



Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Roti Q-Ta

M. Yusuf K.^{1*}, Abdul Rauf Muhammad Amin², Cut Muthiadin²

¹Universitas Muhammadiyah Makassar

²Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

*Corresponding author: myusufk@unismuh.ac.id

(Received: July 16, 2024; Accepted: December 2, 2024)

Abstrak

Implementasi sistem jaminan produk halal telah menjadi perhatian utama bagi usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), termasuk di dalamnya Roti Q-Ta, yang beroperasi dalam industri roti. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana Roti Q-Ta menerapkan standar jaminan produk halal melalui pembelian bahan baku yang dipastikan halal dan proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan. Langkah awal yang krusial dalam implementasi adalah memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan seperti tepung, gula, mentega dan bahan tambahan lainnya telah bersertifikasi halal. Selanjutnya, dalam proses produksi, Roti Q-Ta menerapkan prosedur ketat untuk menghindari kontaminasi silang dengan bahan non-halal serta memastikan penggunaan peralatan yang disucikan sesuai dengan tata cara halal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengeksplorasi implementasi sistem jaminan produk halal pada UMKM Roti Q-Ta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi sistem jaminan produk halal telah memberikan manfaat signifikan berupa peningkatan kepercayaan konsumen, ekspansi pasar dan peningkatan kualitas produk. Namun, tantangan seperti biaya implementasi yang tinggi dan kurangnya pengetahuan karyawan mengenai prinsip halal menjadi fokus dalam upaya mengoptimalkan proses ini. Kolaborasi dengan pihak terkait direkomendasikan sebagai strategi untuk mengatasi hambatan ini dan memperkuat posisi Roti Q-Ta dalam pasar yang semakin kompetitif.

Kata Kunci: Jaminan Produk Halal, Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Abstract

IMPLEMENTATION OF HALAL PRODUCT ASSURANCE SYSTEM IN MICRO, SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES (MSMEs) ROTI Q-TA. *The implementation of a halal product assurance system has become a major concern for micro, small and medium enterprises (MSMEs), including Roti Q-Ta, which operates in the bakery industry. This study aims to explore how Roti Q-Ta implements halal product assurance standards through the purchase of raw materials that are guaranteed halal and a production process that is in accordance with halal principles. The crucial initial step in implementation is to ensure that all raw materials used such as flour, sugar, butter and other additives are halal certified. Furthermore, in the production process, Roti Q-Ta implements strict procedures to avoid cross-contamination with non-halal materials and ensures the use of equipment that is purified in accordance with halal procedures. This study uses a*

qualitative approach with a case study method to explore the implementation of a halal product assurance system in Roti Q-Ta MSMEs. The results of the study indicate that the implementation of a halal product assurance system has provided significant benefits in the form of increased consumer confidence, market expansion and improved product quality. However, challenges such as high implementation costs and lack of employee knowledge regarding halal principles are the focus in efforts to optimize this process. Collaboration with related parties is recommended as a strategy to overcome these obstacles and strengthen Roti Q-Ta's position in an increasingly competitive market.

Keywords: Halal Product Guarantee, Micro, Small and Medium Enterprises

How to Cite This Article: K., M. Yusuf, Amin, A. R. M. & Muhtadin, C. (2024). Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Roti Q-Ta. *Indonesian Journal of Halal*, 7(2), 123-130, DOI: <https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23882>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Menurut data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (2020), UMKM menyumbang sekitar 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan menyediakan lapangan pekerjaan bagi lebih dari 97% angkatan kerja nasional. Peran penting UMKM ini tak lepas dari kemampuan mereka dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Namun, di tengah persaingan global yang semakin ketat, UMKM menghadapi berbagai tantangan untuk mempertahankan dan meningkatkan daya saing mereka. Salah satu tantangan utama adalah memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan yang diharapkan oleh konsumen, termasuk dalam hal kehalalan produk.

Kehalalan produk menjadi isu penting di Indonesia, mengingat mayoritas penduduknya adalah muslim. Produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal lebih mudah diterima dan dipercaya oleh konsumen, sehingga dapat meningkatkan pangsa pasar dan loyalitas pelanggan. Sertifikasi halal tidak hanya memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk tersebut sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga meningkatkan citra dan reputasi usaha. Menurut penelitian dari Huda et al. (2019), sertifikasi halal memiliki pengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen muslim di Indonesia. Namun, proses mendapatkan sertifikasi halal seringkali

dianggap rumit dan memerlukan biaya yang tidak sedikit, sehingga banyak UMKM yang merasa kesulitan untuk memenuhi persyaratan tersebut.

UMKM Roti Q-Ta adalah salah satu usaha yang berusaha untuk mengimplementasikan sistem jaminan produk halal sebagai bagian dari strategi bisnisnya. Dalam upaya untuk mendapatkan sertifikasi halal, Roti Q-Ta harus melalui serangkaian proses yang melibatkan pemenuhan berbagai standar dan persyaratan yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal. Proses ini meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga distribusi produk yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Penelitian yang dilakukan oleh Nurhayati dan Hendar (2019) menunjukkan bahwa implementasi sistem jaminan halal memerlukan komitmen yang tinggi dari manajemen UMKM, serta pemahaman yang mendalam mengenai prinsip-prinsip halal dan kemampuan untuk mengaplikasikannya dalam setiap aspek bisnis.

Implementasi sistem jaminan produk halal pada UMKM seperti Roti Q-Ta tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan produk yang halal, tetapi juga untuk meningkatkan kepercayaan dan kredibilitas usaha di mata masyarakat. Selain itu, dengan adanya sertifikasi halal, UMKM dapat memperluas jangkauan pasar baik di dalam negeri maupun di pasar internasional yang juga memiliki permintaan tinggi terhadap produk halal. Menurut penelitian dari Ambali dan Bakar (2014), sertifikasi halal memiliki dampak positif terhadap ekspansi

pasar dan peningkatan penjualan produk halal di berbagai negara.

Namun, tantangan dalam implementasi sistem jaminan produk halal ini tidaklah sedikit. UMKM Roti Q-Ta perlu melakukan berbagai penyesuaian dalam proses produksi dan manajemen untuk memenuhi standar halal yang ketat. Selain itu, perlu adanya pemahaman yang mendalam mengenai prinsip-prinsip halal dan kemampuan untuk mengaplikasikannya dalam setiap aspek bisnis. Menurut penelitian dari Marzuki et al. (2012), tantangan utama dalam implementasi sistem jaminan halal adalah keterbatasan sumber daya, kurangnya pengetahuan mengenai prosedur sertifikasi dan biaya yang tinggi.

Penting bagi UMKM untuk mengidentifikasi strategi yang efektif untuk mengatasi tantangan tersebut. Pelatihan dan edukasi mengenai pentingnya kehalalan produk serta cara-cara praktis untuk memenuhi persyaratan sertifikasi dapat menjadi solusi yang membantu. Selain itu, dengan berbagai pihak, termasuk pemerintah dan lembaga sertifikasi halal, juga dapat memberikan dukungan yang diperlukan bagi UMKM.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana UMKM Roti Q-Ta mengimplementasikan sistem jaminan produk halal dalam kegiatan operasionalnya, serta mengidentifikasi tantangan dan peluang yang dihadapi dalam proses tersebut. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM dan langkah-langkah praktis yang dapat diambil untuk mencapainya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengeksplorasi implementasi sistem jaminan produk halal pada UMKM Roti Q-Ta. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik, karyawan dan pihak terkait lainnya, serta observasi langsung terhadap proses produksi. Analisis data dilakukan dengan metode analisis tematik, yang

melibatkan transkripsi, koding, kategorisasi dan interpretasi. Untuk memastikan validitas dan reliabilitas, dilakukan triangulasi data dan konfirmasi hasil kepada informan. Kajian literatur menunjukkan pentingnya sertifikasi halal dalam menjamin kualitas dan keamanan produk serta meningkatkan kepercayaan konsumen dan pangsa pasar. Tantangan utama dalam implementasi sistem jaminan halal meliputi keterbatasan sumber daya, kurangnya pengetahuan dan biaya yang tinggi. Oleh karena itu, pelatihan dan edukasi mengenai prinsip-prinsip halal serta cara praktis untuk memenuhi persyaratan sertifikasi sangat penting bagi UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM memegang peran penting dalam perekonomian Indonesia. Di antara banyaknya jenis UMKM, industri makanan merupakan sektor yang sangat signifikan. Kehalalan produk menjadi salah satu aspek krusial dalam industri ini, mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Oleh karena itu, implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sangat penting bagi UMKM seperti Roti Q-TA untuk memastikan produk mereka sesuai dengan prinsip syariah dan dapat diterima oleh konsumen muslim (Prabowo et al., 2015).

Implementasi sistem jaminan produk halal pada UMKM, seperti Roti Q-Ta, merupakan langkah strategis dalam menjawab tuntutan pasar akan kehalalan produk. Di Indonesia, produk halal bukan hanya tentang pemenuhan aspek keagamaan, tetapi juga menjadi salah satu faktor penting dalam pilihan konsumen, terutama di kalangan muslim yang merupakan mayoritas penduduk. Artikel ini akan mengulas secara mendalam tentang bagaimana Roti Q-Ta mengimplementasikan sistem jaminan produk halal, manfaat yang diperoleh, proses implementasi, serta tantangan yang dihadapi beserta strategi untuk mengatasi hambatan tersebut.

Proses Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal

Roti Q-Ta, sebagai UMKM yang bergerak dalam industri roti, memulai proses

implementasi sistem jaminan produk halal dengan langkah-langkah yang terstruktur dan komprehensif. Salah satu aspek utama dalam implementasi ini adalah pemilihan bahan baku yang telah bersertifikasi halal. Setiap bahan baku yang digunakan seperti tepung, gula, mentega dan bahan tambahan lainnya harus memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal yang terpercaya.

Selanjutnya, dalam proses produksi, Roti Q-Ta menerapkan prosedur ketat untuk menghindari kontaminasi silang dengan bahan non-halal. Ini termasuk penggunaan peralatan yang sudah disucikan sesuai dengan tata cara halal, serta pengawasan ketat terhadap seluruh tahapan produksi. Karyawan Roti Q-Ta juga diberikan pelatihan secara berkala mengenai pentingnya menjaga kehalalan produk dan prosedur yang harus diikuti agar setiap produk yang dihasilkan dapat dipastikan sesuai dengan standar halal yang berlaku.

Manfaat Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal

Implementasi sistem jaminan produk halal telah memberikan berbagai manfaat signifikan bagi Roti Q-Ta.

1. **Peningkatan Kepercayaan Konsumen**
 Dengan memperoleh sertifikasi halal, Roti Q-Ta berhasil meningkatkan kepercayaan konsumen, khususnya dari kalangan muslim. Konsumen merasa lebih yakin untuk memilih produk Roti Q-Ta karena adanya jaminan kehalalan yang diberikan oleh lembaga sertifikasi halal. Hal ini membantu membangun reputasi positif dan meningkatkan loyalitas pelanggan terhadap produk mereka.
2. **Ekspansi Pasar**
 Sertifikasi halal juga membuka peluang untuk memperluas pasar Roti Q-Ta. Produk yang telah bersertifikasi halal dapat lebih mudah diterima di pasar lokal, di mana permintaan akan produk halal terus meningkat, serta di pasar internasional yang juga menunjukkan minat yang signifikan terhadap produk halal. Dengan

demikian, implementasi sistem jaminan produk halal menjadi strategi efektif untuk mengakses pasar yang lebih luas.

3. Peningkatan Kualitas Produk

Proses implementasi sistem jaminan produk halal mendorong Roti Q-Ta untuk meningkatkan kualitas produknya secara keseluruhan. Standar ketat yang diterapkan dalam setiap tahap produksi tidak hanya memastikan kehalalan produk, tetapi juga menjamin bahwa produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten dan dapat bersaing di pasar yang kompetitif.

Tantangan dalam Implementasi

Namun, proses implementasi sistem jaminan produk halal tidaklah tanpa tantangan.

1. **Biaya Implementasi dan Pemeliharaan**
 Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh Roti Q-Ta adalah biaya yang terkait dengan proses implementasi dan pemeliharaan sistem jaminan produk halal. Biaya untuk mendapatkan sertifikasi halal, audit, pelatihan karyawan dan pengadaan bahan baku yang bersertifikasi dapat cukup tinggi untuk UMKM. Oleh karena itu, manajemen keuangan yang baik dan mencari sumber pendanaan yang memadai menjadi krusial dalam mengatasi tantangan ini.
2. **Kurangnya Pengetahuan dan Keterampilan**
 Karyawan UMKM Roti Q-Ta mungkin memiliki kurangnya pengetahuan atau pemahaman yang cukup mengenai prinsip-prinsip halal dan implementasi sistem jaminan produk halal. Pelatihan yang terjadwal dan mendalam diperlukan untuk memastikan bahwa seluruh tim dapat memahami dengan baik pentingnya menjaga kehalalan produk dan bagaimana menerapkannya dalam praktik sehari-hari.
3. **Kompleksitas Regulasi**
 Kompleksitas dalam regulasi yang terkait dengan sertifikasi halal juga dapat menjadi tantangan bagi UMKM

seperti Roti Q-Ta. Memahami dan mematuhi semua persyaratan yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal dapat memerlukan waktu dan upaya tambahan, terutama dalam hal memastikan bahwa semua prosedur operasional sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Strategi Mengatasi Tantangan

Roti Q-TA dapat mengadakan pelatihan dan *workshop* mengenai pentingnya SJPH dan langkah-langkah untuk mencapainya. Melibatkan pihak yang berkompeten dalam memberikan pelatihan akan sangat membantu meningkatkan pemahaman pelaku UMKM (Yuniarti, 2021). Menjalinkan kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal seperti LPPOM MUI untuk mendapatkan bimbingan dan kemudahan dalam proses sertifikasi. Memastikan semua bahan baku yang digunakan sudah bersertifikat halal dan memiliki pemasok yang terpercaya dapat mengurangi risiko kontaminasi bahan yang tidak halal (Fatimah & Rahayu, 2020). Melakukan audit internal secara berkala untuk memastikan semua proses produksi berjalan sesuai dengan standar halal yang ditetapkan. Menggunakan label halal dalam kemasan produk sebagai strategi pemasaran untuk menarik konsumen muslim serta memberikan informasi yang jelas mengenai kehalalan produk dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

Melakukan audit internal secara berkala untuk memastikan semua proses produksi berjalan sesuai dengan standar halal yang ditetapkan (Marzuki et al., 2012). Untuk mengatasi tantangan dalam implementasi sistem jaminan produk halal, Roti Q-Ta dapat menerapkan beberapa strategi yang efektif.

1. Perencanaan Keuangan yang Matang

Perencanaan keuangan yang matang sangat diperlukan untuk mengelola biaya implementasi dan pemeliharaan sistem jaminan produk halal. Roti Q-Ta perlu melakukan evaluasi menyeluruh terhadap anggaran yang tersedia, serta mencari sumber daya tambahan atau potensi subsidi

yang dapat membantu dalam mengurangi beban finansial.

2. Pelatihan dan Pendidikan Karyawan

Investasi dalam pelatihan dan pendidikan karyawan merupakan langkah penting untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang prinsip-prinsip halal dan implementasi sistem jaminan produk halal. Program pelatihan ini harus dilakukan secara berkala dan meliputi berbagai aspek, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi dan distribusi.

3. Kolaborasi dengan Pihak Terkait

Roti Q-Ta dapat memanfaatkan kolaborasi dengan pihak terkait, termasuk lembaga sertifikasi halal, institusi pendidikan dan lembaga pemerintah. Kolaborasi ini dapat memberikan akses kepada Roti Q-Ta terhadap sumber daya tambahan, informasi terkini mengenai regulasi, serta dukungan dalam memperluas jaringan pasar dan meningkatkan kapasitas produksi.

UMKM Roti Q-Ta, yang berfokus pada produksi roti, telah mengambil langkah penting dengan menerapkan standar jaminan produk halal sebagai bagian integral dari operasional mereka. Langkah pertama yang dilakukan adalah memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan dalam proses produksi telah memenuhi persyaratan kehalalan. Roti Q-Ta secara ketat memilih pemasok yang telah bersertifikasi halal untuk setiap komponen utama seperti tepung, gula, mentega dan bahan tambahan lainnya. Pemilihan ini tidak hanya untuk memenuhi permintaan pasar akan produk halal, tetapi juga sebagai upaya untuk menjaga integritas dan kualitas produk yang dihasilkan.

Proses seleksi pemasok yang teliti adalah langkah awal yang krusial dalam memastikan bahwa semua bahan baku yang masuk ke dalam produksi Roti Q-Ta telah dipastikan halal. Ini merupakan komitmen yang tidak hanya memperkuat posisi Roti Q-Ta dalam pasar yang semakin kompetitif, tetapi juga sebagai bentuk tanggung jawab sosial kepada konsumen yang semakin sadar akan kehalalan produk.

Selanjutnya, dalam proses produksi, setiap tahapan di Roti Q-Ta diatur sedemikian rupa untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal yang berlaku. Hal ini meliputi penggunaan peralatan yang telah disucikan sesuai dengan tata cara halal dan pengawasan ketat terhadap setiap proses produksi. Karyawan di Roti Q-Ta juga dilatih untuk memahami pentingnya menjaga kehalalan produk serta bagaimana menerapkannya dalam praktik sehari-hari. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan mereka tentang aspek halal, tetapi juga memastikan konsistensi dalam menjaga kualitas produk.

Keputusan Roti Q-Ta untuk menerapkan standar jaminan produk halal tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar, tetapi juga sebagai bagian dari strategi jangka panjang untuk membangun citra perusahaan yang terpercaya dan bertanggung jawab. Dengan memiliki sertifikasi halal, Roti Q-Ta dapat membangun kepercayaan yang kuat di antara konsumen, terutama di kalangan Muslim yang memprioritaskan kehalalan dalam pilihan konsumsi mereka.

Penerapan standar halal oleh Roti Q-Ta juga memiliki dampak yang signifikan terhadap proses operasional mereka secara keseluruhan. Selain menjaga kepatuhan terhadap regulasi yang berkaitan dengan kehalalan produk, ini juga membantu dalam meningkatkan efisiensi produksi dan pengelolaan bahan baku. Dengan prosedur yang lebih terstruktur dan terkendali, Roti Q-Ta dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dan memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang diinginkan oleh konsumen.

Manfaat lain dari implementasi sistem jaminan produk halal adalah kemampuan Roti Q-Ta untuk mengakses pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun internasional. Pasar produk halal terus berkembang pesat di seluruh dunia dan memiliki sertifikasi halal dapat menjadi keunggulan kompetitif bagi UMKM seperti Roti Q-Ta. Hal ini membuka peluang untuk ekspansi bisnis mereka ke pasar baru dan meningkatkan pangsa pasar di segmen konsumen yang sensitif terhadap kehalalan produk.

Meskipun banyak manfaat yang diperoleh, UMKM Roti Q-Ta juga menghadapi tantangan dalam proses implementasi sistem jaminan produk halal. Salah satu tantangan utama adalah biaya yang terkait dengan sertifikasi halal, pelatihan karyawan dan pengadaan bahan baku yang bersertifikasi. Untuk mengatasi hal ini, Roti Q-Ta perlu melakukan perencanaan keuangan yang matang dan mencari sumber daya tambahan yang dapat membantu dalam membiayai biaya implementasi ini.

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan karyawan mengenai prinsip-prinsip halal juga menjadi hambatan dalam implementasi yang efektif. Roti Q-Ta mengakui pentingnya investasi dalam pelatihan dan edukasi terkait halal untuk semua karyawan, dari operator produksi hingga manajemen tingkat atas. Dengan memperkuat pemahaman mereka tentang standar halal, Roti Q-Ta dapat meningkatkan kepatuhan terhadap prosedur yang ditetapkan dan menjaga integritas kehalalan produk mereka.

Pengawasan yang ketat terhadap setiap tahapan produksi juga menjadi fokus utama dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk di Roti Q-Ta. Prosedur audit internal dan eksternal secara berkala diterapkan untuk memastikan bahwa semua kegiatan operasional berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hal ini tidak hanya untuk mematuhi regulasi yang berlaku, tetapi juga sebagai bentuk komitmen Roti Q-Ta dalam memberikan yang terbaik kepada konsumen mereka.

Di tengah tantangan yang ada, strategi untuk mengatasi hambatan dalam implementasi sistem jaminan produk halal perlu dirancang dengan cermat. Roti Q-Ta dapat memanfaatkan kolaborasi dengan pihak terkait seperti lembaga sertifikasi halal, institusi pendidikan dan pemerintah untuk mendapatkan dukungan tambahan dalam hal pengetahuan, sumber daya, dan akses pasar. Dengan berbagai upaya ini, diharapkan Roti Q-Ta dapat menjaga dan meningkatkan komitmen mereka terhadap kehalalan produk serta memberikan dampak positif bagi

pertumbuhan bisnis mereka secara keseluruhan.

Implementasi SJPH pada UMKM seperti Roti Q-TA merupakan langkah penting untuk memastikan produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen muslim. Meskipun terdapat berbagai tantangan, dengan strategi yang tepat, pelatihan yang memadai dan kerja sama dengan lembaga terkait, UMKM dapat mencapai sertifikasi halal yang diinginkan. Hal ini tidak hanya meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas (Karim, 2019).

Untuk mencapai keberhasilan dalam implementasi Sistem Jaminan Produk Halal, UMKM seperti Roti Q-TA harus memperhatikan aspek inovasi dan adaptasi teknologi. Penggunaan teknologi informasi dapat membantu dalam mengelola data sertifikasi halal, memastikan transparansi rantai pasok dan memudahkan proses audit serta pelaporan. Hal ini didukung oleh penelitian yang menunjukkan bahwa integrasi teknologi dalam proses sertifikasi halal dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan sertifikasi (Ahmad et al., 2020). Selain itu, inovasi produk yang terus-menerus, seperti pengembangan varian roti yang menarik dan tetap halal, juga dapat membantu UMKM tetap kompetitif di pasar yang semakin ketat (Rahman & Zailani, 2017).

KESIMPULAN

Implementasi sistem jaminan produk halal pada UMKM Roti Q-Ta telah memberikan dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar. Proses sertifikasi halal yang diterapkan mencakup pemeriksaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi yang sesuai dengan standar halal yang ditetapkan oleh lembaga terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan adanya sertifikasi halal, UMKM Roti Q-Ta mampu memperluas pangsa pasar dan meningkatkan penjualan. Selain itu, implementasi sistem jaminan produk halal juga mendorong UMKM untuk terus

meningkatkan kualitas produk dan menjaga konsistensi dalam proses produksi. Secara keseluruhan, sistem ini tidak hanya bermanfaat bagi konsumen muslim yang memerlukan produk halal, tetapi juga meningkatkan citra dan reputasi UMKM di mata konsumen yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pemilik UMKM Roti Q-Ta yang telah memberikan informasi yang berharga dalam penyusunan artikel ini dan kepada para Dosen Pembimbing yang telah berkontribusi dalam membimbing kami sebagai penulis.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N., Hanif, A., & Rahman, M. S. (2020). The Role of Information Technology in Enhancing Halal Certification Processes in Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 11(2), 289-305.
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 121, 3-25.
- Fatimah, A., & Rahayu, S. (2020). Tantangan dan Strategi Implementasi Sistem Jaminan Halal pada UMKM Makanan. *Jurnal Industri*, 12(1), 45-60
- Huda, N., Haque, M. Z., & Shafie, S. (2019). The role of halal certification in purchasing decision of Muslim consumers: An exploratory study on halal meat in Malaysia and Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 10(3), 748-763.
- Karim, A. (2019). The Role of Halal Certification in Business Performance in Food Industry. *Journal of Halal Studies*, 4(2), 97-112.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. (2020). *Data Statistik UMKM*. Jakarta: Kemenkop UKM.
- Marzuki, S. Z. S., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2012). Restaurant managers' perspectives on halal certification in Malaysia. *Journal of Foodservice Business Research*, 15(2), 195-214.

- Nurhayati, T., & Hendar, H. (2019). Personal intrinsic religiosity and product knowledge on halal product purchase intention: Role of halal product awareness. *Journal of Islamic Marketing*, 10(3), 759-776.
- Prabowo, S., Rahman, A. A., & Samah, A. A. (2015). The Awareness of Halal Food: A Preliminary Study of Non-Muslim Consumers. *Procedia Economics and Finance*, 31, 579-584.
- Rahman, A. A., & Zailani, S. (2017). Challenges and Strategies for Halal Food Supply Chain Management in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 8(3), 392-406.
- Yuniarti, S. (2021). Implementasi Sertifikasi Halal pada UMKM di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(2), 100-115.