

**UJI KELAYAKAN HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT UNTUK
MEMPEROLEH SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA MIKRO KECIL
DAN MENENGAH (UMKM)
(STUDI KASUS CAFE BAKSO ROSSO DI KOTA BINJAI
KECAMATAN BINJAI TIMUR)**

Diah Safri Yulinda^a

Nurbaiti^b

Muhammad Ikhsan Harahap^c

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sumatera Utara

Jl. William Iskandar Ps.V, Medan Estate, Sumatera Utara 20371

Email: diahsafriyulinda28@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to determine the feasibility test of halal supply chain management carried out by Cafe Bakso Rosso to obtain a halal certificate. This research is descriptive qualitative research, the data collection methods used are observation methods used are observation, interviews and documentation. The subjects of this research focus on business owners and halal production process assistants (PPH assistants). The data analysis techniques in this research are data reduction, data presentation, drawing conclusions periodically during the research. The results of this research show that the halal supply chain management carried out by Cafe Bakso Rosso gets 9 points, where the supply of raw materials gets 4 points, the manufacturing process gets 3 points and the finished product for consumers gets 2 points, thus Cafe Bakso Rosso passes the test. Eligibility to obtain a halal certificate and to obtain a halal certificate for Cafe Bakso Rosso must first register its products in period 3 in Binjai City which will start in November-December from the PUSAKA application with a 14 day work process.

Keywords: *Due Diligence, Halal SCM, UMKM, Cafe Bakso Rosso*

ABSTARK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji kelayakan halal supply chain management yang dilakukan oleh cafe bakso rosso untuk memperoleh sertifikat halal. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif, metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Subjek penelitian ini berfokus pada pemilik usaha dan pendamping proses produksi halal (pendamping PPH). Teknik Analisis Data dalam penelitian ini adalah reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan secara periodik selama penelitian. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *Halal Supply Chain Management* yang dilakukan oleh cafe bakso rosso mendapatkan 9 poin dimana supplier yang ada untuk memasok bahan baku mendapatkan 4 poin, proses manufakturnya mendapatkan 3 poin dan produk jadi untuk konsumen mendapatkan 2 poin dengan demikian cafe bakso rosso lulus uji kelayakan untuk

memperoleh sertifikat halal dan untuk memperoleh sertifikat halal cafe bakso rosso terlebih dahulu mendaftarkan produknya di periode 3 di Kota Binjai yang akan dimulai pada bulan November-Desember dari aplikasi PUSAKA dengan 14 hari proses kerja.

Kata Kunci: Uji Kelayakan, Halal SCM, UMKM, Cafe Bakso Rosso

PENDAHULUAN

Fakta bahwa meningkatnya jumlah penduduk muslim di dunia membuat permintaan akan produk halal dari hari kehari semakin meningkat. Berdasarkan laporan dari Crescent Rating bersama Mastercard, jumlah umat muslim yang ada di seluruh dunia hampir mencapai 2 miliar jiwa pada 2022. Dari jumlah itu, mayoritas umat muslim berada di Asia. Jumlah-jumlah tersebut mewakili 25% populasi dunia dan tersebar di lebih dari 200 negara. Sebagian besar atau 67% penduduk muslim berada di wilayah Asia. Secara rinci, proporsi penduduk muslim di Asia Selatan sebesar 35,6%, Asia Tenggara 13,8%, Asia Barat 12,7%, Asia Tengah 3,4%, dan Asia Timur 1,5%. Persentase umat muslim di Sub-Sahara

Afrika sebesar 17,9%. Kemudian, ada 12% penduduk muslim yang tinggal di wilayah Afrika Utara. Sebanyak 2,7% umat muslim berada di wilayah Eropa. Sedangkan, hanya 0,4% penduduk muslim yang tinggal di kawasan lainnya. Lebih lanjut, populasi muslim di dunia didominasi oleh laki-laki, yakni 50,8%. Persentase itu lebih tinggi dibandingkan perempuan muslim yang sebesar 49,2%. Adapun, 70% penduduk muslim secara global berumur di bawah 40 tahun dengan median usia 25 tahun (Rizavi 2023)



Gambar I. Data State Of The Global Islamic Economy (SGIE) Report 2022

Pada Tahun 2022, *State Of The Global Islamic Economy (SGIE) Report* mmengeluarkan data Negara-Negara didunia yang menduduki peringkat yang menerapkan industri kehalalan, baik segi makanan, minuman, pakaina, kosmetik, pakaian , keuangan, media serta tempat wisata. Melalui *SGIE Report 2022*, Negara Indonesia menduduki peringkat ke 2 dalam halal food. Dalam hal ini indonesia masih kalah dengan malaysia yang menduduki peringkat pertama dalam halal food .

Saat ini konsumen meminginkan produk yang dalam proses pembuatannya melalui tahap yang halal oleh sebab itu penyediaan produk halal sangat penting. Proses pengiriman produk mentah, penanganan, pengemasan dan pengiriman hingga penerimaan akhir di tangan para konsumen juga harus memastikan kualitas produk halal. Karena itu kita harus memahami pentingnya konsep Manajemen Rantai Pasokan Halal (*Halal Supply Chain Management*) (Fauziah, 2021)

Tieman (2014) menyatakan dalam konsepnya bahwa halal dalam rantai pasokan berarti beroperasinya semua entitas yang terlibat dalam rantai pasokan di awal dan akhir, menerapkan konsep hukum islam, mulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan., Distribusi (penyimpanan dan pengiriman prosuk terpisah) halal ntuk menghindari konstaminasi tersebut dengan zat non-halal.

Banyaknya penyediaan makanan dan pesat perkembangan teknologi menjadi tantangan untuk menjamin kualitas produk yang halal. Pemerintah menegaskan melalui Undang-Undang No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa produk yang diimpor, beredar dan diperdagangka di Indonesia haruslah bersertiikat halal (UU No.33 2014)

Oleh karena itu, semua industri makanan di Indonesia seperti warung dan restoran harus manjamin produk yang dijualnya halal. *Supply Chain Management* merupakan kunci untuk menerapkan prinsip-prinsip halal ini. Penyampaian bahan, pengolahan, pengemasan dan penyajian sebagai bahan dari proses rantai pasok dimana merupakan ukuran kehalal produk, khususnya pangan yang diolah oleh para UMKM.

Berkembangnya isu *Halal Supply Chain Manajemen* (Halal SCM) membuat para pelaku usaha khususnya di UMKM Indonesia berlomba-lomba untuk menarik minat konsumen, hal ini berdampak baik bagi perekonomian indonesia maupun citra Negara Indonesia dimata dunia. Dimana pengelolaan rantai pasokan halal sangat penting untuk memastikan kualitas produk Halal. *Halal Supply Chain Management* (Halal SCM) berarti pengoprasian semua unit dalam rantai pasok dari awal hingga akhir menerapkan konsep hukum islam, mulai dari proses produksi hingga menyediakan pangan yang dibutuhkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat sebagai konsumen akhir.

Cafe Bakso Rosso merupakan salah satu UMKM yang didirikan oleh Pak Heryianto dan istrinya yaitu Bu Erma Suryani didirikan pada tahun 1995 yang terletak di Kota Binjai kecamatan Binjai timur. Usaha ini menjual olahan yang berbahan daging dan tepung yang terdapat berbagai jenis menu makanan.

Penulis telah melakukan wawancara serta penelitian secara langsung dalam skala kecil-kecilan terhadap pemilik cafe tersebut dimana penulis menemukan bahwa cafe tersebut sudah menjalankan beberapa aturan tentang makanan halal menurut hukum islam, diantaranya:

1. Bahan mentah hingga produk tidak mengandung babi, minyak babi, khamar dan minuman yang memabukan lainnya
2. Proses penyembelihan hewan dilakukan dengan menyebut Asma Allah SWT
3. Tidak ada najis dalam proses produksi
4. Kebersihan dalam mengolah bahan mentah hingga proses produk yang siap dijual selalu terjaga

Dengan proses produksi yang hampir memenuhi kehalalan MUI tetapi belum memiliki sertifikat halal. Penulis pun berfokus meneliti satu objek yaitu *halal supply chain management* yang dilaksanakan di cafe tersebut. Cafe Bakso Rosso menjadi pilihan penulis karena penulis tertarik meneliti pelaksanaan terkait kelayakan *halal supply chain management* untuk memperoleh sertifikat halal yang dilaksanakan di Cafe Bakso Rosso yang dimana usahanya ini telah berjalan selama 28 tahun tetapi belum memiliki label halal.

TINJAUAN LITERATUR

Pengertian Halal dan Haram

Halal secara bahasa artinya sesuatu yang dibolehkan menurut syariat Islam. Secara istilah kata halal berarti sesuatu yang tidak dikenakan sanksi atau perbuatan yang dibebaskan untuk dilakukan (Adinugraha 2019: 60).

Menurut syariat islam, istilah halal di kenal dengan makanan dan minuman yang boleh di konsumsi. Mengonsumsi hal yang baik adalah perintah Allah SWT yang wajib umat muslim jalankan. Halal juga disebut dengan *thayyiban* (baik/ menyenangkan)

Al-Qur'an dan hadist telah menjadi dasar yang memberikan petunjuk bagi setiap umat muslim untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal. Allah SWT telah menjelaskan dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 bahwa menjelaskan halal sebagai dasar perintah untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal lagi *thayyib*. Menurut Abu Bakar Ibnu Al-'Arabi kata *thayyib* artinya kebaikan (Ali 2016: 297).

Makanan halal memenuhi kehalalannya dalam pandangan hukum Islam yaitu:

- 1) Tidak mengandung babi dan khamar
- 2) Semua bahan yang berasal dari hewani haruslah di sembelih dengan tata cara syariat islam
- 3) Tidak mengandung bahan yang najis seperti bangkai, darah dan hal yang menjijikan lainnya
- 4) Tempat penyimpanan, pengolahan, penjualan, alat transportasi untuk suatu produk halal harus bersih dari najis dan hal yang haram.

Dalam hukum Islam makanan halal diartikan juga sebagai *thayyib* yaitu makanan yang baik, rasa yang bisa dinikmati (Asy'ari 2011: 50)

Dengan kewajiban produsen akan status halal produknya maka dibutuhkan la *Halal Supply Chain Management* yang mempertimbangkan seluruh kegiatan proses produksi, kebersihan, keamanan bahan yang digunakan dan tidak terkontaminasi zat yang berbahaya haram. Standar halal di Indonesia merujuk pada sertifikat halal yang di keluarkan oleh MUI dimana proses tersebut diselidiki oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJP) dengan masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun.

Haram dalam bahasa adalah sesuatu yang tidak diizinkan atau dilarang oleh Allah SWT Dari sisi bahasa, haram adalah di- larang/terlarang atau tidak diizinkan. Dalam ayat Al-Qur'an Al-mai'dah (3) ini dijelaskan makanan-makanan yang diharamkan, yaitu: (Ali 2016: 298)

- 1) Binatang mati tanpa adanya proses penyembelihan (Bangkai)
- 2) Darah yang keluar dari hewan dalam proses penyembelihan
- 3) Daging babi dan seluruh anggota tubuh hewan tersebut
- 4) Menyembeli hewan dengan menyebut nama selain nama Allah
- 5) Hewan mati tercekik dan dipukul
- 6) Hewan mati yang jatuh dari tebing atau jurang
- 7) Hewan mati disebabkan oleh di tanduk, cakar atau digigit hewan lain

Pengertian Supply Chain Management

Manajemen merupakan suatu kegiatan atau proses karna terdapat kegiatan yang harus dilakukan, kegiatan tersebut berupa perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan dimana kegiatan tersebut tidak dapat dipisahkan satu sama lain dan saling berkaitan sehingga membentuk kesatuan yang tidak dapat dipisahkan (Siti Aisyah, 2022: 2118).

Kegiatan manajemen mempunyai beberapa fungsi, diantaranya adalah:

- 1) *Planning* (perencanaan). Perencanaan dapat diartikan sebagai penetapan serta pemilihan tujuan yang ingin dicapai oleh organisai dengan menentukan

strategi yang digunakan, kebijakan untuk proyek yang dilakukan, metode dan standar yang dibutuhkan dalam mencapai tujuan (Firmansyah 2018)

- 2) *Organizing* (pengorganisasian). *Organizing* adalah perserikatan sejumlah orang/anggota untuk mencapai tujuan dengan melalui pembagian tugas kerja dan tanggung jawab.
- 3) *Actuating* (Pelaksanaan). *Actuating* adalah proses implementasi dari segala rencana, konsep dan ide gagasan yang bertujuan untuk menggerakkan anggota agar mampu mencapai sasaran yang telah di rencanakan dalam proses perencanaan. (Aditama. 2020)
- 4) *Controlling* (pengawasan). *Controlling* adalah kegiatan untuk memantau proses organisasi agar dapat mengetahui kemungkinan terjadinya penyimpangan dan hambatan (Ruyatnasih 2018)

Sistem rantai pasok adalah sistem yang terintegrasi proses produksi bahan mentah hingga barang jadi yang siap di terima oleh konsumen. Sistem rantai pasok memiliki tujuan untuk memaksimalkan value serta profit yang dihasilkan dari setiapkomponen yang terjadi dalam rantai pasok yaitu nilai tambah pemasok untuk manufaktur, manufaktur untuk distributor dan distributor untuk konsumen. Nilai ini tercipta dari penilaian akan pelayanan dan harga sebuah produk jadi dengan total biaya yang akan ditanggung oleh seluruh sistem rantai pasok yang terlibat(Martono 2019).

Menurut Chopra dan Meindi (2004), terdapat pelaku utama dalam *supply chain* yang memiliki tujuan yang sama diantaranya yaitu:

- 1) *Supplier* adalah orang yang menyediakan bahan baku untuk proses produksi.
- 2) *Manufacturer* adalah proses bahan baku menjadi bahan jadi.
- 3) *Distributor* adalah proses barang jadi yang di salurkan kepada para pedagang kecil.
- 4) *Retailer* adalah pedagang kecil untuk para konsumen mengkonsumsi produk yang telah dihasilkan
- 5) *Customer* adalah orang yang menggunakan barang atau produk yang telah di hasilakn (Ishardita 2018)

Supply Chain Management adalah ilmu Manajemen Logistik sebagai sistem terintegrasi yang mengoordinasikan keseluruhan proses di dalam organisasi yang mempersiapkan dan menyampaikan prosuk kepada konsumen. Proses ini mencakup perencanaan, sumber bahan baku, transfortasi, sistem informasi, pembayaran barang, barang dikonsumsi konsumen serta tahap akhir layanan pengembalian produk (Martono 2019).

Supply Chain Management memiliki tujuan untuk mengalirkan barang dan jasa dan informasi sepanjang proses produksi dengan memaksimalkan nilai untuk pelanggan dengan menetapkan tingkat biaya yang efisien. Proses SCM adalah proses yang dilakukan pada bahan mentah sehingga menjadi produk setengah jadi dan di proses kembali menjadi produk jadi dengan dikelola dan dijual sebagai fasilitas yang terhubung oleh suatu rantai sepanjang arus produksi dan material.

Pengertian Halal Supply Chain Management (Halal SCM)

Halal Supply Chain Management adalah kegiatan dari titik awal produksi hingga titik ke tangan konsumen harus mengikuti syariat Islam. Ketika konsumen Muslim menjadi sadar akan status halal pada produk makanan yang mereka konsumsi membuat konsep Halal SCM semakin menjadi pusat perhatian dalam industri makanan .

Pendekatan rantai pasokan dibutuhkan dalam proses kehalalan untuk menjamin proses produksi berjalan dengan nilai-nilai syariat islam yang berlaku. Pelaksanaan Halal SCM penting dilaksanakan oleh para pelaku usaha untuk menjamin kehalala produk yang diproduksi dan di hasilkan (sulistyawati 2022)

Layanan *Halal Supply Chain* perlu dibentuk guna memenuhi kebutuhan industri halal. Konsep pada rantai pasokan dibutuhkan untuk mengetahui proses bahan baku menjadi produk jadi yang siap didistribusikan ke tangan konsumen.

Rantai pasokan konvensional di kenal dengan cara mengurangi biaya dan memaksimalkan keuntungan sedangkan rantai pasok halal memprioritaskan kehalal produk yang dihasilkan.

Pengertian Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Salah satu yang berperan dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia adalah UMKM. Banyak lapangan pekerjaan yang dibuka karna adanya UMKM yang dimana didominasi oleh anak generasi muda. UMKM halal berkontribusi dalam membantu negara mengejar target yang mana UMKM halal ini mampu bertahan dalam menghadapi kondisi yang krisis. Apalagi permintaan produk halal semakin meningkat berbanding lurus dengan peningkatan jumlah populasi umat Muslim di Dunia. (Bernadhetta, Anita Indrasari 2020).

Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil dan menengah adalah:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan dengan kekayaan bersih paling banyak 50 juta.
2. Usaha Kecil adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih lebih dari 50 juta
3. Usaha Menengah adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih lebih dari 500 juta

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Binja pada Cafe Bakso Rosso yang beralamat Jalan Bejomuna No.20 Kelurahan Timbang Langkat, Kecamatan Binjai Timur, Kota Binjai, Sumatera Utara 20737. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif yang berusaha untuk menggambarkan fenomena mengenai Uji Kelayakan Halal Supply Chain Management yang di lakukan oleh Cafe Bakso Rosso. Dalam pendekatan kualitatif ini, peneliti ikut serta dalam peristiwa atau kondisi yang diteliti. Untuk itu, hasil dari riset kualitatif memerlukan kedalaman analisis dari peneliti. Secara umum, penelitian kualitatif memperoleh data utama dari wawancara dan observasi.

Subjek penelitian ini berfokus pada pemilik usaha dan pendamping proses produksi halal (pendamping PPH) dengan objek penelitiannya yaitu uji kelayakan halal supply chain management una memperoleh sertifikat halal yang ada di cafe bakso rosso di Kota Binjai Kecamatan Binjai Timur. Teknik Pengumpulan data di lakukan dengan observasi, wawancara terstruktur serta dokumentasi terkait pelaksanaan uji kelayakan halal supply chain management pada cafe baskso rosso. Proses analisis data dalam penelitian ini adalah pengumpulan data, reduksi data, penyajian data serta penarikan kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Halal Supply Chain Management Yang Dilakukan Pada Cafe Bakso Rosso

Proses *halal supply chain management* yang dilakukan oleh Cafe Bakso Rosso terdapat 3 tahapan yaitu: proses perolehan bahan baku, proses produksi dan produk jadi yang mana semua proses tersebut telah di telaah oleh pendamping PPH dan beliau memberikan ketentuan dalam tahapan tersebut.

1. Supplier

Dalam proses prolehan bahan baku yang di pasok oleh para supplier, tidak hanya di ukur dari kualitas saja tetapi bersih, baik di konsumsi dan halal atas proses nya juga di perhatikan. untuk bahan baku daging memiliki beberapa ketentuan yaitu: 1) menyebut asma Allah SWT 2) Haruslah daging yang di perbolehkan bukan seperti babi, hewan yang mengerikan dan menjijikan 3) penyembelihan harus menggunakan pisau yang tajam dan tidak tumpul sehingga

tidak menyakitkan hewan tersebut. Beliau memaparkan untuk bahan baku yang di produksi oleh perusahaan besar harus memiliki label halal.

Dengan demikian pemilik usaha harus tepat dalam pemilihan bahan baku hal ini dapat disimpulkan berdasarkan hasil penelitian bahwa bahan baku yang digunakan oleh Cafe Bakso Rosso tidak menggunakan bahan yang berbahaya, najis dan bahan yang menjijikan, untuk bahan baku daging menggunakan ayam frozen dengan merek Yamiku yang sudah bersertifikat halal sehingga penyembelihan hewan dengan menyebut Asma Allah dan mengikuti hukum ketentuan syariat Islam sudah pasti terjamin kehalal nya.

Bahan baku lainnya yaitu tepung menggunakan tepung segitiga biru yang sudah berlabel halal dengan LPPOM MUI 00220006410997 dan bahan seperti mie instan menggunakan indomie yang sudah terjamin akan label halalnya. Minuman yang dijual tidak mengandung alkohol atau hal yang memabukan karna cafe bakso rosso menggunakan minuman botol yaitu fruit tea dan teh botol sosro yang sejak dulu sudah memiliki label halal. Dalam proses perolehan bahan baku cafe bakso rosso memilih bahan-bahan yang baik serta sudah memiliki label halal yang dimana pemilihan ini dilakukan guna menghasilkan produk jadi yang bermutu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Narasumber Pendamping PPH bahwa untuk supplier yang memasokkan bahan baku kepada cafe bakso rosso telah lulus dengan nilai 4 point.

2. Manufaktur

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis dengan Pendamping PPH dapat disimpulkan bahwa proses yang dilihat untuk kelayakan makanan halal yaitu: 1) Dapur produksi bersih dari hal haram, najis dan menjijikan, 2) dapur produksi dan peralatan produksi harus khusus untuk produksi saja tidak bercampur dengan dapur atau peralatan pribadi, 3) Tempat untuk proses produksi memiliki ketinggian minimal 30 CM dari lantai, 4) Tempat produksi berupa meja harus terlebih dahulu dialasi dengan plastik dan tidak menggunakan plastik berwarna hitam, 5) Dalam mengelola produknya juga tidak boleh langsung menggunakan tangan walaupun harus menggunakan tangan harus di pastikan bahwan orang yang memproduksi itu mencuci tangan terlebih dahulu dan harus berfokus untuk memproduksi tanpa memegang peralatan yang lain ,6) Pengawetan boleh dilakukan selamat tidak menggunakan bahan yang membahayakan misal menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika,

penggunaan ozon dan kombinasi teknologi *hurdle*, 7) Ruang produksi berbeda dengan ruang penyimpanan

Dengan demikian pemilik usaha harus memperhatikan proses produksinya hal ini dapat disimpulkan berdasarkan hasil penelitian bahwa dalam proses produksi produknya cafe bakso rosso menjaga kebersihan, dengan mencuci daging ayam dan memisahkan dari tulangnya untuk mempermudah proses penggilingan. Akan tetapi cafe bakso rosso tidak memiliki fasilitas alat untuk penggilingan daging sehingga prosesnya dilakukan secara terpisah dengan tetap menjaga kebersihan agar tidak terkontaminasi dengan hal yang haram. Upaya yang dilakukan yaitu menggunakan kain celemek, sarung tangan plastik dan penutup kepala.

Dapur untuk produksi produk memiliki jarak lebih kurang 2 meter dengan dapur pribadi dan peralatan untuk produksi juga berbeda dengan milik pribadi dan peralatan penyajian. Dalam proses pembuatan bakso cafe bakso rosso tidak menggunakan pengawet hal hasil produk sekali produksi hanya bertahan 3 hari.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Narasumber Pendamping PPH bahwa untuk proses manufakturnya yang dilakukan oleh cafe bakso rosso telah lulus dengan nilai 3 point.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Suzery, 2022) menunjukkan bahwa pengelolaan produk yang baik menjaga kebersihan agar proses produksi tidak terkontaminasi oleh hal yang haram dan untuk fasilitas produksi di khususkan hanya unuk produksi.

3. *Customer/ Konsumen*

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis dengan Pendamping PPH dapat disimpulkan bahwa ketentuan tempat penyimpanan dan wadah penyimpanan yaitu: 1) Tempat penyimpanan berbedan dengan dapur produksi, 2) Tempat penyimpanan tidak terkontaminasi dengan hal yang haram, najis dan menjijikan, 3) Gunakan tempat penyimpanan yang layak, baik itu lemari kaca, kulkas ataupun lemari kayu, 4) Wadah yang digunakan adalah wadah kaca tetapi jika menggunakan wadah berbahan plastik harus dilapisi dengan plastik lagi.

Beliau juga memaparkan bahwa tempat penjualan tidak terkontaminasi dengan hal yang haram dan tidak bercampur dengan dapur pribadi atau dapur produksi dan tempat produksi. Desain untuk mengiasi ruang penyajian tidak boleh menyinggung norma-norma yang berlaku.

Dengan demikian pemilik usaha harus memperhatikan tempat penyimpanan produk jadinya dimana hal ini dapat disimpulkan berdasarkan hasil penelitian bahwa bakso yang telah jadi di simpan kulkas hingga hari penyajian akan di rebus kembali hal ini dilakukan karena saat proses produksi cafe bakso rosso tidak menggunakan pengawet sehingga bakso akan kehilangan cita rasa nya bila tidak di simpan di tempat pendinginan. Dalam penyimpanan bakso juga menggunakan wadah tupperware sehingga bakso tidak terkontaminasi dengan hal yang haram.

Cafe bakso rosso memberikan nama untuk produknya sesuai apa yang dijual untuk kemasan hanya menggunakan plastik putih yang sudah umum digunakan oleh para UMKM. Tempat penjualan/penyajian berbeda memiliki jarak lebih kurang 5 meter dari dapur produksi yang mana peralatan yang digunakan harus khusus untuk penyajian saja.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Narasumber Pendamping PPH bahwa untuk produk jadi yang akan di konsumsi oleh para konsumen cafe bakso rosso telah lulus dengan nilai 2 point.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Suzery 2022) menunjukan bahwa fasilitas yang digunakan untuk penyajian harus secara khusus hanya untuk penyajian agar tidak terkontaminasi dengan hal yang haram.

Proses Perolehan Sertifikat Halal

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis dengan Pendamping PPH dapat disimpulkan bahwa jika pelaku UMKM telah memenuhi beberapa kelayakan tentu bisa memiliki sertifikat halal dengan mendaftarkan produknya yang dimana pemerintah membuka kesempatan untuk para UMKM membuat sertifikat halal secara gratis di aplikasi PUSTAKA dengan beberapa persyaratan yaitu: 1) Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), 2) Halal SCM nya, 3) ktp pemilik UMKM, 4) Pemilik usaha beragama muslim jika tidak, penyelia nya lah yang harus beragama muslim. Di Kota Binjai sudah memasuki priode 3 yang mana pendaftaran tersebut akan di buka pada bulan November-Desember

Dengan demikian penulis harus berusaha untuk memenuhi pesyaratan yang telah disebutkan hal ini dapat di simpulkan berdasarkan hasil penelitian bahwa kendala yang dialami oleh pelaku usaha yaitu belum memiliki fasilitas untuk penggiling daging sendiri sehingga menimbulkan rasa takut untuk susah mendapatkan sertifikat halal. Tetapi dokumen yang di sebutkan oleh penyelia

halal telah semua di penuhi. Sembari menunggu periode 3 di Kota binjai untuk pendaftaran sertifikat halal.

Kendala Yang Dialami Cafe Bakso Rosso Dalam Memperoleh Sertifikat Halal

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kendala dalam memperoleh sertifikat halal di sebabkan dua faktor, yaitu faktor internal yang berasal dari pelaku usaha sendri karena kurangnya pemahaman dan pengetahuan tentang proses pembuatan sertifikat halal dan faktor eksternal yang berasal dari pemerintahan Kota Binjai yang saat itu tidak memberikan pelatihan untuk UMKM mengenai pembuatan sertifikat halal sehingga para pelaku usaha kecil kesulitan dalam memperoleh sertifikat halal.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Mushlishstin 2020), (Sulastri Caniago 2022), dan (Ningrum 2022) menunjukkan bahwa kendala dalam memperoleh sertifikat halal yaitu tidak adanya pemahaman dan pengetahuan tentang sertifikat halal dimana pemerintah yang kurang memberikan pelatihan kepada UMKM terkait proses pembuatan sertifikat halal dan tingkat finansial yang tidak pasti menyebabkan keterbatasan ekonomi sehingga berat untuk mengurus sertifikat halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, Hendri Hermawan, and Mila Sartika. 2019. "Halal Lifestyle Di Indonesia." *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah* 6(1): 57-81. <https://ejournal.uinsatu.ac.id/index.php/nisbah/article/view/1406>.
- Ali, Muchtar. 2016. "Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal." *AHKAM (Jurnal Ilmu Syariah)* XVI: 291-306. <https://journal.uinjkt.ac.id/index.php/ahkam/article/view/4459>.
- Asy'ari, Hasyim. 2011. "Kriteria Sertifikat Makanan Halal Dalam Prespektif Ibnu Hazm Dan MUI." : 1-75.
- Fauziah, R.Adang Nofandi, Koewinarno, Siti Atieqoh, Zaenal Abadin, Fakhruddin M., Umu Hidayati, Agus Mulyono, Achmad Rosidi. 2021. *Survie Sadar Halal*. ed. Fauziah. jakarta: Litbangdiklat Press. <http://cms.kemenag.go.id/storage/flm/files/shares/files/5>. SURVEI1 HALAL Genera.
- Kristiana, Bernadhetta Vivi, Anita Indrasari, and Idha Giyanti. 2020. "Halal Supply Chain Management Dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM." *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 19(2): 113-20.

<https://jurnal.uns.ac.id/performa/article/view/46379/29126>.

- M. Anang Firmansyah, Budi W. Mahardika. 2018. *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
https://books.google.co.id/books?id=fkyCDwAAQBAJ&pg=PR4&dq=Anang+pengan+tar+manajemen&hl=id&nebks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwj_j_WxkLuAAxUxumMGHaMkAPoQ6AF6BAgOEAM#v=onepage&q=Anang+pengantar+manajemen&f=false.
- Martono, Ricky Virona. 2019. *Dasar-Dasar Manajemen Rantai Pasok*. Retno Ayu. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
https://books.google.co.id/books?id=8R_zDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=da+sar+dasar+manajemen+rantai+pasok&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0%25source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwjL7auu17uAAxWfwjgGHc4uBg*q6wF6BagBEAU#v=onepage&q=dasar-dasar+manajemen+rant.
- Mushlishstin. 2020. "Kendala Penerapan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Warung Muslim Di Kecamatan Karangasem, Bali Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen." : 1–80. <http://etheses.uin-malang.ac.id/25254/1/16220032>.
- Ningrum, Ririn Tri Puspita. 2022. "Problematika Kewajiban Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Di Kabupaten Madiun." *Istithmar* 6: 43–58. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/istithmar/article/view/30>.
- No.33, Undang Undang (uu). 2014. "Jaminan Produk Halal." : 26. <http://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>.
- rahmi Yuniarti, Ishardita Pambudi Tama, Agustina Eunike, Yeni Sumantri. 2018. *Green Supply Chain Management Dan Studi Kasus Di Dunia Industri*. UB Press.
- Rizavi, Monavi Ayu. 2023. "Umat Muslim Global Capai 2 Miliar Pada 2022." *Dataindonesia.id*. <https://dataindonesia.id/varia/detail/umat-muslim-global-capai-2-miliar-pada-2022-mayoritas-di-asia>.
- Roni Angger Aditama, S.Sos., M.M. 2020. *Pengantar Manajemen (Teori Dan Aplikasi)*. Malang: AEmPublishing.
[https://books.google.co.id/books?id=9zfvDwAAQBAJ&pg=PA79&dq=&hl=id&newbks+1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEmj3tvKk7uAAxWr4jgGHfsFCMcQ6AF6BAgKUAM#v=onepage&q=Pengantar+manajemen+\(teori+dan+aplikasi\)&f=false](https://books.google.co.id/books?id=9zfvDwAAQBAJ&pg=PA79&dq=&hl=id&newbks+1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEmj3tvKk7uAAxWr4jgGHfsFCMcQ6AF6BAgKUAM#v=onepage&q=Pengantar+manajemen+(teori+dan+aplikasi)&f=false).
- Rusdi Hidayat N., Lisa sulistyawati, Budi Prabowo. 2022. *Manajemen Sumber Daya Manusia Di Era Digital Berbasis UMKM*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Siti Aisyah, Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara. 2022. "Analisis Manajemen Rantai Pasok Halal Di Indonesia." *Ilmu Komputer, Ekonomi dan*

Manajemen (JIKEM) 2: 2116–25.
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=7EXHAjAAAAAJ&citation-for-view=7EXHAjAAAAAJ:CaZNVDsoPx4C.

Sulastri Caniago, Hidayatul Husna. 2022. "Problematika Sertifikat Halal Pada Produk Industri Kerupuk Di Surau Pinang." *Jurnal Integrasi Ilmu Syari'ah* 3: 100–109.
<https://ojs.iainbatusangkar.ac.id/ijs/index.php/jisrah/5772/2416>.

W Widayat, Bambang Cahono, Ahmad Ni'matullah Al-Baarii, Meiny Suzery. 2022. "Proses Perbaikan Produk Dalam Pendamping Sertifikat Halal Bagi Peguyuban Usaha Kuliner." *Indonesia Journal of Halal* 2: 53–57.

Yayan Ruyatnasih, Liya Megawati. 2018. *Pengantar Manajemen (Teori Fungsi Dan Kasus) Edisi 2*. Yogyakarta: CV. ABSOLUTE MEDIA.
[https://books.google.co.id/books?id=6DnvDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=pengantar+manajemen+teori+dan+kasus&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=pengantar manajemen teori fugsi dan kasus&f=false](https://books.google.co.id/books?id=6DnvDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=pengantar+manajemen+teori+dan+kasus&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=pengantar+manajemen+teori+fugsi+dan+kasus&f=false).