

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Permintaan terhadap produk makanan halal di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang pesat dalam beberapa tahun terakhir, didorong oleh peningkatan kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya kehalalan produk yang dikonsumsi. Menurut laporan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) tahun 2023, program akselerasi sertifikasi halal berhasil mencapai dan bahkan melampaui target penerbitan sertifikat halal sebesar 110,91%, dengan total 1.118.490 sertifikat halal yang diterbitkan.¹ Data ini menggambarkan tingginya permintaan pasar serta komitmen kuat dari pelaku industri terhadap standar halal, terutama di sektor produk makanan yang terus menunjukkan tren peningkatan jumlah sertifikasi dari tahun ke tahun. Data ini mencerminkan tingginya permintaan dan komitmen industri terhadap standar halal, khususnya pada sektor produk makanan yang menunjukkan peningkatan jumlah sertifikasi setiap tahunnya.

Halal *Value Chain* adalah sebuah rantai pasok halal yang mencakup beberapa sektor industri dari hulu sampai hilir, selain itu dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang

¹ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal ‘Catatan Akhir Tahun 2023: BPJPH Banyak Mendapatkan Penghargaan Bergengsi’, 30 Desember 2023 <<https://bpjph.halal.go.id/detail/catatan-akhir-tahun-2023-bpjph-banyak-mendapatkan-penghargaan-bergengsi>> [accessed 30 November 2025]..

menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ke tangan konsumen.² Pendekatan ini tidak hanya memastikan kepatuhan penuh terhadap prinsip Islam, tetapi juga memberikan manfaat strategis seperti peningkatan efisiensi operasional, penciptaan nilai tambah produk, serta perluasan akses ke pasar global halal.

Halal adalah segala sesuatu yang boleh digunakan atau dilakukan dalam ajaran Islam, termasuk makanan dan minuman yang dikonsumsi umat Muslim.³ Indonesia memiliki konsumen muslim terbesar di dunia. Sedikitnya, 87 persen dari sekitar 260 juta umat muslim ada di Indonesia yang membutuhkan jaminan keamanan, kenyamanan, perlindungan, dan kepastian hukum mengenai kehalalan produk yang dikonsumsi maupun yang digunakan atau dimanfaatkan. Sebagai negara dengan penduduk muslim terbesar, Indonesia tentu menyediakan pasar yang sangat besar untuk produk-produk halal yang terus berkembang pesat setiap tahunnya.⁴ Halal yang dimaksud disini adalah dari bahan yang digunakan

² Mumfarida and Dzirkulloh, 'Implementasi Halal Pada Proses Produksi Bisnis Pesantren (Multicase Studi)', Jurnal: Izdihar Ekonomi Syariah, 1.2 (2021), 1–20.

³ Nurul Marifat, 'Analisis Implementasi Halal Value Chain Pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada UMKM Di Kabupaten Bone)', Ekonomika, 8.2 (2025), 1–18.

⁴ Samsuri and Warto, 'Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia', Jurnal: Al Maal Islamic Economics and Banking, 2.1 (2020), 1–19.

saat pembuatan produk, cara pengolahannya sudah sesuai dengan ketentuan yang ada, dan pemasaran yang dilakukan.

UMKM sangat berperan untuk pertumbuhan perekonomian Indonesia. Dengan jumlahnya yang mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha, menjadikan UMKM sebagai sektor yang mendominasi struktur ekonomi Indonesia. Menurut data Kementerian Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), terdapat sekitar 30,18 juta unit UMKM yang tercatat di Indonesia sampai 31 Desember 2024 namun, jumlah ini belum mencakup UMKM dari sektor usaha pertanian dan perikanan.⁵ Selain itu, UMKM juga berfungsi sebagai fondasi utama ekonomi setempat sebab mereka menghasilkan kesempatan kerja, mendorong kemajuan ekonomi, serta memberikan barang-barang yang berguna untuk komunitas. UMKM juga memiliki peranan vital di bidang industri rumah tangga, yang mencakup pembuatan makanan, kerajinan tangan, serta produk konsumsi lainnya.⁶

UMKM di Provinsi Bengkulu memainkan peran penting dalam perekonomian daerah dilihat dari Pertumbuhan UMKM di Kota Bengkulu dalam tiga tahun terakhir juga mengalami peningkatan yang sangat pesat, hingga tahun 2023 jumlah UMKM di Kota Bengkulu adalah sebanyak 44.705

⁵KADIN Indonesia, '*UMKM Indonesia*', 2025. <https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/> (accessed 30 November 2025).

⁶ Nurul Marifat, '*Analisis Implementasi Halal Value Chain Pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada UMKM Di Kabupaten Bone)*', *Ekonomika*, 8.2 (2025), 1–18.

jenis UMKM (Dinas Koperasi dan UKM Kota Bengkulu, 2023). UMKM di Kota Bengkulu adalah yang terbanyak dari Provinsi Bengkulu, hal ini mengingat Kota Bengkulu adalah ibukota yang menjadi pusat aktivitas ekonomi dan aktivitas lainnya.⁷ UMKM Bengkulu, didorong oleh potensi sumber daya lokal seperti rempah-rempah, hasil laut, dan produk pertanian yang melimpah, serta meningkatnya permintaan konsumen terhadap makanan yang memenuhi standar kehalalan. Namun, tantangan seperti keterbatasan akses teknologi, sertifikasi halal, dan rantai nilai yang belum terintegrasi sering menghambat pengembangan UMKM ini, sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan produk kuliner halal di tengah persaingan pasar global.

Berendo Merah Putih yang berlokasi di kawasan masjid At-Taqwa, Anggut Atas, Kota Bengkulu telah ditetapkan sebagai Zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS), yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik wisata religi sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di daerah. Ekonomi dan keuangan syariah di Indonesia terus menunjukkan perkembangan signifikan. Provinsi Bengkulu bahkan berhasil meraih peringkat 15 nasional destinasi wisata kuliner ramah muslim. Program UMKM Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS)

⁷ Bertha Lin Indraswanti and Sunoto, '*Strategi Pengembangan Umkm Kota Bengkulu Di Era Ekonomi Digital*', Journal Of Economic Development, 6.1 (2024).

dipilih di kawasan ini, karena telah memenuhi persyaratan sertifikasi halal dan standar keamanan pangan.⁸

Meskipun demikian, sebagai program Zona KHAS yang baru diresmikan belum diketahui secara pasti apakah UMKM di dalamnya telah menerapkan *Halal Value Chain* secara menyeluruh, atau hanya terbatas pada sertifikasi halal produk akhir. *Halal Value Chain* mencakup pengadaan bahan baku halal, proses produksi transparan, distribusi aman, hingga konsumsi, menjadi kunci untuk memastikan keberlanjutan, efisiensi, dan daya saing global, namun kondisi transisi dari UMKM biasa ke kawasan bersertifikat menimbulkan kesenjangan dan tantangan implementasi *Halal Value Chain* di lapangan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat dan mengungkap fakta dilapangan mengenai penerapan *Halal Value Chain* di Zona KHAS tersebut. Jika telah diterapkan optimal, hasilnya dapat menjadi pembuktian keberhasilan program sebaliknya, jika belum, penelitian ini dapat dijadikan evaluasi untuk penerapan *Halal Value Chain* penuh di setiap tahap produksi, guna mendukung perkembangan UMKM kuliner halal Bengkulu dan menarik wisatawan religi sesuai visi KHAS.

⁸ Pemerintah Provinsi Bengkulu, '*Peluncuran Zona KHAS Berendo Merah Putih Dorong Pertumbuhan Ekonomi Kreatif*', 18 November 2025. <https://bengkuluprov.go.id/peluncuran-zona-khas-berendo-merah-putihdorong-pertumbuhan-ekonomi-kreatif/> [accessed 30 November 2025].

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu: Bagaimana Implementasi *Halal Value Chain* dalam proses produksi makanan studi UMKM zona (KHAS) Berendo Kota Bengkulu?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu: Mengetahui Implementasi *Halal Value Chain* pada proses produksi makanan pada UMKM Zona (KHAS) Berendo Merah Putih Kota Bengkulu.

D. Kegunaan Penelitian

1. Secara teoretis

Secara teoritis penelitian ini berguna untuk memperkaya pengembangan ilmu pengetahuan di bidang *Halal Value Chain*, khususnya terkait implementasi *Halal Value Chain* pada proses produksi makanan halal di sektor UMKM. Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar konsep yang menggambarkan bagaimana setiap tahapan rantai nilai halal mulai dari bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi diterapkan pada UMKM yang bergerak di zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) kawasan alun-alun Berendo Merah Putih Kota Bengkulu. Temuan ini diharapkan dapat memperluas teori mengenai praktik pemenuhan halal di tingkat UMKM yang selama ini belum banyak diteliti.

2. Secara praktis

Secara praktis, penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi pelaku UMKM makanan halal di zona (KHAS) Berendo Merah Putih Kota Bengkulu untuk meningkatkan kualitas proses produksinya sesuai standar halal. Temuan penelitian membantu UMKM mengidentifikasi kelemahan dalam setiap tahapan rantai nilai halal, sehingga pelaku usaha dapat melakukan evaluasi dan perbaikan yang lebih terarah, seperti pada aspek kebersihan alat ataupun kejelasan bahan baku. Penelitian ini juga dapat dijadikan dasar bagi pemerintah daerah, pengelola zona (KHAS), dan lembaga pendamping halal untuk merancang program pelatihan, sosialisasi, serta kebijakan yang mendukung peningkatan sertifikasi halal dan penguatan kompetensi UMKM. Selain itu, penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat dan konsumen karena mendorong tersedianya produk makanan halal yang lebih aman, berkualitas, dan dapat dipercaya. Dengan demikian, hasil penelitian tidak hanya berguna bagi dunia akademik, tetapi juga memberikan dampak nyata bagi peningkatan daya saing.

E. Penelitian terdahulu

1. Penelitian oleh **Nurul Marifat dan Kamiruddin, Hartas Hasbi**⁹ pada jurnal berjudul “*Analisis Implementasi Halal Value Chain Pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada UMKM di Kabupaten Bone)*” yang bertujuan untuk memahami implementasi halal *Value Chain* pada produk home industri dalam perspektif ekonomi syariah secara mendalam. Metode penelitian yang digunakan kualitatif dengan menggunakan pendekatan *field research*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian yaitu implementasi halal *Value Chain* pada produk home industry UMKM di Kabupaten Bone mencerminkan kesadaran pelaku usaha dalam menjaga kehalalan dan kualitas produk secara menyeluruh. Meskipun mayoritas belum bersertifikat halal, praktik mulai dari bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga pemasaran telah mengikuti prinsip halalan *thayyiban*, menunjukkan upaya penerapan standar halal meski dengan keterbatasan. Persamaan Keduanya sama-sama meneliti bagaimana pelaku usaha menerapkan prinsip halal dalam setiap tahapan produksi. Namun, perbedaannya terletak pada objek penelitian, di mana penelitian Nurul

⁹ Nurul Marifat ‘*Analisis Implementasi Halal Value Chain Pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada UMKM Di Kabupaten Bone)*’, *EKONOMIKA*, 8.2 (2025), 910–27.

Marifat dkk. meneliti berbagai produk *home industry* di Kabupaten Bone secara umum, sedangkan penelitian ini berfokus secara spesifik pada proses produksi makanan halal UMKM yang berada di Zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo Kota Bengkulu.

2. Penelitian oleh **Zainarti, ddk**¹⁰ pada jurnal yang berjudul “Implementasi Nilai Nilai Halal Dalam Operasional Ayam Penyet Madinah” yang bertujuan untuk menganalisis implementasi nilai-nilai halal dalam operasional usaha ayam penyet madinah. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif melalui teknik observasi dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam penyet madinah secara konsisten menerapkan nilai-nilai halal dalam seluruh aspek operasional meskipun sertifikasi halal resmi masih dalam proses. Persamaannya terhadap penelitian ini adalah sama-sama mengkaji penerapan nilai halal dalam bisnis makanan secara kualitatif, serta fokus pada prinsip halal. Perbedaannya terlihat pada fokus penelitian, di mana penelitian oleh Zainarti dkk. meneliti operasional usaha secara umum tanpa secara khusus meninjau rantai nilai halal secara sistematis. Sementara itu, penelitian ini secara khusus mengkaji implementasi halal *Value Chain* dalam

¹⁰ Zainarti and others, ‘Implementasi Nilai Nilai Halal Dalam Operasional Ayam Penyet Madinah’, *Jurnal Ilmiah Research Student*, 2.2 (2025), 338–53.

proses produksi makanan pada UMKM di Zona KHAS Berendo Kota Bengkulu, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, penggunaan peralatan, hingga pengemasan. Selain itu, studi Zainarti dilakukan pada rumah makan siap saji, sedangkan penelitian ini dilakukan pada UMKM produk olahan yang berada di dalam kawasan kuliner halal binaan pemerintah.

3. Penelitian oleh **Miftahul Hasanah**¹¹ dkk, Jurnal berjudul “*Implementasi Halal Value Chain Dalam Mewujudkan Ekosistem Halal pada Produk Unggulan UD Mitra Jamur Jember.*” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah Perkembangan halal industri di Indonesia, bagaimanakah proses halal *Value Chain* pada produk unggulan UD Mitra Jamur untuk mewujudkan halal ecosystem, dan bagaimanakah dampak halal *Value Chain* pada produk unggulan UD Mitra Jamur mewujudkan halal ecosystem. Metode penelitian yang digunakan yaitu kualitatif subjek penelitian yaitu pemilik, anggota/pekerja, dan konsumen produk UD. Hasil penelitian ini yaitu setiap proses produksi pada UD Mitra Jamur selalu diharuskan untuk memenuhi standar operasional (SOP) yang diberlakukan secara berkesinambungan. Bahan baku jamur yang digunakan dipanen dari hasil pertanian sendiri se-

¹¹ Miftahul Hasanah 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), 98–107.

hingga dapat dijaga kualitasnya. Sertifikasi halal yang telah diperoleh pada beberapa produk olahan jamur didapatkan melalui kegiatan pendampingan sertifikasi halal yang dilaksanakan oleh pendamping halal dari Universitas Muhammadiyah Jember dan berdampak pada semakin meningkatkan omzet penjualan hasil olahan jamur tersebut. Persamaan dengan penelitian ini karena sama-sama meneliti implementasi halal *Value Chain* dan menggunakan pendekatan kualitatif. Keduanya juga menyoroti pentingnya standar operasional produksi halal serta penerapan prinsip kehalalan sejak bahan baku hingga produk akhir. Perbedaan penelitian tersebut memiliki cakupan yang lebih luas, karena membahas pengembangan halal *ecosystem*, pendampingan sertifikasi halal, serta dampaknya terhadap peningkatan omzet penjualan. Sementara itu, penelitian ini hanya berfokus pada implementasi halal *Value Chain* dalam proses produksi makanan pada UMKM di Zona (KHAS) Berendo, tanpa membahas ekosistem halal ataupun dampak ekonominya secara langsung. Selain itu, objek penelitian juga berbeda, karena penelitian Miftahul meneliti produk jamur olahan, sementara penelitian ini meneliti UMKM kuliner secara spesifik di lingkungan zona (KHAS).

4. Penelitian oleh **Maulida Azkhi Rahmawati**¹² pada skripsi berjudul “*Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)*” yang bertujuan untuk mengetahui penerapan halal *Value Chain* pada usaha makanan Bakso Pekih Purwokerto. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, dengan jenis penelitian lapangan (*field research*). Hasil Penelitian di bakso pekih purwokerto kegiatan produksinya adalah mengubah daging sapi mentah menjadi hidangan yang memiliki cita rasa yang unik dengan proses yang sesuai SJPH. Kemudian rantai nilai aktivitas distribusi bakso pekih dilakukan secara langsung yaitu melalui teknologi aplikasi *gofood* bakso pekih mampu mendistribusikan baksonya dalam bentuk siap makan ataupun dalam bentuk *frozen food* kegiatan ini juga dilakukan sesuai dengan peraturan, menjaga tetap bersih, *hygienis* dan aman dikonsumsi masyarakat. Persamaan sama-sama meneliti penerapan konsep halal *Value Chain* pada usaha makanan, serta penggunaan metode kualitatif dengan pendekatan *field research* untuk menggambarkan secara mendalam praktik halal pada proses produksi hingga distribusi. Perbedaan Penelitian Maulida Azkhi Rahmawati mencakup seluruh rantai nilai (produksi dan dis-

¹² Maulida Azkhi Rahmawati, ‘*Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)*’, (Skripsi Universitas Islam Negeri Prof. Kh. Saifuddin Zuhri), 2024, 64.

tribusi via platform digital seperti *GoFood*, termasuk produk siap makan pada usaha berbasis daging sapi di lokasi Purwokerto, dengan fokus pada objek penelitian spesifik usaha bakso pekih purwokerto. Sebaliknya, penelitian saya terbatas pada proses produksi saja pada UMKM yang berada di Zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo Kota Bengkulu.

5. Penelitian oleh **Nur Fanny Yuliana Saputri**¹³ pada skripsi berjudul “*Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun)*” yang bertujuan Mengetahui bagaimana penerapan halal *Value Chain* dalam usaha rumah makan H. Ismun. Metode penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan *field research* dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini yaitu Implementasi Halal *Value Chain* dalam Rumah Makan H. Ismun, penerapan rantai nilai halal dalam Rumah Makan tersebut telah terjamin kehalalannya, karena disetiap proses operasionalnya sampai ke tangan konsumen benar-benar dijaga kebersihan dan kehalalannya sesuai syariat islam, walaupun dalam rumah makan tersebut belum menerapkan standart dari MUI, tetapi untuk pemasok dagingnya

¹³ 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)7.

sendiri sudah diawasi oleh dinas peternakan dan juga dinas kesehatan langsung, sehingga konsumen yang membeli makanan dan minuman di Rumah Makan H. Ismun merasa nyaman dan aman. Persamaan persamaan dengan penelitian ini karena sama-sama berfokus pada implementasi halal *Value Chain* dan menggunakan metode penelitian kualitatif lapangan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Keduanya menyoroti bagaimana pelaku usaha menjaga kebersihan, kehalalan bahan, serta memastikan proses operasional sesuai prinsip Islam. Akan tetapi, penelitian tersebut berbeda dalam objek dan konteks penelitian. Nur Fanny meneliti rumah makan yang menyajikan makanan langsung kepada konsumen, sehingga proses operasionalnya lebih luas mencakup penyajian. Sedangkan penelitian ini berfokus pada implementasi halal *Value Chain* dalam proses produksi makanan pada UMKM yang beroperasi di Zona KHAS Berendo Kota Bengkulu, yang lebih menitik beratkan pada tahapan produksi internal seperti pemilihan bahan, pengolahan bukan pada layanan penyajian sebagaimana pada rumah makan.

6. Penelitian jurnal Internasional yang dilakukan oleh **Dzikrulloh dan Ahmad Koib**¹⁴ berjudul *“Implementation Of Halal Value Chain In Business In Islamic Boarding*

¹⁴ Dzikrulloh, ‘*Implementation Of Halal Value Chain In Business*’, Jurnal : Ekonomi dan Keuangan Islam 7.2 (2020), 1–13 .

Schools” Studi ini dilakukan untuk mengetahui implementasi rantai nilai halal dalam usaha pesantren. Artikel ini berfokus pada usaha budidaya jamur tiram, mulai dari proses budidaya jamur tiram hingga diolah menjadi makanan, dan proses penjualan di Pesantren Nurul Amanah, Bazanah, Bangkalan. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode penelitian observasional. Sedangkan metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil studi tentang penerapan rantai nilai halal di PNS Nurul Amanah Bangkalan menunjukkan bahwa proses input untuk pembuatan bahan baku jamur tiram, pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur, dan proses pemasaran produk. Proses input untuk pembuatan jamur tiram dimulai dari penyediaan tempat pembuatan media tanam, pembuatan baglog dan proses sterilisasi pembuatan bibit jamur dan penyemaian bibit pemeliharaan, dan panen. Kemudian proses pengelolaan menjadi keripik jamur dimulai dari bahan baku proses penggorengan, pengeringan, pengemasan produk dan tahap pemasaran. Semuanya sesuai dengan Peraturan Pemerintah Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Daftar Bahan *Non Kilis* (Daftar Bahan Halal Positif) untuk bahan pendukungnya. Dapat disimpulkan bahwa PNS

Nurul Amanah telah menerapkan rantai nilai halal. Per-samaan penelitian sama-sama mengeksplorasi implemen-tasi halal *Value Chain* dalam konteks produk makanan halal, menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumenta-si. Namun, perbedaannya terletak pada lokasi dan fokus produk, penelitian Dzikrulloh dilakukan di pesantren Pe-santren Nurul Amanah di Bazanah, Bangkalan, dengan fokus spesifik pada budidaya jamur tiram, sedangkan penelitian saya berlokasi di zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo Kota Bengkulu, menekankan proses produksi makanan halal pada produk UMKM secara lebih luas. Dengan demikian, penelitian Dzikrulloh lebih terbatas pada satu jenis produk di lingkungan pe-santren, sementara penelitian Anda lebih luas mencakup berbagai produk UMKM di zona kuliner.

F. Metode Penelitian.

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

a. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung di lapangan untuk memperoleh data dan informasi dari informan. Tujuannya untuk mendeskripsikan secara rinci bagaimana implementasi halal *Value Chain* diterapkan pada bahan baku dan

proses produksi makanan halal pada produk UMKM zona KHAS di Berendo Kota Bengkulu. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan gambaran yang mendalam mengenai penerapan prinsip halal dan kendala yang dihadapi selama proses produksi hingga produk akhir. Pendekatan ini dipilih agar dapat memperoleh pemahaman menyeluruh tentang praktik halal *Value Chain* di lapangan sesuai dengan konteks usaha yang diteliti.

b. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif. Pendekatan penelitian kualitatif menurut Sugiyono adalah metode ilmiah yang digunakan untuk meneliti kondisi objek alamiah (*natural setting*), di mana peneliti berperan sebagai instrumen kunci. Pendekatan ini bertujuan memahami fenomena sosial secara mendalam berdasarkan perspektif partisipan.¹⁵ Jenis penelitian dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif.

2. Waktu dan Tempat Penelitian

a. Waktu Penelitian

Penelitian direncanakan berlangsung dari bulan Juni – Agustus 2026. Pemilihan waktu ini disesuaikan

¹⁵ Sugiyono, '*Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif*', Edisi 3 (Yogyakarta 12 Agustus, 2022), 1–253.

dengan jadwal akademik dan kondisi lapangan yang mendukung pelaksanaan kegiatan penelitian secara maksimal.

b. Tempat Penelitian

Tempat pelaksanaan yaitu di Kawasan UMKM Zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo kota Bengkulu.

3. Informan Penelitian

Informan atau narasumber adalah seseorang yang memiliki banyak informasi dan data terkait objek atau masalah yang sedang diteliti. Penentuan informan dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik pemilihan informan berdasarkan kriteria tertentu yang disesuaikan dengan tujuan penelitian. Informan yang dipilih berjumlah lima pelaku UMKM yang aktif menjalankan usaha, telah memiliki sertifikat halal, dan terdaftar sebagai UMKM di Zona KHAS Berendo Merah Putih Kota Bengkulu.¹⁶

Pemilihan lima informan didasarkan pada pertimbangan bahwa mereka terlibat secara langsung dalam proses produksi makanan, menghasilkan produk yang beragam, serta bersedia memberikan informasi mengenai penerapan Halal *Value Chain* pada aspek penggunaan bahan baku, proses produksi, tempat produksi, dan

¹⁶ Sugiyono, 'Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif', Edisi 3 (Yogyakarta 12 Agustus, 2022), 1–253.

peralatan. Jumlah informan tersebut telah cukup karena penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mengutamakan kedalaman informasi. Selain itu, data yang diperoleh telah mencapai kejenuhan (data saturation), sehingga dianggap mampu memberikan informasi yang relevan untuk menjawab rumusan masalah penelitian.

4. Sumber Data

Dalam pengumpulan data ini, penelitian mengambil dari dua sumber data yang tersiri dari:

a. Sumber Data Primer

Dalam penelitian ini data primer berupa hasil wawancara terhadap pelaku UMKM Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) di alun-alun Berendo Merah Putih kota Bengkulu terkait bagaimana proses pengelolaan dan implementasinya terhadap *Halal Value Chain*

b. Sumber Data Sekunder

Penelitian ini juga memperoleh data sekunder berdasarkan buku-buku yang membahas terkait konsep halal dan jurnal maupun artikel terkait *Halal Value Chain*.

5. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi adalah bentuk pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun

tidak langsung untuk memperoleh data yang harus dikumpulkan dalam penelitian.¹⁷ Untuk memperoleh informasi ini peneliti mendatangi langsung pelaku pelaku UMKM Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) yang terletak di alun-alun Berendo kota Bengkulu.

b. Wawancara

Wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara langsung dimana dua orang atau lebih bertatap muka dan mendengarkan informasi secara langsung.

Teknik ini dipilih untuk membantu peneliti menggali pengalaman, maupun pandangan informan secara lebih mendalam. Dalam penelitian ini wawancara yang digunakan semi-terstruktur, dimana peneliti menyiapkan pedoman pertanyaan namun, tetap memberi ruang bagi informan untuk menjelaskan secara lebih luas sesuai yang mereka alami.

c. Dokumentasi

Teknik dokumentasi adalah cara pengumpulan data melalui peninggalan arsip-arsip termasuk juga buku-buku tentang pendapat, teori, dalil-dalil atau hukum yang berhubungan dengan masalah penelitian.

¹⁷ Qomaruddin dan Halimah, 'Kajian Teoritis Tentang Teknik Analisis Data Dalam Penelitian Kualitatif', *Journal of Management, Accounting and Administration*, 1.2 (2024), 77–84.

Dalam penelitian ini dokumentasi digunakan dengan cara mengambil bukti-bukti tertulis dan visual berupa gambar atau media yang bisa dilihat untuk menunjukkan secara nyata terkait proses ataupun tahapan pengolahan makanan Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo kota Bengkulu. Tujuannya untuk mendukung temuan dari hasil observasi dan wawancara sebagai bukti nyata bagaimana implementasi halal *Value Chain* diterapkan dalam proses pengolahan makanan halal terutama pada produk UMKM Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo kota Bengkulu.

6. Teknik Analisis Data

Tahapan analisis data menurut Miles dan Huberman, secara umum diuraikan sebagai berikut:

1. Reduksi data

Reduksi data diartikan merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya. Tujuan utama reduksi data adalah mempertajam, mengelompokkan, dan mengorganisasi data sedemikian rupa sehingga peneliti-

ti dapat menarik kesimpulan akhir dengan lebih mudah.¹⁸

Dalam penelitian ini reduksi data dilakukan melalui proses seleksi, pemfokusan, dan penyederhanaan data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang relevan difokuskan pada aspek-aspek utama dalam halal *Value Chain*, meliputi penggunaan bahan baku halal, proses produksi, kebersihan alat dan tempat penelitian. Selanjutnya, data dikelompokkan berdasarkan tema-tema tersebut untuk memperoleh susunan informasi yang lebih sistematis. Proses ini bertujuan untuk menghasilkan data yang lebih terarah.

2. Penyajian Data

Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Bentuk penyajian data kualitatif, dapat berupa teks naratif, maupun matrik, grafik, jaringan dan bagan. Hal ini dimaksudkan adalah untuk menghindari adanya kesalahan data karena data yang terkumpul beraneka ragam, oleh karena itu pada tahapan ini peneliti akan melakukan penyusunan terhadap data-data yang diperoleh.

¹⁸ Zuchri Abdussamad, *Metode Penelitian Kualitatif*, 1st edn (Makassar: CV. syakir Media Press, 2021), 29-35.

Data-data yang sudah didapatkan oleh peneliti dari pelaku UMKM Zona (KHAS) Berendo kemudian akan dilakukan penyusunan oleh peneliti agar data yang telah diperoleh dapat dipahami dengan mudah.

3. Penarikan Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif adalah merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remangremang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal atau interaktif, hipotesis atau teori. Kegiatan ini bisa dilakukan untuk mencari makna data yang dikumpulkan dengan mencari hubungan, persamaan, atau perbedaan.¹⁹

G. Sistematika Penulisan

Penulisan tugas akhir ini disusun secara sistematis dalam beberapa pembahasan yang disajikan secara runtut agar mudah dipahami.

Bab 1 yang terdiri dari latar belakang masalah, batasan masalah untuk memperjelas ruang lingkup penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan metode penelitian, serta penelitian terdahulu sebagai dasar pembandingan penelitian.

Bab II berisi landasan teoritis terkait Halal *Value Chain*

Bab III Gambaran umum objek penelitian, berisi penjela-

¹⁹ Zuchri Abdussamad.

san mengenai gambaran umum lokasi penelitian, UMKM Zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) kawasan Berendo. Menjelaskan kondisi wilayah penelitian meliputi kondisi geografis, dan keadaan UMKM di wilayah tersebut.

Bab IV Hasil dan Pembahasan yang diperoleh dari proses pengumpulan data di lapangan, kemudian disajikan dan dianalisis untuk menjawab rumusan masalah pada penelitian.

Bab V Penutup: merupakan penutup yang berisi kesimpulan sebagai jawaban atas rumusan masalah serta saran yang dapat dijadikan rekomendasi bagi pihak terkait dan penelitian selanjutnya.

