



Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Sertifikasi Halal : Studi Kasus Rumah Makan Padang Takana Medan

Zainarti^{1*}, Angger Gumilang Sugiarto², Al Ramzy³

^{1,2,3} Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

zainartimm60@gmail.com^{1*}, anggergumilang04@gmail.com², alramzy954@gmail.com

Korespondensi penulis: zainartimm60@gmail.com

Abstract: Halal certification is a strategic element in ensuring the quality of food products and building the trust of Muslim consumers. This study aims to examine the level of understanding of business actors regarding halal certification through a case study at the Padang Takana Restaurant in Medan City. Using a qualitative approach through observation and in-depth interviews, the results of the study indicate that there are still many MSME actors who do not fully understand the importance of halal certification, both in terms of law and its economic value. The obstacles faced include limited information, low digital literacy, and administrative procedures that are considered complicated. This study emphasizes the importance of government intervention in the form of education and assistance so that business actors can more easily access the halal certification process efficiently and affordably.

Keywords: Business Actors, Government Policy, Halal Certification, MSMEs

Abstrak: Sertifikasi halal merupakan elemen strategis dalam menjamin kualitas produk makanan serta membangun kepercayaan konsumen muslim. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal melalui studi kasus pada Rumah Makan Padang Takana di Kota Medan. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif melalui observasi dan wawancara mendalam, hasil penelitian menunjukkan bahwa masih banyak pelaku UMKM yang belum memahami secara menyeluruh pentingnya sertifikasi halal, baik dari sisi hukum maupun nilai ekonomisnya. Hambatan yang dihadapi antara lain keterbatasan informasi, rendahnya literasi digital, hingga prosedur administrasi yang dianggap rumit. Penelitian ini menegaskan pentingnya intervensi pemerintah dalam bentuk edukasi dan pendampingan agar pelaku usaha dapat lebih mudah mengakses proses sertifikasi halal secara efisien dan terjangkau.

Kata Kunci: Pelaku Usaha, Kebijakan Pemerintah, Sertifikasi Halal, UMKM

1. PENDAHULUAN

Pertumbuhan industri kuliner di Indonesia mengalami peningkatan yang pesat seiring meningkatnya permintaan masyarakat terhadap produk makanan yang tidak hanya lezat dan praktis, tetapi juga memenuhi standar kehalalan secara formal. Dalam konteks masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim, kebutuhan akan makanan halal bukan hanya menjadi preferensi religius, tetapi juga bertransformasi menjadi tolok ukur kualitas dan profesionalisme usaha kuliner. Sertifikasi halal menjadi elemen penting dalam menjamin kepercayaan konsumen muslim sekaligus menjadi indikator komitmen pelaku usaha terhadap kualitas produk yang sesuai syariat. Hal ini menjadikan sertifikasi halal sebagai bagian integral dari strategi bisnis, terutama dalam meningkatkan daya saing di tengah ketatnya industri makanan dan minuman (Habibie, 2023). Sertifikasi halal menjadi jaminan kepercayaan bagi konsumen muslim serta standar penting dalam menunjang profesionalisme pelaku usaha di sektor kuliner, terutama di wilayah mayoritas muslim seperti Indonesia (Nazar, 2019).

Received: April 13, 2025; Revised: Mei 18, 2025; Accepted: Juni 23, 2025; Online Available: Juni 26, 2025

Sertifikasi halal di Indonesia telah memiliki dasar hukum yang kuat, yakni melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan seluruh produk makanan dan minuman yang beredar memiliki sertifikat halal resmi dari lembaga berwenang. Meski demikian, pelaksanaan regulasi ini masih menghadapi tantangan di tingkat pelaku usaha, terutama pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Meskipun begitu, masih banyak pelaku usaha kuliner, khususnya rumah makan tradisional seperti Rumah Makan Padang, yang belum memahami pentingnya sertifikasi halal secara menyeluruh. Banyak dari mereka merasa bahwa identitas masakan Minangkabau yang kuat dengan nuansa keislaman sudah cukup untuk menunjukkan kehalalan produknya tanpa perlu melalui proses sertifikasi formal. (Putri & Yuliarti, 2024).

Rendahnya kesadaran pelaku usaha terhadap regulasi ini juga dipengaruhi oleh anggapan bahwa produk yang dijual di tengah masyarakat mayoritas muslim pasti halal. Di Kota Medan, hal serupa juga terjadi. Data menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil rumah makan yang mengajukan sertifikasi halal, dan salah satu kendalanya adalah kesulitan dalam prosedur administrasi seperti pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB), izin PIRT, serta keterbatasan pemahaman teknologi digital. Situasi ini menunjukkan pentingnya edukasi dan pendampingan dari lembaga terkait agar pelaku usaha dapat lebih memahami manfaat dan proses sertifikasi halal secara utuh (Lubis et al., 2023).

Namun demikian, pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal tidak bisa dilepaskan dari pengaruh faktor struktural dan sosio-kultural yang membentuk cara pandang mereka terhadap kebijakan tersebut. Tantangan-tantangan seperti keterbatasan informasi, rendahnya literasi digital, minimnya sosialisasi, serta persepsi keliru bahwa sertifikasi halal hanya ditujukan untuk perusahaan besar masih banyak ditemukan di lapangan. Selain itu, belum optimalnya koordinasi antar lembaga, keterbatasan auditor halal, serta prosedur yang dianggap kompleks dan mahal turut menghambat implementasi program ini.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal melalui studi kasus pada Rumah Makan Padang Takana di Kota Medan. Fokus utama dalam kajian ini adalah mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kesadaran, persepsi, serta hambatan yang dihadapi pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal. Melalui pendekatan kualitatif, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan masukan bagi pemerintah dan pemangku kepentingan dalam merancang strategi yang lebih efektif guna mendorong pelaku UMKM kuliner memperoleh sertifikasi halal dan meningkatkan daya saing usaha mereka di pasar yang semakin selektif (Habibie, 2023).

2. TINJAUAN PUSTAKA

Defenisi dan Dasar Hukum Makanan Halal

Secara bahasa, kata *halal* berarti sesuatu yang diperbolehkan atau tidak terikat oleh larangan. Secara istilah, makanan halal adalah segala jenis makanan dan minuman yang diizinkan dalam syariat Islam yang tidak termasuk dalam kategori yang dilarang seperti najis, berbahaya, atau haram menurut Al-Qur'an dan hadits. Makanan halal juga harus bersifat *thayyib*, yakni baik, sehat, bergizi, dan tidak membahayakan tubuh(Rumnah et al., 2022). Makanan halal adalah segala jenis makanan yang dibolehkan menurut ketentuan syariat Islam, dikenal sebagai *halalan thayyiban*, yakni halal dan juga baik. Artinya, setiap makanan yang halal pasti baik, tetapi belum tentu semua yang baik menurut pandangan umum dianggap halal secara syariat. Oleh karena itu, umat Islam dianjurkan untuk senantiasa memilih dan mengonsumsi makanan yang kehalalannya terjamin guna menghindari yang haram (Nashirun, 2020).

Dasar hukum utama untuk produk makanan halal di Indonesia adalah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU No. 33/2014). UU ini mengatur bahwa seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, termasuk produk makanan dan minuman (UU No. 33/2014). Sedangkan di dalam Alqur'an ada beberapa ayat yang menjelaskan tentang pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal lagi baik.

Q.S Al-Baqarah 168

يَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوطَ السَّيِّطِنَ إِنَّهُ لَكُمْ عَذُونٌ مُّبِينٌ

Artinya: Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.

Menurut tafsir Al-Misbah karya M. Quraish Shihab, perintah untuk mengonsumsi makanan halal dalam ayat tersebut ditujukan kepada seluruh manusia, baik yang beriman maupun tidak. Namun, tidak semua makanan yang halal otomatis tergolong *thayyib* (baik), karena penilaian terhadap makanan yang baik bisa berbeda-beda tergantung kondisi individu. Contohnya, seseorang dengan tekanan darah tinggi sebaiknya menghindari daging kambing meskipun halal, karena bisa membahayakan kesehatannya yang berbeda dengan orang yang tekanan darahnya normal.

Hal ini menegaskan bahwa *thayyib* berarti makanan yang tidak menimbulkan mudarat bagi tubuh atau pikiran. Ibnu Katsir menjelaskan bahwa makanan halal adalah

yang tidak diharamkan oleh syariat, baik karena zatnya (seperti babi dan bangkai), maupun karena cara memperolehnya yang tidak sah (misalnya tanpa izin). Namun, sekali lagi, tidak semua makanan yang halal berarti aman atau baik untuk semua orang. Karena itu, Islam menekankan pentingnya memilih makanan yang *halal* sekaligus *thayyib* (Fitriani, 2022).

Al Ma'idah ayat 88

مُؤْمِنُونَ بِهِ أَنْتُمُ الَّذِيَ اللَّهُ وَأَنْتُمْ طَيِّبُونَ حَلَالٌ اللَّهُ رَزْقُكُمْ مِمَّا وَكُلُوا

Artinya: Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman.

Dalam *Tafsir Al-Misbah*, Quraish Shihab menjelaskan bahwa ayat ini merupakan lanjutan dari pembahasan Allah tentang makanan halal dan haram. Seruan ini ditujukan kepada orang-orang beriman agar mereka bersyukur atas rezeki yang telah diberikan dengan cara memanfaatkannya secara benar. Kata "ḥalāl ṭayyibān" berarti bahwa tidak cukup hanya halal secara hukum syariat, tetapi juga harus *thayyib* (baik) yakni bersih, sehat, bergizi, dan tidak membahayakan. Halal adalah dimensi hukum, sedangkan *thayyib* adalah dimensi kualitas dan kemanfaatan. Allah memerintahkan untuk bertakwa setelah menyuruh makan, karena cara mendapatkan dan mengonsumsi makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas iman dan ibadah seseorang.

Ibnu Katsir menyatakan bahwa ayat ini mengandung perintah untuk bersyukur atas nikmat yang diberikan Allah, salah satunya berupa makanan yang halal dan baik. Halal mencakup aspek hukum (tidak haram secara zat atau cara memperolehnya), sedangkan *thayyib* berarti tidak kotor, menjijikkan, atau membahayakan tubuh dan jiwa.

Kemudian perintah untuk bertakwa di akhir ayat menunjukkan bahwa meskipun makanan itu halal dan baik, seseorang tetap harus mengontrol diri dan menjauhi segala sesuatu yang bisa merusak hubungannya dengan Allah, termasuk sikap berlebihan atau lalai terhadap etika makan.

Syarat Ketentuan dan Kriteria Makanan Halal

Dalam Islam, makanan halal tidak hanya diartikan sebagai makanan yang diperbolehkan, tetapi juga harus bersih, aman, dan tidak membahayakan jasmani maupun rohani. Hal ini ditegaskan dalam banyak ayat Al-Qur'an dan Hadis sebagai bentuk kepatuhan syariat dan perlindungan terhadap umat Islam.

Adapun syarat Makanan Halal (berdasarkan ayat-ayat ahkam) yaitu:

- a. Tidak membahayakan (mudharat).

- b. Suci dari Najis.
- c. Disembelih sesuai syariat (untuk hewan).
- d. Pengecualian dua bangkai dan dua darah.

Ketentuan Tambahan Makanan Halal:

- a. Makanan tidak boleh mengandung bahan dari babi atau turunannya.
- b. Bahan hewani harus berasal dari hewan halal dan disembelih sesuai aturan Islam.
- c. Tidak tercampur dengan barang najis seperti darah, bangkai, atau kotoran.
- d. Proses produksi harus terpisah dari bahan atau peralatan yang pernah digunakan untuk makanan haram. Jika pernah digunakan, maka harus disucikan sesuai syariat.
- e. Tempat penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajiannya juga harus bersih dan tidak tercemar oleh bahan haram.

Karakteristik Produk Makanan Halal

Produk halal memiliki ciri:

- a. Sifat bahan: berasal dari bahan halal dan tidak berbahaya.
- b. Asal usul bahan: diketahui secara jelas, bukan dari hewan haram atau proses tercemar.
- c. Cara pengolahan: sesuai syariat, bersih, dan tidak tercampur najis.
- d. Kepastian hukum: idealnya disertai sertifikasi halal dari lembaga berwenang (seperti MUI/LPPOM) (Maskur, 2023).

Sertifikasi halal dan regulasi halal di Indonesia

Sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi pasar yang sangat besar untuk produk halal. Kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi produk yang sesuai dengan syariat Islam terus meningkat, khususnya dalam sektor makanan, minuman, dan barang konsumsi lainnya. Dalam konteks ini, sertifikasi halal menjadi elemen penting untuk menjamin bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat benar-benar bebas dari unsur haram. Sertifikasi tersebut juga menjadi alat untuk membangun kepercayaan konsumen Muslim terhadap kualitas dan kehalalan produk yang ditawarkan.

Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kehalalan produk, tetapi juga menjadi syarat strategis untuk meningkatkan daya saing usaha, khususnya bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Dengan memiliki sertifikat halal, pelaku usaha bisa memperluas pasar hingga ke skala nasional dan internasional. Di Indonesia, proses sertifikasi ini dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

(BPJPH) yang bekerja sama dengan LPPOM MUI untuk memastikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal sudah sesuai dengan ketentuan syariat (Nazar, 2019).

Meskipun urgensinya sangat tinggi, penerapan sertifikasi halal di kalangan UMKM masih menghadapi sejumlah hambatan. Rendahnya tingkat pemahaman pelaku UMKM tentang prosedur, manfaat, serta persyaratan sertifikasi menjadi salah satu kendala utama. Banyak pelaku usaha yang belum menyadari bahwa sertifikasi halal bukan hanya tuntutan agama, tetapi juga dapat meningkatkan nilai tambah dan kepercayaan pasar terhadap produk mereka. Oleh karena itu, dibutuhkan sosialisasi dan pendampingan aktif dari pemerintah agar UMKM bisa lebih mudah mengakses proses sertifikasi ini.

Sertifikasi halal memberikan berbagai manfaat, tidak hanya bagi pelaku usaha, tetapi juga bagi konsumen dan negara. Konsumen mendapatkan ketenangan batin karena yakin bahwa produk yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip keislaman. Bagi produsen, sertifikat halal meningkatkan citra dan nilai jual produk, serta membuka akses ke pasar global, terutama negara-negara mayoritas Muslim. Sedangkan dari sisi pemerintah, penguatan sistem sertifikasi halal membantu menjaga kepercayaan publik serta mendukung pertumbuhan industri halal sebagai bagian dari ekonomi nasional yang inklusif dan berkelanjutan (Aisyah et al., 2023).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode kajian pustaka (library research). Penelitian kualitatif adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena sosial atau budaya secara mendalam melalui pengumpulan dan analisis data non-numerik, seperti wawancara, observasi, dokumentasi, dan kajian literatur. Penelitian ini fokus pada makna, pemahaman, dan interpretasi terhadap suatu peristiwa, perilaku, atau pandangan dari perspektif subjek yang diteliti (Abdul Mukhyi, 2023)

Pendekatan ini dipilih untuk mendalami pemahaman konseptual tentang makanan dan minuman halal dalam Islam, serta untuk mengeksplorasi alasan rendahnya kesadaran masyarakat Muslim terhadap pentingnya sertifikasi halal. Sumber data yang digunakan terdiri dari data primer (Al-Qur'an dan hadis) dan data sekunder (buku, jurnal ilmiah, dan referensi lain yang relevan). Untuk memperoleh informasi yang mendalam, peneliti melakukan tiga tahap pengumpulan data, yakni: observasi langsung ke lokasi penelitian, wawancara sama penjual, serta kajian terhadap sumber literatur Islami. Wawancara dilakukan pada 18 Juni 2022, dengan pertanyaan seputar alasan memilih makanan dan minuman serta pemahaman mereka terhadap label halal.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Sertifikasi Halal

Tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal sangat berpengaruh dalam penerapan sistem jaminan produk halal. Banyak pelaku usaha di Indonesia, khususnya sektor UMKM, belum sepenuhnya memahami prosedur, manfaat, serta urgensi dari sertifikasi halal. Sebagian besar masih menganggap bahwa label halal hanya sekadar formalitas untuk menarik konsumen muslim, bukan sebagai bagian dari tanggung jawab etika dan hukum. Padahal, sertifikasi halal mencakup verifikasi menyeluruh terhadap bahan baku, proses produksi, hingga distribusi, yang harus sesuai dengan ketentuan syariah.

Minimnya pemahaman ini diperparah oleh kurangnya sosialisasi dan pendampingan dari lembaga terkait, seperti BPJPH dan LPPOM MUI, terutama di daerah terpencil. Akibatnya, banyak pelaku usaha merasa proses sertifikasi halal rumit, mahal, dan memakan waktu lama. Kondisi ini membuat sebagian pengusaha enggan mengajukan sertifikasi meskipun produk mereka sebenarnya dapat memenuhi syarat halal. Dengan kata lain, tantangan utama bukan pada niat pelaku usaha, tetapi lebih pada keterbatasan informasi dan akses terhadap proses sertifikasi.

Kurangnya pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal juga berdampak pada ketidaksiapan mereka dalam menyiapkan dokumen dan bukti pendukung sesuai standar halal. Banyak pelaku usaha tidak menyadari bahwa penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) justru membantu mereka dalam meningkatkan efisiensi, keamanan produk, dan tata kelola usaha. Padahal, sertifikasi halal bukan hanya memberikan ketenangan bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan citra usaha dan memperluas peluang pasar, termasuk ke pasar internasional (Warto & Samsuri, 2020).

Wawancara dengan pemilik rumah makan Minang "Takana" di Medan mengungkapkan bahwa pemahaman pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal masih terbatas. Pemilik usaha beranggapan bahwa sertifikasi halal lebih ditujukan bagi restoran kelas menengah ke atas, sedangkan untuk usaha mikro seperti mereka tidak dianggap wajib. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan informasi mengenai regulasi sertifikasi halal yang sebenarnya berlaku untuk seluruh pelaku usaha makanan, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Di sisi lain, pelaku usaha menyadari bahwa sertifikasi halal memiliki manfaat strategis, terutama dalam meningkatkan kepercayaan pelanggan muslim yang menjadi mayoritas konsumen. Mereka percaya bahwa jika rumah makan bersertifikat halal, maka

kepercayaan konsumen akan meningkat, begitu juga dengan daya saing usaha. Oleh karena itu, pelaku usaha berharap pemerintah dapat memberikan pendampingan serta menyederhanakan proses dan biaya sertifikasi, khususnya bagi pelaku UMKM yang masih minim informasi dan akses.

Oleh karena itu, peningkatan literasi halal di kalangan pelaku usaha menjadi keharusan. Pemerintah, bersama lembaga sertifikasi dan asosiasi industri, perlu lebih proaktif dalam memberikan edukasi, pelatihan, dan pendampingan teknis. Pemahaman yang baik tentang sertifikasi halal akan menumbuhkan kesadaran bahwa halal adalah aspek fundamental dalam menjamin kualitas produk serta sebagai instrumen penting dalam meraih kepercayaan pasar muslim domestik maupun global.

Faktor-faktor penghambat sertifikasi halal bagi pelaku usaha

Salah satu kendala utama dalam penerapan sertifikasi halal di kalangan UMKM adalah rendahnya literasi dan kesadaran para pelaku usaha mengenai pentingnya produk halal. Banyak pengusaha kecil belum memahami secara menyeluruh prosedur, manfaat, maupun kewajiban hukum terkait sertifikasi halal. Minimnya edukasi dan sosialisasi dari pihak berwenang menyebabkan pelaku usaha beranggapan bahwa sertifikasi halal hanya penting bagi perusahaan besar. Padahal, sesuai amanat Undang-Undang No. 33 Tahun 2014, semua produk yang beredar wajib bersertifikasi halal.

Keterbatasan sumber daya juga menjadi faktor penghambat signifikan. Banyak UMKM mengalami kesulitan dalam memenuhi persyaratan administratif karena keterbatasan SDM, modal usaha, dan fasilitas pendukung seperti akses teknologi digital dan laboratorium pengujian. Proses pengajuan yang berbasis sistem online (SiHalal) menyulitkan pelaku UMKM yang tidak terbiasa dengan teknologi. Di sisi lain, jumlah auditor halal yang terbatas serta belum optimalnya koordinasi antar lembaga pengurus sertifikasi juga memperlambat proses penerbitan sertifikat.

Hambatan lain muncul dari sisi struktural dan regulasi. Prosedur sertifikasi halal masih dianggap rumit dan berbelit, ditambah dengan persepsi bahwa proses ini mahal dan memberatkan, terutama bagi UMKM dengan modal terbatas. Selain itu, belum adanya standar halal yang disepakati secara global turut menjadi kendala bagi pelaku usaha yang ingin memperluas pasar ke luar negeri. Kombinasi dari berbagai faktor ini membuat tingkat partisipasi UMKM dalam program sertifikasi halal masih rendah, sehingga diperlukan peran aktif pemerintah dalam penyederhanaan proses, subsidi biaya, serta pendampingan intensif (Khairawati et al., 2025).

Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada pemilik rumah makan padang padang Takana , mengatakan bahwa keterbatasan informasi juga menjadi hambatan utama dalam pengurusan sertifikasi halal. Pemilik usaha mengaku belum pernah mengurus sertifikasi karena tidak tahu prosedur dan lembaga mana yang harus dihubungi. Selain itu, belum adanya sosialisasi dari pemerintah atau lembaga terkait menyebabkan pelaku usaha merasa sertifikasi halal tidak terlalu mendesak. Walaupun diakui bahwa sertifikasi dapat menambah kepercayaan konsumen dan meningkatkan kualitas manajemen produksi, proses administrasi dan potensi biaya membuat mereka ragu untuk memulai.

Peran Pemerintah dan Lembaga terkait Sertifikasi halal bagi pelaku usaha

Pemerintah memiliki tanggung jawab penting dalam menjamin bahwa produk pangan yang beredar di masyarakat, khususnya bagi umat Islam, telah memenuhi standar kehalalan. Kehalalan produk bukan hanya persoalan agama, tetapi juga menyangkut hak konsumen atas informasi yang benar. Oleh karena itu, negara hadir untuk memastikan bahwa pelaku usaha mencantumkan sertifikasi halal dalam setiap produk yang dipasarkan, baik produk dalam negeri maupun impor. Hal ini menjadi bentuk perlindungan terhadap konsumen muslim sekaligus jaminan hukum atas keamanan konsumsi.

Dalam menjalankan peran tersebut, pemerintah membentuk lembaga khusus yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang memiliki kewenangan luas. BPJPH bertugas merumuskan kebijakan, menetapkan standar dan prosedur, hingga menerbitkan dan mencabut sertifikat serta label halal. Tidak hanya itu, BPJPH juga berperan dalam edukasi, akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), serta pengawasan dan pembinaan terhadap auditor halal. Dengan tugas yang kompleks ini, BPJPH menjadi ujung tombak penyelenggaraan sistem jaminan halal di Indonesia.

Selain membentuk lembaga teknis, pemerintah juga telah mengatur regulasi untuk mendukung pelaksanaan sertifikasi halal, seperti melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Cipta Kerja. Melalui kebijakan ini, pelaku usaha, terutama UMKM, mendapatkan kemudahan seperti pembebasan biaya sertifikasi dan percepatan proses perizinan. Pemerintah juga mendorong kolaborasi antar-lembaga, baik di dalam maupun luar negeri, guna menciptakan ekosistem halal yang kuat. Ini menunjukkan keseriusan pemerintah dalam memfasilitasi pelaku usaha agar dapat bersaing di pasar halal global.

Namun demikian, tantangan tetap ada. Pengawasan terhadap pelaksanaan sertifikasi halal harus ditingkatkan agar tidak sekadar menjadi formalitas administratif. Pemerintah

perlu memastikan bahwa setiap proses sertifikasi benar-benar memperhatikan aspek keagamaan, bukan hanya mengejar keuntungan ekonomi. Oleh karena itu, kolaborasi antara pemerintah, lembaga sertifikasi, pelaku usaha, dan masyarakat sangat diperlukan untuk mewujudkan sistem sertifikasi halal yang kredibel, transparan, dan berpihak pada perlindungan konsumen (Angriyani & Gultom, 2021).

5. KESIMPULAN

Tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih rendah, terutama pada sektor UMKM kuliner yang mengandalkan warisan budaya sebagai dasar asumsi kehalalan produk. Banyak dari mereka belum menyadari bahwa identitas keislaman tidak mengantikan kewajiban sertifikasi formal. Faktor utama penghambat sertifikasi halal meliputi minimnya informasi, keterbatasan literasi digital, anggapan bahwa prosesnya mahal dan rumit, serta ketidaktahuan terhadap prosedur administratif yang dibutuhkan. Hal ini menunjukkan perlunya pendekatan yang lebih inklusif dari sisi regulasi dan pendampingan. Peran pemerintah dan lembaga terkait sangat penting dalam menciptakan sistem sertifikasi halal yang mudah diakses dan terstandarisasi. Upaya seperti penyederhanaan proses, penyuluhan yang menyasar UMKM, serta peningkatan jumlah auditor halal perlu dioptimalkan agar sertifikasi halal tidak hanya menjadi kewajiban hukum, tetapi juga peluang strategis dalam membangun keunggulan usaha yang kompetitif dan berintegritas.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Mukhyi, M. (2023). *Metodologi penelitian: Panduan praktis penelitian yang efektif* (1st ed.).
- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Nur Azizah, N. A., & Marlina, L. (2023). Analisis pemahaman sertifikasi halal pada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). *Lab*, 7(02), 107–121. <https://doi.org/10.33507/lab.v7i02.1746>
- Angriyani, A. M., & Gultom, E. (2021). Peran negara dalam memberikan perlindungan pada konsumen atas penggunaan produk pangan tidak berlabel halal berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. *Jurnal Hukum Malahayati*, 2(1), 15–26. <https://doi.org/10.33024/jhm.v2i1.4112>
- Fitriani. (2022). Konsep makanan *halalan thayyiban* dalam QS. Al-Baqarah: 168 perspektif Quraish Shihab dan ilmu kesehatan. *Nihaiyyat: Journal of Islamic Interdisciplinary Studies*, 1(1), 73.

- Habibie, M. H. (2023). Pelaksanaan sertifikasi halal terhadap usaha mikro kecil menengah (UMKM) di Kota Padang. *Ekonomi Islam*, 14(2), 222–245. <https://doi.org/10.22236/jei.v14i2.9266>
- Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, W., & Yusanto, I. (2025). Kendala sertifikasi halal pada UMKM di Indonesia: Sebuah kajian literatur. *Halal Journal Indonesia*, 5.
- Lubis, F. M., Kamal Rokan, M., & Dharma, B. (2023). Faktor-faktor yang mempengaruhi minat pelaku usaha kuliner dalam menggunakan sertifikasi halal: Studi kasus rumah makan di Kota Medan. *Jurnal Ilmu Manajemen, Bisnis dan Ekonomi (JIMBE)*, 1(3), 233–240. <https://malaqbipublisher.com/index.php/JIMBE/article/view/93>
- Maskur. (2023). Analisis karakteristik produk halal pada makanan dalam perspektif ayat ahkam. *Journal of Islamic Economics and Business Studies*, 6(1), 11–23.
- Nashirun. (2020). Makanan halal dan haram dalam perspektif Al-Qur'an. *Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah*, 3(2), 1–15.
- Nazar, J. (2019). Penerapan labelisasi halal pada rumah makan dan restoran di Kota Padang dalam pengembangan pariwisata. *Pagaruyuang Law Journal*, 3(1), 86–105. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/pagaruyuang>
- Putri, F. J., & Yuliarti, Y. (2024). Implementasi kebijakan jaminan produk halal pada rumah makan dan restoran dalam mendukung wisata halal di Kota Padang. *Jurnal Administrasi Pemerintahan Desa*, 6(1), 11. <https://doi.org/10.47134/villages.v6i1.171>
- Rumnah, Hamidah, & Marsiah. (2022). Food and drinks that are good and halal according to Islam. *Cendekia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 2(3), 223–231. <https://jurnalp4i.com/index.php/cendekia/article/view/1452/1416>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi halal dan implikasinya bagi bisnis produk halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>