

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Fenomena global saat ini menunjukkan bahwa, seiring meningkatnya jumlah konsumen Muslim di dunia, permintaan produk halal juga menunjukkan pertumbuhan signifikan. *State of the Global Islamic Economy Report 2022* mencatat pengeluaran makanan halal mencapai USD 1,27 triliun dan diproyeksikan meningkat menjadi USD 1,67 triliun pada 2025.¹ Tren ini menegaskan bahwa industri halal, khususnya sektor makanan, telah berkembang tidak hanya sebagai pemenuhan kewajiban agama, tetapi juga sebagai gaya hidup modern yang menekankan aspek kesehatan, keamanan, dan kualitas produk.

Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia memiliki posisi strategis dalam pengembangan industri halal global. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), jumlah penduduk Muslim Indonesia mencapai 245,97 juta jiwa atau sekitar 87,08% dari total penduduk.² Kondisi ini menjadikan Indonesia sebagai pasar potensial sekaligus produsen utama produk halal.

¹ Viet.nam, 'Pasar Halal: Peluang Baru Bagi Pertanian Vietnam', *Vietnam.VN*, 2024 <<https://www.vietnam.vn/id/thi-truong-halal-co-hoi>>[Diakses, 05 Agustus 2025).

² Nabila Muhammad, 'Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam', *Databoks*, 2024 <<https://databoks.katadata.co.id/demografi/statistik>>[Diakses, 05 Agustus 2025).

Kesadaran masyarakat terhadap konsumsi makanan halal juga terus meningkat, tidak hanya dilihat dari kehalalan bahan, tetapi mencakup keseluruhan proses produksi hingga penyajian produk kepada konsumen. Seiring dengan perkembangan tersebut, muncul konsep *halal value chain* (HVC) yang menekankan bahwa jaminan kehalalan tidak hanya berada pada produk akhir, melainkan harus diterapkan secara menyeluruh mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, hingga pemasaran. Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS, 2023) menegaskan bahwa penguatan *halal value chain* merupakan salah satu strategi utama dalam pengembangan industri halal nasional, terutama bagi sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menjadi tulang punggung perekonomian nasional.³

Di tingkat daerah, Kota Bengkulu menunjukkan perkembangan yang cukup pesat dalam sektor UMKM makanan halal. Kawasan Barendo, yang berada di sekitar Masjid At-Taqwa, telah berkembang menjadi pusat kuliner dan ditetapkan sebagai Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (Zona KHAS).⁴ Kawasan ini menjadi destinasi utama

³ K.H. Ma'ruf Amin, 'Peluncuran Master Plan Industri Halal Indonesia 2023-2029', (KNEKS) *Komite Nasional Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 2023 <<https://kneks.go.id/>>[Diakses, 05 Agustus 2025).

⁴ Isan Haicing, 'Peluncuran Zona Khas Barendo Merah Putih Dorong Pertumbuhan Ekonomi Kreatif', *Pemerintah Provinsi Bengkulu*, 2025 <<https://bengkuluprov.go.id/>>[Diakses 20 Nopember 2025).

masyarakat, khususnya generasi muda, dalam mengonsumsi makanan halal. Namun, meningkatnya jumlah UMKM makanan halal tidak selalu diiringi dengan penerapan *halal value chain* secara menyeluruh.

Beberapa permasalahan masih dihadapi oleh UMKM makanan halal di Kawasan Barendo Kota Bengkulu. Yaitu keterbatasan pemahaman sebagian SDM sebagai pelaku usaha maupun konsumen terkait konsep *halal value chain* secara menyeluruh, serta tingkat literasi masyarakat yang belum sepenuhnya memahami pentingnya aspek halal tidak hanya dari label, tetapi juga dari proses secara menyeluruh. Serta persaingan tempat UMKM yang semakin banyak dan adanya pemungutan biaya parkir liar menyebabkan Kawasan berendo semakin sepi pengunjung.

Berdasarkan Data dari Satu Data Kementerian Agama RI (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal 2024 adalah sebagai berikut.⁵

Tabel 1.1 Jumlah Sertifikat Halal Terbit Hingga Tanggal 6 November 2024

No	Kabupaten/Kota	Jumlah
1	Kota Bengkulu	4.344

⁵ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), 'Jumlah Sertifikat Halal', *Satu Data Kementerian Agama RI*, 2024. <https://satudata.kemenag.go.id> [Diakses 5 September 2025)

2	Bengkulu Selatan	4.253
3	Kepahiang	1.656
4	Bengkulu Utara	1.604
5	Bengkulu Tengah	1.317
6	Rejang Lebong	1.224
7	Kaur	878
8	Lebong	753
9	Seluma	578
10	Mukomuko	493
TOTAL		17.100

Sumber : Satu Data Kementrian Agama RI (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2024).

Data Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menunjukkan bahwa hingga tahun 2024–2025 jumlah sertifikat halal di Provinsi Bengkulu mencapai 17.100 sertifikat, dengan 4.344 sertifikat berada di Kota Bengkulu.⁶ Meskipun angka ini menunjukkan peningkatan, jumlah UMKM bersertifikat halal masih relatif kecil dibandingkan dengan total UMKM yang terdaftar. Pendataan Lengkap Koperasi dan UMKM (PLKUMKM) 2023 mencatat sekitar

⁶ H Nahwan Effendi, '17 Ribu Pelaku Usaha Di Bengkulu Kantongi Sertifikat Halal', *Radarselatan.Bacakoran.Co*, 2025. <https://radarselatan.bacakoran.co> >[Diakses 30 September 2025)

108.000 pelaku UMKM di Provinsi Bengkulu, namun hanya sebagian kecil yang telah memiliki sertifikat halal.⁷ Kondisi ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara potensi pasar halal dan implementasi sistem jaminan halal di tingkat UMKM.

Konsep HVC menjadi penting bagi UMKM karena memastikan kehalalan tidak hanya pada bahan baku, tetapi juga pada seluruh proses produksi, distribusi, hingga pemasaran, sehingga mengatasi keraguan konsumen Muslim yang semakin selektif terhadap integrasi rantai nilai. Sejalan dengan temuan Hasanah dkk, penerapan HVC pada UMKM makanan halal dapat memperkuat kepercayaan konsumen di daerah seperti Bengkulu, sebab mereka cenderung menilai aspek kehalalan produk dari keseluruhan proses, bukan sekadar dari adanya label halal parsial.⁸

Tri Wahyuni juga mengungkapkan bahwa seiring berkembangnya gaya hidup halal (halal lifestyle), masyarakat generasi milenial di Kota Bengkulu semakin selektif dalam memilih makanan UMKM, terutama yang berbasis daging, dengan memperhatikan ketersediaan label halal karena tidak semua produk telah bersertifikat. Hasil penelitian

⁷ Anggi Mayasari, Sebanyak 108.000 Pelaku UMKM Di Bengkulu Teraftar Dalam PLKUMKM, *Antaranews.Com*, 2023 <<https://bengkulu.antaranews.com/berita>>[Diakses 30 September 2025).

⁸ Niswatun Hasanah and others, Strengthening Halal Value Chain As a Guarantee of Halal Product At Slaughterhouses : Case of a Chicken, *Jurnal Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 9.1 (2025), 74–85

menunjukkan bahwa generasi milenial menganggap kesadaran halal sebagai kewajiban agama dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari untuk mengonsumsi makanan halal dan toyyib, di mana mereka memverifikasi proses produksi, pengemasan, bahan baku atau komposisi, kebersihan, keamanan, serta label halal sebelum mengonsumsi. Namun, rendahnya kesadaran dan verifikasi halal ini menimbulkan tantangan bagi UMKM lokal di tengah persaingan ketat dari produk *non*-Lokal.⁹

Dalam menjelaskan fenomena ini, sejumlah teori dapat dijadikan rujukan. Pertama, teori mengenai *halal value chain* yang dikemukakan oleh Michael Porter serta diperkuat oleh penelitian Wildan & Sochimim menegaskan bahwa kehalalan tidak hanya berhenti pada bahan baku, tetapi harus dijamin dalam seluruh proses dari hulu hingga hilir, meliputi produksi, distribusi, hingga penyajian.¹⁰ Oleh karena itu UMKM maakanan halal harus memastikan bahwa telah menerapkan *halal value chain* secara menyeluruh.

Badan Penyelenggaran Jaminan Produk Halal (BPJPH) saat ini juga sedang membangun kolaborasi lintas sector untuk memperkuat penerapan jaminan produk halal. Menurut

⁹ Tri Wahyuni, Miti Yarmunida, and Debby Arisandi, Kesadaran Halal Masyarakat Terhadap Produk UMKM Makanan Di Kota Bengkulu, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22.3 (2022), 37-43

¹⁰ Sochimim and others, The Development of Halal Value Chain Based on a City in Indonesia, *Iqtishoduna: Jurnal Ekonomi Islam*, 14.1 (2025), 85–100

Muhammad Aqil Irham Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal menyampaikan, sesuai dengan amanat UU 33 tahun 2014 dan UU 6 tahun 2023 seluruh produk makanan, minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan, bahan baku, dan tambahan pangan dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman wajib bersertifikat halal pada 17 oktober 2024.¹¹

Landasan normatif dari Al-Qur'an juga mempertegas pentingnya konsep *halal value chain*. QS. Al-Baqarah ayat 168 memerintahkan umat manusia untuk mengonsumsi makanan yang *halalan thayyiban* (halal lagi baik), yaitu bukan hanya terbebas dari unsur yang diharamkan, tetapi juga memberikan manfaat, keamanan, dan kebaikan. Ayat ini menjadi dasar penting bahwa kehalalan harus dipastikan sejak dari hulu hingga hilir dalam setiap rantai nilai (*value chain*) produk. Q.S. Al-Baqarah ayat 168 :

خُطُّوْتَ تَتَّبِعُوْا وَلَا طَيِّبًا ۖ حَلَلًا اَلْاَرْضِ فِيْ مِمَّا كُلُّوْا النَّاسُ يٰۤاَيُّهَا

۱۶۸ مِّنْ عَدُوِّكُمْ اِنَّهٗ الشَّيْطٰنُ ۝

Artinya: "Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu

¹¹ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), 'Jaminan Produk Halal', *Satu Data Kementerian Agama Ri*, 2023. <https://satudata.kemenag.go.id> [Diakses 5 September 2025]

mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu."¹²

Ayat ini menegaskan bahwa kehalalan tidak hanya terbatas pada bahan yang digunakan, tetapi juga mencakup proses yang aman, bersih, dan memberikan kemaslahatan bagi konsumen. Oleh karena itu, penerapan *halal value chain* menjadi landasan penting dalam pengelolaan usaha makanan halal.

Meskipun demikian, kajian empiris yang secara khusus menganalisis implementasi *halal value chain* pada UMKM makanan halal, terutama di kawasan kuliner berbasis Zona KHAS seperti Kawasan Barendo Kota Bengkulu, masih sangat terbatas. Sebagian penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus pada kepemilikan sertifikat halal atau persepsi konsumen, sementara analisis mengenai bagaimana *halal value chain* diterapkan secara nyata pada setiap tahapan operasional UMKM belum banyak dikaji.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan guna menganalisis secara mendalam bagaimana implementasi *halal value chain* pada UMKM makanan halal di kawasan Barendo Kota Bengkulu. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi

¹² Departemen Agama Republik Indonesia, 'Al-Qur'anul Karim: Al-Qur'an Dan Terjemahannya', *Kementerian Agama Republik Indonesia*, 2019. <https://quran.kemenag.go.id> [Diakses, 30 September 2025)

akademik dalam pengembangan kajian ekonomi syariah serta menjadi masukan praktis bagi UMKM dan pemangku kepentingan dalam memperkuat penerapan sistem halal secara menyeluruh.

Dengan melihat latar belakang masalah tersebut penelitian ini penting untuk dilaksanakan, dengan mengangkat judul **“Analisis Implementasi *Halal value chain* Pada Umkm Makanan Halal Di Kawasan Barendo Kota Bengkulu.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penerapan *halal value chain* pada UMKM makanan Halal di kawasan Barendo Kota Bengkulu?
2. Bagaimana peluang dan tantangan dalam penerapan *halal value chain* pada UMKM makanan Halal di kawasan Barendo Kota Bengkulu?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *halal value chain* pada UMKM makanan halal di kawasan Barendo Kota Bengkulu.
2. Untuk mengetahui peluang dan tantangan dalam penerapan *halal value chain* pada UMKM makanan halal di kawasan Barendo Kota Bengkulu.

D. Kegunaan Penelitian

a. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang Ekonomi Syariah dan pengelolaan *halal value chain*. Penelitian ini akan memperkaya literatur mengenai analisis implementasi *halal value chain* (HVC) pada produk makanan halal, khususnya produk dari UMKM. Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai rujukan dan referensi bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji topik serupa dalam perspektif pemasaran halal dan manajemen rantai nilai.

b. Kegunaan Praktis

Penelitian ini memberikan manfaat bagi pelaku usaha makanan halal UMKM di Kota Bengkulu untuk mengelola rantai nilai secara lebih transparan dan konsisten sesuai prinsip syariah, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga penyajian. Lebih jauh, hasil penelitian ini dapat menjadi panduan strategis bagi pelaku UMKM makanan halal dalam merancang strategi pemasaran, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan membangun reputasi merek yang kuat di pasar lokal maupun nasional. Selain itu penelitian ini juga membantu konsumen agar lebih selektif dan sadar dalam memilih produk yang terjamin

kehalalannya dari hulu hingga hilir, sehingga keputusan konsumsi mereka lebih tepat dan sesuai prinsip halal.

E. Penelitian Terdahulu

1. Penelitian yang dilakukan oleh Suwaibah, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh (2022), dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Penerapan *Halal value chain* (Nilai Rantai Halal) pada UMKM (Studi di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)” bertujuan untuk mengetahui proses penerapan *halal value chain* serta peluang dan tantangannya pada UMKM Toko Roti Wirda Cake. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif, di mana data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Toko Wirda Cake telah memiliki sertifikasi halal dari MUI, namun penerapan *halal value chain* baru mencapai sekitar 75% sesuai ketentuan kehalalan produk. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti bahan baku yang belum seluruhnya berlabel halal, proses produksi yang kurang tertata (misalnya telur tidak dicuci), serta konsistensi penggunaan perlengkapan sanitasi oleh karyawan. Peluang utama yang ditemukan adalah status sertifikasi halal yang mendukung pariwisata halal, sementara tantangannya

meliputi rendahnya literasi masyarakat terhadap produk halal dan keterbatasan pemahaman SDM baru mengenai konsep rantai nilai halal.¹³

Persamaan antara penelitian Suwaibah dengan penelitian ini terletak pada fokus kajian mengenai implementasi atau penerapan *halal value chain* pada sektor UMKM makanan. Selain itu, kedua penelitian sama-sama menjadikan pelaku usaha mikro dan kecil sebagai objek penelitian untuk melihat sejauh mana prinsip halal diterapkan dari hulu ke hilir. Perbedaannya, penelitian Suwaibah merupakan penelitian kualitatif yang berfokus pada satu studi kasus spesifik di toko roti tertentu di Kota Banda Aceh. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada analisis implementasi *halal value chain* pada cakupan yang lebih luas, yaitu berbagai UMKM makanan halal yang berada di kawasan Berendo, Kota Bengkulu. Selain lokasi geografis yang berbeda, penelitian ini juga akan mengeksplorasi karakteristik implementasi pada klaster UMKM di satu kawasan wisata/pusat kuliner tertentu di Bengkulu.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Maulida Azkhi Rahmawati, Universitas Islam Negeri Prof. KH.

¹³ Suwaibah, Analisis Penerapan Halal Value Chain (Nilai Rantai Halal) Pada Umkm (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh) (Skripsi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, 2022),1-15

Saifuddin Zuhri Purwokerto (2024), dalam penelitiannya yang berjudul “Implementasi *Halal value chain* pada Usaha Makanan di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)” bertujuan untuk mengeksplorasi secara mendalam penerapan rantai nilai halal (*halal value chain*) pada unit usaha Bakso Pekih untuk memenuhi ekspektasi konsumen muslim. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Bakso Pekih telah mengintegrasikan prinsip-prinsip *halal value chain* mulai dari aktivitas utama hingga pendukung. Hal ini dibuktikan dengan penggunaan bahan baku daging sapi yang dipasok dari agen resmi yang menjamin proses penyembelihan sesuai syariat, serta pengelolaan dapur dan peralatan yang terjaga dari kontaminasi najis sesuai dengan standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Meskipun menghadapi tantangan berupa isu negatif eksternal, konsistensi dalam menjaga kualitas kehalalan dari hulu ke hilir telah menjadi nilai tambah utama bagi keberlangsungan bisnis mereka.¹⁴

¹⁴ Azkhi Rahmawati Maulida ‘Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto), (Skripsi, Universitas Islam Negeri Prof. Kh. Saifuddin Zuhri 2024).1-20

Persamaan antara penelitian Maulida Azkhi dengan penelitian ini terletak pada penggunaan konsep *halal value chain* sebagai kerangka analisis utama dan fokus pada sektor UMKM makanan sebagai objek penelitian. Keduanya juga menggunakan pendekatan kualitatif untuk mendapatkan gambaran komprehensif mengenai implementasi nilai-nilai kehalalan dalam proses bisnis sehari-hari. Perbedaannya, penelitian Maulida Azkhi berfokus pada studi kasus tunggal yang spesifik pada produk bakso di Kota Purwokerto, Jawa Tengah. Sementara itu, penelitian ini mengambil lokus di kawasan Berendo, Kota Bengkulu, yang memiliki karakteristik lingkungan ekonomi dan sosial yang berbeda. Selain itu, penelitian ini lebih menekankan pada implementasi kolektif para pelaku UMKM di satu kawasan wisata kuliner tertentu, bukan hanya pada satu toko atau satu jenis produk makanan tertentu saja.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Nurul Marifat, Kamiruddin, dan Hartas Hasbi, Ikraith-Ekonomika (2025), dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Implementasi *halal value chain* Pada Produk *Home Industri* Perspektif Ekonomi Syariah (Pada UMKM di Kabupaten Bone)” bertujuan untuk menganalisis sejauh mana penerapan rantai nilai halal pada produk industri rumahan dan strategi peningkatannya dalam

bingkai ekonomi syariah. Penelitian ini menggunakan metode penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif, di mana data dikumpulkan melalui teknik observasi, wawancara mendalam dengan pemilik UMKM, serta dokumentasi. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa implementasi *halal value chain* pada UMKM di Kabupaten Bone telah mencerminkan kesadaran pelaku usaha dalam menjaga integritas halal dan kualitas produk secara menyeluruh. Meskipun mayoritas pelaku usaha belum memiliki sertifikat halal resmi, praktik operasional mereka mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi yang higienis, hingga sistem distribusi dan pemasaran telah berupaya mengikuti prinsip *halalan thayyiban*. Penelitian ini juga menekankan bahwa strategi penguatan *halal value chain* memerlukan sinergi berupa edukasi berkelanjutan dan kemudahan akses sertifikasi bagi pelaku usaha kecil.¹⁵

Persamaan antara penelitian Nurul Marifat, dkk. dengan penelitian ini terletak pada penggunaan konsep *halal value chain* sebagai indikator utama untuk membedah aktivitas bisnis UMKM makanan. Kedua penelitian ini sama-sama menggunakan pendekatan

¹⁵ Nurul Marifat And Others, Analisis Implementasi Halal Value Chain Pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada Umkm Di Kabupaten Bone), *Ikraith-Ekonomika*, 8.2 (2025), 910–27.

kualitatif deskriptif untuk memotret realitas implementasi standar halal di lapangan. Perbedaannya, penelitian Nurul Marifat, dkk. menitikberatkan analisisnya pada perspektif ekonomi syariah secara umum dengan lokus penelitian di Kabupaten Bone. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada analisis implementasi *halal value chain* pada UMKM makanan yang terkonsentrasi di kawasan Berendo, Kota Bengkulu. Selain perbedaan lokasi geografis, penelitian ini lebih menekankan pada dinamika implementasi halal pada UMKM yang berada di kawasan pusat kuliner tertentu, yang memiliki karakteristik interaksi konsumen dan persaingan usaha yang lebih spesifik dibandingkan industri rumahan secara umum.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Rahmanda Nur Azizah Dwi Septia Puteri dan Nurlina, Jurnal Ilmiah Agritas (2023), dalam penelitiannya yang berjudul “Implementasi *Halal value chain* Badan Usaha Milik Pesantren (BUMPes) di Pondok Pesantren Terpadu Al Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta” bertujuan untuk menganalisis penerapan rantai nilai halal pada produk barang dan jasa yang dikelola oleh institusi pendidikan Islam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam terhadap pengasuh pondok, direktur unit usaha, serta santri sebagai pelaku usaha.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa BUMPes Al Mumtaz telah mengimplementasikan *halal value chain* secara efektif melalui integrasi nilai-nilai kehalalan pada aktivitas utama yang meliputi proses produksi, distribusi, hingga konsumsi. Keberhasilan implementasi ini ditandai dengan perolehan sertifikasi dan labelisasi halal sebagai strategi untuk mencapai keunggulan kompetitif dan menciptakan kepercayaan bagi pelanggan (*customer value*). Penelitian ini juga menyoroti bahwa perencanaan kebutuhan bahan dan pengorganisasian yang terstandarisasi menjadi kunci utama dalam menjaga integritas rantai halal di lingkungan pesantren.¹⁶

Persamaan antara penelitian Rahmanda, dkk. dengan penelitian ini terletak pada fokus kajian yang sama-sama menganalisis implementasi *halal value chain* pada entitas bisnis skala mikro dan menengah. Kedua penelitian ini juga menekankan pentingnya sertifikasi halal sebagai instrumen untuk meningkatkan nilai tambah produk di mata konsumen melalui pendekatan kualitatif. Perbedaannya, penelitian Rahmanda, dkk. mengambil subjek penelitian yang sangat spesifik, yaitu Badan

¹⁶ Rahmanda Nur Azizah Dwi Septia Puteri1 Dan Nurlina H 'Implementasi Halal Value Chain Badan Usaha Milik Implementation Of Halal Value Chain Business Owned Enterprises (Bumpes) At Integrated Islamic Boarding School Al Mumtaz Gunungkidul , Yogyakarta, *Jurnal Ilmiah Agritas* 7.1, (2025) 25–37

Usaha Milik Pesantren (BUMPes) yang memiliki karakteristik manajemen berbasis nilai-nilai kepesantrenan di Yogyakarta. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada UMKM makanan halal secara umum yang beroperasi di kawasan Berendo, Kota Bengkulu. Perbedaan lokus ini akan memberikan gambaran yang berbeda mengenai tantangan implementasi *halal value chain*, di mana UMKM di kawasan Berendo mungkin lebih dipengaruhi oleh dinamika pasar wisata dan kebijakan pemerintah daerah setempat dibandingkan dengan lingkungan pesantren yang lebih tertutup dan terstruktur.

5. Penelitian yang dilakukan oleh Dzikrulloh dan Ahmad Koib, Dinar : Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam (2020), dalam penelitiannya yang berjudul “*Implementation of Halal Value Chain in Business in Islamic Boarding Schools*” bertujuan untuk menganalisis penerapan rantai nilai halal pada unit usaha berbasis pesantren, khususnya pada budidaya dan pengolahan jamur tiram di Pondok Pesantren Nurul Amanah, Bangkalan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi observasi, di mana data dikumpulkan melalui pengamatan langsung, wawancara, dan dokumentasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa implementasi

halal value chain telah diterapkan mulai dari tahap input (penyediaan bahan baku media tanam jamur), tahap proses (pengolahan jamur menjadi keripik yang higienis), hingga tahap pemasaran produk. Penelitian ini menekankan bahwa integrasi nilai-nilai Islam dalam setiap aktivitas rantai nilai tidak hanya menjamin kehalalan produk secara teknis, tetapi juga menciptakan keberkahan dan kepercayaan bagi konsumen di lingkungan pesantren dan sekitarnya.¹⁷

Persamaan antara penelitian Dzikrulloh dan Koib dengan penelitian ini terletak pada penggunaan konsep *halal value chain* sebagai alat analisis untuk membedah proses produksi dari hulu ke hilir. Selain itu, kedua penelitian ini sama-sama menggunakan metode kualitatif untuk mendapatkan pemahaman mendalam mengenai praktik halal di lapangan. Perbedaannya, penelitian Dzikrulloh dan Koib berfokus pada unit usaha yang dikelola oleh institusi pendidikan (pesantren) dengan objek spesifik berupa budidaya jamur tiram di Bangkalan, Madura. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada implementasi *halal value chain* pada UMKM makanan halal yang bersifat komersial umum di kawasan Berendo, Kota Bengkulu. Konteks lingkungan

¹⁷ Ahmad Koib, Dzikrulloh 'Implementation Of Halal Value Chain In Business In Islamic Boarding Schools, *Dinar : Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 7.2 (2020), 251–13

usaha di kawasan publik seperti Berendo tentu memiliki tantangan yang berbeda dalam hal standarisasi dan pengawasan dibandingkan dengan lingkungan pesantren yang lebih terkontrol secara internal.

6. Penelitian yang dilakukan oleh Ade Khadijatul. Z Hrp, Andri Soemitra, Zuhrinal M. Nawawi, dan Rahmat, Al-Masharif: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Keislaman (2023), dalam penelitiannya yang berjudul “*Application Of Halal value chain Management Principles In Bakery And Cake At Padangsidempuan City*” bertujuan untuk menjelaskan penerapan prinsip-prinsip manajemen rantai nilai halal pada produk olahan roti dan kue yang telah bersertifikat halal di Kota Padangsidempuan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif empiris dengan metode kualitatif. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa implementasi *halal value chain* pada industri *bakery* tersebut mencakup lima tahapan krusial, yaitu: pembelian bahan baku yang selektif, penerimaan barang yang terkontrol, proses produksi yang sesuai syariat, penyimpanan yang aman dari kontaminasi, hingga penyajian produk kepada konsumen. Penelitian ini menekankan bahwa inkonsistensi dalam rantai nilai sering kali muncul akibat perbedaan standar logistik lokal, sehingga sertifikasi halal menjadi instrumen

penting untuk menjamin hak-hak konsumen muslim dan meningkatkan nilai jual produk melalui kepercayaan pasar.¹⁸

Persamaan antara penelitian Ade Khadijatul, dkk. dengan penelitian ini terletak pada penggunaan teori manajemen *halal value chain* sebagai pisau analisis untuk melihat konsistensi kehalalan produk dari hulu ke hilir. Kedua penelitian ini juga memfokuskan objek pada sektor UMKM makanan dan menggunakan pendekatan kualitatif-deskriptif untuk membedah fenomena di lapangan. Perbedaannya, penelitian Ade Khadijatul, dkk. berlokasi di Kota Padangsidempuan dengan fokus spesifik pada UMKM yang sudah memiliki sertifikat halal pada jenis produk roti dan kue. Sementara itu, penelitian ini mengambil lokus di kawasan Berendo, Kota Bengkulu, dengan cakupan UMKM makanan yang lebih beragam. Penelitian ini tidak hanya melihat mereka yang sudah bersertifikat, tetapi juga menganalisis bagaimana implementasi rantai nilai halal dijalankan secara kolektif di sebuah kawasan pusat kuliner yang menjadi ikon wisata daerah.

7. Penelitian yang dilakukan oleh Miftahul Hasanah, Istikomah, dan Muhammad Syafii dari Universitas

¹⁸ Khadijatul Ade, Dkk. Application Of Halal Value Chain Management Principles In Bakery And Cake At Padangsidempuan City, *Al-Masharif: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Keislaman* , 11 (2023), 211-19

Muhammadiyah Jember (2023), dalam penelitiannya yang berjudul “Implementasi *Halal value chain* Dalam Mewujudkan Ekosistem Halal pada Produk Unggulan UD Mitra Jamur Jember” bertujuan untuk mengetahui proses pengembangan industri halal serta implementasi *halal value chain* dari hulu ke hilir pada unit usaha UD Mitra Jamur. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD Mitra Jamur telah menerapkan prinsip *halal value chain* pada aktivitas utamanya, mulai dari tahap input (pemilihan bibit dan media tanam), proses produksi (pengolahan jamur menjadi keripik dan produk turunan), hingga tahap *output* (pemasaran dan distribusi). Penelitian ini menyimpulkan bahwa internalisasi nilai-nilai halal oleh pelaku usaha menjadi kunci utama dalam mewujudkan ekosistem halal yang berkelanjutan dan meningkatkan daya saing produk di pasar.¹⁹

Persamaan antara penelitian Hasanah, dkk. dengan penelitian ini terletak pada penggunaan konsep *halal value chain* sebagai kerangka kerja untuk menganalisis

¹⁹ Miftahul Hasanah, Istikomah, and Muhammad Syafii, ‘Implementasi Halal Value Chain Dalam Mewujudkan Ekosistem Halal Pada Produk Unggulan UD Mitra Jamur Jember’, *At-Tasharruf ‘Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Syariah’*, 5.2 (2023), 99–100

ekosistem produk halal pada skala usaha mikro dan menengah. Kedua penelitian ini juga sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengeksplorasi bagaimana nilai-nilai halal diterapkan dalam setiap tahapan rantai nilai. Perbedaannya, penelitian Hasanah, dkk. berfokus pada satu unit usaha spesifik (UD Mitra Jamur) di Kabupaten Jember dengan komoditas utama berupa jamur. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada analisis implementasi *halal value chain* pada berbagai UMKM makanan halal yang berlokasi di kawasan Barendo, Kota Bengkulu. Selain perbedaan lokasi dan jenis produk, penelitian ini lebih menekankan pada bagaimana implementasi tersebut berlangsung dalam sebuah kawasan pusat kuliner yang menjadi wajah pariwisata daerah, di mana interaksi antara regulasi lokal, pelaku usaha, dan wisatawan menjadi faktor penting yang dianalisis.

8. Penelitian yang dilakukan oleh Ahmad Fauzi (2024) Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Penelitian yang berjudul “Analisis Rantai Nilai Halal (*Halal value chain*) dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Ayam pada PT Meraki Cipta Rasa” bertujuan untuk menganalisis rantai nilai halal dan nilai tambah dari pengolahan daging ayam. Penelitian ini dilakukan di PT Meraki Cipta Rasa dan Rumah Potong Ayam di

pasar Cimanggis. Metode yang digunakan termasuk analisis deskriptif, analisis nilai tambah metode Hayami, dan analisis rantai nilai Porter. Hasil penelitian menunjukkan adanya kesenjangan dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan proses.²⁰

Persamaan antara penelitian Fauzi dengan penelitian ini terletak pada penggunaan kerangka kerja *halal value chain* sebagai alat analisis utama untuk mengevaluasi proses bisnis dari sisi kehalalan. Kedua penelitian ini juga bertujuan untuk memotret bagaimana standar halal diimplementasikan dalam praktik operasional nyata di lapangan. Perbedaanannya, penelitian Fauzi berfokus pada industri pengolahan daging ayam (skala perusahaan/PT) dengan penekanan pada aspek teknis nilai tambah ekonomi menggunakan metode Hayami. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada implementasi *halal value chain* pada skala UMKM makanan secara kolektif di kawasan wisata kuliner Berendo, Kota Bengkulu. Fokus utama penelitian ini adalah melihat sejauh mana UMKM di kawasan tersebut menerapkan prinsip rantai nilai halal dalam operasional

²⁰ Ahmad Fauzi, Analisis Rantai Nilai Halal (Halal Value Chain) Dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Ayam Pada Pt Meraki Cipta Rasa, (Skripsi, Uin Syarif Hidayatullah Jakarta, 2024), 1-25

harian mereka guna mendukung penguatan ekosistem halal di Kota Bengkulu.

F. Metode Penelitian

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*) dengan metode deskriptif melalui pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena peneliti ingin memahami fenomena sosial dan masalah manusia secara mendalam dan menyeluruh (*whole*) terkait implementasi *halal value chain* pada UMKM. Dalam hal ini, peneliti bertindak sebagai instrumen kunci yang hadir langsung di lapangan untuk menjalin interaksi sosial yang erat dengan para pelaku usaha. Data yang diperoleh merupakan fakta yang terjadi secara alami di lapangan untuk kemudian diinterpretasikan guna memberikan gambaran yang akurat mengenai penerapan standar halal dari hulu ke hilir.

Penelitian kualitatif adalah penelitian yang dilakukan dengan menggunakan lingkungan alam dan menggunakan berbagai metode yang ada untuk menginterpretasikan fenomena yang terjadi. Alasan menggunakan pendekatan ini dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Peneliti aktif menghadapi informan dan memungkinkan peneliti melihat individu secara utuh (*whole*). Jadikan hasil penelitian lebih akurat.
- b. Penelitian ini menggunakan metode observasi dan wawancara. Metode ini dapat digunakan untuk memungkinkan responden secara sukarela berbagi pemikiran dan persepsi mereka.
- c. Dalam penelitian ini data yang diperoleh sesuai dengan fakta yang diperoleh.²¹

2. Waktu dan Tempat Penelitian

Adapun waktu penelitian dilakukan mulai dari bulan Juli 2025 hingga selesai, dan adapun lokasi penelitian bertempat di Kawasan Barendo Kota Bengkulu, yang dikenal sebagai Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (Zona KHAS) serta menjadi pusat UMKM makanan halal di Kota Bengkulu.

3. Informan Penelitian

Penentuan informan dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik *non-probability sampling*, khususnya *purposive sampling*. Teknik ini dipilih dengan pertimbangan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian, agar data yang diperoleh benar-benar representatif dan berkualitas. Adapun kriteria informan yang ditetapkan meliputi:

²¹ Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung Alfabeta, 2018).

- a. Informan Utama, yaitu pelaku UMKM makanan di Kawasan Barendo yang telah menjalankan usahanya minimal selama satu tahun dan telah memiliki sertifikat halal serta terlibat langsung dalam proses pengadaan bahan baku, produksi, hingga penyajian produk.
- b. Informan Pendukung, yaitu pihak-pihak yang relevan seperti konsumen atau masyarakat aktif di Kawasan Barendo yang telah melakukan pembelian produk pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo minimal sepuluh kali, yang digunakan untuk memperoleh informasi pendukung terkait transparansi, kepercayaan, dan konsistensi penerapan prinsip halal, tanpa menjadikan persepsi konsumen sebagai fokus utama penelitian.

4. Sumber Data

Data adalah informasi tentang sesuatu. Fakta dan angka yang dapat dijadikan bahan informasi, observasi, wawancara, dan data dokumentasi.²² Sumber data secara garis besar dapat dibagi menjadi dua bagian:

- a. Data primer adalah data yang diperoleh dari dukungan prosedur dan teknik pengumpulan data dan dapat berupa wawancara dengan pelaku umkm sebagai informan utama dan pihak yang relevan seperti

²² M.A. Drs. H.Rifa'i Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian* (SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga, 2023).

konsumen/Masyarakat sebagai informan pendukung, observasi lapangan, dan dokumentasi penelitian.

- b. Data sekunder yaitu data pendukung yang diperoleh dari dokumen resmi, laporan BPJPH, BPS, KNEKS, jurnal ilmiah, buku, serta peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan jaminan produk halal.²³

5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah paling strategis dalam penelitian. Pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai cara, sumber, dan pengaturan. Pengumpulan data begitu luas dan intensif penelitian sehingga upaya penelitian dapat dikategorikan sebagai berikut:

a. Wawancara Mendalam

Wawancara dilakukan secara langsung kepada informan untuk memperoleh informasi terkait penerapan *halal value chain*, peluang, dan tantangan yang dihadapi UMKM makanan halal. Wawancara terperinci hal ini dilakukan sesuai dengan pedoman wawancara yang disajikan sebelumnya. Berikut ini narasumber, yang akan penulis wawancarai:

²³ M.A. Drs. H.Rifa'i Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian* (SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga, 2023).

Tabel 1.2 Daftar Informan untuk diwawancarai

No	Keterangan	Jumlah
1	Pemilik UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu yang telah menjalankan usahanya minimal satu tahun dan telah memiliki sertifikat halal.	5 Orang
2	Pihak yang Relevan seperti konsumen atau masyarakat aktif di Kawasan Berendo yang telah melakukan pembelian produk pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo minimal sepuluh kali.	5 Orang
	Jumlah	10 Orang

Sumber: Data diolah, (2025)

b. Observasi.

Observasi adalah pengumpulan data yang memungkinkan peneliti mengakses langsung lokasi penelitian untuk mengamati secara langsung topik penelitian baik pengamatan nyata maupun pengamatan buatan. Observasi dilakukan untuk melihat proses penerapan *halal value chain* (Nilai Rantai Halal) pada UMKM makanan halal di kawasan Berendo, Kota Bengkulu. Observasi ini dilakukan selama 7 hari.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk dokumen gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Studi dokumentasi ini berfungsi sebagai pelengkap dari metode observasi dan wawancara, sehingga hasil penelitian akan lebih kredibel jika didukung oleh dokumen yang relevan.²⁴

Teknik dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini dengan mengumpulkan dan menganalisis dokumen, foto, catatan, serta aktivitas langsung yang berkaitan dengan tujuan penelitian.

6. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan penulis untuk menganalisis *halal value chain* menggunakan pendekatan kualitatif yang dimulai dengan reduksi data, penyajian data, dan penarikan Kesimpulan.²⁵

a. Reduksi Data

Pada fase reduksi data, peneliti mengumpulkan data yang mereka yakini akan mendukung penelitian mereka. Selain itu, peneliti memeriksa data yang dikumpulkan dan data yang dikumpulkan. Reduksi

²⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*, 2013.

²⁵ Drs. H.Rifa'i Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian*.

data didefinisikan sebagai proses seleksi yang menitikberatkan pada penyederhanaan, abstraksi, dan transformasi data yang muncul dari catatan lapangan. Data pendukung yang dikumpulkan peneliti dalam penelitian ini adalah data-data yang berkaitan dengan *halal value chain* pada UMKM makanan halal di kawasan Berendo.²⁶

b. Penyajian Data

Penyajian data adalah informasi terstruktur yang memberikan kesempatan untuk menarik kesimpulan. Langkah ini dilakukan dengan menyampaikan seperangkat fakta yang terorganisir yang memberikan kesempatan untuk mengembangkan kesimpulan. Hal ini terjadi karena data yang diperoleh selama proses penelitian kualitatif biasanya berupa penjelasan dan perlu disederhanakan tanpa mengurangi isinya. Semua data yang dikumpulkan oleh penulis disajikan dalam bentuk deskripsi singkat, bagan, diagram alur, dan lainnya. Hal ini untuk menghindari kesalahan data akibat berbagai data yang dikumpulkan. Oleh karena itu, peneliti menemukan data yang diperoleh pada tahap ini. Data yang diperoleh peneliti dari UMKM makanan halal di kawasan berendo telah diedit oleh peneliti agar data yang diperoleh lebih mudah dibaca.

²⁶ Drs. H.Rifa'i Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian*.

c. Penarikan Kesimpulan

Data yang terkumpul disiapkan dan dianalisis oleh penulis, dan pada langkah terakhir penulis menarik kesimpulan dari data yang dianalisis. Proses analisis data diakhiri dengan penarikan kesimpulan atau validasi. Peneliti memperoleh kesimpulan dari data di bagian ini. Dengan mencari hubungan, kesejajaran, atau ketidaksesuaian, kegiatan ini berusaha menginterpretasikan pentingnya informasi yang dikumpulkan. Dengan membandingkan pernyataan validitas yang diteliti dengan makna yang diungkapkan dalam prinsip-prinsip dasar penelitian, kesimpulan dapat ditarik. Dalam tahap ini maka peneliti akan memberikan kesimpulan mengenai hasil penelitian berupa bagaimana hasil analisis Penerapan *halal value chain* (Nilai Rantai Halal) Pada UMKM makanan halal di kawasan Berendo Kota Bengkulu.²⁷

G. Sistematika Penulisan

Penulisan dalam penelitian ini terdiri dari lima bab, dengan urutan dan sistematika sebagai berikut:

Bab Pertama adalah Pendahuluan, bab ini terdiri dari latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan

²⁷ Drs. H.Rifa'i Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian*.

penelitaian, kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, metode penelitian, serta sistematika penulisan.

Bab Kedua adalah Kajian Teori dan Kerangka Bepikir, Pada bab ini merupakan studi teoritis yang berisi tentang teori-teori yang mendukung penelitian yaitu tentang halal thayyiban, produk halal, value chain, dan UMKM. Kemudian pada bab ini juga terdapat kerangka berfikir.

Bab Ketiga adalah Gambaran umum dan Sejarah singkat mengenai Berendo Kota Bengkulu, asal muasal serta prosesnya hingga menjadi Zona Kuliner Halal Aman Sehat (Zona KHAS) Berendo Merah Putih.

Bab Keempat adalah Pembahasan dan Hasil, bab ini berisi pembahasan yang akan dibahas dalam penelitian ini, serta membahas hasil dari penelitian yang dilakukan.

Bab Kelima, merupakan bab akhir dari laporan penelitian yang berisi kesimpulan dan saran-saran.