



Implementasi Prinsip Halal Dalam Operasional Ukm Kuliner: Studi Kasus Pecel Ulek Mbah Queen

Dini Vientiany

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Armita Isnaini Munthe

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Fitri Ramadani

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Sindy Aulia Sari

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Alamat: Jl. IAIN No. 1 Sutomo Medan

*Korespondensi penulis: dini1100000167@uinsu.ac.id, aaliasindy875@gmail.com ,
armitaisnainimunthe@gmail.com, ramadanif621@gmail.com*

Abstrak: This study aims to analyze the implementation of halal principles in the operational activities of the culinary MSME Pecel Ulek Mbah Queen and to identify factors influencing its readiness for halal certification. Using a qualitative approach with a case study design, the research employed observation, in-depth interviews, and documentation to examine the use of raw materials, production processes, hygiene practices, and operational management. The findings indicate that the business has applied basic halal principles through careful ingredient selection and relatively clean production practices; however, it lacks formal documentation and systematic identification of halal-critical points as required by the Halal Assurance System. Furthermore, the owner and employees possess limited technical understanding of halal procedures, and supplier verification has not been conducted systematically. The study concludes that Pecel Ulek Mbah Queen has strong potential to achieve halal certification, but improvements are needed in documentation, halal training, workflow structuring, and technical assistance to enable a more systematic and compliant implementation of halal standards.

Keywords : Halal, Culinary MSMEs, Halal Value Chain, Halal Certification

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi prinsip halal dalam operasional UMKM kuliner Pecel Ulek Mbah Queen serta mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kesiapan usaha menuju sertifikasi halal. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus, melibatkan observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memperoleh gambaran mendalam terkait bahan baku, proses produksi, kebersihan, dan manajemen operasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha telah menerapkan prinsip halal secara dasar melalui pemilihan bahan dan praktik produksi yang relatif bersih, namun belum memiliki sistem dokumentasi maupun identifikasi titik kritis halal secara formal sesuai standar Sistem Jaminan Halal. Selain itu, pemahaman pemilik dan karyawan mengenai aspek teknis halal masih terbatas, dan verifikasi pemasok belum dilakukan secara sistematis. Kesimpulan penelitian menyatakan bahwa Pecel Ulek Mbah Queen memiliki potensi untuk mencapai sertifikasi halal, namun diperlukan penguatan dalam dokumentasi, pelatihan halal, penataan alur produksi, dan pendampingan teknis agar implementasi halal dapat berjalan secara terstruktur dan memenuhi standar yang berlaku.

Kata Kunci : Halal, UMKM Kuliner, Sistem Jaminan Halal, Rantai Nilai Halal, Sertifikasi Halal

PENDAHULUAN

Penerapan prinsip halal dalam sektor kuliner telah menjadi perhatian penting dalam perkembangan industri makanan di Indonesia, terutama bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat Muslim terhadap pentingnya jaminan kehalalan produk, UMKM dihadapkan pada tuntutan untuk tidak hanya menyediakan makanan yang lezat dan terjangkau, tetapi juga memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh regulasi nasional. Fenomena ini semakin menegaskan

bawa kepatuhan terhadap prinsip syariah bukan lagi sekadar nilai tambah, melainkan menjadi kebutuhan fundamental dalam menjaga kepercayaan konsumen dan mempertahankan daya saing usaha kuliner (Wicaksono & Lestari, 2020). Dalam konteks ini, implementasi prinsip halal mencakup pemilihan bahan baku, proses produksi, kebersihan, hingga tata kelola usaha yang sesuai dengan nilai-nilai syariah.

Dorongan regulatif untuk memperluas cakupan sertifikasi halal, sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal, juga menempatkan UMKM pada posisi strategis sekaligus menantang. Banyak pelaku usaha mikro yang mengalami hambatan administratif maupun teknis dalam memenuhi ketentuan tersebut, seperti keterbatasan pemahaman tentang Sistem Jaminan Halal (SJH) dan kurangnya kesiapan dokumentasi produksi (Ningrum, 2022; Aziza & Hasan, 2021). Tantangan ini sering diperburuk oleh rendahnya literasi halal di kalangan pelaku UMKM, yang berdampak pada ketidakteraturan proses produksi dan lemahnya dokumentasi yang menjadi dasar audit halal (Rahman & Purnama, 2023). Meski demikian, berbagai penelitian menunjukkan bahwa pelaku UMKM yang berhasil mengimplementasikan SJH secara konsisten cenderung memiliki kualitas produk yang lebih baik dan mampu membangun kepercayaan konsumen secara signifikan.

Berbagai studi juga menegaskan bahwa implementasi prinsip halal memberikan pengaruh positif terhadap keberlanjutan dan daya saing UMKM kuliner. Standar operasional produksi halal mampu meningkatkan efisiensi proses kerja, menjaga konsistensi mutu produk, serta menciptakan nilai diferensiasi yang kuat di pasar yang semakin kompetitif (Alfarizi, 2023; Hariani, 2024). Selain itu, sertifikasi halal telah terbukti meningkatkan minat beli konsumen, terutama pada segmen masyarakat yang sensitif terhadap isu kehalalan dan etika bisnis Islami (Putri & Pujianto, 2024). Dengan demikian, penerapan prinsip halal bukan hanya mematuhi aspek normatif keagamaan, tetapi juga menjadi instrumen strategis dalam memperluas jangkauan pasar dan memperkuat keberlanjutan usaha.

Tidak hanya dari sisi permintaan, perkembangan ekosistem halal nasional juga mendorong UMKM untuk membangun tata kelola produksi yang terintegrasi dan sesuai standar. Kajian tentang rantai nilai halal (halal value chain) menunjukkan bahwa integrasi mulai dari sourcing bahan baku, pengolahan, hingga distribusi memberi kontribusi besar terhadap keamanan pangan dan kepatuhan syariah (Fathurrahman & Dewi, 2020). Namun, beberapa penelitian mengidentifikasi bahwa pelaku UMKM menghadapi kendala operasional seperti keterbatasan akses informasi, rendahnya kemampuan manajerial, serta kurangnya pendampingan teknis dalam implementasi standar halal (Nasution & Lubis, 2021; Intani & Safi, 2022). Kondisi ini menggambarkan perlunya pendekatan pendampingan yang komprehensif agar UMKM mampu menerapkan standar halal secara tepat dan berkelanjutan.

Di sisi lain, meningkatnya peluang pasar halal memberikan insentif ekonomi bagi UMKM untuk memperkuat komitmen syariah dalam kegiatan bisnis mereka. Potensi pasar yang besar, baik di tingkat domestik maupun global, menjadikan produk halal sebagai sektor strategis yang terus berkembang (Elkahfi Editorial Team, 2021). Sejumlah studi juga menggarisbawahi bahwa kesiapan sertifikasi halal yang baik secara langsung berdampak pada peningkatan daya saing UMKM kuliner, terutama dalam menghadapi kompetisi yang semakin ketat di industri makanan dan minuman (Zulfikar & Hanifah, 2023; Rachmawati & Munawar, 2025). Dengan demikian, pemahaman mendalam mengenai implementasi prinsip halal menjadi sangat penting, tidak hanya bagi regulator

atau lembaga sertifikasi, tetapi juga bagi pelaku UMKM yang ingin berkembang dalam ekosistem bisnis yang modern, kompetitif, dan selaras dengan nilai-nilai syariah.

Dalam perkembangannya, penerapan prinsip halal pada UMKM kuliner tidak dapat dipisahkan dari dinamika sosial-ekonomi masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam. Kesadaran konsumen akan pentingnya produk halal semakin meningkat dari waktu ke waktu, bukan hanya karena alasan religius, tetapi juga karena persepsi bahwa produk halal lebih higienis, aman, dan memiliki standar kualitas yang terukur (Maulida & Farah, 2024). Faktor ini memperkuat posisi UMKM kuliner halal sebagai segmen usaha yang memiliki prospek pertumbuhan tinggi, terutama ketika konsumen semakin selektif memilih makanan yang tidak hanyalezat tetapi juga sesuai dengan standar kebersihan dan kehalalan. Dalam konteks inilah UMKM dituntut untuk mampu memenuhi ekspektasi pasar yang terus berkembang, sekaligus mengikuti perkembangan regulasi halal yang semakin sistematis dan terstruktur.

Meski peluangnya sangat besar, proses transisi UMKM menuju operasional yang berbasis halal seringkali menghadapi berbagai hambatan teknis maupun administratif. Studi-studi sebelumnya menegaskan bahwa banyak pelaku UMKM belum sepenuhnya memahami konsep halal-haram secara komprehensif dalam konteks rantai produksi makanan, termasuk identifikasi titik kritis halal, proses penyimpanan, dan potensi kontaminasi silang (Yuliani & Fadhillah, 2020; Sari & Rahmawati, 2021). Pemahaman yang parsial ini dapat menyebabkan ketidaksesuaian dengan standar halal yang berlaku, meskipun pelaku usaha tersebut memiliki niat untuk menjalankan operasional yang sesuai syariah. Selain itu, kurangnya pendampingan juga membuat pelaku UMKM cenderung bekerja berdasarkan pengalaman tradisional, bukan pada standar operasional baku yang terstruktur, sehingga konsistensi mutu dan keamanan produk menjadi tantangan tersendiri.

Dalam situasi demikian, berbagai program pendampingan dan pemberdayaan menjadi intervensi penting untuk meningkatkan kemampuan UMKM dalam mengimplementasikan prinsip halal. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pendampingan sertifikasi halal terbukti mampu meningkatkan kepatuhan UMKM terhadap prosedur halal dan membantu mereka memahami aspek manajerial yang sebelumnya terabaikan, seperti pencatatan bahan baku, kebersihan peralatan, dan kontrol kualitas pada setiap tahap produksi (N. et al., 2023). Pendampingan tidak hanya berperan sebagai bentuk intervensi teknis, tetapi juga menjadi sarana edukasi syariah yang memperkuat kesadaran pelaku usaha tentang pentingnya integritas halal dalam seluruh aktivitas bisnis. Upaya ini semakin relevan mengingat sertifikasi halal tidak hanya dilihat sebagai kewajiban hukum, tetapi juga sebagai modal reputasi yang mampu memperbaiki citra usaha di mata konsumen.

Sementara itu, kebijakan mengenai sertifikasi halal yang bersifat wajib bagi produk pangan semakin mendorong pentingnya kesiapan UMKM dalam menata ulang sistem produksi mereka. Analisis terhadap kesiapan UMKM menunjukkan bahwa tidak sedikit pelaku usaha yang masih berada pada tahap awal pemahaman, sehingga proses adaptasi terhadap standar halal berlangsung lambat dan bertahap (Tamara & Siregar, 2022). Kendala finansial juga menjadi faktor pembatas yang signifikan, terutama dalam pengadaan peralatan baru yang bebas dari kontaminasi silang, penyusunan dokumen pendukung, dan perbaikan tata letak dapur produksi. Namun, beberapa studi terbaru mengungkapkan bahwa peningkatan kesiapan sertifikasi halal sejalan dengan naiknya kualitas produk dan meningkatnya potensi pemasaran, sehingga investasi dalam proses halal dianggap sebagai langkah strategis yang menjanjikan (Zulfikar & Hanifah, 2023).

Selain faktor regulasi dan teknis, keberhasilan implementasi prinsip halal juga dipengaruhi oleh struktur internal UMKM itu sendiri, termasuk kepemimpinan, pola pengambilan keputusan, dan budaya organisasi. UMKM dengan kepemimpinan yang visioner cenderung lebih cepat beradaptasi terhadap tuntutan standar halal dan menetapkan kebijakan internal yang mendukung kepatuhan syariah, mulai dari pemilihan bahan baku, disiplin kebersihan, hingga pengawasan mutu yang ketat (Nurlaila et al., 2022). Pada UMKM kuliner, aspek ini memiliki signifikansi tinggi karena kualitas makanan sangat bergantung pada konsistensi operasional dan integritas pelaku usaha dalam menjaga prinsip halal. Oleh karena itu, implementasi prinsip halal tidak hanya mencerminkan kepatuhan teknis, tetapi juga mencerminkan karakter, etika, dan komitmen pelaku usaha dalam menjalankan bisnis secara bertanggung jawab.

Di tengah meningkatnya perhatian masyarakat terhadap produk halal, pemahaman mendalam mengenai cara UMKM mengintegrasikan prinsip halal ke dalam aktivitas operasionalnya menjadi hal yang penting untuk diteliti lebih lanjut. Hal ini terutama berlaku pada UMKM kuliner tradisional yang masih mempertahankan metode produksi berbasis pengalaman, namun kini dituntut untuk menyesuaikan diri dengan standar halal modern yang lebih terstruktur dan terdokumentasi. Integrasi ini seringkali memerlukan perubahan signifikan dalam rutinitas produksi, mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian. Meskipun tantangannya tidak sedikit, berbagai temuan penelitian menunjukkan bahwa UMKM yang berhasil menerapkan sistem halal dengan baik akan memperoleh manfaat ekonomi dan non-ekonomi yang signifikan, termasuk peningkatan loyalitas konsumen, kepercayaan publik, serta reputasi usaha (Rachmawati & Munawar, 2025).

Dalam konteks persaingan industri kuliner yang semakin ketat, komitmen UMKM terhadap prinsip halal juga menjadi indikator penting dalam mempertahankan keberlanjutan usaha. Implementasi standar halal tidak semata-mata berkaitan dengan aturan keagamaan, melainkan juga dengan kualitas manajemen usaha secara keseluruhan. Penelitian menunjukkan bahwa UMKM yang konsisten menjalankan standar operasional halal memiliki produktivitas lebih stabil, proses kerja lebih efisien, serta tingkat kesalahan produksi yang lebih rendah (Hariani, 2024). Ini membuktikan bahwa prinsip halal bukan hanya kerangka normatif, tetapi juga merupakan sistem tata kelola usaha yang mampu meningkatkan profesionalitas dan akuntabilitas pelaku bisnis, terutama dalam industri kuliner yang sensitif terhadap isu kebersihan dan keamanan pangan.

Di sisi lain, perubahan perilaku dan preferensi konsumen turut mendorong UMKM untuk beradaptasi dengan standar halal yang modern. Konsumen saat ini cenderung mencari produk yang bukan hanya murah dan enak, tetapi juga memiliki sertifikasi dan jaminan kehalalan yang jelas. Kenaikan minat beli pada produk bersertifikasi halal, sebagaimana ditemukan dalam berbagai studi, memperlihatkan bahwa kepercayaan konsumen sangat dipengaruhi oleh transparansi dan kepatuhan pelaku usaha terhadap standar halal (Putri & Pujianto, 2024). Kondisi ini semakin menguatkan posisi sertifikasi halal sebagai salah satu instrumen strategis yang menentukan keberhasilan UMKM dalam menjangkau pasar yang lebih luas, sekaligus memperkuat identitas usaha sebagai bagian dari ekosistem ekonomi syariah.

TINJAUAN PUSTAKA

Teori Halal dan Haram dalam Perspektif Syariah

Teori halal dan haram dalam perspektif syariah merupakan fondasi utama yang membentuk tata kelola pangan bagi umat Muslim. Dalam hukum Islam, halal merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan, sedangkan haram menunjuk pada hal-hal yang

dilarang berdasarkan Al-Qur'an dan Hadis. Dalam konteks pangan dan kuliner, prinsip halal tidak hanya menyangkut jenis bahan makanan, tetapi juga meliputi seluruh proses yang terlibat dalam produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian. Prinsip ini menekankan bahwa kehalalan suatu produk dapat berubah apabila terjadi kontaminasi silang dengan bahan yang haram atau najis dalam proses produksi. Hal ini sesuai dengan temuan bahwa banyak UMKM masih menghadapi hambatan pemahaman terkait titik kritis halal dan tata kelola produksi yang sesuai syariah (Yuliani & Fadhillah, 2020), sehingga implementasi prinsip halal seringkali memerlukan pemahaman komprehensif, bukan hanya pada aspek bahan baku, tetapi juga alur kerja yang terstandar.

Dalam teori syariah, konsep halal juga selalu dikaitkan dengan prinsip thayyib, yaitu baik, bersih, aman, dan bermanfaat. Artinya, makanan tidak hanya harus halal dari sisi hukum, tetapi juga memenuhi standar kualitas dan higienitas. Perspektif ini menjadi semakin relevan pada industri kuliner modern, khususnya UMKM, yang dituntut untuk memenuhi ekspektasi konsumen terhadap kebersihan dan keamanan pangan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar halal dan thayyib secara bersamaan dapat meningkatkan mutu produk serta kepercayaan konsumen (Rahman & Purnama, 2023; Putri & Pujiyanto, 2024). Konsep ini menempatkan prinsip halal sebagai kerangka operasional yang menyeluruh, bukan sekadar label, melainkan sistem yang memastikan produk bebas dari potensi bahaya dan diproduksi secara etis. Dengan demikian, teori halal-haram membuka pemahaman bahwa syariah memiliki standar tinggi dan terukur dalam aspek pangan, yang secara tidak langsung mendukung kualitas dan integritas usaha kuliner.

Selain itu, teori halal dan haram juga menekankan pentingnya niat serta integritas pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk. Prinsip ini tercermin dalam tuntunan syariah bahwa setiap proses bisnis harus dijalankan secara jujur, bertanggung jawab, dan menghindari unsur manipulasi yang dapat merugikan konsumen. Pada UMKM kuliner, nilai ini diterapkan melalui komitmen menjaga proses produksi tetap bersih, memastikan bahan baku berasal dari sumber yang terpercaya, dan menghindari praktik yang meragukan. Penelitian mengenai UMKM berbasis syariah menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap prinsip halal tidak dapat dilepaskan dari kesadaran etis dan nilai religius pelaku usaha (Nurlaila et al., 2022), sementara studi lain menegaskan bahwa integritas halal akan menjadi lebih kuat apabila didukung oleh sistem jaminan halal yang terstruktur (Sari & Rahmawati, 2021). Oleh karena itu, teori halal dan haram tidak hanya berfungsi sebagai norma keagamaan, tetapi juga sebagai pedoman etika bisnis yang membentuk karakter dan perilaku pelaku UMKM dalam mengelola usaha kuliner yang aman, bersih, dan sesuai nilai-nilai Islam.

Sistem Jaminan Halal (SJH) dan Implementasinya pada UMKM

Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan seperangkat mekanisme terstruktur yang dirancang untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi suatu produk berjalan sesuai dengan ketentuan halal. SJH tidak hanya memfokuskan pada aspek bahan baku dan final product, tetapi juga mencakup kebijakan internal, pembentukan tim manajemen halal, proses audit internal, pengawasan titik kritis halal, pemeliharaan fasilitas, serta dokumentasi yang sistematis. Pada tingkat UMKM, implementasi SJH menjadi instrumen penting karena membantu pelaku usaha beralih dari pola kerja tradisional menuju sistem yang lebih terstandar dan dapat diaudit. Penelitian menunjukkan bahwa banyak UMKM kuliner masih berada pada tahap awal pemahaman SJH dan cenderung mengandalkan pengalaman, bukan prosedur baku (Yuliani & Fadhillah, 2020). Akibatnya, konsistensi

proses produksi seringkali belum terjaga, terutama dalam aspek identifikasi bahan, pengawasan kontaminasi silang, dan penataan dapur produksi. Kondisi ini menegaskan pentingnya SJH sebagai panduan terstruktur dalam menjaga integritas proses halal pada UMKM.

Implementasi SJH pada UMKM juga dipengaruhi oleh kemampuan pelaku usaha dalam memahami kewajiban sertifikasi halal, dokumentasi prosedural, dan pengelolaan bahan baku sesuai standar syariah. Beberapa penelitian menemukan bahwa keterbatasan literasi halal dan minimnya pelatihan teknis menjadi penyebab utama tidak optimalnya penerapan SJH (Sari & Rahmawati, 2021; Nasution & Lubis, 2021). Tantangan lainnya ialah kurangnya fasilitas produksi yang memadai untuk memastikan pemisahan peralatan, kebersihan, serta alur produksi yang sesuai standar halal. Namun, penelitian terbaru menunjukkan bahwa pendampingan dalam bentuk edukasi dan asistensi teknis dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya dokumentasi dan proses sistematis dalam SJH (N. et al., 2023). Melalui proses pendampingan tersebut, UMKM menjadi lebih siap dalam memenuhi audit halal dan mendapatkan sertifikasi yang diperlukan, sekaligus meningkatkan kualitas dan keamanan produk mereka.

Meskipun berbagai hambatan masih ditemui, implementasi SJH terbukti memberikan dampak positif terhadap keberlanjutan dan daya saing UMKM kuliner. Beberapa studi mengungkapkan bahwa UMKM yang menerapkan SJH secara konsisten memiliki kualitas produk yang lebih stabil, proses produksi lebih efisien, dan tingkat kepercayaan konsumen yang lebih tinggi (Alfarizi, 2023; Putri & Pujiyanto, 2024). Selain memberikan jaminan kehalalan produk, SJH turut memperkuat citra usaha sebagai entitas yang profesional dan bertanggung jawab dalam menjalankan prinsip syariah. Bahkan, penelitian yang menyoroti pengembangan UMKM berbasis syariah menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan SJH seringkali dipengaruhi oleh komitmen pemilik usaha dalam menjaga integritas halal dan mematuhi standar produksi yang telah ditetapkan (Nurlaila et al., 2022). Dengan demikian, SJH tidak hanya menjadi alat pengawasan, tetapi juga menjadi kerangka strategis yang membantu UMKM membangun fondasi bisnis yang sesuai syariah, berkelanjutan, dan kompetitif di tengah persaingan industri kuliner.

Teori Kepatuhan (Compliance Theory) dalam Konteks Regulasi Halal

Teori Kepatuhan (Compliance Theory) pada dasarnya menjelaskan bagaimana individu atau organisasi mematuhi aturan yang ditetapkan otoritas, baik karena dorongan internal berupa kesadaran moral maupun karena faktor eksternal seperti tekanan hukum, norma sosial, atau insentif ekonomi. Dalam konteks regulasi halal di Indonesia, teori ini menjadi relevan karena kewajiban sertifikasi halal menuntut setiap pelaku UMKM untuk menyesuaikan proses bisnis mereka dengan standar yang ditetapkan oleh pemerintah melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM masih menghadapi tantangan dalam memenuhi kewajiban ini, terutama karena keterbatasan pemahaman tentang persyaratan administrasi, titik kritis halal, dan prosedur audit (Ningrum, 2022; Aziza & Hasan, 2021). Hal ini menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan pelaku UMKM tidak hanya bergantung pada aturan formal, tetapi juga pada kesiapan mental, pengetahuan, dan persepsi mereka mengenai manfaat serta konsekuensi dari penerapan regulasi halal.

Dalam perspektif teori kepatuhan, faktor-faktor yang memengaruhi kepatuhan dapat dibedakan menjadi normative compliance (kepatuhan karena keyakinan dan kesadaran) serta instrumental compliance (kepatuhan karena dorongan eksternal). Pada UMKM kuliner, kepatuhan normatif tercermin dalam komitmen pelaku usaha untuk

menjalankan prinsip syariah secara konsisten sebagai bentuk tanggung jawab moral kepada konsumen. Studi menunjukkan bahwa UMKM yang memiliki kesadaran syariah yang kuat lebih cenderung menerapkan standar halal dalam setiap tahapan produksi, meskipun belum memiliki sertifikasi formal (Nurlaila et al., 2022). Sebaliknya, kepatuhan instrumental muncul ketika pelaku UMKM merasa bahwa sertifikasi halal dapat memberikan manfaat ekonomi, meningkatkan kredibilitas usaha, atau memenuhi tuntutan pasar. Penelitian berbasis perilaku konsumen menunjukkan bahwa sertifikasi halal berdampak signifikan terhadap minat beli dan kepercayaan masyarakat, sehingga menjadi insentif yang kuat bagi UMKM untuk patuh pada regulasi halal (Putri & Pujiyanto, 2024).

Selain itu, teori kepatuhan menekankan peran penting pendampingan, edukasi, dan penegakan aturan dalam meningkatkan tingkat kepatuhan organisasi. Hal ini sejalan dengan temuan bahwa banyak UMKM kuliner belum siap memenuhi kewajiban sertifikasi halal karena kurangnya literasi halal, kemampuan administratif, serta pemahaman tentang sistem jaminan halal (Sari & Rahmawati, 2021; Tamara & Siregar, 2022). Intervensi berupa bimbingan teknis dan pendampingan terbukti efektif mendorong UMKM untuk memahami prosedur, memperbaiki tata kelola produksi, serta mempersiapkan dokumen yang diperlukan, sehingga meningkatkan kesiapan mereka terhadap sertifikasi (N. et al., 2023). Dengan demikian, dalam konteks regulasi halal, Teori Kepatuhan memberikan kerangka analitis yang menjelaskan bahwa keberhasilan implementasi kebijakan tidak hanya bertumpu pada kejelasan aturan, tetapi juga pada kesadaran pelaku UMKM, akses terhadap informasi, kemampuan teknis, serta dukungan institusi dalam membantu proses adaptasi terhadap regulasi tersebut.

Teori Rantai Nilai Halal (Halal Value Chain)

Teori Rantai Nilai Halal (Halal Value Chain) menegaskan bahwa kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh kondisi akhir produk, tetapi oleh seluruh rangkaian proses dalam rantai produksi dan distribusinya. Dalam perspektif ini, kehalalan dipandang sebagai hasil dari interaksi sistematis antara berbagai komponen yang saling terkait, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi kepada konsumen. Pada industri kuliner, konsep ini menunjukkan bahwa UMKM tidak hanya bertanggung jawab memastikan bahan baku yang digunakan bersertifikasi halal, tetapi juga harus mengelola proses produksi dengan hati-hati untuk menghindari kontaminasi silang serta menjaga kebersihan dan kualitas produk. Penelitian terkait rantai nilai halal pada pelaku usaha kuliner menegaskan bahwa konsistensi dalam menjaga setiap titik kritis halal sangat berpengaruh terhadap integritas dan kepercayaan konsumen (Fathurrahman & Dewi, 2020). Dengan demikian, halal value chain berfungsi sebagai kerangka kerja komprehensif untuk memastikan seluruh aspek produksi memenuhi standar syariah secara konsisten.

Dalam praktiknya, penerapan halal value chain pada UMKM kuliner menghadapi sejumlah tantangan, terutama terkait pemahaman teknis dan kemampuan dalam menjaga standar operasional. Banyak UMKM masih mengandalkan metode produksi tradisional yang belum sepenuhnya terintegrasi dengan standar halal modern, baik dari sisi dokumentasi maupun pengawasan titik kritis. Sebagai contoh, beberapa penelitian mengungkapkan bahwa pelaku UMKM seringkali belum mampu mengidentifikasi bahan berisiko, belum memisahkan peralatan secara optimal, dan belum menerapkan standar kebersihan yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi silang (Nasution & Lubis, 2021; Yuliani & Fadhillah, 2020). Kondisi ini memperlihatkan bahwa penerapan halal value chain menuntut perubahan budaya kerja dan peningkatan keterampilan pelaku usaha. Tanpa pemahaman yang memadai terhadap alur proses halal, UMKM cenderung

mengalami hambatan dalam menjaga konsistensi kehalalan produk, terutama di tengah perkembangan regulasi halal yang semakin ketat dan terstandar.

Meski demikian, sejumlah penelitian menunjukkan bahwa implementasi halal value chain memberikan dampak signifikan terhadap daya saing dan keberlanjutan UMKM. Dengan memastikan bahwa seluruh tahapan produksi dan distribusi berjalan sesuai prinsip halal, UMKM dapat meningkatkan kualitas produk serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap integritas usaha mereka. Penerapan rantai nilai halal juga mendorong UMKM untuk mengadopsi sistem kerja yang lebih profesional dan terdokumentasi, yang pada akhirnya meningkatkan efisiensi operasional dan kemampuan bersaing di pasar kuliner yang kompetitif (Alfarizi, 2023; Putri & Pujianto, 2024). Selain itu, penelitian tentang UMKM berbasis syariah menunjukkan bahwa pelaku usaha yang memahami dan menerapkan tidak hanya aturan halal, tetapi juga nilai-nilai etis dalam setiap rantai produksi, cenderung memiliki tingkat loyalitas konsumen yang lebih tinggi dan reputasi usaha yang lebih kuat (Nurlaila et al., 2022). Oleh karena itu, teori halal value chain menjadi kerangka penting dalam menganalisis keberhasilan UMKM dalam mempertahankan integritas halal sekaligus meningkatkan keberlanjutan usaha di tengah tantangan industri kuliner modern.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus untuk menggambarkan secara mendalam implementasi prinsip halal dalam operasional UMKM kuliner. Desain studi kasus dipilih agar peneliti dapat memahami proses yang terjadi secara nyata pada UMKM Pecel Ulek Mbah Queen sebagai objek utama.

Populasi penelitian adalah pelaku UMKM kuliner, sementara sampel ditentukan secara purposive, yaitu UMKM yang menerapkan prinsip halal dan bersedia memberikan data. Pecel Ulek Mbah Queen dipilih karena memenuhi karakteristik yang relevan dengan fokus penelitian. Informan penelitian meliputi pemilik usaha, karyawan, dan pihak lain yang terkait dengan proses produksi.

Pengukuran dilakukan untuk melihat sejauh mana prinsip halal diterapkan dalam aspek bahan baku, proses produksi, peralatan, kebersihan, dan dokumentasi. Pengukuran dilakukan melalui pengamatan langsung dan penilaian terhadap alur kerja serta prosedur yang berlangsung di lokasi.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk melihat kondisi produksi, wawancara untuk menggali pemahaman dan praktik pelaku usaha, serta dokumentasi untuk memperkuat temuan.

Model penelitian yang digunakan memetakan alur input–proses–output dalam produksi makanan, sehingga membantu mengidentifikasi titik kritis halal. Model ini menjadi pedoman dalam menentukan aspek-aspek yang diamati selama penelitian.

Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Teknik triangulasi digunakan untuk meningkatkan keabsahan data dengan membandingkan temuan dari berbagai sumber.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1 Kondisi Aktual UMKM Pecel Ulek Mbah Queen

Hasil observasi menunjukkan bahwa Pecel Ulek Mbah Queen merupakan UMKM kuliner tradisional yang telah beroperasi secara stabil dan memiliki pelanggan tetap

di wilayah operasionalnya. Usaha ini menerapkan konsep kuliner rumahan dengan menu utama pecel dan hidangan pendamping lainnya. Kegiatan produksi dilakukan pada skala kecil dengan struktur organisasi sederhana yang terdiri dari pemilik usaha dan beberapa karyawan harian. Proses produksi berlangsung setiap hari, dengan bahan baku yang diperoleh dari pemasok lokal. Dalam praktiknya, sebagian prosedur kebersihan dan pengolahan sudah dijalankan secara konsisten, meskipun belum seluruhnya terdokumentasi secara formal sesuai standar halal.

2 Penerapan Prinsip Halal pada Tahapan Produksi

Penelitian menemukan bahwa implementasi prinsip halal telah dilakukan dalam beberapa aspek penting, terutama terkait pemilihan bahan baku dan cara pengolahan. Bahan seperti sayuran, bumbu, dan lauk diperoleh dari pemasok yang dianggap aman dan sesuai nilai syariah oleh pemilik usaha. Meski demikian, belum ada sistem verifikasi formal terhadap pemasok untuk memastikan status halal bahan secara administratif. Dalam proses pengolahan, pemisahan alat masak antara bahan mentah dan matang sudah dilakukan, namun beberapa titik kritis seperti potensi kontaminasi silang pada peralatan atau area penyimpanan masih memerlukan penataan ulang untuk memenuhi standar Sistem Jaminan Halal (SJH). Secara umum, praktik produksi berjalan sesuai nilai syariah, tetapi belum terstruktur dalam bentuk SOP halal yang baku.

3 Manajemen Operasional dan Kebersihan

Dari hasil observasi lapangan, kebersihan area produksi cukup terjaga, baik pada lantai, peralatan, maupun tempat pengolahan. Karyawan menunjukkan kedisiplinan dalam mencuci peralatan dan menjaga sanitasi dasar. Namun, penelitian menemukan bahwa tata letak dapur tidak sepenuhnya mendukung alur kerja halal karena area pencucian, pengolahan, dan penyimpanan belum dipisahkan secara jelas. Selain itu, beberapa alat masak digunakan untuk berbagai keperluan tanpa pencatatan atau label khusus. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun kebersihan terjaga, standar halal yang menuntut pemetaan titik kritis lebih rinci masih perlu ditingkatkan. Tidak ditemukan penggunaan bahan yang dilarang, tetapi tata kelola kebersihan masih memerlukan sistem dokumentasi dan pengawasan lebih formal.

4 Sumber Daya Manusia dan Pemahaman Halal

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pemilik usaha memiliki pemahaman yang cukup baik mengenai prinsip halal secara umum, tetapi pengetahuan teknis mengenai SJH masih terbatas. Pemilik menyadari pentingnya menjaga kehalalan produk, namun belum mengetahui secara lengkap prosedur administratif sertifikasi halal, termasuk audit, pencatatan, dan persyaratan dokumen. Karyawan pada umumnya mengikuti instruksi pemilik, namun tidak memiliki pemahaman mendalam mengenai titik kritis halal. Penelitian menemukan bahwa belum dilakukan pelatihan halal secara formal kepada karyawan. Kondisi ini berdampak pada praktik operasional yang berjalan berdasarkan kebiasaan, bukan standar halal terstruktur.

5 Proses Pengadaan dan Alur Bahan Baku

Pengadaan bahan baku dilakukan melalui pemasok lokal yang setiap hari mengirimkan kebutuhan produksi. Pemilik memilih pemasok berdasarkan kepercayaan dan pengalaman, namun tidak memiliki mekanisme pengecekan sertifikat halal atau label resmi. Beberapa bahan seperti kacang tanah, minyak goreng, dan bumbu kemasan diperoleh dari toko grosir, tetapi belum seluruhnya tercatat dalam daftar pemasok halal. Dari sisi manajemen rantai nilai, proses ini memenuhi kebutuhan operasional, tetapi belum sepenuhnya selaras dengan konsep halal value

chain yang mengharuskan identifikasi dan verifikasi seluruh bahan baku secara sistematis. Potensi risiko kehalalan pada bahan kemasan masih ada meskipun dalam praktiknya bahan tersebut tidak diragukan oleh pelaku usaha.

6 Kesiapan Dokumentasi dan Administrasi Halal

Penelitian menunjukkan bahwa usaha belum memiliki dokumentasi internal yang menjadi bagian dari Sistem Jaminan Halal, seperti daftar bahan, daftar pemasok, alur proses produksi, atau catatan pemeriksaan kebersihan. Pemilik usaha mengakui bahwa sebagian besar prosedur dilakukan secara lisan dan berdasarkan pengalaman. Kondisi ini menyebabkan usaha belum siap sepenuhnya untuk mengikuti proses sertifikasi halal tanpa adanya pendampingan. Ketidaksiapan dokumentasi bukan karena kurangnya komitmen, melainkan karena kurangnya pengetahuan teknis dan belum adanya kebiasaan membuat pencatatan formal.

7 Kondisi Pasar dan Respon Konsumen

Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa pelanggan Pecel Ulek Mbah Queen memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi terhadap kualitas makanan yang disajikan. Konsumen merasa nyaman karena menu yang disajikan adalah makanan tradisional dengan bahan dasar sayuran dan bumbu rumahan. Sebagian besar konsumen menganggap produk aman dan halal, meskipun usaha tersebut belum memiliki sertifikasi halal. Ini menunjukkan adanya peluang besar bagi usaha untuk memperkuat citra halal melalui sertifikasi formal, yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen sekaligus memperluas segmen pasar. Dengan meningkatnya tren konsumsi produk halal, usaha ini memiliki posisi yang baik untuk berkembang.

8 Analisis Kelayakan Usaha dari Perspektif Halal

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pecel Ulek Mbah Queen telah menerapkan prinsip halal dalam praktik dasar, tetapi belum terorganisasi dalam sistem halal yang formal. Dari sisi operasional, usaha ini layak untuk dikembangkan karena memiliki pasar yang stabil, proses produksi yang relatif sederhana, dan menu yang tidak kompleks sehingga memudahkan penerapan halal. Namun, untuk memenuhi standar sertifikasi halal, usaha membutuhkan penyesuaian pada aspek dokumentasi, pemetaan titik kritis, penataan dapur, serta verifikasi bahan baku. Kelayakan dari sisi halal tergolong moderately feasible, dengan catatan perlu adanya pendampingan dan pembentahan sistem manajemen.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal pada Pecel Ulek Mbah Queen telah dilakukan secara dasar melalui pemilihan bahan baku yang dianggap aman dan proses pengolahan yang relatif bersih. Namun, usaha ini belum memiliki sistem dokumentasi maupun identifikasi titik kritis halal secara formal. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Yuliani & Fadhillah (2020) yang menyatakan bahwa sebagian besar UMKM kuliner memahami halal pada level bahan, tetapi belum pada level proses dan sistematisasi. Ketiadaan dokumentasi juga memperkuat temuan Sari & Rahmawati (2021) bahwa UMKM pangan cenderung mengandalkan kebiasaan kerja tanpa standar baku, sehingga implementasi halal belum dapat dipertanggungjawabkan secara administratif. Dengan demikian, kondisi Pecel Ulek Mbah Queen menggambarkan pola umum UMKM yang telah menjalankan praktik halal secara intuitif, tetapi belum memenuhi standar Sistem Jaminan Halal (SJH).

Temuan terkait keterbatasan pemahaman pemilik dan karyawan terhadap aspek teknis halal juga sejalan dengan penelitian Rahman & Purnama (2023) yang menemukan bahwa literasi halal pelaku UMKM masih rendah, sehingga berdampak pada

ketidaksesuaian prosedur dengan standar syariah. Pemilik usaha memiliki komitmen moral terhadap halal, namun komitmen tersebut belum didukung pengetahuan teknis mengenai sertifikasi dan audit halal. Kondisi ini diperkuat oleh temuan Nurlaila et al. (2022) bahwa kesadaran syariah pelaku UMKM memengaruhi keputusan untuk menerapkan prinsip halal, tetapi keterbatasan pemahaman membuat implementasinya tidak berjalan maksimal. Dengan demikian, perbedaan antara kesadaran dan implementasi menjadi masalah utama yang juga ditemukan pada kasus penelitian ini.

Dari sisi operasional, hasil penelitian memperlihatkan bahwa Pecel Ulek Mbah Queen telah menjaga kebersihan dan pemisahan dasar antara bahan mentah dan matang, namun belum sepenuhnya memenuhi standar halal value chain. Hal ini konsisten dengan penelitian Nasution & Lubis (2021) yang menyatakan bahwa banyak UMKM belum mampu mengelola potensi kontaminasi silang karena keterbatasan fasilitas dan peralatan. Ketiadaan verifikasi pemasok juga menunjukkan belum terbentuknya rantai nilai halal yang kuat, padahal penelitian Fathurrahman & Dewi (2020) menekankan pentingnya integrasi halal sejak pengadaan bahan hingga penyajian. Dalam konteks ini, kondisi Pecel Ulek Mbah Queen memperlihatkan bahwa implementasi halal value chain memerlukan dukungan pengetahuan dan fasilitas tambahan agar dapat diterapkan secara menyeluruh.

Dari perspektif Teori Kepatuhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik usaha lebih banyak berada pada tahap normative compliance karena menjalankan prinsip halal berdasarkan keyakinan pribadi, bukan karena dorongan administrasi atau regulasi. Temuan ini selaras dengan Nurlaila et al. (2022) yang menyatakan bahwa banyak UMKM menjalankan bisnis secara etis dan syariah berdasarkan nilai moral, bukan kewajiban hukum. Namun, penelitian ini juga memperlihatkan bahwa pelaku UMKM belum merasakan manfaat instrumental dari sertifikasi halal, berbeda dengan temuan Putri & Pujiyanto (2024) yang menyatakan bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan minat beli konsumen secara signifikan. Dengan demikian, perbedaan ini menunjukkan adanya kesenjangan informasi antara potensi manfaat halal dan persepsi pelaku UMKM, sehingga menurunkan motivasi mereka untuk mengikuti sertifikasi.

Temuan tentang kesiapan dokumentasi dan administrasi halal menunjukkan bahwa UMKM masih kesulitan memenuhi persyaratan sertifikasi formal. Kondisi ini sejalan dengan penelitian Ningrum (2022) dan Aziza & Hasan (2021), yang keduanya menyimpulkan bahwa kendala administratif merupakan hambatan terbesar bagi UMKM dalam mengikuti regulasi halal. Ketidaksiapan dokumentasi pada Pecel Ulek Mbah Queen memperkuat pernyataan Tamara & Siregar (2022) bahwa UMKM membutuhkan pendampingan intensif agar dapat menyesuaikan diri dengan kewajiban halal tahun-tahun mendatang. Dengan demikian, penelitian ini mendukung temuan sebelumnya bahwa pendampingan menjadi faktor penting untuk meningkatkan kepatuhan UMKM terhadap sertifikasi halal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pecel Ulek Mbah Queen telah melaksanakan prinsip halal dalam praktik dasar operasionalnya, terutama dalam pemilihan bahan baku yang dianggap aman dan proses pengolahan yang dijalankan secara bersih. Namun, implementasi tersebut masih bersifat intuitif dan belum terstruktur dalam bentuk sistem yang terdokumentasi seperti yang disyaratkan oleh Sistem Jaminan Halal (SJH). Pemahaman pemilik dan karyawan mengenai prosedur halal teknis masih terbatas, sehingga beberapa titik kritis seperti potensi kontaminasi silang, verifikasi pemasok, dan pemisahan fasilitas belum sepenuhnya terpenuhi. Temuan ini menunjukkan bahwa usaha

berada pada tahap awal implementasi halal yang membutuhkan penguatan dari sisi sistem, dokumentasi, dan literasi halal agar mampu memenuhi standar sertifikasi halal secara formal.

Selain itu, kondisi operasional yang stabil, kebersihan dasar yang terjaga, serta tingginya kepercayaan pelanggan menunjukkan bahwa UMKM ini memiliki potensi besar untuk berkembang dalam ekosistem industri halal. Namun, kesenjangan informasi mengenai manfaat sertifikasi halal dan rendahnya kesiapan administratif menjadi faktor utama yang menghambat proses sertifikasi. Hal ini menegaskan pentingnya pendampingan dan edukasi kepada pelaku usaha agar mereka memahami manfaat strategis sertifikasi halal, baik dari sisi kepercayaan konsumen maupun daya saing usaha. Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa Pecel Ulek Mbah Queen tergolong layak untuk diarahkan menuju sertifikasi halal, tetapi memerlukan penataan ulang sistem operasional dan dokumentasi agar sesuai dengan standar yang ditetapkan regulasi.

Berdasarkan hasil penelitian, beberapa saran dapat diajukan. Pertama, UMKM perlu segera membangun dokumentasi dasar seperti daftar bahan baku, daftar pemasok, alur proses produksi, serta prosedur kebersihan untuk memperkuat kesiapan SJH. Langkah ini dapat dimulai secara sederhana dan bertahap agar tidak membebani operasional harian. Kedua, pelaku usaha perlu mengikuti pelatihan halal untuk meningkatkan pemahaman teknis mengenai titik kritis halal, penggunaan peralatan, serta manajemen dapur halal. Pelatihan ini penting untuk mengurangi risiko kesalahan operasional dan meningkatkan konsistensi praktik halal. Ketiga, perlu dilakukan verifikasi pemasok dan bahan baku untuk memastikan seluruh input produksi benar-benar memenuhi standar halal. Pemilik usaha dapat mulai mencatat pemasok, memilih produk berlabel halal, dan menghindari bahan yang berpotensi meragukan. Keempat, pendampingan dari lembaga halal atau pemerintah daerah sangat dianjurkan agar proses sertifikasi dapat dilakukan dengan lebih mudah dan terarah.

Dengan penerapan langkah-langkah tersebut, Pecel Ulek Mbah Queen berpeluang besar untuk meningkatkan kualitas operasionalnya dan memperoleh kepercayaan konsumen yang lebih luas. Penguatan implementasi prinsip halal bukan hanya menjadi kewajiban regulatif, tetapi juga strategi bisnis yang dapat meningkatkan keberlanjutan dan daya saing usaha di tengah tren konsumsi produk halal yang terus meningkat. Penataan yang tepat dan terarah akan membantu UMKM ini bertransformasi dari praktik halal intuitif menuju operasional halal yang sistematis dan tersertifikasi.

DAFTAR PUSTAKA

Ningrum, R. T. P. (2022). Problematika kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar: Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, 6(1), 43–58.

N., A. S. K., Ulum, B., Noviansyah, A., Tiyani, A., P., A. E., & Fikriyah, A. (2023). Mengoptimalkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah dan meningkatkan kepercayaan konsumen melalui pendampingan sertifikasi label halal pada UMKM. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 589–594.

Alfarizi, M. (2023). Kinerja berkelanjutan UMKM kuliner Indonesia dalam implementasi standar operasional halal. *Jurnal FE UNU Yogyakarta (J-FINE)*, 4(2), 112–124.

Hariani, D. (2024). Peningkatan produktivitas dan daya saing UMKM makanan halal di Indonesia. *Ileka: Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, 13(1), 55–64.

Nurlaila, N., Nasution, Y. S. J., Hermain, H., & Silalahi, P. R. (2022). Pengembangan UMKM kuliner berbasis syariah: Studi kasus di Sumatera Barat. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3793–3802.

Putri, I. A., & Pujiyanto. (2024). Analisis dampak sertifikasi halal terhadap minat beli produk UMKM: Tinjauan literatur dan studi empiris. *JUMANSI: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi Medan*, 7(1), 14–25.

Elkahfi Editorial Team. (2021). Potensi pasar UMKM halal dalam perekonomian Indonesia. *Elkahfi: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 3(2), 210–220.

Intani, A., & Safi, F. (2022). Implementasi standar operasional halal pada UMKM kuliner: Faktor pendorong dan penghambat. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 8(1), 33–42.

Rachmawati, S., & Munawar, A. (2025). Sertifikasi halal dan daya saing UMKM kuliner di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi (JUMANSI)*, 8(1), 77–89.

Yuliani, R., & Fadhillah, N. (2020). Tantangan penerapan sistem jaminan halal bagi UMKM pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 152–161.

Sari, N. P., & Rahmawati, F. (2021). Implementasi sistem jaminan halal pada UMKM pangan di Indonesia. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah*, 6(2), 245–258.

Zulfikar, R., & Hanifah, M. (2023). Strategi peningkatan kesiapan sertifikasi halal bagi pelaku UMKM sektor kuliner. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, 10(1), 85–98.

Wicaksono, A. R., & Lestari, N. D. (2020). Peranan sertifikasi halal dalam meningkatkan kepercayaan konsumen pada produk UMKM. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(2), 131–140.

Aziza, S., & Hasan, M. (2021). Analisis persepsi pelaku UMKM terhadap kewajiban sertifikasi halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 4(1), 50–62.

Tamara, Y., & Siregar, D. (2022). Kesiapan UMKM menghadapi kewajiban sertifikasi halal 2024. *Jurnal Pengembangan UMKM Indonesia*, 2(3), 178–188.

Fathurrahman, M., & Dewi, R. (2020). Halal value chain dalam usaha kuliner mikro: Studi pada pelaku UMKM Jawa Barat. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 9(1), 64–72.

Rahman, A., & Purnama, S. (2023). Tingkat literasi halal pada pelaku UMKM kuliner dan dampaknya terhadap kualitas produk. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(2), 221–233.

Maulida, S., & Farah, N. (2024). Implementasi halal lifestyle pada UMKM makanan dan minuman. *Jurnal Industri Kreatif dan Halal*, 1(1), 29–40.

Nasution, A., & Lubis, R. (2021). Hambatan UMKM kuliner dalam menerapkan standar produksi halal. *Jurnal Administrasi Bisnis Terapan*, 3(2), 114–123.

Kurniawan, I., & Aprilianti, R. (2025). Analisis kualitas proses produksi halal pada UMKM berbasis pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Sistem Pangan Halal*, 2(1), 41–52.