

## Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan Olahan Ikan Pada Produk Pempek Hafish Kota Jambi

Heni Pratiwi<sup>1</sup>, Adya Lendi Pramesti<sup>2</sup>, Suci Febrianti<sup>3</sup>, Irsyad Nasrullah<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Prodi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Jambi

Korespondensi penulis: [henipratiwi@unja.ac.id](mailto:henipratiwi@unja.ac.id)

**Abstract.** Halal certification is important in an industry not only as a guarantee of halalness for consumers but certification of halal products has been listed in Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee which emphasizes that food products, medicines, cosmetics and other products must be halal certified, which not only applies to large companies but also to MSMEs. This study aims to determine the critical point in Pempek Hafis products to control the risk of halal products. This research was conducted in three stages, the first stage was determining the research location, the second stage was observing and identifying the Pempek Hafish production house and the third stage was processing the data and information that had been obtained. The products identified are pempek and tekwan. The study results show that the critical points are in the process of packaging pempek sauce or vinegar and the process of forming pempek dough that does not use gloves, the dough processing area is close to the dishwashing area and there is some garbage that is not cleaned up immediately.

**Keywords** Halal Certification, Critical Point

**Abstrak.** Sertifikasi halal merupakan hal penting dalam sebuah industri bukan hanya sebagai penjamin kehalalan bagi konsumen namun sertifikasi terhadap kehalalan produk sudah tercantum pada Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa produk makanan, obat-obatan, kosmetik dan produk lainnya wajib bersertifikasi halal, yang tidak hanya berlaku bagi perusahaan besar tapi juga pada UMKM. Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan titik kritis pada produk Pempek Hafis untuk pengendalian resiko halalnya suatu produk. Penelitian ini dilakukan dengan tiga tahap, tahap pertama menentukan lokasi penelitian, tahap kedua melakukan observasi dan identifikasi pada rumah produksi Pempek Hafish dan tahap ketiga mengolah data dan informasi yang sudah didapat. Produk yang diidentifikasi yakni pempek dan tekwan. Hasil studi menunjukkan bahwa titik kritis terdapat pada proses pengemasan kuah atau cuka pempek dan proses pembentukan adonan pempek yang tidak menggunakan sarung tanang, tempat pengolaha adonan berdekatan dengan tempat pencucian piring dan terdapat beberapa sampah yang tidak segera dibersihkan.

**Kata kunci:** Sertifikasi Halal, Titik Kritis

### LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara dengan jumlah umat muslim terbanyak di dunia. Pada tahun 2022 jumlah penduduk muslim mencapai 86,7% dari keseluruhan jumlah penduduk di Indonesia. Bahkan jumlah penduduk muslim di Indonesia mencakup 11,92% dari keseluruhan penduduk muslim di dunia. Oleh karena hal inilah, Indonesia sebagai

---

Received April 30, 2023; Accepted Juli 30, 2023; Published Agustus 15, 2023

\* Heni Pratiwi, [henipratiwi@unja.ac.id](mailto:henipratiwi@unja.ac.id)

penduduk muslim tersebar di dunia harus mampu menjamin kehalalan produk yang beredar maupun yang diproduksi di Indonesia dikarenakan kehalalan produk merupakan hak dan sebuah kewajiban bagi setiap umat muslim. Maka hal ini sejalan dengan pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 bahwa negara berkewajiban melindungi seluruh tumpah darah Indonesia dan mewujudkan kesejahteraan umum (hidayat fahrul, 2023).

Sertifikasi halal merupakan hal penting dalam sebuah industri bukan hanya sebagai penjamin kehalalan bagi konsumen namun sertifikasi terhadap kehalalan produk sudah tercantum pada Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa produk makanan, obat-obatan, kosmetik dan produk lainnya wajib bersertifikasi halal, yang tidak hanya berlaku bagi perusahaan besar tapi juga pada UMKM. Selain itu terdapat Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dalam Pasal 8 ayat 1 Huruf h bahwa pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label (Fuadi et al., 2021).

Produk-produk yang beredar di Indonesia sangat beragam yang terdiri atas produk lokal dan luar negeri. Berbagai industri kecil dan besar juga banyak tumbuh subur di Indonesia salah satu yang terbanyak yakni industri kuliner. Industri kuliner termasuk ke dalam jenis industri manufaktur yang menempati urutan keempat industri paling berpengaruh di Indonesia (Warto & Samsuri, 2020). Terdapat berbagai macam industri kuliner dengan beberapa yang mengangkat makanan tradisional atau makanan dengan ciri khas suatu daerah di Indonesia. Salah satu contohnya adalah kuliner pempek yang merupakan makanan khas dari daerah Sumatra Selatan dan merupakan bentuk produk olahan ikan yang banyak digemari masyarakat. Salah satu produk olahan ikan ini banyak disukai masyarakat di Indonesia tidak hanya di Sumatra Selatan saja melainkan banyak masyarakat di luar daerah tersebut gemar mengonsumsi pempek.

Kota Jambi menjadi salah satu daerah dengan banyak Sebagian masyarakatnya yang menggemari kuliner pempek. Maka tidak heran jika daerah yang bertetangga dengan Sumatra Selatan ini juga banyak ditemukan warung- warung atau bahkan restoran

yang menyajikan pempek sebagai hidangan utamanya. Salah satu warung yang menjual dan memproduksi pempek di Kota Jambi yakni PempekHafis.

Pempek Hafish merupakan salah satu UMKM di Kota Jambi yang memproduksi pempek dan tekwan. Pempek Hafis berdiri sejak tahun 2020 dan sudah melakukan sertifikasi halal pada tahun 2021. Menyediakan pempek dalam bentuk sajian ataupun dalam bentuk freezer. Meskipun sekelas UMKM pemasaran Pempek Hafish tidak hanya sebatas di kota Jambi, namun sudah merambat ke mancanegara seperti Malaysia dan Singapura. Sementara itu, untuk wilayah di Indonesia sudah hampir keseluruhannya sudah pernah didistribusikan. Distribusi Pempek Hafish menggunakan jasa kirim yang bekerja sama langsung dengan pemilik usaha. Dalam proses produksi, pempek hafis mengerjakan sebanyak 10 orang karyawan setiap harinya. Karena sudah bersertifikasi halal, tentu saja dalam proses pengolahan, pengemasan maupun pemasarannya sudah berstandar baik.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan pada bulan oktober hingga November tahun 2023 di UMKM Pempek Hafish, JL. Mayjen Sutoyo, Desa/Kelurahan Simpang IV Sipin, Kec. Telanai Pura, Kota Jambi. Objek penelitian ini adalah produk pempek dan tekwan ikan kakap mulai dari penyediaan produksi, pengolahan produk serta peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Instrument yang digunakan dalam pengumpulan data yani dengan metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Setelah itu, dilakukan analisis data dan dikripsikan sesuai dengan pengumpulan data saat dilapangan. Data disajikan sebagai mana yang yang telah diteliti di lapangan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

Analisis bahan-bahan pempek. Komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi pempek meliputi ikan kakap, tepung sagu, minyak, garam, penyedap, minyak dan telur. Titik kritis pada bahan produksi dilihat dari hasil analisis bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 1. Daftar Bahan Pempek**

| No | Nama Bahan        | Produsen                        | Status Kehalalan | Titik Kritis | Tindakan Pencegahan |
|----|-------------------|---------------------------------|------------------|--------------|---------------------|
| 1  | Ikan Kakap Giling | Pasar Handil                    | Halal            | -            | -                   |
| 2  | Tepung Sagu       | PT. Budi starch & sweetener Tbk | Halal            | -            | -                   |
| 3  | Telur             | Pasar Handil                    | Halal            | -            | -                   |
| 4  | Minyak            | PT Multimas Nabati Asahan       | Halal            | -            | -                   |
| 5  | Garam             | UNIChemCandi Indonesia, PT.     | Halal            | -            | -                   |
| 6  | Penyedap          | PT. Ajinomoto Indonesia         | Halal            | -            | -                   |
| 7  | Bawang Putih      | Pasar Handil                    | Halal            | -            | -                   |
| 8  | Bawang Merah      | Pasar Handil                    | Halal            | -            | -                   |

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui bahwa keseluruhan bahan yang digunakan dalam proses produksi sudah bersertifikasi halal. Bahan-bahan yang digunakan antara lain ikan giling kakap yang dipasok dari penjual di pasar handil yang sudah bersertifikasi halal, tepung sagu yang diproduksi oleh PT. Budi starch & sweetener Tbk, telur ayam yang dibeli dari penjual yang ada di Pasar Handil, minyak goreng yang diproduksi oleh PT Multimas Nabati Asahan, garam yang diproduksi UNIChemCandi Indonesia, PT., penyedap PT. Ajinomoto Indonesia, bawang merah dan bawang putih yang beli dari penjual di pasar Handil.

Analisis proses produksi pempek. Tingkat kebersihan barang jadi dan mesin produksi, serta proses penyimpanan pengawetan, pengolahan, dan pengemasan, semuanya merupakan komponen penting dalam proses produksi makanan titik pengemasan pengolahan, dan pengawetan. Elemen-elemen di atas diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian tentang cara produksi pangan yang baik (CPPB) bersama dengan

analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (Hazard Analysis dan Critical Control Points, HACCP) dan cara produksi pangan yang baik GMP (Antonio et al., 2020). Peraturan tersebut memperhatikan proses produksi makanan yang layak dikonsumsi dan berkualitas.

Analisis titik kritis pada proses produksi pempek adalah sebagai berikut;

### **Penyediaan Bahan-bahan**

Pada proses penyediaan bahan-bahan produksi menggunakan bahan-bahan yang sudah terverifikasi kehalalannya. Ikan giling yang digunakan sudah dipastikan kehalalan dan kebersihannya. Bahan-bahan lain juga sudah jelas kehalalannya.

### **Pengolahan dan Pembentukan Adonan Pempek**

Proses pengolahan adonan pempek dengan mencampur gilingan ikan, tepung sagu, telur, penyedap dan garam menjadi satu kedalam alat pengadon ukuran besar dan dicampur secara otomatis. Setelah tercampur dengan merata adonan dimasukkan ke baskom besar untuk kemudian dibentuk dan direbus atau digoreng. Terdapat titik kritis pada proses pembentukan adonan pempek, dikarenakan para karyawan tidak menggunakan sarung tangan. Pada proses ini ditemukan titik ke higienisan.

### **Pemasakan Pempek**

Pempek dimasak dalam panci besar dengan menggunakan air bersih yang telah mendidih. Sebagian lagi digoreng dalam kuah berisikan minyak panas. Minyak yang digunakan sudah berlabel halal dan selalu menggunakan minyak yang baru pada setiap produksi. Tidak ditemukan titik kritis pada proses pemasakan.

### **Pengemasan Pempek**

Pengemasan produk pempek dilakukan pada saat setelah pempek masak dan didinginkan. Proses pendinginan dilakukan dengan cara dimasukkan kedalam wadah yang berjaring agar air rebusan bisa sekaligus kesat. Setelah air rebusannya kering maka dipindah pada wadah lain dan disusun satu-satu lalu kembali dikipas hingga benar-benar dingin. Setelah dingin barulah pempek dikemas menggunakan plastik. Untuk menjaga ketahanan produk, Pempek Hafis melakukan vakum pada produk freezernya dikarenakan tidak menggunakan jenis pengawet apapun. Tidak terdapat titik kritis dalam proses pengemasan produk pempek.

## Penyajian dan Penyimpanan Pempek

Untuk pempek yang dipasarkan secara langsung atau di warung, pempek akan digoreng setelah adanya pesanan sedangkan untuk freezer, pempek disimpan atau dibekukan dalam freezer. Pempek hafis melakukan proses produksi dan pemasaran setiap harinya sehingga untuk pemasaran secara langsung selalu dengan pempek yang baru diproduksi sehingga menjamin kesegaran produk. Tidak ditemukan titik kritis pada proses penyajian dan penyimpanan pempek.

## Analisis Pengolahan Cuka Pempek.

Cuka pempek diproduksi dengan menggunakan bahan-bahan seperti gula aren, asam jawa, bawang putih, cabe dan garam. Gula aren dibeli pada pedagang gula aren yang ada di pasar handil, begitu juga asam jawa, bawang putih dan cabe. Garam dibeli di supermarket. Untuk gula aren, bawang putih, asam jawa dan cabe tidak memiliki sertifikat halal, namun tidak ada indikasi keharaman karena bahan-bahan tersebut dalam kondisi yang bagus dan bersih.

Analisis bahan-bahan pembuatan tekwan. Komposisi yang digunakan dalam proses pembuatan tekan terdiri dari tepung sagu, ikan kakap giling, telur, garam dan penyedap. Titik kritis bahan dapat dilihat pada tabel di bawah ini;

**Tabel 2. Daftar Bahan Tekwan**

| No | Nama Bahan        | Produsen                        | Status Kehalalan | Titik Kritis | Tindakan Pencegahan |
|----|-------------------|---------------------------------|------------------|--------------|---------------------|
| 1  | Ikan kakap giling | Pasar Handil                    | Halal            | -            | -                   |
| 2  | Tepung sagu       | PT. Budi starch & sweetener Tbk | Halal            | -            | -                   |
| 3  | Telur             | Pasar Handil                    | Halal            | -            | -                   |
| 4  | penyedap          | PT. Ajinomoto Indonesia         | Halal            | -            | -                   |
| 5  | garam             | UNIChemCandi Indonesia, PT.     | Halal            | -            | -                   |

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa tidak ada indikasi titik kritis pada bahan-bahan pembuatan tekwan. Ikan kakap giling dan telur dipasok dari pedagang yang sudah bersertifikat halal di pasar handil. Berikut ini analisis proses produksi tekwan :

#### **Penyediaan Bahan-bahan Tekwan.**

Pada proses penyediaan bahan-bahan produksi menggunakan bahan-bahan yang sudah terferifikasi kehalalannya. Ikan giling yang digunakan sudah dipastikan kehalalan dan kebersihannya. Bahan-bahan lain juga sudah jelas kehalalannya.

#### **Pengolahan Adonan Tekwan**

Proses pengolahan adonan tekwan dilakukan dengan cara mencampurkan gilingan ikan kakap, tepung sagu, telur, garam dan penyedap menjadi satu dalam mixer. Tidak terdapat titik kritis dalam pengolahan adonan tekwan karena bahan-bahan yang dipakai sudah terjamin halal dan bersih. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan juga dalam keadaan higienis, setelah proses pembuatan selalu dicuci dengan bersih serta tidak ada sentuhan langsung antara karyawan dengan adonan.

#### **Pemasakan Tekwan**

Setelah adonan jadi, adonan kemudian dibentuk dan direbus dalam air yang sudah mendidih, air tersebut ditambahkan minyak goreng sedikit agar adonan tidak saling menempel. Setelah adonan masak ditiriskan dalam wadah yang berjaring. Tidak ditemukan titik kritis pada proses pemasakan tekwan karena bahan-bahan yang digunakan sudah dipastikan halal dan alat yang digunakan dalam proses pemasakan pun menggunakan peralatan yang bersih.

#### **Proses Penyajian**

Tekwan disajikan dengan kuah beserta bahan pelengkap seperti su'un, timun, bawang merah goreng. Tekwan baru disajikan apabila sudah ada pesanan. Tidak ditemukan titik kritis pada proses penyajian, karena karyawan menggunakan sarung tangan dalam proses menyajikan dan menggunakan tempat yang bersih. Sekeliling ruangan juga rapi dan bersih.

#### **Analisis Produksi Kuah Tekwan.**

Kuah tekwan terbuat dari campuran bahan serta bumbu-bumbu yang sudah halal berupa bawang putih dan jahe yang dipasok dari penjual di pasar handil, penyedap dari PT. Ajinomoto Indonesia, garam dari UNIChemCandi Indonesia, PT., Lada dari PT. Indofood, dan air dari galon.

### Analisis Bahan Tambahan Tekwan.

Bahan tambahan tekwan berupa mie su'un, timun, bawang goreng, daun bawang, daun sop. Status kehalalan dapat dilihat pada tabel di bawah ini;

Tabel 3. Daftar Bahan Tambahan Tekwan

| No | Nama Produk  | Produsen                    | Status<br>Kehalalan | titik<br>kritis | tindakan<br>pencegahan |  |
|----|--------------|-----------------------------|---------------------|-----------------|------------------------|--|
| 1  | Sohun jagung | PT. Subafood<br>Pangan Jaya | Halal               | -               | -                      |  |
| 2  | timun        | Pasar<br>tradisional        | halal               | -               | -                      |  |
| 3  | Jamur kuping | Jamur Jambi<br>Ryan         | halal               | -               | -                      |  |
| 4  | daun sop     | Pasar<br>Tradisional        | Halal               | -               | -                      |  |

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa Sebagian bear bahan tambahan berasal dari pedagang yang ada di pasar handil. Untuk bahan-bahan seperti bawang goreng, timun, daun bawang dan daun sop tidak memiliki label halal namun bahan-bahan tersebut dibeli dan diolah dalam kondisi yang bersih. Sehingga dapat dipastikan kebersihannya namun belum dipastikan kehalalannya. Analisis alat yang digunakan pada pempek dan tekwan. Titik kritis keharaman suatu produk tdak hanya dapat dilihat dari bahan-bahannya naun juga dapat dilihat dari peralatan yang digunakan (Aang Yusril M, 2020). Analisis titik krtis dan kehygienisan pada peralatan pembuatan pempek dan tekwan dapat dilihat dari tabel berikut;

Tabel 4. Daftar Peralatan Produksi

| No | Peralatan | Keadaan Peralatan                                                            | Upaya Pengendalian                          |
|----|-----------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1  | Pisau     | kotoran pada pisau akan menempel jika dibiarkan                              | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 2  | Kompor    | kompor serinng terkena percikan minyak sehingga beresiko akan mudah berkarat | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |



|    |           |                                                                                      |                                             |
|----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 3  | Panci     | Panci yang digunakan berbahan besi yang mudah berkarat jika tidak sering dibersihkan | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 4  | Kuali     | Kuali yang digunakan berbahan besi yang mudah berkarat jika tidak sering dibersihkan | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 5  | Blender   | Blender hanya digunakan untuk menggiling bumbu pempek dan tekwan                     | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 6  | Timbangan | Timbangan                                                                            | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 7  | Talenan   | Talenan terbuat dari bahan plastic yang mudah kotor dan susah dibersihkan            | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 8  | Spatula   | Spatula                                                                              | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 9  | Baskom    | Baskom terbuat dari bahan plastic yang susah dibersihkan                             | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 10 | Sendok    | Sendok terbuat dari stenlistell yang mudah lengket dengan adonan                     | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 11 | Garpu     | Garpu terbuat dari stenlistell yang mudah lengket dengan adonan                      | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |
| 12 | Pencapit  | Pencapit terbuat dari stenlistell yang mudah lengket                                 | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian |

|    |                 |                                                                      |                                               |
|----|-----------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 13 | Mixer           | Mixser hanya digunakan untuk mencampur bahan-bahan pempek dan tekwan | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian   |
| 14 | Vacuum Sealer   | Vacuum sealer terbuat dari besi yang mudah berkarat                  | selalu dibersihkan ketika selesai pemakaian   |
| 15 | Freezer         | freezer yang tidak bersih akan berpengaruh pada ketahanan produk     | selalu memastikan freeze dalam keadaan bersih |
| 16 | Plastik Kemasan | kemasan menggunakan plastik bening yang hanyabisa untuk sekali pakai | selalu menggunakan plastik yang baru          |

Memperjelas status produk yang dihasilkan dan menjamin bahwa semua bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah halal adalah dua tujuan utama dari prinsip sertifikasi halal yang sangat penting. Untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan bebas dari bahan haram atau najis yang berasal dari pekerja peralatan produksi, atau lingkungan sekitar, dan agar proses produksi halal dapat terus berlanjut tanpa gangguan, semua bahan yang digunakan dalam proses tersebut adalah halal.

Proses pembuatan halal dapat dilakukan secara berkesinambungan. Tentu saja, setelah mendapatkan sertifikasi halal, perusahaan dan pedagang kecil harus menerapkan mekanisme jaminan halal untuk memastikan bahwa barang yang diproduksi tetap halal. ASEAN Post mendasarkan informasinya pada Laporan Keadaan Ekonomi Islam Global 2019/2020.

Usaha produk pempek hafish memiliki komitmen yang tinggi terhadap usaha nya ini dengan memiliki sertifikat halal dari MUI, dan surat izin usaha. Usaha pempek hafish ini selalu melakukan kegiatan usaha nya sesuai dengan syariat islam, seperti memakai bahan bahan produksi yang sudah berlaberkan halal yang terdaftar pada halal mui serta bpom Dalam kemasannya. Pada tempat produksi dan tempat penjualan Usaha pempek hafish selalu menjaga kebersihan serta menjamin terbebas dari najis dan hal yang haram. Dalam memproduksi pempek dan tekwan pempek hafish sudah memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam resepnya bersertifikat halal. Ini termasuk ikan, tepung, dan komponen lain yang digunakan dalam pembuatan produk pempek hafish.

Fasilitas produksi harus mematuhi standar kebersihan dan kebersihan yang ketat untuk mencegah kontaminasi dengan bahan-bahan non-halal. Hal ini termasuk penggunaan peralatan dan peralatan terpisah untuk produksi halal. Fasilitas yang digunakan Dalam produksi produk pempek hafish selalu dibersihkan setelah pemakaian. Untuk tempat pempek dan tekwan yang didistribukan secara langsung selalu dalam keadaan bersih dan memakai penutup pada pempek yang ditaruh di etalase agar tidak dihindangi alat. Proses produksi harus sesuai dengan standar dan peraturan halal. Hal ini melibatkan perolehan sertifikasi halal untuk proses produksi pempek, yang memastikan bahwa seluruh proses, mulai dari pengadaan bahan hingga pengemasan, mematuhi persyaratan halal. pempek hafish ini telah memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang diterbitkan pada tanggal 23 november 2021, dan masih berlaku sampai tanggal 23 November 2025.

Produk yang dikeluarkan oleh pempek hafish berupa pempek lenjer, pempek adaan, pempek telur, pempek kulit, selain itu pempek hafish juga mengeluarkan produk tekwan. Pempek dan tekwan pempek hafish melakukan distribusi secara langsung di warungnya dan memiliki pempek frozen yang distribusinya dilakukan secara lebih luas, selain ditaruh di warung, pempek frozen ini di distribusikan ke luar daerah/kota bahkan ke luar negeri. Otoritas sertifikasi halal memantau dan mengevaluasi proses produksi dan produk untuk memastikan bahwa mereka terus memenuhi persyaratan dan standar halal. Usaha pempek hafish ini telah dipantau langsung oleh pusat, pemantauan yang dilakukan oleh penyelia halal dilakukan secara terjadwal dengan kurun waktu setidaknya setahun sekali.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Indonesia saat ini memiliki Lembaga Sertifikasi Halal yang mumpuni dan diakui secara internasional. Indonesia saat ini memiliki sistem kontemporer dan terintegrasi untuk manajemen halal. Sistem yang kontemporer dan terintegrasi. Meskipun demikian, UMKM dan pemerintah harus mengatasi kendala ini karena sistem Sertifikasi Halal Indonesia masih memiliki kekurangan dalam hal waktu dan biaya pemrosesan. Hal ini harus diatasi oleh UMKM dan pemerintah. Produk dan perusahaan yang menciptakannya

akan mendapatkan keuntungan dari daya saing dan kepercayaan yang muncul dari Sertifikasi Halal. Sertifikasi Halal adalah sesuatu yang akan terus didukung oleh LPPOM MUI dan BPJH dalam rangka membantu UMKM di Indonesia untuk berkembang.

Pada UMKM di Kota Jambi teridentifikasi dengan tidak ditemukan titik kritis pada bahan baku produk Pempek Hafis pempek dan tekwan. Selain pada bahan baku, tidak ditemukan pula titik kritis pada peralatan yang digunakan pada proses pembuatan. UMKM Pempek Hafis juga sudah bersertifikasi halal sehingga sudah terjamin ke higienisan dan kehalalannya.

#### DAFTAR REFERENSI

- Aang Yusril M. (2020). Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia. *At-Tasyri': Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 1(01), 30–49. <https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>
- Antonio, M. S., Laila, N., Bandung, U. I., & Marlina, L. (2020). *HALAL VALUE CHAIN: A BIBLIOMETRIC REVIEW USING R HALAL VALUE CHAIN: A BIBLIOMETRIC REVIEW USING R* Yayat Rahmat=  
*Hidayat*. <https://digitalcommons.unl.edu/libphilprac>
- Fuadi, N. A., Wahab, A. R. B. Z., Wamaulana, F., Sukmawaty, E., Masriany, M., & Muthiadin, C. (2021). Deteksi titik kritis kehalalan produk UMKM es dawet di Kota Makassar. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 1(3), 77–84. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v1i3.23477>
- hidayat fahrul, D. (2023). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析* Title. 31–41.
- 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>