

BAB II

KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR

A. Kajian Teori

1. Halal Thayyiban

a. Definisi Halal

Halal dalam bahasa Arab berasal dari kata Halla, yahillu, hillan, yang berarti membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan, dan membolehkan.¹ Secara etimologi halal yang berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya.² Dari segi terminologi fiqh, istilah halal merujuk pada segala sesuatu yang diizinkan untuk dilakukan atau disantap. Kebalikan dari halal adalah haram. Kata haram dalam bahasa Arab berarti sesuatu yang dilarang oleh ajaran agama. Melakukan tindakan yang haram dianggap sebagai pelanggaran, dan seseorang akan mendapatkan pahala jika ia menghindarinya.³ Halal adalah sesuatu yang diperbolehkan menurut ajaran Islam, seperti yang

¹ Abdul Aziz Dahlan, *Ensiklopedia Hukum Islam, Cet. 1* Jakarta: PT.Ichtiar Baru Van Hoeve, (2021), 12-15.

² Asrina Asrina and Lince Bulutoding, 'Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Kosmetik Di Kota Makassar (Studi Kasus Pada Giant Supermarket Alauddin)', *Jurnal Iqtisaduna*, 2.1 (2020), 55–68.

³ Siti Nurmaya Adianti and Febrima Ayuningrum, 'Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian', *Jurnal Al-Fatih Global Mulia*, 5.1 (2023), 45–56.

telah terkandung dalam firman Allah QS Al-Maidah: 88:

وَ

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.⁴

Menurut Al-Qur'an, konsep halal selalu dipasangkan dengan *thayyib*, yang berarti baik, bersih, dan bermanfaat. Allah SWT berfirman dalam QS. Al-Baqarah ayat 168: "*Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.*"

Ayat ini menegaskan bahwa halal bukan hanya sekadar status hukum, tetapi juga terkait dengan kualitas yang bermanfaat bagi manusia.⁵ Majelis Ulama Indonesia (MUI) menjelaskan bahwa halal adalah segala

⁴ Departmen Agama RI, *Al- Qur'an Dan Terjemahnya Special For Women* (Jakarta: Sygma, 2005).

⁵ Annisa Jati Utami and Irmayanti Hasan, "Pengaruh Kualitas Produk Dan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Mie Instan Samyang Dengan Minat Beli Sebagai Variabel Intervening," *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah* 6, no. 1 (2023), 221–32.

hal yang tidak memiliki elemen haram, baik dari sisi bahan, cara pembuatan, penyimpanan, pengiriman, maupun penyajian. Lembaga Pengawasan Obat dan Makanan (LPPOM MUI) menggarisbawahi bahwa produk yang halal harus terhindar dari pencemaran, bahan berbahaya, dan tidak diproses dengan metode yang bertentangan dengan prinsip-prinsip Islam.⁶

Surat Al Baqarah ayat 168 juga menerangkan konsep halal thayyiban dalam makanan dan rizki yang kita peroleh. Menurut ayat di atas, halalan thayyiban adalah sesuatu yang diperoleh melalui cara-cara yang dilarang, seperti merampok, mencuri, riba, korupsi, dan sebagainya. Orang yang makan makanan halal, memiliki harta halal, dan bekerja di tempat kerja halal akan selamat. Itu karena hati dan pikirannya akan tenang, dadanya akan lapang, kehidupannya akan berjalan dengan baik, dan dia akan terjaga dan diberkahi oleh Allah Ta'ala. Di sini, "thayyiban" bukanlah "al khabits", yang berarti kotor atau najis. Oleh karena itu, meskipun halal, hal-hal yang kotor dan najis harus dihindari.⁷

⁶ Majelis Ulama Indonesia, *Panduan Sistem Jaminan Produk Halal*, (Lppom Mui, 2021) 57.

⁷ H. Setiawan, 'Karakteristik Makanan Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur'an. Halalan Thayyiban', *Jurnal Kajian Manajemen Halal Dan Pariwisata Syariah (Journal of Halal Management, Sharia Tourism and Hospitality Studies)*, (2020), 34-57.

Dalam kajian akademik, halal diartikan sebagai sebuah konsep yang memiliki banyak dimensi, yang tidak hanya terhubung dengan prinsip agama, tetapi juga mencakup hal-hal terkait kesehatan, moral, dan perlindungan bagi konsumen. Halal dianggap sebagai ukuran kualitas yang memberikan rasa tenang bagi baik konsumen Muslim maupun *non*-Muslim karena bisa memastikan produk yang bersih, aman, dan juga berkualitas.⁸ Secara hukum di Indonesia, pengertian halal diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal. Dalam undang-undang ini, dijelaskan bahwa produk halal adalah produk yang telah menjalani proses verifikasi dan sertifikasi oleh Badan Jaminan Produk Halal (BPJPH) serta dinyatakan sesuai dengan ketentuan syariah. Menurut undang-undang ini, halal bukan hanya tanggung jawab moral, tetapi juga memiliki unsur regulasi yang wajib diikuti oleh para produsen.⁹ Berdasarkan peraturan ini, halal tidak hanya merupakan suatu kewajiban moral, tetapi juga memiliki konsekuensi hukum bagi para

⁸ Z Awan, H. M, Siddiquei, A. N, & Haider, Factors Affecting Halal Purchase Intention – Evidence from Pakistan’s Halal Food Sector, *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 8.2 (2015), 226–241.

⁹ Anisa Ilmia and Ahmad Hasan Ridwan, “Tafsir Qs. Al-Baqarah Ayat 168 Dan Korelasinya Dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,” *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, (2023), 27-29.

produsen untuk memastikan kehalalan produk yang digunakan oleh pelanggan.

Pada hakikatnya yang menghalalkan dan mengharamkan adalah Allah. Hanya Allah yang berhak menetapkan kehalalan ataupun keharaman suatu benda. Adapun peran ulama adalah sebatas merumuskan, menjabarkan dan menyampaikan. Lebih lanjut segala sesuatu yang telah ditetapkan halal dan haram oleh Allah. Bagi seorang mematuhi ketetapan Allah adalah suatu bentuk kepatuhan, meskipun kepatuhan hanya berdasar keyakinan tanpa mengetahui akan hikmah atas ketetapan Allah tersebut.¹⁰ Makanan haram yang dikonsumsi akan mempunyai pengaruh yang luas pada berbagai aspek kehidupan, diantaranya adalah sebagai berikut:

1) Merupakan dosa

Dalam ajaran Islam, mengonsumsi makanan haram merupakan perbuatan yang secara jelas dilarang oleh syariat dan termasuk dalam kategori dosa. Allah SWT telah menetapkan ketentuan halal dan haram sebagai bentuk perlindungan bagi manusia. Ketika seseorang secara sadar mengonsumsi makanan haram, maka ia telah melanggar perintah Allah dan mengabaikan batasan yang telah

¹⁰ P.Hd Prof. Ir. Sukoso, M.Sc And 2. Dr. Ir. Adam Wiryaw, *Ekosistem Industri Halal* (Bank Indonesia Bank Sentral Republik Indonesia, 2020). 15-19

ditetapkan-Nya. Larangan ini ditegaskan dalam Al-Qur'an, yang memerintahkan orang beriman untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (halalan thayyiban) serta menjauhi yang diharamkan, antara lain dalam Q.S Al-Baqarah ayat 172–173 :

لِلّٰهِ وَاشْكُرُوْا رَزَقِنَا۟ مَا طَيَّبْتُمْ مِنْۢ كُلِّ۟ اَمُوْا الَّذِيْنَ يٰ۟ۤاَيُّهَا
١٧٢ ۞ تَعْبُدُوْنَ اِيَّاهُ كُنْتُمْ اِنْ

لِغَيْرِ۟ بِهِۦ اَهْلٌ وَمَا۟ الْخَنِزِيْرُ وَحُمْ وَالْدَّمُ اَلْمَيْتَةُ عَلَيْكُمْ حَرَمٌ اِنَّمَا
عَفُوْرُ اللّٰهِ اِنَّ عَلَیْهِ ۞ اِثْمٌ فَلَا۟ عَادٍ وَلَا۟ بَاغٍ غَيْرِ اضْطُرٍّ فَمَنِ اللّٰهِ
١٧٣ ۞ رَّحِيْمٌ

Artinya : Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya (172).¹¹

Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa yang terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya.

¹¹ Kemenag, 'Al-Qur'anul Karim: Al-Qur'an Dan Terjemahannya'. <https://quran.kemenag.go.id> [Diakses, 30 Oktober 2025]

Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (173).¹²

- 2) Membahayakan tubuh yaitu merusak pertumbuhan fisik dan kecerdasan akal

Makanan haram juga berpotensi membahayakan kesehatan tubuh dan perkembangan manusia. Banyak jenis makanan yang diharamkan dalam Islam terbukti secara ilmiah memiliki dampak negatif terhadap kesehatan, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Contohnya adalah makanan yang mengandung zat berbahaya, darah, bangkai, atau minuman beralkohol yang dapat merusak organ tubuh dan sistem saraf.

Selain merusak fisik, konsumsi makanan haram juga diyakini memengaruhi kejernihan akal dan kecerdasan berpikir. Dalam perspektif Islam, akal merupakan amanah yang harus dijaga. Makanan yang tidak halal dan tidak baik (*ghairu thayyib*) dapat melemahkan fungsi akal, menurunkan konsentrasi, serta mengganggu keseimbangan mental dan emosional seseorang.¹³

¹² Kemenag, 'Al-Qur'anul Karim: Al-Qur'an Dan Terjemahannya'. <https://quran.kemenag.go.id> [Diakses, 30 September 2025]

¹³ Miftah Farid and Hasan Basri, The Effects of Haram Food on Human Emotional and Spiritual Intelligence Levels, *Indonesian Journal of Halal Research* (2020), 21–26

3) Mempengaruhi sifat dan perilaku manusia

Aspek lain yang tidak kalah penting adalah pengaruh makanan haram terhadap pembentukan karakter dan perilaku manusia. Islam memandang bahwa apa yang dikonsumsi manusia akan memengaruhi kepribadian dan akhlakunya. Makanan yang berasal dari sumber yang haram atau diperoleh dengan cara yang tidak benar dapat menumbuhkan sifat negatif, seperti keras hati, mudah marah, kurang empati, dan cenderung melakukan perbuatan tercela.

Dalam konteks ini, makanan tidak hanya menjadi kebutuhan biologis, tetapi juga memiliki dimensi spiritual dan moral. Konsumsi makanan halal diyakini dapat membantu membentuk perilaku yang baik, menjaga ketenangan jiwa, serta mendorong manusia untuk bertindak sesuai dengan nilai-nilai kebaikan dan kejujuran.¹⁴

4) Menjadi sebab ditolaknyanya amal ibadah dan do'a.

Dampak paling serius dari konsumsi makanan haram adalah tertolaknyanya amal ibadah dan doa seseorang. Dalam beberapa hadis Rasulullah SAW dijelaskan bahwa seseorang yang makanannya haram, minumannya haram, dan pakaiannya dari yang haram,

¹⁴ Munawwarah Sahib and Nur Ifna, Urgensi Penerapan Prinsip Halal Dan Thoyyib Dalam Kegiatan Konsumsi, *Point: Jurnal Ekonomi & Manajemen* (2024), 53–64.

maka doanya sulit untuk dikabulkan oleh Allah SWT.¹⁵

Hal ini menunjukkan bahwa kehalalan makanan memiliki hubungan erat dengan kualitas ibadah dan kedekatan spiritual seorang hamba kepada Allah. Meskipun seseorang rajin beribadah, namun apabila sumber makanan dan penghasilannya tidak halal, maka nilai ibadah tersebut dapat berkurang atau bahkan tidak diterima. Oleh karena itu, menjaga kehalalan konsumsi menjadi bagian penting dalam membangun kehidupan spiritual yang berkualitas.

Oleh karena itulah bagi setiap muslim, mencari halal adalah suatu kewajiban sekaligus kebutuhan, sebagai perwujudan ketaatan manusia dalam melaksanakan hukum-hukum Allah yang merupakan manifestasi keimanan.¹⁶

Menurut ajaran islam, produk makanan yang dianggap halal Adalah produk yang memenuhi syarat-syarat kehalalan sesuai dengan prinsip syariah, antara lain:

¹⁵ Ma'mun Al Majid Syukron, Pengaruh Makanan Halal Dan Thayyib Bagi Manusia Perspektif Hadis (Studi Analisis Sanad Dan Ma'anil Hadis Shahih Muslim Nomor 1686), (skripsi Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan 2023)

¹⁶ P.Hd Prof. Ir. Sukoso, M.Sc And 2. Dr. Ir. Adam Wiryaw, *Ekosistem Industri Halal* (Bank Indonesia Bank Sentral Republik Indonesia, 2020). 17-22

- 1) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- 2) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti organ manusia, darah, dan kotoran.
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara Syariat Islam. seperti cara penyembelihan hewan harus dilakukan dengan menyebut nama Allah (Bismillah).
- 4) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi atau barang lain yang diharamkan dan jika pernah digunakan untuk barang yang diharamkan maka harus dibersihkan dengan tata cara Syariat Islam.
- 5) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar
- 6) Halal dalam pengangkutan menunjukkan bahwa hewan yang mati selama pengangkutan, meskipun hanya sesaat, tidak boleh dicampurkan dengan hewan yang dikonsumsi manusia.¹⁷
- 7) Halal cara memprolehnya yaitu cara yang sesuai dengan ketentuan Islam, seperti tidak mencuri. Jika

¹⁷ 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), 32-35

diperoleh dengan cara yang haram seperti mencuri, maka menjadi haram.

- 8) Halal dalam penyajian berarti bahwa cara penyajiannya tidak boleh mengandung barang-barang yang dilarang.¹⁸

Makanan yang haram dalam Islam ada dua jenis, yaitu :

- 1) Ada makanan yang diharamkan karena dzatnya, yaitu haram sejak awal, seperti bangkai, darah, babi, anjing, khamar, dan lainnya.
- 2) Ada yang dilarang karena alasan yang tidak terkait dengan dzatnya. Makanannya sebenarnya halal, tetapi ada alasan yang tidak terkait yang membuatnya haram. Misalnya, makanan yang berasal dari hasil pencurian, upah perzinahan, sesajen perdukunan, makanan yang disajikan di acara-acara bid'ah, dan sebagainya.¹⁹

Selain kehalalan produk dari segi bahan baku, proses produksi, proses pengantaran serta proses penyajian, sertifikat halal juga sangat penting bagi pembeli muslim. Namun, beberapa makanan tidak

¹⁸ Indra Gunawan, Pengaruh Labelisasi Halal Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk Mie Samyang (Studi Kasus Mahasiswa FEBI IAIN Padangsidempuan), 2021, VII.

¹⁹ 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),35-39.

memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu, memberikan perlindungan yang memadai terhadap kepentingan konsumen adalah hal yang penting dan harus segera diselesaikan. Sertifikasi halal memiliki peran krusial dalam menjaga hak konsumen Muslim agar terhindar dari produk yang bertentangan dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Dengan adanya sertifikasi ini, masyarakat dapat memastikan bahwa produk yang mereka konsumsi telah melalui proses verifikasi yang ketat, sehingga tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan atau berbahaya bagi kesehatan.²⁰ Keberadaan label halal juga menjadi bentuk transparansi bagi produsen dalam memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang mereka beli telah memenuhi standar halal yang telah ditetapkan. Hal ini menciptakan rasa aman dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk halal.²¹

b. Produk Halal

Menurut Undang-Undang Nomor 33 tentang Jaminan Produk Halal tahun 2014, produk atau jasa yang diproduksi atau digunakan oleh masyarakat umum disebut

²⁰ Josafat Hamonangan and Muthia Sakti, 'The Consumer Protection Efforts through the Inclusion of Non-Halal Information on Food Products', *Law Development Journal*, 6.2 (2024), 252.

²¹ Adelia Maelani Agustin and others, 'Peran Sertifikasi Halal Dalam Melindungi Konsumen Muslim: Tinjauan Hukum Islam Dan Hukum Nasional', 2.5 (2025) 22-25.

sebagai produk. Produk halal menurut hukum Islam tidak menggunakan daging babi atau produk yang berasal dari daging babi, dan alkohol tidak ditambahkan secara sengaja. Dalam Al-Qur'an, "halal" berarti dapat diterima. Dalam konteks Islam, istilah tersebut biasanya tepat dan dapat merujuk pada apa pun yang dianggap sesuai.²²

Produk makanan, obat-obatan, kosmetik, dan produk lainnya yang tidak mengandung bahan ilegal atau zat yang dilarang dalam proses pembuatannya disebut halal. Hal ini termasuk bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong lainnya (termasuk produk olahan). Materi ini berhubungan dengan rekayasa genetika dan radiasi, dan pengobatannya sesuai dengan hukum Islam dan menghasilkan lebih banyak manfaat daripada kerusakan.

a. Proses Pembuatan

Proses pembuatan atau proses produksi suatu perusahaan yang telah menggunakan label Halal harus memenuhi :

1) Hewan harus mati setelah disembelih

Dalam prinsip syariat, hewan yang dijadikan bahan makanan halal harus disembelih dengan metode yang benar, yaitu dengan menyebut nama Allah saat penyembelihan, pemotongan pembuluh

²² 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),37-40.

nadi utama (hulqum, mari'), sehingga darah keluar dan hewan mati akibat penyembelihan itu sendiri bukan karena sebab lain seperti mati terlebih dulu karena faktor lain. Cara ini bertujuan memastikan bahwa darah keluar secara sempurna dan hewan tidak mati sebelum penyembelihan untuk menghindari unsur darah yang najis serta mematuhi kaidah halal dan tayyib. Menurut literatur global yang membandingkan standar halal internasional, hampir semua regulasi halal internasional (MS1500, OIC/SMIIC) menetapkan keharusan metode penyembelihan sesuai syariat, dan hewan masih hidup saat lehernya dipotong agar memenuhi kriteria halal.²³

- 2) Bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak boleh terdiri dari barang atau bahan haram dan turunannya.

Dalam produksi halal, bahan baku dan bahan tambahan harus berasal dari sumber yang halal dan tidak mengandung unsur haram (seperti babi, alkohol, darah, atau derivatnya) di setiap bentuknya. Hal ini berlaku untuk bahan primer maupun bahan bantu (misalnya enzim, emulsifier,

²³ Muhamad Alfiyan Zubaidi, Omar Messikh, and Abdelbasset Benzertiha, 'Halal Standards Around the Globe: A Comparative Study', *Journal of halal quality and certification* (2023), 31-44

atau aditif lain). Jika terdapat bahan turunan hewani, maka asal dan metode produksinya harus jelas halal.

- 3) Selama proses pembuatan, bahan tidak boleh dicampur dengan produk kotor, haram, najis, atau bahan halal.

Standar produksi halal mensyaratkan segregasi yang tegas antara bahan halal dan tidak halal di seluruh alur produksi dari penerimaan bahan, tempat pemrosesan, hingga pengemasan. Kontaminasi silang dapat terjadi melalui alat, peralatan, permukaan kerja, maupun lingkungan produksi jika tidak diatur dengan baik.²⁴

Akademik menyebutkan proses ini sebagai bagian dari *Halal Good Manufacturing Practices* yang harus terdokumentasi dan diaudit secara berkala. Kontaminasi silang tidak hanya soal bahan, tetapi juga peralatan dan fasilitas produksi harus bebas dari najis dan bahan haram.²⁵

²⁴ Ahmad Haikal Hasan, Petunjuk Teknis Layanan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil, (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Republik Indonesia, 2025) 177-12.

²⁵ Sukmawati Lapele and others, Assessment Model of Halal Good Manufacturing Practice in Bakery SMEs Model Asesmen Untuk Halal Good Manufacturing Practice Pada UKM Bakery, *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 13.1 (2024), 14–35.

- 4) Air yang digunakan harus murni atau bersih dan memungkinkan udara mengalir.

Dalam sistem produksi halal modern, air memiliki peran strategis tidak hanya sebagai unsur ritual, tetapi juga sebagai faktor kunci dalam menjamin keamanan pangan dan kemurnian produk halal. Air yang digunakan harus memenuhi standar kebersihan yang tinggi karena menjadi prasyarat utama dalam penerapan sistem manajemen keamanan pangan seperti HACCP dan sistem jaminan halal. Kualitas air yang tidak terkontrol berpotensi menyebabkan kontaminasi mikrobiologis, bahan najis, atau patogen yang membahayakan kesehatan serta melanggar prinsip *halalan tayyiban*. Oleh karena itu, air bersih dan murni wajib digunakan pada seluruh tahapan produksi, mulai dari pencucian bahan baku, pembersihan peralatan, hingga sanitasi lingkungan kerja, dan diperlakukan sebagai *critical control point* (CCP) yang harus dipantau secara sistematis untuk mencegah kontaminasi yang dapat merusak keamanan dan kehalalan produk.²⁶

²⁶ Nurria Peppi Yuwana and Hana Catur Wahyuni, Analisis Potensi Risiko Standar Keamanan Pangan Dan Halal Pada Industri Makanan (Studi Kasus Proses Produksi Wafer), *Procedia of Engineering and Life Science* (2024), 409–21.

b. Bahan Baku Utama

Baik bahan mentah, produk setengah jadi, atau produk jadi adalah jenis bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan atau produksi. Di sisi lain, aditif produk adalah zat yang tidak ditambahkan sebagai bagian utama proses pembuatan.²⁷

Selain sebagai komponen utama dalam formulasi produk, bahan baku utama mencakup bahan mentah, bahan setengah jadi, dan produk jadi yang secara substansial membentuk produk akhir, sehingga kehalalan dan sumbernya harus dipastikan sejak awal melalui verifikasi supplier dan ketertelusuran rantai pasok. Sementara itu, aditif merupakan zat yang ditambahkan dalam jumlah kecil bukan sebagai komponen utama, tetapi berfungsi untuk meningkatkan sifat produk seperti tekstur, warna, rasa, atau umur simpan sehingga meskipun jumlahnya kecil, asal-usul dan status halal aditif tetap harus dikaji secara ketat agar tidak merusak kehalalan produk akhir. Penelitian tentang manajemen bahan dalam industri halal menunjukkan pentingnya identifikasi dan kontrol atas kedua jenis bahan ini dalam sistem jaminan halal,

²⁷ 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)

karena keduanya menjadi titik kritis dalam memastikan produk memenuhi standar *halal* dan *thayyib* sesuai regulasi modern.²⁸

c. Bahan Pembantu

Bahan yang tidak termasuk dalam kategori bahan baku atau bahan tambahan dan berfungsi untuk mempercepat atau memperlambat proses produksi, termasuk proses engineering, disebut bahan pembantu atau penolong. Proses transfer sifat dari satu organisme ke organisme lain atau dari spesies yang sama dikenal sebagai rekayasa genetika. Namun, paparan suatu produk terhadap bahan radioaktif dikenal sebagai radiasi. Ini dilakukan agar produk tidak runtuh atau rusak.²⁹

d. Efek (Dampak)

Produk halal tidak terlepas dari tujuan syariat Islam keuntungan, inovasi dan bahaya. Jika suatu produk mengancam jiwa dari perspektif kesehatan, itu tidak boleh dikonsumsi. Gunakan prinsip atau saran Qawaid, itu berarti "jangan menyakiti diri sendiri atau orang lain." (HR.Ahmad Bin Hanbal). Dalam arti lain,

²⁸ Abdul Sumarlin And Others, 'Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Produk Turunan Hewani: Pendekatan Sistematis Untuk', *Akmen Jurnal Ilmiah*, 21 (2024), 145–60.

²⁹ 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)

produk halal adalah produk yang memenuhi persyaratan halal syariat Islam. Persyaratan produk halal menurut hukum Islam adalah sebagai berikut :

1) Halal bahan adalah halal menurut hukum asal.

Bahan yang digunakan dalam produksi harus secara intrinsik halal menurut syariat, yaitu berasal dari sumber yang tidak dilarang misalnya daging dari hewan yang diperbolehkan dan tumbuhan halal. Hal ini adalah titik awal kehalalan produk, karena jika bahan asalnya haram atau najis maka meskipun proses lainnya benar, produk tidak dapat dianggap halal dalam pandangan hukum Islam. Identifikasi dan verifikasi bahan halal menjadi bagian dari *halal supply chain* untuk menjamin bahan mentah tetap tidak tercemar oleh unsur haram sampai tahap produksi.³⁰

2) Cara mendapatkan halal berarti cara mendapatkan halal menurut hukum Islam. Misalnya, jangan mencuri.

Aspek ini menegaskan bahwa proses pengadaan bahan harus dilakukan sesuai prinsip syariat. Cara memperoleh bahan halal misalnya melalui transaksi yang sah, tindakan adil, tidak

³⁰ Sri Haryati Hadi Peristiwo, Farhan Firdaus, 'Analysis Of Halal Supply Chain Policy And Its Impact On Sharia Business And Economic Growth', *Islamiconomic: Jurnal Ekonomi Islam*, 15.1 (2024), 81–108.

mencuri, tidak melanggar hukum merupakan bagian dari integritas produk halal secara menyeluruh. Dalam konteks *halal supply chain*, pengadaan bahan halal harus terdokumentasi, dapat diaudit, dan dipastikan bebas dari praktik tidak sah atau praktik yang bertentangan dengan hukum Islam.³¹

- 3) Halal Tempat penyimpanannya halal dan tidak mengandung barang haram seperti babi (binatang yang dilarang oleh Allah).

Produk halal harus disimpan di fasilitas yang secara sistematis memastikan integritas kehalalan dari produk sampai ke konsumen. Dalam literatur *halal supply chain management*, penyimpanan (*warehousing*) dipandang sebagai salah satu komponen kritis yang tidak boleh dicampur dengan barang tidak halal serta harus meminimalkan risiko kontaminasi silang. Penelitian empiris menunjukkan bahwa hubungan antara penyimpanan dan keberhasilan ekspor produk halal sangat signifikan, yang mencerminkan pentingnya fasilitas penyimpanan yang memenuhi standar halal secara ketat dan terkontrol. Hal ini meliputi segregasi fisik antara produk halal dengan tidak

³¹ Sri Haryati Hadi Peristiwo, Farhan Firdaus, 'Analysis Of Halal Supply Chain Policy And Its Impact On Sharia Business And Economic Growth', *Islamiconomic: Jurnal Ekonomi Islam*, 15.1 (2024), 81–108.

halal, pengelolaan kebersihan, serta pengawasan mutu yang konsisten sesuai prinsip syariah dan manajemen halal.³²

- 4) Halal karena menggunakan transportasi yang halal dalam proses mengangkut produk tersebut.

Transportasi halal mencakup segregasi fisik, keamanan, dan kontrol integritas produk selama perjalanan dari produsen ke konsumen dalam *supply chain halal*. Penelitian akademik terbaru menegaskan bahwa baik penyimpanan maupun transportasi adalah dua variabel kunci yang positif memengaruhi kesiapan dan efektivitas sistem *halal supply chain* secara keseluruhan. Artinya, semakin baik aspek *transportation* dikelola sesuai prinsip halal (misalnya kendaraan bersih, tidak bercampur dengan produk haram, serta dokumentasi ketelusuran), semakin tinggi kesiapan dan kredibilitas produk halal di pasar. Hal ini menegaskan bahwa *transportasi halal* bukan sekadar logistik biasa, tetapi merupakan bagian dari *framework* yang memastikan suatu produk tetap

³² Muhammad Azeem, 'The Relationship between Warehousing, Transportation and Halal Food Exports: An Empirical Case', *South Asian Journal of Social Review*, 3.1 (2024), 1–14

“halal” secara fisik dan normatif sepanjang pergerakannya dalam rantai pasok.³³

- 5) Presentasi halal tidak mengandung barang yang dilarang oleh hukum Islam.

Presentasi atau penyajian produk halal harus menjamin bahwa produk yang dihadirkan kepada konsumen tetap bebas dari unsur haram dalam penyajian, label, dan informasi produk. Ini melibatkan kejujuran label halal, penanganan akhir, dan penyajian di tempat konsumsi sehingga tidak bercampur dengan makanan atau minuman yang haram atau najis. Sistem jaminan halal modern juga mencakup kontrol pada tahap penyajian, karena bagian ini adalah titik terakhir yang menentukan kepercayaan konsumen terhadap status halal produk secara keseluruhan.³⁴

e. Sertifikasi Halal

Menurut Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No. 518, sertifikasi halal adalah pernyataan tertulis yang menyatakan bahwa makanan yang dikeluarkan oleh Lembaga Pangan, Obat-obatan dan

³³ Prafajar Suksessanno, Erlangga Bayu, And Nia Novitasari, ‘Factors Influencing Readiness Towards Halal Logistics Among Food And Beverages Industry In The Era Of E-Commerce In Indonesia’, *International Journal On Informatics Visualization*, (2023), 781–87.

³⁴ Riski Apriliani And Desy Arum Sunarta, Halal Supply Chain Management : Balancing Efficiency , Compliance , And Sustainability, *Journal Management And Leadership*, 8.2 (2025), 1–9.

Kosmetika LPPOM Majelis Ulama Indonesia adalah halal. Sertifikasi halal Indonesia dikeluarkan secara resmi oleh BPJPH dan menunjukkan bahwa produk yang bersertifikat halal telah melewati uji halal dan dapat dikonsumsi dengan aman oleh umat Islam berdasarkan hukum Islam.³⁵

Sertifikasi halal merupakan penemuan yang bersumber dari prinsip-prinsip Islam dan menurut syariah, perlu dibuktikan bahwa produk tersebut aman dan unggul serta dapat dinikmati oleh umat Islam. Sertifikasi halal ini menjamin keamanan produk untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Dalam Al-Quran Surah Al-Baqarah ayat 168, prinsip dasar sertifikasi halal adalah halal (izin) dan tayyib (profitabilitas).

Sertifikat halal dan label halal adalah dua kegiatan yang berbeda namun terkait, halal dikeluarkan oleh badan khusus untuk mengimplementasikannya. Tujuan dari sertifikat halal ini adalah untuk mendapatkan konfirmasi hukum formal bahwa produk tersebut memenuhi persyaratan halal. Penandaan atau pelabelan halal, di sisi lain, adalah pencantuman atau pelabelan halal dalam

³⁵ Hartini Hartini and Malahayatie Malahayatie, 'Implikasi Sertifikat Halal Dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan Dan Minuman', *Great: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1.2 (2024), 116–29

kemasan produk untuk secara umum menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki status halal.

Oleh karena itu, pemerintah tidak akan mengeluarkan label halal tanpa Sertifikat Halal MUI. Sertifikat halal ini adalah sertifikat yang diterbitkan oleh BPJPH atau Negara untuk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik halal yang dibuat oleh perusahaan setelah dideklarasikan halal dan diaudit oleh Lembaga pemeriksa halal seperti LPPOM MUI.³⁶

Lembaga yang mengeluarkan sertifikat Halal adalah BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) yang diaudit oleh Lembaga Pangan, Obat dan Kosmetika seperti LPPOM MUI. Unsur-unsur indikator ini adalah :

- 1) Periksa sertifikasi halal produk.
- 2) Periksa sertifikasi halal di toko/apotek yang dikunjungi
- 3) Sertifikasi halal lebih penting daripada informasi produk. Dengan kata lain, hanya mengambil obat-obatan bersertifikat halal. Contoh: Pengakuan logo sertifikasi Halal.

³⁶ Hartini Hartini and Malahayatie Malahayatie, 'Implikasi Sertifikat Halal Dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan Dan Minuman', *GREAT: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1.2 (2024), 116–29

2. *Halal Value Chain* (Rantai Nilai Halal)

a. Definisi *Value Chain*

Value chain atau rantai nilai adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan dalam menciptakan, menghasilkan, dan memberikan nilai kepada pelanggan. *Value chain* terdiri dari beberapa aktivitas, seperti pengadaan bahan baku, produksi, pemasaran, distribusi, dan layanan purna jual.³⁷

Menurut Porter (2008) *value chain* adalah konsep penting yang disoroti dalam era teknologi informasi agar mampu bersaing. *Value chain* terdiri dari dua aktivitas dengan sembilan dimensi. Pertama, lima dimensi aktivitas utama (*primary activity*), yakni mereka yang terlibat dalam pembuatan produk secara fisik yang terdiri dari aktivitas: *inbound logistic, operations, outbound logistics, marketing atau sales dan service*. Kedua, empat dimensi aktivitas pendukung (*support activity*) yang terdiri dari aktivitas: *procurement, technological development, human resources management dan firm infrastructure* atau *general admistration*. Sembilan dimensi *value chain* ini dapat digunakan untuk

³⁷ Hendri, 'Supply Chain Management Dan Value Chain Analysis Produksi Ampelas, XIV.3 (2020), 310–25.

mengukur dan mengetahui keunggulan bersaing industri ampelas.³⁸

Value Chain, juga dikenal sebagai "rantai nilai", adalah alat analisis yang digunakan perusahaan untuk menentukan langkah-langkah khusus yang diperlukan untuk menyediakan produk atau jasa yang kompetitif bagi pelanggan. Prinsip utama analisis rantai nilai adalah perusahaan harus mempelajari setiap langkah operasi untuk menentukan bagaimana setiap langkah memberikan kontribusi kepada keuntungan dan daya saing atau kompetisi perusahaan. Secara khusus, analisis rantai nilai membantu manajemen menemukan langkah-langkah atau aktivitas yang tidak kompetitif, di mana biaya dapat diturunkan atau aktivitas dapat dialihdayakan.³⁹

Pada awalnya, istilah *value chain* pertama kali dikemukakan oleh seorang Profesor dari Harvard Business School yaitu Michael Porter pada tahun 1985 dalam bukunya yang berjudul "*Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*".

Porter berpendapat bahwa *value chain* mencakup aktivitas perusahaan mulai dari merencanakan,

³⁸ Hendri, 'Supply Chain Management Dan Value Chain Analysis Produksi Ampelas, XIV.3 (2020), 310–25.

³⁹ Oktavia Putri Wulandari, 'Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Cement Retarder', *Jurnal Akuntansi Akunesa*, (2020), 4–5.

memproduksi, mengirimkan, hingga pemasaran. Pada intinya, seluruh aktivitas yang dilakukan bertujuan untuk memaksimalkan nilai dan kualitas produk di mata pelanggan. Penjelasan ini juga kurang lebih sama dengan definisi *value chain* yang dikutip oleh Investopedia, di mana *value chain* adalah serangkaian proses yang berkelanjutan dalam menciptakan barang, mulai dari proses desain hingga barang yang sampai di titik pengiriman pemesan.⁴⁰

Menurut Atkinson dalam penelitian Ariel dan Annio, rantai nilai didefinisikan sebagai urutan kegiatan yang harus memberikan kontribusi lebih kepada nilai akhir dari produk dari pada biaya. Produk yang dihasilkan oleh sebuah organisasi bergantung pada berbagai kegiatan organisasi dan menggunakan sumber daya yang berbeda sepanjang rantai nilai tergantung pada spesifikasi produk. Pada dasarnya, semua aliran produk yang melalui rantai nilai, dimulai dengan penelitian, pengembangan, rekayasa kemudian bergerak melalui aktifitas manufaktur dan terus hingga sampai kepada pelanggan. Tergantung pada suatu produk, pelanggan mungkin memerlukan layanan dan atau memilih untuk mengkonsumsi produk tersebut atau

⁴⁰ Andhika Pramudya, 'Memahami Value Chain: Kunci Peningkatan Nilai Bisnis Dan Industri', *A Mekari Jurnal*, (2025), 9-15

membuangnya setelah mendapatkan tujuan dari mengkonsumsi produk tersebut.⁴¹

Pendekatan yang luas melihat rantai nilai sebagai kumpulan tindakan kompleks yang dilakukan oleh berbagai pihak (produsen utama, pengolah, pedagang, dan penyedia jasa) untuk mengangkut bahan baku melalui suatu rantai hingga menjadi produk akhir yang dapat dijual. Rantai nilai ini dimulai dengan sistem produksi bahan baku dan terkait dengan kegiatan bisnis lainnya dalam bidang perdagangan, perakitan, pengolahan, dan sebagainya. Pendekatan luas ini tidak hanya melihat tindakan yang dilakukan oleh satu perusahaan; itu mencakup semua hubungan yang bergerak maju dan mundur sampai konsumen akhir mendapatkan bahan baku produksi.⁴²

Rantai nilai memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan daya saing perusahaan. Dengan adanya value chain yang efektif dan efisien, perusahaan dapat mengurangi biaya produksi, meningkatkan kualitas produk, dan meningkatkan kepuasan pelanggan. *Value chain* juga dapat membantu perusahaan dalam

⁴¹ Ariel Miansyah and others, 'Supply Chain and Value Chain Dalam Pemasaran Kain Dan Produk Turunannya Di Kota Subulussalam', 19 (2023), 571–72.

⁴² Miansyah and others, Supply Chain and Value Chain Dalam Pemasaran Kain Dan Produk Turunannya Di Kota Subulussalam, *Al-Buhuj E-Journal* (2023) 571-572

menciptakan diferensiasi produk, sehingga dapat bersaing dengan perusahaan lain dalam pasar yang sama.⁴³

Aktivitas dalam rantai nilai (*value chain*) dapat diuraikan menjadi beberapa tahapan. Untuk menghasilkan atau menyediakan suatu produk, diperlukan kerja sama dari berbagai pihak yang secara langsung terlibat dalam kegiatan operasional (*Direct Operating Function*) yaitu:

1) Logistik Masuk

Terselenggaranya kegiatan logistik masuk akan didukung oleh pemasok. Penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dilibatkan oleh logistik masuk dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan.

2) Aktivitas Operasi

Fungsi operasi atau departemen pabrikisasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sektor jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan.

⁴³Miansyah and others, Supply Chain and Value Chain Dalam Pemasaran Kain Dan Produk Turunannya Di Kota Subulussalam, *Al-Buhuj E-Journal* (2023) 571-572

3) Logistik Keluar

Pergudangan dan distribusi produk jadi terkait dengan logistik keluar. Keluaran itu akan disimpan dan diatur distribusinya ke pasar oleh fungsi distribusi dan pergudangan.

4) Penjualan dan Pemasaran

Fungsi penjualan dan pemasaran bertanggung jawab untuk mendistribusikan atau menjual barang yang dibuat atau disediakan, mulai dari penyimpanan barang di gudang perusahaan hingga barang diterima oleh konsumen. Dalam bidang pemasaran dan penjualan, pemilihan adalah bagian penting dari proses merancang strategi pemasaran yang akan digunakan untuk menyampaikan pesan pemasaran kepada segmen pelanggan yang ditargetkan dan mencapai target penjualan.⁴⁴

5) Pelayanan

Pelayanan (*costumer service*) memiliki peran yang sangat penting dalam membangun hubungan yang kuat dengan klien. Salah satu caranya adalah dengan terus menginformasikan mereka tentang produk yang dibuat atau dijual oleh perusahaan. Pemeliharaan hubungan dengan pelanggan dapat

⁴⁴Aulia, Analisis Pengetahuan Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan (Studi Pada Rumah Potong Hewan Mat Beken Kota Jambi) Skripsi Universitas Jambi,(2025), XI. h. 8-10

dilakukan dengan berbagai cara, mulai dari berkomunikasi dengan mereka melalui surat, email, atau situs *web* hingga mengadakan acara seperti jamuan makan bersama pelanggan penting, pameran, dan berbagai acara yang terkait dengan hubungan masyarakat.⁴⁵

b. Halal Value Chain (Rantai Nilai Halal)

Rantai nilai halal (*halal value chain*) adalah aktivitas terintegrasi perusahaan sejak dari input (bahan baku), operasi (produksi), pemasaran, distribusi, hingga pembelian produk oleh konsumen akhir dimana aspek halal menjadi aspek yang harus ada di setiap proses tersebut. Menurut Marco Tieman, dalam menciptakan rantai nilai halal perusahaan, diperlukan tinjauan terhadap aktivitas proses langsung dan aktivitas proses tidak langsung, serta mendefinisikan aktivitas jaminan kualitas dan jaminan halal untuk setiap aktivitas utama dan pendukung. Ketika mempertimbangkan untuk menghubungkan rantai nilai halal perusahaan dengan mitra rantai pasok dan aliansi yang dibentuk perusahaan untuk mendapatkan, membuat, dan mengirimkan produk dan layanan halal, semua itu mencakup keseluruhan jaringan nilai halal. Pemilik merek mengatur jaringan

⁴⁵Aulia, Analisis Pengetahuan Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan (Studi Pada Rumah Potong Hewan Mat Beken Kota Jambi) Skripsi Universitas Jambi,(2025), XI. h. 8-10

nilai halal ini untuk memberikan nilai unggul kepada berbagai Muslim yang berbeda.⁴⁶

Halal value chain menggambarkan integrasi menyeluruh pada industri, yang meliputi tahapan masukan, pengolahan, penyaluran, penjualan, dan konsumsi. Dalam proses produksi produk, pemilihan bahan baku yang sesuai standar kehalalan dan penggunaan teknologi pengolahan yang tepat merupakan dua aspek yang sama-sama penting untuk diperhatikan. Tidak hanya itu, aspek pengemasan juga harus diperhatikan untuk memastikan kebersihan produk dan menjaga kehalalannya hingga produk akhir sampai ke tangan konsumen muslim.⁴⁷

Porter mendefinisikan *halal value chain* (HVC) sebagai sebuah rantai nilai. Lebih lanjut, Porter mendefinisikan secara istilah sebagai kesatuan kegiatan menyeluruh dalam proses pembuatan produk atau jasa dari mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan dan dapat dikatakan halal. Dalam proses produksi barang atau jasa dari berbagai sektor yang menjadi prioritas untuk memperkuat rantai nilai halal, dengan harapan standar kualitas, produk dan layanan

⁴⁶Marco Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence* (London and New York: Routledge, 2021). 123-124.

⁴⁷Aulia, Analisis Pengetahuan Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan (Studi Pada Rumah Potong Hewan Mat Beken Kota Jambi) Skripsi Universitas Jambi, (2025), XI. h. 8-10

jasa, kualitas halal semua akan menjadi kenyataan, semua terintegrasi menjadi satu mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran. dan konsumsi. Rantai nilai halal adalah sebuah satu kesatuan perputaran ekosistem atau rantai pasokan halal dari hulu ke industri hilir.⁴⁸

Secara teoritis, Michael E. Porter adalah orang pertama yang memperkenalkan istilah rantai nilai dalam bukunya *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Ia mendefinisikan rantai nilai halal sebagai mata rantai pendapatan perusahaan berdasarkan harga dan struktur biaya. Namun, pendekatan rantai nilai yang dijelaskan oleh Porter masih perlu diperluas ke tingkat perusahaan dengan mengabaikan analisis aktivitas di luar perusahaan. Kemudian, banyak pakar mengembangkan rantai nilai untuk mencakup seluruh rentang kegiatan dan layanan dari produsen, pemasok input, operasi, pemroses, pengecer, dan pembeli yang diperlukan untuk menjual produk di pasar lokal atau global.⁴⁹

⁴⁸Miftahul 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.

⁴⁹ Sochimim And Others, 'The Development Of Halal Value Chain Based On A City In Indonesia'. *Iqtishoduna: Jurnal Ekonomi Islam*, 14.1 (2025), h. 85-86

Dalam dunia industry, rantai pasok halal diklasifikasi ke dalam empat sektor, yaitu :

- 1) Industri pariwisata halal,
- 2) Industri kosmetik dan obat-obatan halal,
- 3) Industri makanan halal dan
- 4) Industri keuangan halal (perbankan syariah).⁵⁰

Upaya integrasi ini bertujuan untuk mendorong ekonomi syariah dengan berfokus pada enam industri potensial: makanan dan minuman, wisata halal, mode Islami, media rekreasi halal, kosmetik farmasi halal, dan energi halal. Strategi pemerintah untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah dan industri halal dunia adalah *Value Chain Halal*. Salah satu caranya adalah dengan menjadikan Indonesia sebagai produsen halal dunia. Ini dicapai dengan memenuhi permintaan pasar halal domestik yang saat ini didominasi oleh pemain global. Dengan meningkatnya permintaan domestik akan produk halal, permintaan pasar akan lebih efisien. Selain itu, hal ini berkontribusi pada peningkatan neraca pembayaran.

Halal value chain termasuk dalam Rencana Induk Perekonomian Indonesia (MEKSI) 2019-2024.

⁵⁰Miftahul 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

Pokok dari masterplan ini ialah memperkuat seluruh *halal value chain* dari hulu hingga hilir industri Halal Indonesia. Semua klaster prioritas diukur dalam pemeringkatan Global Islamic Economic Report dan klaster/aspek yang dibutuhkan bagi perekonomian nasional.⁵¹

Menurut Komisi Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) dalam penelitian suwaibah, semua elemen dan lembaga ekonomi syariah harus bekerja keras untuk membangun *Halal value chain*. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bapenas) 2019-2024 setidaknya memiliki lima program unggulan penguatan *halal value chain*, yakni :

- 1) Menciptakan kawasan industri halal sesuai dengan keunggulan komparatif masing-masing wilayah dan hubungannya.
- 2) Meningkatkan infrastruktur dan meningkatkan efektivitas dan standardisasi proses sertifikasi halal Indonesia, seperti Pusat Jaminan Halal, Perwakilan BPJPH, Sistem Informasi Halal, dan lainnya.
- 3) Meningkatkan sosialisasi dan pendidikan tentang gaya hidup halal.

⁵¹ 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. h. 60-61

- 4) Program insentif untuk investor lokal dan internasional yang mendukung pengembangan HVC yang luas (mulai dari bahan baku, produksi, distribusi, dan promosi).
- 5) Memperluas pasar produk halal Indonesia, termasuk standarisasi dan harmonisasi. Membangun Pusat Halal Internasional di Indonesia untuk meningkatkan kerja sama dan pengetahuan internasional.⁵²

Adapun strategi-strategi utama dalam menguatkan *halal value chain* di Indonesia dilakukan melalui lima program utama, yaitu:

- a) Membangun halal hub pada masing masing daerah sesuai dengan keunggulan komparatif
- b) Mengembangkan standar halal efektif dan diterima oleh lokal dan dunia.
- c) Menggerakkan gaya hidup halal
- d) Program intensif bagi pemain lokal an global agar berinvestasi guna mendukung perkembangan *halal value chain*

⁵² 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. h. 62-65

- e) Membangun pusat halal internasional dalam memperkuat kerjasama antarnegara.⁵³

Halal value chain juga merupakan upaya industri terpadu yang dimulai dengan input, produksi, distribusi, pemasaran dan konsumsi. Dalam pembuatan produk halal, penggunaan bahan baku dan teknik pengolahan harus dipertimbangkan. Industri menghasilkan produk halal tidak hanya dalam bentuk barang tetapi juga dalam bentuk jasa. Di sektor jasa, tren yang saat ini berkembang di sektor halal antara lain lembaga keuangan syariah, bank syariah, teknologi keuangan syariah, dan pariwisata halal. Seperti halnya produk halal, produk industri halal dalam bentuk jasa memiliki ketentuan untuk memenuhi persyaratan halal menurut hukum Islam.⁵⁴

Rantai nilai halal dapat didefinisikan sebagai nilai tambah dalam setiap proses, termasuk produksi, distribusi, dan pemasaran barang atau jasa konsumen yang memenuhi aspek pemenuhan. Nilai-nilai syariah dan prinsip-prinsip dasar. Melalui pendekatan ekosistem, pengembangan *halal value chain* dapat mendukung

⁵³ Ummi Hanik, 'Pengembangan Industri Makanan Melalui Penguatan Halal Value Chain Di Desa Wisata Pujon Kidul Malang' (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2021). h. 34-35

⁵⁴ Farina, 'Edukasi Rantai Nilai Halal Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Bagi Anak-Anak Di Panti Asuhan Bina Insani Kota Bengkulu' (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (Iain) Bengkulu, 2021). h.25

pertumbuhan bisnis syariah yang produktif, komprehensif, dan lengkap dari hulu hingga hilir.⁵⁵

Standar mutu produk dan layanan, serta mutu halal semuanya terintegrasi menjadi satu kesatuan untuk produksi, penjualan, pemasaran, dan konsumsi. Misalnya, dalam pembuatan makanan halal, penggunaan bahan taman, nutrisi yang digunakan, pupuk dan bahan kimia yang digunakan harus halal dan digunakan dalam pengemasan dan pengemasan. Itu juga perlu dilakukan, karena mencerminkan kebersihan dan halal. Kedua, pemasaran produk perlu mencerminkan nilai-nilai syariah hingga produk akhir diterima oleh konsumen. Inilah yang disiratkan oleh konsep *halal value chain* dari proses hulu ke hilir.⁵⁶

Selain itu, proses pemisahan barang halal dari fasilitas, sarana, dan peralatan PPH yang digunakan untuk pembelian, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyediaan barang tidak halal. Peralatan dan suku cadang untuk PPH harus dijaga kebersihannya. Tidak ada noda, dan

⁵⁵ 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), h.66

⁵⁶ 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), h.67

hanya bahan halal. Sanksi administratif, teguran tertulis, atau sanksi administratif dapat dikenakan kepada pelaku usaha yang tidak dapat membedakan lokasi atau peralatan PPH. Bahan baku, bahan pengolah, bahan tambahan, dan bahan penolong semuanya digunakan dalam produksi produk halal.⁵⁷

Bahan yang dimaksud berasal dari bakteri, tumbuhan, hewan, atau produk dari teknik kimia, biologi, atau rekayasa genetika. Syariah melarang penggunaan bangkai, darah, babi, dan/atau hewan yang disembelih, yang semuanya merupakan contoh hewan yang dilarang. Tempat dan fasilitas produk halal diproses harus terpisah dari tempat diproses, dikemas, didistribusikan, dijual, dan disajikan. Lokasi dan perlakuan produk halal harus bersih dan higienis serta bebas dari kontaminan dan bahan tidak halal. Kategori terakhir adalah presentasi makanan halal. Kemasan makanan halal harus sesuai dengan standar yang ditetapkan. Kemasan makanan, tahan terhadap kerusakan dan tahan lama. Makanan halal kini sudah banyak tersedia di pasaran. Namun, makanan yang tidak diakui halal juga dijual ke konsumen. Konsumen membutuhkan

⁵⁷ Farina, 'Edukasi Rantai Nilai Halal Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Bagi Anak-Anak Di Panti Asuhan Bina Insani Kota Bengkulu' (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (Iain) Bengkulu, 2021). h.26-27

jaminan kualitas untuk mengkonsumsi makanan setiap hari.⁵⁸

Oleh karena itu, tidak ada keraguan bahwa konsumen menjamin kualitas kehalalan makanan. Untuk memprediksi kualitas makanan tidak halal, pemerintah mendorong agen asuransi halal untuk menerbitkan label halal yang dapat dikenali konsumen. Oleh karena itu, keberadaan standar jaminan kualitas untuk makanan halal memberikan peluang bagi konsumen dan bisnis untuk mengembangkan berbagai jenis makanan halal. Sertifikasi halal penting bagi dunia usaha, khususnya industri makanan. Hal ini karena semua entitas atau pelaku perlu diperhatikan, mulai dari bahan mentah hingga produk akhir yang sampai ke tangan konsumen.⁵⁹

Peneliti menyimpulkan bahwa untuk memastikan produk atau jasa yang dihasilkan benar-benar halal, seluruh rantai nilai harus diperhatikan. Hal ini mencakup pemilihan bahan baku yang sesuai dengan prinsip halal. Selain itu, proses produksi dan distribusi juga harus memenuhi standar yang ditetapkan agar produk akhir dapat diterima sebagai halal.

⁵⁸ Farina, 'Edukasi Rantai Nilai Halal Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Bagi Anak-Anak Di Pantia Asuhan Bina Insani Kota Bengkulu' (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (Iain) Bengkulu, 2021). h.27-28

⁵⁹ Farina, 'Edukasi Rantai Nilai Halal Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Bagi Anak-Anak Di Pantia Asuhan Bina Insani Kota Bengkulu' (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (Iain) Bengkulu, 2021). h.28

Berdasarkan UU RI No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan teori value chain, penerapan prinsip halal harus dilakukan pada setiap tahapan rantai nilai. Hal ini disebabkan karena setiap aktivitas produksi yang tidak terkontrol berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian standar halal. Oleh karena itu, integritasi prinsip halal dalam hall value chain tidak hanya bertujuan untuk memenuhi regulasi, tetapi juga meningkatkan kualitas produk serta memperkuat kepercayaan konsumen.⁶⁰

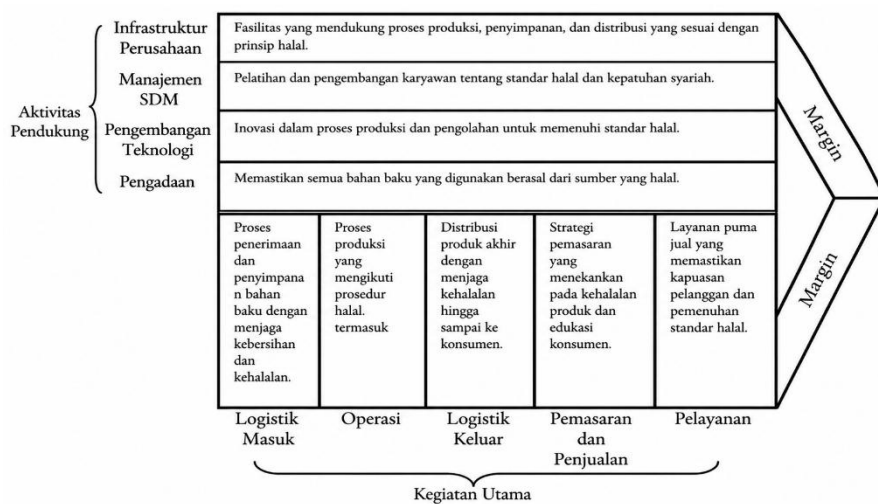
Penerapan prinsip halal tidak hanya berfungsi sebagai bentuk kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga menjadi strategi penting dalam meningkatkan kinerja usaha. Dengan mengintegrasikan prinsip halal secara menyeluruh, perusahaan dapat memperbaiki kualitas produk yang dihasilkan. Hal ini berdampak langsung pada meningkatnya kepercayaan dan kepuasan pelanggan. Selain itu, penerapan halal secara konsisten mampu menciptakan nilai tambah dalam proses bisnis. Perusahaan juga dapat memperluas jangkauan pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional. Strategi ini

⁶⁰ Siti Nur Hafifatul Hasanah, 'Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong Unggas' (Tesis, Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2025). h.82

menjadi semakin relevan seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk halal.⁶¹

Maka dengan demikian, terbentuklah konsep *halal value chain* sebagai berikut:

Gambar 2.1 Konsep Halal value chain



Sumber: Elaborasi Teori Michael E Porter dengan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang JPH dalam Penelitian Siti Nur Hafifatul Hasanah 2025

c. *Halal Value Chain* Dalam Makanan

Perubahan dan Perkembangan gaya hidup halal ini harus mampu dilayani oleh sektor industri halal dengan baik, yaitu dengan menjaga kualitas rantai pasok makanan halal mulai dari kepastian bahan baku halal, proses produksi sampai dengan konsumen mendapatkan produk,

⁶¹ Siti Nur Hafifatul Hasanah, 'Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong Unggas' (Tesis, Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2025). h.82

semuanya harus terjamin kehalalannya. Produk olahan makanan dan minuman sendiri, pada prinsipnya adalah halal, kecuali yang diharamkan oleh Allah dan Rasul Nya.⁶²

1) *Halal Value Chain* Dalam produk Barang

Perkembangan saat ini prinsip halal menjadi sebuah patokan yang menjamin kualitas dari sebuah produk tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi, khususnya bagi umat Islam. Dalam hal ini sektor usaha industri produk halal berperan penting dalam mencukupi kebutuhan masyarakat muslim dalam memperoleh produk halal dan layak untuk dikonsumsi, meskipun permintaan mengenai produk halal meningkat, sektor industri tetap harus menjaga kualitas produk yang dihasilkannya sesuai dengan syariat halal dalam Islam agar mendapatkan produk halal yang terjamin kehalalannya bagi konsumen. Syarat kehalalan produk makanan dan minuman pada sektor industri yang dipastikan melalui manajemen rantai nilai persediaan barang halal (*halal value chain*).⁶³

⁶² Erfina Sari, 'Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam Di Rumah' (Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan, 2021).

⁶³ 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), h.67

Halal value chain merupakan proses pengolahan bahan baku mentah yang diolah menjadi barang jadi kemudian di distribusikan kepada konsumen. Hal tersebut bertujuan untuk efisiensi biaya produksi serta menjaga dan mempertahankan kehalalan produk sampai ditangan konsumen. *Halal value chain* juga membutuhkan kebijakan halal untuk mengontrol logistik halal, struktur jaringan rantai halal produk halal, dan sumber daya halal yang dikelola.⁶⁴

Halal value chain menjadi bagian yang integral. Setiap proses dalam produksi makanan dan minuman halal, itu dibuktikan dengan diterapkannya aturan sesuai syariat Islam seperti, untuk memastikan pemisahan antara produk halal dan produk tidak halal mulai dari proses perencanaan, pengimplementasian, dan juga pengendalian terkait proses penyimpanan barang agar dapat memenuhi kebutuhan para konsumen. Proses penjagaan setiap nilai lebih dan keunggulan dan kompetitif untuk bersaing bagi industri produk halal dengan industri makanan dan minuman lainnya.⁶⁵

⁶⁴ Nur Fanny Yuliana Saputri, 'Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun)' (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Kudus, 2021). h.25

⁶⁵ Saputri, 'Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun)' (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Kudus, 2021). h.26

2) *Halal Value Chain* Dalam Produk Jasa

Jasa adalah kegiatan yang ditawarkan kepada konsumen untuk membantu memasarkan suatu produk yang memiliki nilai jual. Jasa juga disebut dengan pelayanan personal dari suatu produk yang dimiliki nilai jual untuk ditawarkan kepada satu pihak ke pihak lainnya, jasa yang ditawarkan tidak memiliki wujud nyata sehingga kepemilikan dari jasa tersebut tidak didasarkan kepada satu pihak.⁶⁶

Value Chain dalam produk atau jasa ini sangat penting bagi suatu industri makanan dan minuman, rantai nilai makanan ini menjalankan peran penting dalam kelompok pertanian yang akan mengubah produk mentah tersebut ke produk yang siap untuk dikonsumsi guna keberlangsungan hidup manusia.

Strategi yang dilakukan dalam *halal value chain* ini adalah dengan adanya integrasi dari input, produksi, distributor, pemasaran dan konsumsi hila akhir produk. Semuanya harus terjaga dari kehalalannya dari bahan baku hingga menjadi siap dikonsumsi. Selain itu, untuk meminimalisir resiko usaha dalam hal pembiayaan setiap industri harus menerapkan prinsip keuangan

⁶⁶ 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), h.67

syariah. Hal itu dilakukan agar kestabilan keuangan akan tetap terjaga.⁶⁷

d. Indikator *Halal value chain*

Penerapan *halal value chain* merupakan upaya untuk memastikan bahwa setiap tahap dalam proses produksi, distribusi, dan pemasaran produk mematuhi prinsip-prinsip syariah. Setiap langkah dalam rantai pasok, mulai dari pemilihan bahan baku yang halal hingga pemasaran yang jujur dan transparan, sangat penting untuk menjaga integritas dan kualitas produk. Adapun beberapa indikator *halal value chain* menurut KNEKS dalam penelitian Nurul Marifat dkk, adalah sebagai berikut :

1) Proses Produksi

Proses produksi tahapan penting merupakan untuk memastikan kehalalan produk. Selama proses ini, bahan baku harus diolah dengan cara yang sesuai dengan syariah, menjaga agar tidak ada kontaminasi silang antara bahan halal dan tidak halal. Proses produksi juga harus menjaga kebersihan dan sanitasi, serta memastikan bahan tambahan seperti pewarna atau pengawet yang digunakan adalah halal kehalalannya.

⁶⁷ saputri, Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun (Skripsi, Iain Kudus 2021)

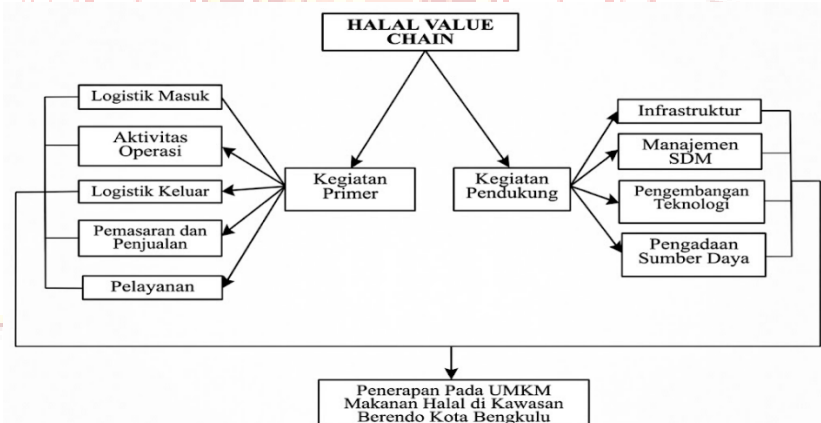
2) Distribusi

Distribusi melibatkan semua Langkah untuk mengirimkan produk dari produsen ke konsumen. Pada tahap ini, pengemasan yang tepat diperlukan untuk melindungi produk halal dari kontaminasi bahan tidak halal. Selain itu, proses transportasi dan penyimpanan produk harus dijaga kebersihannya, dengan pemisahan yang jelas antara produk halal dan tidak halal agar tidak terjadi pencemaran silang.

3) Pemasaran

Pemasaran produk halal harus dilakukan dengan jujur, transparan, dan sesuai syariah.⁶⁸

e. Diagram *Halal Value Chain*



Sumber: Diadaptasi dari Porter (1985) dan Tieman (2011), diolah oleh peneliti (2026).

⁶⁸ 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.

3. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

a. Pengertian UMKM

Usaha kecil adalah kegiatan ekonomi yang produktif dan berdiri secara mandiri, dijalankan oleh individu atau entitas usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang yang dimiliki, dikendalikan, atau menjadi bagian, baik secara langsung maupun tidak langsung, dari usaha menengah atau besar, serta memenuhi kriteria yang telah ditetapkan untuk usaha kecil.⁶⁹

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pelaku bisnis yang bergerak pada berbagai bidang usaha, termasuk di antaranya perdagangan, industri, jasa, dan pertanian. UMKM memegang peran penting dalam perekonomian suatu negara karena kontribusinya yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, penyerapan tenaga kerja, dan distribusi pendapatan. Karakteristik utama dari UMKM adalah skala usaha yang relatif kecil, jumlah karyawan yang terbatas, dan tingkat modal yang terbatas pula.⁷⁰

⁶⁹ Hendika Wibowo, Zainul Arifin, and Sunarti, 'Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM (Studi Pada Batik Diajeng Solo)', *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 29.1 (2015), pp. 59–66.

⁷⁰ Nuramalia Hasanah, 'Mudah Memahami Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM)', *Surabaya : Uwais Inspirasi Indonesia*, (2020) 235-35

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merujuk pada jenis usaha yang memiliki cakupan pasar yang terbatas, melibatkan jumlah tenaga kerja yang terbatas, dan umumnya dikelola secara mandiri oleh pemilik usaha. Konsep ini sejalan dengan pandangan Bank Dunia yang mengidentifikasi UMKM sebagai bentuk bisnis yang memenuhi minimal dua dari tiga kriteria yang diukur dalam aspek kekuatan karyawan, ukuran aset, atau jumlah penjualan tahunan.⁷¹

Usaha mikro, kecil, atau menengah (UMKM) adalah unit usaha produktif mandiri yang dapat dilakukan oleh orang atau organisasi perusahaan dalam industri apa pun. Perbedaan antara usaha mikro (UMI), usaha kecil (UK), usaha menengah (UM), dan perusahaan besar (UB) biasanya dapat ditentukan dengan melihat nilai aset awal (tidak termasuk tanah dan bangunan), tahunan omset rata-rata, atau jumlah karyawan tetap. Namun, tergantung pada mana dari ketiga metodologi penilaian ini yang digunakan, definisi UMKM mungkin berbeda dari satu negara ke negara lain. Oleh karena itu, membandingkan signifikansi peran atau relevansi UMKM di seluruh negara merupakan upaya yang sangat menantang.

⁷¹ 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.

Dalam era globalisasi perdagangan dan sistem perdagangan bebas saat ini, sektor swasta semakin penting di banyak negara berkembang. ekspansi bisnis mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Kementerian ini telah sangat membantu pertumbuhan ekonomi dan menciptakan lapangan kerja baru. Umum kecil dan menengah (UMKM) adalah bisnis yang dilakukan oleh masyarakat, baik dalam bentuk badan usaha perorangan maupun unit usaha.⁷²

UMKM lokal sangat dihargai dan didukung oleh pemerintah karena semakin besar komunitas wirausaha, semakin baik dan kuat ekonomi lokal, karena dapat secara optimal menyerap dan menggunakan sumber daya, tenaga kerja lokal dan dana lokal. Oleh karena itu, UKM tidak boleh dianggap remeh. UMKM adalah yang paling bermanfaat karena dapat mendukung pertumbuhan ekonomi dan menawarkan pembiayaan yang konsisten bagi masyarakat. Selain itu, UMKM mempekerjakan sebagian besar sektor korporasi, yang menurunkan dampak dan meningkatkan standar hidup.⁷³

b. Karakteristik UMKM

UMKM Usaha mikro, kecil, dan menengah (sering

⁷² E. A. Listyaningsih, 'Kontribusi UMKM Terhadap Kesejahteraan Masyarakat.', *Yogyakarta: Anggota IKPI*, 2020. 112-23

⁷³ Listyaningsih, Kontribusi UMKM Terhadap Kesejahteraan Masyarakat. *Yogyakarta: Anggota IKPI*, (2020), 100-19

disingkat UMKM) merupakan jenis usaha yang paling banyak jika dilihat dari sudut perkembangan ekonomi. Selain itu, kelompok ini terbukti mampu menghindari dampak dari berbagai tekanan yang ditimbulkan oleh krisis ekonomi. Oleh karena itu, sangat perlu membentengi kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang terdiri dari berbagai kelompok. Berikut adalah kategorisasi usaha mikro, kecil, dan menengah: mikro, kecil, dan menengah (UMKM).⁷⁴

- 1) *Livehood Activities*, merupakan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang digunakan sebagai kesempatan kerja untuk mencari nafkah yang lebih umum biasa disebut sektor informal. Contohnya pedagang kaki lima.
- 2) *Micro Enterprise*, merupakan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang memiliki sifat pengrajin tetapi belum memiliki sifat kewirausahaan.
- 3) *Small Dynamic Enterprise* merupakan usaha kecil micro dan menengah (UMKM) yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan mampu menerima pekerjaan subkontrak dan ekspor.
- 4) *Fast Moving Enterprise* merupakan usaha mikro kecil

⁷⁴ Satria Tirtayasa and others, 'Analysis of Resilience Priorities for Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Deli Serdang District', *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 18.2 (2021), pp. 215–27

dan menengah (UMKM) yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan akan melakukan transformasi menjadi usaha besar (UB).

c. Peranan UMKM

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian nasional. UMKM tidak hanya menjadi pelaku utama dalam aktivitas ekonomi, tetapi juga berkontribusi besar sebagai penyedia lapangan kerja, penggerak pembangunan ekonomi daerah, serta sarana pemberdayaan masyarakat. Selain itu, UMKM berfungsi sebagai pencipta pasar baru, sumber inovasi, dan memiliki kontribusi terhadap keseimbangan neraca pembayaran.⁷⁵

Baik di negara berkembang maupun di negara maju, secara luas diakui bahwa usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi.⁷⁶ Di negara maju, UMKM tidak hanya menyerap lebih banyak tenaga kerja dibandingkan dengan perusahaan besar, seperti halnya di negara berkembang, tetapi juga memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap perluasan atau

⁷⁵ Zubaidah. F, Pemanfaatan Produk Pembiayaan Mikro PT. Bank Aceh Syariah Cabang Blangkejeren Dalam Pengembangan UMKM Sektor Agrebisnis Di Kabupaten Gayo Lues, (2020). 125-34

⁷⁶ Khafid Ismail, Miftakhur Rohmah, and Diah Ayu Pratama Putri, 'Peranan UMKM Dalam Penguatan Ekonomi Indonesia', *Jurnal Neraca: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Ekonomi Akuntansi*, 7.2 (2023), pp. 208–17

pembentukan produksi domestik bruto (PDB) dibandingkan bisnis besar. Berikut ini adalah dua peran utama UMKM Di Indonesia:

1) Membuka peluang kerja atau lapangan kerja

UMKM memiliki peran besar dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menciptakan lapangan kerja. Sektor ini menyerap lebih dari 97% tenaga kerja nasional, meskipun kemampuan penyerapan tenaga kerja baru setiap tahun hanya sekitar 1,2–1,5 juta orang seiring pertumbuhan ekonomi sekitar 5%.

2) Meningkatkan Pendapatan

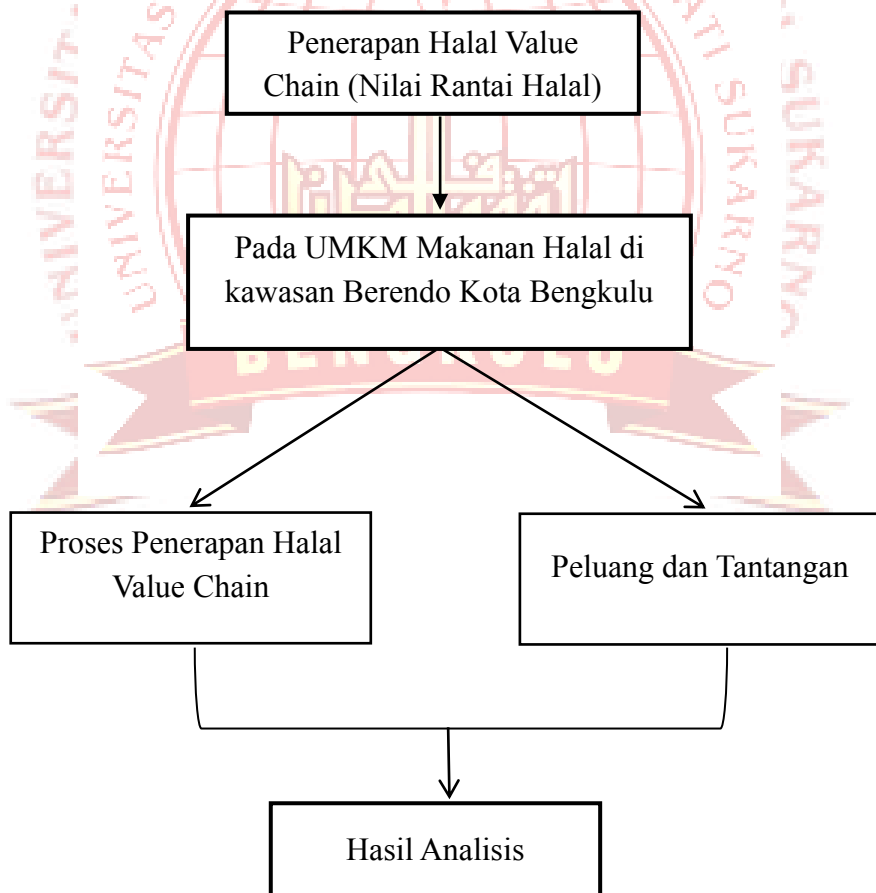
Kesejahteraan bersifat subjektif, sehingga setiap individu atau keluarga memiliki tujuan dan gaya hidup yang berbeda dalam menilainya. Hal ini membuat faktor penentu kesejahteraan juga beragam. Jika kondisi tersebut terpenuhi, maka individu dapat dikatakan telah mencapai tahap perkembangan.⁷⁷

⁷⁷ Khafid Ismail, Miftakhur Rohmah, and Diah Ayu Pratama Putri, 'Peranan UMKM Dalam Penguatan Ekonomi Indonesia', *Jurnal Neraca: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Ekonomi Akuntansi*, 7.2 (2023), pp. 208–17

B. Kerangka Berpikir Penelitian

Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang diidentifikasi sebagai isu penting. Kerangka yang baik secara teoritis menjelaskan penelitian antar variabel yang diteliti. Untuk memahami situasi khusus penelitian selanjutnya, peneliti menjelaskannya dalam bentuk kerangka pemikiran sebagai berikut:

Gambar 2.3 Skema Kerangka Berpikir



Kerangka berpikir dalam penelitian ini disusun untuk memberikan gambaran sistematis mengenai alur pemikiran peneliti dalam menganalisis penerapan *halal value chain* (HVC) pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu. Kerangka berpikir ini berfungsi sebagai model konseptual yang menjelaskan keterkaitan antara konsep teoritis *halal value chain* dengan kondisi empiris yang terjadi pada objek penelitian. Penelitian ini berangkat dari konsep *halal value chain*, yang menekankan bahwa kehalalan produk tidak hanya ditentukan pada hasil akhir, tetapi harus dijaga secara menyeluruh pada setiap tahapan rantai nilai, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga penyajian produk kepada konsumen. Konsep ini menjadi landasan utama dalam menilai sejauh mana prinsip halal telah diimplementasikan secara konsisten oleh pelaku UMKM makanan halal.

Selanjutnya, konsep *halal value chain* tersebut dianalisis dalam konteks UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu sebagai objek penelitian. Kawasan Berendo dipilih karena merupakan kawasan sentra kuliner halal yang telah ditetapkan sebagai Zona Kuliner Halal Aman Sehat (Zona KHAS), sehingga secara normatif diharapkan telah menerapkan prinsip halal secara menyeluruh. Namun, dalam praktiknya, tingkat pemahaman, kesiapan, dan kemampuan UMKM dalam menerapkan *halal value chain* dapat berbeda-beda.

Dalam kerangka berpikir ini, penerapan *halal value chain* pada UMKM dianalisis melalui dua fokus utama. Fokus pertama adalah proses penerapan pada setiap tahapan usaha, mulai dari pemilihan bahan baku, produksi, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen yang sesuai standar halal. Analisis ini bertujuan untuk menggambarkan kondisi nyata penerapannya di lapangan. Fokus kedua adalah peluang dan tantangan dalam penerapan *halal value chain*. Pada bagian ini, penelitian mengidentifikasi faktor-faktor yang mendukung maupun menghambat UMKM dalam menerapkan *halal value chain* secara optimal.

Melalui analisis proses penerapan serta peluang dan tantangan tersebut, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai implementasi *halal value chain* pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu. Dengan demikian, kerangka berpikir ini mengarahkan penelitian untuk menjawab rumusan masalah secara sistematis, sekaligus menjadi dasar dalam menarik kesimpulan mengenai tingkat penerapan *halal value chain* serta upaya perbaikan yang dapat dilakukan oleh pelaku UMKM dan pemangku kepentingan terkait.