

## IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL PADA KULINER UMKM KECAMATAN BURNEH KABUPATEN BANGKALAN

Nadiya Eva Diyah<sup>1</sup>, Anggun Riyanti<sup>2</sup>, Moh. Karim<sup>3</sup>

Universitas Trunojoyo Madura

Email: 190711100068@student.trunojoyo.ac.id<sup>1</sup>, karim@trunojoyo.ac.id<sup>2</sup>

### Abstract

*Halal certification is a process to obtain a halal label by an authorized institution. This research is motivated by the existence of several MSME actors in Burneh District, Bangkalan Regency who have not carried out halal certification. in Burneh Subdistrict, Bangkalan Regency. This study aims to identify factors and the implementation of halal certification on MSMEs in Burneh District, identify supporting and inhibiting factors, and examine the role of LPPOM MUI in East Java Province. The type of research that researchers use is field research by relying on a sociological juridical approach. by comparing with applicable law and the reality that occurs in the field. Data collection is done through interviews and literature study. Data analysis technique used in this research is descriptive qualitative through int interpretation, triangulation and content analysis. From the results of the study it was found that first, the implementation of halal certification has been going well but there are still MSME actors who have not been certified. Second, the factors that support halal certification in Burneh District, Bangkalan Regency are the regulations governing halal certification, food consumers who are predominantly Muslim, and food producers are predominantly Muslim. The inhibiting factors are the lack of socialization and lack of awareness of producers to the law. Third, the role of LPPOM MUI in East Java Province in building awareness of MSME actors in Burneh District is to provide socialization about halal certification and fostering MSME enthusiasts related to halal certification.*

**Keywords:** Halal Certification, Culinary Products, LPPOM MUI

### Abstrak

Sertifikasi halal merupakan suatu proses untuk memperoleh label halal oleh lembaga berwenang. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masih adanya beberapa pelaku UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan yang belum melakukan sertifikasi halal. Penelitian ini secara umum mengangkat masalah terkait implementasi sertifikasi halal, faktor pendukung dan penghambat pensertifikasian halal di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. Penelitian ini bertujuan menganalisa implementasi dari sertifikasi halal pada UMKM di Kecamatan Burneh, mengidentifikasi faktor yang mendukung dan menghambat, dan mengkaji peran LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur. Jenis penelitian yang peneliti gunakan adalah penelitian lapangan dengan mengandalkan pendekatan secara yuridis sosiologis dengan membandingkan dengan hukum yang berlaku serta kenyataan yang terjadi pada lapangan. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan studi pustaka. Teknik analisa data yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif melalui interpretasi, triangulasi dan analisis isi. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa pertama, implementasi sertifikasi halal sudah berjalan dengan baik tetapi masih terdapat pelaku UMKM yang belum melakukan sertifikasi. Kedua, faktor yang mendukung sertifikasi halal di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan adalah adanya peraturan yang mengatur sertifikasi halal, konsumen makanan yang mayoritas Islam, dan produsen makanan mayoritas Islam. Adapun faktor penghambatnya adalah kurangnya sosialisasi dan kurangnya kesadaran produsen terhadap hukum. Ketiga, peran LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur dalam membangun kesadaran pelaku UMKM di Kecamatan Burneh adalah memberikan sosialisasi tentang sertifikasi halal, dan pembinaan penggiat UMKM terkait sertifikasi halal.

**Kata kunci:** Sertifikasi Halal, Produk Kuliner, LPPOM MUI

## **PENDAHULUAN**

Sebagai negara yang mayoritas penduduknya memeluk agama Islam, Indonesia memiliki 237,53 jiwa penduduk yang bergama Islam. Islam menganjurkan umatnya untuk mengerjakan sesuatu yang sesuai dengan syari'at Islam yaitu tidak menggunakan bahan yang haram, membahayakan orang lain dan cara yang melanggar syariat Islam. Hal inilah yang dimaksud dengan konsep halal dalam Islam. Mengonsumsi makanan halal adalah suatu kewajiban yang mutlak bagi setiap umat muslim. Sebagai negara hukum dan mayoritas masyarakatnya beragama Islam, sudah seharusnya negara membuat aturan yang mampu melindungi hak dasar negara terkait hal ini. Sejalan dengan hal tersebut, produsen juga harus mampu memberikan perlindungan terhadap konsumen produk mereka. Seperti yang kita ketahui sebelumnya bahwasanya dalam memenuhi kebutuhannya manusia dituntut untuk bekerja. Terdapat berbagai upaya yang dapat dilakukan oleh manusia demi memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satunya dengan membuka usaha di bidang kuliner, seperti makanan ringan maupun usaha yang lainnya. Oleh karena itu, sebagai produsen makanan yang berada di negara yang mayoritas masyarakatnya beragama Islam sudah seharusnya produsen memperhatikan kehalalan dari produknya. Sebagai konsumen sendiri sudah harusnya mereka peduli terhadap makanan yang mereka konsumsi terutama terkait haram atau halalnya. Pada saat ini masyarakat lebih mengandalkan informasi yang diterimanya dari produsen walaupun informasi yang diberikan terkadang masih diragukan kebenarannya. Sebaliknya produsen dalam hal ini penggiat Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terkadang kurang peduli terhadap konsumen. Banyak produsen yang berasumsi bahwa produknya menggunakan bahan yang halal, padahal dalam kenyataannya belum tentu. Terlebih berkaitan dengan segi keamanan pangan yang mencakup tempat serta metode produksinya. Hal ini tentunya dapat menimbulkan perasaan ketidaknyamanan dan ketidakamanan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi. Oleh karena itu, penting sekali bagi UMKM untuk melakukan sertifikasi halal pada produknya agar dapat menghilangkan keraguan pada konsumen. Sertifikasi halal dan labelisasi halal merupakan dua hal yang berbeda, akan tetapi keduanya saling berhubungan. Sertifikasi halal dilakukan oleh lembaga yang memiliki wewenang untuk melakukannya. Adapun tujuan dari pemberian sertifikasi halal ini adalah untuk mendapatkan pengakuan secara resmi. Sedangkan pemberian label halal diperuntukkan untuk menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki status produk halal. Dalam hal ini lembaga yang memiliki wewenang untuk memberikan sertifikasi halal adalah MUI. Sertifikasi halal dari MUI ini berupa tulisan yang diberikan kepada pelaku UMKM sebagai pernyataan terkait kehalalan suatu produk. Adapun masa berlakunya adalah 2 tahun dan harus diperbarui kembali apabila masa berlakunya sudah habis. Dalam pengembangannya, sertifikasi halal berupa selebar kertas berisi pengakuan dari MUI. Dilanjutkan dengan pencantuman tulisan Arab halal dalam kemasan produk yang disebut "label halal". Sementara itu "sertifikasi halal" adalah fatwa tertulis MUI yang menjelaskan kehalalan suatu produk berdasar syariat islam. Kepemilikan sertifikat adalah syarat agar bisa mencantumkan label halal sehingga bisa diketahui bahwasannya produsen tersebut memiliki

sertifikatnya. Selain itu, masyarakat harus mengetahui logo halal yang ditunjukkan oleh produsen pada produk yang diedarkan. Pelaku usaha yang hendak mencantumkan label halal, terlebih dahulu wajib memiliki sertifikat halal. Tanpa sertifikat halal ijin pencantuman label halal tidak akan diberikan oleh pemerintah. Terlebih pada usaha rumah makan, sertifikat halal sangat diperlukan karena sebagai suatu kegiatan uji sistematis untuk mengetahui apakah suatu produk yang dibuat oleh perusahaan telah memenuhi ketentuan halal atau tidak.

Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan sudah berjalan dengan baik dan sesuai dengan ekspektasi masyarakat untuk memperoleh jaminan halal dari semua produk yang diperjualbelikan. Hal ini sesuai dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 terkait Perlindungan Konsumen yang pada pasal 4 menyatakan bahwa:

"Konsumen mempunyai hak untuk mendapatkan kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam menggunakan suatu barang dan atau jasa dan juga kebenaran informasi yang diberikan terkait dengan barang tersebut."

Di Kabupaten Bangkalan yang menjadi pelaku UMKM semuanya beragama Islam. Hal ini tentu merupakan salah satu faktor yang menyebabkan pelaku UMKM dan konsumen merasa yakin dengan kehalalan produk dan pada akhirnya membuat mereka enggan mengajukan sertifikasi halal. Hal inilah yang kemudian menimbulkan dilema pada sektor UMKM di Kabupaten Bangkalan. Hal ini terjadi karena rendahnya kesadaran baik konsumen maupun produsen. Padahal adanya sertifikasi halal sangatlah penting bagi pelaku UMKM, dengan adanya sertifikasi ini membuat masyarakat percaya terhadap kehalalan serta ke higienisan dalam pengelolaan produk yang dijual. Selain itu, adanya sertifikasi halal juga mencerminkan tanggung jawab bisnis terhadap lingkungan sekitar. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Implementasi Sertifikasi Halal pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Bangkalan"

## TINJAUAN PUSTAKA

### Konsep Makanan Halal dan Haram

Menurut KBBI makanan merupakan segala sesuatu dapat dimakan baik itu ikan, kue-kue, dan daging. Sedangkan minuman secara terminologi merupakan sesuatu yang dikonsumsi dengan cara diminum, baik itu air mineral maupun air yang sudah melalui proses pengolahan sehingga terjadi perubahan warna maupun rasa.

Berdasarkan PP Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 pangan merupakan semua yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang melalui proses pengolahan maupun tidak yang digunakan sebagai makanan maupun minuman untuk konsumsi manusia. Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia yang dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Makanan segar

Makanan segar merupakan jenis makanan yang belum melalui proses pengolahan, yang dapat dikonsumsi langsung maupun dijadikan bahan baku pengolahan makanan lain, seperti buah-buahan, ikan dan lain-lain.

b. Makanan olahan tertentu

Makanan olahan tertentu merupakan jenis makanan yang dikhususkan untuk kelompok tertentu dalam rangka merawat serta meningkatkan kualitas gizi kelompok tersebut.

c. Makanan siap saji

Makanan siap saji merupakan jenis makanan yang sudah melalui proses pengolahan dan sudah siap disajikan untuk dikonsumsi.

Mengacu kepada keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.00.05.52.4040 mengkategorikan makanan sebagai berikut :

1. Produk-produk susu dan sejenisnya kecuali nomor 2;
2. Lemak, minyak dan emulsi minyak;
3. Es krim;
4. Buah dan sayur;
5. Perman/kembang gula dan coklat;
6. Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dan biji sereal, akar dan umbi, kacang dan empulur (bagian dalam batang tanaman) tidak termasuk produk bakteri dan kategori no 7 dan tidak termasuk kacang dari kategori no.4;
7. Produk bakteri;
8. Daging dan produk daging termasuk daging unggas dan daging hewan buruan;
9. Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata serta amfibi dan reptil;
10. Telur dan produk-produk telur;
11. Pemanis termasuk madu;
12. Garam, rempah, sup, saus, produk protein;
13. Produk pangan untuk keperluan khusus;
14. Minuman tidak termasuk produk susu;
15. Makanan ringan siap santap;
16. Pangan campuran (komposit), tidak termasuk
17. pangan dari kategori no. 1 sampai no. 15.

Menurut Fadhlán Mudhafier dan H.A.F Wibisono merupakan hal yang dapat dilakukan karena tidak ada aturan mengikat yang melarang. Sedangkan menurut Yusuf Aadhawi, halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut perizinan pembuat syari'ah.

Berdasarkan dari beberapa pengertian beberapa ahli diatas penulis menyimpulkan halal merupakan sesuatu yang tidak melanggar syari'at Islam.

Menurut Quraish Shihab makanan halal merupakan makanan yang sifatnya tidak haram atau tidak dilarang oleh agama Islam untuk dimakan. Dalam Islam sendiri haram dibedakan menjadi 2 macam yaitu haram karena zatnya dan haram karena bukan zatnya. Oleh karena itu, makanan halal merupakan makanan yang bukan dari kedua macam tersebut.

Akan tetapi, label halal dan haram makanan tidak akan berlaku lagi apabila dalam keadaan darurat. Adapun kondisi darurat merupakan kondisi dimana seseorang berada dalam kondisi mendesak yang mengharuskan orang tersebut mengkonsumsi sesuatu yang haram dan apabila tidak dikonsumsi orang tersebut akan meninggal. Hal ini berdasarkan pada Surat Al-Baqarah : 173, yang artinya :

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”

Pada dasarnya bahan pangan yang dikonsumsi oleh manusia dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu nabati, hewani, dan pangan olahan. Secara teori mayoritas makanan nabati dapat dikonsumsi terkecuali yang mengandung racun dan berpotensi mengancam kesehatan jiwa dan raga manusia. Pada jenis bahan pangan hewan dikelompokkan menjadi dua yaitu hewan laut dan hewan darat. Dari kedua jenis ini mayoritas hewan laut boleh untuk dikonsumsi sedangkan untuk hewan darat ada beberapa hewan yang tidak boleh untuk dikonsumsi. Sementara itu, pemberian label haram atau halal sangatlah bergantung pada halal maupun haramnya bahan baku serta cara produksinya.

Adapun kriteria makanan dan minuman yang diharamkan pada Islam menurut W Al Hafidz adalah sebagai berikut:

1. Tidak mengandung bagian dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk dimakan maupun tidak disembelih sesuai dengan ajaran Islam.
2. Tidak mengandung sesuatu yang dikategorikan sebagai najis menurut Islam. Adapun najis dalam Islam diantaranya seperti :
  - a. Bangkai hewan darat yang berdarah;
  - b. Darah;
  - c. Babi dan Anjing;
  - d. Arak dan semacamnya yang bersifat memabukan walaupun sedikit;
  - e. Nanah;
  - f. Semua yang keluar dari dubur dan qubul kecuali air mani;
3. Tidak mengandung bahan tambahan yang bersifat haram menurut Islam.
4. Dalam proses penyimpanan dan penyajian tidak berdekatan terlebih bersentuhan dengan benda yang dikategorikan najis menurut Islam.
5. Syarat Sertifikasi Halal pada Produk Pangan. Produsen yang hendak mengajukan sertifikat halal bagi produknya, maka harus melalui skrining untuk menentukan

produknya memenuhi persyaratan atau tidak sesuai dengan dokumen HAS 23000. HAS 23000 merupakan dokumen yang memuat tentang persyaratan sertifikasi halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). HAS 23000 terdiri dari 2 bagian, yaitu bagian I tentang Persyaratan Sertifikasi Halal : Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000:1) dan bagian II tentang Persyaratan Sertifikasi Halal : Kebijakan dan Prosedur (HAS 23000:2).

## **Bahan**

Perusahaan UMKM yang mendapat sertifikasi halal harus menggunakan bahan yang halal dan tidak boleh sedikitpun mengandung bahan haram atau najis. UMKM dituntut untuk memiliki semua penunjang terkait semua bahan yang digunakan pada proses produksi, kecuali bahan yang dibeli dari luar atau bersifat retail.

Menurut Buku Pedoman Auditing Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) persyaratan halal diantaranya:

1. Semua jenis bahan baku baik itu bahan utama maupun pendukung pada proses produksi harus halal. Halal yang dimaksud disini adalah yang telah mendapat sertifikasi halal dari MUI.
2. Bahan mentah (intermediet) tidak boleh diolah pada fasilitas produksi yang digunakan untuk mengolah bahan yang sifatnya haram. Semisal menggunakan fasilitas produksi untuk mengolah daging babi dan turunannya.
3. Perusahaan harus menggunakan sistem pengkodean terhadap bahan maupun produk supaya mudah dilacak baik dari komposisinya maupun kehalalannya.
4. Semua jenis bahan baku yang digunakan harus memperoleh persetujuan dari LPPOM MUI yang disertai dengan dokumentasi dalam bentuk daftar bahan dan disepaki oleh kedua belah pihak melalui tanda tangan.

Pengertian dari bahan baku sendiri merupakan bahan utama dalam suatu produk. Bahan penunjang merupakan bahan yang digunakan untuk menunjang proses produksi tetapi bahan ini tidak termasuk sebagai bahan utama. Bahan aditif sendiri merupakan bahan yang secara sengaja ditambahkan kedalam produk guna mempengaruhi sifat khas produk tersebut.

## **Produk**

Sebuah produk dapat dikatakan memenuhi syarat sertifikasi halal adalah dengan tidak memiliki kecenderungan untuk memiliki bau maupun rasa yang mirip dengan produk haram atau haram yang telah ditentukan oleh LPPOM MUI. Merk/namanya juga tidak boleh mengarah pada sesuatu yang sifatnya haram atau tidak sesuai dengan syariat Islam. Produk yang bersifat eceran sebelumnya harus didaftarkan dulu untuk sertifikasi, tidak boleh hanya sebagian.

## Tempat Produksi

1. Tempat produksi harus dapat menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan yang dikategorikan najis. Tempat produksi dapat digunakan secara bergantian untuk memproduksi produk yang bersertifikasi maupun belum bersertifikasi selama tidak terkontaminasi dengan bahan haram. Selain itu, menurut Buku Pedoman Auditing Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) apabila peralatan yang pernah digunakan untuk proses produksi pernah terkontaminasi oleh bahan haram, maka harus dicuci selama 7 kali terlebih dahulu dengan air sebelum digunakan lagi untuk proses produksi yang halal. Selain itu, seluruh fasilitas produksi yang digunakan harus didaftarkan sertifikasin ke (LPPOM MUI).
2. Restoran/Katering/Dapur. Dapur diperuntukan untuk produksi halal, fasilitas dan penyajian difokuskan untuk menyajikan produk halal.
3. Rumah Potong Hewan (RPH). Fasilitas RPH lebih diperuntukkan untuk penyembelihan hewan yang berdaging halal. Dalam penempatannya lokasi RPH harus dibuat secara terpisah dengan tempat penyembelihan hewan yang dikategorikan haram. Selain itu, alat penyembelih harus memenuhi standar halal.

## Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Dalam kegiatan UMKM seharusnya dilengkapi dengan prosedur tertulis yang berisi prosedur pelaksanaan untuk sesuatu yang bersifat kritis. Prosedur ini nanti dapat dibuat dengan berintergrasi dengan prosedur sistem yang lain. Adapun aktivitas kritis yang dimaksud meliputi pemilihan bahan, pengecekan bahan yang datang, pembelian produk, pencucian bahan, fasilitas produksi, peralatan penunjang, penyimpanan produksi, penanganan bahan produk, formulasi produk, transportasi, pemajangan produk, penentuan menu, dan penyembelihan hewan, aturan pengunjung yang dises dengan proses bisnis dari perusahaan sendiri (Industri pengolahan, RPH, restoran/katering/dapur).

## Prosedur Telusur (*Traceability*)

Suatu UMKM dituntut untuk memiliki prosedur tertulis yang dapat menjamin kemampuan menelusur sertifikasi bahan telah memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi dengan menggunakan fasilitas yang memenuhi kriteria halal.

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif. Adapun pengumpulan data dilakukan melalui *field research* dan studi pustaka (*literature research*). Penelitian ini dilakukan dengan mencari informasi langsung ke lapangan terutama pada produsen kuliner UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan serta pengurus LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Salah satu solusi bagi konsumen muslim untuk memastikan produk yang dipilih halal adalah melalui sertifikasi halal. Dalam Islam sendiri kehalalan suatu makanan merupakan suatu hal yang mutlak. Dengan mengkonsumsi makanan yang halal maka akan dapat menjamin mutu dan ke higienisan suatu produk. Apabila ditinjau secara implementasinya di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan maka berdasarkan hasil wawancara dari 5 pelaku UMKM diperoleh hasil bahwa hanya salah satu dari UMKM tersebut yang belum memperoleh sertifikasi halal. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal pada UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan sudah berjalan dengan lancar walaupun ada beberapa UMKM yang belum memperoleh sertifikasi halal. Adapun alasan salah satu UMKM yang enggan untuk mengajukan sertifikasi halal adalah karena kurangnya sosialisasi dan ketidaktahuan para pelaku UMKM. Selain itu, panjangnya prosedur yang harus dilalui dan banyaknya dokumen yang harus dimiliki untuk dapat memperoleh sertifikat halal, menyebabkan para pengusaha UMKM tidak terlalu antusias dengan sertifikasi halal. Adapun faktor-faktor yang mendukung hal ini diantaranya sebagai berikut:

### **Adanya peraturan yang mengatur sertifikasi halal**

Adanya undang-undang yang mengatur tentang pemberian sertifikasi halal merupakan suatu hal yang dianggap positif bagi umat Islam karena merupakan upaya untuk memperoleh kepastian hukum pada produk makanan yang beredar. Dengan demikian umat Islam tidak khawatir terkait kehalalan produk yang telah disertifikasi.

### **Konsumen makanan mayoritas menganut agama Islam**

Adapula salah satu faktor yang mendukung produsen dalam mengurus sertifikasi halal diantaranya karena mayoritas konsumen di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan beragama Islam. Maka dari itu, untuk melindungi serta menjamin kehalalan produknya maka mereka berusaha untuk memperoleh sertifikasi halal. Untuk melindungi serta menjamin kehalalan produknya mereka berupaya untuk memperoleh sertifikasi halal sebagaimana yang dituturkan oleh Warung Makan Bebek Tulen di Jl. Raya Suramadu, Masaran Tengah, Masaran, Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69121. Pemilik usaha Warung Makan Bebek Tulen menyadari bahwa mayoritas konsumen di Kabupaten Bangkalan beragama Islam, oleh karena itu dia memerintahkan karyawannya untuk mengurus sertifikasi halal agar produknya layak untuk dikonsumsi.

Dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 4 huruf a disebutkan bahwa: “Hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa”

Pasal tersebut menunjukkan semua konsumen yang ada di Kabupaten Bangkalan berhak memperoleh makanan yang aman untuk dikonsumsi. Sementara bagi seorang muslim sendiri aman memiliki arti aman untuk dikonsumsi dan tidak menentang syariat Islam.

## **Produsen makanan mayoritas menganut agama Islam**

Selain faktor konsumen, faktor lain yang mendukung adalah produsen pangan yang beragama Islam sehingga secara alami akan paham mengenai pentingnya makanan halal, oleh karena itu mereka mendaftarkan produknya ke LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur untuk mendapatkan sertifikat halal. Hal ini sebagaimana yang dituturkan oleh adin Warung Bebek Suramadu Sambel Pecit di Jalan Raya Ketengan Km 3 No.50 Burneh Bangkalan Mbak Kesi mengatakan:

“Sebagai produsen makanan yang beragama Islam kami sendiri menyadari pentingnya label halal sehingga hal inilah yang menjadi alasan utama kami untuk menyajikan makanan yang halal bagi masyarakat, oleh karena itu kami mendaftarkan sertifikasi LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur untuk produk yang dihasilkan”

Manfaat dari sertifikasi halal sendiri di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan tidak hanya dirasakan oleh pelaku UMKM melainkan konsumen muslim yang membeli produk kuliner yang menginginkan makanan halal. Selain itu dengan mengkonsumsi makanan dan minuman halal akan mendapat manfaat sebagai berikut :

1. Membawa ketentraman dalam kehidupan sehari-hari;
2. Memelihara kesehatan jasmani dan rohani;
3. Memperoleh perlindungan oleh Allah SWT;
4. Meningkatkan iman dan ketaqwaan kepada Allah SWT;
5. Mencerminkan kepribadian jujur dan karakter yang lapang dada;
6. Memperoleh berkat pada setiap rezekinya;
7. Dapat bertahan hidup di dunia sesuai dengan waktu yang ditentukan oleh Allah SWT;
8. Memperoleh ridha Allah SWT karena memilih untuk mengkonsumsi makanan sesuai dengan petunjuk agama Islam;
9. Memperoleh akhlak kharimah karena makanan dan minuman yang halal secara langsung berpengaruh pada akhlak manusia;
10. Terhindar dari akhlak mazmumah karena menghindari mengkonsumsi makanan dan minuman haram.

Berdasarkan manfaat dari mengkonsumsi makanan dan minuman halal yang telah dipaparkan sebelumnya, maka merupakan suatu kewajiban jika banyak produsen di Kabupaten Bangkalan telah membuat sertifikat halal walaupun Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal belum terlaksanakan secara efektif. Hal ini dapat dijadikan acuan bagi konsumen muslim yang mencari makanan di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan.

Selain faktor pendukung terdapat juga faktor penghambat pelaksanaan sertifikasi halal sehingga masih terdapat pelaku UMKM yang belum memiliki sertifikat halal. Hal ini disebabkan oleh faktor-faktor sebagai berikut:

## **1. Kurangnya sosialisasi tentang sertifikasi halal**

Beberapa produsen yang diwawancarai oleh peneliti menyebutkan bahwa mereka kurang mengetahui cara mengurus sertifikasi halal, sebagaimana yang dituturkan oleh M Sujono selaku pemilik “Warung Bebek Songkem Kenanga 2” Jl. Kusuma Bangsa No. 72 Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69121 bahwa: “Kami sebenarnya ingin mengajukan sertifikasi halal untuk usaha kami tetapi dikarenakan kami kurang tahu menahu terkait prosedur kepengurusannya makanya kami sampai saat ini belum memiliki sertifikat halal. Selain itu, banyak sekali dokumen yang harus kami persiapkan dan prosesnya yang panjang membuat saya kurang bersemangat untuk mengurusnya”

Kurangnya informasi inilah yang membuat beberapa pelaku UMKM tidak mendaftarkan sertifikasi halal pada usahanya padahal terdapat banyak titik kritis. Hal inilah yang menyebabkan masih ada beberapa UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan yang belum memiliki sertifikasi halal.

## **2. Kurangnya kesadaran konsumen dan produsen terhadap hukum**

Salah satu faktor lain yang menghambat sertifikasi halal pada produk UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan adalah dikarenakan kurangnya kesadaran hukum bagi pelaku UMKM. Dengan adanya kesadaran hukum maka akan melahirkan perilaku yang taat pada aturan-aturan hukum. Seseorang akan secara otomatis akan patuh pada hukum bila memahami nilai yang dikandung dari aturan hukum itu sendiri. Tidak mungkin seseorang dapat patuh terhadap hukum apabila orang tersebut juga tidak paham dari nilai yang terkandung dari hukum itu sendiri.

Menumbuhkan kesadaran hukum dalam masyarakat bukan merupakan proses yang instan, melainkan melalui proses yang cukup lama. Pada masyarakat modern banyak orang yang taat terhadap hukum karena memahami arti yang terkandung dari hukum itu sendiri. Sedangkan pada masyarakat tradisional kepatuhan hukum timbul karena dipaksa oleh pimpinan atau perintah agama.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa faktor pendukung serta penghambat sertifikasi halal cukup beragam tergantung kondisi dari setiap UMKM. Untuk faktor pendukung yang utama adalah adanya peraturan terkait sertifikasi halal dan konsumen dari produk UMKM ini sendiri yang mayoritas beragama Islam. Sementara itu, untuk faktor utama penghambat adalah kurang efektifnya undang-undang untuk menjamin produk halal dan ketidaktahuan pelaku UMKM untuk mengurus sertifikasi halal pada usaha mereka.

## **Peran LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur dalam Meningkatkan Kesadaran Konsumen dan Produsen Produk Kuliner Terhadap Pensertifikasian Halal di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan.**

Peran dapat diartikan sebagai hak, kewajiban, harapan, norma serta perilaku yang dibebankan pada suatu individu untuk dipenuhi. Peran juga merupakan salah satu komponen sosial dalam sebuah organisasi. Adapun dasar undang-undang penjaminan produk halal

diatur dalam Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia ada empat diantaranya:

- a. MUI merupakan lembaga LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang diberi tugas melakukan pemeriksaan dan pengujian kehalalan suatu produk yang hendak disertifikasi bersama dengan BPJPH. Dengan demikian LPPOM MUI tetap memiliki fungsi sebagai lembaga yang memberi sertifikasi halal namun memiliki nama sebagai LPH.
- b. MUI juga diberi peran sebagai pemberi fatwa terkait sertifikasi halal. Adapun sebelum BPJPH dapat memberikan label halal, maka terlebih dahulu harus memperoleh fatwa halal dari Dewan Syariah Nasional (DSN MUI).
- c. LPPOM MUI berperan sebagai laboratorium pertama sehingga telah memperoleh sertifikasi ISO 17605 yang telah terakreditasi. Oleh karena itu, hasil laboratorium sudah tidak diragukan lagi. Dalam hal ini MUI memberikan sertifikasi pada Lembaga Pemeriksa Halal sehingga MUI dapat menentukan lolos atau tidaknya suatu LPH.
- d. LPPOM MUI juga berperan sebagai Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) yang berada dibawah naungan Badan Nasional Standarisasi Profesi (BNSP) guna menyediakan auditor yang halal.

Berdasarkan pengamatan peneliti LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur memiliki peran antara lain sebagai berikut :

1. Melakukan sosialisasi terkait prosedur sertifikasi halal  
Sosialisasi ini dilakukan guna meningkatkan kesadaran terkait pentingnya sertifikat halal baik bagi konsumen maupun produsen.
2. Pembinaan pada penggiat UMKM  
Pembinaan ini difokuskan pada UMKM yang belum memperoleh sertifikasi halal sehingga luaran yang diharapkan dari kegiatan pembinaan ini nantinya pelaku UMKM dapat melakukan sertifikasi halal.

## KESIMPULAN

1. Implementasi atau pelaksanaan sertifikasi halal produk pangan di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan sudah terlaksana meskipun masih sebagian kecil dari produsen pangan yang ada di Kecamatan Burneh.
2. Faktor pendukung implementasi sertifikasi halal pada UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan adalah :
  - a. Adanya peraturan yang mengatur sertifikasi halal;
  - b. Konsumen mayoritas menganut agama Islam;
  - c. Produsen mayoritas menganut agama Islam.
3. Faktor penghambat implementasi sertifikasi halal pada UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan adalah :
  - a. Kurangnya sosialisasi terkait prosedur pengurusan sertifikasi halal;

- b. Kurangnya kesadaran konsumen dan produsen terhadap hukum.
4. Peran LPPOM MUI dalam meningkatkan kesadaran konsumen dan produsen terhadap pensertifikasian halal adalah sebagai berikut :
  - a. Melakukan sosialisasi terkait prosedur pemberian sertifikasi halal;
  - b. Melakukan pembinaan pada pelaku UMKM.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Persyaratan Bahan Pangan Halal, Jakarta, 2012
- Mudhafier, Fadhlán, H. A. F Wibisono, Makanan Halal Kebutuhan Umat dan Kepentingan Pengusaha, Jakarta: Zakia Press, 2004
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, Jakarta: 2012
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman Auditing Produk Halal, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Jakarta, 2011
- Soekanto, Soerjono, Faktor-Faktor yang mempengaruhi Penegakan Hukum, Jakarta: Rajawali Press, 2012
- <https://dataindonesia.id/ragam/detail/sebanyak-869-penduduk-indonesia-beragama-islam> diakses pada hari Senin tanggal 5 September 2022 pukul 20.15 WIB.
- Debbi Nukeriana, Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu, E-Journal System IAIN Bengkulu, Vol. 3, No. 1, April 2018, 154.
- Liesa Afroniyati, Analisis Ekonomi Politik Sertifikat Halal oleh Majelis Ulama Indonesia, jurnal kebijakan dan administrasi publik JKAP Vol.18. No. 1-Mei 2014, hlm.38.
- Meila Wahyuni, "Persepsi Konsumen Musim Terhadap Sertifikat Halal", Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Skripsi Jurusan Ekonomi Islam, hlm.36.