

Potret Budaya Halal dan Industri Halal di Jawa Timur

Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, sehingga kebutuhan produk halal di Indonesia sangat tinggi. Salah satu bentuk pemenuhan kebutuhan halal adalah dengan mengembangkan potensi yang dimiliki oleh Negara Indonesia. Pengembangan potensi tersebut harus memiliki perencanaan yang terstruktur, cermat dan sistematis agar kebutuhan halal dapat terpenuhi. Perencanaan tersebut dapat berupa pengembangan Kawasan khusus yang menghasilkan produk halal dan Jaminan Produk Halal (JPH) untuk konsumen dalam negeri dan luar negeri.

Jaminan produk halal menjadi fokus ekonomi saat ini. Salah satu pendorong untuk meningkatkan ekspor adalah dengan memaksimalkan kawasan industri halal. Saat ini, masih banyak permasalahan yang dihadapi oleh industry halal diantaranya implementasi Jaminan Produk Halal (JPH) yang belum tuntas, minimnya sertifikasi dan standarisasi produk halal, belum adanya roadmap pengembangan industry halal dan lain-lain. Oleh karena itu, perlu dilakukan kajian rencana implementasi pengembangan industri halal khususnya di Wilayah Jawa Timur. Bentuk implementasi tersebut dapat berupa pendekatan kualitatif (sosial) dan kuantitatif (sains).



[inara.publisher](#) [inara.publisher](#) 0813.3612.0162 [www.inarapublisher.com](#)



Potret Budaya Halal dan Industri Halal di Jawa Timur

Dr. NOUR ATHIROH AS., S.Si, M.Kes
Dr. Ir. EKO NOERHAYATI, MT

Dr. SITI ASMANIYAH MARDIYANI, SP., MP
Prof. H. M. MAS'UD SAID, MM., Ph.D

INARA PUBLISHER



Potret Budaya Halal dan Industri Halal di Jawa Timur

Dr. NOUR ATHIROH AS., S.Si, M.Kes
Dr. Ir. EKO NOERHAYATI, MT
Dr. SITI ASMANIYAH MARDIYANI, SP., MP
Prof. H. M. MAS'UD SAID, MM., Ph.D



POTRET
BUDAYA HALAL
DAN INDUSTRI HALAL
DI JAWA TIMUR

POTRET

BUDAYA HALAL

DAN INDUSTRI HALAL

DI JAWA TIMUR

Penulis

Dr. Nour Athiroh A.S., S.Si., M.Kes

Dr. Ir. Eko Noerhayati, MT

Dr. Siti Asmaniyah Mardiyani, SP., MP

Prof. H. M. Mas'ud Said, MM., Ph.D

INARA PUBLISHER

2022

Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT)

Dr. Nour Athiroh A.S., S.Si., M.Kes

Dr. Ir. Eko Noerhayati, MT

Dr. Siti Asmaniyah Mardiyani, SP., MP

Prof. H. M. Mas'ud Said, MM., Ph.D

**POTRET BUDAYA HALAL DAN INDUSTRI HALAL
DI JAWA TIMUR**

Ed. 1, -1- Malang: Inara Publisher, 2022

xvi+ 92 hlm., 15 cm x 23 cm

ISBN: 978-623-5970-07-3

1. Makanan dan Minuman menurut Islam

I. Judul

2X4.91

Hak cipta 2022, pada penulis

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi buku dengan cara apapun, baik berupa fotokopi, scan, PDF, dan sejenisnya.

Anggota IKAPI No. 306/JTI/2021

Cetakan I, Januari 2022

Hak penerbitan pada Inara Publisher

Desain Sampul: Dana Ari

Layout Isi: Nur Saadah

Dicetak oleh **PT Cita Intrans Selaras** (Citila Grup)

Diterbitkan pertama kali oleh **Inara Publisher**

Jl. Joyosuko Agung RT.3/RW.12 No. 86 Malang

Telp. 0341-588010/CS. 081336120162

Email: inara.publisher@gmail.com

Web: www.inarapublisher.com

PENGANTAR PENULIS

Bismillah, alhamdulillah, rasa syukur atas rahmat dan rida 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: a) potret halal, b) peran konsep halal terhadap pangan, c) metode riset dasar, d) potret UMKM pangan Jawa Timur, dan e) 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 pengekspor produk halal dan melaksanakan *halal value*

chain sekaligus sertifikasi bagi puluhan ribu industri kecil menengah berbasis halal.

Pemerintah Provinsi Jawa Timur bertekad untuk menguatkan industri halal sebagai bagian dari komitmen untuk menjadikan Jatim Harmoni, Jatim Sejahtera dan Jatim Amanah, sebagaimana termaktub dalam Nawa Bhakti Satya. Penelitian ini memberi informasi strategis bagaimana perilaku industri kecil, dan kemampuan sertifikasi mendorong semangat dan menguatkan gerakan hidup halal, serta mendorong UMKM sebagai salah satu pelaku eksportir halal.

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

Disperindag Jatim juga memiliki data bahwa produk industri makanan dan minuman serta industri kimia, farmasi dan obat tradisional adalah prioritas produk yang harus dilengkapi dengan sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat, sebagaimana amanat UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan PP Nomor 31 tentang Implementasi Jaminan Produk Halal. Adapun ekspor produk makanan dan minuman Jawa Timur adalah sekitar 17,31% ke negara anggota OKI, sedangkan produk kosmetik sebesar 49,35% diekspor ke negara Muslim. Data perdagangan antar pulau juga menunjukkan bahwa 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 secara saksama *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. Di samping itu, tim peneliti juga menggunakan waktu untuk turun lapangan, mengoleksi data dan wawancara dengan informan pelaku halal industri.

Untuk menuju kesempurnaan kajian, di samping analisis dokumenter dan terjun lapangan, tim peneliti juga terjun lapangan di berbagai kota dan kabupaten di Jawa Timur. Pengamatan juga dilihat dari referensi kebijakan Gubernur Jawa Timur dan Majelis Ulama Jawa Timur tentang gerakan 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 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.

Akhirnya, kami mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Provinsi Jawa Timur atas kerja sama dan kepercayaan kepada Tim Unisma, dan berharap semoga kajian ini memberi manfaat bagi terlaksananya program-program sebagaimana yang diharapkan.

Malang, Januari 2022

Penulis

PENGANTAR PENERBIT

Negara ini adalah salah satu negara dengan populasi penduduk Muslim terbesar di dunia, dengan persentase kurang lebih 86,88% (236,35 juta jiwa). Dengan jumlah sebanyak itu, tingkat konsumsi produk-produk halal di negara ini tentunya sangat besar dan setiap tahunnya diperkirakan akan meningkat, karena beberapa pendorong utama seperti pertumbuhan demografi, pertumbuhan ekonomi Islam, gaya hidup, praktik bisnis, hingga fokus orientasi pada implementasi paradigma halal.

Sayangnya, dengan potensi jumlah penduduk Muslim sebesar itu, Indonesia justru menjadi pengimpor produk halal terbesar di dunia, yang nilainya mencapai 167,9 miliar dolar AS—angka yang fantastis. Beberapa tahun belakangan, isu ini mulai mendapat perhatian khusus untuk segera dicari jalan keluarnya. Dalam Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia

2019-2024, negara ini mulai merancang empat strategi utama untuk mewujudkan pusat ekonomi syariah terkemuka di dunia. Strategi-strategi itu antara lain terkait penguatan *halal value chain*; penguatan keuangan syariah; penguatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM); dan penguatan ekonomi digital. Pada soal penguatan *halal value chain*, sejumlah program utama yang ditawarkan adalah melalui halal hub daerah, sertifikasi halal, kampanye halal *lifestyle*, insentif investasi, hingga kerja sama internasional.

Secara khusus, buku ini membahas soal rencana implementasi pengembangan industri halal, dengan menggunakan wilayah Jawa Timur sebagai objek penelitian. Menurut penulisnya, untuk menunjang industri halal di Jawa Timur, perlu ada mekanisme pengembangan rantai nilai halal yang terintegrasi dengan *Halal Traceability System* dan *Halal Assurance System*. Akhirnya, semoga buku ini bermanfaat bagi pembaca luas, khususnya bagi yang memang menggeluti atau pun ingin mengetahui lebih jauh hal-hal terkait industri halal. Selamat membaca.

Malang, Januari 2022

Penerbit

DAFTAR ISI

Pengantar Penulis ...	v
Pengantar Penerbit ...	ix
Daftar Isi ...	xi
Daftar Gambar ...	xiii

Bab 1: Selayang Pandang Kajian Halal ... 1

1.1. Potret Halal ...	1
1.2. Budaya Halal ...	8

Bab 2: Peran Konsep Halal Terhadap Pangan ... 13

2.1. Konsep Pangan Halal ...	13
2.2. Sistem Jaminan Halal (SJH) ...	15

Bab 3: Metode Riset Dasar ... 17

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian ...	17
3.2. Rancangan dan Teknik Sampling Penelitian ...	17
3.3. Sumber Data ...	18
3.4. Metode Pengumpulan Data ...	20
3.5. Analisis Data ...	20

Bab 4: Potret UMKM Pangan Jawa Timur ... 24

- 4.1. Profil UMKM Pangan di Jawa Timur ... 24
 - 4.2. Gambaran Tingkat Kesiapan UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur ... 33
 - 4.3. Pengetahuan dan Pemahaman Individu Pelaku UMKM terkait Budaya Halal ... 52
 - 4.4. Perilaku Pelaku UMKM Pangan terkait Budaya ... 59
 - 4.5. Budaya Organisasi UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur ... 68
-

Bab 5: Kesimpulan dan Rekomendasi ... 76

Roadmap Penelitian ... 78

Daftar Pustaka ... 80

Glosarium ... 84

Index ... 86

Tentang Penulis ... 87

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 4.1. Kepemilikan NIB ... 26
- Gambar 4.2. Jenis Produk ... 27
- Gambar 4.3. Jenis Kelamin ... 29
- Gambar 4.4. Jumlah Karyawan ... 30
- Gambar 4.5. Jumlah Omzet ... 31
- Gambar 4.6. Usia Industri ... 32
- Gambar 4.7. Kepemilikan PIRT ... 34
- Gambar 4.8. Penerapan Kebijakan Halal ... 35
- Gambar 4.9. Keberadaan Tim Manajemen ... 36
- Gambar 4.10. Keaktifan Mengikuti Pelatihan 37
- Gambar 4.11. Kelengkapan Dokumen Pendukung Bahan Baku ... 38
- Gambar 4.12. Pemahaman Tertib Syariah ... 39
- Gambar 4.13. Pemisahan Bahan dan Fasilitas ... 40
- Gambar 4.14. Keberadaan Dokumen Prosedur Tertulis ... 41
- Gambar 4.15. Kemampuan Penelusuran Bahan Baku ... 42
- Gambar 4.16. Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria ... 42
- Gambar 4.17. Kemampuan Audit Internal ... 43
- Gambar 4.18. Aktivitas Kaji Ulang Manajemen ... 44

- Gambar 4.19. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kepemilikan NIB ... 45
- Gambar 4.20. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Halal ... 46
- Gambar 4.21. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Tim Manajemen ... 46
- Gambar 4.22. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keaktifan ... 47
- Gambar 4.23. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung Bahan Baku ... 48
- Gambar 4.24. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung Daftar Produk ... 48
- Gambar 4.25. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kepemilikan Fasilitas Pendukung Pemisahan Najis ... 49
- Gambar 4.26. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Dokumen Tertulis Penerimaan Bahan Baku ... 49
- Gambar 4.27. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kemampuan Penelusuran Bahan Baku ... 50
- Gambar 4.28. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai kriteria ... 51
- Gambar 4.29. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Penerapan Audit Internal ... 51
- Gambar 4.30. *Cross* Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Penerapan Sistem Kaji Ulang Manajemen ... 52
- Gambar 4.31. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 54
- Gambar 4.32. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 55
- Gambar 4.33. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 56
- Gambar 4.34. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 57
- Gambar 4.35. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 58

- Gambar 4.36. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 59
- Gambar 4.37. Pengetahuan Sumber Bahan Haram
(Rhum) ... 61
- Gambar 4.38. Kecermatan atas Informasi Label ... 62
- Gambar 4.39. Sikap terhadap Pengempuk Roti ... 63
- Gambar 4.40. Kecermatan dalam Membeli Bahan Baku ... 64
- Gambar 4.41. Ketegasan Menolak Bahan Baku yang Tidak
Halal ... 65
- Gambar 4.42. Kepedulian terhadap Kehalalan
Hasil Olahan ... 66
- Gambar 4.43. Pernyataan Kepedulian terhadap
Perkembangan Aturan Jaminan Halal ... 67
- Gambar 4.44. Pernyataan Definisi Pangan Halal ... 68
- Gambar 4.45. Bimbingan Produk Halal bagi Karyawan ... 70
- Gambar 4.46. Standar GMP dan HACCP ... 71
- Gambar 4.47. Perusahaan Mengurus Sertifikasi Halal ... 72
- Gambar 4.48. Perusahaan Memiliki Jaminan Kehalalan ... 73
- Gambar 4.49. Perusahaan Berkoordinasi dengan LPPOM
MU ... 174
- Gambar 4.50. Bimbingan Produk Halal bagi Karyawan ... 75
- Gambar 6.1. *Roadmap* Penelitian ... 78
- Gambar 6.2. *Fishbone* Penelitian ... 79



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. Jumlah ini merupakan 13% dari seluruh populasi Muslim di dunia. Dengan total itu, kebutuhan produk halal Indonesia tentunya sangat besar. Ekspor produk-produk halal dari Indonesia ke negara-negara OKI adalah sebesar 10,7%. Ekspor Indonesia ke pasar global hanya sebesar 3,8% (USD 7,6 M). Untuk mengembangkan potensi Indonesia dan memenuhi kebutuhan pasar global, setidaknya diperlukan dua hal. Pertama, pengembangan kawasan khusus yang menghasilkan produk halal. Kedua, Jaminan Produk Halal (JPH) untuk konsumen dalam negeri dan luar negeri.

Kita tahu, Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki populasi penduduk Muslim terbesar di dunia, dan tingkat konsumsi produk-produk halal di Indonesia setiap tahunnya meningkat. Direktur utama 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 dolar AS per tahun dan diprediksi akan naik sebesar 5,2% per tahun dan mencapai 3,2 triliun dolar AS di tahun 2024. Sayangnya, Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia dengan jumlah penduduk Muslim sebesar 299 juta jiwa justru menjadi importir produk halal terbesar di dunia, yang nilainya mencapai 167,9 miliar dolar AS.

Dari data Global Islamic Economy Indicator (GIEI), yang mengukur kekuatan ekonomi syariah pada 73 negara, Indonesia menempati peringkat ke-5 pada 2019/2020 (berdasarkan GIE Report tahun 2019/2020). Peringkat ini mengalami perbaikan dari tahun sebelumnya (2018/2019) yang menempati peringkat ke-10. Dari enam sektor yang dinilai, aspek *halal food*, media dan rekreasi, serta *pharma* dan kosmetik menjadi tiga 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, antara lain: a) penguatan *halal value chain*; b) penguatan keuangan syariah; c) penguatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM); dan d) penguatan ekonomi digital. Sejumlah program utama dalam penguatan *halal value chain* antara lain adalah: a) halal hub daerah; b) sertifikasi halal; c) kampanye halal *lifestyle*; d) insentif investasi; dan e) kerja sama internasional.

Secara universal, Islam mengangkat isu mengenai masalah kesehatan maupun kebersihan, bahkan anjuran memakan makanan dan minuman yang halal, *thayyib*, dan mubarak (Kiptiyah, 2015). Hal ini sesuai dengan firman Allah Swt., yang artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang

halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (QS. Al-Baqarah: 168).

Definisi halal mencakup berbagai aspek halal secara zatnya, yaitu semua makanan yang tidak diharamkan oleh Al-Quran dan hadis. Secara jelas dinyatakan sebagai haram dalam 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. 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.

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 (Jatim), mengatakan bahwa Jawa Timur berperan cukup besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. “Jatim secara nasional memberikan kontribusi 14,57% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan 24,58% PDB di Jawa. Pada tahun 2020, ekonomi secara global, nasional, regional berkontraksi. Jatim mengalami kontraksi sekitar 2,39% yang merupakan angka terkecil di Jawa. Ini artinya, di antara provinsi lain di Pulau Jawa, Jatim berhasil membangun strategi yang baik. Dengan begitu performa ekonomi di Jatim menjadi lebih baik. Sehingga kalau ada kawasan industri halal di Sidoarjo, transformasi industri di Jawa Timur akan semakin cepat, mungkin bisa sampai ke angka 32% atau sampai 35% dan dampaknya ekonomi pertumbuhannya juga

akan meningkat. Kehadiran Halal Industri Park Sidoarjo (HIPS) juga akan mendorong program kawasan industri halal di Jawa Timur. Pemprov Jawa Timur sudah menyiapkan pembinaan-pembinaan, seperti pembinaan sertifikasi halal, fasilitas, dan lain sebagainya.”

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. Kita tahu, jumlah pemeluk Islam di dunia sebanyak 1,9 miliar, dan karena itulah, industri halal memiliki potensi yang sangat besar bagi perkembangan ekspor produk halal di Jawa Timur. Mulai dari makanan dan minuman, pakaian, media dan rekreasi, hingga kosmetik dan farmasi berpotensi untuk menjadi produk halal utama untuk diekspor ke luar negeri yang berpenduduk Islam.

Kesiapan suatu ekosistem dan pembangunan suatu negara diperlukan dalam pengembangan industri halal ke depannya. 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 kemajuan ekonomi di Jawa Timur. Berdasarkan data Global Islamic Economy Rating tahun 2020/2021, Indonesia mengekspor produk halal sejumlah 3,8%, sedangkan mayoritas masyarakat Muslim di Indonesia masih mengonsumsi produk impor sejumlah Rp 169,7 triliun, atau 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 terbuka lapangan pekerjaan yang luas bagi masyarakat Jawa Timur. Jawa Timur berpotensi menjadi pemain industri halal terbesar di Indonesia, bahkan di dunia” (Kominfo.jatimprov.go.id).

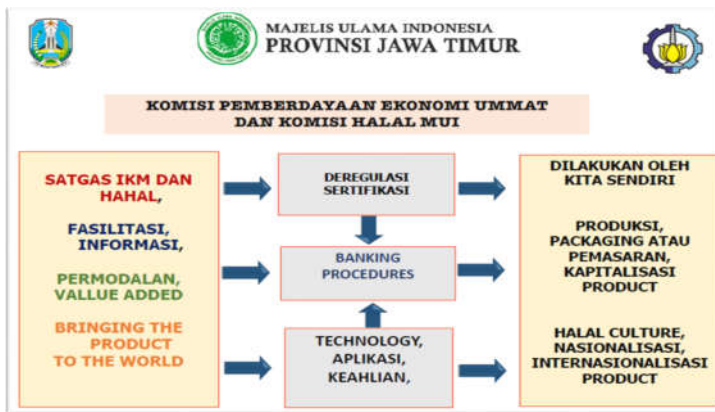
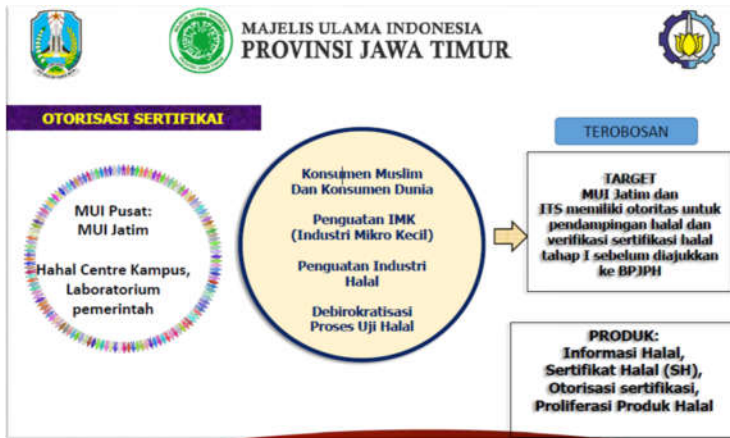
Gubernur Jawa Timur, Khofifah Indar Parawansa mengatakan bahwa MUI Jatim diharapkan bisa menjadi *frontliner* untuk menyiapkan industri *halal food* di Indonesia. Umat Islam di dunia mencapai sekitar 1,9 miliar atau setara 24% dari seluruh penduduk dunia. Namun sayang, Indonesia yang memiliki umat Islam terbesar di dunia ini masih menjadi importir terbesar *halal food*. Selain itu, Indonesia saat ini juga belum masuk 10 besar dunia untuk *halal food*. Karena itulah, pembangunan sentra-sentra industri makanan halal di setiap kabupaten/kota di Jatim bisa menjadi salah satu program strategis MUI Jatim pada masa khidmat 2020-2025. Dalam hal ini, MUI Jatim bisa saling bersinergi 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 *ter-support* dengan kekuatan MUI di provinsi maupun kabupaten/kota. Proses kolaborasi dalam struktur MUI terdapat kiai, santri, dan akademisi. Ini tentu merupakan kekuatan yang lengkap. Format seperti ini akan menjadi penguatan Jatim sebagai lokomotif produsen halal food” (Pripos.id).

Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Jawa Timur juga memiliki data soal produk industri makanan-minuman dan industri kimia serta farmasi dan obat tradisional, di mana prioritas saat ini adalah membuat produk yang dilengkapi sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat, sebagaimana amanat UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan PP Nomor 31 tentang Implementasi Jaminan Produk Halal. Adapun ekspor produk makanan dan minuman Jawa Timur sekitar 17,31% ke negara anggota OKI, sedangkan produk kosmetik sekitar 49,35% diekspor ke negara Muslim. Data perdagangan antar pulau juga menun-

jukkan bahwa 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 Nawa Bhakti Satya berarti sembilan janji kerja untuk berbakti ke Jatim agar mulia. Salah satu Nawa Bhakti Satya yang relevan dengan tema penelitian ini 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. Program ini membuka dialog antar budaya (seni, seniman, dan budayawan). Jatim harmoni, termasuk di dalamnya membangun lingkungan yang harmonis akan membangun hubungan internal umat beragama dan harmoni seni budaya.

Beberapa aspek Jatim Harmoni yang akan kami teliti, yaitu *clean industries* dan *halal tourism*. Said (2021) menyatakan bahwa 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. Peran Majelis Ulama Indonesia

Untuk menunjang paradigma tersebut, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur telah berusaha melakukan pengembangan Kawasan Industri Halal (KIH) untuk 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 atau produk atau jasa unggulan. Jawa Timur memiliki usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang cukup besar dengan persentase 60% industri makanan dan minuman (JNR Kominfo Jatim). Sebaran 40% UMKM



BAB 2:

PERAN KONSEP HALAL TERHADAP PANGAN

2.1. Konsep Pangan Halal

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 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 bagi 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 yang bukan dari zatnya. Contoh makanan yang 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 syariat Islam adalah pangan yang halal zatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, dan halal dalam penyajiannya. Dalam Al-Qur'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. 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 penghidangan 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)

Mengingat pentingnya jaminan kehalalan produk pangan bagi kaum Muslimin, maka 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 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. 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 omzet produksi dan penjualan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produknya. Di samping itu, masyarakat Muslim juga akan lebih merasa tenang dalam membeli dan mengonsumsi produk berlabel halal (Pelu, 2009).



BAB 3:

METODE RISET DASAR

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah di Malang dan sekitarnya, antara lain Batu, Kediri, Pasuruan, Lumajang, dan Blitar. Adapun waktu penelitian ini dilakukan yakni sejak Juni-Oktober 2021.

3.2. Rancangan dan Teknik Sampling Penelitian

Penentuan sampling klasifikasi wilayah menggunakan teknik *sampling probability*. Teknik pengambilan sampel memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Teknik ini meliputi *simple random sampling*. Adapun penentuan sampling budaya halal industri halal adalah melalui *non probability sampling*, yang merupakan teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan yang sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Teknik sampel ini meliputi *purposive sampling* (Moleong, 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 di 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 ini dirancang sebagai penelitian kuantitatif, dengan metode utama kuantitatif dan didukung oleh data kualitatif. 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 di mana suatu data dapat diperoleh (Arikunto, 2002). Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Sumber primer adalah data yang langsung didapat dan diberikan kepada pengumpul data. Sumber primer pertama adalah observasi, di mana peneliti melakukan observasi berpartisipasi (*participant observer*). Kedua, melakukan wawancara, di mana 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 tersebut.

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 dan 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 interpretasi data kuantitatif.

Pendekatan kualitatif meliputi persiapan menyusun rancangan, memilih lapangan, mengurus perizinan, menjajaki dan menilai keadaan, memilih dan memanfaatkan responden. Pemilihan responden 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. Pelaksanaan penelitian ini menggunakan metode deskriptif, yang meliputi observasi, wawancara (Mardalis, 2008), dan dokumentasi (Progo, Kulon, dan Nasional, t.t.).

Metode eksplorasi, yaitu melalui cara *rapid rural appraisal* (RRA). Untuk mengeksplorasi persepsi, diperoleh dengan metode *feedback* (umpan balik) berupa kuesioner. Penentuan responden dalam penelitian ini akan dilakukan dengan menggunakan *simple random sampling* (metode acak sederhana). Besaran sampel yang akan digunakan adalah



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, serta 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 di Jawa timur. Penelitian kualitatif dilakukan untuk menggali informasi lebih dalam dari para informan di lapangan.

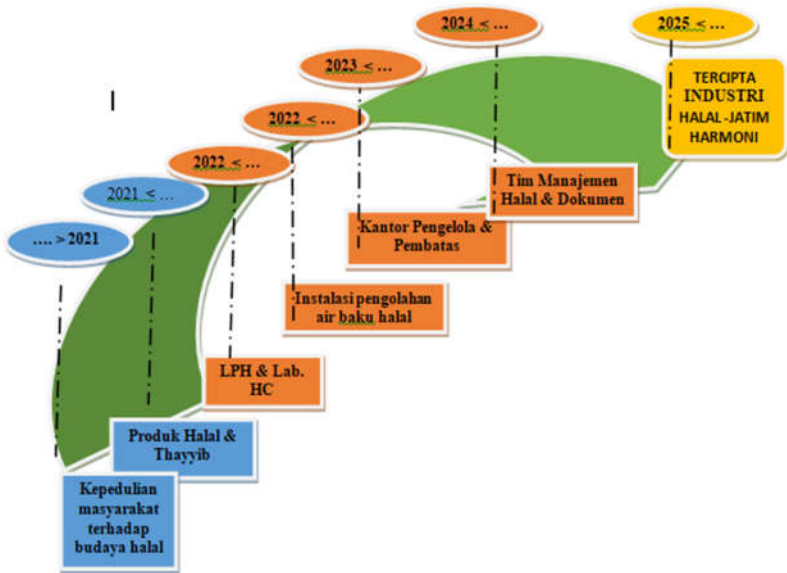
Hasil analisis deskriptif terhadap profil UMKM yang menjadi responden penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM telah memiliki NIB dan PIRT. Ditilik

dari sisi omzet, 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 aturan administrasi usaha dari pemerintah. Pada usaha yang demikian, umumnya bersifat adaptif, tertib, dan siap dengan perkembangan terbaru.

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 dalam melakukan uji laboratorium makanan dan minuman, melakukan kajian budaya dan industri halal pada bidang selain makanan dan minuman, kolaborasi dan elaborasi dengan berbagai pihak—seperti Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Instalasi Pengolahan Air Baku Halal, Kantor Pengelola dan Pembatas, dan Tim Manajemen Halal dan Dokumen—untuk membuat dan merancang miniatur industri halal.

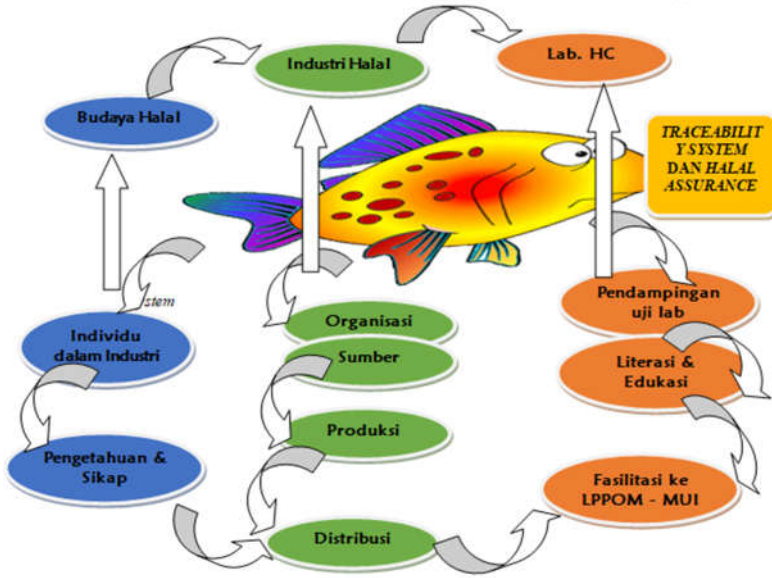
ROADMAP DAN FISHBONE PENELITIAN



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 Peranannya dalam Memajukan UMKM Batik di Kebumen. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia*, Volume 13, Number 1.
- 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.
- 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).
- Gisslen, W. (2012). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons.
- Gunawan, S., Juwari, Aparamarta, H.W., Darmawan, R., dan Rakhmawat, A. 2021. Pendampingan 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, 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.
- Nugraha, F. 2016 “Analisa dan Perancangan Sistem Pemasaran Berbasis E-Commerce untuk Strategi Memanfaatkan E-Commerce Pemasaran Produk UMKM,” Indonesia. *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 (UMKM) di Indonesia. *Jurnal Aspirasi*. Vol. 8, No. 1. Pp. 93-103.
- Prasetyo, Bambang, dan Lina Miftahul Jannah. 2005. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

- Progo, Badan Pusat Statistik Kabupaten Kulon, Temon Dalam Angka Kulon, dan Badan Perencanaan Pembangunan Nasioanal. t.t.
- 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.
- 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.
- Shihab, M. Quraish. 2002. *Tafsir Al-Misbah Vol. 1*. Jakarta: Lentera Hati.
- Tieman, M. and Ghazali, M.C., 2013. Principles in Halal Purchasing. *Journal of Islamic Marketing*.
- 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*. Vol. 1, No.1. pp. 122-142.
- Zakiah, Oni, Aulia Bayu Yushila, dan Maria Theresia YKP. t.t. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

GLOSARIUM

- Halal Value Chain* (Rantai Nilai Halal) : 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 pangan halal pada setiap tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga proses distribusi di pasaran.
- Halal Assurance System* (Sistem Jaminan Halal) : Sistem manajemen terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan produsen dalam rangka menjamin kesinambungan proses produksi halal.
- Halal Hub : Tempat transit produk halal.
- Parsitipatoris : Memberi kesempatan berpartisipasi.
- Halal Tourism* (Pariwisata Halal) : Bagian dari pariwisata yang diberikan terhadap keluarga Muslim berdasarkan aturan Islam.
- Halal Lifestyle* (Gaya Hidup) : Gaya hidup ini merujuk pada salah satu bagian syariat Islam, yakni kewajiban

- Halal) bagi umat Muslim untuk mengonsumsi dan menggunakan segala sesuatu yang sudah terbukti halal.
- Transendental : Menonjolkan hal-hal yang bersifat kerohanian.
- Entrepreneurial Leadership* : Gaya kepemimpinan layaknya seorang pengusaha. Pemimpin berupaya memberi inspirasi pekerja dengan visi tentang apa yang dapat mereka capai bersama.
- Diversifikasi Produk : Usaha yang dilakukan perusahaan untuk penganekaragaman produk atau jasa baru agar sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan.
- Fintech* : Singkatan dari *financial technology*, yakni 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.

INDEX

D

Destilasi 60, 84

Diversifikasi produk 84

E

Entrepreneurial leadership
31, 79

F

Fatwa 71, 84

Fintech 52, 84

H

Halal assurance system 83

Halal hub 2, 83

Halal lifestyle 83

Halal tourism 82, 83

Halal traceability System 8, 83,

Halal value chain 2

P

Preferensi 9

T

Transendental 10

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. Lulus S1 di Fakultas Biologi Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto

pada tahun 1993. Lalu melanjutkan Program Magister Biomedik di Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang, dan lulus tahun 2000. Kemudian melanjutkan ke Program Doktorat Ilmu Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang, lulus tahun 2014. Ia telah mendapatkan beberapa *grant* penelitian dari Kemenristek-dikti dan Kemenag RI. Ia 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 dilakukan pada tahun 2011-2012, mendapat dana hibah skim Penelitian Hibah Bersaing (PHB) selama dua tahun. Ia juga 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 tiga 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. Di samping itu, penulis juga aktif melibatkan mahasiswa baik jurusan biologi maupun kedokteran sebagai tim pohon penelitian. Mahasiswa yang ikut terlibat penelitian di samping 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.

Sejak 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 ketertarikan penulis untuk meneliti Etnoekologi dan Etnomedisin sebagai Penunjang Konservasi Maritim Bangsring Underwater (Bunder) Banyuwangi, dimulai pada tahun 2017 ketika 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 azab neraka.”

Kemudian ia melakukan wawancara dengan pengelola Bangsring, 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*, melalui alamat ini: https://scholar.google.co.id/citations?hl=en&user=Dc_SssIAAAAJ. Penulis bisa dihubungi melalui email: nur_athiroh_mlg@yahoo.co.id dan nour.athiroh@unisma.ac.id. Penulis berharap, buku hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan membawa kemaslahatan bagi umat. Amin.



Eko Noerhayati, lahir di Blitar pada 20 Agustus 1963. 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. Adapun pengalaman di bidang pengabdian, antara lain pernah mendapat 6 hibah pengabdian dari pendanaan Dikti, pemerintah daerah dan Kementerian Sosial. Eko Noerhayati memiliki gelar Ir dan MT di bidang pengairan dan teknik sipil, sebelum meraih gelar doktor di bidang pertanian konsentrasi Sumber Daya Air. Tesis dan disertasinya membahas tentang karakteristik dan pengelolaan daerah aliran sungai yang berhubungan dengan lingkungan dan masyarakat. Eko Noerhayati sangat mendukung dan ikut berperan aktif dalam kegiatan penelitian yang 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 Brawijaya 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. Penulis 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. Ia menyelesaikan Program Ilmu Pemerintahan dari School of Political and International Studies di Flinders University, South Australia melalui beasiswa AusAid. Ia telah menjadi dosen Kopertis Wilayah VII (kini LLDIKTI) pada tahun 1993. Kini

ia 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 juga aktif memperkuat pembenahan tatanan pemerintahan, baik dalam hal rancangan perundang-undangan dan pengembangan ide filosofis pemerintahan yang tepat bagi Indonesia.

Pada tahun 2009, Mas'ud Said dikukuhkan menjadi Guru Besar Ilmu Pemerintahan di Universitas Muhammadiyah Malang, dengan pidato ilmiah “Menggagas Innovative Bureaucracy Pemerintahan Indonesia.” Ia telah menulis beberapa buku soal pemerintahan dan ratusan artikel di berbagai media. Pada tahun 2011-2014, ia bekerja sebagai Asisten Staf Khusus Presiden bidang Pembangunan Daerah dan Otonomi Daerah di Sekretariat Kabinet RI. Pada tahun 2015-2018, ia 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.

Mas'ud Said aktif menulis di media sejak mahasiswa dan tercatat pula sering menerbitkan buku. Buku yang ia 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; serta Birokrasi dan Demokrasi. Selain itu, ia juga aktif meneliti dan menulis jurnal nasional dan internasional.

Ia juga 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 Sumber Daya 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 pada 2018-2023, Ketua Dewan Penyantun Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, dan menjadi jajaran Ketua MUI Jawa Timur pada 2020-2025.

Para pembaca yang hendak membaca artikel ilmiahnya dapat dilihat melalui Google Scholar, melalui alamat ini: <https://scholar.google.com/citations?user=gu3AA6sAAAAJ>. Penulis dapat dihubungi melalui email: masudsaid@yahoo.co.id atau masud.said@unisma.ac.id.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada:

1. Pemerintah Provinsi 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. Dan semua pihak yang telah membantu kegiatan riset dan penyusunan buku ini.