

Menjaga Standar Kehalalan Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah Pasca Mendapatkan Sertifikasi Halal di Kota Metro

Ahmad Agus Fauzi¹, Lutfi Nuraini^{2*}, Astri Yusniarti³
Universitas Islam Negeri Jurai Siwo Lampung, Indonesia^{1,2*,3}
Korespondensi: luthfinuraini071@gmail.com*

Received: 23/07/2024

Revised: 26/05/2025

Accepted: 25/06/2025

Abstract

This study examines the efforts of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in maintaining halal product standards after obtaining halal certification in Metro City. Halal certification is a business ethic that should be carried out by producers as a halal guarantee for consumers. The number of MSMEs in Metro City is currently 19,824 spread across sub-districts and villages. Although MSMEs that have obtained halal certificates benefit in terms of consumer trust and market access, they often experience difficulties in maintaining halal product quality standards. This study is a qualitative study with a field research method. Data were obtained from interviews and observations with several business actors spread across Metro City as well as several sources from journal articles and related books. Based on the research that has been conducted, it was concluded that most MSMEs in Metro City have halal certification. MSME actors strive to maintain halal product standards, both before and after obtaining halal certification. Maintaining here is not only by attaching a halal label, but also maintaining the quality of the basic substances or materials and maintaining the source of how to process them into finished goods and ready to be distributed.

Keyword: Halal standards, halal certification, MSMEs, post-certification.

Abstrak

Penelitian ini mengkaji upaya pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam menjaga standar kehalalan produk setelah memperoleh sertifikasi halal di Kota Metro. Sertifikasi halal merupakan etika bisnis yang seharusnya dijalankan produsen sebagai jaminan halal bagi konsumen. Jumlah UMKM di Kota Metro saat ini adalah 19.824 yang tersebar di kecamatan dan kelurahan. Meskipun UMKM yang telah mendapatkan sertifikat halal mendapatkan keuntungan dari segi kepercayaan konsumen dan akses pasar, mereka sering kali mengalami kesulitan dalam mempertahankan standar kualitas produk halal. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode penelitian lapangan. Data diperoleh dari wawancara dan observasi kepada beberapa pelaku usaha yang tersebar di Kota Metro serta beberapa sumber dari artikel jurnal dan buku-buku terkait. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di dapatkan kesimpulan bahwa UMKM di Kota Metro sebagian besar telah memiliki sertifikasi halal. Pelaku



UMKM berupaya menjaga standar kehalalan produk, baik sebelum maupun sesudah memperoleh sertifikat halal. Menjaga disini tidak hanya dengan menempelkan label halal, akan tetapi tetap menjaga zat atau bahan dasarnya tetap berkualitas serta menjaga sumber cara memprosesnya hingga menjadi barang jadi dan siap diedarkan.

Kata Kunci: *Standar kehalalan, sertifikasi halal, UMKM, pasca-sertifikasi.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu Negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia. Mayoritas penduduk Indonesia memeluk agama Islam. Bahkan saat ini ada lebih dari 207 juta penduduk Muslim dengan persentase mencapai 87,2% (Badan Pusat Statistik, 2024). Hal tersebut mengindikasikan bahwa pasar Muslim di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan di Negara ini. Bahkan, beberapa tahun terakhir industri halal menjadi trend di beberapa negara termasuk Indonesia. Dikarenakan hal tersebut, maka perlu adanya perhatian lebih terhadap barang maupun jasa yang diproduksi (Puspita Ningrum, 2022, hlm. 44). Konsep halal sendiri paling sering dikaitkan dengan produk makanan dan industri pengolahan yang beredar bebas yang tidak hanya memperhatikan dari sisi komposisi, namun juga perlu diperhatikan bahwa makanan tersebut halal untuk dikonsumsi (Fuadi dkk., 2022, hlm. 119).

Dalam Al-Quran surat Al Maidah (5) ayat 88, Allah memerintahkan manusia mengkonsumsi makanan dan minuman yang tidak hanya halal namun harus juga baik. Halal di sini mengandung pengertian halal bendanya dan halal cara memperolehnya (Erwan Aristyanto & Agus Sarwo Edi, 2023, hlm. 92). Kehalalan produk pangan sangat penting, hal ini terbukti dari banyaknya terjadi kasus keracunan pada produk olahan rumah tangga (265 kasus), kemudian diikuti oleh makanan olahan jasaboga (97 kasus), sektor minuman (819 kasus), alergi makanan (535 kasus), dan perolehan sertifikasi halal bagi suatu produk tentu mengandung konsekuensi yaitu untuk menjaga kehalalannya (Raisqi, 2022, hlm. 40).

Sektor makanan halal saat ini menjadi peluang baru untuk meningkatkan pertumbuhan dan pembangunan ekonomi. Dikatakan sebagai peluang baru sebab tidak hanya negara-negara dengan mayoritas Muslim akan tetapi negara minoritas muslim pun turut ambil bagian dalam perkembangan industri halal. Di dunia, makanan halal berkembang pesat karena tidak hanya umat Islam yang tergiur dengan makanan halal tetapi juga non-Muslim karena makanan halal dijamin dari segi kebersihan dan kesehatannya. Serbuan pangan impor cukup menjadi tantangan apalagi Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, negara-negara lain akan berlomba-lomba untuk meraih konsumen guna meraih keuntungan perusahaannya (Salam & Makhtum, t.t., hlm. 11).

Kebutuhan seorang Muslim terhadap produk halal seharusnya didukung oleh jaminan halal. Jaminan Produk Halal dianggap perlu diberlakukan di Indonesia untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi seluruh masyarakat Indonesia khususnya warga Muslim. Adanya sertifikasi juga akan meningkatkan nilai tambah bagi perusahaan dalam menjual dan memproduksi produknya (Mulyono & Hidayat, 2022, hlm. 4). Namun produk yang beredar di Indonesia tidak semuanya telah terjamin kehalalannya. Konsumen Muslim termasuk pihak yang dirugikan dengan banyaknya produk tanpa label halal maupun keterangan non-halal.

Halal sudah menjadi bagian dari hidup seorang Muslim (Rosita dkk., 2023, hlm. 54). Produk makanan halal yang dimaksud adalah makanan yang telah memenuhi standar dan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. *“Muslim consumers need to consume products and service from various, which somehow doubtful.”* Standar kehalalan tersebut meliputi, halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, dan halal dalam penyajiannya (Puspaningtyas dkk., 2020, hlm. 102).

Sertifikasi halal merupakan etika bisnis yang seharusnya dijalankan produsen sebagai jaminan halal bagi konsumen. Selain sebagai jaminan halal terhadap konsumen, label halal memberikan keuntungan ekonomis bagi produsen diantaranya: Dapat meningkatkan kepercayaan konsumen karena terjamin kehalalannya, Memiliki USP (*Unique Selling Point*), Mampu menembus pasar halal global, Meningkatkan *marketability* produk di pasar, dan Investasi yang murah jika dibandingkan dengan pertumbuhan *revenue* yang dapat dicapai (Rosita dkk., 2023, hlm. 93-94).

Sertifikasi halal memiliki beberapa fungsi untuk konsumen yaitu: Terlindungnya konsumen Muslim dari mengonsumsi pangan, obat-obatan, dan kosmetika yang tidak halal, Secara kejiwaan perasaan hati dan batin konsumen akan tenang, Mempertahankan jiwa dan raga dari keterpurukan akibat produk haram, serta Akan memberikan hak-hak konsumen serta kepastian dan perlindungan hukum terhadap konsumen (Dhimas & Makhtum, 2022, hlm. 94).

Sertifikasi halal melibatkan 3 pihak, yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH melaksanakan penyelenggaraan jaminan produk halal (Fuadi dkk., 2022, hlm. 120-121). Untuk mendapatkan sertifikat halal suatu produk UMKM harus memenuhi kriteria sistem jaminan halal yang merupakan persyaratan sertifikasi halal di Indonesia yang ditetapkan BPJPH, antara yaitu:

1. Komitmen dan tanggung jawab
2. Bahan
3. Proses produk halal
4. Produk
5. Pemantauan dan evaluasi

Sejalan dengan problematika yang ada, sikap MUI meminta agar pencantuman sertifikat halal menjadi suatu kewajiban bagi produsen makan, bukan hanya upaya sukarela saja. Disamping memang dalam rangka memuaskan pihak konsumen, namun disisi lain juga dapat menaikkan mutu produk yang diproduksi di pasaran local maupun internasional (Hasan, 2014, hlm. 229). Menurut data dari Badan Pusat Statistik yang bersumber dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Provinsi Lampung khususnya Kota Metro sendiri, pada tahun 2023 telah tercatat sebanyak 19.270 UMKM yang terbagi dari 18.917 usaha mikro, 305 usaha kecil, dan 48 usaha menengah. Jumlah ini dinilai meningkat jika dibandingkan pada tahun 2022 yang hanya berjumlah 16.689 UMKM (Badan Pusat Statistik, 2024). Sehingga sebagai konsumen Muslim tentunya harus lebih *aware* dalam mencari dan membeli sebuah produk. Hal tersebut dikarenakan makanan dengan bahan-bahan yang tidak mengandung unsur haram adalah suatu kepuasan tersendiri bagi konsumen Muslim.

Usaha mikro, kecil dan menengah yang selanjutnya disingkat menjadi UMKM adalah suatu bentuk usaha produktif yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha yang biasanya bergerak dalam ruang lingkup kegiatan perdagangan yang memiliki ciri atau karakteristik yang berbeda beda (Salam & Makhtum, t.t., hlm. 13).

Dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 menyebutkan bahwa usaha mikro adalah usaha yang menghasilkan milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kategori usaha mikro. Sedangkan usaha kecil adalah suatu kegiatan ekonomi bersifat mandiri yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kategori kecil. Dan yang terakhir yaitu usaha menengah. usaha yang menghasilkan mandiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah aset bersih atau omzet tahunan (Dhimas & Makhtum, 2022, hlm. 95). UMKM yang telah mendapatkan sertifikat halal mendapatkan keuntungan dari segi kepercayaan konsumen dan akses pasar, akan tetapi mereka sering kali mengalami kesulitan dalam mempertahankan standar kualitas produk halal. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sumber daya manusia, fasilitas produksi yang kurang memadai, dan pemahaman yang terbatas mengenai pentingnya menjaga kehalalan produk secara berkelanjutan.

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk dimiliki dan digunakan guna memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen (Yulistria dkk., 2023, hlm. 14-15). Salah satu nilai utama yang diharapkan oleh

pelanggan dari produsen adalah kualitas produk dan jasa yang tertinggi (Widyana & Naufal, 2018, hlm. 56).

Sebagai respon atas permasalahan atas maraknya kasus peredaran produk non halal, standar halal di negara Indonesia diimplementasikan dalam bentuk manual Sistem Jaminan Halal yang diterbitkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI). Pada dasarnya semua hal boleh dimakan, diminum, dipakai, digunakan dan sebagainya. Namun ada agama, norma dan etika yang mengikat, sehingga manusia terikat dengan aturan. Oleh sebab itu, disamping konsep halal haram baik yang langsung disebutkan secara jelas maupun secara tersamar, dalam Islam juga dikenal konsep atau kategori makanan halal (Reza & Ilham Zainullah, 2024, hlm. 63).

Seluruh kategori tersebut harus dipenuhi agar makanan layak dikatakan sebagai makanan halal. Adapun ketegori tersebut antara lain:

1. Halal Zatnya

Hal pertama yang harus diperhatikan dalam penentuan kehalalan suatu makanan adalah zat nya atau bahan dasar makanan tersebut misalnya makanan yang berasal dari binatang maupun tumbuhan yang tidak diharamkan oleh Allah SWT. Adapun jika dalam makanan disebut terkandung zat atau makanan yang tidak halal maka status makanan yang tercampur tersebut adalah haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat Islam.

2. Halal Cara Memperolehnya

Pada dasarnya semua makanan adalah halal dan apabila zatnya halal maka makanan dapat menjadi haram tergantung bagaimana cara memperolehnya. Makanan halal dapat menjadi haram apabila diperoleh melalui hasil mencuri, melakukan perbuatan zina, ribadan maupun korupsi dan lain sebagainya (Reza & Ilham Zainullah, 2024, hlm. 63-65).

3. Halal Cara Proses Pengolahannya

Makanan dan minuman apapun yang secara kandungannya halal, akan berubah menjadi haram jika proses pengelolaannya tidak dijalankan sesuai syariat islam. Sebagai contoh daging sapi yang pada dasarnya halal hukumnya akan berubah haram jika pengelolaannya tidak sesuai dengan syariaat islam. Sama halnya dengan anggur secara dasar hukumnya halal untuk dikonsumsi, namun bisa berubah menjadi haram apabila sifat kandungan dalam proses pengelolaannya bertentangan dengan ketentuan Islam (Zulaikha dkk., 2024, hlm. 94).

Mencoba mempertahankan sertifikasi halal secara terus-menerus adalah bagian dari usaha untuk memastikan bisnis tetap berjalan lancar dalam jangka waktu yang lebih lama. Produk yang selalu memenuhi syarat halal bisa membuat pelanggan lebih setia. Selain itu, UMKM yang memperhatikan standar halal setelah mendapatkan sertifikasi akan lebih siap menghadapi pemeriksaan berkala serta proses sertifikasi ulang, yang merupakan bagian dari

sistem jaminan halal yang sudah disepakati. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan kesadaran bersama di kalangan pelaku UMKM bahwa menjaga kehalalan tidak hanya merupakan kewajiban hukum, tetapi juga merupakan strategi etis dan bisnis yang sangat bernilai. Komitmen pada standar kehalalan yang berkelanjutan menunjukkan tingkat profesionalisme, tanggung jawab sosial, serta integritas pengusaha dalam memenuhi hak-hak konsumen Muslim.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*) dimana data yang diperoleh langsung dari sumbernya di lapangan, sehingga data yang didapatkan adalah sumber primer (Zulaikha dkk., 2024, hlm. 97-98). Metode yang digunakan adalah desain penelitian kualitatif. Peneliti mengumpulkan data melalui tiga cara, yaitu Observasi, Wawancara, serta Dokumentasi langsung kepada pelaku UMKM yang telah mempunyai sertifikasi halal. Data yang diperoleh kemudian di analisis dan dideskripsikan secara detail dengan berbagai temuan di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sertifikasi Halal Pada Produk UMKM di Kota Metro

1. UMKM di Kota Metro

Kota Metro, yang terletak di Provinsi Lampung, merupakan salah satu kota dengan tingkat pertumbuhan ekonomi yang signifikan di wilayah tersebut. Sebagai pusat ekonomi di Provinsi Lampung, Kota Metro memiliki berbagai jenis usaha, dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi salah satu pilar utama yang mendorong ekonomi lokal. UMKM di Kota Metro memainkan peran yang sangat penting dalam menciptakan lapangan pekerjaan, mengurangi kemiskinan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Namun, meskipun UMKM memiliki potensi besar, mereka juga menghadapi berbagai tantangan, seperti terbatasnya akses modal, kurangnya keterampilan manajerial, serta masalah dalam mengakses pasar yang lebih luas. Dalam konteks ini, sertifikasi halal menjadi salah satu aspek yang dapat membantu UMKM di Kota Metro untuk meningkatkan daya saing dan memperluas jangkauan pasar, terutama di sektor produk makanan dan minuman.

UMKM di Kota Metro dapat dikelompokkan dalam berbagai sektor, yang meliputi sektor makanan dan minuman, kerajinan, perdagangan, hingga jasa. Sektor-sektor ini menyumbang sebagian besar dari Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Metro dan menjadi sumber utama pendapatan bagi banyak keluarga di daerah tersebut.

a. Sektor Makanan dan Minuman

Kota Metro memiliki banyak UMKM di sektor makanan dan minuman, termasuk usaha kuliner tradisional, kue, roti, dan

minuman khas daerah. UMKM di sektor ini seringkali menjadi pilihan utama bagi masyarakat lokal dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari.

b. Kerajinan dan Produk Kreatif

Selain makanan, sektor kerajinan tangan juga berkembang dengan pesat, terutama yang berbasis pada produk lokal. Kerajinan seperti batik, tenun, dan produk dari bahan alami menjadi produk unggulan UMKM Kota Metro yang memiliki potensi untuk dipasarkan lebih luas, baik di dalam maupun luar kota.

c. Sektor Perdagangan dan Jasa

Sektor perdagangan dan jasa di Kota Metro juga menunjukkan pertumbuhan yang positif. Banyak UMKM yang bergerak di bidang retail dan jasa seperti laundry, salon, hingga usaha pendidikan dan pelatihan.

2. Pelaksanaan Sertifikat Halal Pada UMKM di Kota Metro

a. Landasan

Pelaksanaan sertifikat halal pada UMKM di Kota Metro dilaksanakan dengan landasan hukum sebagai berikut:

- 1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- 2) Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- 3) Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja.
- 4) Peraturan pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

b. Pelaksanaan

Proses sertifikasi halal umumnya melibatkan beberapa tahapan, seperti pendaftaran, pemeriksaan bahan baku, dan audit produksi. UMKM di Kota Metro yang ingin memperoleh sertifikat halal perlu memenuhi sejumlah persyaratan teknis dan administratif. Persyaratan tersebut mencakup penggunaan bahan baku yang tidak mengandung unsur haram (misalnya, daging babi atau alkohol) serta memastikan bahwa proses produksi bebas dari kontaminasi benda haram.

Pengurusan sertifikasi halal dibagi menjadi dua, yaitu: *Pertama* dengan cara reguler diperuntukkan kepada UMKM skala besar yang memiliki produk yang harus di uji lab terlebih dahulu dari segi komposisi sampai menjadi produk jadi. *Kedua*, melalui program Sehati yaitu program pengurusan sertifikasi halal gratis yang diberikan oleh pemerintah untuk UMKM dengan produk yang sudah dapat dipastikan kehalalannya. Penelitian ini berfokus kepada program sertifikasi halal sehati dengan objek UMKM adalah bidang

bakery. Berdasarkan wawancara yang telah peneliti lakukan terhadap beberapa UMKM di Kota Metro, salah satunya Ibu Vista menyampaikan bahwa usahanya sudah berdiri sejak tahun 2020. Akan tetapi, beliau baru mendapatkan sertifikat halal di tahun 2023.

Untuk mendapatkan sertifikasi halal bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kota Metro, terdapat beberapa tahapan yang harus dilalui. Tahap pertama adalah penyuluhan mengenai pentingnya sertifikasi halal dan prosedur yang harus diikuti. Penyuluhan ini diselenggarakan oleh pihak terkait di tingkat kecamatan untuk menjangkau pelaku UMKM secara langsung. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang prinsip halal, keuntungan sertifikasi halal, serta cara-cara memperoleh sertifikat halal bagi produk yang dihasilkan oleh UMKM.

Setelah mengikuti penyuluhan, pelaku UMKM akan mendapatkan pendampingan dari pendamping sertifikasi halal yang sudah bersertifikat. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan pelaku usaha dapat memahami dan mengikuti setiap langkah yang diperlukan dalam proses sertifikasi halal, termasuk membantu persiapan dokumen dan prosedur yang dibutuhkan. Pendamping juga memberikan konsultasi mengenai cara-cara memastikan produk memenuhi standar halal yang berlaku. Selanjutnya, pelaku UMKM diwajibkan untuk membuat Nomor Induk Berusaha (NIB), yang merupakan identitas usaha yang diperlukan untuk proses administrasi pengajuan sertifikasi halal. NIB dapat diperoleh melalui sistem Online Single Submission (OSS) dan menjadi salah satu dokumen yang diperlukan untuk pengajuan sertifikasi halal.

Pelaku UMKM juga diminta untuk membuat deskripsi lengkap mengenai tahapan produksi produk yang akan disertifikasi halal. Deskripsi ini mencakup semua proses mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, distribusi, hingga penjualan produk. Setiap tahapan harus dijelaskan secara rinci dan disertai dengan bukti foto yang mendukung, seperti foto proses produksi, pengemasan, dan penjualan. Foto-foto ini digunakan untuk memastikan transparansi dan kehalalan setiap tahapan produksi. Setelah semua tahapan tersebut selesai, pendamping akan membantu proses pengajuan sertifikasi halal. Pengajuan ini dilengkapi dengan dokumen yang telah dipersiapkan, termasuk deskripsi tahapan produksi dan foto-foto yang mendukung. Pelaku UMKM tinggal menunggu proses pengajuan selesai dan terbit sertifikat.

c. Jumlah UMKM di Kota Metro

Jumlah UMKM di Kota Metro terus bertambah. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Koperasi, UMK, UM dan

Perindustrian per November 2024 jumlah UMKM di Kota Metro adalah 19.824 yang tersebar di kecamatan dan kelurahan yang ada di Kota Metro. Di dominasi oleh Usaha mikro kecil yang paling banyak bisa ditemui di kecamatan Metro Timur dan Metro Pusat. Perkembangan UMKM ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak, baik pemerintah maupun swasta. Bentuk dukungan yang dilakukan Dinas Koperasi, UMK, UM dan Perindustrian Kota Metro antara lain mengadakan pelatihan, pendampingan, bantuan pelatihan dasar, memberikan segala bentuk perizinan gratis (NIB, PIRT, halal) dan menyalurkan hasil produk UMKM dengan mengadakan MoU dengan retail-retail modern yang ada di Kota Metro seperti Candra Supermarket, Alfamart, Alfamidi, MBC, PB, Delfan Donuts, Sekam dan lain-lain.

Pemerintah Kota Metro melalui Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) meluncurkan program sistem layanan turun kelurahan menjemput izin. Program ini dibuat untuk membantu pelaku UMKM di Kota Metro dalam pengurusan Nomor Izin Berusaha (NIB) sebagai legalitas usaha mereka.

Bazar UMKM setiap hari sabtu dan minggu di halaman Bank Lampung merupakan salah satu usaha yang dilakukan pemerintah Kota Metro untuk meningkatkan daya jual dan daya saing produk-produk UMKM. Kegiatan ini kemudian meluas ke halaman Bank Syariah Indonesia dan teras Dinas PU. Kegiatan ini juga menggandeng Dinas Lingkungan Hidup (LH) khususnya Bank sampah untuk memanfaatkan sampah-sampah yang kemudian bisa diolah menjadi barang yang bermanfaat. Kesuksesan kegiatan bazar UMKM ini mampu meraup omset 4 jutaan per gelaran di awal kegiatan dan sekarang mampu mencapai omset 40 jutaan per gelaran.

Program MB2 (Metro Bangga Beli) merupakan program pengembangan aplikasi jual beli untuk membantu pasaran produk-produk UMKM di Kota Metro. Pemerintah Kota Metro mendukung penuh dengan dikeluarkannya Peraturan Walikota (Perwali) yang mewajibkan OPD (Organisasi Perangkat Daerah) di Kota Metro memakai pakaian batik yang dibuat oleh pengrajin di Kota Metro. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kecintaan masyarakat dengan produk lokal Metro dan membuat UMKM Kota Metro bisa bersaing dengan UMKM luar daerah bahkan sampai ke tingkat internasional.

B. Upaya Menjaga Standarisasi Kehalalan Produk UMKM Pasca Sertifikasi Halal

Dalam prakteknya, menjaga standar kehalalan produk perlu kerja sama

antara Pemerintah, pelaku UMKM, dan masyarakat sekitar. Pelaku UMKM menyampaikan dalam menjaga standar produk yang di produksi, beliau selalu membeli dan memastikan bahan yang dibelinya dari kualitas yang terbaik. Para pelaku usaha menjamin bahwasanya bahan-bahan yang digunakan berasal dari zat-zat yang halal, tidak mengandung Babi, bahan pengawet berbahaya, serta zat-zat lain yang dilarang oleh agama. Pelaku UMKM juga menjamin jika dalam memperoleh bahan baku selalu dengan cara yang halal, tidak dengan mencuri ataupun mendapatkan dari hasil orang yang mencuri. Pelaku UMKM di Kota Metro selalu datang ke pusat perbelanjaan yang dipercayainya dimana ia akan diberikan barang baku dengan barang terbaik dan kualitas yang terbaik pula.

Ketika proses pengolahan hingga produk jadi, para pelaku usaha selalu menjaga kebersihan produk makanannya. Kebersihan produk menjadi tolak ukur dari produk makanan yang dihasilkannya, dimana kebersihan ditekankan dalam hal tubuh pribadi, pakaian, peralatan dan tempat proses pembuatan makanan yang terhindar dari najis atau terkontaminasi dari kuman berbahaya bagi kesehatan manusia. Produk makanan yang dihasilkan memenuhi syarat halal pangan yang telah di *survey* oleh pendamping sertifikat halal. Produk makanan secara kualitas produksi yang diolah pelaku UMKM sangat diperhatikan, sehingga konsumen kembali lagi untuk menikmati produk makanan yang dibuat tanpa khawatir akan kehalalan produk.

Dalam pelaksanaannya, meskipun telah memiliki sertifikat halal, bukan berarti pelaku UMKM bisa melakukan produksi semaunya. Pelaku UMKM akan selalu dipantau oleh pendamping. Pendamping akan secara berkala mengecek ke tempat produksi untuk memastikan bahwa pelaku UMKM tetap menjaga kehalalan produk yang di produksinya meskipun sudah mempunyai sertifikasi halal. Dan jika ketika terjun ke lapangan ternyata terdapat pelaku UMKM yang memproduksi tidak sesuai aturan standarisasi halal maka sertifikat halalnya akan ditarik kembali. Dengan begitu, diharapkan para pelaku usaha tetap menjaga standar kehalalan produknya baik sebelum maupun sesudah mendapatkan sertifikasi halal.

KESIMPULAN

Sertifikat halal merupakan surat yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) tentang halalnya suatu produk yang diproduksi oleh pelaku usaha. Aspek halal tidak hanya sekedar halal, akan tetapi yang halal lagi baik. Halal zatnya, halal cara memperolehnya dan halal dalam proses pengolahannya. Berdasarkan riset yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwasanya UMKM di Kota Metro sebagian besar telah memiliki sertifikasi halal. Dalam pelaksanaannya pelaku UMKM berusaha semaksimal mungkin untuk menjaga standar kehalalan produknya baik sebelum ataupun sesudah memiliki sertifikat halal. Menjaga disini tidak hanya dengan menempelkan label halal, akan tetapi tetap menjaga zat atau bahan dasarnya

tetap berkualitas, menjaga sumber cara pelaku UMKM dalam mendapatkan bahan bakunya, serta menjaga cara pengolahannya sejak awal mulai memproduksi hingga produknya sampai ke masyarakat. Masyarakat tidak perlu lagi khawatir terkait kehalalan produk olahan UMKM yang beredar saat ini dikarenakan sudah bisa terjamin kehalalannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berpartisipasi dalam penulisan jurnal penelitian ini. Semoga urusan kita semua dimudahkan oleh Allah dan semoga segera tercapai segala cita-citanya.

PERNYATAAN KONTRIBUSI PENULIS

Penulis keseluruhan berjumlah 3 orang yaitu: AAF, LN, dan AY yang bertugas pada pencarian data lapangan serta memberikan kontribusinya pada penulisan artikel.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. "Jumlah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Lampung 2022-2023," Mei 2024. <https://pringsewukab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzQ1IzI=/jumlah-usaha-mikro-kecil-dan-menengah-umkm-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-lampung.html>.
- — —. "Religion in Indonesia, 2024," Mei 2024. <https://samarindakota.bps.go.id/en/statistics-table/1/MzI0IzE=/religion-in-indonesia--2024.html>.
- Dhimas, Putra, dan Ahmad Makhtum. "IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK HALAL MELALUI SERTIFIKASI HALAL PADA USAHA KECIL MIKRO DI KABUPATEN SUMENEP," 2022.
- Erwan Aristyanto dan Agus Sarwo Edi. "Implementasi Sertifikasi Halal Self Declaire Pada Usaha Mikro Dan Kecil Di Surabaya." *Seminar Nasional Teknologi dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU)* 3, no. 1 (18 Oktober 2023): 90-108. <https://doi.org/10.51903/semnastekmu.v3i1.198>.
- Fuadi, Andri Soemitra, dan Zuhrial M. Nawawi. "Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM." *Jurnal EMT KITA* 6, no. 1 (12 Februari 2022): 118-25. <https://doi.org/10.35870/emt.v6i1.541>.
- Hasan, Kn Sofyan. "KEPASTIAN HUKUM SERTIFIKASI DAN LABELISASI HALAL PRODUK PANGAN." *Jurnal Dinamika Hukum* 14, no. 2 (25 Mei 2014). <https://doi.org/10.20884/1.jdh.2014.14.2.292>.
- Mulyono, Agus, dan Yahya Rachmana Hidayat. "IMPLEMENTASI KEBIJAKAN SERTIFIKASI HALAL DI INDONESIA." *RES PUBLICA* 1, no. 1 (2022).
- Puspaningtyas, Miranti, Sulastri Sulastri, dan Dhika Maha Putri. "Sertifikat Halal Bagi Produk Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan Citra

- UMKM di Kabupaten Blitar." *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT* 9, no. 2 (21 Januari 2020): 101. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v9i2.647>.
- Puspita Ningrum, Ririn Tri. "Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun." *Istithmar: Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 6, no. 1 (6 Juni 2022): 43-58. <https://doi.org/10.30762/istithmar.v6i1.30>.
- Raisqi, Najib Rasid. "IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK PANGAN DALAM RANGKA PERLINDUNGAN KONSUMEN (STUDI KASUS DOMINOS PIZZA)." *AL IQTISHADIAH JURNAL EKONOMI SYARIAH DAN HUKUM EKONOMI SYARIAH* 8, no. 1 (30 Juni 2022): 38. <https://doi.org/10.31602/iqt.v8i1.6968>.
- Reza, Robby Reza Zulfikri, dan Muhammad Ilham Zainullah. "STANDARISASI DAN JAMINAN HALAL TERKAIT MAKANAN DAN MINUMAN DI INDONESIA." *I'THISOM: Jurnal Ekonomi Syariah* 3, no. 1 (30 April 2024): 57-80. <https://doi.org/10.70412/its.v3i1.67>.
- Rosita, Ade, Suzaini Suzaini, Wardina Huma Takwa, dan Zulfikar Hasan. "IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN UMKM DI KECAMATAN BANTAN KABUPATEN BENGKALIS." *PRIMER: Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 1, no. 2 (5 April 2023): 92-97. <https://doi.org/10.55681/primer.v1i2.54>.
- Salam, D Q Alva, dan Ahmad Makhtum. "IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK HALAL MELALUI SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN UMKM DI KABUPATEN SAMPANG." *The Leader* 3, no. 1 (t.t.).
- Widyana, Suci Fika, dan Alda Dhiya Naufal. "Analisis Kualitas Operasional Produksi (Survei Terhadap PT Aerofood Indonesia)." *Jurnal Bisnis dan Pemasaran* 8, no. 2 (Desember 2018): 53-61.
- Yulistria, Resti, Eka Putri Handayani, Isnurrini Hidayat Susilowati, dan Siti Aulia. "Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada PT Mitra Bangun Perwira." *JURNAL SWABUMI* 11, no. 1 (Maret 2023): 13-22.
- Zulaikha, Siti, Enny Puji Lestari, Ani Nurul Imtihanah, dan Mujib Baidowi. "Urgensi Pemahaman dan Kesadaran Produk Halal Pelaku Usaha di Kota Metro." *ADZKIYA: Jurnal Hukum dan Ekonomi Syariah* 12, no. 1 (2024): 90-105.