

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Halal Value Chain

a. Value Chain (Teori Michael Porter)

Value Chain atau rantai nilai adalah rangkaian aktivitas yang dilaksanakan suatu perusahaan guna menghasilkan produk atau jasa. Strategi *Value Chain* memerlukan adanya integrasi dari input, pembuatan, penyaluran, marketing dan konsumsi sebagai hasil akhir produk.¹

Menurut Porter *Value Chain* terdiri dari serangkaian aktivitas umum yang ditemukan pada level perusahaan.² Aktivitas–aktivitas tersebut dikelompokkan ke dalam dua kelompok, yaitu aktivitas utama (*primary activity*) dan aktivitas pendukung (*support activity*). Aktivitas utama (*primary activity*) adalah aktivitas yang berhubungan dengan pembuatan fisik produk dan proses penjualannya sampai ke pelanggan. Sedangkan aktivitas pendukung (*support activity*) ada-

¹ Abdul Wahab, 'Analisis Halal Value Chain Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih Di Kota Banjarmasin', *Ekonomika Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah* Volume, 9 (2023), 123–38.

² Michael Porter, 'Competitive Advantage Creating and Sustaining Superior Performance', The Free Press(1985), 33-61.

lah aktivitas fungsional yang mendukung aktivitas utama agar dapat berjalan dengan baik.³

1. Aktivitas utama (*primary activity*)

a. Logistik Masuk

Pemasok yang akan mendukung terselenggaranya kegiatan, logistic masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan.

b. Aktivitas Operasi

Fungsi operasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Operasi berkaitan dengan proses perubahan bahan mentah menjadi bahan jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sector jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan.⁴

c. Logistik Keluar

Logistik keluar merupakan aktivitas yang akan memberikan produk atau layanan kepada konsumen atau pelanggan, dalam hal ini mengirim

³ Michael Porter, 'Competitive Advantage Creating and Sustaining Superior Performance', (1985), 33-61.

⁴ Oktavia Putri Wulandari, 'Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Cement Retarder', Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran, 2024, 1–20.

produk jadi pada konsumen yang telah melakukan pemesanan sebelumnya.⁵.

d. Pemasaran dan Penjualan

Fungsi pemasaran dan penjualan yang akan masuk atau menjual produk yang akan dihasilkan atau disediakan sejak dari penyimpanan perusahaan ke tangan konsumen. Pemasaran dan penjualan mengacu pada pilihan dan penerapan strategi pemasaran untuk mengkomunikasikan pesan pemasaran ke segmen target pelanggan dan generasi penjualan.

e. Pelayanan

Fungsi pelayanan merupakan fungsi yang harus membina hubungan dengan pelanggan, antara lain selalu memberikan informasi terkait produk yang tersedia atau diproduksi oleh perusahaan.

2. aktivitas pendukung (*support activity*)

a. Infrastruktur : menyangkut struktur organisasi yang menjelaskan hak dan kewajiban, pola hubungan formal antara semua pihak yang terkait, aturan tata kerja (SOP) dan mengenai aturan bonus. Infrastruktur menjelaskan pola komunikasi dan semua informasi sehingga

⁵ Adeliah Usman, 'Analisis Penerapan Halal Value Chain Pada Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Sumbawa', Jurnal Ekonomi & Bisnis, 2025, 440–50.

semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerjasama.

- b. Manajemen SDM : berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi dan pemeliharaan karyawan. Kinerja yang baik dari manajemen sumber daya manusia dengan tuntutan spesifik keahlian diperlukan oleh semua elemen organisasi.
- c. Teknologi : Adopsi teknologi maju akan menjadi penunjang terhadap usaha dan meningkatkan efisiensi dan efektivitas pada kegiatan agar menjadi lebih cepat dan mudah.⁶

b. Halal Value Chain

Kata halal atau **حلال** merupakan asal kata dari bahasa Arab yang memiliki arti tidak terikat atau lepas. Pada kamus fikih, halal diartikan dan dipahami sebagai sesuatu yang boleh untuk dilakukan atau dimakan.⁷ Secara istilah sesuatu yang dapat dilakukan dengan bebas atau tanpa terikat pada sesuatu yang dilarang, halal dicirikan sebagai sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum Islam, untuk dilakukan,

⁶ 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, 32-34.

⁷ Desy Kristiane, *'Labelisasi Halal Dan Haram'*, Tadayun: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah, 2.1 (2021), 59-74.

digunakan, dan dicoba. Halal juga berarti terbatas dari segala bentuk dzat yang telah diharamkan dalam islam, yaitu: bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak menyebut nama Allah.⁸

Halal *Value Chain* yang mencakup serangkaian kegiatan dari hulu hingga hilir yang dilakukan untuk memastikan bahwa setiap aspek dalam proses produksi, distribusi, dan pemasaran produk makanan atau minuman yang memenuhi standar ke-halalan menurut syariat Islam. Ini termasuk pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, distribusi, dan pemasaran, serta memastikan bahwa semua kegiatan tersebut sesuai dengan ketentuan halal yang berlaku. Konsep ini melibatkan kontrol dan pemantauan yang ketat di setiap tahap untuk memastikan bahwa bahan baku, proses produksi, pengemasan dan distribusi tidak mengandung unsur apa pun yang dianggap haram menurut hukum Islam.⁹

Adapun indicator halal *Value Chain* adalah sebagai berikut:

⁸ Muhammad Ersya Faraby Badrus Zaman, 'Analisis Kesadaran Halal Pada Perilaku Mikro Kecil Di Sekitar Kampus Universitas Trunojoyo', Jurnal: Magister Hukum Ekonomi Syariah, 6.1 (2022), 1-11.

⁹ Viranti Olii, 'Analisis Halal Value Chain Terhadap Usaha Bakar Rica Di Kota Manado', (Skripsi IAIN Padang Sidempuan 2023), 5.8 1-108.

1. Bahan Baku

Bahan baku adalah komponen awal dalam rantai pasok halal yang sangat penting. Bahan baku yang digunakan harus bebas dari kontaminasi bahan haram, seperti alkohol, babi, atau bahan yang dilarang dalam Islam. Pemilihan bahan baku harus dilakukan dengan cermat untuk memastikan produk akhir tetap halal. Selain itu, bahan baku juga harus memenuhi standar kebersihan dan kesehatan, agar tidak hanya halal, tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

2. Proses Produksi

Proses produksi merupakan tahapan penting 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 dan terverifikasi kehalalannya.

3. 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.

4. Pemasaran Produk

Pemasaran produk halal harus dilakukan dengan jujur, transparan, dan sesuai syariah. Informasi yang diberikan harus akurat tanpa klaim palsu, terutama terkait sertifikasi halal. Label halal harus sesuai dengan standar yang berlaku. Selain itu, penting untuk menjelaskan kehalalan bahan, proses produksi, pengemasan, dan distribusi produk. Tujuan pemasaran adalah mengedukasi konsumen agar memilih produk yang sesuai dengan ajaran Islam dan menjaga kepercayaan konsumen.¹⁰

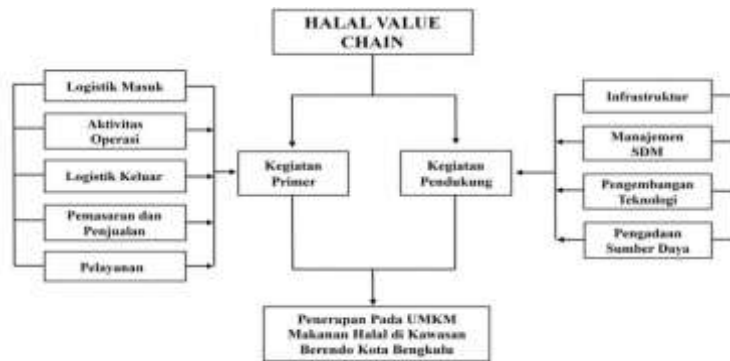
Implementasi Halal *Value Chain* atau disebut juga rantai nilai halal merupakan sebuah konsep yang ditawarkan dalam sistem ekonomi Syariah. Halal *Value Chain* adalah sebuah rantai pasok halal yang mencakup beberapa

¹⁰ 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.

sektor industri dari hulu sampai hilir, selain itu dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ke tangan konsumen. Halal yang dimaksud disini adalah dari bahan yang digunakan saat pembuatan produk, cara pengolahannya sudah sesuai dengan ketentuan yang ada, dan pemasaran yang dilakukan. Sebagai negara dengan mayoritas penduduknya beragama Islam masa sangat diperlukan penerapan halal *Value Chain* untuk menjamin kualitas halal dari suatu produk. Produk adalah apa saja yang ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, diperoleh, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Kehalalan sebuah produk ditunjukkan dengan adanya logo halal dikemasannya. Logo halal dapat digunakan untuk menandakan sebuah produk memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh hukum syariah sehingga layak untuk dikonsumsi oleh kaum Muslimin. Namun bagi non-Muslim, logo halal mewakili simbol kebersihan, kualitas, kemurnian, dan keamanan.¹¹

¹¹ Nuratikah and others, 'Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Pada Bisnis Kuliner', Jurnal: Ilmu Pendidikan, Ekonomi Dan Teknologi, 1.3 (2024), 72–87.

Gambar 1.1
Model HVC Yang Mengadopsi Konsep Value Chain Oleh Porter



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

2. Proses Produksi

Proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia.¹² Penyebab keharaman pada kegiatan produksi yaitu dari penggunaan peralatan yang juga digunakan untuk bahan tidak halal, kondisi air yang digunakan tidak bersih dan suci, pekerja yang tidak terkontaminasi dengan najis serta penggunaan kemasan

¹² Adiguna Kharismawan and Budimah Budimah, 'Metode Produksi Menurut Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 Tentang Rahasia Dagang', *Maleo Law Journal*, 6.2 (2022), 142–50.

yang berbahaya..¹³ Halal dalam proses produksi bukan hanya dari segi keagamaan, sedangkan *thayyib* (bersih) dari sisi kelayakan dan standar kesehatan. Oleh karena itu tempat produksi, peralatan produksi dan pekerja harus bersih.

- a. Kebersihan tempat produksi: Tindakan menjaga higienitas seluruh ruangan produksi dengan membersihkan lantai, dinding, hingga perabot sesuai prosedur.
- b. Kebersihan peralatan produksi: Pemeliharaan kebersihan mesin dan alat (seperti wadah, oven, mesin pencampur) menggunakan sabun tersertifikasi halal dan air mengalir (PDAM), termasuk sterilisasi mesin atau alat yang digunakan secara rutin.
- c. Kebersihan pekerja: Kewajiban karyawan menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan, mengenakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap, serta larangan membawa barang pribadi ke ruang produksi demi mencegah kontaminasi.¹⁴

Adapun tahap produksi halal berdasarkan buku Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat:

¹³ Anggi Nufita Sari and Abdur Rohman "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Produksi Makanan Di Tinjau Dari Aspek Halal", *Jurnal Media Akademik*, 2.5 (2024), 303-210.

¹⁴ Sonia and others, 'Proses Produk Halal Produksi Jamu PT Firdaus Kurnia Indah, Bangkalan', *Jurnal: Halal Ecosystem Research*, 1.1 (2024), 18–27.

1. Bahan Pembuatan

- a. Menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) yang halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis sesuai dengan ketentuan.
- b. Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Tidak menggunakan bahan yang berasal dari babi dan turunannya:
 - 1) Darah
 - 2) Bangkai
 - 3) Bagian dari tubuh manusia
 - 4) Khamr
 - 5) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik
 - 6) Bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya)
- c. Tidak menggunakan bahan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya.
- d. Tidak menggunakan bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis yang dapat berasal dari bahan

baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan/atau bahan penolong dari fasilitas produksi.

- e. Menggunakan bahan hewani dan produk turunannya yang berasal dari hewan halal.
- f. Menggunakan bahan harus memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku.¹⁵

2. Proses Pembuatan

Cara mengolah bahan menjadi produk jadi fokus utamanya yaitu:

- a. Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan dan penyajian: yang tidak terkontaminasi bahan tidak halal
- b. Menggunakan fasilitas dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal.
- c. Tidak menggunakan produk dengan nama, bentuk dengan karakteristik/profil yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa
- d. Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi

¹⁵ Wahyuni and others, 'ZONA KHAS (Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman Dan Sehat)', (Jakarta, 14 Desember, 2022), 1–65.

- e. Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan
- f. Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan).
- g. Memastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak Sesuai dengan syariah Islam: dan tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram, misalnya coklat valentine, mie setan, minuman rasa bir, roti rasa daging babi, pasta bikini.¹⁶

3. Lokasi dan Tempat Pembuatan

Kondisi lingkungan di sekitar area produksi harus dipastikan jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya. jauh dari sumber atau lingkungan yang berisiko menularkan najis guna menjaga integritas kehalalan produk.¹⁷

¹⁶ Indra Wahyuni and others, 'ZONA KHAS (Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman Dan Sehat)', (Jakarta, 14 Desember, 2022), 1–65.

¹⁷ Fahrudin Rohman, 'Implementasi Pengelolaan Makanan Halal Di Indonesia', *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 1.1 (2019), 37–46.

Tempat pembuatan fokus pada fasilitas fisik atau bangunan yang digunakan untuk memproduksi seperti dapur. Tempat proses produksi halal harus tetap bersih dan *higienis*, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, serta dari bahan tidak halal.¹⁸

4. Alat Pembuatan

- a. Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi:

- 1) Pengolahan

Penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.

- 2) Penyimpanan

Penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.

- 3) Pengemasan

Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.

- 4) Pendistribusian

¹⁸ M Falih Romadhon, ddk, 'Produksi Halal Dan Standar Syariah Dalam Industri', JIBI Jurnal Inovasi Bisnis Indonesia 3.1, 2025 25–35.

Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk.

- 5) Penjualan Sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.
 - b. Penyajian Sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan *higienis*, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.
 - c. Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal, serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal.
 - d. Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal.¹⁹

Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah, dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis, serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor. Me-

¹⁹ Tutut Indra Wahyuni and others, '*ZONA KHAS (Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman Dan Sehat)*', (Jakarta, 14 Desember, 2022), 1–65.

nyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.

Hal demikian sejalan dengan kriteria makanan halal menurut para ahli di LPPOM MUI (lembaga pengkajian pangan, obat dan kosmetik Majelis Ulama Indonesia), yaitu didasarkan pada bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, (proses produksi) dan jenis pengemas produk makanan. Produk halal yang dimaksud adalah:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ tubuh manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengelolaan, dan trasportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi dan barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang diatur dalam syariat Islam.

- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr. Segala sesuatu makanan dan minuman yang diproduksi harus senantiasa dijaga kebersihannya dan tidak mengandung hal-hal yang diharamkan oleh Allah SWT.²⁰

Pengembangan sektor makanan dan minuman halal tidak terlepas dari beberapa aspek pendukung untuk menjaga integritas halal dalam rantai nilai makanan dan minuman halal. Untuk memastikan kehalalan dan memenuhi standar mutu, perlu dipastikan bahwa semua proses produksi, dari penerimaan bahan baku sampai ke tahap pengemasan, yang dilanjutkan dengan distribusi produk, telah memenuhi standar halal. Pada semua proses tersebut, harus dipastikan media yang digunakan tidak boleh ada kontaminasi dengan bahan/produk non halal, sehingga produk jadi yang dihasilkan dapat terjamin kehalalannya secara menyeluruh.

Dalam memperkuat rantai nilai makanan dan minuman halal, maka layanan dan produk keuangan syariah perlu diutamakan untuk mendukung sektor-sektor usaha yang terlibat dalam rantal pasok, seperti penyedia bahan, rumah produksi, logistik, distribusi dan pemasaran. Layanan dan produk keuangan syariah yang dapat

²⁰ Sonia and others, 'Proses Produk Halal Produksi Jamu PT Firdaus Kurnia Indah, Bangkalan', Jurnal: Halal Ecosystem Research , 1.1 (2024), 18–27 .

digunakan meliputi pembiayaan, permodalan, asuransi, pembayaran, dan produk syariah lainnya. Satu sektor penting yang menjadi hulu dalam rantai nilai halal sektor makanan di Indonesia yaitu sektor penyediaan produk daging, yang merupakan salah satu bahan kritis atau bahan yang kemungkinan status ketidakhalalannya tinggi, sehingga perlu sertifikat halal guna menjamin status kehalalan produk. Selain harus dijamin kehalalannya sesuai amanat Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, produk daging juga harus bersifat ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal), yang dihasilkan dari rumah potong hewan (RPH). RPH yang ada perlu dibantu dalam memenuhi standar yang ditetapkan, yaitu standar higienitas dan standar produk yang baik (berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol *Veteriner*), serta didukung juga dengan penyelarasan kebijakan.²¹

3. Makanan

Makanan menurut istilah adalah apa saja yang dimakan oleh manusia dan disantap, baik berupa barang pangan, maupun yang lainnya. Penggunaan kata *tha'am* dalam Al-Qur'an bersifat umum, yakni setiap yang dapat dimakan, baik makanan itu berasal dari darat dan laut, maupun makanan yang belum diketahui hakikinya.

²¹ Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, '*Master Plan Industri Halal Indonesi 2023-2029*' (DKI Jakarta 10710, 2023) 1-84.

Dengan demikian kata *al-tha'am* (makanan) adalah menunjukkan arti semua jenis yang bisa dicicipi (makanan dan minuman). Makanan menurut Al-Qur'an, ada yang halal dan ada yang haram. Makanan merupakan sumber protein yang berguna bagi manusia, yang berasal dari hewan disebut protein hewani dan yang berasal dari tumbuhan disebut protein nabati.²²

Halal dalam bahasa Arab yaitu dibolehkan (legal) sesuai dengan syariat Islam.²³ Istilah halal haram erat penggunaannya terhadap kegiatan konsumsi seperti makanan dan minuman. Dalam Al-Qur'an, surat Al Baqarah ayat 173:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنَازِيرِ وَمَا أَهَلَ بِهِ
لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ
اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “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. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.

²² Robby Reza and M. Ilham Zainullah Zulfikri, 'Standarisasi Dan Jaminan Halal Terkait Makanan Dan Minuman Di Indonesia', *I'Tisom Jurnal Ekonomi Syariah*, 3.1 (2024) 27-31.

²³ Eka Rahayuningsih and M. Lathoif Ghozali, 'Sertifikasi Produk Halal Dalam Perspektif Mashlahah Mursalah', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7.1 (2021), 1-11.

Kata halal seringkali beriringan dengan kata *thayyib* yang memiliki makna “baik”, maksudnya adalah kita hendaknya memperhatikan apa yang akan dikonsumsi bukan hanya sebatas kenyang namun juga adanya kemanfaatan. Islam menghalalkan sesuatu yang baik- baik.

Konsep makanan halal dan *thayyib* dalam perspektif Islam mencakup kebolehan agama dan kebaikan secara keseluruhan. Halal mengacu pada makanan yang tidak dilarang agama, sedangkan *thayyib* berarti kesucian dan kebersihan. Mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* diyakini dapat memperlancar amal shaleh dan mempengaruhi kesejahteraan jasmani dan rohani seseorang.²⁴

Kriteria Makanan Halal Produk halal menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah produk yang memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut :

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, antara lain bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dan darah

²⁴ Pratiwi and Heni, 'Overview Rantai Nilai Halal (Halal Value Chain) Pada Bahan Pangan Olahan Daging Di Indonesia', Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran, 7 (2024), 1–8.

- c. Semua hewan halal yang disembelih sesuai dengan tuntunan syariat Islam
- d. Seluruh penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan transportasi bahan tersebut bukan bekas dipakai untuk babi, kecuali setelah dibersihkan dengan tata cara syariat Islam
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr.

Sedangkan syarat-syarat produk pangan halal menurut syariat Islam adalah :

- a. Halal dzatnya
- b. Halal cara memperolehnya Halal dalam memprosesnya
- c. Halal dalam penyimpanannya
- d. Halal dalam pengangkutannya
- e. Halal dalam penyajiannya.²⁵

Beberapa ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mencakup, antara lain, Pasal 4 yang menyatakan bahwa setiap produk yang beredar, diperdagangkan, dan masuk ke wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Selanjutnya, Pasal 5 ayat (1) menginstruksikan pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH),

²⁵ Fahrudin Rohman, 'Implementasi Pengelolaan Makanan Halal Di Indonesia', *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 1.1 (2019), 37–46.

yang pengaturannya lebih lanjut tertuang dalam Peraturan Presiden sebagaimana dimaksud dalam ayat (5), mencakup fungsi, tugas, dan struktur organisasi BPJPH. Tugas BPJPH meliputi perumusan dan penetapan kebijakan Jaminan Produk Halal (JPH), penetapan standar, norma, kriteria, dan prosedur JPH, pencabutan serta penetapan sertifikat halal untuk produk luar negeri, serta pendaftaran sertifikat halal dari luar negeri.²⁶

Standar halal ditetapkan oleh lembaga resmi, seperti BPJPH dan LPPOM MUI di Indonesia. Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) merupakan standar yang mengatur seluruh proses mulai dari pemilihan bahan baku, produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk halal. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai alat pemasaran, tetapi juga sebagai instrumen penguatan manajemen bisnis yang meliputi komitmen manajemen, pelatihan karyawan, pencatatan keuangan yang transparan, dan pengembangan struktur organisasi yang mendukung penerapan halal dalam bisnis. Hal ini menegaskan bahwa sertifikasi halal merupakan fondasi penting dalam membangun ekosistem bisnis halal yang berkelanjutan.²⁷

²⁶ Muhammad Ikhlas Supardin, 'Standardisasi Halal dan Prosedur Sertifikasi Halal di Indonesia dan Thailand', *Jurnal Of Islamic Law*, 4.1 (2023), 232-16.

²⁷ Zainarti and others, 'Implementasi Nilai Nilai Halal Dalam Operasional Ayam Penyet Madinah', *Jurnal Ilmiah Research Student*, 2.2 (2025), 338-53.

4. UMKM Zona KHAS

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..²⁸

Kuliner adalah urusan dapur yang berkenaan dengan keahlian masakmemasak. Zona kuliner halal, aman dan sehat disebut sebagai Zona KHAS adalah area di lokasi strategis yang telah ditetapkan dan berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak, masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta lingkungan yang memenuhi kaidah halal, aman dan sehat serta dikelola secara profesional.

Adapun Persyaratan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat yaitu:

1. Memiliki izin usaha sebagai kawasan kuliner atau sejenis.
2. Sudah memiliki Pengelola atau Manajemen Puncak yang menjalankan usaha pengelolaan Zona KHAS secara profesional.

²⁸ 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.

3. Mempunyai SDM halal, SDM halal pada zona kuliner halal, aman dan sehat paling sedikit terdiri dari:
 - a. 1 sebagai manajer halal/penanggungjawab
 - b. 1 sebagai penyelia halal
4. Lokasi proses produk halal terletak jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.
5. Bangunan zona KHAS terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar, misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, instalasi pengolahan air limbah (IPAL), peternakan, area rawan banjir, dan area yang rawan terhadap serangan hama
6. Tidak menyajikan makanan dan minuman yang tidak halal.

Dalam proses pengelolaan pangan (makanan dan minuman) dapat menerapkan pedoman Lima Kunci Keamanan Pangan yang merujuk ketentuan badan kesehatan dunia yaitu WHO. Penjelasan lebih lengkap Lima Kunci Keamanan Pangan adalah sebagai berikut.

1. Menjaga Kebersihan

Selama mengolah pangan dianjurkan untuk sering mencuci tangan agar terhindar dari kontaminasi. Misalnya setelah memegang daging mentah harus cuci tangan sebelum memegang pangan matang. Toilet/kamar mandi merupakan salah satu sumber kontaminasi/pencemaran. Oleh karena itu harus dipastikan mencuci tangan yang bersih setelah melakukan aktifitas di kamar mandi.

2. Pisahkan pangan mentah dari pangan matang

- a. Pisahkan daging sapi, daging unggas, dan pangan laut (*seafood*) dari pangan lain.
- b. Gunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau, serbet dan telenan untuk pangan mentah dan pangan matang.
- c. Simpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.
- d. Pakai talenan yang mudah dibersihkan dan tidak mudah berjamur.

3. Masaklah dengan benar

- a. Setelah dikeluarkan dari kulkas, masak dalam waktu maksimum 2 jam.
- b. Masaklah pangan dengan benar/matang sempurna terutama daging sapi, daging unggas, telur dan pangan laut (*seafood*).
- c. Masak dan simpan pangan matang di dalam kulkas dalam jumlah/bungkusan kecil-kecil.
- d. Gunakan tudung saji untuk menghindari kontaminasi.

4. Jagalah pangan pada suhu aman

- a. Jangan membiarkan pangan matang yang cepat rusak pada suhu ruang lebih dari 4 jam. Jika pangan matang yang mudah rusak seperti daging, seafood, sayur bersantan akan dikonsumsi kembali setelah 4 jam maka makanan tersebut harus dipanaskan ulang.
- b. Simpan segera pangan yang mudah basi dalam lemari pendingin (ayam, ikan, daging, telur, bersantan dll). Jika pangan matang akan dikonsumsi lebih dari 4 jam maka makanan harus disimpan di dalam kulkas untuk mencegah pertumbuhan bakteri.
- c. Jangan biarkan makanan beku mencair pada suhu ruang terlalu lama (segera dimasak). Pangan mentah beku jika dilunakkan/dicairkan pada suhu ruang tidak boleh terlalu lama dibiarkan karena akan memicu pertumbuhan kuman/mikroba.

5. Gunakan air dan bahan baku yang aman
 - a. Pilihlah pangan segar dan bermutu.
 - b. Pilih sayuran dan buah-buahan yang baik dan bermutu (tidak kotor).
 - c. Cucilah dengan air matang buah-buahan atau sayuran, terutama yang dimakan langsung. Semua makanan yang tidak dilakukan pemasakan dan akan dimakan langsung seperti lalapan, tomat, anggur, harus dicuci dengan air matang.²⁹

UMKM kuliner zona KHAS Berendo dibentuk oleh Pemerintah Provinsi Bengkulu sebagai program baru yang diresmikan saat peringatan HUT ke-57 Provinsi Bengkulu. Program ini sebagai bentuk upaya memperkuat ekosistem ekonomi syariah daerah sekaligus mendorong pertumbuhan UMKM kuliner yang memenuhi standar halal dan *higienis*. Peluncurannya melibatkan berbagai lembaga seperti KDEKS, KNEKS, BPJPH, dan pemerintah daerah, dengan tujuan menjadikan kawasan Berendo yang berada di sekitar Masjid At-Taqwa sebagai pusat kuliner halal dan destinasi wisata religi yang aman dan berkualitas bagi masyarakat maupun wisatawan.

Pada saat peresmian, sebanyak kurang lebih 30 UMKM kuliner bergabung sebagai tenant resmi di Zona

²⁹ Wahyuni, Tutut Indra, Rahpien Yuswani, Evi Nuryana, Indarwati Rifianingrum, and Rizki Anggun Pribadi, 'ZONA KHAS (Buku Saku Zona Kuliner Halal, Aman Dan Sehat)', 2022 45-48.

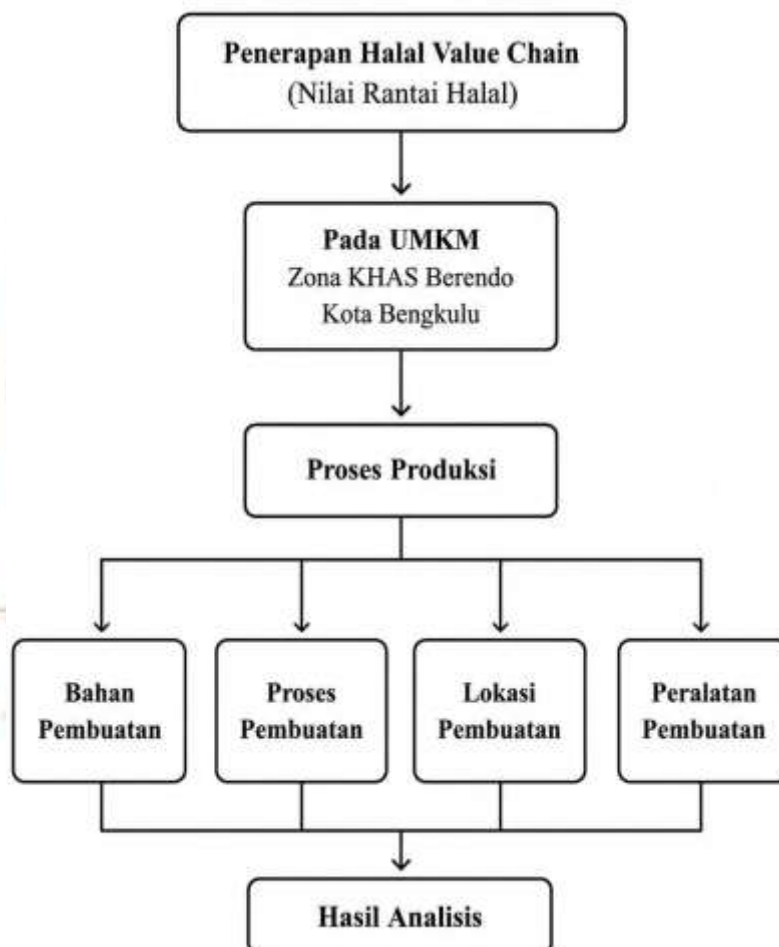
KHAS Berendo dan telah diverifikasi memenuhi standar aman dan sehat. Sebagian pelaku UMKM juga menerima sertifikasi halal sebagai penguatan komitmen dalam menjalankan usaha sesuai prinsip halal. Kehadiran UMKM ini diharapkan menciptakan lingkungan kuliner yang tertata, bersih, terpercaya, dan mampu meningkatkan daya saing produk lokal. Dengan dukungan pemerintah dan lembaga terkait, UMKM di zona ini bukan hanya sekadar pedagang kuliner, tetapi menjadi bagian penting dalam pengembangan ekonomi syariah serta penguatan identitas kuliner halal di Provinsi Bengkulu.

B. Kerangka Konseptual

Implementasi Halal *Value Chain* pada UMKM di Zona Kuliner Halal Aman Sehat (KHAS) Berendo melibatkan serangkaian aktivitas produksi yang harus memenuhi prinsip halal, mulai dari bahan baku hingga pemasaran yang menekankan pada jaminan halal dan mutu produk akhir. Kerangka ini sekaligus mengarahkan analisis terhadap dua fokus utama penelitian, yaitu bagaimana penerapan halal *Value Chain* dalam proses produksi makanan halal serta tantangan yang dihadapi UMKM dalam menerapkan standar tersebut. Dengan demikian, hubungan antarunsur dalam kerangka konseptual ini menunjukkan bahwa kualitas penerapan halal *Value Chain* dipengaruhi oleh konsistensi pelaku UMKM dalam menjalankan prinsip halal serta kemampuan

mereka mengatasi hambatan pengetahuan, fasilitas, dan administratif, sehingga secara keseluruhan berdampak pada terwujudnya produk makanan halal yang terjamin dan terpercaya.

Gambar 1.2 Kerangka Konsep



Sumber: Buku Pedoman Zona KHAS