Fastabiq: Jurnal Studi Islam
ISSN 2723-0228
Vol. 7 No. 2 Bulan November Tahun 2026

PENGUATAN HALAL SUPPLY CHAIN MELALUI SERTIFIKASI HALAL USAHA JASA PENGGILINGAN DAGING DI KABUPATEN BANGKALAN

DOI: 10.47281/fas.v7i2.333

Wasilul Arham[1], Moh Karim[2], Ach Mus'if[3]

Fakultas Keislaman, Universitas Trunodjoyo Madura[1], Fakultas Keislaman, Universitas Trunodjoyo Madura[2], Fakultas Keislaman, Universitas Trunodjoyo Madura[3]
E-mail: 230711100085@student.trunojoyo.ac.id-[1], karim@trunojoyo.ac.id [2], musif@trunojoyo.ac.id [3]

Abstract

This research is motivated by the suboptimal implementation of halal assurance in meat-grinding service businesses, while the halal certification obligation for micro and small enterprises is moving toward enforcement. The study was conducted at four meat-grinding service businesses in Bangkalan Regency, East Java: Toko Barokah (Labang District), Toko Loros Mai Surya Daging and Toko Penggilingan Ali (Kamal District), and Toko UD Hasti (Bangkalan District). The problems faced were related to not having a halal certificate and the limited knowledge of business owners regarding halal certification procedures. This research aims to analyze the implementation of the halal supply chain and the role of halal certification in strengthening halal assurance in these four businesses. A qualitative method with a descriptive-analytical approach was employed, with data collected through interviews, observations, and documentation, and analyzed through data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings at Toko Loros Mai Surya Daging indicate that the business has already implemented several practices that support halal supply chain principles, such as verifying the source of the meat, washing ingredients with clean water, maintaining the cleanliness of machinery, using specific additives (flour and seasonings), and segregating customer orders. Nevertheless, the business lacks a halal certificate, which would serve as formal proof of its halal assurance. Key obstacles include a lack of understanding regarding certification procedures, as well as concerns about associated costs and taxes. On the other hand, the owner recognizes that halal certification has the potential to increase consumer trust. Similar practices were found at Toko Barokah, Toko Penggilingan Ali, and Toko Bude Hasti: the meat comes from the owners' own slaughter or is brought by customers (Toko Bude Hasti also buys meat from Benowo, Surabaya when no cattle are available for slaughter), is washed repeatedly with clean water, is ground separately for each order, and the machine is cleaned for every customer's basket. None of the three holds a halal certificate, citing the same obstacles, namely limited knowledge of halal certification and fear of rising tax bills, although they maintain cleanliness and halal integrity throughout the process. The novelty of this research lies in examining halal certification as an instrument for strengthening the halal supply chain at the meat-grinding stage in Bangkalan Regency, together with the owners' knowledge, cost, and tax-perception barriers. Therefore, education and guidance for business owners are necessary to facilitate the halal certification process, ensure a more structured implementation of the halal supply chain, and provide a stronger guarantee of the products' halal status.

***Keywords**: Halal Supply Chain, Halal Certification, Meat-Grinding Services, Bangkalan Regency.*

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh belum optimalnya penerapan jaminan halal pada usaha jasa penggilingan daging, sementara kewajiban sertifikasi halal bagi usaha mikro dan kecil bergerak menuju tahap pemberlakuan. Penelitian dilakukan pada empat usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur, yaitu Toko Barokah (Kecamatan Labang), Toko Loros Mai Surya Daging dan Toko Penggilingan Ali (Kecamatan Kamal), serta Toko UD Hasti (Kecamatan Bangkalan). Permasalahan yang dihadapi berkaitan dengan belum dimilikinya sertifikat halal serta keterbatasan pengetahuan pemilik usaha mengenai prosedur sertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan halal supply chain *dan peran sertifikasi halal dalam memperkuat jaminan kehalalan pada keempat usaha tersebut. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analitis. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian*

pada Toko Loros Mai Surya Daging menunjukkan bahwa usaha tersebut telah menerapkan beberapa praktik yang mendukung prinsip halal supply chain, meliputi pemeriksaan sumber daging, pencucian bahan menggunakan air bersih, pemeliharaan kebersihan mesin, penggunaan bahan tambahan berupa tepung dan bumbu, serta pemisahan pesanan konsumen. Meskipun demikian, usaha ini belum memiliki sertifikat halal sebagai bukti formal atas jaminan kehalalan produknya. Kendala utama yang dihadapi meliputi keterbatasan pengetahuan mengenai prosedur sertifikasi halal serta kekhawatiran terhadap biaya dan pajak. Di sisi lain, pemilik usaha menyadari bahwa sertifikasi halal berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen. Praktik serupa ditemukan pada Toko Barokah, Toko Penggilingan Ali, dan Toko UD. Hasti: daging berasal dari hasil pemotongan sendiri atau dibawa pelanggan (Toko Bude Hasti juga membeli daging dari Benowo, Surabaya bila tidak ada sapi yang dapat dibeli untuk dipotong), dicuci berulang kali dengan air bersih, digiling terpisah per pesanan, dan mesin dibersihkan pada setiap keranjang pesanan. Ketiganya belum memiliki sertifikat halal dengan kendala yang sama, yaitu minimnya pengetahuan tentang sertifikasi halal dan kekhawatiran terhadap tagihan pajak yang meningkat, meskipun kebersihan dan kehalalan proses tetap dijaga. Kebaruan penelitian ini terletak pada telaah sertifikasi halal sebagai instrumen penguatan halal supply chain pada tahap penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan, disertai pemetaan kendala pengetahuan, biaya, dan persepsi pajak pelaku usaha. Oleh karena itu, diperlukan edukasi dan pendampingan bagi pelaku usaha agar proses sertifikasi halal dapat dilakukan dan penerapan halal supply chain *menjadi lebih terarah serta memberikan jaminan kehalalan yang lebih kuat.*

Kata kunci: Halal Supply Chain*, Sertifikasi Halal, Jasa Penggilingan Daging, Kabupaten Bangkalan.*

PENDAHULUAN

Perkembangan industri halal menunjukkan bahwa kebutuhan terhadap produk pangan yang terjamin kehalalannya semakin mendapat perhatian. Bagi konsumen Muslim, kehalalan produk bukan hanya berkaitan dengan bahan yang digunakan, tetapi juga menjadi bagian dari kepastian dalam memilih dan mengonsumsi pangan[12]. Kondisi tersebut mendorong pentingnya penerapan jaminan produk halal dalam kegiatan produksi pangan, termasuk pada pelaku usaha di tingkat daerah[3].

Halal supply chain merupakan pendekatan yang menempatkan prinsip kehalalan tidak hanya pada bahan baku, tetapi juga pada berbagai tahapan dalam rantai pasok, mulai dari pengadaan, pengolahan, penyimpanan hingga distribusi. Penerapan prinsip tersebut diperlukan untuk menjaga integritas halal suatu produk sehingga tidak terjadi kontaminasi atau pencampuran dengan bahan yang tidak sesuai dengan ketentuan halal[4]. Pada rantai pasok daging, perhatian terhadap setiap tahapan menjadi semakin penting karena produk daging memiliki risiko terhadap kontaminasi dan membutuhkan penanganan yang tepat untuk menjaga status kehalalannya[5].

Usaha jasa penggilingan daging merupakan salah satu kegiatan yang berhubungan langsung dengan proses pengolahan bahan pangan dan memiliki peran dalam menjaga kehalalan produk yang dihasilkan[6]. Proses penggilingan perlu memperhatikan bahan yang digunakan, kebersihan peralatan, serta kemungkinan terjadinya pencampuran dengan bahan yang tidak sesuai dengan prinsip halal[7]. Oleh karena itu, penggilingan daging dapat dipandang sebagai salah satu titik yang perlu diperhatikan dalam penerapan jaminan halal dan penguatan rantai pasok produk daging[8].

Salah satu permasalahan yang perlu diperhatikan dalam usaha jasa penggilingan daging adalah belum optimalnya penerapan prinsip halal dalam setiap proses penggilingan. Permasalahan tersebut tidak hanya berkaitan dengan ada atau tidaknya sertifikat halal, tetapi juga menyangkut bagaimana pelaku usaha memastikan bahwa daging yang diterima memiliki sumber yang jelas, peralatan yang digunakan terjaga kebersihannya, serta proses penggilingan dilakukan dengan cara yang dapat mencegah terjadinya pencampuran atau kontaminasi dengan bahan yang tidak halal. Skala

persoalan ini tampak pada data setempat: menurut Kantor Kementerian Agama Kabupaten Bangkalan, jumlah UMKM di kabupaten ini mencapai sekitar 22.500 unit usaha, sedangkan hingga 4 November 2024 baru sekitar 1.500 pelaku usaha yang tercatat mengajukan pengurusan sertifikat halal, atau sekitar 6,7 persen.[9] Data tersebut menunjukkan bahwa pada saat itu sebagian besar UMKM di Bangkalan belum mengajukan sertifikasi, sehingga jaminan kehalalan yang bersifat formal belum menjangkau mayoritas usaha pangan, termasuk usaha jasa penggilingan daging.

Kondisi ini menjadi penting karena penggilingan daging merupakan proses yang menyebabkan bahan mengalami kontak langsung dengan mesin dan peralatan penggiling, sehingga apabila pengawasan terhadap bahan, kebersihan alat, maupun prosedur pengolahan belum dilakukan secara konsisten, maka dapat menimbulkan keraguan terhadap jaminan kehalalan produk. Penelitian mengenai penggilingan daging di tempat penggilingan umum juga menunjukkan adanya persoalan terkait belum jelasnya jaminan kehalalan proses penggilingan, terutama karena bahan yang masuk ke tempat penggilingan tidak selalu berasal dari sumber yang dapat dipastikan status halalnya.

Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal pada usaha jasa penggilingan daging masih perlu diperkuat, khususnya melalui pengelolaan proses yang lebih terarah dan adanya kepastian halal bagi konsumen. Dalam konteks halal supply chain, setiap tahapan yang berhubungan dengan produk daging perlu mendapatkan perhatian karena risiko terhadap kehalalan dapat muncul sejak bahan diterima, selama proses pengolahan, hingga produk diserahkan kepada konsumen. Penelitian mengenai rantai pasok produk daging menunjukkan bahwa terdapat berbagai titik kritis halal yang perlu dikendalikan agar integritas halal produk tetap terjaga. Dengan demikian, kondisi belum optimalnya penerapan prinsip halal pada proses penggilingan daging menjadi persoalan yang penting untuk dikaji, terutama dalam melihat sejauh mana sertifikasi halal dapat menjadi instrumen untuk memperkuat pengelolaan halal supply chain pada usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan.

Dari sisi regulasi, *halal supply chain* berpijak pada konsep Proses Produk Halal (PPH) dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yaitu rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (Pasal 1 angka 3). Pasal 4 undang-undang tersebut menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, sedangkan bagi pelaku usaha mikro dan kecil, Pasal 4A menyatakan bahwa kewajiban itu didasarkan atas pernyataan pelaku usaha berdasarkan standar halal yang ditetapkan BPJPH (skema *self declare*).[10]

Pada tingkat pelaksanaan, Pasal 6 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 mewajibkan lokasi, tempat, dan alat PPH dipisahkan dari proses produk tidak halal serta dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal; peraturan tersebut kini digantikan oleh Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024.[11] Kriteria penilaian penerapannya diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana diubah dengan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023.[12]

Mengenai waktu pemberlakuan, Pasal 160 ayat (2) Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 menetapkan penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil untuk

produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan sampai 17 Oktober 2026.[13] Usaha penggilingan daging mengolah hasil sembelihan sehingga berada dalam lingkup perhatian ketentuan ini. Pada Oktober 2026 pemerintah mengumumkan perpanjangan masa penahapan tersebut sampai 17 Oktober 2028 melalui perubahan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024, sehingga kewajiban bagi usaha mikro dan kecil berlaku mulai 18 Oktober 2028.[14] Perpanjangan ini memberi waktu persiapan, tetapi tidak menghapus kewajiban, sehingga pelaku usaha tetap perlu menyiapkan sistem jaminan halal sejak sekarang. Sebagai dukungan, sertifikasi jalur *self declare* bagi usaha mikro dan kecil difasilitasi tanpa biaya, antara lain melalui Kementerian Agama Kabupaten Bangkalan (fasilitasi dinyatakan berlangsung hingga akhir 2025), dan BPJPH berencana menyiapkan sekitar 1,35 juta kuota sertifikat halal gratis bagi usaha mikro dan kecil pada 2026.[15]

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa sertifikasi halal dan penerapan halal supply chain telah menjadi perhatian dalam menjamin kehalalan produk pangan. Rishelin, Ardi, dan Suryadi (2023) melalui penelitian berjudul "Pengembangan Model Kriteria Penilaian Manajemen Risiko Halal Supply Chain Daging pada Bagian Downstream di Indonesia" membahas risiko dalam rantai pasok daging, khususnya pada bagian downstream. Penelitian tersebut menghasilkan 44 kriteria penilaian halal supply chain yang dapat digunakan untuk menjaga status halal dan mencegah terjadinya kontaminasi non-halal pada rantai pasok daging.

Selanjutnya, Aziz, Setyorini, dan Hasanah (2021) dalam penelitian "Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung" menganalisis penerapan halal supply chain pada UMKM makanan.[16] Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor keberhasilan halal supply chain berpengaruh positif dan signifikan terhadap implementasinya pada UMKM makanan. Penelitian ini menunjukkan pentingnya memperhatikan setiap faktor dalam rantai pasok untuk menjaga penerapan prinsip halal[17].

Sementara itu, Fatmawati, Setiawan, dan Nasik (2023) melakukan penelitian berjudul "Analisis Religiusitas, Kesadaran Halal, Literasi Halal, dan Niat Berperilaku dalam Memprediksi Pelaku UMKM Melakukan Sertifikasi Halal di Kabupaten Bangkalan". Penelitian tersebut menggunakan 100 responden pelaku UMKM sektor halal food di Kabupaten Bangkalan dan menemukan bahwa niat berperilaku sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap sertifikasi halal[18].[19]

Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu wilayah di Madura yang memiliki aktivitas usaha mikro dan kecil yang cukup berkembang, termasuk usaha di bidang pengolahan dan penyediaan bahan pangan. Dalam konteks produk berbahan dasar daging, usaha jasa penggilingan daging memiliki peran penting dalam membantu masyarakat dan pelaku usaha mengolah daging menjadi bahan yang siap digunakan untuk berbagai kebutuhan pangan. Namun, seiring dengan meningkatnya kebutuhan terhadap produk halal, penerapan sertifikasi halal pada usaha jasa penggilingan daging masih perlu mendapat perhatian.[20] Salah satu permasalahan yang perlu diperhatikan adalah keterbatasan pengetahuan pelaku usaha mengenai fungsi, prosedur, dan pentingnya sertifikasi halal. Akibatnya, sertifikasi halal belum sepenuhnya dipahami sebagai bagian dari upaya menjaga kehalalan produk secara menyeluruh. Permasalahan tersebut juga berkaitan dengan kondisi UMKM di Kabupaten Bangkalan, sebagaimana dibahas dalam penelitian mengenai ketertelusuran produk halal di kawasan

industri halal Bangkalan. Kondisi ini menunjukkan pentingnya penguatan pemahaman dan penerapan sistem jaminan halal pada kegiatan usaha pangan.

Permasalahan tersebut menjadi dasar untuk mengkaji kondisi usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan. Penelitian ini dilakukan pada empat usaha yang identitasnya disajikan pada Tabel 1, tersebar di tiga kecamatan, yaitu Labang, Kamal, dan Bangkalan. Berdasarkan wawancara awal dengan pemilik usaha, diketahui bahwa usaha tersebut belum memiliki sertifikat halal. Pemilik usaha menyampaikan bahwa keterbatasan pengetahuan mengenai prosedur sertifikasi halal serta kekhawatiran terhadap biaya dan perpajakan menjadi kendala dalam pengurusan sertifikasi. Temuan awal ini menunjukkan bahwa penguatan sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan persyaratan administratif, tetapi juga dengan pemahaman pelaku usaha terhadap pentingnya jaminan kehalalan dalam setiap tahapan kegiatan usaha.

Tabel 1. Identitas Pelaku Usaha Jasa Penggilingan Daging yang Diteliti di Kabupaten Bangkalan

No	Nama Usaha	Alamat	Kecamatan
1	Toko Barokah	VQ5F+HHX, Labang Anyar, Labang, Kec. Labang, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69163	Labang
2	Toko Loros Mai Surya Daging	RPPC+353, belakang Toko Sarri Parfum, Karanganyar, Banyu Ajuh, Kec. Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69162	Kamal
3	Toko Penggilingan Ali	Karanganyar, Banyu Ajuh, Kec. Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69162	Kamal
4	Toko UD Hasti	Jl. K. Lemah Duwur Gg. IX No. 12, Pacian, Bancaran, Kec. Bangkalan, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69112	Bangkalan

Sumber:data primer penelitian

Rendahnya pemahaman tersebut dapat memengaruhi kepedulian pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal secara mandiri. Pada Toko Loros Mai Surya Daging, pemilik menyebut keterbatasan pengetahuan serta kekhawatiran terhadap biaya dan pajak sebagai alasan belum mengurus sertifikasi. Kekhawatiran terhadap biaya perlu dibandingkan dengan fakta bahwa sertifikasi jalur *self declare* bagi usaha mikro dan kecil difasilitasi tanpa biaya sebagaimana diuraikan di atas, sedangkan kekhawatiran terhadap pajak merupakan persepsi pemilik usaha yang ditelaah dalam penelitian ini. Kendala serupa disampaikan oleh pemilik Toko Barokah, Toko Penggilingan Ali, dan Toko UD Hasti, yaitu minimnya pengetahuan mengenai sertifikasi halal serta ketakutan terhadap tagihan pajak yang meningkat.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara kebutuhan untuk memperkuat jaminan halal dalam rantai pasok daging dengan pemahaman dan kepedulian pelaku usaha terhadap

sertifikasi halal. Kekhawatiran mengenai biaya, pajak, serta anggapan bahwa sertifikasi halal akan menambah beban usaha dapat menyebabkan pelaku usaha menunda atau bahkan tidak memprioritaskan proses sertifikasi. Padahal, jasa penggilingan daging merupakan salah satu bagian yang perlu diperhatikan dalam rantai pasok halal karena daging yang telah memenuhi persyaratan halal masih harus diproses dengan peralatan dan prosedur yang mampu menjaga status kehalalannya. Oleh karena itu, kondisi tersebut menjadi penting untuk dikaji dalam penelitian "Penguatan Halal Supply Chain melalui Sertifikasi Halal Usaha Jasa Penggilingan Daging di Kabupaten Bangkalan", khususnya untuk melihat permasalahan yang dihadapi pelaku usaha serta bagaimana sertifikasi halal dapat digunakan sebagai salah satu upaya memperkuat jaminan halal pada proses penggilingan daging.

Sertifikasi halal bukan hanya sebagai bentuk pemenuhan ketentuan halal, tetapi juga sebagai instrumen yang dapat memperkuat pengelolaan halal supply chain [21]. Melalui sertifikasi halal, pelaku usaha didorong untuk lebih memperhatikan bahan yang digunakan, proses pengolahan, kebersihan peralatan, penyimpanan, serta prosedur yang berkaitan dengan jaminan kehalalan produk. Namun, penerapannya masih menghadapi kendala berupa keterbatasan pengetahuan mengenai prosedur dan regulasi sertifikasi halal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penguatan sertifikasi halal perlu disertai dengan peningkatan literasi dan kesadaran pelaku usaha, khususnya pada sektor usaha yang memiliki keterkaitan langsung dengan pengolahan bahan pangan.

Kebaruan penelitian ini dapat dirumuskan dengan membandingkannya dengan kajian terdahulu. Rishelin dkk. (2023[22]) berfokus pada kriteria risiko rantai pasok daging di bagian hilir secara umum; Fatmawati dkk. (2023)[23] mengukur secara kuantitatif niat pelaku UMKM halal food di Kabupaten Bangkalan untuk bersertifikasi; sedangkan Pratiwi (2024)[24] menelaah praktik penggilingan daging di Pasar Angso Duo, Kota Jambi. Penelitian ini berbeda karena menelaah usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan dengan pendekatan kualitatif deskriptif analitis. Sepanjang penelusuran penulis, kajian yang menghubungkan praktik *halal supply chain* pada tahap penggilingan dengan sertifikasi halal jalur pernyataan pelaku usaha (*self declare*) di Kabupaten Bangkalan belum tersedia. Kebaruan tersebut terletak pada tiga hal: (1) objek kajian berupa jasa penggilingan daging sebagai satu titik dalam rantai pasok halal; (2) analisis kesesuaian praktik pengadaan bahan, pencucian, kebersihan mesin, dan pemisahan pesanan dengan prinsip PPH; dan (3) pemetaan kendala sertifikasi, yaitu keterbatasan pengetahuan, persepsi biaya, dan kekhawatiran pajak, sebagai dasar rekomendasi pendampingan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penguatan penerapan prinsip halal pada usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan menjadi hal yang penting untuk diperhatikan, terutama karena usaha tersebut merupakan salah satu bagian yang berhubungan langsung dengan proses pengolahan daging dalam rantai pasok pangan. Rendahnya pemahaman mengenai sertifikasi halal, adanya kekhawatiran terhadap biaya pengurusan, serta persepsi mengenai kemungkinan munculnya kewajiban pajak menjadi beberapa hal yang dapat memengaruhi kepedulian pelaku usaha dalam mengurus sertifi kasi halal.

Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan pemahaman dan kepedulian pelaku usaha sekaligus memastikan bahwa proses penggilingan dilakukan dengan memperhatikan ketentuan halal. Penelitian ini diarahkan untuk mengkaji bagaimana sertifikasi halal dapat menjadi sarana dalam

memperkuat halal supply chain pada usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan, serta mengidentifikasi kondisi dan kendala yang dihadapi pelaku usaha dalam penerapannya. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pentingnya sertifikasi halal pada usaha jasa penggilingan daging dan menjadi bahan masukan bagi pelaku usaha maupun pihak terkait dalam meningkatkan jaminan kehalalan pada setiap tahapan proses pengolahan daging.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk memahami kondisi penerapan sertifikasi halal pada usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan serta berbagai kendala yang memengaruhi kepedulian pelaku usaha dalam memperoleh sertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan *halal supply chain* dan peran sertifikasi halal dalam memperkuat jaminan kehalalan pada empat usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan, yaitu Toko Barokah (Kecamatan Labang), Toko Loros Mai Surya Daging dan Toko Penggilingan Ali (Kecamatan Kamal), serta Toko UD. Hasti (Kecamatan Bangkalan), serta merumuskan upaya penguatan rantai pasok halal pada usaha-usaha tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analitis, yaitu menggambarkan praktik *halal supply chain* dan sertifikasi halal pada usaha jasa penggilingan daging, kemudian menganalisis kesesuaiannya dengan ketentuan jaminan produk halal serta kendala sertifikasinya. Lokasi penelitian adalah empat usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Informan dipilih secara purposive, yaitu pemilik atau pengelola masing-masing usaha. Data primer diperoleh melalui wawancara semi-terstruktur dan observasi, sedangkan data sekunder berasal dari dokumentasi, literatur ilmiah, dan peraturan terkait jaminan produk halal. Analisis data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan keabsahan data diperiksa melalui triangulasi sumber dan teknik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Halal Supply Chain

Halal supply chain adalah suatu proses pengelolaan bahan dan produk dengan tetap memperhatikan ketentuan halal mulai dari bahan diperoleh sampai produk diterima oleh konsumen. Artinya, kehalalan harus dijaga dalam setiap tahapan, bukan hanya pada bahan awal atau produk akhirnya.[25] Dalam usaha penggilingan daging, *halal supply chain* dapat dilihat dari sumber daging, cara menerima daging dari konsumen, proses pencucian, pemotongan, penggilingan, penggunaan bumbu dan tepung, kebersihan mesin, hingga hasil penggilingan diberikan kepada konsumen.

Semua proses tersebut perlu diperhatikan agar tidak terjadi pencampuran atau kontaminasi dengan bahan yang tidak halal. Dengan demikian, penerapan *halal supply chain* membutuhkan perhatian dan kehati-hatian dari pelaku usaha pada setiap tahapan proses produksi. Hal ini bertujuan agar kehalalan produk tetap terjaga sampai diterima oleh konsumen.

Kehalalan Bahan Baku Daging

Daging merupakan bahan utama dalam usaha penggilingan daging sehingga asal dan kehalalannya perlu diperhatikan. Dalam Islam, kehalalan daging tidak hanya dilihat dari jenis hewannya, tetapi juga dari proses penyembelihan dan sumber daging tersebut. Pada usaha penggilingan daging, bahan yang digiling dapat berasal dari usaha itu sendiri maupun dibawa oleh konsumen. Jika daging disediakan oleh usaha, maka pemilik perlu memastikan bahwa daging tersebut berasal dari sumber yang halal. Sementara itu, jika daging dibawa oleh konsumen, pemilik usaha perlu mengetahui jenis daging yang akan digiling.Hal tersebut dilakukan sebagai bentuk kehati-hatian untuk menjaga proses penggilingan tetap sesuai dengan prinsip halal. Karena itu, mengetahui sumber bahan baku merupakan langkah awal yang penting dalam menjaga kehalalan suatu produk.

Proses Produksi dan Kehalalan Produk

Proses produksi juga menjadi bagian penting dalam menjaga kehalalan produk. Daging yang sudah berasal dari sumber halal tetap harus diproses dengan cara yang benar agar tidak tercampur dengan bahan atau kotoran yang dapat memengaruhi kebersihan dan kehalalannya. Pada usaha penggilingan daging, proses produksi dimulai dari pemotongan daging menjadi ukuran kecil, pencucian, penirisan, pengasaran, penghalusan, sampai pencampuran dengan bahan tambahan seperti bumbu, tepung, dan es. Setiap tahapan perlu dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Penggunaan air bersih untuk mencuci daging merupakan salah satu bentuk menjaga kebersihan bahan. Dengan demikian, proses produksi tidak hanya bertujuan menghasilkan daging giling, tetapi juga harus memperhatikan aspek halal, kebersihan, dan keamanan produk.

Kebersihan Mesin dan Pencegahan Kontaminasi

Kebersihan mesin merupakan salah satu hal yang penting dalam usaha penggilingan daging. Mesin yang digunakan secara berulang dapat menyimpan sisa bahan dari proses sebelumnya. Jika tidak dibersihkan dengan baik, sisa tersebut dapat tercampur dengan bahan berikutnya. Oleh karena itu, mesin perlu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan. Selain itu, bahan yang akan digiling juga perlu dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan darah dan kotoran yang masih menempel. Pemisahan daging berdasarkan pesanan konsumen juga dapat membantu menghindari tercampurnya bahan. Dengan menjaga kebersihan mesin dan memisahkan setiap pesanan, pelaku usaha dapat mengurangi kemungkinan terjadinya kontaminasi selama proses penggilingan.

Kehalalan Bahan Tambahan

Kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh bahan utamanya. Bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi juga perlu diperhatikan. Dalam penggilingan daging, misalnya, dapat digunakan tepung, bumbu, dan bahan tambahan lainnya. Setiap bahan tersebut harus dipastikan tidak mengandung bahan yang dilarang dalam Islam. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu mengetahui asal dan status halal bahan tambahan yang digunakan. Hal ini menunjukkan bahwa jaminan halal harus dilakukan secara menyeluruh. Tidak cukup hanya memastikan dagingnya halal, tetapi bahan lain yang digunakan dalam proses pengolahan juga harus diperhatikan.

Sertifikasi Halal sebagai Jaminan Produk

Sertifikasi halal merupakan bukti resmi bahwa suatu produk telah memenuhi ketentuan halal. Di Indonesia, penyelenggaraan jaminan produk halal memiliki dasar hukum dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.[26]. Sertifikasi halal penting bagi konsumen Muslim karena dapat memberikan kepastian mengenai status halal suatu produk. Bagi pelaku usaha, sertifikasi halal juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.[27]. Pada usaha penggilingan daging, sertifikasi halal dapat menjadi bentuk penguatan terhadap praktik halal yang sudah dilakukan. Misalnya, usaha sudah menggunakan daging dari sumber halal dan menjaga kebersihan mesin, tetapi belum memiliki bukti resmi berupa sertifikat halal. Dengan adanya sertifikasi, praktik tersebut dapat diperkuat melalui sistem yang lebih teratur dan dapat dipertanggungjawabkan.

Pengetahuan Pelaku Usaha tentang Sertifikasi Halal

Pengetahuan pemilik usaha mengenai sertifikasi halal menjadi salah satu hal yang penting dalam penerapan jaminan produk halal. Pelaku usaha yang belum memahami prosedur, persyaratan, dan manfaat sertifikasi halal dapat mengalami kesulitan untuk mengurus sertifikat tersebut.[28]. Kurangnya pengetahuan juga dapat membuat pelaku usaha menganggap bahwa selama bahan yang digunakan halal dan proses produksinya bersih, maka sertifikasi halal belum terlalu diperlukan. Padahal, sertifikasi dapat memberikan kepastian yang lebih jelas kepada konsumen. Oleh karena itu, diperlukan edukasi dan pendampingan kepada pelaku usaha, khususnya usaha kecil, agar mereka lebih memahami pentingnya sertifikasi halal serta mengetahui bagaimana cara mengurusnya.

Penguatan Halal Supply Chain melalui Sertifikasi Halal

Penguatan *halal supply chain* pada usaha penggilingan daging perlu dilakukan mulai dari bahan baku sampai produk diberikan kepada konsumen. Hal tersebut meliputi pemilihan sumber daging, pemeriksaan bahan yang dibawa konsumen, proses pencucian, kebersihan mesin, penggunaan bahan tambahan, pemisahan pesanan, serta sertifikasi halal.[2930].

Sertifikasi halal dapat menjadi salah satu cara untuk memperkuat penerapan *halal supply chain*. Melalui sertifikasi, pelaku usaha didorong untuk lebih memperhatikan bahan dan proses produksi secara teratur. Dengan begitu, penerapan halal tidak hanya berdasarkan kebiasaan atau keyakinan pemilik usaha, tetapi juga memiliki dasar dan jaminan secara resmi.[31]

Dalam konteks usaha jasa penggilingan daging, penguatan *halal supply chain* menjadi penting untuk memberikan rasa aman dan kepercayaan kepada konsumen. Selain itu, sertifikasi halal dapat menjadi langkah bagi pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas pengelolaan usaha sekaligus memenuhi ketentuan yang berlaku.

Temuan Utama Penelitian

Temuan rinci pada bagian ini disajikan untuk Toko Loros Mai Surya Daging, sedangkan ringkasan keempat usaha yang diteliti disajikan pada Tabel 2. Praktik halal pada Loros Mai-Surya Daging telah terlihat dalam pemilihan sumber daging, pencucian bahan, kebersihan mesin, serta pemisahan pesanan konsumen. Namun, praktik tersebut belum diperkuat dengan sertifikasi halal

sebagai bentuk jaminan formal kepada konsumen. Keterbatasan pengetahuan pemilik dan kekhawatiran terhadap konsekuensi biaya atau pajak menjadi hambatan utama dalam proses sertifikasi halal.

Praktik serupa ditemukan pada Toko Barokah, Toko Penggilingan Ali, dan Toko Bude Hasti: daging berasal dari hasil pemotongan sendiri atau dibawa pelanggan, bahan dicuci berulang kali dengan air bersih, dan pesanan digiling secara terpisah. Ketiganya belum memiliki sertifikat halal karena minimnya pengetahuan tentang sertifikasi dan kekhawatiran terhadap tagihan pajak yang meningkat, meskipun kebersihan dan kehalalan proses tetap dijaga. Temuan ini berlaku pada keempat usaha yang diteliti dan tidak dimaksudkan untuk digeneralisasi pada seluruh usaha penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan.

Tabel 2. Ringkasan Praktik Halal Upply Chain dan Status Sertifikasi pada Empat Usaha Penggilingan Daging di Kabupaten Bangkalan.

Aspek	**Toko Barokah**	**Toko Loros Mai Surya Daging**	**Toko Penggilingan Ali**	**Toko UD. Hasti**
Sumber daging	Hasil pemotongan sendiri atau dibawa pelanggan	Daging usaha berasal dari RPH Kedurus Surabaya; untuk daging bawaan konsumen, jenis daging ditanyakan sebelum digiling	Hasil pemotongan sendiri atau dibawa pelanggan	Hasil pemotongan sendiri atau dibawa pelanggan; bila tidak ada sapi yang dapat dibeli untuk dipotong, daging dibeli (kulakan) dari Benowo, Surabaya
Pencucian bahan	Dicuci berulang kali dengan air bersih hingga bersih, lalu ditiriskan di tempat bersih dan wadah besar yang telah dicuci	Dipotong kecil, dicuci air bersih mengalir hingga bebas darah dan kotoran, lalu ditiriskan	Dicuci berulang kali dengan air bersih hingga bersih, lalu ditiriskan di tempat bersih dan wadah besar yang telah dicuci	Dicuci berulang kali dengan air bersih hingga bersih, lalu ditiriskan di tempat bersih dan wadah besar yang telah dicuci
Kebersihan mesin	Dicuci dengan air bersih secara berulang pada setiap satu keranjang pesanan	Dibersihkan sebelum dan sesudah dipakai dengan air bersih mengalir	Dicuci dengan air bersih secara berulang pada setiap satu keranjang pesanan	Dicuci dengan air bersih secara berulang pada setiap satu keranjang pesanan
Bahan tambahan	Bumbu daging sesuai permintaan pelanggan; es batu dibeli (kulakan) berupa es batu biasa dan es batu kristal	Es batu, bumbu, dan tepung sesuai permintaan konsumen	Bumbu daging sesuai permintaan pelanggan; es batu dibeli (kulakan) berupa es batu biasa dan es batu kristal	Bumbu daging sesuai permintaan pelanggan; es batu dibeli (kulakan) berupa es batu biasa dan es batu kristal

Pemisahan pesanan	Digiling per pesanan, tidak digabung menjadi satu	Wadah diberi identitas/nama pemesan	Digiling per pesanan, tidak digabung menjadi satu	Digiling per pesanan, tidak digabung menjadi satu
Sertifikat halal	Belum memiliki	Belum memiliki	Belum memiliki	Belum memiliki
Kendala sertifikasi	Pengetahuan tentang sertifikasi halal minim; takut tagihan pajak meningkat	Pengetahuan prosedur terbatas; kekhawatiran biaya atau pajak	Pengetahuan tentang sertifikasi halal minim; takut tagihan pajak meningkat	Pengetahuan tentang sertifikasi halal minim; takut tagihan pajak meningkat
Persepsi manfaat sertifikasi	Menyadari dapat meningkatkan kepercayaan konsumen	Menyadari dapat meningkatkan kepercayaan konsumen	Menyadari dapat meningkatkan kepercayaan konsumen	Menyadari dapat meningkatkan kepercayaan konsumen

Sumber:data primer penelitian

Analisis Penelitian: Toko Loros Mai Surya Daging

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha penggilingan daging Loros Mai-Surya Daging, diketahui bahwa bahan baku daging yang digunakan dalam proses penggilingan berasal dari dua sumber, yaitu daging yang disediakan oleh pihak usaha dan daging yang dibawa sendiri oleh konsumen. Untuk daging yang disediakan oleh usaha, pemilik menyampaikan bahwa daging diperoleh dari sumber yang telah dipastikan kehalalannya, yaitu berasal dari RPH Kedurus Surabaya. Sementara itu, apabila konsumen membawa daging sendiri, pihak usaha terlebih dahulu menanyakan jenis daging yang dibawa sebelum dilakukan proses penggilingan. Hal tersebut dilakukan sebagai bentuk kehati-hatian dalam menjaga bahan yang masuk ke dalam proses produksi.

Pada aspek proses penggilingan, daging terlebih dahulu dipotong menjadi bagian-bagian kecil kemudian dicuci menggunakan air bersih yang mengalir hingga tidak terdapat darah maupun kotoran yang menempel. Setelah dicuci, daging ditiriskan sebelum masuk ke tahap penggilingan. Proses selanjutnya dilakukan menggunakan mesin pengasaran untuk mengubah daging berukuran besar menjadi lebih kecil. Setelah itu, daging dimasukkan ke mesin penghalus dan dicampurkan dengan es batu, bumbu, serta tepung sesuai dengan kebutuhan pesanan konsumen. Setelah seluruh proses selesai, hasil penggilingan kemudian diserahkan kepada konsumen.

Dari aspek kebersihan peralatan, pemilik usaha menyatakan bahwa mesin penggilingan dibersihkan sebelum dan setelah digunakan dengan menggunakan air bersih yang mengalir. Proses pembersihan tersebut dilakukan untuk mengurangi kemungkinan adanya sisa daging maupun kotoran dari proses penggilingan sebelumnya. Selain itu, setiap daging yang akan digiling terlebih dahulu dicuci sehingga darah dan kotoran yang terdapat pada daging dapat dihilangkan. Praktik tersebut menunjukkan adanya upaya dari pelaku usaha untuk menjaga kebersihan peralatan dan bahan selama proses penggilingan.

Dalam proses pencampuran bahan, usaha menerapkan pemisahan berdasarkan pesanan konsumen. Daging yang akan digiling ditempatkan pada wadah yang telah diberi identitas atau nama pemesan. Hal ini bertujuan agar daging milik konsumen tidak tercampur dengan pesanan konsumen lainnya. Bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi berupa tepung dan bumbu. Berdasarkan keterangan pemilik, bahan-bahan tersebut digunakan sebagai bagian dari proses pengolahan sesuai dengan permintaan konsumen.

Meskipun telah menerapkan beberapa praktik yang berkaitan dengan kebersihan dan pemisahan bahan, Loros Mai-Surya Daging belum memiliki sertifikat halal. Kondisi tersebut berkaitan dengan keterbatasan pengetahuan pemilik mengenai prosedur dan pentingnya sertifikasi halal. Pemilik mengakui bahwa pengetahuan mengenai sertifikasi halal masih minim sehingga belum memahami secara menyeluruh tahapan yang harus dilakukan untuk memperoleh sertifikat halal bagi usaha penggilingan dagingnya.

Selain keterbatasan pengetahuan, terdapat pula kekhawatiran mengenai konsekuensi biaya atau pajak yang mungkin muncul apabila usaha melakukan proses sertifikasi dan legalisasi usaha. Kekhawatiran tersebut menjadi salah satu pertimbangan yang membuat pemilik belum mengambil langkah untuk mengajukan sertifikasi halal. Dengan demikian, kendala sertifikasi halal pada usaha ini tidak hanya berkaitan dengan aspek administratif, tetapi juga dengan pemahaman dan persepsi pelaku usaha terhadap konsekuensi yang mungkin timbul setelah usaha memperoleh legalitas.

Di sisi lain, pemilik usaha menyadari bahwa sertifikasi halal memiliki manfaat dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Menurut pemilik, adanya sertifikat halal dapat membantu meyakinkan masyarakat bahwa bahan dan proses yang dilakukan dalam usaha penggilingan daging telah memenuhi ketentuan halal. Oleh karena itu, penguatan halal pada usaha penggilingan daging dapat dilakukan melalui peningkatan pemahaman pemilik mengenai sertifikasi halal, pendampingan dalam proses pengajuan sertifikasi, serta pemberian informasi yang lebih jelas mengenai manfaat dan ketentuan sertifikasi halal bagi pelaku usaha.

Analisis Penelitian: Toko Barokah (Kecamatan Labang)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada Toko Barokah di Kecamatan Labang, daging yang digiling berasal dari hasil pemotongan sendiri atau dibawa langsung oleh pelanggan. Asal daging yang dapat diketahui ini menjadi titik awal penjagaan kehalalan, karena bahan yang masuk ke proses penggilingan dapat ditelusuri sumbernya. Sebelum digiling, daging dicuci dengan air bersih secara berulang kali hingga dipastikan bersih, kemudian ditiriskan di tempat yang tidak kotor dengan menggunakan wadah besar yang telah dicuci terlebih dahulu. Mesin penggiling dicuci dengan air bersih secara berulang pada setiap satu keranjang pesanan, sehingga dapat mengurangi kemungkinan sisa daging dari pesanan sebelumnya terbawa ke pesanan berikutnya.

Bahan tambahan yang disediakan berupa bumbu daging sesuai permintaan pelanggan, sedangkan es batu dibeli secara kulakan berupa es batu biasa dan es batu kristal. Daging dari setiap pemesan digiling terpisah per pesanan dan tidak digabungkan menjadi satu, sehingga daging milik satu pelanggan tidak tercampur dengan milik pelanggan lain. Dari sudut pandang *halal supply chain*, praktik tersebut telah menyentuh tahap penyediaan bahan, pengolahan, dan penyerahan hasil kepada

pelanggan, tetapi belum didukung bukti formal berupa sertifikat halal. Toko Barokah belum memiliki sertifikat halal karena minimnya pengetahuan mengenai sertifikasi halal dan ketakutan terhadap tagihan pajak yang meningkat, meskipun pemilik tetap berupaya memastikan kebersihan dan kehalalan sejak proses awal.

Analisis Penelitian: Toko Penggilingan Ali (Kecamatan Kamal)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada Toko Penggilingan Ali di Kecamatan Kamal, daging yang digiling berasal dari hasil pemotongan sendiri atau dibawa oleh pelanggan. Asal daging yang dapat diketahui ini menjadi titik awal penjagaan kehalalan, karena bahan yang masuk ke proses penggilingan dapat ditelusuri sumbernya. Sebelum digiling, daging dicuci dengan air bersih secara berulang kali hingga dipastikan bersih, kemudian ditiriskan di tempat yang tidak kotor dengan menggunakan wadah besar yang telah dicuci terlebih dahulu. Mesin penggiling dicuci dengan air bersih secara berulang pada setiap satu keranjang pesanan, sehingga dapat mengurangi kemungkinan sisa daging dari pesanan sebelumnya terbawa ke pesanan berikutnya.

Bahan tambahan yang disediakan berupa bumbu daging sesuai permintaan pelanggan, sedangkan es batu dibeli secara kulakan berupa es batu biasa dan es batu kristal. Daging dari setiap pemesan digiling terpisah per pesanan dan tidak digabungkan menjadi satu, sehingga daging milik satu pelanggan tidak tercampur dengan milik pelanggan lain. Dari sudut pandang *halal supply chain*, praktik tersebut telah menyentuh tahap penyediaan bahan, pengolahan, dan penyerahan hasil kepada pelanggan, tetapi belum didukung bukti formal berupa sertifikat halal. Toko Penggilingan Ali belum memiliki sertifikat halal karena minimnya pengetahuan mengenai sertifikasi halal dan ketakutan terhadap tagihan pajak yang meningkat, meskipun pemilik tetap berupaya memastikan kebersihan dan kehalalan sejak proses awal.

Analisis Penelitian: Toko UD. Hasti (Kecamatan Bangkalan)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada Toko UD Hasti di Kecamatan Bangkalan, daging yang digiling berasal dari hasil pemotongan sendiri atau dibawa oleh pelanggan. Apabila tidak ada sapi yang dapat dibeli untuk dipotong, usaha ini membeli (kulakan) daging dari Benowo, Surabaya. Asal daging yang dapat diketahui ini menjadi titik awal penjagaan kehalalan, karena bahan yang masuk ke proses penggilingan dapat ditelusuri sumbernya. Sebelum digiling, daging dicuci dengan air bersih secara berulang kali hingga dipastikan bersih, kemudian ditiriskan di tempat yang tidak kotor dengan menggunakan wadah besar yang telah dicuci terlebih dahulu. Mesin penggiling dicuci dengan air bersih secara berulang pada setiap satu keranjang pesanan, sehingga dapat mengurangi kemungkinan sisa daging dari pesanan sebelumnya terbawa ke pesanan berikutnya. Karena daging yang digunakan sebagian diperoleh melalui pembelian dari luar usaha, Toko UD Hasti mengambil pasokan daging kulakan dari PT Benowo, Surabaya, yang telah memiliki sertifikasi halal. Dengan demikian, status kehalalan bahan baku dapat ditelusuri melalui pemasok yang telah memiliki sertifikasi halal sebagai salah satu upaya menjaga kehalalan produk dalam rantai pasok halal (halal supply chain).

Bahan tambahan yang disediakan berupa bumbu daging sesuai permintaan pelanggan, sedangkan es batu dibeli secara kulakan berupa es batu biasa dan es batu kristal. Daging dari setiap

pemesan digiling terpisah per pesanan dan tidak digabungkan menjadi satu, sehingga daging milik satu pelanggan tidak tercampur dengan milik pelanggan lain. Dari sudut pandang *halal supply chain*, praktik tersebut telah menyentuh tahap penyediaan bahan, pengolahan, dan penyerahan hasil kepada pelanggan, tetapi belum didukung bukti formal berupa sertifikat halal. Toko UD Hasti belum memiliki sertifikat halal karena minimnya pengetahuan mengenai sertifikasi halal dan ketakutan terhadap tagihan pajak yang meningkat, meskipun pemilik tetap berupaya memastikan kebersihan dan kehalalan sejak proses awal.

Perbandingan Antarusaha

Keempat usaha memiliki pola yang serupa: sumber daging dapat diketahui, bahan dicuci berulang kali dengan air bersih, mesin dibersihkan, pesanan digiling terpisah, dan belum ada yang memiliki sertifikat halal. Perbedaan terutama terletak pada sumber daging yang disediakan usaha: Toko Loros Mai Surya Daging memperolehnya dari RPH Kedurus Surabaya, sedangkan Toko UD. Hasti membeli dari Benowo, Surabaya bila tidak ada sapi yang dapat dibeli untuk dipotong; Toko Barokah dan Toko Penggilingan Ali menggiling daging hasil pemotongan sendiri atau bawaan pelanggan. Kendala sertifikasi pada keempatnya sama, yaitu minimnya pengetahuan tentang sertifikasi halal dan kekhawatiran terhadap pajak. Dengan demikian, kesenjangan antara praktik halal yang sudah dijalankan dan jaminan formal terjadi pada seluruh usaha yang diteliti, sehingga pendampingan sertifikasi halal jalur *self declare* relevan untuk memperkuat *halal supply chain* pada keempat usaha tersebut.

Kontribusi Penelitian

Penelitian ini berkontribusi dalam memberikan gambaran mengenai penerapan halal supply chain pada usaha jasa penggilingan daging, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, kebersihan peralatan, hingga penggunaan bahan tambahan. Penelitian ini juga menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik halal yang telah dilakukan pelaku usaha dengan jaminan halal secara formal melalui sertifikasi. Temuan tersebut dapat menjadi masukan bagi pelaku usaha, pemerintah, dan lembaga terkait untuk meningkatkan edukasi serta pendampingan sertifikasi halal bagi usaha kecil. Dari perspektif Hukum Bisnis Syariah, penelitian ini memperkuat pentingnya penerapan prinsip halal tidak hanya pada produk, tetapi juga pada seluruh proses kegiatan usaha.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada empat usaha jasa penggilingan daging di Kabupaten Bangkalan, dapat disimpulkan bahwa Toko Loros Mai Surya Daging telah menerapkan beberapa prinsip halal supply chain dalam kegiatan penggilingan daging. Hal tersebut terlihat dari pemilihan sumber daging, proses pencucian bahan, kebersihan mesin, penggunaan bahan tambahan, serta pemisahan daging berdasarkan pesanan konsumen. Namun, usaha tersebut **belum memiliki** sertifikat halal sebagai bukti resmi jaminan kehalalan. Praktik serupa ditemukan pada Toko Barokah, Toko Penggilingan Ali, dan Toko UD. Hasti, yang juga belum memiliki sertifikat halal karena minimnya

pengetahuan tentang sertifikasi dan kekhawatiran terhadap tagihan pajak, meskipun kebersihan dan kehalalan proses tetap dijaga.

Belum dilakukannya sertifikasi halal pada keempat usaha yang diteliti disebabkan oleh kurangnya pemahaman pemilik mengenai prosedur sertifikasi serta adanya kekhawatiran terhadap biaya dan pajak yang mungkin timbul. Meskipun demikian, pemilik menyadari bahwa sertifikasi halal dapat memberikan rasa aman dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap usaha yang dijalankan

Oleh karena itu, diperlukan edukasi dan pendampingan kepada pelaku usaha agar lebih memahami prosedur dan manfaat sertifikasi halal. Sertifikasi halal diharapkan tidak hanya menjadi bukti kehalalan produk, tetapi juga dapat memperkuat penerapan *halal supply chain* dalam seluruh proses penggilingan daging, mulai dari bahan baku hingga produk diterima oleh konsumen.

ENDNOTES

[1] Ha Ro, Feri Kusnandar, and Joko Hermanianto, "Sistem Sertifikasi Halal Dengen Sistem CEROL-SS23000 Untuk Berbagai Kategori Produsen Pangan," *Jurnal Mutu Pangan* 4, no. 1 (2017): 1–7.
[2] Asep Syarifuddin Hidayat, Mustolih Siradj, and Jakarta Selatan, "Sertifikat Halal Dan Non Halal Pada Produk Pangan Industri," *Jurnal Ahkam* XV, no. 2 (2015): 199–210.
[3] Diyah Maratus Syafiah and Lailatul Qodariyah, "Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Olahan Salak," *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis* 5, no. 2 (2022): 233–45, https://doi.org/10.31949/maro.v5i2.3525.
[4] Nadya Rishelin, Romadhani Ardi, and Ismet Suryadi, "Pengembangan Model Kriteria Penilaian Manajemen Risiko Halal Supply Chain Daging Pada Bagian Downstream Di Indonesia," *Jurnal PASTI (Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri)* 17, no. 1 (2023): 126, https://doi.org/10.22441/pasti.2023.v17i1.012.
[5] Fauzan Aziz, Retno Setyorini, and Yulia Nur Hasanah, "Analisis Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan Di Kota Bandung," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 293, https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936.
[6] Indonesia Heni Pratiwi Universitas Jambi, "PRAKTIK PENGGILINGAN DAGING DI PASAR ANGSO DUO BARU KOTA JAMBI DENGAN PENDEKATAN SISTEM JAMINAN HALAL Heni" 2, no. 2 (2024): 306–12.
[7] Heni Pratiwi et al., "Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging Dalam Perspektif Industri Halal (Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi)," *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues* 4 (2024): 7–12.
[8] Yuanita Rachmawati2* Miftahul Lathif Adzakiyyi1, Tri Susilowati1, Saiku Rokhim1 and 1Department, "Sus Sp. DNA Encoding Cyt b Gene Detection Test on Meat Grinding Samples Using Conventional PCR," *Journal of Halal Product and Research* 4, no. 1 (2021): 14, https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.4-issue.1.14-19.
[9] Abd Aziz, "Kemenag Bangkalan beri fasilitasi UMKM urus sertifikat halal," ANTARA News Jawa Timur, 4 November 2024, https://jatim.antaranews.com/berita/842373/kemenag-bangkalan-beri-fasilitasi-umkm-urus-sertifikat-halal. Persentase dihitung penulis dari 1.500 pengaju terhadap 22.500 UMKM.
[10] Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 1 angka 3 dan Pasal 4; Pasal 4A ditambahkan melalui Pasal 48 angka 2 Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja.
[11] Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, Pasal 6, yang kini digantikan oleh Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
[12] Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, sebagaimana diubah dengan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023.
[13] BPJPH, "BPJPH: 17 Oktober 2026 Produk Makanan Minuman UMK Harus Sudah Bersertifikat Halal," https://bpjph.halal.go.id/read/bpjph-17-oktober-2026-produk-makanan-minuman-umk-harus-sudah-

bersertifikat-halal-bagaimana-dengan-produk-luar-negeri; Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024, Pasal 160 ayat (2).

[14] Martyasari Rizky, "Wajib Halal Mundur ke 2028, Begini Respons Menperin," CNBC Indonesia, 20 Oktober 2026, https://www.cnbcindonesia.com/news/20261020182938-4-777959/wajib-halal-mundur-ke-2028-begini-respons-menperin.

[15] "Aturan Wajib Sertifikasi Halal UMK Mulai Berlaku 17 Oktober 2026," investortrust.id, https://investortrust.id/business/119249/aturan-wajib-sertifikasi-halal-umk-mulai-berlaku-17-oktober-2026; lihat juga Abd Aziz, ANTARA News Jawa Timur, 4 November 2024, mengenai fasilitasi gratis Kementerian Agama Kabupaten Bangkalan.

[16] firman setiawan Amaliatus Sholihah, "Jurnal Maneksi Vol 11, No. 2, Desember 2022," *Jurnal Maneksi* 11, no. 2 (2022): 553–61.

[17] Aziz, Setyorini, and Hasanah, "Analisis Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan Di Kota Bandung."

[18] Putri Fatmawati, Firman Setiawan, and Khoirun Nasik, "Analisis Religiusitas , Kesadaran Halal , Literasi Halal , Dan Niat Berperilaku Dalam Memprediksi Pelaku Umkm Melakukan Sertifikasi Halal Di Kabupaten Bangkalan Analysis Of Religiosity , Halal Awareness , Halal Literacy , and Behavioral Intentions in Pred," *Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis* 6, no. 1 (2023): 76–88.

[19] Heni Pratiwi, Anisa Putri Febriyanti, Pramika Susanti, dan Akbar Samudra, *"Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur di Pasar Angso Duo),"* Journal of Islamic Economics and Finance, Vol. 2, No. 1, 10 Februari 2024, hlm. 90–97

[20] Faizal Amir and Sindi Dwi Pramesti, "Implementasi SCM Sebagai Stratei Peningkatan Laba Pada Umkm Di Kabupaten Bangkalan," *Edunomika* 08, no. 01 (2023): 1–19.

[21] Bernadhetta Vivi Kristiana, Anita Indrasari, and Idha Giyanti, "Halal Supply Chain Management Dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM," *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 19, no. 2 (2020): 113–20, https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379.

[22] Nadya Rishelin, Romadhani Ardi, dan Ismet Suryadi, "*Pengembangan Model Kriteria Penilaian Manajemen Risiko Halal Supply Chain Daging pada Bagian Downstream di Indonesia*," Jurnal PASTI (Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri), Vol. 17, No. 1, 4 Agustus 2023, hlm. 126–137.

[23] Putri Fatmawati, Firman Setiawan, dan Khoerun Nasik, "*Analisis Religiusitas, Kesadaran Halal, Literasi Halal, dan Niat Berperilaku dalam Memprediksi Pelaku UMKM Melakukan Sertifikasi Halal di Kabupaten Bangkalan*," Maro: Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis, Vol. 6, No. 1, 2 Mei 2023, hlm. 76–88.

[24] Heni Pratiwi, Anisa Putri Febriyanti, Pramika Susanti, dan Akbar Samudra, "*Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur di Pasar Angso Duo),"* Journal of Islamic Economics and Finance, Vol. 2, No. 1, 10 Februari 2024, hlm. 90–97

[25] Yandra Rahadian Perdana, "Halal Product Review Based on Total Quality Management and a Supply Chain Management Perspective," *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries* 1, no. 1 (2020): 78–86, https://doi.org/10.14421/jiehis.1877.

[26] Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, "UU No.33 Tahun 2014 (2014)," *UU No.33 Tahun 2014*, no. 1 (2014).

[27] Sistem Informasi Halal, "PETUNJUK PENGGUNAAN PLATFORM," n.d.

[28] Moh. Karim, Achmad Badarus Syamsi, and Fajar, "Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Produk UMKM Dalam Konteks Budaya Hukum Di Kecamatan Pademawu Pamekasan," *Al-Huquq: Journal of Indonesian Islamic Economic Law* 4, no. 2 (2022): 145–66, https://doi.org/10.19105/alhuquq.v4i2.6707.

[29] Heni Pratiwi Universitas Jambi, "PRAKTIK PENGGILINGAN DAGING DI PASAR ANGSO DUO BARU KOTA JAMBI DENGAN PENDEKATAN SISTEM JAMINAN HALAL Heni."

[30] Mohammad Nizarul Alim, "Akuntabilitas Proses Sertifikasi Halal Berbasis Self Declare Pada Halal Center Universitas Trunojoyo Madura A . Pendahuluan Indonesia Merupakan Negara Dengan Urutan Konsumen Kedua Terbesar Didunia Untuk Sektor Makanan Halal Dan Terbesar Keempat Di Dunia U" 5, no. 1 (2024): 75–98.

[31] Amir and Pramesti, "Implementasi SCM Sebagai Stratei Peningkatan Laba Pada Umkm Di Kabupaten Bangkalan."

REFRENSI

Alim, M. N. (2024). Akuntabilitas Proses Sertifikasi Halal Berbasis Self Declare pada Halal Center Universitas Trunojoyo Madura A . Pendahuluan Indonesia merupakan negara dengan urutan konsumen kedua terbesar didunia untuk sektor makanan halal dan terbesar keempat di dunia u. *Muttaqien*, *5*(1), 75–98.

Amaliatus Sholihah, firman setiawan. (2022). PENDEKATAN THEORY OF PLANNED BEHAVIOR DALAM MELAKUKAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU UMKM SEKTOR HALAL FOOD DI KABUPATEN BANGKALAN. *Jurnal Maneksi*, *11*(2), 553–561.

Amir, F., & Pramesti, S. D. (2023). Implementasi SCM sebagai stratei peningkatan laba pada umkm di kabupaten bangkalan. *Edunomika*, *08*(01), 1–19.

Anggriani, R., Utama, D., Warkoyo, W., Wahyudi, V. A., Hafid, I., Maulana, A. A., Fitriana, N., & Nafis, D. (2024). Halal Certification Awareness Perceptions in Indonesian Food SMEs: An Investigation on Understanding, Knowledge, Impact, and Regulations. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, *6869*, 162–172. https://doi.org/10.23917/jiti.v23i1.4461

Aziz, F., Setyorini, R., & Hasanah, Y. N. (2021). Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, *7*(1), 293. https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936

Diyah Maratus Syafiah, & Lailatul Qodariyah. (2022). Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Olahan Salak. *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, *5*(2), 233–245. https://doi.org/10.31949/maro.v5i2.3525

Fatmawati, P., Setiawan, F., & Nasik, K. (2023). Analisis Religiusitas , Kesadaran Halal , Literasi Halal , Dan Niat Berperilaku Dalam Memprediksi Pelaku Umkm Melakukan Sertifikasi Halal Di Kabupaten Bangkalan Analysis Of Religiosity , Halal Awareness , Halal Literacy , and Behavioral Intentions in Pred. *Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, *6*(1), 76–88.

Giyanti, I., & Indriastiningsih, E. (2019). Impact of Halal Certification on The Performance of Food Small Medium Enterprises. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, *18*(2), 116–123. https://doi.org/10.23917/jiti.v18i2.7242

Halal, S. I. (n.d.). *PETUNJUK PENGGUNAAN PLATFORM*.

Hidayat, A. S., Siradj, M., & Selatan, J. (2015). Sertifikat Halal dan Non Halal pada Produk Pangan Industri. *Jurnal Ahkam*, *XV*(2), 199–210.

Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, *19*(2), 113–120. https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2014). UU No.33 Tahun 2014 (2014). *UU No.33 Tahun 2014*, (1). https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014

Miftahul Lathif Adzakiyyi1, Tri Susilowati1, Saiku Rokhim1, Y. R., & 1Department. (2021). Sus sp. DNA Encoding cyt b Gene Detection Test on Meat Grinding Samples Using Conventional PCR. *Journal of Halal Product and Research*, *4*(1), 14. https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.4-issue.1.14-19

Moh. Karim, Achmad Badarus Syamsi, & Fajar. (2022). Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Produk UMKM dalam Konteks Budaya Hukum di Kecamatan Pademawu Pamekasan. *Al-Huquq: Journal of Indonesian Islamic Economic Law*, *4*(2), 145–166. https://doi.org/10.19105/alhuquq.v4i2.6707

Perdana, Y. R. (2020). Halal Product Review Based on Total Quality Management and a Supply Chain Management Perspective. *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries*, *1*(1), 78–86. https://doi.org/10.14421/jiehis.1877

Prastiti, N., Rahmawati, D., Julanto Endharta, A., & Deanova Alunanika, T. (2023). Halal Product Traceability System Modeling Using Interpretive Structural Modeling (Ism) in Bangkalan Halal Industrial Area. *Proceeding of Annual Conference on Islamic Economy and Law*, *2*(1), 21–31. https://doi.org/10.21107/aciel.v2i1.129

Pratiwi, H. (2024). PRAKTIK PENGGILINGAN DAGING DI PASAR ANGSO DUO BARU KOTA JAMBI DENGAN PENDEKATAN SISTEM JAMINAN HALAL Heni. *INTERNATIONAL JOURNAL MATHLA'UL ANWAR OF HALAL*, *2*(2), 306–312.

Pratiwi, H., Sukmawati, M., Sari, M. V., Agipta, F. A., & Fitri, E. (2024). Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging dalam Perspektif Industri Halal (Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi). *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, *4*, 7–12.

Rishelin, N., Ardi, R., & Suryadi, I. (2023). Pengembangan Model Kriteria Penilaian Manajemen Risiko Halal Supply Chain Daging pada Bagian Downstream di Indonesia. *Jurnal PASTI (Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri)*, *17*(1), 126. https://doi.org/10.22441/pasti.2023.v17i1.012

Ro, H., Kusnandar, F., & Hermanianto, J. (2017). Sistem Sertifikasi Halal dengen Sistem CEROL-SS23000 untuk Berbagai Kategori Produsen Pangan. *Jurnal Mutu Pangan*, *4*(1), 1–7.