

## BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Obyek Penelitian

#### 1. Sejarah Kabupaten Kudus

Kudus merupakan salah satu kabupaten yang berada di provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Awal mula kota Kudus bernama kota Tajug yang tepatnya berada di tepi sungai Gelis, merupakan salah satu kota di pulau Muria. Disebut Tajug karena dahulu banyak terdapat tajuk di daerah tersebut. Tajug adalah bentuk atap arsitektur tradisional yang sangat tua yang digunakan untuk tujuan suci. Tajug dulunya merupakan tempat peribadatan umat Hindu di wilayah tersebut. Oleh karena itu, kota Tajug dulunya memiliki kesucian tertentu. Sunan Kudus mendekati warga kota Tajug dengan membangun struktur berupa Tajug di atas menara Kudus. Penduduknya hidup dengan bertani, membuat batu bara, memancing dan berdagang.

Setelah kehadiran Sunan Kudus, kota itu disebut dengan “Al-Quds”, yang artinya suci. Kota Tajug telah lama menjadi kota perdagangan, namun karena letaknya yang lumayan jauh dari Selat Muria, Kota Tajug tidak memiliki pelabuhan utama, hanya pelabuhan transit, yang kemudian transit ke pelabuhan Tanjung Karang di tepi Selat Muria. Pada waktu itu, Selat Muria kondisinya masih dalam dan lebar, yang digunakan sebagai jalan pintas untuk perdagangan. Pelabuhan Tanjung Karang merupakan pelabuhan transit yang menghubungkan pelabuhan Demak, Jepara dan Juwana. Ekspor utama pelabuhan Tanjung Karang yaitu kayu dari Muria yang juga menjadi salah satu bahan untuk pembangunan Masjid Agung Demak.

Pedagang dari Timur Tengah, Tiongkok, serta pedagang antar pulau dari berbagai pelosok Nusantara berdagang kain, barang pecah belah serta hasil pertanian di Tajug, lebih tepatnya di Pelabuhan Tanjung Karang. Orang Tajug juga terinspirasi dari filosofi Sunan Kudus yaitu Gusjigang. Gus artinya bagus (baik), ji artinya mengaji, dan gang artinya berdagang. Melalui filosofi tersebut, Sunan Kudus membimbing masyarakat untuk menjadi manusia yang berbudi pekerti, pekerja keras, serta mau berdagang. Melalui asimilasi fasilitas perdagangan dan semangat “gusjigang” masyarakat kudus mampu mengetahui dan membaca peluang bisnis. Diantaranya adalah usaha batik dan jenang. Saat

ini, Selat Muria telah ditelan sedimentasi, begitupun Pelabuhan Tanjung Karang juga hilang dan hancur akibat sedimentasi.

Hari jadi kabupaten Kudus ditandai dengan berdirinya Masjid Menara Kudus. Masjid Menara Kudus tidak terlepas dari peran Sunan Kudus sebagai pendiri dan penggagas. Seperti walisongo lainnya, Sunan Kudus menggunakan cara berdakwah yang sangat bijaksana. Antara lain, Sunan Kudus mampu mengadaptasi dan melokalisasikan ajaran Islam dalam masyarakat yang sudah matang dengan budaya yang didominasi oleh Hindu dan Budha. Dakwah Sunan Kudus merupakan perpaduan antara agama Hindu dan Budha, salah satunya dapat dilihat di masjid Menara Kudus. Masjid ini dibangun pada tahun 956 M atau 1549 M, terlihat dari prasasti yang ditulis dalam bahasa Arab di atas batu dengan lebar 30 cm dan panjang 46 cm pada mihrab yang terletak di dalam masjid.

Faktanya, banyak orang yang salah paham tentang Santa. Dipercaya bahwa Menara Kudus dibangun bersamaan dengan Masjid Menara Kudus, tetapi tidak demikian halnya. Menara Kudus sudah ada sejak zaman Hindu Buddha dan jauh lebih tua dari Masjid Menara Kudus. Saat ini, kemegahan dan kemakmuran Kota Kudus tidak hanya karena perdagangan, tetapi juga industri, dan posisi strategis Kudus sebagai lalu lintas perdagangan Jawa. Bahkan Kudus adalah *state of the art* di Karesidenan Pati dan Semenanjung Muria. Pendapatan per kapita Kudus juga tertinggi di Jawa Tengah karena output industrinya besar dan jumlah penduduknya sedikit, namun kepadatan penduduknya relatif tinggi.<sup>1</sup>

## 2. Letak Geografis

Kabupaten Kudus secara geografis terletak antara 110° 36' dan 110° 50' Bujur Timur dan antara 6° 51' dan 7° 16' Lintang Selatan. Batas wilayah administrasi Kabupaten Kudus meliputi di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Jepara dan Kabupaten Pati, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Pati, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Grobogan dan Pati serta sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Demak dan Jepara.

Kabupaten Kudus merupakan Kabupaten dengan wilayah terkecil di Jawa Tengah, memiliki 9 Kecamatan dan 123 Desa serta 9 Kelurahan. Luas wilayah Kabupaten Kudus sebesar

---

<sup>1</sup> Kabupaten Kudus, [https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Kudus](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Kudus), diakses 12 Juni 2022 pukul 13.15 WIB.

42.516 hektar atau sekitar 1,31 persen dari luas provinsi Jawa Tengah.<sup>2</sup> Wilayah Kabupaten Kudus sebagian besar merupakan dataran rendah. Sebagian di wilayah utara terdapat pegunungan yaitu gunung muria, dengan puncak saptonegoro (1.602 m dpl), puncak Rahtawu (1.522 m dpl), dan Argojembangan (1.410 m dpl). Sungai yang terbesar adalah Sungai Serang yang mengalir di sebelah barat yang membatasi Kabupaten Kudus dengan Kabupaten Demak. Terdapat Sungai Gelis yang membelah Kabupaten Kudus yang terletak dibagian tengah sehingga banyak yang menyebut dengan istilah Kudus Barat dan Kudus Timur.<sup>3</sup>

### 3. UMKM di Kabupaten Kudus

Kudus merupakan salah satu kota yang terletak di wilayah utara Jawa Tengah yang memiliki potensi perdagangan yang tinggi tidak hanya dari sektor ritel dan perdagangan besar, namun keberadaan UMKM lah yang berpotensi besar yang dapat menggerakkan perekonomian daerah, sehingga kota Kudus terkenal dengan slogannya yaitu Gusjigang (Bagus, Ngaji dan Dagang).<sup>4</sup> Jumlah pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang ada di kota kudus sampai saat ini yang sudah terdata sebanyak 17.184 UMKM dan yang telah berlabel halal pada tahun 2020 UMKM ada 10 UMKM, tahun 2021 ada 17 UMKM serta tahun 2022 ada 20 UMKM.<sup>5</sup>

Dari sekian banyaknya jumlah UMKM yang ada di kota Kudus khususnya dibidang makanan dan minuman dari penelitian yang peneliti lakukan ada 4 UMKM yang sudah berlabel halal terdiri dari 2 UMKM makanan dan 2 UMKM minuman di Kabupaten Kudus sebagai objek penelitian sebagai berikut:

#### a. Roti Alvian

Nama : Muslikhan  
 Jabatan : Pemilik

<sup>2</sup> Profil Kondisi Geografis Kabupaten Kudus, [http://mapgeo.id:8826/umum/detail\\_kondisi\\_geo/21](http://mapgeo.id:8826/umum/detail_kondisi_geo/21), diakses 23 Juni 2022 pukul 18.50 WIB.

<sup>3</sup> Kabupaten Kudus, [https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Kudus](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Kudus), diakses 23 Juni 2022 pukul 19.00 WIB

<sup>4</sup> Ita Rakhmawati, “Pemberdayaan UMKM Berbasis “One Village One Product (OVOP)” Sebagai Gerakan Ekonomi Kerakyatan Pada Industri Logam di Desa Hadipolo Kudus,” *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, vol. 7, no. 1 (2019): 20.

<sup>5</sup> Anggara Jiwandhana, MuriaNews, dipublikasikan 06 April 2022 pukul 15.07 WIB, diakses 16 Mei 2022 pukul 11.00 WIB, <https://www.murianews.com/2022/04/06/282888/kudus-bakal-data-ulang-umkm-dan-koperasi-aktif>.

Perusahaan : Roti Alvian  
 Alamat : Jl. Raya Jepara-Kudus Permai No. 58,  
 RT 11 RW 02, Garung Lor, Kecamatan  
 Kaliwungu Kabupaten Kudus  
 Tahun berdiri : 2000  
 Jumlah Karyawan : 6  
 Jenis Produk : Makanan  
 Produk : Roti Pisang Coklat, Roti Kelapa, Roti  
 Donat, Roti Kembang, Roti Kasur, Roti  
 Telur.

**b. Berkah Mulia (Wi-May)**

Nama : Dwi Marianingsih  
 Jabatan : Owner/ Pemilik  
 Perusahaan : Berkah Mulia (Wi-May)  
 Alamat : Desa Purwosari Sekaran RT 01 RW  
 06 Kecamatan Kota Kabupaten Kudus  
 Tahun berdiri : 2014  
 Jumlah Karyawan : 2  
 Jenis Produk : Makanan  
 Produk : Kembang Goyang Waloh, Stik Waloh,  
 Cipir Waloh

**c. Uliq Food (Mr. Jeje)**

Nama : Rubiyanti  
 Jabatan : Owner/ Pemilik  
 Perusahaan : Uliq Food (Mr. Jeje)  
 Alamat : Desa Pedawang RT 4 RW 3 Kecamatan  
 Bae Kabupaten Kudus  
 Tahun berdiri : 2017  
 Jumlah Karyawan : 64  
 Jenis Produk : Minuman  
 Produk : Labu Jipang, Salinas, Nenas-Ku,  
 Jarelang.

**d. CV. Seleksi Alam Muria (Alammu)**

Nama : Triyanto  
 Jabatan : Pemilik  
 Perusahaan : CV. Seleksi Alam Muria (Alammu)  
 Alamat : Desa Colo RT 01 RW 01 Kecamatan  
 Dawe Kabupaten Kudus  
 Tahun berdiri : 2017  
 Jumlah Karyawan : 6  
 Jenis Produk : Minuman  
 Produk : Sirup Parijotho, Teh Parijotho

## B. Deskripsi Data Penelitian

### 1. Penerapan Labelisasi Produk Halal dalam Proses Produksi pada UMKM Makanan dan Minuman di Kabupaten Kudus

Penerapan labelisasi produk halal dalam proses produksi pada UMKM makanan dan minuman di Kabupaten Kudus dalam hal ini peneliti melakukan penelitian dengan menentukan kriteria UMKM makanan dan minuman yang telah mencantumkan label halal pada produknya, yaitu ada 2 UMKM makanan dan 2 UMKM minuman antara lain Roti Alvian (UMKM Makanan Berlabel Halal I), Berkah Mulia-Wi-May (UMKM Makanan Berlabel Halal II), Uliq Food-Mr. Jeje (UMKM Minuman Berlabel Halal I) dan CV. Seleksi Alam Muria (UMKM Minuman Berlabel Halal II), peneliti juga menggali data dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) IAIN Kudus sebagai berikut:

#### a. UMKM Makanan Berlabel Halal I

Pada UMKM makanan yang sudah memiliki sertifikasi halal dan sudah berlabel halal, yang pertama di UMKM Roti Alvian yang berdiri pada tahun 2000 Bapak Muslikhan selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa dalam proses produksi Roti Alvian sudah dijalankan sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) terkait kebijakan halal produk. Berikut wawancara peneliti dengan Bapak Muslikhan:

Dalam memproduksi Roti Bapak Muslikhan sudah sesuai dengan SOP, 6 bulan yang lalu sudah mulai proses sertifikasi halal yang dibantu oleh pemerintah daerah Jawa Tengah. Untuk persyaratannya yaitu harus mempunyai SIUP, P-IRT, NPWP, untuk proses produksi semua bahan yang digunakan untuk membuat roti harus sudah ada label halalnya seperti tepung, gula, garam dan bahan lainnya. Tidak diperbolehkan apabila belum ada label halalnya. Alat-alat produksi yang digunakan membuat roti juga sudah sesuai standar halal seperti loyang, pencetak roti, oven serta kuas untuk mengoles tidak diperbolehkan yang terbuat dari bulu dan harus menggunakan yang terbuat dari silikon.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

Dalam usaha Roti Alvian berkaitan dengan SOP yang dimiliki sesuai dengan Sistem Jaminan Halal yang ditetapkan MUI bapak Muslikhan belum membuatnya secara tertulis tetapi sudah diterapkan sehari-harinya. Sebagaimana pernyataan dari Bapak Muslikhan dalam wawancara:

Bapak Muslikhan dalam menerapkan SOP sudah dilakukan dengan mengajukan BPJS ketenagakerjaan. Untuk aturan secara tertulis belum dibuat, dan dari karyawan sendiri saat produksi memakai tutup kepala, menjaga kebersihan dengan mencuci tangan sebelum melakukan produksi.<sup>7</sup>

Bidang organisasi yang terhubung dengan LPPOM MUI untuk mengatur halalnya produk dalam Roti Alvian belum memiliki karena yang mengurus dari pemiliknya langsung yaitu Bapak Muslikhan.

Pemilik UMKM Roti Alvian sudah tergabung dalam paguyuban UMKM, akan tetapi bidang organisasi sendiri belum ada di dalam UMKM Roti Alvian ini dan yang mengurus terkait labelisasi halal adalah pemilik usaha sendiri.<sup>8</sup>

Dalam mengontrol proses produksi supaya terhindar dari hal-hal yang dapat menyebabkan haramnya produk, Bapak Muslikhan menyatakan:

Dalam menghindari hal-hal yang dapat menyebabkan haram yaitu dengan membeli bahan-bahan yang abal-abal, bahan baku yang higienis, sudah berlabel halal, produk dan bahan harus disimpan dan ditutup kembali saat disimpan, alat-alat yang digunakan juga harus dibersihkan kembali.<sup>9</sup>

Sebagaimana pernyataan dari mas Fahri selaku karyawan produksi Roti Alvian dalam mengontrol proses produksi untuk menjaga produk terhindar dari hal-hal yang menyebabkan haram:

Dalam proses produksi selalu dikontrol oleh pemilik usaha dan pengontrolan juga harus dilakukan selama proses produksi karena setiap karyawan juga

---

<sup>7</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

<sup>8</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

<sup>9</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

harus bertanggung jawab dengan pekerjaannya masing-masing sesuai dengan bagiannya.<sup>10</sup>

Dalam menerapkan Sistem Jaminan Halal UMKM Roti Alvian belum ada tim organisasi/auditor halal sendiri untuk mengevaluasi SOP yang telah dijalankan supaya kualitas produk halal tetap terjaga, yang menjalankan evaluasi dari Bapak Muslikhan sendiri selaku pemilik:

Tim organisasi pada usaha Roti Alvian belum ada, yang mengawasi dan mengevaluasi dari pemiliknya sendiri. Terutama pada saat membuat produk baru diarahkan oleh bapak Muslikhan bagaimana cara membuatnya dan untuk kesehariannya masih aman karena bapak Muslikhan terjun langsung ke proses produksinya.<sup>11</sup>

Sebagaimana pernyataan dari Mas Fahri selaku karyawan produksi Roti Alvian berkenaan dengan evaluasi yang dilakukan oleh Bapak Muslikhan:

Usaha Roti Alvian selalu melakukan evaluasi untuk mengetahui kesalahan yang terjadi yang nantinya akan dilakukan perbaikan, saat ini sistem perorangan seperti Quality Control dari masing-masing karyawan sudah berlaku.<sup>12</sup>

#### **b. UMKM Makanan Berlabel Halal II**

Pada UMKM makanan yang sudah memiliki sertifikasi dalal dan berlabel halal yang kedua yaitu di UMKM Berkah Mulia yang berdiri pada tahun 2014, produknya diberi merk Wi-May yang bergerak dibidang makanan ringan olahan Labu Kuning atau Waloh dalam bahasa jawa, seperti Kembang Goyang Waloh, Stik Waloh, Cipir Waloh. Ibu Dwi Marianingsih sebagai pemilik usaha olahan labu kuning dalam proses produksinya sudah menjalankan sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) terkait kebijakan halal produk. Berikut pernyataan Ibu Dwi Marianingsih terkait proses produksi yang dijalankan sesuai dengan kebijakan halal:

---

<sup>10</sup> Muhammad Fahri Rosadi, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 2, Transkrip.

<sup>11</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

<sup>12</sup> Muhammad Fahri Rosadi, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 2, Transkrip.

Pemilik UMKM Berkah Mulia ini telah menjalankan usahanya sesuai dengan SOP kebijakan halal, dengan menggunakan bahan-bahan yang sudah ada label halalnya, seperti gula, tepung terigu, tapioca memakai yang sudah ada label halalnya. Bahan utamanya labu kuning jadi tidak perlu ada label halalnya karena sayuran termasuk bahan alami yang tidak memerlukan label halal. Alat-alat untuk produksi seperti wajan, oven, cetakan dan lainnya juga sudah sesuai dengan kriteria halal.<sup>13</sup>

Dalam UMKM Berkah Mulia telah memiliki SOP secara tertulis yang sesuai dengan Sistem Jaminan Halal yang ditetapkan MUI, berikut pernyataan wawancara dari Ibu Dwi Marianingsih:

UMKM Berkah Mulia telah memiliki SOP terkait kebijakan halal dan berupa tertulis juga.<sup>14</sup>

Sebagaimana pernyataan dari Mbak Mayang selaku karyawan di Berkah Mulia terkait SOP kebijakan halal:

SOP yang berkaitan dengan kebijakan halal sudah ada di UMKM Berkah Mulia dan sudah berupa tertulis serta ditempelkan di dinding atau dipapan tempat produksi sesuai dengan urutannya.<sup>15</sup>

Berkaitan dengan bidang organisasi dalam UMKM yang terhubung dengan LPPOM MUI untuk mengatur halalnya produk dalam UMKM Berkah Mulia ini belum ada bidang organisasi yang khusus yang terhubung dengan LPPOM MUI akan tetapi dalam pengurusan halalnya produk dari Ibu Dwi Marianingsih yang terjun langsung mengurusnya, sebagaimana pernyataan dalam wawancara:

Dalam mengurus label halal pada produk, Ibu Dwi Marianingsih dibantu dan diarahkan dari Dinas yang berwenang dan dalam UMKM Berkah Mulia yang mengurus proses labelisasi, mengontrol, mengecek

---

<sup>13</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

<sup>14</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

<sup>15</sup> Mayang Permatasari, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 4, Transkrip.

bahan baku semua adalah pemiliknya langsung yaitu Ibu Dwi Marianingsih.<sup>16</sup>

Dalam mengontrol barang-barang dan produk agar terhindar dari hal-hal yang dapat menyebabkan haram, berikut penjelasan dari Ibu Dwi Marianingsih:

Tempat produksinya dekat dengan wastafel, jadi setiap akan melakukan produksi selalu mencuci tangan dan dibiasakan menjaga kebersihan, penempatan bahan dan produk ditata rapi serta tempat produksinya juga sejalur.<sup>17</sup>

Sebagaimana yang dijelaskan Mbak Mayang selaku karyawan Berkah Mulia terkait kontrol yang dijalankan untuk menjaga kehalalan produk:

Supaya terhindar dari barang yang menyebabkan haram seluruh yang berkaitan dengan produksi selalu menjaga kebersihan, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, mencuci tangan sebelum produksi dan memakai sarung tangan saat produksi.<sup>18</sup>

Dalam menerapkan Sistem Jaminan Halal UMKM Berkah Mulia belum ada tim organisasi/auditor halal khusus sendiri untuk mengevaluasi SOP yang telah dijalankan supaya kualitas produk halal tetap terjaga, yang menjalankan evaluasi dari Ibu Dwi Marianingsih sendiri selaku pemilik:

UMKM Berkah mulia dalam usahanya belum ada auditor halal sendiri sehingga yang mengevaluasi terkait SOP yang telah dijalankan yaitu oleh pemiliknya. Ibu Dwi selaku pemilik juga mengevaluasi sendiri seperti omset, produksi, pemasaran dan lainnya. Ketika ada kekurangan juga sebisa mungkin apa yang harus diperbaiki dan apabila ada produk yang tidak layak atau cacat tidak akan dijual.<sup>19</sup>

---

<sup>16</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

<sup>17</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

<sup>18</sup> Mayang Permatasari, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 4, Transkrip.

<sup>19</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

Terkait evaluasi yang dilaksanakan berikut pernyataan dari Mbak Mayang dalam menjaga kualitas produk halal:

Di UMKM Berkah Mulia selalu ada evaluasi setiap ada kekurangan atau kurang sesuai produknya, kemudian memproduksi lagi untuk memperbaiki produk yang gagal dan ketika ada barang yang cacat tidak dijual kembali serta dalam proses pengiriman produk ke konsumen juga tidak ada kekurangan.<sup>20</sup>

**c. UMKM Minuman Berlabel Halal I**

Produk UMKM yang telah memiliki sertifikasi halal dan berlabel halal selanjutnya terkait UMKM yang bergerak dibidang minuman yang ada di Kabupaten Kudus adalah UMKM Uliq Food dengan produk olahan dari sayur labu jipang, buah dan kulit nanas khas Lereng Muria dan apotek hidup seperti Jahe, lengkuas, alang-alang. Ibu Rubiyanti selaku pemilik usaha yang dikelola mulai tahun 2017 memberi nama berbagai produknya yaitu Labu Jipang, Salinas, Nenas-Ku dan Jarelang.

Dalam proses produksi Ibu Rubiyanti telah menjalankan usahanya sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) terkait kebijakan halal. Berikut penjelasan dalam wawancara:

Proses produksi dalam UMKM Uliq Food sudah dijalankan sesuai dengan SOP yang berlaku, karena Ibu Rubiyanti menerapkan semuanya kebijakan dan ilmu yang didapatkan tentang bagaimana produk itu menjadi produk halal, halal dalam arti dari segi kebersihannya, alatnya yang dipakai bahkan bahan baku itu diperoleh dari mana asalnya sampai ke alur produksi juga sudah sesuai dengan SOP yang berlaku.<sup>21</sup>

Karena yang diproduksi manisan dan minuman jadi bahan baku yang digunakan seperti gula, bahan pewarna sudah berlabel halal. Bahan dasar yang digunakan adalah sayuran labu jipang dan buah nanas sudah terjamin kualitasnya karena dari petani langsung. Labu jipang dan buah nanas merupakan bahan dasar alami jadi tidak perlu

---

<sup>20</sup> Mayang Permatasari, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 4, Transkrip.

<sup>21</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

adanya label halal yang pasti harus terjamin kualitas asal sayur dan buah tersebut dan kebersihannya. Sebagaimana penjelasan dari Ibu Rubiyanti selaku pemilik usaha dalam wawancara:

Karena apa yang Ibu Rubiyanti pelajari langsung disampaikan ke tim manajemen jadi karyawannya sudah diarahkan karena produk Uliq Food minuman yang penting gula yang digunakan sudah bersertifikasi halal, pewarna yang digunakan sudah bersertifikasi halal, semua bahan sudah bersertifikasi halal sampai gula cair juga harus bersertifikasi halal, karena bahan baku utama dari sayur jadi tidak perlu sertifikasi halal setidaknya diketahui dari mana sayur ini diperoleh, terutama kebersihannya dalam arti mengetahui asal usul sayur tersebut didapatkan.<sup>22</sup>

Berkaitan dengan SOP atau prosedural tertulis Pada Uliq Food sudah dibuat secara tertulis dan diterapkan selama proses produksi sampai pengiriman produk baik itu dilakukan oleh pemilik sendiri maupun karyawan. Berikut pernyataan dari wawancara dengan Ibu Rubiyanti:

Dalam usaha Ibu Rubiyanti telah memiliki SOP secara tertulis tentang kebijakan halal atau sistem jaminan halal dan sudah ditempelkan pada dinding tempat produksi, selain itu juga menerapkan berkaitan dengan kebersihan selama proses produksi harus terjaga.<sup>23</sup>

Pada UMKM Uliq Food bidang organisasi yang terhubung dengan LPPOM MUI untuk mengatur halalnya produk, Ibu Yanti menjelaskan bahwa:

UMKM Uliq Food tergabung dalam organisasi PUSAKA (Pegiat Usaha Satuan Karya) yang dilahirkan pada masa pandemic dan yang menjadi ketuanya adalah Ibu Rubiyanti. Jadi Ibu Rubiyanti mengumpulkan UMKM dan pelaku ekonomi kreatif juga media dan pariwisata. Dalam organisasi ini sudah ada yang menjadi penyelia halal yaitu Bapak Taufiq yang siap untuk mendampingi. Jadi untuk tahun ini dan kedepannya dalam mengurus sertifikasi halal lebih mudah tapi sulit, karena kalau dulu lebih

---

<sup>22</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

<sup>23</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

mudah karena didampingi, diarahkan secara manual, akan tetapi untuk sekarang karena pakai OSS jadi lebih mudah dikerjakan dari rumah tetapi tidak boleh gagap teknologi. UMKM harus benar-benar berkiprah. Oleh karena itu harapannya nanti para mahasiswa bisa jadi pendamping para pelaku UMKM dan kembali lagi kepada SDM pola pikir mereka harus dirubah lebih maju ke depan.<sup>24</sup>

Dari segi pengelolaan dan pengarahan SDM atau karyawan sudah tersampaikan dan diterapkan kepada semua karyawannya terutama dalam menjaga kualitas produk untuk menjaga kehalalannya supaya terhindar dari hal-hal yang dapat menyebabkan haram. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Ibu Yanti selaku pemilik usaha:

Untuk dari bahan baku, UMKM Uliq Food mempunyai supplier yang sudah terjamin keamanannya. Empat supplier Uliq Food dalam hal ini ada labu lokal, labu dari luar kota juga sudah dicek ke lokasinya bagaimana mereka itu menaruh produk, menaruh bahan baku. Bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan juga sudah menggunakan yang berlabel halal. Dalam proses produksi juga sudah menerapkan kepada karyawan, setiap kali masuk ke dapur produksi sudah selalu mencuci tangan, barang tidak boleh diletakkan di bawah langsung supaya kelembaban terjaga, jadi harus ada rongga udara. Sumber air setiap 6 bulan sekali dilakukan pengecekan dan hasil labnya bakteri e-coli sangat rendah, hal tersebut berarti masih bisa digunakan, karena bakteri akan mati ketika berada dalam kondisi 76 derajat serta penyimpanan barang yang selalu diperhatikan.<sup>25</sup>

Sebagaimana pernyataan dari Ibu Siti selaku karyawan di Uliq Food terkait kontrol produk supaya terjaga kehalalannya terhindar dari hal-hal yang menyebabkan haram:

Seluruh karyawan selalu menjaga kebersihan dengan mencuci tangan, mencuci kaki dan harus benar-benar bersih. Saat pengemasan produk tidak boleh

---

<sup>24</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

<sup>25</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

diletakkan di teras langsung, harus ada yang melapiskannya menggunakan papan.<sup>26</sup>

Auditor halal yang mengevaluasi SOP yang telah dijalankan untuk menjaga kualitas produk halal dalam UMKM Uliq Food belum ada, akan tetapi yang mengevaluasi dari pemilik usaha sendiri yaitu Ibu Rubiyanti yang mengontrol dan mengevaluasi kinerja karyawan, proses produksi dan produk jadi. Sebagaimana penjelasan dari Ibu Rubiyanti:

Uliq Food dalam usahanya belum ada auditor halal, karena masih dipegang langsung oleh pemiliknya. Ibu Rubiyanti melaksanakan evaluasi selama 1 bulan sekali karena setiap akhir bulan selalu briefing, jadi tim manajemen dan tim marketing serta semuanya melakukan evaluasi dan dari evaluasi tersebut akan diketahui keluhan-keluhan konsumen, kerusakan barang tersebut rusak dari produknya atau karena jatuh.<sup>27</sup>

Kemudian dari evaluasi tersebut Ibu Rubiyanti melakukan tindak lanjut, sebagaimana dalam penjelasannya:

Tindak lanjut dari evaluasi yaitu memikirkan ke bahan baku kembali, kebersihan alat produksi dan tempat produksi, karena kemungkinan besar musim atau cuaca juga berpengaruh dengan kerusakan produk. Ruang produksi yang selalu digunakan untuk keluar masuk ketika lupa buka penutup ruang produksi tidak sadar ada lalat yang terbang atau nyamuk yang nempel atau bertelur, atau bahkan terutama rambut. Oleh karena itu Ibu Rubiyanti menerapkan minimal memakai penutup kepala atau memakai hijab untuk menghindari rontoknya rambut saat proses produksi maupun pengemasan.<sup>28</sup>

Pernyataan Ibu Siti selaku karyawan terkait pelaksanaan evaluasi yang dilakukan yaitu:

Setelah melaksanakan pekerjaan selalu diadaka evaluasi, dan evaluasinya dilakukan 1 bulan sekali.<sup>29</sup>

---

<sup>26</sup> Siti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 6, Transkrip.

<sup>27</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

<sup>28</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

<sup>29</sup> Siti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 6, Transkrip.

#### d. UMKM Minuman Berlabel Halal II

Produk UMKM kedua yang bergerak dibidang minuman yang telah bersertifikasi dan berlabel halal yaitu CV. Seleksi Alam Muria (Alammu), berdiri pada tahun 2017 oleh Bapak Triyanto selaku pemilik usaha yang memproduksi sirup parijotho dengan bahan baku tanaman buah parijotho yang banyak tumbuh subur di daerah Gunung Muria. Selain memproduksi sirup parijotho juga memproduksi teh parijotho, chips parijotho yang juga sudah berlabel halal.

Dalam proses produksi CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) berdasarkan penjelasan dari Bapak Triyanto sudah menjalankan usaha sesuai dengan *Standard Operating Prosedure* (SOP) kebijakan produk halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI sebagai berikut:

CV. Seleksi Alam Muria telah menjalankan usahanya sesuai dengan SOP kebijakan produk halal dan telah mengurusnya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI pada tahun 2019.<sup>30</sup>

Sebagaimana pernyataan dari Ibu Setyowati dalam wawancara terkait SOP Kebijakan halal dalam proses produksi:

Usaha yang dijalankan oleh Bapak Triyanto sudah sesuai dengan SOP kebijakan halal. Setiap barang datang sudah sesuai ketentuan halal, kemudian saat produksi harus mencuci tangan, memakai apron, sarung tangan, masker dan sandal ketika di dalam ruangan. Selain itu juga sebelum melakukan proses produksi diwajibkan selalu membaca Basmallah dan menjaga kebersihan.<sup>31</sup>

CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) juga memiliki SOP secara tertulis yang sesuai dengan Sistem Jaminan Halal juga telah ditempel pada dinding tempat produksi dengan tujuan untuk selalu mengingatkan karyawan menerapkan SOP yang berlaku.

SOP CV. Seleksi Alam Muria telah berupa tertulis serta telah ditempel pada dinding tempat produksi dan selama 1 bulan dua kali selalu ada rapat internal untuk mengevaluasi kinerja secara keseluruhan yang

<sup>30</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

<sup>31</sup> Setyowati, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 8, Transkrip.

kaitannya dengan kebijakan yang harus dilakukan oleh seluruh karyawan.<sup>32</sup>

Bidang SDM terdapat organisasi yang terhubung dengan LPPOM MUI untuk mengatur halalnya produk di CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) dipegang oleh pemiliknya sendiri yaitu Bapak Triyanto, dibantu oleh karyawan bagian manajerial produksi dengan mengadakan pemeriksaan secara berkala. Berikut penjelasan Bapak Triyanto:

Berkaitan dengan halal yang mengurus sementara masih dipegang oleh pemiliknya sendiri yaitu Bapak Triyanto dan juga ada bagian manajerial produksinya untuk melakukan pemeriksaan secara berkala.<sup>33</sup>

Dalam mengontrol proses produksi agar terhindar dari hal-hal yang menyebabkan haram, berikut penjelasan dari Bapak Triyanto dalam wawancara:

Dalam mengontrol proses produksi Bapak Triyanto menghubungi tim produksi, bagian manajerial produksi, tetap ada pemeriksaan berkala, kemudian dari manajer produksi mengawasi karyawan secara langsung. Dan karena komposisi kami tidak banyak jadi lebih mudah dan tempat produksi dengan dapur pribadi sudah terpisah jadi lebih mudah. Bahan baku yang digunakan seperti gula memakai gulaku dan rose brand selama ini yang sudah berlabel halal, jadi karyawan asal memakai saja, bahan utama pariortho itu tanaman alami dan air yang digunakan sumber pegunungan langsung. Biar tambah Thoyyib ditembok-tembok ditempel tulisan atau ajakan untuk membaca bismillah, sholawat dan lain sebagainya. Jadi setiap sudut ditempel hal-hal itu jangan ada berbicara kotor saat produksi setidaknya.<sup>34</sup>

Auditor halal untuk mengevaluasi SOP yang telah dijalankan supaya kualitas produk halal tetap terjaga juga dikontrol oleh Bapak Triyanto sendiri dengan melakukan evaluasi satu bulan dua kali pada rapat internal yang diikuti oleh seluruh karyawan CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) dengan tujuan menjaga komunikasi kerja, mengatasi masalah

---

<sup>32</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

<sup>33</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

<sup>34</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

yang terjadi dan menindak lanjuti untuk menyelesaikan problem yang ada. Berikut penjelasan dari Bapak Triyanto:

Untuk yang melaksanakan evaluasi Bapak Triyanto yang melaksanakan sendiri beserta seluruh karyawannya selama satu bulan dua kali di rapat internal, jadi dilakukan evaluasi semua bukan hanya tentang halal tapi juga tentang perusahaan itu memang satu bulan dua kali.<sup>35</sup>

Pernyataan Ibu Setyowati selaku karyawan dalam pelaksanaan evaluasi SOP yang dijalankan di CV. Seleksi Alam Muria (Alammu):

Ibu Setyowati membenarkan adanya evaluasi yang dilakukan oleh seluruh karyawan dan pemilik usaha pada waktu satu bulan dua kali, karena seluruh karyawan membutuhkan perbaikan dan bimbingan berkaitan dengan kinerja yang telah dilakukan sudah sesuai dengan SOP atau belum.<sup>36</sup>

**e. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) IAIN Kudus**

Penerapan standar halal terutama dalam labelisasi produk halal harus sesuai dengan Sistem Jaminan Halal yang ditetapkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Berdasarkan wawancara dengan LPH IAIN Kudus oleh Ibu Iseu Laelasari, M.Pd yaitu:

Sebenarnya tergantung produk yang diproduksinya, bisa jadi antara produk yang diproduksi dari catering berbeda dengan SOP dari produk yang berkaitan dengan rumah potong hewan, jadi untuk menjalankan proses produk halal, produsen harus paham berkaitan dengan setidaknya dengan lima kategori. Yang pertama ada SDM, bahan, fasilitas produksi, produk, serta prosedur tertulis berkaitan dengan aktifitas kritis.

Untuk yang pertama berkaitan dengan SDM, setidaknya produsen dalam hal ini pelaku usaha harus mempunyai penyelia halal yang kompeten, jadi untuk kelompok usaha mikro atau menengah dan ke atas juga harus mempunyai penyelia halal, biasanya penyelia halal harus memiliki kompetensi yang

---

<sup>35</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

<sup>36</sup> Setyowati, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 8, Transkrip.

sesuai dan dibuktikan dengan sertifikat penyelia halal, tetapi untuk saat ini kelompok Usaha kecil, mikro dalam pengajuan sertifikasi halal, penyelia halalnya diperbolehkan untuk tidak memiliki sertifikat penyelia halal, tetapi baiknya memiliki sertifikat penyelia halal. Dan kemudian untuk pelaku usaha menengah dan atas yang sifatnya hiris, mereka harus memiliki auditor internal juga SDM-nya, jadi harus ada kelompok SDM yang bertugas sebagai auditor internal. Biasanya arahnya berkaitan dengan sistem organisasi halal yang akan bertanggung jawab terkait dengan sistem jaminan halal di perusahaan tersebut.

SOP yang berkaitan dengan bahan, produsen harus tau berkaitan dengan kategori bahannya, misalnya berasal dari kelompok bahan baku, bahan tambah, bahan penolong, bahan pembersih dan lain sebagainya sesuai dengan kebutuhan produksi. Bahan-bahan tersebut harus diperhatikan apakah termasuk kategori bahan kritis atau bahan tidak kritis. Kategori bahan tidak kritis biasanya berkaitan dengan bahan yang masuknya dalam kategori *positive list* dan ada daftarnya, biasanya LPPOM MUI sudah ada daftar untuk bahan-bahan yang masuk kategori *positive list*, artinya *positive list* yaitu tidak memerlukan adanya sertifikat kehalalannya, seperti bahan-bahan alami, bahan bumbu dapur yang alami seperti jahe, kunyit, dan lain sebagainya. Tetapi kategori bahan yang kritis adalah bahan yang perlu diperhatikan berkaitan dengan ketidakhedralannya, misalkan resiko tinggi untuk kelompok bahan daging itu perlu ada SJH nya atau sertifikat halalnya.

Kemudian SOP berkaitan dengan fasilitas produksi, fasilitas produksi juga perlu diperhatikan berkaitan dengan tempat, bangunan, ruangan, mesin atau peralatan yang dipakai untuk proses produksi. Hal ini harus diperhatikan bahwa semua fasilitas produksi harus terbebas dari kontaminasi hal-hal yang menjadikan haram, misalkan terkontaminasi dari najis, kotoran dan lain sebagainya.

Kemudian untuk produknya, penamaan produk dan juga labeling, jadi misalkan untuk penamaan produk dan labeling kita juga harus memperhatikan bahwa dalam penamaan tersebut tidak ada unsur-unsur pornografi atau nama-nama yang berkaitan dengan hal-hal yang tidak diperbolehkan, misalkan setan atau hal-hal yang diharamkan seperti misalkan penamaan Rawon Setan tidak bisa untuk diajukan dalam sertifikasi halal jadi perlu ada perbaikan dari segi penamaan produk atau labeling.

SOP berkaitan dengan prosedur tertulis. Prosedur tertulis diarahkan prosedur tertulis untuk aktifitas kritis, maksudnya arahnya merujuk pada aktifitas yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk, mulai dari pemeriksaan bahan, proseduralnya, pencucian bahan, penyimpanan bahan, sampai transportasi bahan pun harus diperhatikan terkait dengan unsur kehalalannya atau mencegah dari hal-hal yang menyebabkan produk tersebut menjadi haram.<sup>37</sup>

Pengarahan kepada pelaku usaha terkait dengan SOP halal produk yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), berdasarkan wawancara dengan Ibu Iseu Laelasari, M.Pd yaitu:

Lembaga pendamping bisa LPH mengadakan sosialisasi dengan cara mengundang atau dengan mengajak dialog para pelaku usaha melakukan *sharing* dan diskusi berkaitan dengan prosedur pengajuan sertifikasi halal termasuk didalamnya syarat-syarat pengajuan, bagaimana SOP yang harus dijalankan. Forum untuk sosialisasinya bisa secara langsung diundang, dialog langsung atau bisa juga dibuatkan suatu forum online yang mana isinya pelaku usaha dan mitra-mitra dampingan, bisa juga dari LPH nya dan dari lembaga pendamping. Biasanya setelah dilakukan sosialisasi kemudian ada mitra dampingan ada yang berminat untuk mengajukan sertifikasi halal atau pelaku usaha yang berminat untuk mengajukan sertifikasi halal,

---

<sup>37</sup> Iseu Laelasari, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 9, Transkrip.

selanjutnya baik dari LPH atau lembaga pendamping akan mengirimkan auditor halal, kemudian pendamping halal. Apabila dari lembaga pendamping, untuk memeriksa atau bertugas secara langsung turun ke lapangan meninjau proses yang ada di lapangan, apakah produk halal tersebut sudah sesuai Standar operasional atau belum.<sup>38</sup>

Berkaitan dengan sistem organisasi halal yang digunakan untuk menghasilkan produk halal dalam UMKM, berikut penjelasan dari LPH IAIN Kudus:

Sistem organisasi halal biasanya diterapkan oleh perusahaan-perusahaan besar, minimal dari menengah ke atas yang omsetnya sudah besar perbulannya. Untuk usaha mikro dan kecil belum menerapkan sistem organisasi halal, jangankan sistem organisasi halal terkadang penyelia halalpun belum memiliki. Padahal untuk pengajuan sertifikasi halal melalui mekanisme *self declair* salah satu syaratnya pelaku usaha harus mempunyai penyelia halal. Berkaitan dengan sistem organisasi halal tentunya diisi oleh SDM-SDM yang nantinya bertanggung jawab untuk menerapkan sistem jaminan halal di perusahaan tersebut. Sistem organisasi halal yang dimaksud tersebut meliputi *quality assurance, quality control, R & D, Production*, sampai dengan pergudangan masing-masing ada perwakilannya atau ada orang yang mengurusnya. Nantinya akan dikoordinasi oleh auditor halal internal, jadi untuk perusahaan yang besar harus memiliki auditor halal internal dan auditor halal internal ini yang akan berkoordinasi dan berkonsultasi langsung kepada LPH, dalam hal ini bisa LPH LPPOM MUI atau LPH lain.<sup>39</sup>

Dalam usaha yang produknya sudah bersertifikasi halal didalamnya terdapat organisasi yang bertugas untuk mengevaluasi penerapan kualitas produk halal, berikut penjelasan dari Ibu Iseu Laelasari, M.Pd dalam wawancara:

---

<sup>38</sup> Iseu Laelasari, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 9, Transkrip.

<sup>39</sup> Iseu Laelasari, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 9, Transkrip.

Secara prosedural harus ada organisasi yang bertugas untuk mengevaluasi penerapan kualitas produk halal, jadi harus ada organisasi yang bertugas untuk mengevaluasi penerapan kualitas produk halal yang disebut dengan auditor internal. Auditor internal yang nanti akan menjalankan sistem audit internal yang memiliki tugas salah satunya berkaitan dengan kontrol, evaluasi, monitoring terhadap proses yang sudah dijalankan. Kemudian auditor halal didelegasikan atau dikirim oleh suatu LPH, misalkan LPPOM MUI, auditor ini tentunya harus sudah mengetahui ada tidaknya tim organisasi halal dalam UMKM atau dalam perusahaan tersebut yang tugasnya mengevaluasi pelaksanaan SJH.<sup>40</sup>

## **2. Faktor Penghambat Labelisasi Produk Halal dalam Proses Produksi pada UMKM Makanan dan Minuman di Kabupaten Kudus**

Faktor penghambat yang dialami oleh UMKM makanan dan minuman di Kabupaten Kudus dalam hal ini peneliti melakukan penelitian di 2 UMKM makanan dan 2 UMKM minuman yang sudah berlabel halal diantaranya Roti Alvian (UMKM Makanan Berlabel Halal I), Berkah Mulia-Wi-May (UMKM Makanan Berlabel Halal II), Uliq Food-Mr. Jeje (UMKM Minuman Berlabel Halal I) dan CV. Seleksi Alam Muria (UMKM Minuman Berlabel Halal II) dalam penjelasan sebagai berikut:

### **a. UMKM Makanan Berlabel Halal I**

UMKM Makanan yang sudah berlabel halal milik Bapak Muslikhan yang diberi merk “Roti Alvian” memproduksi berbagai inovasi rasa yaitu Roti Pisang Coklat, Roti Kelapa, Roti Donat, Roti Kembang, Roti Kasur dan Roti Telur. Selama mengurus labelisasi halal dalam proses produksinya harus memenuhi persyaratan yang ditentukan oleh pihak LPPOM MUI. Dalam mengurus persyaratan labelisasi halal tersebut dilakukan oleh bapak Muslikhan selaku pemilik usaha dengan penjelasan sebagai berikut saat wawancara:

Selama mengurus label halal pada produk Roti Alvian, Bapak Muslikhan tidak mengalami kendala,

---

<sup>40</sup> Iseu Laelasari, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 9, Transkrip.

pada saat mengurus tersebut via online zoom jadi terkadang jaringannya sering terputus dan sulitnya untuk mencari bahan-bahan yang harus sudah berlabel halal, terkadang bahan bakunya ada yang belum berlabel halal seperti benzoate adalah pengawet belum ada label halalnya. Karena makanan jika tidak dikasih pengawet tidak tahan lama dan kekuatan roti hanya 3 hari, akan tetapi produk Roti Alvian tidak menggunakan pengawet.<sup>41</sup>

Kemudian dilanjutkan mengenai kendala pada proses produksi untuk mengurus labelisasi halal produk Roti Alvian berikut penjelasan Bapak Muslikhan:

Untuk mempersiapkan persyaratan pengajuan label halal sulit, harus detail semua, bersih dan bahan-bahan yang digunakan harus sudah berlabel halal, seperti tepung, gula dan bahan lainnya, termasuk kuas untuk oles roti yang berbulu harus diganti yang terbuat dari silikon, karena kuas yang berbulu masih dipertanyakan bulu tersebut berasal dari bulu apa. Sebenarnya untuk mengurus labelisasi halal tersebut biayanya mahal tetapi usaha milik Bapak Muslikhan mendapatkan fasilitas dari pemerintah oleh karena itu gratis, prosesnya yang memakan waktu lama karena hal itu tidak semua pemilik usaha mau mengurus karena belum mengetahui ketentuannya dan pentingnya label halal.<sup>42</sup>

Jadi menurut Bapak Muslikhan memang sulit karena untuk persyaratan proses pengajuan sertifikasi halal sudah di *share* kepada para pelaku UMKM tetapi banyak yang tidak berani dikarenakan prosesnya panjang, harus meluangkan waktu untuk mengikuti penyuluhan 4 kali dan bahan dan alat produksi yang digunakan harus halal semuanya.<sup>43</sup>

#### **b. UMKM Makanan Berlabel Halal II**

UMKM makanan yang sudah berlabel halal yang dikelola oleh Ibu Dwi Marianingsih selaku pemilik usaha Berkah Mulia yang bermerk Wi-May memproduksi makanan ringan kemasan yang terbuat dari olahan labu kuning atau waloh (dalam bahasa jawa). Produk makanannya yang sudah

---

<sup>41</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

<sup>42</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

<sup>43</sup> Muslikhan, Wawancara oleh Peneliti, 25 Juli 2022, Wawancara 1, Transkrip.

berlabel halal yaitu Kembang Goyang Waloh, Stik Waloh dan Cipir Waloh.

Berkaitan dengan faktor penghambat dalam mengurus labelisasi halal produk, dalam wawancara dengan Ibu Dwi Marianingsih yaitu:

Dalam mengurus labelisasi halal Ibu Dwi selaku pemilik usaha Berkah Mulia tidak mengalami kendala atau kesulitan karena sudah mempersiapkan persyaratan yang dibutuhkan. Dan untuk biaya sertifikasi halal tidak bayar (gratis). Untuk kendalanya kurang begitu paham pada saat ada survey ada perasaan takut, bingung dan ada salah satu bahan produksi yaitu gula yang sudah berlabel halal stoknya habis, jadi harus mencari terlebih dahulu gula yang sudah berlabel halal.<sup>44</sup>

Kemudian dilanjutkan dengan menanyakan berkaitan dengan kendala pada bagian proses produksi untuk mengurus labelisasi halal produk Wi-May, berikut penjelasan dari Ibu Dwi Marianingsih.

Selama proses produksi untuk memenuhi sistem jaminan halal tidak mengalami kendala dalam usaha Berkah Mulia, karena sudah ada aturannya yang dijelaskan pada waktu pengurusan labelisasi halal.<sup>45</sup>

Menurut Ibu Dwi Marianingsih tidak ada kendala dalam mengurus labelisasi halal, kesulitannya hanya susah mencari bahan baku yang sudah berlabel halal serta kurangnya pemahaman pengetahuan tentang labelisasi halal terutama pada pelaku UMKM.

**c. UMKM Minuman Berlabel Halal I**

UMKM minuman yang sudah berlabel yang dikelola oleh Ibu Rubiyanti selaku pemilik Usaha Uliq Food yang memproduksi minuman berbahan dasar labu jipang, nanas dan tanaman apotek hidup. Produk minuman kemasan dalam cup pada Uliq Food yang sudah berlabel halal yaitu Labu Jipang, Salinas, Nenas-Ku, Jarelang.

---

<sup>44</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

<sup>45</sup> Dwi Marianingsih, Wawancara oleh Peneliti, 19 Juli 2022, Wawancara 3, Transkrip.

Faktor penghambat dalam mengurus labelisasi halal produk minuman Uliq Food dalam wawancara dengan Ibu Rubiyanti sebagai berikut:

Sampai saat ini Ibu Rubiyanti dalam mengurus labelisasi halal produk Uliq Food belum ada kendala. Menurut Ibu Rubiyanti pelaku UMKM lain yang mengalami kendala saat mengajukan label halal yaitu yang olahannya dengan daging kerbau atau daging ayam karena kudu belum memiliki rumah pemotongan hewan yang bersertifikasi halal, juru sembelih hewan sudah banyak akan tetapi memang rumah pemotongan hewan belum ada di Kudus. Sebenarnya dalam mengurus labelisasi halal mudah, asalkan pola pikir dirubah dan mau belajar.<sup>46</sup>

Kemudian dilanjutkan wawancara dengan Ibu Rubiyanti terkait penghambat dalam proses produksi yang sesuai dengan kebijakan produk halal untuk mengurus labelisasi halal produknya yaitu:

Produk Uliq Food berupa minuman, dalam proses produksi sudah sesuai dengan kebijakan halal dan tidak mengalami hambatan. Karena apa yang Ibu Rubiyanti pelajari langsung disampaikan ke tim manajemen jadi karyawannya sudah diarahkan karena produk Uliq Food minuman yang penting gula yang digunakan sudah bersertifikasi halal, pewarna yang digunakan sudah bersertifikasi halal, semua bahan sudah bersertifikasi halal sampai gula cair juga harus bersertifikasi halal, karena bahan baku utama dari sayur jadi tidak perlu sertifikasi halal setidaknya diketahui dari mana sayur ini diperoleh, terutama kebersihannya dalam arti mengetahui asal usul sayur tersebut didapatkan.<sup>47</sup>

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Rubiyanti bahwa tidak ada kendala atau penghambat labelisasi produk halal dalam proses produksi, yang ada adalah kendala dari produk olahan UMKM yang terbuat dari daging karena di Kudus belum rumah pemotongan hewan yang bersertifikasi halal. Selain itu juga pola pikir pelaku usaha yang perlu

---

<sup>46</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

<sup>47</sup> Rubiyanti, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 5, Transkrip.

diberi pemahaman dan arahan terkait pentingnya labelisasi halal pada produk.

**d. UMKM Minuman Berlabel Halal II**

UMKM minuman yang sudah berlabel halal yang dikelola oleh Bapak Triyanto selaku pemilik CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) yang memproduksi dibidang minuman dengan bahan dasar buah pariijotho khas Gunung Muria. Produk minuman CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) berupa sirup pariijotho dan teh pariijotho.

Berkaitan dengan faktor penghambat dalam mengurus labelisasi halal produk minuman dalam wawancara dengan Bapak Triyanto sebagai berikut:

Dalam mengurus labelisasi halal, Bapak Triyanto tidak ada kendala dan tidak mengeluarkan biaya sedikitpun untuk labelisasi halal karena mendapatkan fasilitas target UKM dari pemerintah.<sup>48</sup>

Mengenai faktor penghambat labelisasi produk halal dalam proses produksi berdasarkan penjelasan Bapak Tiyanto selaku pemilik usaha CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) yaitu:

Yang dilakukan dalam proses produksi tidak ada kendala, karena Bapak Triyanto mendapatkan fasilitas dari pemerintah sehingga dapat mengurus labelisasi halal secara gratis tanpa biaya. Bapak Triyanto juga menyatakan bahwa UMKM lain banyak yang belum berlabel halal karena berbagai alasan seperti karena kurangnya edukasi, jadi anggapan para pelaku usaha dalam mengurus labelisasi halal rumit dan sebagainya, akan tetapi yang dilakukan oleh Bapak Triyanto mudah dalam mengurusnya karena didampingi langsung oleh lembaga. Setelah mengisi data dan persyaratan siap baru diaudit dari MUI dan selama pengurusan dari pihak lembaga sangat ramah pelayanannya baik mengurus secara langsung maupun secara online.<sup>49</sup>

CV. Seleksi Alam Muria tidak mengalami kendala atau tidak ada faktor yang menghambat labelisasi produk halal dalam proses produksinya, SOP terkait kebijakan halal sudah diterapkan dengan baik dalam proses produksi mulai

---

<sup>48</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

<sup>49</sup> Triyanto, Wawancara oleh Peneliti, 21 Juli 2022, Wawancara 7, Transkrip.

dari Sumber Daya Manusia (SDM), fasilitas produksi, produk, bahan, dan prosedur tertulis sesuai kebijakan halal MUI. Akan tetapi Bapak Triyanto menyatakan bahwa terkait penghambat yang dialami oleh UMKM yang belum mencantumkan label halal dikarenakan kurangnya edukasi dari pemerintah tentang pentingnya label halal.

### C. Analisis Data Penelitian

#### 1. Analisis Labelisasi Produk Halal dalam Proses Produksi pada UMKM Makanan dan Minuman di Kabupaten Kudus

Labelisasi produk halal dalam proses produksi dalam menjalankan bisnis harus mengacu pada Sistem Jaminan Halal (SJH) yang ditetapkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Perusahaan atau pelaku usaha yang ingin mendapatkan sertifikasi halal produk untuk dicantumkan label halal pada produknya wajib memenuhi 11 persyaratan yang tercantum dalam *Halal Assurance System (HAS) 23000*.<sup>50</sup>

##### a. Kebijakan Halal

Merupakan sebuah komitmen dalam bentuk tertulis dengan tujuan untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dalam suatu perusahaan serta disebarakan kepada seluruh jajaran manajemen dan karyawan.<sup>51</sup> Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan terhadap 4 pelaku UMKM yang produknya sudah berlabel halal milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian), Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food), dan Bapak Triyanto (Alammu) telah menerapkan kebijakan halal yang ditetapkan dari LPPOM MUI seperti komitmen untuk menghasilkan produk, penggunaan bahan, dan peralatan produksi bebas dari hal-hal yang dapat menyebabkan haram secara tertulis. komitmen kebijakan halal yang tertulis tersebut juga ditempel pada dinding tempat produksi dan disampaikan kepada semua pihak manajemen dan karyawan yang bersangkutan dalam usaha.

---

<sup>50</sup> LPPOM MUI, Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000, dipublikasikan 1 Oktober 2021 pukul 14.47 WIB, diakses 28 Juli 2022 pukul 08.00 WIB, <https://halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>.

<sup>51</sup> Martini Dwi Pusparini dan Herman Setiaji, *Investigating Beyond The Label Of "Halalan-Thayyiban": The Halal Guarantee System in Local Restaurant*, 553.

b. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan atau sekelompok orang yang bertanggung jawab mengelola seluruh fungsi kegiatan manajemen dalam menghasilkan produk halal.<sup>52</sup> Berdasarkan wawancara penelitian dengan Ibu Iseu dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) menyatakan bahwa untuk tim manajemen halal atau organisasi halal biasanya diterapkan oleh perusahaan-perusahaan besar, minimal dari menengah ke atas dan biasanya untuk usaha mikro kecil belum menerapkan tim manajemen halal.<sup>53</sup> Dari 4 pelaku UMKM yang produknya sudah berlabel halal milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian), Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food), dan Bapak Triyanto (Alammu) dalam mengatur sistem organisasi halal sudah tertata rapi. Karena taraf pelaku usaha UMKM, maka manajemen puncak masih dikelola oleh pemilik usaha itu sendiri, terkait struktur organisasi halal dalam UMKM untuk menjamin dan menghasilkan produk halal merupakan tanggung jawab pelaku usaha dan semua karyawan sesuai dengan *job desk* masing-masing.

c. Pelatihan

Kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan *knowledge* (pengetahuan), *skill* (keterampilan) dan *attitude* (sikap) harus diterapkan dalam pelatihan untuk mencapai tingkat kompetensi dalam suatu bisnis.<sup>54</sup> Dalam suatu UMKM untuk melaksanakan pelatihan dilaksanakan dan disampaikan oleh pemilik usaha sendiri. Bapak Muslikhan (Roti Alvian) dalam memberikan pelatihan kepada karyawan pada saat membuat produk baru atau saat terjadi kendala dalam bekerja diberikan arahan sehingga karyawan tersebut dapat memproduksi sesuai dengan apa yang telah diajarkan dan memperbaiki dari evaluasi yang ada untuk menjadi lebih baik lagi. Begitu juga dengan Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food) dalam memberikan pelatihan kepada karyawan dalam bekerja, selain itu para pemilik usaha juga melakukan pelatihan-pelatihan dari luar

---

<sup>52</sup> Martini Dwi Pusparini dan Herman Setiaji, *Investigating Beyond The Label Of "Halalan-Thayyiban": The Halal Guarantee System in Local Restaurant*, 553-554.

<sup>53</sup> Iseu Lestari, Wawancara oleh Peneliti, 15 Juli 2022, Wawancara 9, Transkrip.

<sup>54</sup> LPPOM MUI, Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000, dipublikasikan 1 Oktober 2021 pukul 14.47 WIB, diakses 28 Juli 2022 pukul 08.00 WIB, <https://halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>

untuk menambah kompetensi dan wawasan dibidang bisnis sehingga bisnis yang dijalankan dapat semakin baik dan berkembang.

d. Bahan

- 1) Pada UMKM makanan milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian) yang memproduksi produk roti menggunakan bahan baku seperti tepung, gula, coklat, margarin, dan garam yang telah berlabel halal. Bahan baku buah pisang dan telur merupakan bahan baku alami yang tidak perlu adanya label halal atau bukti halal karena termasuk bahan tidak kritis. Bahan tambahan seperti pengembang dan pengawet yang digunakan juga sudah berlabel halal.
- 2) Pada UMKM makanan milik Ibu Dwi Marianingsih (Wi-May) yang memproduksi produk olahan labu kuning (waloh) menggunakan bahan baku yang utama adalah labu kuning dan merupakan bahan alami termasuk bahan tidak kritis yang tidak perlu adanya label halal pada bahan. Bahan baku lainnya yang digunakan seperti tepung, gula, dan garam sudah menggunakan bahan yang berlabel halal karena termasuk bahan yang kritis dan perlu adanya bukti kehalalannya. Bahan tambahan yang digunakan seperti penyedap, pengembang, dan lainnya juga sudah berlabel halal.
- 3) Pada UMKM minuman milik Ibu Rubiyanti (Uliq Food) yang memproduksi minuman dalam kemasan olahan dari labu jipang, buah nanas dan tanaman apotek hidup. Bahan baku yang digunakan yaitu bahan baku alami yang sifatnya bahan tidak kritis seperti sayur labu jipang, buah nanas dan tanaman apotek hidup serta air yang digunakann jadi tidak perlu adanya label halal dalam bahan, yang paling penting asal bahan dan kebersihan bahan itu sendiri terjamin. Bahan baku lain yang digunakan seperti gula pasir yang sudah berlabel halal serta bahan tambahan pewarna yang digunakan untuk campuran produk juga sudah berlabel halal.
- 4) Pada UMKM minuman milik Bapak Triyanto (CV. Seleksi Alam Muria) yang memproduksi olahan buah parijotho yang tumbuh subur di daerah Gunung Muria menjadi produk sirup parijotho dan teh parijotho. Bahan baku utama yang digunakan adalah buah parijotho yang merupakan bahan alami dari tumbuhan memiliki kandungan gizi baik untuk menambah nutrisi ibu hamil.

Jadi buah pariyotho termasuk bahan tidak kritis dan tidak perlu adanya label halal pada buah tersebut. Bahan baku lainnya seperti air yang digunakan berasal dari sumber mata air pegunungan muria yang terjamin kebersihannya. Bahan Gula yang digunakan juga sudah memiliki label halal sesuai dengan kebijakan halal.

e. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi merupakan peralatan yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk. Dari ke-empat UMKM yang dilakukan penelitian, berkaitan dengan fasilitas produksi mencakup bangunan ruang produksi yang sudah terpisah dengan ruang pribadi, mesin yang digunakan sesuai standard, posisi penataan dapur produksi yang sejalur, tempat pencucian dan pembersihan yang selalu terjaga kebersihannya, serta alat-alat pendukung produksi seperti kuas dan sikat yang tidak terbuat dari bulu karena asal bulu tersebut masih dipertanyakan terbuat dari apa yang diragukan kehalalannya.

f. Produk

Kriteria produk yang didaftarkan sertifikasi halal:

1) Nama Produk

- a) yang digunakan oleh UMKM Bapak Muslikhan yaitu Roti Alvian dan roti jenisnya seperti Roti Pisang Coklat, Roti Kelapa, Roti Donat, Roti Kembang, Roti Kasur dan Roti Telur.
- b) Nama produk yang digunakan oleh Ibu Dwi Marianingsih yaitu Wi-May (Singkatan dari nama Dwi dan Mayang), dengan jenis merk produknya yaitu Kembang Goyang Waloh, Stik Waloh dan Cipir Waloh.
- c) Nama Produk yang digunakan oleh Ibu Rubiyanti yaitu Mr. Jeje dengan jenis produknya yang bermerk Labu Jipang, Nenas-Ku, Salinas, Jarelang.
- d) Nama Produk yang digunakan oleh Bapak Triyanto yaitu Sirup Pariyotho dan Teh Pariyotho.

2) Karakteristik Produk

Karakteristik produk dari 4 UMKM makanan dan minuman yang digunakan untuk penelitian memiliki bau atau rasa yang manis dan gurih. Jadi tidak menjerumus kepada bau atau rasa yang mengarah pada produk haram.

3) Bentuk Produk

Bentuk produk dan kemasan makanan dari UMKM Roti Alvian dan Wi-May serta produk minuman dari UMKM Uliq Food dan CV. Seleksi Alam Muria memiliki bentuk yang sesuai dengan kriteria halal yang tidak menjerumus kepada bentuk menyerupai hal-hal yang haram atau vulgar.

g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Pelaku UMKM yang produknya sudah berlabel halal milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian), Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food), dan Bapak Triyanto (Alammu) dalam proses produksi sudah menerapkan dan membuat prosedur tertulis dalam aktivitas kritis seperti pembelian bahan, seleksi bahan baru, pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk.

h. Kemampuan Telusur

Prosedur tertulis yang dapat menjamin ketertelusuran produk yang telah disertifikasi berasal dari bahan yang sesuai kriteria dan disetujui oleh LPPOM MUI.<sup>55</sup> Berdasarkan observasi penelitian dari 4 UMKM makanan dan minuman yang telah bersertifikasi halal bahwa telah tercantum komposisi bahan, informasi nilai gizi produk, dan P-IRT sehingga kemampuan telusur yang terjamin.

i. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Pada 4 UMKM makanan dan minuman yang produknya sudah berlabel halal milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian), Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food), dan Bapak Triyanto (Alammu) dalam menangani kasus produk cacat, rusak atau tidak layak konsumsi, dari pelaku usaha tidak menjual produk tersebut untuk dikonsumsi.

j. Audit Internal

Dalam sistem audit internal, pada UMKM yang produknya sudah berlabel halal milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian), Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food), dan Bapak Triyanto (Alammu) melakukan

---

<sup>55</sup> LPPOM MUI, Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000, dipublikasikan 1 Oktober 2021 pukul 14.47 WIB, diakses 28 Juli 2022 pukul 08.00 WIB, <https://halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>

evaluasi pelaksanaan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang telah disesuaikan dengan Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI untuk menjaga kualitas produk halal. Audit internal di 4 UMKM tersebut dilakukan oleh pemilik usaha langsung. UMKM Bapak Muslikhan (Roti Alvian), Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food) melakukan evaluasi setiap satu bulan sekali. Sedangkan di CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) melaksanakan evaluasi satu bulan dua kali. Dimana hasil evaluasi tersebut nantinya akan dilaporkan kepada auditor halal dari LPPOM MUI yang akan mengecek setiap enam bulan sekali.

k. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen pada UMKM milik Bapak Muslikhan (Roti Alvian) dilaksanakan ketika ada kendala atau penambahan produk baru yang dipegang oleh pemilik sendiri. Pada UMKM Ibu Dwi (Berkah Mulia, Wi-May), Ibu Rubiyanti (Uliq Food) melaksanakan evaluasi setiap satu bulan sekali diakhir bulan yang juga dipegang kendali oleh pemiliknya sendiri. Sedangkan di CV. Seleksi Alam Muria (Alammu) melaksanakan evaluasi satu bulan dua kali. Dari pelaksanaan evaluasi dan briefing tersebut nantinya akan menemukan problem atau kekurangan yang terjadi selama bekerja, mulai dari proses produksi sampai pemasaran produk jadi nantinya akan ditindak lanjuti dengan mencari solusi untuk menyelesaikan masalah yang ada sehingga kualitas produk tetap terjaga kehalalannya.

Berdasarkan analisis diatas labelisasi produk halal dalam proses produksi pada UMKM makanan dan minuman di Kabupaten Kudus telah menjalankan usahanya dengan mengacu pada Sistem Jaminan Halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI yang tercantum dalam dokumen HAS 23000 memuat persyaratan labelisasi halal LPPOM MUI. Mulai dari proses produksi dengan penggunaan bahan baku, fasilitas produksi, SDM, produk, etika bisnis, pengaturan manajemen bisnis secara keseluruhan, prosedur tertulis, serta mekanisme perencanaan dan pelaksanaan dan evaluasi manajemen halal produk. Seluruh aspek sistem jaminan halal yang telah diterapkan dengan baik maka produk halal yang yang dihasilkan akan tetap terjaga dan terjamin kehalalannya.

## 2. Solusi dalam Mengatasi Faktor Penghambat Labelisasi Produk Halal dalam Proses Produksi pada UMKM Makanan dan Minuman di Kabupaten Kudus

Berdasarkan pembahasan sebelumnya diketahui bahwa para pelaku usaha memiliki latar belakang yang berbeda dalam pencantuman label halal pada produk UMKM. Proses pengajuan sertifikasi halal untuk dapat mencantumkan label halal pada produk berdasarkan ketentuan LPPOM MUI, pelaku usaha diwajibkan mengetahui dan memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan sistem jaminan halal serta dapat menerapkan, kemudian melengkapi dokumen yang digunakan untuk pengajuan sertifikasi halal.

Berdasarkan hasil wawancara penelitian dengan UMKM yang bergerak dibidang makanan dan minuman di kabupaten kudus diantaranya yaitu dengan Bapak Muslikhan pemilik usaha Roti Alvian menyatakan bahwa dalam proses pengurusan sertifikasi halal terbilang tidak terlalu rumit karena mendapatkan bantuan dan pelatihan dari pemerintah untuk sertifikasi halal jadi tidak mengeluarkan biaya, tanpa bantuan dari pemerintah biaya sertifikasi halal yang semestinya mahal dan persyaratan yang sangat banyak. Akan tetapi kendala yang dirasakan Bapak Muslikhan pada saat pengarahannya pengajuan sertifikasi halal melalui online via *zoom meeting* dan jaringan kurang stabil sehingga jaringan sering terputus dan memakan waktu lama. Bapak muslikhan juga menyatakan bahwa dalam mengurus sertifikasi halal memang banyak persyaratan, namun yang menjadi kendala pada alat produksi seperti kuas dari bulu yang harus diganti dengan yang berbahan silikon, kurangnya pemahaman para pelaku usaha tentang pentingnya labelisasi halal dan kemampuan menggunakan teknologi zaman sekarang. Begitu juga yang dinyatakan oleh Ibu Dwi Marianingsing pemilik produk Wi-May bahwa tidak ada kendala atau hambatan dalam mengurus sertifikasi halal, justru dalam mengurus sertifikasi halal dibantu dan didampingi dari pihak pemerintah, yang menjadi kendala hanya perasaan takut dan cemas ketika didatangi tim pemeriksa halal karena ada bahan baku yang sudah berlabel halal namun persediaannya habis.

Ibu Rubiyanti pemilik usaha Uliq Food dan Bapak Triyanto pemilik CV. Seleksi Alam Muria menyatakan bahwa tidak mengalami hambatan dalam mengurus dan menerapkan proses labelisasi halal dalam proses produksi, mereka berpendapat bahwa adanya hambatan yang dialami pelaku usaha

selama labelisasi halal dalam proses produksi karena kurangnya edukasi dan sosialisasi dari pemerintah atau lembaga terkait sertifikasi halal serta kurangnya kesadaran dan pengetahuan dari pelaku usaha sendiri berkaitan dengan pentingnya pencantuman labelisasi halal.

Melihat hasil penelitian yang telah dijelaskan diatas menurut peneliti faktor penghambat labelisasi produk halal dalam proses produksi pada UMKM makanan dan minuman di Kabupaten Kudus yaitu:

a. Pola pikir (*Mindset*)

Pola pikir (*Mindset*) merupakan sekelompok keyakinan yang membangun cara berpikir dalam memahami dirimu sendiri dan dunia yang nantinya akan berpengaruh pada kehidupan.<sup>56</sup> Pola pikir pelaku usaha terhadap pentingnya labelisasi halal pada produk masih sangat minim terutama pada sektor UMKM makanan dan minuman yang ada di Kabupaten Kudus. Seperti anggapan bahwa mereka berpikir bahwa produk yang mereka buat sudah dapat terjamin kehalalannya dari mereka sendiri tanpa harus mengajukan sertifikasi halal produk mereka. Selain itu, para pelaku UMKM tidak mau atau menganggap sulit untuk mengajukan proses sertifikasi halal guna mendapatkan izin pencantuman labelisasi halal pada produk.

Labelisasi halal pada produk memiliki peran yang sangat penting karena labelisasi halal pada produk memiliki beberapa tujuan yaitu:

- 1) Menjamin keamanan produk yang dikonsumsi.
- 2) Memiliki *Unique Selling Point* (Titik penjualan yang unik) dan *Unique Selling Proposition* (Proposisi penjualan yang unik).
- 3) Memberikan ketenteraman batin bagi masyarakat.
- 4) Memberikan keunggulan komparatif.
- 5) Memberikan perlindungan terhadap produk dalam negeri dari persaingan global.
- 6) Menghadirkan sistem dokumentasi dan administrasi perusahaan yang lebih baik.

---

<sup>56</sup> Nandy, Gramedia Blog, Pola Pikir: Mengembangkan Cara Berpikir Cerdas dan Kreatif, dipublikasikan 27 Juli 2022, diakses 28 Juli 2022 pukul 16.45 WIB, <https://www.gramedia.com/best-seller/pola-pikir/>

- 7) Menjadi tiket untuk mendapatkan akses pasar global.<sup>57</sup>
- b. Kurangnya sosialisasi dan edukasi kepada pelaku usaha
- Adanya anggapan dari pelaku usaha terkait besarnya biaya pengurusan mulai dari pendaftaran sampai keluarnya label halal, pelaku usaha yang tidak tahu adanya sertifikasi halal dan pentingnya labelisasi halal, serta anggapan pelaku usaha bahwa untuk mengurus sertifikasi halal untuk dapat mencantumkan label halal persyaratan yang sangat rumit dan membutuhkan waktu lama untuk mendapatkan sertifikat halal. Sosialisasi yang dilakukan oleh pemerintah terkait adanya sertifikasi halal juga kurang tersebar luas kepada masyarakat seperti melalui media sosial atau media penyiaran lainnya. Hal tersebut dapat terjadi akibat dari kurangnya sosialisasi oleh LPPOM MUI kepada pelaku usaha yang menjadi faktor penghambat dalam pencantuman labelisasi halal.

Berdasarkan adanya faktor penghambat labelisasi produk halal dalam proses produksi pada UMKM makanan dan minuman di Kabupaten Kudus merupakan suatu permasalahan yang perlu diatasi untuk meminimalisir permasalahan yang ada dengan solusi yang tepat sebagai berikut:

- a. Membuka pola pikir pelaku usaha dan masyarakat akan pentingnya label halal produk yang dikonsumsi
- Melalui aksi gerakan masyarakat dalam bidang dakwah kajian Islami atau majelis taklim oleh tokoh masyarakat yang membahas tentang makanan dan minuman halal, pentingnya beretika dalam berdagang atau kajian lain berkaitan dengan kehalalan. Dengan adanya hal tersebut mampu membuka pola pikir dan kesadaran masyarakat terutama para pelaku usaha dan konsumen.
- b. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan teknologi
- Meningkatkan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dilakukan melalui pelatihan pengurusan sertifikasi halal yang diselenggarakan oleh lembaga terkait secara berkelanjutan, selain itu di bidang penelitian dan pengembangan produk halal dapat menjadi suatu program untuk pemecahan masalah kehalalan. Pelatihan tersebut dilakukan karena mengikuti

---

<sup>57</sup> Warto dan Syamsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia," *Jurnal of Islamic Economics and Banking*, vol. 2, no. 1 (2020): 104-106.

perkembangan zaman yang semakin canggih adanya penggunaan teknologi.

Berdasarkan hasil wawancara penelitian kepada pelaku UMKM makanan dan minuman di Kabupaten Kudus menyatakan bahwa saat ini proses pengajuan sertifikasi halal untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal melalui online via *zoom meeting*, hal tersebut membuat para pelaku UMKM yang gagap teknologi (gaptek) mengalami kesulitan dalam prosesnya. Oleh karena itu perlu adanya peningkatan ilmu pengetahuan dan teknologi melalui pelatihan yang diikuti terutama oleh para pelaku usaha.

c. Memperkuat peran komunitas halal

Pelaku usaha sudah banyak yang membentuk komunitas halal yang mana di dalam komunitas tersebut harus ada yang menjadi penggerak untuk para pelaku usaha mengajukan sertifikasi halal pada produknya sehingga mampu mengembangkan industri produk halal terutama pelaku UMKM yang ada di Kabupaten Kudus.

d. Memperluas sosialisasi dan pendampingan labelisasi halal oleh lembaga dan pemerintah

Peran pemerintah kepada pelaku usaha sangat penting berkaitan dengan proses pengajuan labelisasi halal. Selain harus melakukan sosialisasi secara berkelanjutan juga harus ada pendampingan kepada pelaku UMKM yang akan mengajukan labelisasi halal. Upaya lembaga dan pemerintah dalam memperluas sosialisasi dapat dilakukan dengan terjun langsung dalam pertemuan antara lembaga dan pelaku usaha atau secara online dengan memanfaatkan teknologi sekarang.

Hasil wawancara penelitian dengan Ibu Iseu selaku kepala LPH IAIN Kudus menjelaskan terkait pengarahan yang dilakukan tentang proses labelisasi halal sesuai dengan LPPOM MUI yaitu lembaga pendamping seperti LPH mengadakan sosialisasi dengan cara mengundang atau dengan mengajak dialog para pelaku usaha melakukan sharing dan diskusi berkaitan dengan prosedur pengajuan sertifikasi halal termasuk didalamnya syarat-syarat pengajuan, terkait SOP yang harus dijalankan oleh pelaku usaha. Forum untuk sosialisasinya bisa secara langsung diundang, dialog langsung atau bisa juga dibuatkan suatu forum online yang mana isinya itu pelaku usaha dan juga mitra-mitra dampingan, dapat juga dari LPH dan juga dari lembaga pendamping.

Biasanya setelah dilakukan sosialisasi kemudian mitra pendamping ada yang berminat untuk mengajukan sertifikasi halal atau misalkan pelaku usaha yang berminat untuk mengajukan sertifikasi halal, selanjutnya baik dari LPH atau lembaga pendamping akan mengirimkan auditor halal.

Berdasarkan penjelasan diatas peran lembaga dan pemerintah dalam melakukan sosialisasi dan pendampingan dalam proses labelisasi halal produk dapat ditingkatkan lagi agar pelaku usaha khususnya UMKM dapat disadarkan akan pentingnya labelisasi halal bagi kinerja dan kualitas produk dalam bisnis serta dapat memberi kepercayaan kepada konsumen terhadap kualitas jaminan produk halal.

