

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

Oleh:

Nika Yulia Dewi¹

Ahmad Makhtum²

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: JL. Raya Telang, Kec. Kamal, Kab. Bangkalan, Jawa Timur (69162).

Korespondensi Penulis: nikayuliad@gmail.com

Abstract. *This research aims to analyze the implementation of halal guarantees in increasing the competitiveness of HSN fish paste UMK in Konang Village, Pamekasan Regency. Halal certification is an important aspect of a product. The main focus of this research is the role of halal certification in increasing the competitiveness of HSN fish paste products. The research method used is a qualitative method with a descriptive approach. Data collection was carried out through systematic observation, semi-structured interviews and documentation. This certification not only fulfills religious requirements, but also improves quality and production standards. By meeting halal criteria, fish paste MSEs can compete in a wider market, using halal standards as the main requirement and competitive advantage theory which is the main component to increase the competitiveness of fish paste UMK. Based on this study, it shows that UMK fish paste products have great potential to strengthen products in the market using the theory of competitive advantage using several indicators through halal certification. This will increase consumer confidence in fish paste products.*

Keywords: *Halal Guarantee, Competitiveness, Opportunity.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pelaksanaan jaminan halal dalam meningkatkan daya saing UMK petis ikan HSN di Desa Konang, Kabupaten Pamekasan.

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

Sertifikasi halal menjadi salah satu aspek penting dalam sebuah produk. Fokus utama penelitian ini adalah bagaimana peran sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing produk petis ikan HSN. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi sistematis, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi. Sertifikasi ini bukan hanya sekadar memenuhi persyaratan agama, tetapi juga meningkatkan kualitas dan standar produksi. Dengan memenuhi kriteria halal, UMK petis ikan dapat bersaing di pasar yang lebih luas, dengan menggunakan standar halal sebagai syarat utama dan teori *competitive advantage* yang menjadi komponen utama untuk meningkatkan daya saing UMK petis ikan. Berdasarkan studi ini menunjukkan bahwa produk UMK petis ikan memiliki potensi yang besar untuk memperkuat produk dipasar dengan menggunakan teori daya saing *competitive advantage* dengan menggunakan beberapa indikator melalui sertifikasi halal. Dengan hal ini, akan meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk petis ikan.

Kata Kunci: Jaminan Halal, Daya Saing, Peluang.

LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia, memiliki potensi pasar yang signifikan terhadap produk halal. Kesadaran masyarakat khususnya dikalangan pelaku usaha, semakin meningkat terkait pentingnya kehalalan sebuah produk. Saat ini, makna produk halal tidak hanya berdasarkan pada prinsip-prinsip syariat islam, namun berkembang sebagai sebuah produk dengan branding produk yang sehat, bersih dan menjadi jaminan standar dan kualitas hidup bagi kalangan muslim dan juga non-muslim. (Makhtum & Faraby, 2021) Produk pangan halal telah menjadi tolak ukur mutu produk, sehingga meningkatkan dunia usaha. Maka setiap produk yang diperjual belikan harus memenuhi standar kehalalannya. (Aisyah et al., 2023)

Jaminan kehalalan terhadap berbagai produk yang berada di pasaran dapat terpenuhi dan dikelola salah satunya melalui sertifikasi produk halal. Jaminan halal menjadi elemen integral dalam proses sertifikasi halal. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan lembaga yang berperan penting dalam pelaksanaan proses sertifikasi halal di Indonesia. BPJPH mengemban tugas dan fungsi meregistrasi halal, sertifikasi halal, verifikasi halal, melakukan pembinaan dan pengawasan kehalalan produk. Mengacu pada Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk

Halal, menyatakan bahwa kehalalan sebuah produk adalah wajib. Jaminan produk halal memberikan kenyamanan, ketentraman, keselamatan dan kepastian terhadap masyarakat atas ketersediaan produk halal guna dikonsumsi. (Anas & Saputro, 2023) Oleh karena itu, perlu adanya pedoman terkait jaminan kehalalan produk, yang dapat terlihat melalui proses sertifikasi.

Upaya mendukung pemberlakuan UU no. 33 tahun 2014 perlu penggalian potensi di berbagai daerah dalam menerapkan pemberlakuan standar halal. Penerapan standar halal melalui sertifikasi halal dapat menjadi fokus utama pada UMK karena memiliki jangkauan yang luas dan dapat mempengaruhi aspek ekonomi masyarakat secara langsung. Implementasi jaminan halal sebagai ketersediaan produk halal di berbagai wilayah Indonesia memiliki potensi dan kondisi yang beragam mengingat latar belakang budaya masyarakat Indonesia dengan berbagai karakteristik, salah satunya di Kabupaten Pamekasan. (Makhtum & Farabi, 2021) Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu dari empat Kabupaten yang berada di Pulau Madura, dengan Jumlah Penduduk muslim mencapai 842.215 jiwa, berdasarkan data yang dirilis oleh BPS setempat pada tahun 2019. (Statistik, 2020) Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu daerah terluas di Pulau Madura yang memiliki wilayah pesisir yang luas dengan potensi sumber daya laut yang melimpah. Kabupaten Pamekasan memiliki beragam komoditas perikanan yang berperan penting dalam menopang ekonomi lokal. (Hidayat & Ardila, 2019) Berdasarkan BPS Kabupaten Pamekasan, produksi perikanan tangkap pada tahun 2022 tercatat sekitar 18.000 ton, sementara pada tahun 2023 meningkat sebesar 20.000 ton. (Statistik, 2023) Hal ini menciptakan potensi besar bagi para pelaku UMK di Kabupaten Pamekasan, khususnya masyarakat Desa Konang yang berada di Kecamatan Galis yang bergerak di sektor pengelolaan hasil laut salah satunya pada produk petis ikan.

Petis merupakan komponen dalam masakan Indonesia yang terbuat dari produk pengolahan makanan berkuah (biasanya menggunakan bahan seperti pindang, ikan tongkol, ikan tuna, kupang atau udang) yang dipanaskan hingga menghasilkan cairan kuah yang kental menyerupai pasta. Petis ikan merupakan produk olahan yang menjadi oleh-oleh khas Madura. Produk petis ikan telah memenuhi kebutuhan di berbagai daerah. Namun pelaku usaha petis ikan sangat dominan di Pulau Madura, khususnya di Kabupaten Pamekasan. (Ridho, 2020) Produk petis ikan memiliki potensi besar di pasar lokal maupun regional, namun masih menghadapi beberapa kendala seperti keterbatasan

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

inovasi, pemasaran, dan sertifikasi halal. Beberapa studi menunjukkan bahwa peningkatan daya saing UMK, termasuk petis ikan sangat dipengaruhi oleh faktor pengembangan produk, pemasaran yang inovatif, serta dukungan dari pemerintah dan lembaga keuangan. Oleh karena itu perlu adanya teori daya saing yang tepat untuk menjadikan produk petis ikan lebih unggul. (Sedyastuti, 2018) Daya saing melalui sertifikasi halal dapat berperan penting dalam memperkuat posisi produk dipasar, dengan menggunakan teori daya saing *competitive advantage* dan meningkatkan beberapa indikator dari teori tersebut. Melalui penelitian ini penulis mencoba menuangkan peran jaminan halal dalam bentuk sertifikasi halal sehingga mendorong daya saing Usaha Mikro Kecil yang mengedepankan prinsip halal. Dengan demikian pelaksanaan jaminan halal dalam meningkatkan daya saing pada UMK petis ikan dapat menopang keterserapan tenaga kerja yang akan berdampak dan berkontribusi kepada masyarakat Pamekaasan khususnya di Desa Konang.

KAJIAN TEORITIS

Jaminan Halal

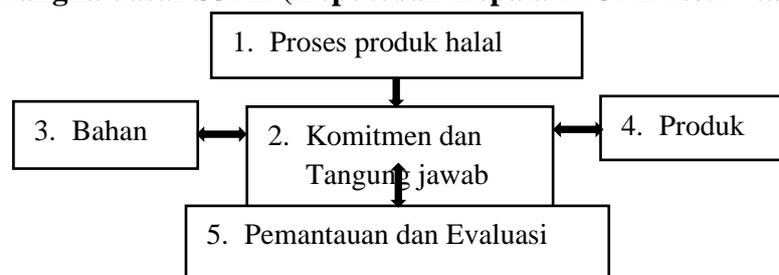
Jaminan halal digunakan untuk sebuah produk yang terdapat kepastian hukum terhadap kehalalan produk tersebut, yang dibuktikan dengan sertifikasi halal. Jaminan halal dapat dilakukan melalui sertifikasi halal yang diterbitkan oleh Badan Jaminan Penyelenggara Produk Halal (BPJH). Jaminan produk halal harus dilakukan berdasarkan dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, jaminan penyelenggara produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, serta mendorong pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal sehingga meningkatkan nilai tambah suatu produk. (RI, 2024)

Sertifikasi halal merupakan pernyataan yang dibuat oleh MUI yang mengikat secara hukum bahwa suatu produk layak untuk dikonsumsi. Sertifikasi halal pada setiap produk harus sesuai dengan prinsip syariah. Sertifikat halal dari MUI merupakan persyaratan utama untuk mendapatkan label halal pada kemasan produk yang dikeluarkan oleh pemerintah yang terkemuka. (Rahayuningsih & Ghozali, 2021) Sertifikasi halal merupakan etika bisnis yang wajib dilakukan oleh produsen sebagai bentuk jaminan halal

bagi konsumen. Selain memberikan kepercayaan terhadap konsumen, label halal menawarkan keuntungan ekonomis bagi produsen diantaranya: (1) Meningkatkan kepercayaan konsumen dengan menunjukkan mutu produk halal, (2) Memiliki USP (*Unique Selling Point*), (3) Mampu menedirupsi pasar halal global, (4) Meningkatkan *marketability* produk di pasar, (5) Investasi yang murah jika dibandingkan dengan pertumbuhan *revenue* yang dapat dicapai.(Faridah, 2019)

Label halal memberikan dampak positif terhadap peningkatan profit yang diterima oleh pelaku usaha dikarenakan pencantuman label halal pada sebuah produk dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa sertifikasi halal memegang peranan penting bagi para pelaku usaha, disamping menjaga kepercayaan konsumen, sertifikat halal memiliki dampak peningkatan pendapatan atau omzet pelaku usaha.(Khairunnisa et al., 2020) Terpenuhinya pengakuan kehalalan produk dan peningkatan kualitas produk tidak hanya disukai oleh para konsumen, namun menjamin keamanan untuk dikonsumsi khususnya konsumen muslim. Maka dari itu adanya kriteria SJPH yang mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. SJPH terdiri atas lima kriteria/prinsip dasar (*arkan al-halal*); 1) komitmen dan tanggung jawab, 2) bahan, 3) proses produk halal, 4) produk dan 5) pemantauan dan evaluasi.(Arsil et al., 2023)

Tabel 1. Kerangka dasar SJPH (Keputusan Kepala BPJPH No.57 tahun 2021)



Mekanisme Sertifikasi Halal

Pengajuan sertifikasi halal pasca diberlakukannya Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, pengajuan sertifikasi halal oleh produsen bersifat wajib (*mandatory*). Ketentuan mengenai kewajiban semua produk untuk bersertifikat halal tertuang dalam pasal 4 yang menyatakan bahwa: “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”. Pada tahun 2019 menjadi tahun dilaksanakannya UU tersebut, sehingga semua produk

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

terutama produk makanan diwajibkan memiliki sertifikasi halal.(Salam & Makhtum, 2022)

Proses sertifikasi halal melibatkan tiga pihak yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksaan halal (LPH), dan MUI. BPJPH bertanggung jawab atas penyelenggaraan jaminan produk halal. LPPOM MUI bertugas melakukan pemeriksaan kecukupan dokumen, penjadwalan audit, pelaksanaan audit, pelaksanaan rapat auditor, penerbitan audit memorandum, penyampaian berita acara hasil audit pada rapat komisi fatwa MUI.(MUI, 2023)

Sistem dan Prosedur mekanisme sertifikasi halal terdiri atas beberapa tahapan diantaranya:(Indonesia, 2020)

1. Pengajuan permohonan sertifikasi halal.
2. Pemeriksaan kelengkapan dokumen.
3. Penetapan LPH untuk melakukan pemeriksaan/pengujian kehalalan produk.
4. Pemeriksaan dan/atau pengujian produk.
5. Penyampaian hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan dari LPH ke BPJPH.
6. Penyampaian hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dari BPJPH ke MUI.
7. Penetapan kehalalan produk oleh MUI.
8. Penyampaian hasil penetapan kehalalan produk dari MUI oleh BPJPH.
9. Penerbitan sertifikasi halal berdasarkan hasil penetapan kehalalan produk dari MUI ke BPJPH.
10. Penyampaian sertifikasi halal dari BPJPH ke pelaku usaha.

Daya Saing

Daya saing atau kemampuan dalam bersaing tidak tumbuh dengan sendirinya. Perlu penataan secara terpola dan terstruktur yang jelas dan khas.(Imawan, 2002) Dalam dunia bisnis jika suatu perusahaan tidak mempunyai kemampuan bersaing, perusahaan akan kehilangan pangsa pasar jika produk yang ditawarkan tidak memiliki keunggulan untuk menarik minat konsumen dibandingkan kompetitorya.(Rahmawati & Sutantri, 2019) Teori yang digunakan dalam meningkatkan daya saing adalah teori Michael E. Porter. Porter mengembangkan model yang dikenal sebagai keunggulan kompetitif (*competitive*

advantage), yaitu kemampuan suatu perusahaan untuk unggul secara konstan dalam jangka panjang pada kondisi persaingan. Keunggulan kompetitif berdasarkan pada sifat hubungan persaingan sempurna, dengan penggunaan komponen dan sumber daya yang sama diantara berbagai organisasi. Terdapat beberapa indikator yang digunakan mengukur keunggulan kompetitif, diantaranya:(Santoso, 2022)

1. Produk

Produk ialah segala sesuatu yang ditawarkan kepada pasar guna memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Dalam konsep produk, diasumsikan bahwa konsumen lebih memilih produk yang memberikan kualitas, kinerja, atau inovasi terbaik.

2. Desain

Desain merupakan sebuah sistem yang diterapkan pada berbagai jenis perancangan, dengan fokus melihat segala persoalan secara menyeluruh, bukan sebagai entitas yang terpisah. Setiap persoalan saling berkaitan satu sama lain. Desain produk merupakan keterampilan desain yang mempelajari dan merencanakan benda pakai, yang diproduksi secara industri.

3. Kualitas

Kualitas adalah kemampuan sebuah produk, baik barang ataupun jasa dalam memuaskan kebutuhan konsumen. Untuk tetap eksis di pasar secara konsisten. Diperlukan peningkatan kualitas produk secara berkelanjutan.

4. Harga

Harga memiliki beragam bentuk dan fungsi. Harga bukan sekedar angka yang tertera pada label harga. Dalam menetapkan harga perusahaan sering kali memberi harga produk untuk mencapai tingkat laba yang optimal. Banyak perusahaan berusaha untuk mendominasi pasar atau mempertahankan pangsa pasar yang signifikan. Keputusan penetapan harga dipengaruhi oleh kebutuhan untuk bertahan dalam lingkungan kompetitif, dengan mempertimbangkan tanggung jawab sosial dan prinsip etika.

Usaha Mikro Kecil (UMK)

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pada Bab 1 pasal 1 UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), maka yang dimaksud dengan

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dijalankan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagaian baik langsung atau tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. (Rahmah et al., 2022) Kriteria usaha kecil mencakup kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk nilai bangunan atau tanah untuk keperluan usaha. Selain itu, jumlah omset tiap tahun diatas Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai Rp. 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).(Syafi'ah & Qadariah, 2022).

Usaha kecil dengan ciri-ciri sebagai berikut:(Saragih, 2019)

1. Pada umumnya, sudah melakukan pembukaan/manajemen keuangan. Keuangan perusahaan sudah mulai dipisahkan antara keuangan keluarga dan telah menyusun neraca usaha. Walaupun pengelolaannya masih sederhana.
2. Sumber daya manusia sudah lebih maju dengan rata-rata pendidikan SMA dan memiliki pengalaman dalam menjalankan usaha.
3. Pada umumnya, sudah memiliki izin usaha dan persyaratan kegiatan lainnya, termasuk NPWP.
4. Sebagian besar telah menjalin hubungan dengan perbankan, namun belum dapat membuat *business palnning*, studi kelayakan, dan proposal kredit kepada bank sehingga masih sangat memerlukan jasa konsultan/pendamping.
5. Tenaga kerja atau karyawan yang dimiliki antara 5 sampai 9 orang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pada dasarnya tulisan ini bertujuan menjabarkan hal ataupun suatu keadaan dengan cara deskriptif. Fakta dari data yang diperoleh penulis berupa kata-kata, gambar, atau arsip dokumen memuat kutipan dari data atau fakta yang terungkap. Data dikumpulkan melalui penelitian kualitatif berupa informasi singkat yang didukung oleh data yang ada untuk menjelaskan suatu fakta atau sebaliknya. Penelitian kualitatif bersifat mendasar dan naturalistik atau bersifat kealamian, penelitian ini tidak bisa dilakukan di labolatorium, melainkan terjun ke lapangan.(Abdussamad, 2021)

Untuk mendapatkan data yang mendalam, penelitian ini menggunakan tiga teknik dalam pengumpulan data utama: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengetahui suatu keadaan atau fakta pada objek penelitian. Jenis observasi yang akan diterapkan peneliti yaitu jenis observasi sistematis. Penelitian menggunakan observasi sistematis bertujuan supaya observasi yang dilakukan akan berjalan terstruktur, tidak keluar dari alur penelitian. Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab dengan pertanyaan-pertanyaan terkait jaminan halal dalam meningkatkan daya saing. Wawancara yang digunakan berjenis wawancara semi terstruktur, dimana responden akan memberikan sebuah pertanyaan kepada narasumber dan narasumber bebas memberikan ide dalam sebuah permasalahan. Kriteria pemilihan informan meliputi, pemilik usaha UMK petis ikan, karyawan produksi, dan karyawan distributor.

Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data yang relevan mengenai informasi terkait jaminan halal dalam meningkatkan daya saing pada UMK petis ikan HSN. Dokumentasi ini melengkapi data dari hasil observasi dan wawancara, dengan memperjelas temuan informasi yang diperoleh pada saat penelitian. Data yang dilakukan akan dianalisis secara tematik, dengan mengidentifikasi data yang diperoleh. Analisis dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan dan verifikasi. Dengan pendekatan ini, penelitian mampu memberikan gambaran yang komprehensif dan mendalam mengenai pelaksanaan jaminan halal dalam meningkatkan daya saing pada UMK petis ikan HSN yang ada di Desa Konang, Kabupaten Pamekasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum UMK Petis Ikan HSN

Petis merupakan salah satu produk tradisional yang terbuat dari bahan dasar perikanan. Petis berasal dari cairan tubuh ikan atau udang yang telah terbentuk selama proses pengaraman yang kemudian diuapkan melalui proses perebusan lebih lanjut dengan penambahan bumbu-bumbu lainnya dan gula cair sehingga teksturnya menjadi lebih padat seperti pasta. Petis mempunyai aroma khas ikan atau udang, dengan citarasa gurih dan manis yang berwarna coklat hingga kehitaman sesuai dengan bahan bakunya. Daerah pesisir Pamekasan, yang menyediakan sumber daya laut yang melimpah untuk

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

mendukung produksi petis dengan bahan-bahan segar dan berkualitas. Keberadaan bahan baku petis yang melimpah memberikan keunggulan tersendiri bagi para pelaku usaha mikro kecil, salah satunya produk petis ikan HSN yang dihasilkan oleh UMK di Desa Konang, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan. UMK HSN memproduksi petis ikan dengan bahan utama berasal dari sari ikan tuna yang memiliki kadar protein tinggi, sehingga tidak hanya memberikan citra rasa yang gurih tetapi juga menawarkan manfaat gizi bagi konsumen.

Usaha Mikro Kecil petis ikan merek “HSN” merupakan salah satu jenis usaha produksi petis ikan yang sudah berdiri sejak tahun 2004 hingga sekarang berkembang selama 20 tahun. Usaha ini didirikan oleh Bapak H. Abdullah selaku warga Desa Konang, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan. Pemberian nama merek petis ikan “HSN” merupakan singkatan dari nama “Hasanah” yaitu istri pemilik usaha petis ikan. Tujuan usaha ini didirikan untuk membangun dan menopang ekonomi keluarga, serta memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat atau warga sekitar.

Awal berproduksi, UMK HSN hanya mampu menghasilkan 40 blek perhari. Namun seiring berjalannya waktu dan perkembangan usaha, UMK HSN kini mampu memproduksi 11 wajan yang menghasilkan 350 blek petis ikan per hari. Peningkatan kapasitas produksi ini menunjukkan komitmen UMK HSN untuk memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat. Petis ikan HSN sangat diminati oleh masyarakat Madura, karena memiliki memiliki citra rasa yang khas. Selain itu daerah tapal kuda merupakan penikmat petis ikan HSN, sehingga produk petis ikan HSN telah berjalan lama dan banyak dipasarkan hingga keluar Madura.

Pelaksanaan Jaminan Halal pada UMK Petis Ikan HSN

Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal memberikan aturan yang jelas mengenai penerbitan sertifikat halal. Sertifikat halal sendiri merupakan bentuk pengakuan kehalalan produk yang dikeluarkan oleh BJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal wajib mencantumkan label halal pada produknya sesuai dengan label halal yang berlaku nasional.

Berdasarkan penelitian melalui wawancara dan obeservasi dilapangan dengan Pemilik usaha petis ikan HSN, karyawan produksi, dan karyawan distributor. Berikut

hasil analisis berdasarkan kerangka SJPH yang mempengaruhi pelaksanaan jaminan halal dalam UMK petis ikan HSN antara lain:

1. Proses produk halal, sesuai dengan keputusan pemerintah yang tercantum dalam UU No. 33 Tahun 2014 Pasal 21 Ayat 2 bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH (Proses Produk Halal) dijaga kebersihannya dan kehygienisannya, bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal.(BPJH, 2023) Sebagaimana yang dikatakan oleh karyawan distributor,

“Tempat produksi dibuat khusus sendiri, sesudah proses produksi kami selalu membersihkan semua peralatan dan tempat produksi supaya tetap terjaga kebersihannya. Jadi keesokan harinya bekerja, tempat dan peralatan sudah bersih. Ya, walaupun kami masih menggunakan alat-alat tradisional tapi kami berusaha menjaga kebersihan tempat dan alat produksi kami”.

Dapat diketahui secara tempat produksi UMK petis ikan HSN dibuat khusus tersendiri, proses produksinya selalu menjaga kebersihan dan kehygienisan tempat produksi dan alat yang digunakan produksi sesuai dengan PPH. Akan tetapi, proses produksi yang dilakukan masih bersifat tradisional, namun UMK HSN berusaha untuk mematuhi kerangka SJPH proses produk halal.

2. Bahan, merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH. Bahan-bahan berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetic. Bahan utama yang digunakan untuk produksi petis ikan adalah sari ikan tuna. Menurut UU RI Nomor 33 tahun 2014 Pasal 17 ayat 3 bahwa bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat. Jadi bahan utama petis ikan HSN sudah dipastikan halal.(BPJH, 2023) Selanjutnya terkait konsisten menggunakan kualitas bahan yang baik dan halal saat memproduksi petis ikan HSN. Sebagaimana dengan karyawan produksi mengatakan

“Setiap produksi dari awal berdiri dulu sampai saat ini kami selalu memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk membuat petis dipilih yang berkualitas, karena kualitas bahan yang kita gunakan sangat berpengaruh pada rasa dan tekstur petis. Apalagi kalau ada label halalnya konsumen yang membeli pasti tidak ragu”.

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

Dapat dilihat UMK petis ikan HSN menunjukkan bahwa sejak awal berdirinya usaha, pelaku UMK secara konsisten memastikan penggunaan bahan baku berkualitas dalam setiap produksi petis. Hal ini dianggap penting karena kualitas bahan baku berperan besar dalam menjaga citra rasa dan tekstur petis. Selain itu, adanya sertifikasi halal menjadi faktor penting guna meningkatkan konsumen terhadap produk petis HSN.

3. Produk, pelaku usaha wajib menghasilkan produk dari bahan halal, diproses sesuai dengan syariat islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal. (MUI, 2023) Dalam hal ini Pemilik UMK petis ikan HSN mengungkapkan

“Produk petis ikan HSN akan terus konsisten dalam mempertahankan kehalalannya, baik dari bahan maupun proses produksi. Kami menggunakan bahan utama dan bahan tambahan berasal dari pemasok yang kami percaya, begitupula dengan proses produksinya kami juga sangat memperhatikan terkait kebersihan dan keseterilan tempat maupun alat sebelum digunakan”

Jadi dapat digambarkan bahwa, UMK petis ikan HSN berkomitmen untuk menjaga konsistensi dalam mempertahankan kehalalan produk, baik dari segi bahan baku maupun proses produksi. UMK HSN memilih pemasok bahan baku yang terpercaya. Selain itu, proses produksinya dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan kehygienisan peralatan sesuai dengan kerangka SJPH, hal ini untuk memastikan produk yang dihasilkan tetap terjaga kehalalannya dan berkualitas tinggi.

4. Komitmen dan Tanggung jawab, Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis dari pelaku usaha untuk menerapkan dan mengembangkan kerangka SJPH secara konsisten dan berkesinambungan, serta bertanggung jawab meminimalkan, menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan peraturan perundang-undangan. Hal ini diungkapkan oleh pemilik UMK petis ikan HSN,

“Kami berkomitmen penuh untuk memastikan setiap produk yang dihasilkan telah melalui proses standar halal. Kami jadikan tanggung jawab sebagai prioritas utama, dari proses pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Karyawan juga sudah memahami bahwa bertanggung jawab untuk menjaga kehalalan produk.”

Upaya ini dilakukan oleh UMK petis ikan HSN untuk menjaga dan memastikan kepatuhan terhadap SJPH. Tanggung jawab dan komitmen UMK petis ikan HSN tampak dalam menjaga PPH dan kualitas bahan hingga pengemasan.

5. Pemantauan dan Evaluasi, pemilik usaha melakukan audit internal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH dalam produk petis ikan HSN. Sebagaimana pemilik usaha petis ikan HSN mengatakan,

“Kami belum mempunyai audit internal terstruktur, namun saya menyadari akan pentingnya pemantauan produk. Proses pemantauan saya lakukan secara langsung dan tiap pembelian bahan baku kami melakukan pengecekan dulu sebelum diolah. Keluhan dari konsumen akan produk ini menjadi evaluasi kami agar kendala-kendala tersebut tidak menghambat usaha ini.

Jadi dapat digambarkan bahwa, UMK petis ikan HSN belum memiliki sistem audit yang formal dan terstruktur. Proses pemantauan dan evaluasi dilakukan secara informal dan mengandalkan pengalaman serta intuisi. Tidak adanya evaluasi rutin yang terstruktur dan tercatat membuat UMK petis ikan HSN kesulitan untuk mengidentifikasi masalah. Namun pemilik usaha dan karyawan menyadari bahwa setiap kendala yang dihadapi harus dievaluasi dan terus melakukan pemantauan setiap proses produksinya agar kualitas produk petis ikan HSN yang dihasilkan terus meningkat.

Pelaksanaan jaminan halal sesuai dengan kerangka dasar SJPH yang dilakukan oleh UMK petis ikan HSN sudah diimplementasikan, namun terdapat beberapa kekurangan dalam prosesnya. UMK petis ikan HSN telah memastikan bahwa bahan baku yang digunakan dan proses produksinya sesuai dengan kerangka dasar SJPH walaupun alat yang digunakan tergolong tradisional. Meski demikian, ada beberapa kendala dalam hal pemantauan berkala dan pencatatan yang sistematis. Tidak adanya audit internal yang terstruktur menjadi salah satu kelemahan, sehingga evaluasi tidak berjalan secara efektif.

Peran Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Daya Saing UMK Petis Ikan HSN

Meningkatkan daya saing adalah tujuan bersama yang dikejar oleh banyak negara, kawasan, perusahaan. Daya saing yang kuat dapat membantu mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

mendukung pembangunan berkelanjutan. Terdapat beberapa indikator yang digunakan untuk mengukur keunggulan kompetitif, antara lain:

1. Produk

Produk petis ikan yang dihasilkan oleh UMK HSN memiliki potensi besar untuk bersaing di pasar lokal maupun nasional, terutama sebagai salah satu produk khas Pamekasan. Daya saing produk diperkuat dengan kunikan citra rasa dan kualitas bahan baku yang digunakan, namun faktor penting yang memberikan nilai tambah adalah berlabel halal. Label halal tidak hanya menjadi jaminan kehalalan produk, namun meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan kebersihan produk. Sertifikasi ini harus diiringi dengan konsistensi dalam menjaga kualitas dan citra rasa produk.

2. Desain. Dalam konteks desain, penerapan jaminan halal oleh UMK petis ikan HSN di Desa Konang dapat dilihat melalui optimalisasi elemen visual pada kemasan dan branding produk. Sertifikasi halal yang telah diperoleh UMK HSN menjadi komponen penting dalam membangun citra produk yang berkualitas dan terpercaya, terutama dikalangan konsumen Muslim. Penggunaan logo halal pada kemasan bukan hanya sebagai tanda kehalalan, namun juga menjadi bagian dari strategi pemasaran untuk memperkuat daya saing produk. Desain kemasan yang menampilkan logo halal ini dikemas secara menarik, dengan memperhatikan estetikan visual yang relevan dengan identitas bahan baku produk petis ikan HSN.

3. Kualitas. Dari segi kualitas, UMK petis ikan HSN menunjukkan komitmen dalam memastikan produknya memenuhi standar kehalalan serta kualitas bahan baku. Sertifikasi halal tidak hanya menjamin kesesuaian produk dengan syariat islam, tetapi juga mengindikasikan bahwa proses produksi dilakukan dengan baik dan higienis, sesuai dengan SJPH. Kualitas produk petis ikan HSN didukung oleh penggunaan bahan baku utama sari ikan tuna, yang memiliki kualitas tinggi dan kaya akan nutrisi. Untuk meningkatkan daya saing, penting bagi UMK HSN untuk menjaga konsistensi dalam kualitas bahan baku. Selain itu, inovasi dalam resep dilakukan untuk mempertahankan tekstur dan citra rasa yang khas petis ikan HSN. Pengemasan yang baik menjadi aspek penting dalam UMK HSN, dimana produk dikemas menggunakan material yang mampu menjaga kesegaran dan kualitas petis ikan hingga sampai ke tangan konsumen. Secara keseluruhan, fokus pada peningkatan

kualitas produk, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga kemasan, akan memperkuat daya saing UMK petis ikan HSN di pasar lokal maupun nasional.

4. Harga. Dalam segi harga, UMK petis ikan HSN mempertimbangkan strategi penetapan harga yang kompetitif di pasaran namun juga kualitas produk yang premium. Dengan adanya label halal dan penggunaan bahan baku utama sari ikan tuna, produk petis ikan HSN dapat diposisikan pada harga yang lebih kompetitif bagi target pasar. Penetapan harga yang dilakukan UMK petis ikan HSN berdasarkan analisis menyeluruh terhadap biaya produksi, bahan baku, proses pengemasan, dan distribusi. Selain itu, UMK HSN juga menawarkan opsi harga paket ekonomis untuk pembelian dalam jumlah besar. Strategi ini akan membantu menjaga keseimbangan antara nilai produk yang ditawarkan dan kemampuan beli konsumen, sehingga dapat memperkuat produk di pasar.

Keberadaan sertifikat halal pada produk petis ikan HSN memberikan dampak signifikan terhadap berbagai aspek indikator daya saing. Sertifikasi halal menjamin semua proses produksi dan pemilihan bahan baku telah memenuhi kerangka dasar SJPH. Hal ini menjadi sebuah langkah strategis bagi pengusaha atau perusahaan untuk tetap mempertahankan konsumen dan memberikan nilai tambah terhadap produk. Sertifikasi halal merupakan salah satu aspek penting dalam mengembangkan UMK petis ikan HSN. Adanya sertifikasi halal mampu meningkatkan daya saing pada produk tradisional petis ikan HSN.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan jaminan halal memainkan peranan penting dalam meningkatkan daya saing UMK petis ikan HSN. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi untuk memastikan kehalalan suatu produk saja, namun mampu meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama di Pasar dengan mayoritas penduduk Muslim. Keberadaan sertifikasi halal meenjadi nilai tambah bagi UMK petis ikan HSN dalam memperluas pangsa pasar dan meningkatkan citra produk yang aman dan berkualitas.

Dengan adanya sertifikasi halal, UMK petis ikan HSN mampu menarik perhatian konsumen yang lebih luas. Baik di pasar lokal maupun nasional. Hal ini memberikan keunggulan yang kompetitif dalam menghadapi persaingan. Sertifikasi halal juga menjadi

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

nilai tambah yang membedakan produk petis ikan HSN dari produk petis ikan lainnya yang belum mempunyai label halal. Oleh karena itu, pelaksanaan jaminan halal melalui sertifikasi halal merupakan strategi yang efektif dalam memperkuat daya saing UMK petis ikan HSN di pasar.

Saran

Dalam penelitian ini menunjukkan bahwa UMK petis ikan HSN memiliki potensi daya saing melalui sertifikasi halal. Oleh karena itu perlu memaksimalkan pemanfaatannya guna sebagai keunggulan kompetitif di pasar. Pemanfaatan sertifikasi halal ini dapat diperkuat melalui strategi pemasaran yang menonjolkan kehalalan produk guna meningkatkan daya tarik konsumen, baik di pasar lokal maupun nasional. Selain itu, penting untuk mengedukasi konsumen secara lebih luas mengenai pentingnya produk bersertifikat halal. Pengembangan inovasi produk dan peningkatan kualitas perlu dilakukan untuk mempertahankan dan memperluas daya saing UMK petis ikan HSN di masa mendatang.

DAFTAR REFERENSI

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif* (M. S. Dr. Patta Rapanna, SE. (ed.); Cetakan I). CV. Syakir Media Press.
- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Azizah, N. A. N., & Marlina, L. (2023). Analisis Pemahaman Sertifikasi Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Studi Kasus di Kampung Ceungceum Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya). *LABATILA: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, 07(02), 108.
- Anas, M., & Saputro, A. R. (2023). Persepsi Halal dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik. *MISKYAT AL-ANWAR: Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat*, 6(1), 3.
- Arsil, P., Wicaksono, R., Hidayat, H. H., & Cahyani, W. (2023). Peningkatan Daya saing Usaha Mikro Olahan Ikan (Tuna Springroll dan Pempek Ikan Tenggiri) Melalui Sertifikasi Halal Produk. *AL KHIDMAT : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 34.
- BPJH, K. (2023). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 tahun 2023*.

- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan. dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 69.
- Hidayat, M. T., & Ardila, R. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Lorjuk Pada Kelompok Wanita Pesisir Dalam Peningkatan Perekonomian. *JMM: Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(2), 38.
- Imawan, R. (2002). Peningkatan Daya Saing: Pendekatan Paradigmatik-Politis. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 6(1), 84.
- Indonesia, K. A. R. (2020). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 12 Tahun 2020 Tentang Prosedur Pelaksanaan Layanan Sertifikasi Halal Bpjjph Dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah*. <https://jdih.kemenag.go.id/regulation/read?id=2944&t=Keputusan+Kepala+Badan+Penyelenggara+Jaminan+Produ>
- Khairunnisa, H., Lubis, D., & Hasanah, Q. (2020). Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal The Increase of Food and Beverage MSME ' s Total Revenue in Bogor City Post Halal Certification. *AL-MUZARA'AH*, 8(2), 111. <https://doi.org/10.29244/jam.8.2.109-127>
- Makhtum, A., & Farabi, M. E. (2021). Pemetaan Potensi Sertifikasi Halal Pada Sektor Produk Makanan dan Minuman Unggulan di Kabupaten Bangkalan. *IHTIFAZ: Islamic Economics, Finance, and Banking*, 215.
- Makhtum, A., & Faraby, M. E. (2021). Sertifikasi Produk Halal Untuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Bangkalan. *Justisia Ekonomika: Jurnal Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 5(1), 41.
- MUI, L. (2023a). *Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*.
- MUI, L. (2023b). *Tahapan Proses Sertifikasi Halal*. <https://halalmui.org/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-bered.ar-di-indonesia/>
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(01), 136–137.
- Rahmah, Z. Z., Rahmah, Y., Purnama, C., Fatmah, D., & Rahmah, M. (2022). Strategi Peningkatan Pemasaran Melalui Media Sosial Terhadap UMKM di Desa Kintelan (Studi Kasus UMKM di Desa Kintelan Kelurahan Puri Kabupaten Mojokerto). *Jurnal BUDIMAS*, 04(01), 3.

ANALISIS PELAKSANAAN JAMINAN HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING UMK PETIS IKAN HSN DI DESA KONANG KABUPATEN PAMEKASAN

- Rahmawati, S., & Sutantri. (2019). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing Bisnis Toko Surabaya Ampel Kota Kediri. *Jurnal At-Tamwil*, 1(2), 99.
- RI, M. A. (2024). *Peraturan & Perundang-Undangan*. <https://putusan3.mahkamahagung.go.id/peraturan/detail/11e9da0c96e8007c987e313930353231.html>.
- Ridho, M. A. (2020). Analisis Usaha Pengolahan Petis Ikan di Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep. *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal Di Era Revolusi Industri 4.0*, 493.
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang. *Qawwam: The Leader's Writing*, 3(1), 11.
- Santoso, H. (2022). Analisis Keunggulan Bersaing (Competitive Advantage) dalam Perspektif Ekonomi Islam. *I-ECONOMICS: A Research Journal on Islamic Economics*, 8(2), 155–157.
- Saragih, R. (2019). Menelusuri Penyebab Lambannya UMKM di Desa Baru dan Dusun Tuntungan Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Kewirausahaan*, 5(1), 4.
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis Pemberdayaan UMKM dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancan Pasar Global. *INOBIS: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 2(1), 118.
- Statistik, B. P. (2020). *Banyaknya Pemeluk Agama Menurut Kecamatan 2019 (Jiwa)*. <https://pamekasankab.bps.go.id>.
- Statistik, B. P. (2023). *Pamekasan Dalam Angka 2023*. <https://pamekasankab.bps.go.id>
- Syafi'ah, D. M., & Qadariyah, L. (2022). Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Pada Produk Pangan Olahan Salak. *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, 5(2), 236.