
1. Kepemilikan PIRT



Gambar 4. 7. Kepemilikan PIRT

Gambar 4.7. menunjukkan bahwa 61.54% UMKM yang menjadi responden memiliki PIRT, 29% dalam ajuan PIRT dan hanya 6.13% yang belum mengurus perijinannya. Berdasarkan hasil survei, beberapa UMKM 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 merupakan usaha perorangan yang memiliki karyawan 2-10 orang dengan sistem upah harian. Umumnya pelaku usaha belum memiliki hubungan dengan perbankan dan belum ada bantuan diterima oleh UMKM, baik bantuan teknis, maupun pembinaan dalam bentuk pelatihan (Hubeis, *dkk.*, 2015). UMKM berkembang karena adanya 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 Negara (BUMN), fasilitasi pola kemitraan dengan retail modern seperti Carefour dan Transmart, membangun Bandung store untuk mengekspor produk-produk UMKM Kota Bandung, dan bekerja sama dengan badan perkreditan rakyat (BPR) milik pemerintah kota dalam pendanaan.

2. Penerapan kebijakan kebijakan halal internal

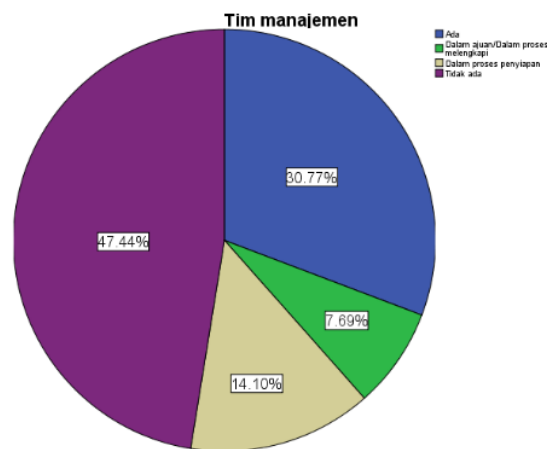


Gambar 4. 8. Penerapan kebijakan halal

Gambar di atas menunjukkan bahwa 30% UMKM yang menjadi responden telah mengembangkan kebijakan halal, nilai persentase ini masih relatif rendah karena kurang dari 50% dari keseluruhan responden. Menurut ³⁹ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) telah disahkan dan resmi berlaku per tanggal 17 Oktober 2019. Dalam UU JPH tersebut sifat sertifikasi halal yang semula bersifat voluntary (sukarela) bagi pelaku usaha, telah berubah menjadi mandatori (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 mandatori sertifikasi halal tersebut memiliki problematika tersendiri bagi UMKM di Surabaya yakni (1) Pemahaman tentang regulasi dan syarat pendaftaran sertifikasi halal yang masih minim, (2) Pengetahuan dasar terkait pentingnya memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Halal (SJH) agar produk dinyatakan halal dirasa masih kurang, dan (3) Pembiayaan sertifikasi halal yang masih memberatkan. Berdasarkan permasalahan tersebut, pengabdian kepada masyarakat ini merumuskan solusi dengan beberapa tahap melalui 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 pengelolaan halal



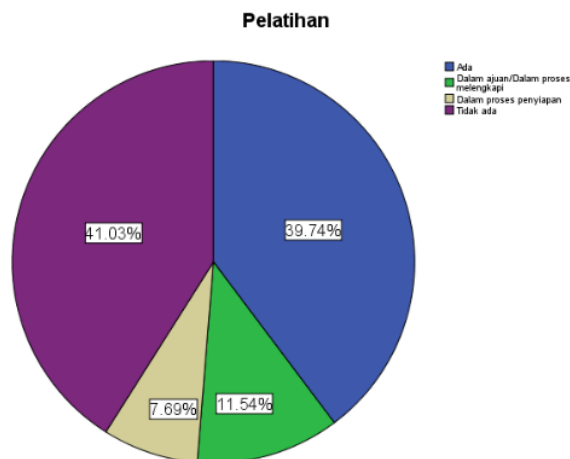
Gambar 4. 9. Keberadaan Tim Manajemen

Terdapat 30.77% UMKM memiliki tim manajemen pengelolaan halal, dan 47.44% UMKM yang tidak memiliki tim manajemen pengelolan halal. Rendahnya kesadaran UMKM terhadap kepedulian pengadaan tim manajemen 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 ²⁷ 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 kaji ulang 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 ada di perusahaan (Zain, dkk.,2021).

4. Keaktifan mengikuti pelatihan

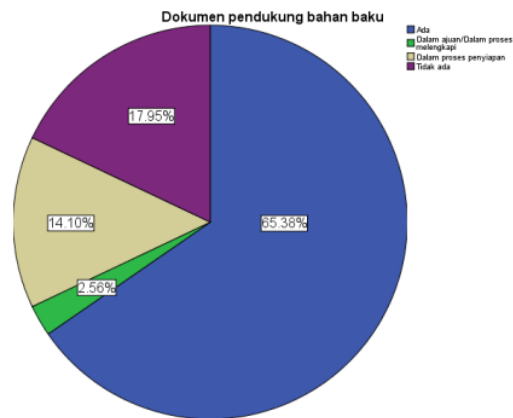


Gambar 4. 10. Keaktifan Mengikuti Pelatihan

Terdapat 41.03% UMKM yang tidak pernah mengikuti kegiatan pelatihan halal, nilai presentase lebih tinggi daripada jumlah persentase yang sudah 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 yakni pelatihan eksternal yang dilaksanakan oleh LPPOM MUI dan pelatihan internal yang diselenggarakan oleh pihak internal perusahaan.

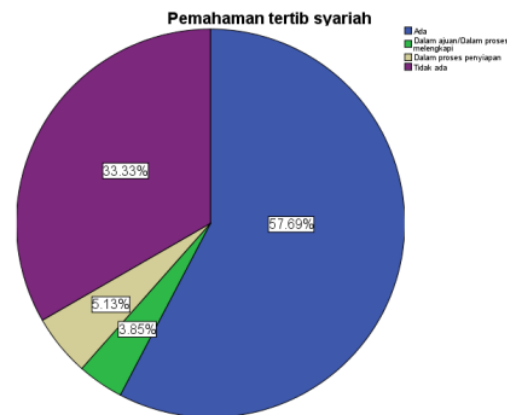
5. Dokumen pendukung bahan baku



Gambar 4. 11. Kelengkapan 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 dokumen bukti halal seperti sertifikat halal bagi bahan yang kritis yakni daging.

6. Kesadaran mematuhi tertib syariah

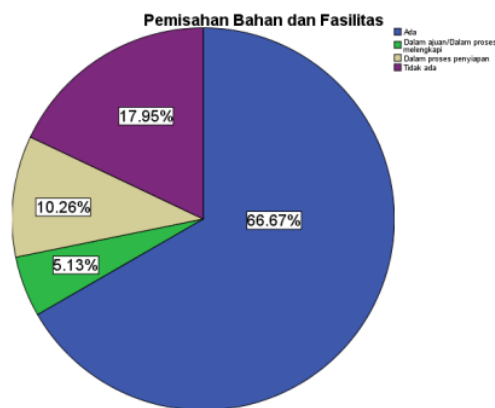


Gambar 4. 12. Pemahaman Tertib Syariah

Sebanyak 57.69% UMKM memahami untuk tidak menggunakan nama produk 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. Produk yang tercantum dalam menu adalah ayam goreng, ayam keprek, ayam bakar rica, ayam krispi, ayam plecing, dan ayam kampung.

7. Pemisahan bahan dan fasilitas

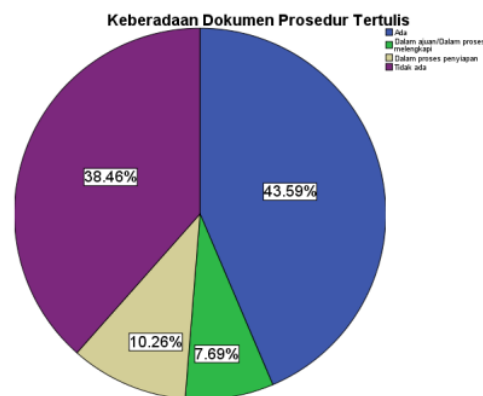
Sebanyak 66.67% telah dengan teliti memisahkan/melindungi produk dari barang najis. Fasilitas produksi yang dimiliki sudah bebas dari najis dan babi. Adapun jika terkena najis akan dibersihkan sehingga tidak mengganggu status halal dari bahan. Fasilitas produksi yang perlu dijamin ialah dapur (pusat/cabang), 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.



Gambar 4. 13. Pemisahan Bahan dan Fasilitas

8. Keberadaan dokumen prosedur tertulis

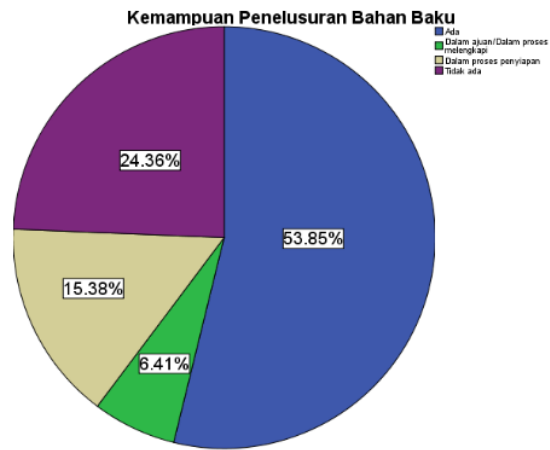
Sebanyak 43.59% responden memiliki prosedur tertulis untuk aktivitas tertulis. Prosedur tersebut meliputi seleksi bahan baku, pembelian dan pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan yang datang, produksi, pencucian fasilitas produk, penyimpanan, transportasi, pemajangan, pengembangan dapur, aturan pengunjung hingga terakhir aturan karyawan. Aktivitas kritis yang dilakukan tersebut dapat dipahami sebagai aktivitas yang akan mempengaruhi status 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.



Gambar 4. 14. Keberadaan Dokumen Prosedur Tertulis

9. Kemampuan telusur

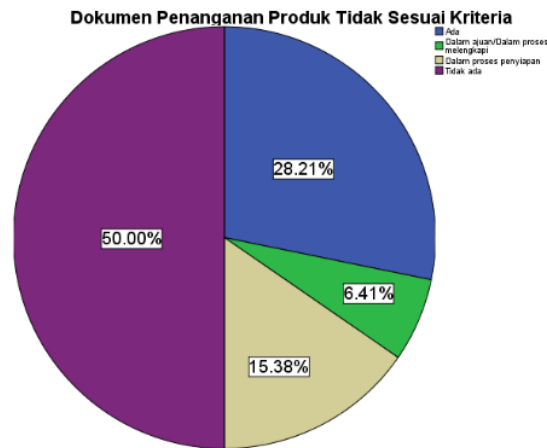
Sebanyak 53.65% responden menyatakan bahwa mereka memiliki supplier bahan baku yang jelas sehingga mudah ditelusuri. Prosedur tertulis selain sebagai jaminan juga merupakan bagian dari kemampuan telusur. Kemampuan telusur dapat diartikan sebagai kemampuan perusahaan untuk menjamin keterlusuran produk yang disertifikasi. Maksudnya ialah ⁴³ produk yang disertifikasi dapat dipastikan berasal dari bahan yang disetujui. Ketertelusuran bahan dibuktikan dengan prosedur tertulis dan proses bahan terkait.



Gambar 4. 15. Kemampuan Penelusuran Bahan Baku

10. Penanganan produk

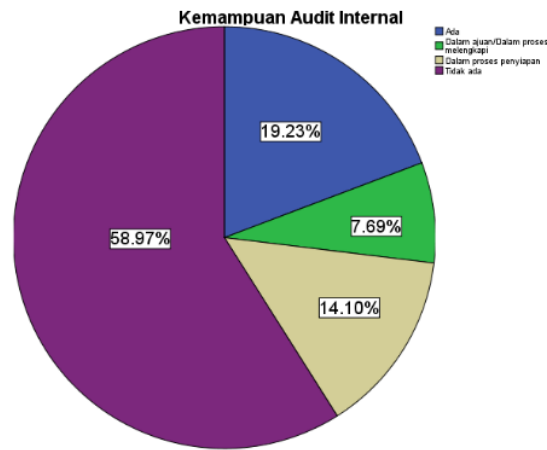
Sebanyak 50% responden tidak ²⁶ memiliki prosedur tertulis untuk menangani produk yang dibuat dari bahan atau fasilitas yang tidak memenuhi kriteria. Hal ini sesuai dengan penelitian Zain, *dkk.*, (2021) bahwa pelaku usaha harus berkomitmen untuk menyajikan makanan halal memang belum pernah memiliki produk yang tidak memenuhi kriteria.



Gambar 4. 16. Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria

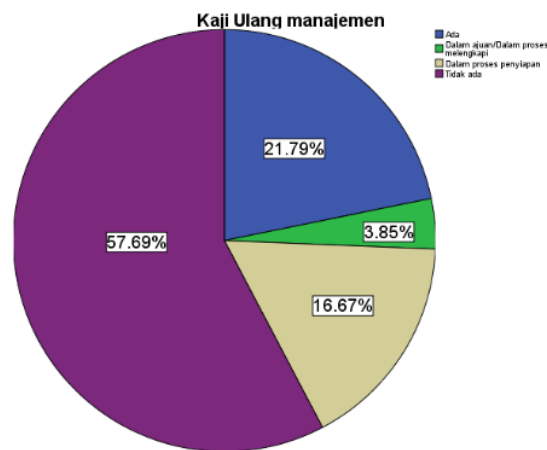
11. Audit internal

Sebanyak 58.9% responden tidak memiliki kemampuan melakukan audit internal secara terjadwal sesuai standar MUI yang meliputi audit fasilitas produksi dan konsinyasi, serta diharuskan untuk membuat prosedur tertulis audit internal. Hal ini dimaksudkan agar ada pedoman dan pegangan untuk melakukan audit nantinya. ⁴³ **Audit internal harus dilakukan oleh pihak kompeten dan juga independen terhadap area yang diaudit.** Maka dari itu bisa dilakukan audit silang yakni audit yang dilakukan dari divisi atau bagian yang berbeda. Hasil audit juga harus disampaikan pada semua pihak yang berkepentingan agar dapat diperbaiki akar permasalahannya. Selain itu juga harus disampaikan dalam bentuk laporan pada LPPOM MUI.



Gambar 4. 17. Kemampuan Audit Internal

12. Kaji ulang manajemen

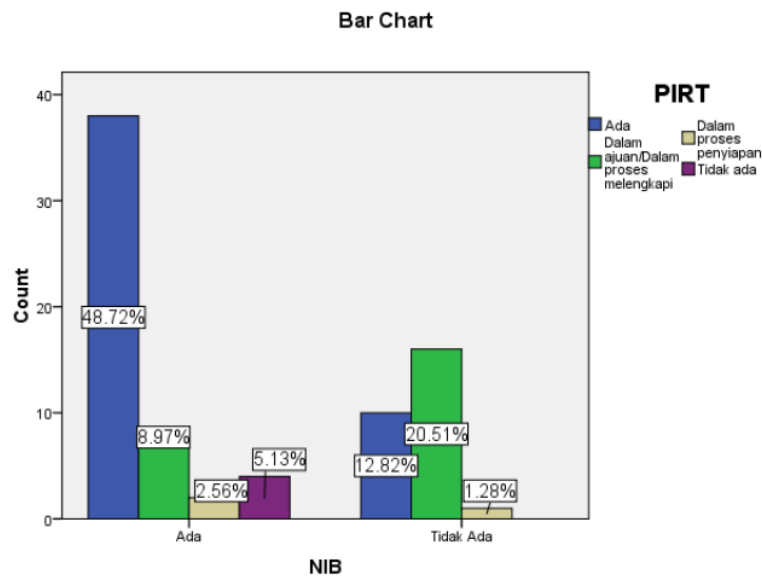


Gambar 4. 18. Aktivitas Kaji Ulang manajemen

Sebanyak 57.69% tidak melakukan kaji ulang manajemen secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali sehingga standar kehalalan yang dimiliki tidak terevaluasi dengan baik. UMKM harus memiliki prosedur untuk melakukan kaji ulang jika ada perubahan sistem manajemen maupun jika ditemukan ketidakselarasan dalam pelaksanaan SJH. Namun sampai saat ini belum ada perubahan manajemen atau ketidaksesuaian pelaksanaan SJH sehingga rumah makan 1 belum melakukan kaji ulang manajemen. Sertifikasi halal sendiri sudah

dilakukan oleh LPPOM MUI sejak 1989, Pada saat itu teknologi belum begitu maju di Indonesia dan tentu masih dilakukan secara manual. Pihak yang ingin melakukan pengajuan sertifikat halal harus datang ke kantor LPPOM MUI untuk menyerahkan berkas-berkas yang diperlukan. Namun, sejak teknologi kian maju dan pertukaran informasi semakin cepat, LPPOM MUI berinisiatif untuk memperbarui sistem dan cara pengajuan sertifikasi halal. Maka pada awal 2010 mulai menyusun dan membangun sistem sertifikasi halal online yang diberi nama CEROL-SS23000.

13. Cross tabulasi antar variabel

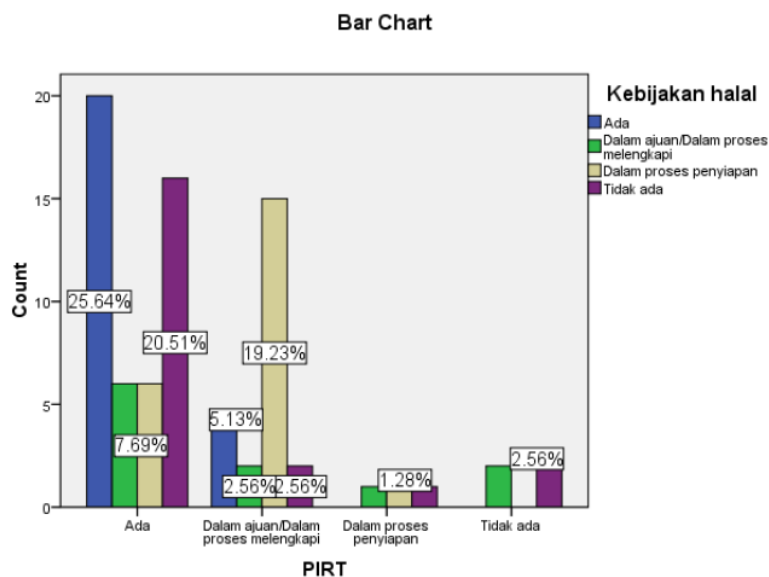


Gambar 4. 19. Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Kepemilikan NIB

Tabel di atas menunjukkan bahwa UMKM yang memiliki 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.

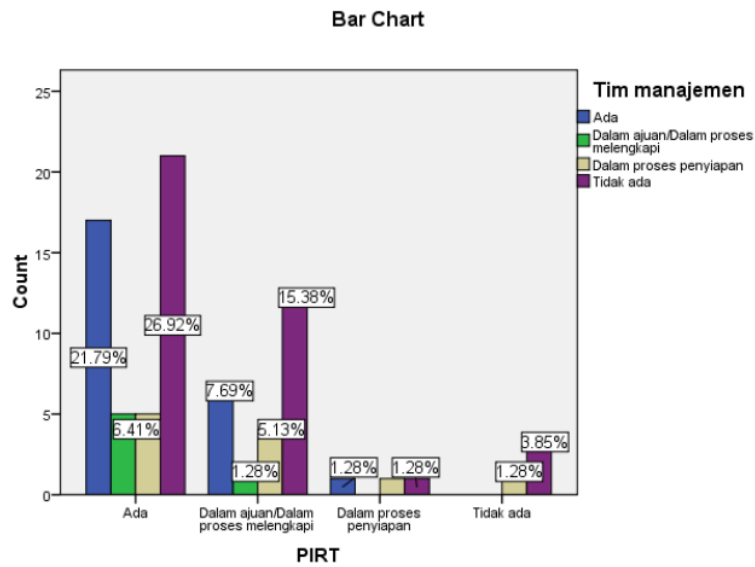
UMKM yang memiliki PIRT sebagian besar juga memiliki kebijakan halal, telah mengikuti pelatihan halal, tertib dalam menyeleksi dan menginventarisir

daftar bahan, daftar produk dan fasilitas yang memenuhi kriteria, memiliki prosedur tertulis, serta 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 tersebut.



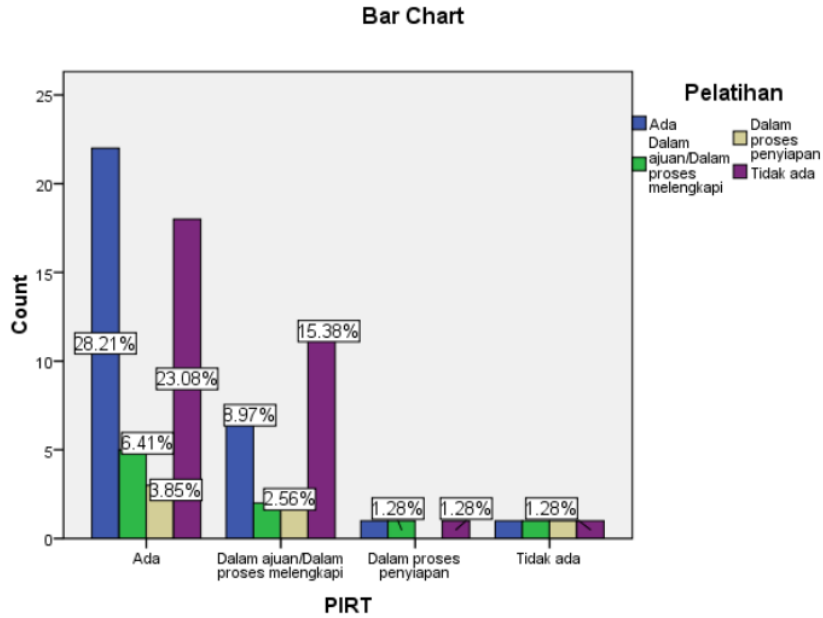
Gambar 4. 20. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Halal

Sebanyak 25.64% UMKM yang memiliki PIRT telah memiliki aturan tentang kebijakan halal dalam kegiatan produksinya, namun 20.64% diantaranya belum memilikinya.



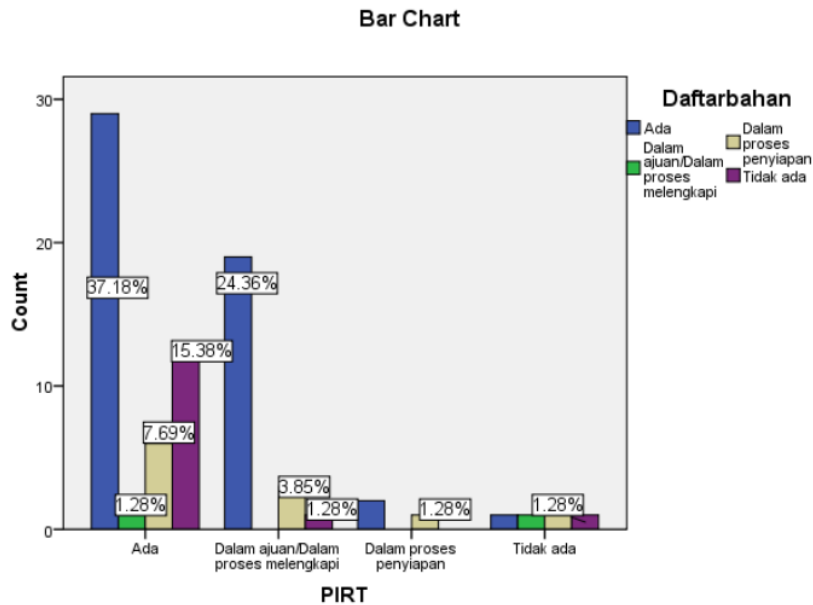
Gambar 4. 21. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Tim Manajemen

Hanya 21.79% UMKM yang telah memiliki PIRT yang menyatakan mereka memiliki tim manajemen untuk pengelolaan produk halal dan 26.92% tidak memilikinya meskipun telah memiliki PIRT.



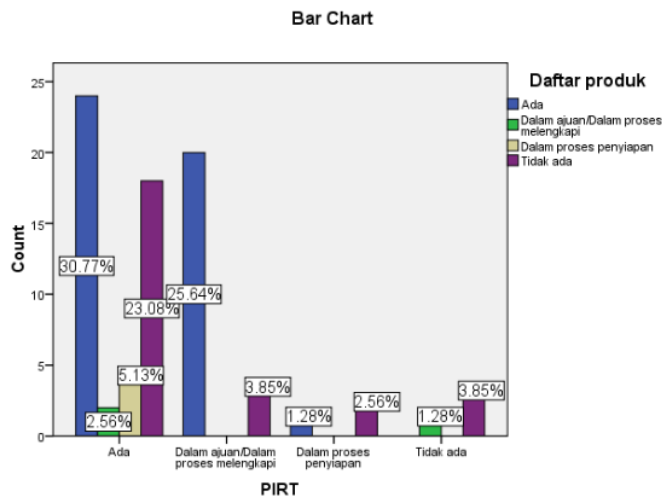
Gambar 4. 22. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keaktifan Mengikuti Pelatihan

Sebanyak 28,21% UMKM yang ber PIRT telah mengikuti pelatihan terkait pengelolaan produk halal. Terdapat 23,08% menyatakan belum pernah mengikutinya, dan 15,38% UMKM menyiapkan dokumen serta belum pernah mengikuti pelatihan produk halal.



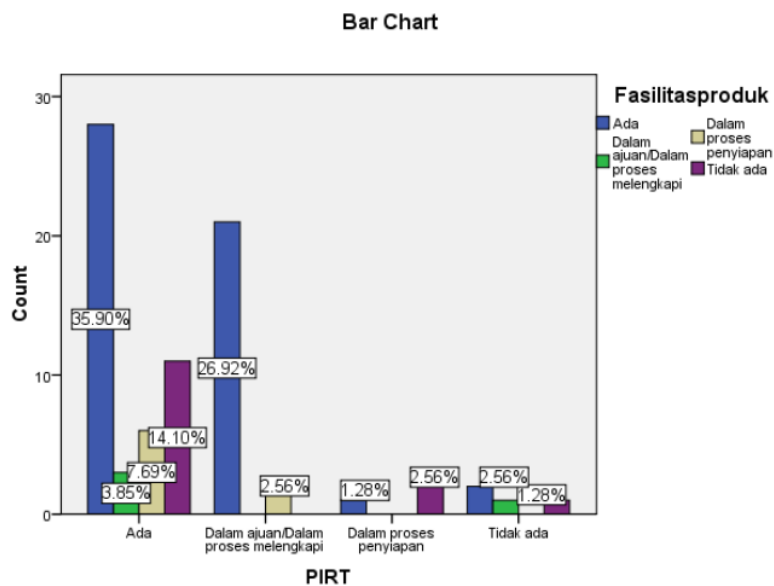
Gambar 4. 23. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung Bahan Baku

Sebanyak 37.18% UMKM yang memiliki PIRT dan 24.23% dalam proses pengajuan atau dalam proses melengkapi PIRT menggunakan daftar bahan yang dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai dan valid.



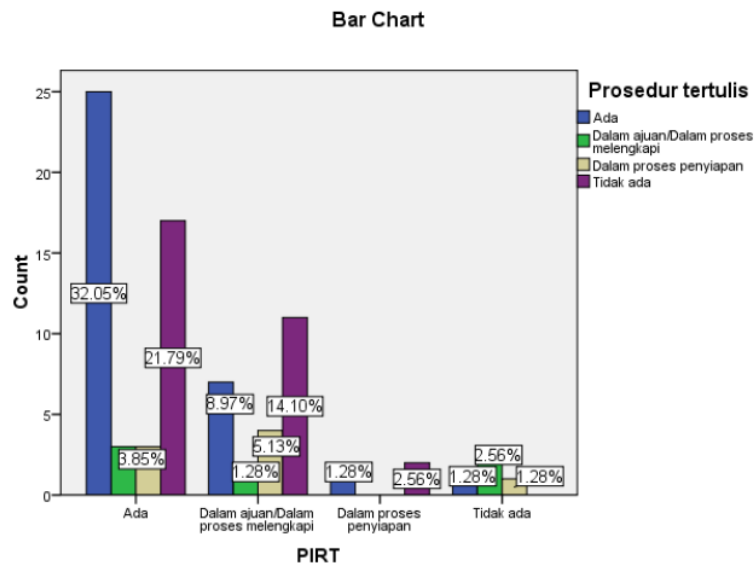
Gambar 4. 24. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung daftar Produk

Sebanyak 30.77% UMKM dengan PIRT dan 25.64% UMKM yang menyiapkan PIRT sebagai dokumen pendukung tentang daftar produk yang dimiliki yang memadai dan valid.



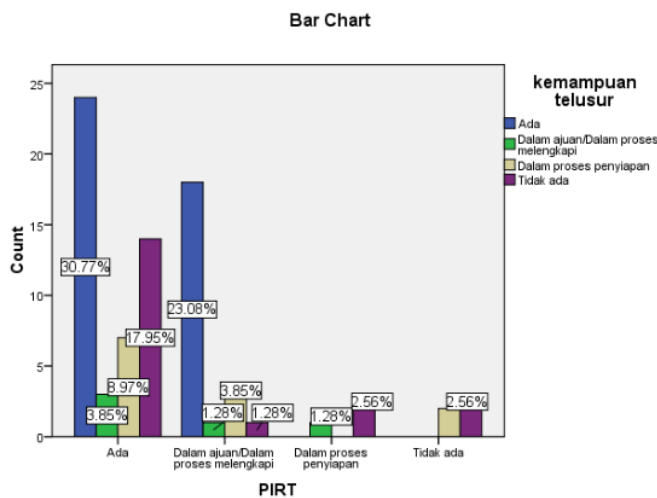
Gambar 4. 25. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kepemilikan Fasilitas Pendukung pemisahan Najjis

Sebanyak 35.9% UMKM dengan PIRT dan 26.92% UMKM yang sedang dalam proses melengkapi ajuan PIRT telah memiliki fasilitas pendukung untuk memisahkan bahan baku dengan sumber najis atau yang memiliki potensi haram.



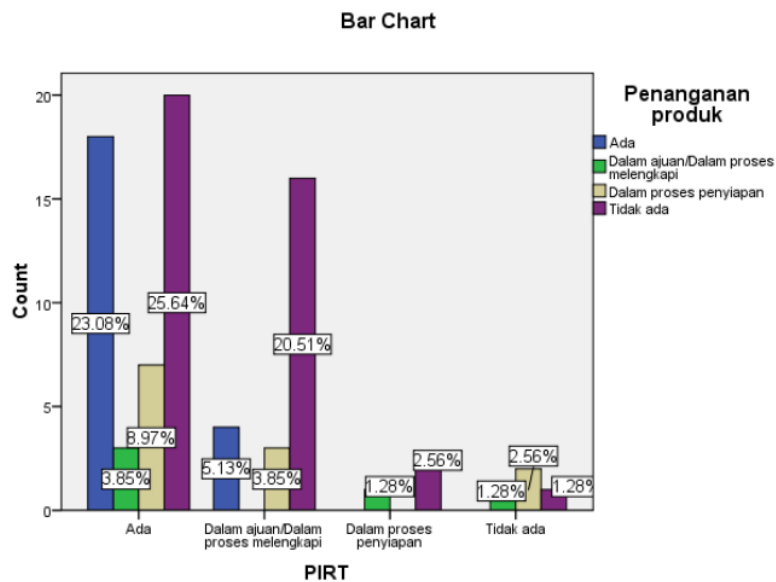
**Gambar 4. 26. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Dokumen Tertulis
Penerimaan Bahan Baku**

Sebanyak 32.05% UMKM yang memiliki PIRT memiliki prosedur tertulis untuk aktivitas tertulis, namun sekitar 43% UMKM baik yang ber PIRT maupun yang sedang daam ajuan/penyiapan dokumen belum memiliki prosedur tertulis yang meliputi seleksi bahan baku, pembelian produk baru, dan pemeriksaan bahan.



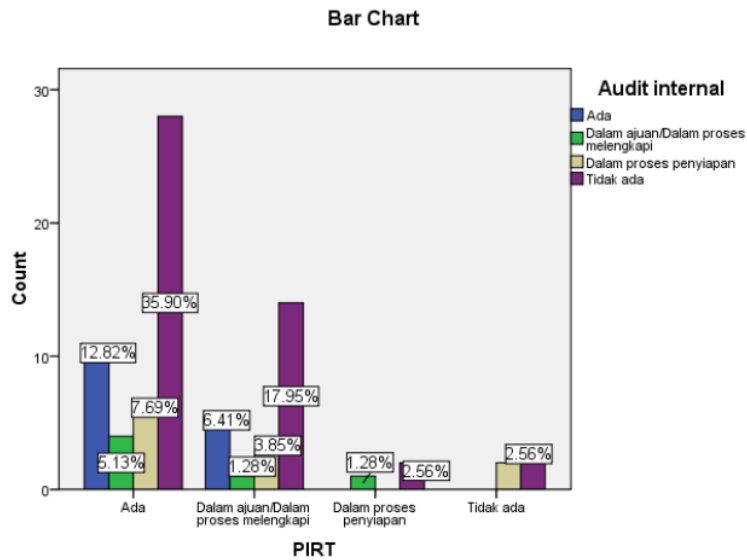
**Gambar 4. 27. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kemampuan
Penelusuran Bahan Baku**

Sebanyak 30.77 % UMKM yang memiliki PIRT dan 23.08% yang sedang dalam proses ajuan PIRT mmemiliki kemampuan telusur nahan yang memenuhi standar LPPOM MUI, serta bisa menjamin bahwa penyiapan menu/proses bebas dari bahan babi dan turunannya.



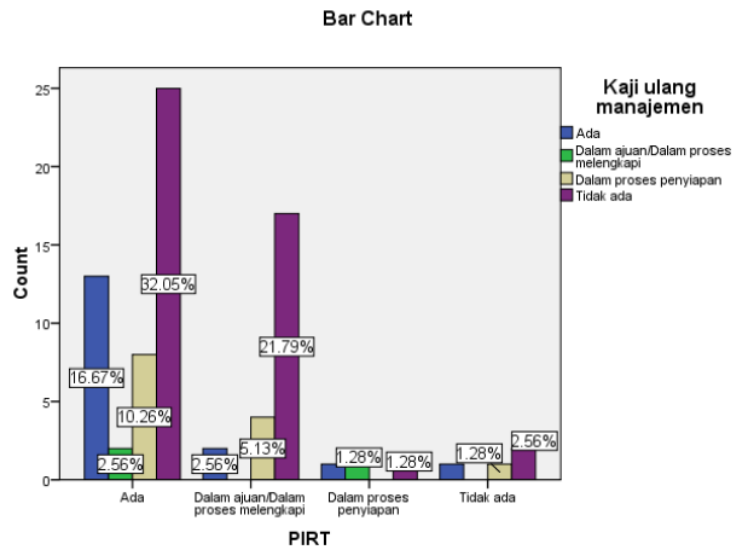
Gambar 4. 28. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria

Sebanyak 23.08% UMKM yang telah memiliki PIRT dan 20.51% yang sedang dalam proses ajuan PIRT juga belum ²⁶ memiliki prosedur tertulis untuk menangani produk yang terlanjur dibuat dari bahan dan fasilitas yang tidak memenuhi kriteria.



Gambar 4. 29. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Penerapan Audit Internal

Sebanyak 35.90% UMKM responden yang memiliki PIRT belum menerapkan sistem audit internal.



Gambar 4. 30. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Penerapan Sistem Kaji Ulang Manajemen

Sebanyak 32.05% UMKM yang menjadi responden dan telah memiliki PIRT belum memiliki system kaji ulang manajemen sebagaimana persyaratan standar dalam manajemen industri halal.

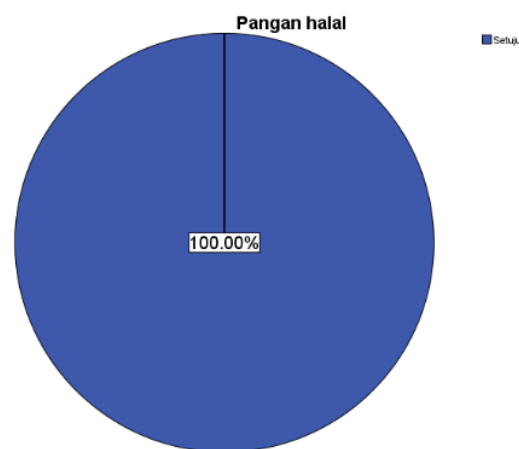
4.3. Pengetahuan/Pemahaman Individu Pelaku UMKM terkait Budaya Halal

Menurut Pujiyono, *dkk.*, (2018) strategi utama UMKM halal agar dapat menghadapi persaingan global adalah dengan cara meningkatkan sertifikasi halal, meningkatkan kualifikasi SDM UMKM, penggunaan teknologi tepat guna untuk memenuhi standar 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 untuk 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 industri halal.

1. Definisi pangan halal

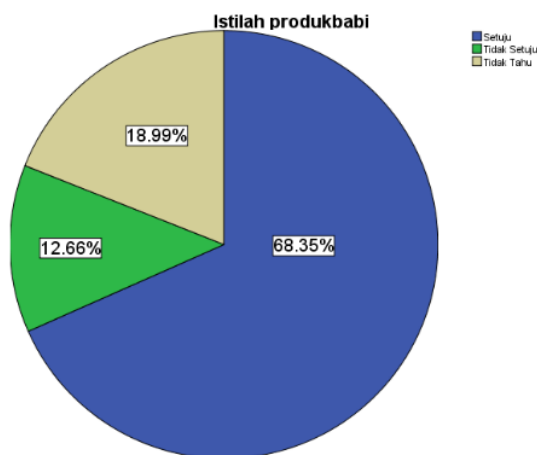
Gambar 4.31 menunjukkan bahwa 100% pelaku UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan pangan halal adalah pangan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM memiliki pengetahuan dan kesadaran tinggi untuk menyiapkan produk yang halal dalam bertransaksi. Menurut Hidayat 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 dan tidak menyebabkan gangguan kesehatan atau bahkan masyarakat juga harus memperoleh informasi yang jelas dan benar mengenai produk pangan yang beredar terkait keamanan dan kehalalannya. Mengonsumsi pangan yang halal adalah hak dasar setiap muslim, terkait dengan dimensi keyakinan, kesehatan dan perekonomian.



Gambar 4. 31. Pernyataan Definisi Pangan Halal

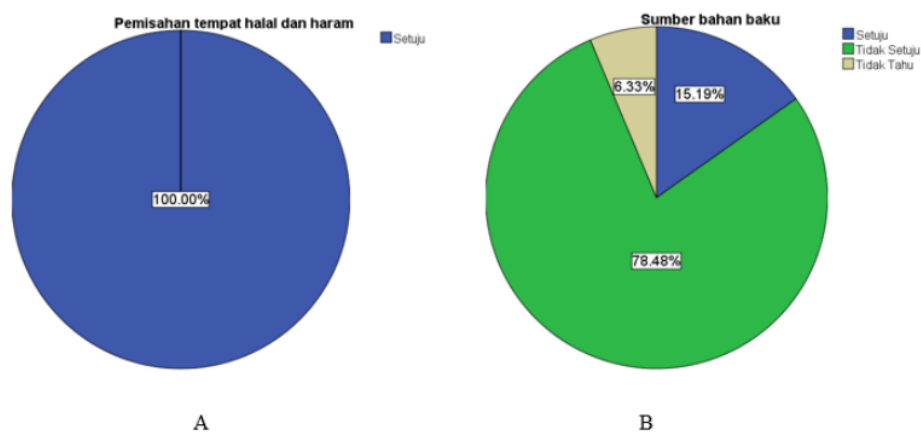
2. Istilah produk berasal dari babi dan turunannya



Gambar 4. 32. Pernyataan Definisi Pangan Halal

Gambar di atas menunjukkan bahwa 68.35% UMKM yang 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 dengan kandungan babi dan turunannya. Terdapat beberapa istilah produk babi dan turunannya yang harus diketahui oleh masyarakat antara lain *pig* adalah istilah umum untuk seekor babi muda dengan berat kurang dari 50 kg. *Pork* merupakan istilah yang digunakan untuk daging babi di dalam masakan. *Swine* merupakan istilah yang digunakan untuk keseluruhan kumpulan spesies babi. *Hog* merupakan istilah untuk babi dewasa, berat melebihi 50 kg. *Boar* merupakan babi liar / celeng / babi hutan. *Lard* merupakan lemak babi yang digunakan untuk membuat minyak masak dan sabun. *Bacon* merupakan daging hewan yang disalai, terutama babi. *Ham* merupakan aging pada bagian paha babi. *Sow* merupakan istilah untuk babi betina dewasa (jarang digunakan). *Sow Milk* merupakan susu babi.

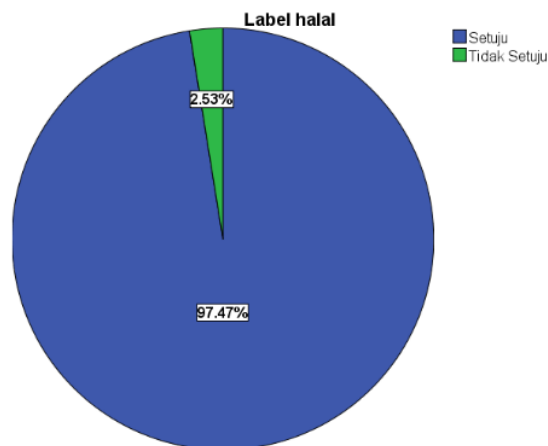
3. Sumber bahan baku serta pemisahan tempat dan peralatan produk



Gambar 4. 33. Pernyataan Definisi Pangan Halal

Gambar A di atas menunjukkan bahwa 15.19% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan sumber bahan baku daging tidak perlu dicek proses penyembelihannya, asalkan sudah higienis maka bisa digunakan, 78.46% tidak setuju dan hanya 6.33% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Gambar B di atas 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 yang telah melalui tahapan teknis dan dinyatakan tidak melanggar syariah islam sehingga bisa dinyatakan sebagai UMKM yang menghasilkan produk halal. Justifikasi dari pengakuan tersebut berupa pemberian sertifikasi halal. Keberadaan UMKM halal akan mendukung *halal lifestyle*. Pengetahuan dan pemahaman pelaku yang baik akan menunjang penguatan UMKM halal.

4. Label halal

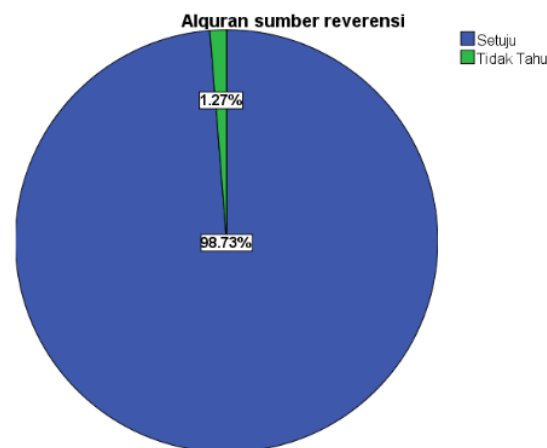


Gambar 4. 34. Pernyataan Definisi Pangan Halal

Gambar di atas menunjukkan bahwa 97.47% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan label halal merupakan salah satu instrumen 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 industri 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 dari pihak terkait yakni pemerintah, kementerian 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.

5. Al-qur'an dan hadist adalah sumber referensi



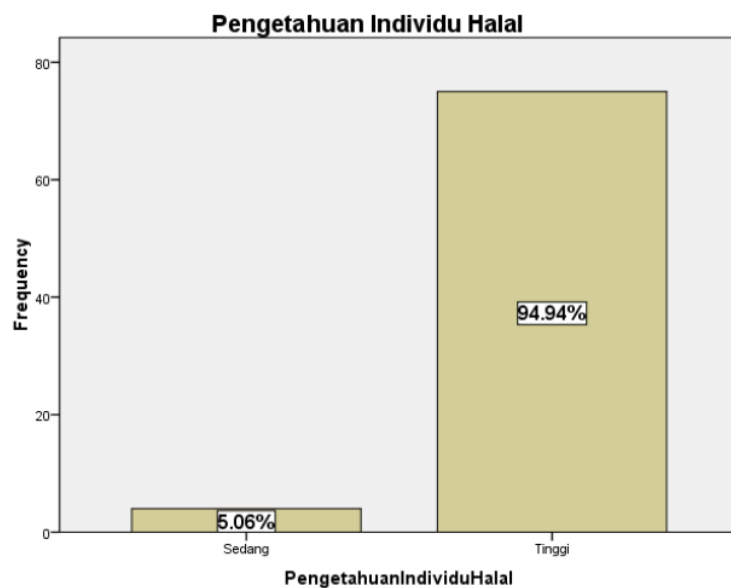
Gambar 4. 35. Pernyataan Definisi Pangan Halal

Gambar di atas menunjukkan bahwa 98.83% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Al-qur'an dan hadist adalah sumber referensi sah untuk halal tidaknya suatu produk, dan hanya 1.27% yang tidak

tahu dengan pernyataan itu. Halal merupakan syarat wajib bagi umat Islam dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Kewajiban ini sesuai dengan perintah Allah SWT pada Al Baqarah: 168-171. Oleh karena itu, persyaratan halal perlu diperhatikan dan dipenuhi oleh semua pihak yang terlibat dalam penyediaan pangan yang terkait dalam rantai pasok produksi.

6. Hasil analisis klasterisasi

Hasil analisis klasterisasi tingkat pengetahuan pelaku UMKM terhadap budaya halal (Gambar 4.36) menunjukkan bahwa sebagian besar responden yakni sebesar 92,41% memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi dan sisanya memiliki tingkat pengetahuan yang sedang. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pelaku UMKM terkait budaya halal sudah sangat baik.

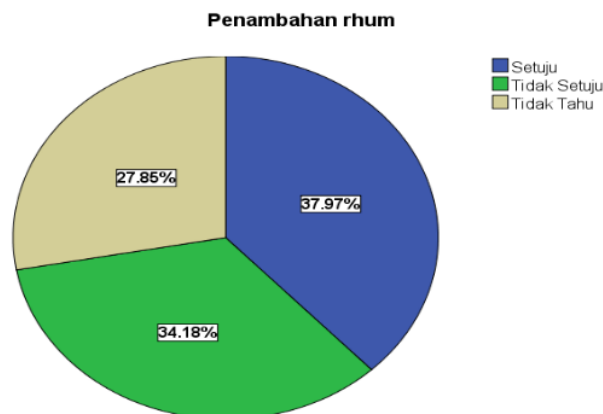


Gambar 4. 36. Pernyataan Definisi Pangan Halal

4.4. Perilaku Pelaku UMKM Pangan terkait Budaya

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 di Jawa Timur juga diharapkan dapat bersaing dengan menghasilkan produk yang berkualitas, bersertifikasi halal dan berdaya saing tinggi. Permasalahan yang dihadapi oleh industri UMKM halal memerlukan keterlibatan semua pihak. Pemerintah sebagai regulator dan pengawas beserta instansi terkait diharapkan menjadi lembaga tertinggi yang menjamin dan selalu mengawasi terwujudnya UMKM halal beserta pengembangannya. Akademisi yang selalu melakukan penelitian memberikan masukan terkait dengan produk halal, mulai dari proses sampai ke pasar dan keberlanjutannya dalam menghadapi persaingan global. Para pengusaha UMKM halal harus bersungguh-sungguh dalam upaya menghasilkan produk halal (Pujiyono, Setyowati dan Idris, 2018). Penelitian ini juga dilakukan observasi terkait sikap dan perilaku individu dalam mendukung industri halal. Telah diajukan 7 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



Gambar 4. 37. Pengetahuan sumber bahan haram (rhum)

Gambar di atas menunjukkan bahwa 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 standar kelayakan.

2. Mencermati informasi label halal pada setiap produk

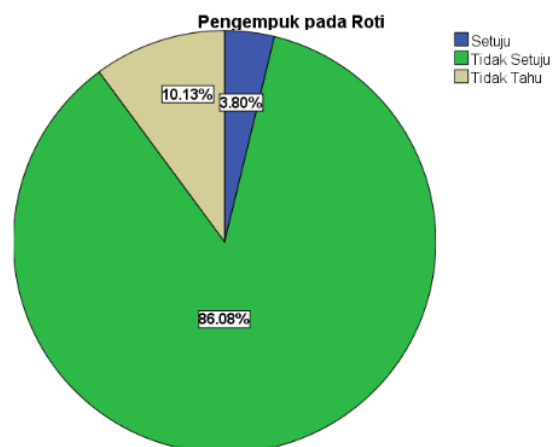


Gambar 4. 38. Kecermatan atas informasi label

Gambar di atas menunjukkan bahwa 97.47% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan saya selalu mencermati informasi label halal pada setiap produk yang saya konsumsi, dan hanya 2.53% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Hal ini menunjukkan bahwa sikap pelaku UMKM dalam

melakukan cek dan *recheck* terhadap bahan baku ataupun bahan tambahan pangan yang mereka gunakan sudah berorientasi pada budaya halal. Kecermatan dalam membaca label halal merupakan bentuk sikap yang kritis yang penting dalam membangun budaya halal di tingkat UMKM.

3. Penggunaan tambahan pangan pada produk bakery

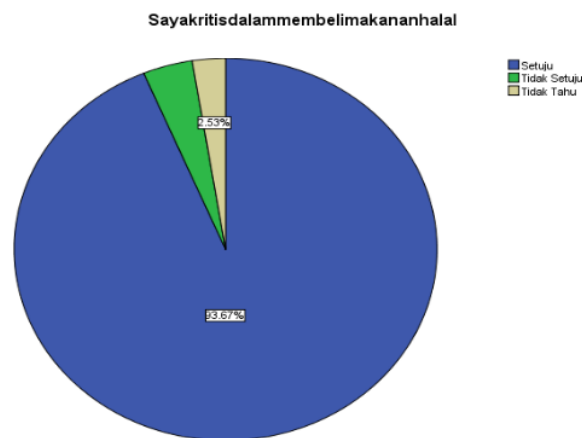


Gambar 4. 39. Sikap terhadap Pengempuk pada Roti

Gambar di atas menunjukkan bahwa 9.80% UMKM yang menjadi 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-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 yang pada umumnya banyak digunakan pada industry roti, kue dan pastry. (Ahmad Fadzillah, Che Man, & Jamaludin, 2011). Istilah-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 bulu manusia, bulu babi maupun bulu (Rowlatt, 2009).

4. Kritis dalam membeli bahan baku terkait dengan jaminan kehalalannya



Gambar 4. 40. Kecermatan dalam Membeli Bahan Baku

Gambar di atas menunjukkan bahwa 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 yang 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.

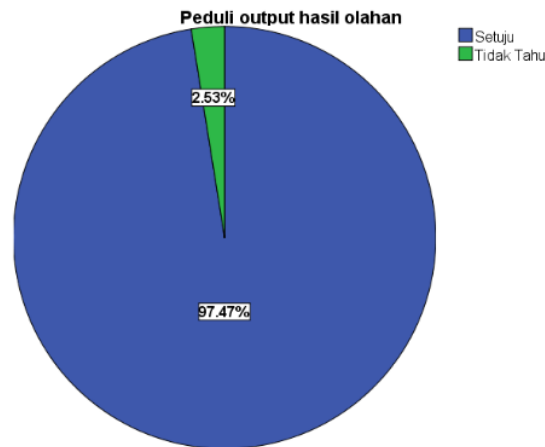
5. **Tegas menolak ketika ada bahan baku yang dicurigai tidak halal terdapat dalam list pembelian bahan baku**



Gambar 4. 41. Ketegasan Menolak Bahan Baku yang Tidak Halal

Gambar di atas menunjukkan bahwa 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, 2.53% 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.

6. Kepedulian terhadap *output* hasil olahan pangan dari industri tempat bekerja terkait kehalalannya



Gambar 4. 42. Kepedulian Terhadap Kehalalan Hasil Olahan

Gambar di atas menunjukkan bahwa 97.47% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Saya peduli terhadap output hasil olahan pangan dari industry tempat saya bekerja terkait kehalalannya, dan 2.53% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Hal ini juga menjadi satu indikasi bahwa pelaku UMKM olahan makanan dan minuman di Jawa timur tidak hanya berorientasi bisnis semata namun juga memiliki tanggung jawab sosial dan mengedepankan nilai-nilai ibadah.

7. **Antusias terhadap perkembangan tata aturan jaminan halal di Indonesia dan membaca peraturan perundangannya secara seksama**



Gambar 4. 43. Pernyataan Kepedulian terhadap Perkembangan aturan Jaminan Halal

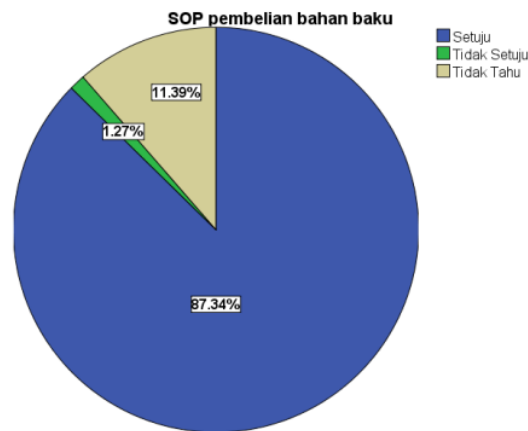
Gambar di atas menunjukkan bahwa 83.54% UMKM yang menjadi responden setuju dengan pernyataan Saya mengikuti dengan seksama perkembangan tata aturan jaminan halal di Indonesia dan membaca peraturan perundangannya, dan 16.46% yang tidak tahu dengan pernyataan itu. Data tersebut menunjukkan bahwa sebagian 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 industry halal berbasis UMKM. Kepedulian akan berbuah pada upaya untuk melakukan standarisasi usaha agar memperoleh status kehalalan atau standar 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. ⁸ 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)

4.5. 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 industri halal pada UMKM Jawa Timur. Uraian hasil penelitian dijabarkan pada paparan berikut ini.

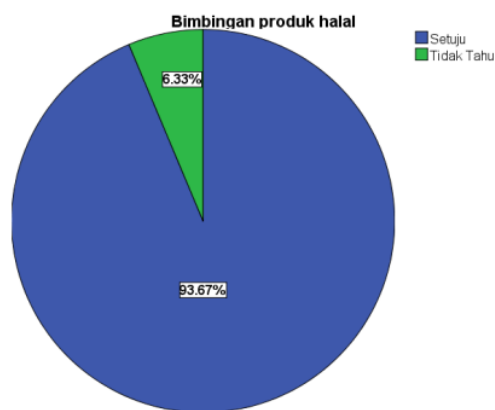
1. *Standard Operating Procedure (SOP)* pembelian bahan baku, pengolahan dan distribusi di perusahaan ini telah mencantumkan poin terkait jaminan kehalalan produk akhir



Gambar 4. 44. Pernyataan Definisi Pangan Halal

Organisasi pada industri halal ¹³ 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, terutama dengan penerapan SOP yang akan mengatur kelancaran kegiatan operasional sebuah usaha. ⁹ SOP pada dasarnya 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-fasilitas 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 meningkatkan efisiensi dan efektifitas kinerja layanan yang diberikan oleh pelaku usaha makanan dan minuman di Jawa Timur. Sesuai dengan gambar 4.44 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 menunjukkan bahwa pelaku usaha mikro di Jatim mempunyai budaya halal yang baik terkait jaminan kehalalan produk

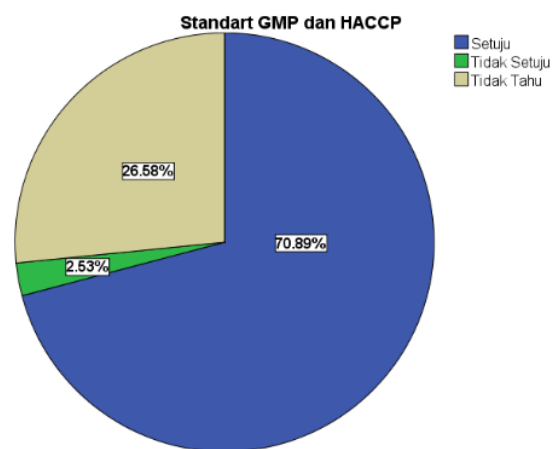
2. Perusahaan memberikan bimbingan dan pelatihan terkait pemahaman produk halal bagi seluruh karyawan



Gambar 4. 45. Bimbingan Produk Halal bagi Karyawan

⁶ 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. ⁶ Kebijakan kepemimpinan yang kurang mengakibatkan motivasi kinerja karyawan berkurang. Berdasarkan Gambar 4.45 dapat diketahui bahwa pelaku usaha mikro main di Jawa Timur 93,67% menyetujui adanya pelatihan untuk meningkatkan kompetensi sumberdayanya sehingga budaya organisasi pada pelaku usaha di Jawa Timur telah melakukan budaya yang baik terhadap kompetensi karyawannya.

3. **Perusahaan menerapkan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan HACCP dalam seluruh proses pengolahan pangan secara ketat**



Gambar 4. 46. Standart GMP dan HACCP

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen ²² memenuhi persyaratan-

persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Penerapan GMP 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 dihasilkan (O Zakiyah, AB Yushila, MT YKP).³¹ 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 4.46. 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 kontrol terhadap kualitas produksinya.

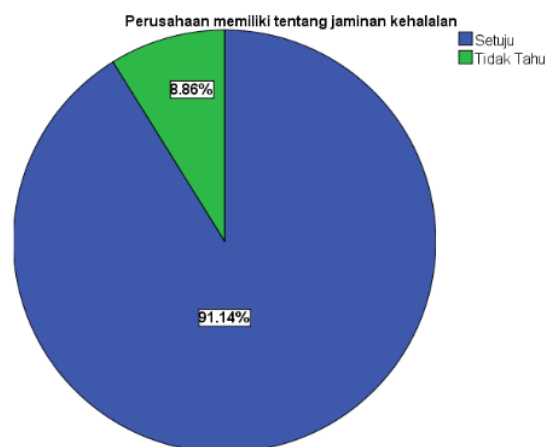
4. Perusahaan mengurus sertifikasi halal setiap produk pangan yang diproduksi dan memperbaruinya sesuai ketentuan yang berlaku



Gambar 4. 47. Perusahaan mengurus sertifikasi halal⁴⁴

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. ⁷ Tujuan dari sertifikasi halal adalah adanya pengakuan secara legal formal bahwa produk yang dikeluarkan telah memenuhi ketentuan halal. (D Nukeriana, 2018). Sesuai dengan gambar 4.47 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 terkait mengurus sertifikat halal adalah baik.

5. Perusahaan memiliki manual tentang jaminan kehalalan produk yang disosialisaikan kepada seluruh karyawan



Gambar 4. 48. Perusahaan memiliki Tentang Jaminan Kehalalan

Penerapan kebijakan halal di pelaku usaha mikro Jawa Timur berdasarkan gambar 4.48 menunjukkan sebesar 91,14 % responden pelaku usaha mikro mamin Jawa Timur setuju apabila perusahaan memiliki jaminan kehalalan produk yang disampaikan kepada karyawan. Hal ini menunjukkan bahwa hampir semua pelaku usaha meskipun belum implementasi tetapi sudah mempunyai rencana ¹³ untuk menghadapi risiko dan peluang yang proporsional terhadap dampak potensial pada kesesuaian produk halal.

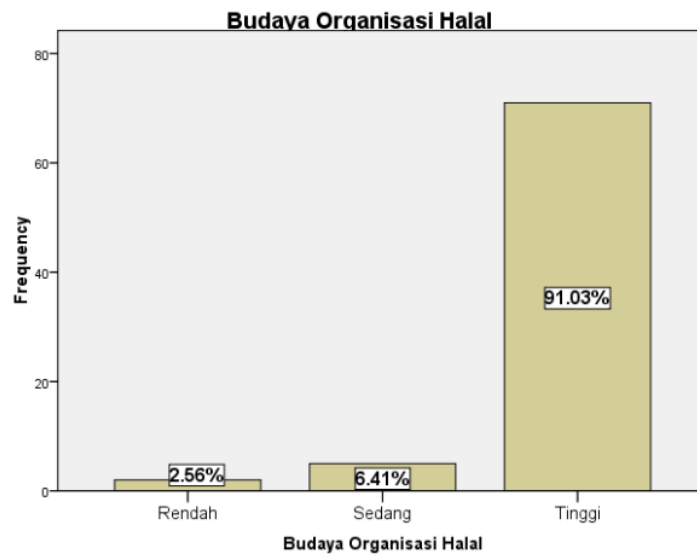
6. **Perusahaan berkoordinasi dengan LPPOM MUI dalam menjamin kontinuitas kehalalan produk yang dihasilkan**

Sesuai dengan SNI halal 2016 pelaku usaha dalam menetapkan tahapan dan pengendalian untuk desain serta pengembangannya, organisasi harus mempertimbangkan informasi terdokumentasi yang diperlukan untuk mengkonfirmasi bahwa persyaratan halal untuk desain dan pengembangan telah dipenuhi. Berdasarkan gambar 4.49 bahwa perusahaan/pelaku usaha mamim di Jawa Timur sebanyak 92.41% setuju berkoordinasi dengan LPPOM MUI hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha telah mempunyai etikat baik untuk memenuhi standar dari pemerintah SNI halal 2016.



Gambar 4. 49. Perusahaan Berkoordinasi dengan LPPOMMUI

7. Hasil uji klaster budaya organisasi



Gambar 4. 50. Bimbingan Produk halal bagi karyawan

Sesuai dengan gambar 4.50. secara umum pelaku UMKM di Jawa Timur sudah menunjukkan budaya organisasi yang tinggi atau baik karena 91,03 % telah memiliki budaya organisasi halal.

BAB 5. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

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 Kementerian Agama, MUI, Kementerian UMKM dan Kementerian Industri dan Perdagangan juga pemerintah daerah maupun pusat penting untuk terus ditingkatkan dalam menyongsong tumbuh dan berkembangnya industri halal di Jawa Timur. Penelitian ini menggunakan metode *blended* yakni metode kuantitatif deskriptif dan kualitatif. Pendekatan kuantitatif 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.

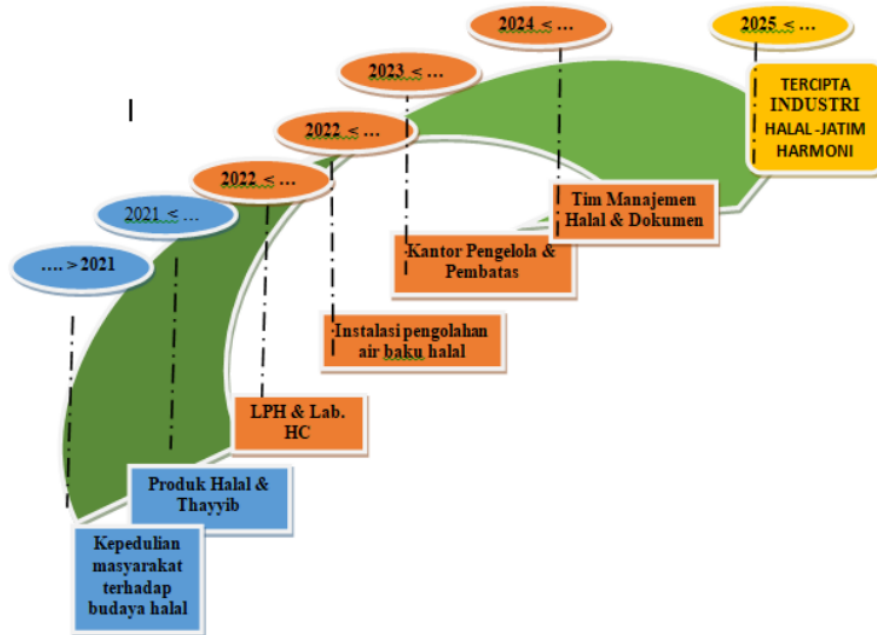
Hasil analisis deskriptif terhadap profil UMKM yang menjadi responden penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM telah memiliki NIB dan PIRT. Ditilik dari sisi omset semua merupakan kelompok usaha kecil dan mikro dengan perempuan memiliki peran utama dalam pengembangannya. Usia industri relatif baru dan sebagian besar telah memiliki NIB dan PIRT. Hal ini menunjukkan ketertiban administratif pengelola yang merupakan kunci penting dalam pengembangan industri dan budaya halal. UMKM yang memiliki NIB sebagian besar juga memiliki PIRT (48,72%). 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. Dengan demikian fokus pendampingan harus diarahkan pada permasalahan-permasalahan tersebut.




Rekomendasi mengenai potret budaya halal dan industri halal di Jawa Timur sebaiknya perlu dikaji lebih komprehensif melakukan uji laboratorium makanan minimum, melakukan kajian budaya dan industri halal pada bidang selain makanan dan minuman (mamin), kolaborasi dan elaborasi dengan berbagai pihak, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Instalasi Pengolahan Air Baku Halal, Kantor Pengelola dan Pembatas dan Tim Manajemen Halal dan Dokumen, membuat dan merancang miniatur industri halal.

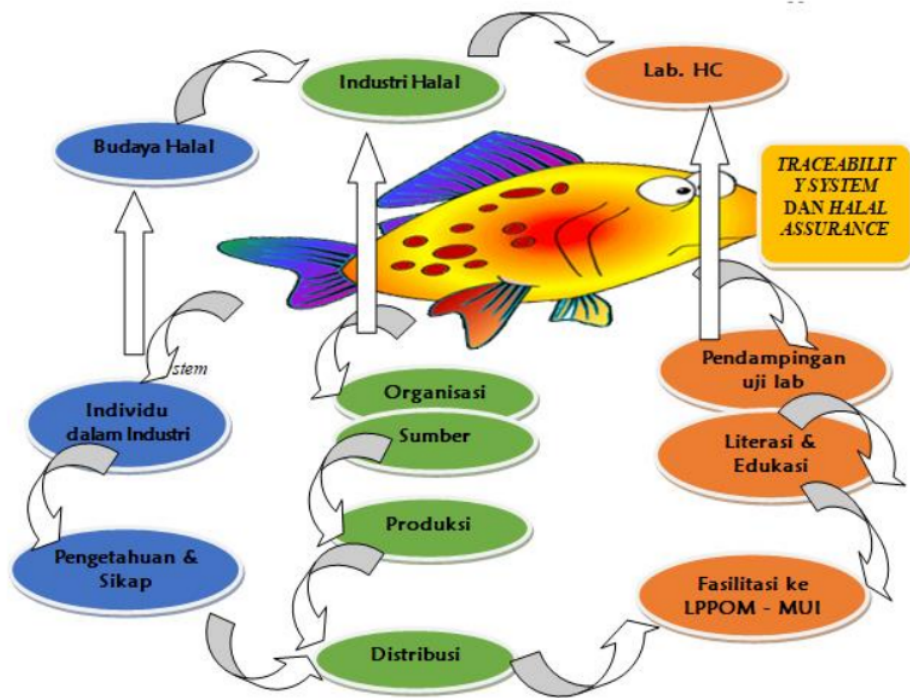
ROADMAP DAN FISBONE PENELITIAN



Gambar 6. 1. Roadmap Penelitian

Keterangan :

-  = penelitian sedang dilaksanakan
-  = penelitian akan dilaksanakan
-  = goal akhir dari penelitian



Gambar 6.2. Fishbone Penelitian

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 Perannya dalam Memajukan UMKM Batikdi 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 (4): 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 McKibbin. 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 Rakhmawati, 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, B., Dewi, F.R., Widyastuti, H., dan Febtyanisa M. 2015. Strategi Pengembangan UMKM Pangan Yang Berdaya Saing di Indonesia (Developing Strategies of Competitive-Food Small Medium Enterprises 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 Of Bangka Peculiar Food (Case Study: Aneka Citra Snack). *Cogito Smart Journal*. Vol. 3, no.2, pp. 286-298.
- Moleong, Lexi J., dan PRRB Edisi. 2004. "Metodologi penelitian." *Bandung: Penerbit Remaja Rosdakarya*.
- Nukeriana, Debbi. 2018. "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu." *Qiyas: Jurnal Hukum 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," *Indones. J. Netw. Secur.*, vol. 5, no. 3, pp. 33–37.
- Moleong, Lexi J., dan PRRB Edisi. 2004. "Metodologi 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 Islam 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 (Umk) Di Indonesia. *Jurnal Aspirasi*. Vol. 8, N.o 1. Pp. 93-103.
- Prasetyo, Bambang, dan Lina Miftahul Jannah. 2005. "Metode Penelitian Kuantitatif, Jakarta: PT." *RajaGrafindo Persada*.
- Pratiwi, Syauffa, dan Reskino Reskino. 2016. "Pengaruh Budaya Organisasi, Pelaksanaan Tanggung Jawab, Otonomi Kerja, dan Ambiguitas Peran Terhadap Kinerja Auditor (Studi Pada Kantor Akuntan Publik di Jakarta)." *Akuntabilitas* 9 (1).
- 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, I., 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. 2018. "Budaya Organisasi dan Kinerja Karyawan: Perspektif Ekonomi Islam." *Ekspektra: 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 Mujilawati, S. 2016. "Dampak Pemanfaatan E-Commerce Terhadap (Studi Kasus Ninda Bros Lamongan)," vol. 8, no. 1.
- Shihab, M. Quraish. 2002. "Tafsir Al-Misbah Vol. 1." *Jakarta: Lentera Hati* 20017.
- Tieman, M. and Ghazali, M.C., 2013. Principles in halal purchasing. *Journal of Islamic Marketing*.
- Wan Ismail, W.R., Ramli, 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*. Vol1. No.1. pp. 122-142.

Zakiah, Oni, Aulia Bayu Yushila, dan Maria Theresia YKP. t.t. "JURUSAN
TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN FAKULTAS TEKNOLOGI
PERTANIAN UNIVERSITAS BRAWIJAYA.

GLOSARIUM

- Halal value chain* : Rantai nilai halal. Merupakan upaya terintegrasi industri mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran dan konsumsi, dalam menghasilkan produk halal.
- Halal traceability System* (Sistem ketelusuran halal) : Sistem untuk melacak, menelusuri, serta mengidentifikasi pergerakan panga halal pada setiap tahapan produksi mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga proses distribusi di pasaran.
- Halal Assurance System* (Sistem jaminan halal) : ⁴⁸ sistem manajemen yang terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan produser dalam rangka menjamin krsinambungan proses produksi halal
- Halal Hub* : Tempat transit produk halal
- Parsitipatoris* : Keadaan memberi kesempatan berpartisipasi
- Halal Tourism* : (Pariwisata halal) bagian dari pariwisata yang diberikan terhadap keluarga muslim berdasarkan aturan islam.
- Halal lifestyle* : (Gaya hidup halal) gaya hidup ini merujuk pada salah satu bagian syariat islam, yakni kewajiban bagi umat muslim untuk mengkinsumdi dan menggunakan segala sesuatu yang sudah terbukti halal
- Transendental* : Menonjolkan hal hal yang bersifat kerohanian
- Entrepreneurial Leadership* : ⁵¹ Gaya kepemimpinan layaknya seorang pengusaha. Pemimpin berupaya menginspirasi pekerja dengan visi tentang apa yang dapat mereka capai bersama

- Diversifikasi produk : Usaha yang dilakukan perusahaan untuk penganekaragaman ⁵⁶ produk atau jasa baru agar sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan.
- Fintech* : Singkatan dari financial technology adalah inovasi pada industri jasa keuangan yang memanfaatkan penggunaan teknologi
- Destilasi : Penyulingan, suatu metode pemisahan bahan kimia berdasarkan perbedaan kecepatan atau kemudahan menguap bahan
- Fatwa : Sebuah istilah mengenai pendapat atau tafsiran pada suatu masalah yang berkaitan dengan hukum islam.

INDEKS

D

Destilasi 54

Diversifikasi produk 47

E

Entrepreneurial Leadership 25

F

Fatwa 63

Fintech 48

H

Halal Assuranse System viii, 6, 8

Halal Hub 2

Halal lifestyle 2, 8

Halal Tourism

Halal traceability System viii, 6, 18

Halal value chain : vi, 1, 2

P

Pariwisata parsitipatoris 4

Preferensi 8

T

Transendental 9

SINOPSIS

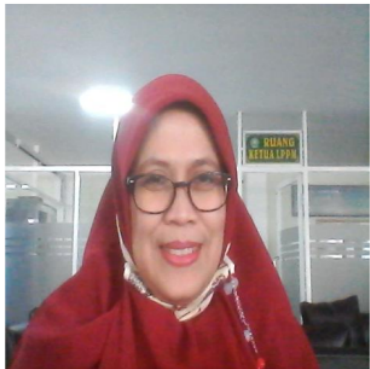
Penelitian ini merupakan suatu kajian budaya dan ⁴⁶ industri halal di Jawa Timur. Untuk menunjang industri halal di Jawa Timur maka perlu ada mekanisme pengembangan rantai nilai halal terintegrasi dengan *Halal Traceability System* dan *Halal Assurance System*. Bagi akademisi hasil penelitian ini bermanfaat 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 mewujudkan Jatim Harmoni.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagiaian besar UMKM olahan pangan yang menjadi responden telah memiliki NIB dan PIRT. UMKM yang memiliki 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 tertulis 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 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 Kementerian Agama, MUI, Kementerian UMKM dan Kementerian 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

Tentang Penulis



Nour Athiroh Abdoes Sjakoer adalah dosen DPK (Diperbantukan) Universitas Islam Malang, diperbantukan pada Jurusan Biologi FMIPA UNISMA. Lahir di kota Sampang, tanggal 17 Juli 1969. Lulusan S1 dari Fakultas Biologi Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED) Purwokerto, lulus tahun 1993. Program Magister Biomedik di Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang, lulus tahun 2000. Kemudian melanjutkan ke Program Doktorat Ilmu Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang, lulus tahun 2014. Telah mendapatkan beberapa *grant* penelitian dari Kemeristekdikti dan Kemenag RI. Berkecimpung dalam penelitian sejak menjadi dosen pada tahun 1995. Pengalaman pertama mendapat hibah penelitian dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DPPM) Kemendikbud tahun 1998 dan 2006 skim **Berbagai Bidang Ilmu (BBI)** untuk dosen pemula. Penelitian berikutnya tahun 2011-2012 mendapat dana hibah skim **Penelitian Hibah Bersaing (PHB)** selama 2 (dua) tahun. Penulis aktif melakukan riset, pada tahun 2013 mendapat *grant* Hibah Kompetitif **Unit Pengembangan Penelitian (UPP)** Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang. Selanjutnya pada tahun 2015-2017 melanjutkan riset PHB, meraih dana riset penelitian sentralisasi skim **Strategis Nasional (Stranas)** selama 3 tahun dari Kemenristekdikti.

Penelitian yang panjang ini telah mewujudkan beberapa luaran publikasi pada **jurnal nasional ISBN, jurnal nasional terakreditasi, dan jurnal internasional bereputasi**. Telah dipublikasikan pada **konferensi nasional**

maupun **internasional** dan telah menghasilkan beberapa **prosiding**. Disamping itu penulis aktif melibatkan mahasiswa baik jurusan Biologi maupun Kedokteran sebagai **tim pohon penelitian**. Mahasiswa yang ikut terlibat penelitian disamping sebagai tim riset, juga menghasilkan data sebagai tugas akhir (skripsi). Pada tahun 2017, penulis telah berhasil membuat **Monograf Benalu Teh dan Hipertensi**. Pada tahun 2019, penulis berhasil mendapatkan *granted paten* dari Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI. Semua data publikasi peneliti bisa diakses pada *google scholar* dan **ID Sinta, Index Scopus 2**.

Pada tahun 2019 sampai sekarang, penulis mendapat hibah riset dari Kemenristekdikti skim **Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi (PDUPT)** dan **Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (PTUPT)**. Awal tertariknya penulis untuk meneliti Etnoekologi dan Etnomedisin sebagai Penunjang Konservasi Maritim Bangsring Underwater (Bunder) Banyuwangi, pada tahun 2017 penulis berkunjung ke Bangsring untuk melakukan MoU. Penulis sangat takjub dengan tumbuhnya tanaman mimba yang melimpah di sekitar pantai, melimpahnya mimba pasti ada manfaatnya, sesuai surat Al-Imron ayat 191, bahwa **“Engkau tidak menciptakan semua ini sia-sia. Maha suci Engkau, maka jagalah kami dari adzab neraka”**. Kemudian melakukan wawancara dengan pengelola Bangsring yaitu Bapak Ikhwan Arif. Cikal bakal inilah yang menjadi inspirasi penulis melakukan penelitian di Bangsring dan mendapat hibah PDUPT selama 2 tahun (2019-2020). PDUPT tahun I (2019), penulis bersama tim menyusun buku **"Monograf Bioprospeksi Etnoekologi dan Etnomedisin sebagai Penunjang Konservasi Maritim Bangsring Underwater (Bunder) Banyuwangi"**. Alhamdulillah pada PDUPT tahun II (2020) tim telah menyelesaikan buku hasil penelitian yang berjudul **"Potret Etnomedisin Mimba Terhadap Luka (Pendekatan Riset Dasar Pada Biota**

Akuatik)" Hasil penelitian ini telah dipresentasikan pada **International Conference on Engineering, Technology, and Social Sciences Research and Community Engagement Center** (ICONETOS 2019 dan 2020).

Kepada para pembaca dimohon melakukan sitasi (mengutip) beberapa tulisan penulis melalui *google scholar* yaitu klik : https://scholar.google.co.id/citations?hl=en&user=Dc_SssIAAAAJ. **Alamat email penulis: nur_athiroh_mlg@yahoo.co.id; nour.athiroh@unisma.ac.id.** Harapan penulis bismillaah buku hasil penelitian ini bermanfaat dan membawa kemaslahatan umat. Aamiin YRA..



Eko Noerhayati, lahir di Blitar 20 Agustus 1963

dengan 7 bersaudara Eko Noerhayati adalah dosen Universitas Islam Malang sejak tahun 1989. Menekuni bidang penelitian khususnya bidang keairan berbasis IoT serta beberapa bidang penelitian lain termasuk makanan halal. Menulis lebih dari 30 artikel hasil dari penelitian dan pengabdian. Eko Noerhayati mempunyai pengalaman mendapat 8 hibah penelitian pendanaan Dikti, ia juga sudah menulis 4 buku terkait mata kuliah yang diampu yaitu Hidrolika, Hidrologi, Pengembangan Sumber Daya Air, Irigasi dan drainase. Pengalaman dibidang pengabdian adalah pernah mendapat 6 hibah pengabdian dari pendanaan Dikti, pemerintah daerah dan kementerian Sosial. Eko Noerhayati memiliki gelar Ir dan MT dibidang pengairan dan Teknik Sipil sebelum meraih gelar doktor di bidang pertanian konsentrasi Sumber Daya Air. Tesis dan desertasinya tentang karakteristik dan pengelolaan pada Daerah Aliran sungai yang berhubungan dengan lingkungan dan masyarakat. Eko Noerhayati sangat mendukung dan ikut berperan aktif dalam kegiatan penelitian bersifat kolaborasi dengan pihak Pemerintah maupun swasta



Siti Asmaniyah Mardiyani adalah staf pengajar pada Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang. Ia menyelesaikan studi S1 nya di **Program studi Ilmu dan Teknologi Benih, Fakultas pertanian IPB** pada tahun 1993, studi S2 pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawajiya Malang pada tahun 2000, dan studi doktoral di Program Doktor Ilmu Lingkungan Universitas Brawijaya, Malang pada tahun 2019. Bekerja sebagai Dosen pada Program Studi Agroteknologi, Universitas Islam Malang, Siti banyak melakukan penelitian di bidang hortikultura, teknologi pasca panen dan ilmu lingkungan. Penulis juga melakukan penelitian peningkatan peran pangan indigenous bagi masyarakat lokal.

Siti Asmaniyah Mardiyani adalah staf pengajar pada Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang. Ia menyelesaikan studi S1 nya di **Program studi Ilmu dan Teknologi Benih, Fakultas pertanian IPB** pada tahun 1993, studi S2 pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawajiya Malang pada tahun 2000, dan studi doktoral di Program Doktor Ilmu Lingkungan Universitas Brawijaya, Malang pada tahun 2019. Bekerja sebagai Dosen pada Program Studi Agroteknologi, Universitas Islam Malang, Siti banyak melakukan penelitian di bidang hortikultura, teknologi pasca panen dan ilmu lingkungan. Penulis juga melakukan penelitian peningkatan peran pangan indigenous bagi masyarakat lokal.



M Mas'ud Said, lahir di Sidoarjo pada 8 Maret 1964. Menyelesaikan Program Ilmu Pemerintahan dari School of Political and International Studies di Flinders University, South Australia melalui beasiswa AusAid.

Penulis telah menjadi dosen Kopertis Wilayah VII (kini LLDIKTI) pada tahun 1993. Kini mengajar di Universitas Islam Malang pada Fakultas Ilmu Administrasi dan Pascasarjana. Mas'ud Said memiliki track record yang solid sebagai akademisi bidang ilmu pemerintahan dan aktif untuk memperkuat pembenahan tatanan pemerintahan baik dalam hal rancangan perundang-undangan dan pengembangan ide filosofis pemerintahan yang tepat bagi Indonesia

Pada tahun 2009, M Mas'ud Said dikukuhkan menjadi Guru Besar Ilmu Pemerintahan di Universitas Muhammadiyah Malang dengan pidato ilmiah *Menggagas Innovative Bureaucracy Pemerintahan Indonesia*, menulis beberapa buku pemerintahan dan ratusan artikel di berbagai media.

Pada tahun 2011 - 2014, M. Mas'ud Said bekerja sebagai Asisten Staf Khusus Presiden bidang Pembangunan Daerah dan Otonomi Daerah di Sekretariat Kabinet RI. Pada tahun 2015 - 2018, M Mas'ud Said bekerja sebagai Staf Khusus Menteri Sosial RI yang bertugas membantu Menteri Sosial untuk memastikan program pengentasan kemiskinan, pemberdayaan masyarakat, perlindungan dan jaminan sosial, dan rehabilitasi sosial, khususnya di bidang penelitian dan pengembangan Sumber Daya Manusia.

Penulis aktif menulis di media sejak mahasiswa dan tercatat pula sering menerbitkan buku. Buku yang di tulis di antaranya: *Debirokratisasi Birokrasi Indonesia*, *State of The Art Ilmu Politik dan Pemerintahan*, *Andai Habibie Mau*, *Arah Baru Otonomi Daerah di Indonesia*, *Birokrasi di Negara Birokratik*, *New Directions for*

Decentralisation In Indonesia; Decentralisation Policy and Its Implementation in District and Provincial Administration, Birokrasi dan Demokrasi, Selain itu juga aktif meneliti dan menulis jurnal nasional dan internasional.

Dia aktif membina lembaga sosial antara lain LAZIS Sabilillah Malang, yayasan Nurul Abyadh Malang, Ketua Litbang PW NU Jawa Timur, Wakil Ketua Pengurus Pusat Lembaga Pengembangan Sumberdaya Manusia NU periode 1999 – 2014 dan pernah menjadi Dewan Penasehat Majelis Dzikir Al Khidmah. Penulis aktif dalam kegiatan sosial keagamaan, di antaranya Ketua Ikatan Sarjana Nahdlatul Ulama (ISNU) Jawa Timur 2018–2023, Ketua Dewan Penyantun Universitas Nahdlatu Ulama Sidoarjo (UNISIDA) dan menjadi jajaran Ketua MUI Jawa Timur 2020–2025,

Para pembaca yang hendak membaca artikel ilmiah dapat dilihat melalui *google scholar* yaitu klik : <https://scholar.google.com/citations?user=gu3AA6sAAAAJ>.

Penulis dalam dihubungi melalui korespondensi: masudsaid@yahoo.co.id atau masud.said@unisma.ac.id

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada:

1. Pemerintah Propinsi Jawa Timur, Nomor Kontrak Perjanjian Hibah Daerah :
900/9482/012/2021
2. Prof. Dr. H. Maskuri, M.Si., Rektor Universitas Islam Malang dan para Wakil
Rektor
3. Prof. H. Mas'ud Said, MM., Ph.D sebagai pengarah program
4. Narasumber, tenaga pakar, dan *stakeholder* (MUI se Malang Raya)
5. Responden pelaku usaha (UMKM)
6. Tim riset
7. Semua pihak yang telah membantu kegiatan riset dan penyusunan buku

POTRET BUDAYA HALAL DAN INDUSTRI HALAL DI JAWA TIMUR

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

14%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.ubharajaya.ac.id Internet Source	1%
2	fatabiruuu89.blogspot.com Internet Source	1%
3	jurnalmahasiswa.unesa.ac.id Internet Source	1%
4	news.detik.com Internet Source	<1%
5	repository.radenfatah.ac.id Internet Source	<1%
6	ejournal.unitomo.ac.id Internet Source	<1%
7	digilib.uinsby.ac.id Internet Source	<1%
8	jurnal.uinsu.ac.id Internet Source	<1%
9	www.slideshare.net Internet Source	<1%

10	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1 %
11	media.neliti.com Internet Source	<1 %
12	duniacarablogger.blogspot.com Internet Source	<1 %
13	adoc.pub Internet Source	<1 %
14	retizen.republika.co.id Internet Source	<1 %
15	repository.umj.ac.id Internet Source	<1 %
16	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
17	www.coursehero.com Internet Source	<1 %
18	didisuryadi94.blogspot.com Internet Source	<1 %
19	digilib.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	<1 %
20	www.scribd.com Internet Source	<1 %
21	Submitted to Universitas Kristen Satya Wacana	<1 %

22 [idoc.pub](#) Internet Source <1 %

23 [laboratorium.umkt.ac.id](#) Internet Source <1 %

24 [eprints.ui.ac.id](#) Internet Source <1 %

25 [supplychainindonesia.com](#) Internet Source <1 %

26 [repository.iainbengkulu.ac.id](#) Internet Source <1 %

27 [www.hidayatullah.com](#) Internet Source <1 %

28 [mutuinstitute.com](#) Internet Source <1 %

29 [www.temukanpengertian.com](#) Internet Source <1 %

30 [perpajakan.ddtc.co.id](#) Internet Source <1 %

31 [digilib.esaunggul.ac.id](#) Internet Source <1 %

32 Submitted to Universitas Muria Kudus Student Paper <1 %

33 [satoeasa.com](#)

Internet Source

<1 %

34

digilibadmin.unismuh.ac.id

Internet Source

<1 %

35

etd.iain-padangsidempuan.ac.id

Internet Source

<1 %

36

adoc.tips

Internet Source

<1 %

37

ejournal.unesa.ac.id

Internet Source

<1 %

38

infocovid19.jatimprov.go.id

Internet Source

<1 %

39

journal.uinjkt.ac.id

Internet Source

<1 %

40

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

<1 %

41

digilib.iain-jember.ac.id

Internet Source

<1 %

42

katadata.co.id

Internet Source

<1 %

43

www.fafaradis.com

Internet Source

<1 %

44

Submitted to Universitas Negeri Surabaya The
State University of Surabaya

<1 %

45

galuh.id
Internet Source

<1 %

46

ejournal.unwaha.ac.id
Internet Source

<1 %

47

kabar24.bisnis.com
Internet Source

<1 %

48

www.khoiri.com
Internet Source

<1 %

49

arumamelia.wordpress.com
Internet Source

<1 %

50

beljarapoteker.blogspot.com
Internet Source

<1 %

51

cerdasco.com
Internet Source

<1 %

52

Submitted to Universitas Sebelas Maret
Student Paper

<1 %

53

journal.ipb.ac.id
Internet Source

<1 %

54

ojs.unida.ac.id
Internet Source

<1 %

55

repository.ipb.ac.id
Internet Source

<1 %

56

repository.unbari.ac.id

Internet Source

<1 %

57

sinta.ristekbrin.go.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 15 words

Exclude bibliography On