

Evaluasi Kepatuhan Pelaku Usaha Petis Ikan HSN terhadap Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Konang Galis Kabupaten Pamekasan

Yulinda Tristiana^{1*}, Ahmad Makhtum²

¹⁻²Ekonomi Syariah, Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Email: yulindatristiana4@gmail.com¹, ahmad.makhtum@trunojoyo.ac.id²

Korespondensi penulis: yulindatristiana4@gmail.com*

Abstract. *In Pamekasan, many small and medium businesses have received halal certificates, but still have difficulty implementing SJPH in a sustainable manner. Many business actors do not fully understand that halal certification is not just a symbol, but is a system that needs to be implemented continuously and monitored closely. They often focus on the administrative aspects of certification, and ignore the importance of practice in daily activities. This research aims to determine the efforts of HSN fish paste business actors UMK in Pamekasan Regency in ensuring compliance with SJPH and evaluating compliance with SJPH implementation. The research method used is a descriptive qualitative research method, where the process of searching for data is through observation, interviews and documentation techniques. This method was chosen so that the research data is in-depth and comprehensive regarding the evaluation of HSN fish paste business actors' compliance with the Halal Product Guarantee System (SJPH). This research involved 4 fish paste business actors. The findings of this research show that HSN fish paste business actors are trying hard to implement SJPH, even though there are obstacles that hinder its effectiveness. However, there are weaknesses in supervision, internal auditing, and employee training. There needs to be more structured action to achieve optimal SJPH compliance and strengthen consumer trust.*

Keywords: *Evaluation, Compliance, Micro and Small Enterprises (UMK), implementation of SJPH*

Abstrak. Di pamekasan banyak usaha kecil dan menengah yang sudah mendapatkan sertifikat halal, namun masih kesulitan menerapkan SJPH secara berkelanjutan. Banyak pelaku usaha yang belum sepenuhnya memahami bahwa sertifikasi halal bukan sekedar simbol, tetapi merupakan sistem yang perlu diterapkan secara berkelanjutan dan diawasi secara ketat. Mereka seringkali fokus pada aspek administratif sertifikasi, dan mengabaikan pentingnya praktik dalam kegiatan sehari-hari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya pelaku usaha UMK petis ikan HSN di Kabupaten Pamekasan dalam memastikan kepatuhan terhadap SJPH serta mengevaluasi kepatuhan terhadap pelaksanaan SJPH. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif bersifat deskriptif, yang dimana proses pencarian data melalui teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode ini dipilih agar data penelitian bersifat mendalam dan menyeluruh mengenai evaluasi kepatuhan pelaku usaha petis ikan HSN terhadap Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Penelitian ini melibatkan 4 pelaku usaha petis ikan. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa pelaku usaha petis ikan HSN berusaha keras terhadap penerapan SJPH, meskipun ada kendala yang menghambat efektivitasnya. Namun, kelemahan dalam pengawasan, audit internal, dan pelatihan karyawan. Perlu adanya tindakan yang lebih terstruktur untuk mencapai kepatuhan SJPH yang optimal dan memperkuat kepercayaan konsumen.

Kata kunci: Evaluasi, Kepatuhan, Pelaku UMK, penerapan SJPH

1. LATAR BELAKANG

Produk makanan halal dan kelayakan konsumsi makanan mempunyai hubungan yang sangat erat. Artinya kelayakan konsumsi makanan bukan sekedar upaya untuk mencegah dari kontaminasi biologis, kimia, dan lainnya yang dapat merusak, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia. Namun hal tersebut tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat. Dalam islam, mengonsumsi makanan yang halal dan berkualitas merupakan kewajiban sebagai bentuk kepatuhan umat islam kepada Allah. Hukum islam sudah

mengatur cara pemenuhan kebutuhan makanan halal yang dijelaskan dalam Al-qur'an dan Hadits, hal ini menyatakan bahwa memakan makanan halal dan *thayyib* sangat penting bagi keberlangsungan hidup umat manusia. Surat yang mengatur tentang mengonsumsi makanan halal tercatat dalam surat Al Baqarah ayat 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: “wahai manusia, makanlah makanan yang halal dan baik yang ada di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu” (Shalahuddin, 2024).

Indonesia adalah salah satu pasar makanan dan minuman terbesar di dunia, karena penduduknya sebagian besar umat muslim dan beraneka ragam budaya. UMKM mempunyai kontribusi besar dalam perekonomian lokal dan nasional, termasuk di Jawa Timur, salah satu provinsi terbesar di Indonesia. Pelaku bisnis UMKM di Jawa Timur perlu mengutamakan kehalalan produknya dan melindungi kesehatan pelanggan muslim, untuk memastikan keberlanjutan dan kepercayaan pasar yang penduduknya sebagian besar adalah umat islam (Rakhmawati dkk, 2024).

Pelaku usaha mikro kecil pada sektor makanan, khususnya di Madura yang sebagian besar penduduknya beragama islam, sangat erat kaitannya dengan kebersihan dan kehalalan. Sertifikasi halal mempunyai arti nilai tambah bagi pelaku usaha karena meningkatkan rasa percaya masyarakat terhadap produk yang ditawarkan. Ketertarikan pada sertifikasi bertambah, terutama disebabkan oleh kewajiban untuk memiliki sertifikasi halal bagi tiga kelompok produk berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2021 yaitu: Pertama makanan dan minuman, kedua bahan baku makanan dan minuman serta bahan tambahan makanan, dan jasa penyembelihan. Jika suatu produk tidak memenuhi kewajibannya, dapat dikenakan sanksi, termasuk penarikan dari penjualan (Sinaga dkk, 2024).

Di Kabupaten Pamekasan, sejumlah pelaku usaha mikro dan kecil dalam industri petis ikan telah berhasil memperoleh sertifikat halal, salah satunya yaitu di desa konang galis yang memproduksi petis ikan bermerk HSN. Sertifikat ini merupakan pengakuan resmi bahwa produk mereka telah memenuhi standar halal yang ditetapkan. Namun, memiliki sertifikat halal saja tidak cukup, yang lebih penting adalah penerapan prinsip-prinsip halal secara konsisten dalam kegiatan produksinya, yang merupakan inti dari Sistem Jaminan Produk Halal. UMK yang sudah bersertifikat halal tentu akan menghadapi tantangan seperti memastikan seluruh aktivitas produksi mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk yang mematuhi standar halal. Sertifikasi halal mengharuskan pelaku usaha untuk mematuhi serangkaian

prosedur dan regulasi, termasuk penggunaan bahan baku halal, proses produksi yang bersih dari bahan najis, dan pengelolaan yang konsisten dengan nilai-nilai Islam. Namun, meski sudah mendapatkan sertifikat halal, masih banyak UMK yang kesulitan dalam menerapkan SJPH secara berkelanjutan. Sebagian besar dari mereka belum sepenuhnya memahami bahwa sertifikasi halal bukan hanya sekedar simbol, akan tetapi adalah sebuah sistem yang perlu diterapkan secara berkelanjutan dan diawasi secara ketat. Pelaku usaha seringkali fokus pada aspek administratif sertifikasi dan mengabaikan pentingnya praktik dalam kegiatan sehari-hari. Dalam pembahasan ini, evaluasi terhadap kepatuhan pelaku UMK yang sudah bersertifikat halal sangat penting untuk memastikan bahwa mereka benar-benar menjalankan SJPH sesuai dengan prinsip halal yang berlaku. Penelitian ini akan mengkaji sejauh mana upaya pelaku usaha petis ikan HSN di Kabupaten Pamekasan telah melaksanakan SJPH sesuai dengan yang direncanakan dan apakah proses pelaksanaannya sudah sesuai dengan standar halal yang ditetapkan.

2. KAJIAN TEORITIS

Teori evaluasi merupakan serangkaian kegiatan dalam proses pelaksanaan kebijakan dan program. Evaluasi yaitu memberikan informasi tentang apa yang telah dicapai dan mana yang belum tercapai dari sebuah program. Informasi hasil evaluasi akan dijadikan referensi untuk perbaikan program selanjutnya. Dari kata evaluasi kita dapat memahami efektifitas, efisiensi, kualitas, kinerja, atau produktivitas suatu kegiatan dalam menjalankan programnya serta untuk meningkatkannya (Hajaroh, 2019).

Usaha mikro dan usaha kecil adalah unit usaha tingkat masyarakat yang mengembangkan produk khusus untuk daerah. Menurut Pasal 1 Undang-Undang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Nomor 20 Tahun 2008, menjelaskan bahwa UMK adalah:

- a) Usaha mikro adalah usaha produktif yang dimiliki oleh individu atau badan usaha perorangan yang memenuhi syarat usaha mikro sesuai dengan ketentuan dalam Undang-Undang ini.
- b) Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dan bukan bagian dari usaha menengah atau besar, sesuai dengan kriteria usaha kecil menurut Undang-Undang ini (Makhtum & Faraby, 2021).

Menurut pasal 6 UU No. 20 Tahun 2008 tentang standar permodalan bagi Usaha Kecil dan Menengah sebagai berikut:

- a) Usaha Mikro: dengan kekayaan bersih maksimum Rp50.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan komersial) dan omzet tahunan maksimum Rp300.000.000.
- b) Usaha Kecil dan Menengah: mempunyai kekayaan bersih Rp50.000.000 hingga Rp500.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan komersial) dan omzet tahunan Rp300.000.000 hingga Rp2.500.000.000 (Rahman & Oktavianto, 2020).

Karakteristik UMK melekat pada kegiatan usaha dan perilaku pengusahanya. Karakteristik ini menjadi ciri yang membedakan antar pelaku usaha sesuai dengan skala usahanya. Bank dunia membagi UMK menjadi tiga, yakni: a) usaha mikro yang mempekerjakan 10 orang karyawan, memiliki kemampuan sifat pengrajin, sektor informal, dan sulit berkembang. b) usaha kecil yang mempekerjakan 30 orang karyawan, mampu menjadi wirausahawan dengan menjalin kerjasama dan ekspor (Al farisi, 2022).

UMK berperan sebagai pilar kestabilan ekonomi Indonesia karena mampu bertahan dan meningkatkan produktivitas di kalangan perusahaan besar. UMK juga mendukung usaha besar, seperti pemasok bahan mentah dan komponen yang diolah menjadi produk dan barang bernilai tinggi. Oleh karena itu, perhatian yang lebih besar harus diberikan kepada UMK karena dampaknya terhadap perekonomian nasional sangat penting (Aliyah, 2022).

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah sistem manajemen terpadu yang mengelola bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur untuk menjaga keberlangsungan proses produk halal. SJPH yang diimplementasikan oleh produsen seperti Industri Kecil Menengah (IKM) dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), untuk menjamin kehalalan produknya sesuai peraturan MUI hingga berakhirnya sertifikat halal. Selama sertifikat halal masih berlaku, perusahaan harus konsisten melakukan Proses Produk Halal (PPH), meliputi penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, dan penyajian produk (Fatimah, 2023). Standar SJPH didasarkan pada lima prinsip dasar yaitu: komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi.

Pelaku usaha yang mengajukan sertifikat halal untuk produk yang tidak mengandung babi harus menyerahkan dokumen berikut: nama dan jenis produk, daftar produk dan bahan, proses pengolahan, dan fasilitas produksi. Jika menggunakan bahan yang mengandung babi, pelaku usaha wajib memisahkan lokasi, tempat, dan alat produksi dari pendamping penyelia halal (Puspita Ningrum, 2022).

Sertifikat halal jalur *Self-Declare* yang diajukan oleh pelaku UMK secara online ke BPJPH melalui akun Sihalal, tidak dipungut biaya dan didukung oleh bantuan pendampingan proses produk halal (PPH). PMA No. 20 Tahun 2021 menyebutkan, UMK yang mengajukan sertifikasi halal tidak dikenakan biaya apabila memenuhi kriteria sebagai berikut: belum pernah mendapatkan bantuan, telah menjalankan usaha minimal 3 tahun mereka aktif berproduksi, dan produknya tidak mengandung unsur hewan yang disembelih kecuali dari sumber yang bersertifikat halal, dan merupakan produsen barang, bukan penjual. Pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal *Self-Declare* akan diverifikasi oleh BPJPH, berdasarkan Undang-Undang No. 150 Tahun 2022 (sebagaimana telah diubah dengan No. 22 Tahun 2023), sertifikasi halal *Self-Declare* berlaku untuk produk makanan, minuman, dan obat-obatan (Bahgia, 2023). Standar produk sertifikasi halal jalur *Self Declare* yang diatur melalui Perpres Nomor 6 Tahun 2023 yaitu produk harus: terbuat dari bahan halal, tidak boleh menggunakan nama yang mengacu pada sesuatu yang dilarang, serta harus dikemas dan diberi label sesuai dengan prinsip syariat islam, dapat diidentifikasi dan dilacak dengan jelas, serta menjamin pemenuhan cara pembuatan yang halal.

Penelitian Khansa Fitria Latifa Hidayat, Anton Rahmadi, dkk (2022) tentang laporan dukungan implementasi SJPH pada UMKM Omah kue uti atik di Balikpapan relevan untuk menggambarkan pentingnya sosialisasi dan dukungan dalam implementasi SJPH. Mereka menekankan untuk mendukung usaha kecil memahami dan menerapkan SJPH, terutama melalui sertifikasi halal jalur *self-declare*. Kajian ini akan menjadi bahan penelitian saya mengenai evaluasi kepatuhan pelaku usaha petis ikan HSN terhadap SJPH di Konang Galis Pamekasan, karena keduanya membahas tentang peran penerapan SJPH dan sertifikasi halal pada UMKM. Fokus penelitian saya adalah evaluasi kepatuhan pelaku usaha terhadap SJPH. Dalam hal ini, temuan saya dapat dibandingkan dengan penelitian sebelumnya mengenai sosialisasi dan dukungan yang dilakukan untuk membantu pelaku usaha memahami dan mematuhi SJPH. Inti dari penelitian saya adalah menunjukkan bahwa kendala dalam penerapan SJPH yang berkaitan dengan praktik halal dalam kegiatan sehari-hari.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif bersifat deskriptif. Data dikumpulkan dari 4 pelaku usaha UMK petis ikan HSN di Kabupaten Pamekasan. Kami menganalisis data yang diperoleh di lokasi secara detail untuk memahami secara akurat kondisi objek yang diselidiki (Apriyanti dkk, 2019). Penelitian ini dilakukan melalui wawancara dengan pelaku usaha petis ikan HSN di Kabupaten Pamekasan yaitu, pemilik usaha, karyawan

bagian produksi, distribusi, dan konsumen. Dapat diartikan bahwa hasil dari wawancara akan mengetahui upaya apa yang dilakukan pelaku usaha petis ikan HSN ini dalam memastikan kepatuhan terhadap SJPH (Mazaya & Suliswaningsih, 2023).

Sumber data yang akan digunakan peneliti berasal dari data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha, karyawan bagian produksi, distribusi, dan konsumen. Hasil wawancara digunakan untuk mengetahui upaya apa yang dilakukan pelaku usaha petis ikan HSN ini dalam memastikan kepatuhan terhadap SJPH. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui buku, jurnal, dan dokumen yang berhubungan dengan penelitian.

Teknik analisis data yang akan digunakan oleh peneliti yaitu pertama, reduksi data berdasarkan observasi melalui wawancara dengan pemilik usaha, karyawan bagian produksi, distribusi, dan konsumen terkait upaya apa yang dilakukan pelaku usaha petis ikan HSN ini dalam memastikan kepatuhan terhadap SJPH. Kedua, penyajian data berdasarkan informasi yang dianalisis oleh peneliti dan mudah dipahami. Ketiga, penarikan kesimpulan dilakukan berdasarkan data yang telah diperoleh untuk menjawab dari penelitian (Rijali, 2019).

Teknik keabsahan data yang akan digunakan oleh peneliti yaitu triangulasi dimana peneliti melakukan wawancara dengan pemilik usaha, karyawan bagian produksi, distribusi, dan konsumen. Dengan membandingkan data dari sudut pandang yang berbeda, peneliti dapat memverifikasi informasi yang diperoleh dan memastikan konsistensinya (Haryoko dkk, 2020).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Petis ikan merupakan produk olahan tradisional yang dibuat dengan cara merebus sari ikan bersama gula merah atau gula cair, bumbu-bumbu, dan garam hingga mengental. Petis ikan ini sering digunakan sebagai bahan pelengkap atau penyedap dalam berbagai masakan seperti, rujak, tahu campur, sambal petis dan lain sebagainya. Dalam tahapan produksinya, ikan direbus hingga mengeluarkan sarinya, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu ke dalam air rebusan tersebut untuk diolah. Setelah itu, dimasak kembali hingga adonan mengental dan menjadi petis. Petis ikan sebagian besar dihasilkan oleh UMK di wilayah pesisir, khususnya di desa Konang Galis Kabupaten Pamekasan, Madura. Diantara pelaku usaha petis ikan di desa Konang Galis Kabupaten Pamekasan yang menonjol adalah petis ikan bermerk HSN yang menggunakan sari ikan tuna sebagai bahan utamanya. Petis ikan tuna HSN didirikan pada tahun 2004 oleh H. Dulla, dengan tujuan untuk menopang ekonomi keluarga dan memberikan kesempatan kerja kepada warga sekitar. Nama HSN berasal dari nama istrinya Hj. Hasanah. Produk ini mendapat sertifikasi halal pada tahun 2015. Awalnya, produksi hanya 40 blak

perhari, kini meningkat menjadi 350 blak perhari. Pemasaran awal melalui *word of mouth* atau testimoni langsung, dan kini sudah menjangkau luar Madura seperti Banyuwangi dan Surabaya.

Pada pembahasan kali ini, penulis akan memaparkan upaya yang dilakukan oleh pelaku usaha petis ikan HSN untuk memastikan kepatuhan terhadap SJPH. Selain itu, akan dievaluasi sejauh mana pelaku usaha petis ikan HSN mematuhi prinsip-prinsip SJPH dalam proses produksi hingga distribusi produknya.

Analisis Kepatuhan Pelaku Usaha Petis Ikan HSN terhadap SJPH

1. Upaya Pelaku Usaha Petis Ikan HSN Dalam Memastikan Kepatuhan Terhadap SJPH

Dalam upaya pelaku usaha untuk memastikan kepatuhan terhadap Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pelaku usaha petis ikan HSN telah melakukan sejumlah langkah yang mencerminkan komitmennya terhadap produk halal. Meskipun terdapat beberapa tantangan, antara lain kurangnya tim khusus untuk memantau pelaksanaan SJPH, kurangnya pelaksanaan audit internal, kurangnya catatan tertulis hasil audit, dan kurangnya sosialisasi kepada karyawan, pelaku usaha tetap menjamin kualitas produk dan menjaga kehalalan. Berikut analisis lebih lanjut mengenai upaya pelaku usaha tersebut berdasarkan standar SJPH yang telah ditetapkan, yaitu:

a) Komitmen dan Tanggung jawab

Berikut ini Komitmen dan tanggung jawab dalam penerapan SJPH mengacu pada kesadaran pelaku usaha untuk memastikan seluruh aspek produksi memenuhi standar halal. Dalam hal ini, Bu Indah sebagai anak dari pemilik usaha petis ikan HSN menjelaskan bahwa, “*Meskipun tidak ada tim khusus yang memantau penerapan SJPH, seluruh karyawan memahami bahwa menjaga kehalalan produk adalah tanggung jawab bersama*”. Upaya ini menunjukkan bahwa usaha petis ikan HSN berupaya memastikan kepatuhan terhadap SJPH melalui kesadaran kolektif, bahkan tanpa pengawasan formal. Komitmen ini tercermin dalam menjaga kebersihan, dan memastikan produk sesuai standar halal di setiap tahap produksinya.

b) Bahan

Dalam produksi makanan, bahan baku mengacu pada semua bahan yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk, termasuk bahan baku utama dan bahan tambahan. Dalam usaha ini, pemilihan bahan baku yang halal sangat penting untuk menjamin kepatuhan terhadap SJPH. Saya setuju bahwa memastikan kehalalan bahan baku itu sangat penting. Bu Indah sebagai anak dari pemilik usaha petis ikan menyatakan “*kami menggunakan bahan baku yang terjamin kualitas halalnya*”, dan Pak Agus menekankan “*bahwa kesadaran konsumen*

terhadap bahan baku halal adalah prioritas utama kami”. Menurut saya, upaya pelaku usaha petis ikan HSN dalam memastikan penggunaan bahan baku halal menunjukkan komitmen mereka terhadap kepatuhan SJPH. Meskipun tantangan pemantauan bahan baku masih ada, usaha tersebut mengatakan bahwa mereka berupaya keras untuk memenuhi standar SJPH.

c) Proses Produk Halal

Proses produk halal ini mencakup seluruh tahapan produksi makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pembuatan, penyimpanan dan distribusi, serta harus mematuhi prinsip halal. Hasil wawancara dengan pelaku usaha *“karyawan selalu memperhatikan kebersihan diri sebelum dan selama produksi, hal ini penting untuk mencegah kontaminasi produk yang dapat menyebabkan ketidakhalalan. Namun, kami juga mengakui bahwa terdapat kekurangan dalam pelatihan khusus untuk karyawan”*. Jadi dapat digambarkan bagaimana semua pelaku usaha petis ikan HSN secara konsisten menjaga kebersihan dan kehalalan dalam setiap langkah proses pembuatannya untuk memastikan produk memenuhi standar SJPH, walaupun ada kendala seperti kurangnya pelatihan khusus untuk karyawan menjadi tantangan yang perlu diatasi untuk meningkatkan penerapan prinsip halal dalam setiap tahap produksi.

d) Produk

Produk yang dimaksud merupakan hasil akhir dari proses pembuatannya dan harus memenuhi standar kualitas dan kehalalan. Semua pelaku usaha mengatakan *“keberadaan logo halal pada kemasan produk petis ini adalah bukti komitmen kami dalam menjaga kehalalan produk dan kami menyadari bahwa logo halal tidak hanya sekedar simbol, namun juga sebagai bentuk pengakuan terhadap kehalalan dalam proses produksinya”*. Dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha petis ikan HSN telah memenuhi kriteria kehalalan, termasuk logo halal pada kemasannya. Hal ini mencerminkan komitmen mereka terhadap kepatuhan SJPH.

e) Pemantauan dan Evaluasi

Berikut ini adalah proses monitoring dan evaluasi untuk memastikan setiap tahapan produksi memenuhi standar yang ditetapkan. Proses ini mencakup pengecekan berkala dan audit rutin untuk mengidentifikasi dan menyelesaikan setiap masalah yang muncul. Dari hasil wawancara dengan pemilik, karyawan bagian produksi dan distributor pada usaha petis ikan HSN mengatakan bahwa *“belum ada audit internal secara rutin, tetapi karyawan menyadari pentingnya pengecekan berkala dan berkomitmen untuk melakukan perbaikan jika ada masalah terkait kehalalan. Kendala yang dihadapi yaitu tidak adanya catatan tertulis terkait hasil audit internal”*. Sehingga, dapat saya simpulkan bahwa pada usaha ini mereka tidak melakukan audit internal secara rutin dan tidak ada catatan hasil audit. Namun, kesadaran karyawan untuk melakukan pengecekan dan perbaikan saat menghadapi masalah

mencerminkan komitmen mereka terhadap kepatuhan SJPH, yang menjadi langkah penting dalam menjaga kehalalan produk yang dihasilkan.

Untuk memenuhi kewajiban sertifikasi halal berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 6 Tahun 2003, pelaku UMK yang belum mampu melakukan sertifikasi halal reguler dapat menggunakan mekanisme *self-declare*. Sistem ini memberikan kemudahan bagi UMK untuk memastikan kehalalan produknya dengan tetap mematuhi persyaratan. Salah satu UMK yang memenuhi kriteria tersebut adalah usaha petis ikan HSN. Berdasarkan wawancara dan observasi, mereka telah melakukan berbagai upaya untuk mematuhi sertifikasi *self-declare*, seperti:

- a) Berasal dari bahan halal, artinya semua bahan yang digunakan dalam proses produksi harus memenuhi persyaratan halal, baik dari segi sumber maupun proses pengolahannya. Berdasarkan hasil wawancara, *“semua bahan baku yang digunakan pada usaha petis ikan HSN dijamin halal, sehingga konsumen bisa tenang dan tidak perlu khawatir mengenai kehalalan produk yang mereka konsumsi”*. Oleh karena itu, usaha petis ikan HSN sudah memenuhi standar bahan halal dalam sertifikasi *self-declare*, dan menyediakan produk yang aman dan sesuai dengan prinsip halal, sehingga konsumen dapat mempercayai apa yang mereka beli.
- b) Nama yang tidak mengarah kepada yang diharamkan, yaitu nama produk atau usaha tidak boleh mempunyai arti atau konotasi yang bertentangan dengan prinsip halal. Berdasarkan wawancara dengan Bu Indah (anak pemilik usaha), *“nama HSN berasal dari singkatan nama istri dari pemilik yaitu Hj. Hasanah”*. Dapat diketahui bahwa usaha petis ikan HSN sudah memenuhi kriteria di atas, hal ini menunjukkan bahwa mereka serius dalam menjaga kehalalan produknya dan memberikan ketenangan pikiran kepada konsumen dalam memilih produknya.
- c) Pengemasan dan pelabelan, untuk memastikan bahwa konsumen memahami kehalalan produk, pengemasan harus menyertakan informasi penting seperti logo halal, kode produksi, dan lain sebagainya. Bu Indah (anak pemilik usaha) mengatakan *“produk petis ikan HSN ini sudah menyertakan logo halal, komposisi, dan kode produksi pada kemasannya”*. Pemberian informasi yang lengkap pada kemasan menunjukkan komitmen mereka menjaga kualitas dan memberikan kejelasan kepada konsumen tentang kehalalan produk.
- d) Identifikasi dan penelusuran, ini penting agar konsumen dapat memastikan kehalalan produk. Hal tersebut mencakup penyertaan informasi yang memudahkan konsumen dalam menelusuri asal-usul produk. Hasil wawancara dengan Bu Indah (anak pemilik

usaha), “produk ini sudah dilengkapi dengan nomor surat sertifikat halal, sehingga konsumen mudah menelusuri dan memastikan bahwa produk tersebut halal”. Jadi dengan adanya nomor sertifikat halal, memudahkan bagi konsumen untuk mengecek kehalalan produknya dan menunjukkan komitmen mereka terhadap transparansi dan kepercayaan konsumen.

Berdasarkan upaya yang dilakukan oleh pelaku usaha petis ikan HSN dalam memastikan kepatuhan terhadap SJPH, menunjukkan bahwa meskipun masih terdapat beberapa kekurangan dalam hal pengawasan dan pelatihan. Tetapi, mereka berkomitmen untuk menjaga kehalalan produk. Namun, langkah-langkah seperti pemilihan bahan baku halal dan menjaga kebersihan dalam proses produksi menunjukkan bahwa mereka berupaya keras untuk mematuhi standar SJPH.

2. Evaluasi Kepatuhan Pelaku Usaha Petis Ikan HSN terhadap SJPH

Evaluasi kepatuhan terhadap SJPH pada usaha petis ikan HSN merupakan alat untuk menilai efektivitas penerapan prinsip halal pada seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Teori evaluasi adalah suatu proses yang bertujuan untuk menentukan seberapa efektif suatu program atau kebijakan yang telah dilaksanakan dan mencapai hasil yang diharapkan. Dalam konteks ini akan dilakukan evaluasi untuk menilai sejauh mana penerapan SJPH memenuhi standar halal yang diharapkan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, karyawan bagian produksi, distributor, pelanggan petis ikan HSN dan observasi di lapangan, untuk memenuhi standar SJPH yang ideal, ada beberapa aspek yang perlu disempurnakan dan ditingkatkan, diantaranya yaitu:

- a) Pada usaha petis ikan HSN tersebut tidak memiliki tim khusus yang bertanggung jawab penuh untuk memantau pelaksanaan SJPH, dan tanggung jawab pemantauan ditanggung bersama oleh seluruh karyawan, sehingga tidak efektif untuk tanggung jawab bersama yang berlaku pada usaha mikro, namun upaya tersebut mempunyai kelemahan dalam hal akurasi dan konsistensi pemantauan, tanpa adanya pembagian tanggung jawab yang jelas, beberapa aspek dari SJPH mungkin tidak dapat dipantau sepenuhnya. Solusi yang lebih terstruktur seperti, pembentukan tim khusus yang fokus memantau proses produksi sesuai dengan standar halal.
- b) Audit internal merupakan elemen penting dalam penerapan SJPH, karena audit internal membantu mengukur seberapa efektif penerapan standar halal di setiap tahap produksi. Saat ini belum dilakukan audit internal yang sistematis pada usaha petis ikan HSN. Meskipun karyawan menyatakan akan melakukan pengecekan kembali jika terjadi masalah, namun pengecekan ini bersifat reaktif, bukan proaktif. Idealnya, audit internal

dilakukan secara berkala dan hasilnya dicatat secara sistematis untuk evaluasi dan perbaikan di masa depan, yang saat ini belum dilaksanakan sepenuhnya.

- c) Kurangnya pelatihan khusus bagi karyawan, karyawan di usaha petis ikan HSN ini mengetahui konsep halal secara umum, namun mereka belum mendapatkan pelatihan khusus mengenai penggunaan SJPH secara professional dan sesuai dengan regulasi. Hal ini meunjukkan kelemahan dalam upaya memastikan seluruh proses produksi mematuhi prinsip halal. Pelatihan yang tepat diperlukan untuk memperkuat pemahaman dan kesadaran karyawan akan pentingnya penerapan standar halal di setiap tahap produksi hingga distribusi, dan untuk meminimalisir resiko kesalahan dalam proses produksi hingga distribusi.
- d) Dari sisi pelanggan, hasil wawancara menunjukkan bahwa produk petis ikan HSN memiliki reputasi yang baik di pasar. Pelanggan merasa yakin bahwa produk ini halal dan aman untuk dikonsumsi. Namun, penting bagi pelaku usaha untuk tidak hanya mengandalkan kepercayaan pasar, tetapi juga memperkuat implementasi internal SJPH agar lebih konsisten dan terstruktur. Hal ini untuk memastikan kepercayaan konsumen didukung oleh proses transparan yang memenuhi standar halal.
- e) Tidak adanya catatan tertulis terkait hasil audit internal merupakan permasalahan yang serius dan memerlukan perhatian. Dokumentasi merupakan elemen penting dalam SJPH, karena berfungsi sebagai bukti bahwa segala sesuatu telah sesuai dengan aturan dan juga sebagai alat evaluasi di masa mendatang. Jika masalah muncul di kemudian hari, catatan tertulis dapat membantu mengidentifikasi kelemahan dan memberikan petunjuk perbaikan yang lebih terarah. Tanpa dokumentasi yang jelas, usaha petis ikan HSN akan kehilangan peluang untuk melakukan perbaikan secara efektif dan terstruktur.

Berdasarkan evaluasi yang dilakukan, pelaku usaha petis ikan HSN telah berupaya menerapkan SJPH, namun ada beberapa aspek yang perlu ditingkatkan agar kepatuhan terhadap SJPH lebih efektif dan konsisten. Langkah-langkah perbaikannya antara lain: membangun tim pengawas yang terstruktur, melakukan audit internal secara berkala, pelatihan khusus bagi karyawan, dan meningkatkan dokumentasi untuk mendukung proses evaluasi dan perbaikan yang berkelanjutan. Peningkatan ini akan memungkinkan pelaku usaha petis ikan HSN untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi memenuhi standar halal yang diharapkan sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menegaskan bahwa meskipun pelaku usaha petis ikan HSN telah mengambil langkah yang signifikan dalam menerapkan SJPH. Kekurangan pada aspek pengawasan, audit internal, dokumentasi hasil audit internal, dan pelatihan, hal tersebut menunjukkan adanya tantangan yang perlu diatasi untuk meningkatkan kepatuhan. Tanpa adanya sistem yang terstruktur dan prosedur yang jelas, upaya menjaga kehalalan produk tidak dapat dioptimalkan. Oleh karena itu, diperlukan strategi perbaikan yang berkelanjutan untuk mencapai standar SJPH yang diharapkan.

Saran bagi pelaku usaha petis ikan HSN kedepannya adalah segera membentuk tim pengawas yang bertanggung jawab untuk memastikan penerapan SJPH secara konsisten, melakukan audit internal secara berkala, dan memberikan pelatihan khusus kepada karyawan mengenai praktik halal. Selain itu, penting untuk mendokumentasikan hasil audit sebagai alat evaluasi di masa mendatang.

Penelitian ini hanya fokus pada pelaku usaha petis ikan HSN saja, hal ini membatasi generalisasi hasil temuan terhadap pelaku usaha lainnya. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan memperluas cakupan kepada pelaku usaha lainnya dalam industri makanan ataupun minuman untuk mendapatkan gambaran yang lebih komprehensif mengenai penerapan SJPH secara keseluruhan.

DAFTAR REFERENSI

- Al Farisi, S. (2022). Peran UMKM meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1).
- Aliyah, A. H. (2022). Peran usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- Apriyanti, Y., Lorita, E., & Yusuarsono, Y. (2019). Kualitas pelayanan kesehatan di pusat kesehatan masyarakat Kembang Seri Kecamatan Talang Empat Kabupaten Bengkulu Tengah. *Profesional: Jurnal Komunikasi dan Administrasi Publik*, 6(1). <https://doi.org/10.37676/professional.v6i1.839>
- Bahagia, S. (2023). Pemanfaatan fasilitas sertifikat halal jalur self declare untuk pelaku usaha mikro dan kecil di Aceh. *I*(3).
- Fatimah, S. (2023). Analisis kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal Titan88 roti Kota Tangerang Selatan.
- Hajaroh, M. (2019). Pohon teori evaluasi kebijakan dan program (metode, nilai dan menilai, penggunaan). *FOUNDASIA*, 9(1). <https://doi.org/10.21831/foundasia.v9i1.26149>

- Haryoko, D. S., Bahartiar, D., Arwadi, F., & Pd, S. (2020). Analisis data penelitian kualitatif.
- Makhtum, A., & Faraby, M. E. (2021). Sertifikasi produk halal untuk usaha mikro kecil dan menengah di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Justisia Ekonomika: Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 5(1). <https://doi.org/10.30651/justeko.v5i1.8761>
- Mazaya, N. N., & Suliswaningsih, S. (2023). Perancangan UI/UX aplikasi “Dengerin” berbasis mobile menggunakan metode design thinking. *Komputa: Jurnal Ilmiah Komputer dan Informatika*, 12(2), 39–49. <https://doi.org/10.34010/komputa.v12i2.10157>
- Puspita Ningrum, R. T. (2022). Problematika kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar: Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, 6(1), 43–58. <https://doi.org/10.30762/istithmar.v6i1.30>
- Rahman, M. R., & Oktavianto, M. R. (2020). Perkembangan UMKM (usaha mikro kecil dan menengah) di Indonesia.
- Rakhmawati, N. A., Gunawan, S., Indraswari, R., Ulfin, I., Rahadiantino, L., Qadariyah, L., Muklason, A., Mashuri, M., Fabroyir, H., Putri, M. L., & Eskalalita, E. (2024). Gerakan 1000 sertifikat halal untuk mendukung kewajiban sertifikat halal 2024. *Sewagati*, 8(3), 1653–1662. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i3.959>
- Rijali, A. (2019). Analisis data kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>
- Shalahuddin, M. A. (2024). Evaluasi dan implementasi sistem jaminan produk halal (SJPH) pada produk frozen food dimsum di CV Indomitra Cipta Pangan Tangerang.
- Sinaga, E. R. B., Pandiangan, N. E., & Pangihutan, H. (2024). Analisis penerapan enterprise risk management terhadap risiko produk halal UMKM Juragan Dimsum Kota Medan. *I(3)*.