

Integrasi Sertifikasi Halal Berbasis Kearifan Lokal dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen

Muchamad Iqbal Fatah¹ dan Siti Harizah²

¹Sekolah Tinggi Agama Islam Salahuddin Pasuruan, Indonesia;
e-mail : iqbal@staispasuruan.ac.id

²Institut Agama Islam Miftahul Ulum Pamekasan, Indonesia;
e-mail : harizahs7@gmail.com

Submit : **23/05/2024** | Review : **02/05/2024** s.d **21/05/2024** | Publish : **09/06/2024**

Abstract

Halal certification plays a strategic role in enhancing consumer trust in MSME products, particularly in Indonesia's culinary sector. This study analyzes the integration of local wisdom in the halal certification process to strengthen acceptance and compliance among MSME entrepreneurs. A case study was conducted on Petis Umi Sulis, a business in Bantaran District, Probolinggo, with guidance from P3H and LPH UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. Using a qualitative case study approach, this research employed observation, in-depth interviews, and document analysis. The findings reveal that the use of local raw materials, traditional production methods, and the application of religious values facilitate the halal certification process. Door-to-door mentoring by P3H proved effective in enhancing entrepreneurs' understanding of halal regulations. Halal certification not only increases product competitiveness but also supports cultural preservation and community economic empowerment. Therefore, a local wisdom-based approach should be widely implemented with policy support to strengthen synergy between the government, academia, and business actors, fostering a sustainable and compliant halal business ecosystem.

Keywords : Halal certification, Local wisdom, Consumer trust, MSME

Pendahuluan

Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat vital dalam menciptakan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing produk, terutama di negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia. Berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah No. 31 Tahun 2019, semua produk yang beredar di Indonesia diwajibkan memiliki sertifikasi

halal. Sejak 17 Oktober 2019, pelaksanaan amanat UU No. 33 Tahun 2014 dijalankan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama sebagai lembaga yang bertanggung jawab dalam menyelenggarakan jaminan produk halal (Sukri et al., 2021). Sertifikasi halal tidak hanya menegaskan aspek keagamaan tetapi juga menjamin kesehatan dan keamanan produk, menjadikannya instrumen strategis bagi pelaku usaha untuk mengakses pasar yang lebih luas sekaligus memberikan perlindungan kepada konsumen (Aprilani et al., 2024). Sertifikasi halal berperan penting dalam memperluas jangkauan pasar sekaligus memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan (Pujiyanto, M. A., & Setyorini, F. A, 2024).

Keberadaan sertifikasi halal memberikan manfaat signifikan bagi pelaku usaha dalam membangun kepercayaan konsumen dan meningkatkan standar produksi, di mana sertifikasi halal serta kesadaran konsumen berpengaruh positif terhadap niat beli produk halal, sehingga konsumen lebih yakin terhadap kualitas dan keamanan produk yang mereka konsumsi (Septiani & Ridlwan, 2024). Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), sertifikasi ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga membuka peluang ekspor ke pasar global (Latifah et al., 2024). Sektor kuliner menjadi bidang yang paling banyak digeluti oleh UMKM di Indonesia (Andika et al., 2024). Dengan peran strategisnya dalam pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat, sertifikasi halal dapat menjadi faktor utama dalam meningkatkan daya saing UMKM di tingkat nasional maupun internasional.

Dalam perspektif perlindungan konsumen Muslim, sertifikasi halal merupakan jaminan utama atas kehalalan produk yang dikonsumsi. Kehalalan makanan dan minuman bukan sekadar aspek keagamaan, tetapi juga berkaitan dengan kualitas dan keamanan produk yang dikonsumsi sehari-hari (Mustaqim, 2023). Oleh karena itu, pemahaman pelaku usaha mengenai sertifikasi halal sangat penting. Penelitian oleh Junaidi et al. (2023) menyoroti pentingnya edukasi bagi pelaku usaha dalam mengurus

sertifikasi halal agar produk pangan terjamin keamanannya serta layak konsumsi. Selain itu, sosialisasi yang dilakukan oleh pemerintah melalui Kementerian Agama berperan besar dalam meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal.

Salah satu tantangan utama dalam sertifikasi halal adalah menyesuaikan metode produksi tradisional dengan standar halal internasional. Namun, jika diterapkan secara sistematis, metode tradisional justru dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memicu inovasi dalam industri halal. Teknologi seperti blockchain semakin banyak diterapkan untuk memperkuat sistem pelacakan dan menjaga konsistensi kualitas produk halal di seluruh rantai pasokan. Penggunaan teknologi ini memastikan kepatuhan terhadap prinsip syariah serta standar jaminan halal yang berlaku, sehingga meningkatkan efektivitas dan efisiensi industri makanan halal Indonesia (Mahsun et al., 2023). Dengan penerapan blockchain, metode tradisional yang berbasis pada bahan alami dapat terdokumentasi dengan transparan, meningkatkan kepercayaan konsumen serta mendorong inovasi dalam industri halal.

Di Probolinggo, khususnya di kawasan Bantaran, terdapat pelaku UMKM binaan Pendamping Proses Produk Halal (P3H) yang telah berhasil mengintegrasikan kearifan lokal dalam proses sertifikasi halal. Melalui pendekatan ini, mereka mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka serta memperluas akses pasar. Pendekatan ini tidak hanya relevan bagi pasar Muslim tetapi juga memberikan dampak positif yang lebih luas, seperti memperkuat ketahanan ekonomi lokal, memperkenalkan budaya daerah, serta membangun model ekonomi Islam yang lebih inklusif dan berkelanjutan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana integrasi kearifan lokal dalam sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan keberlanjutan usaha UMKM di Probolinggo. Dengan pendekatan kualitatif, studi ini menggali pengalaman pelaku usaha dalam menerapkan sertifikasi halal berbasis lokal serta dampaknya terhadap daya

saing produk mereka. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat memberikan rekomendasi strategis bagi pemerintah, pelaku usaha, dan pemangku kepentingan lainnya dalam mengembangkan kebijakan sertifikasi halal yang tidak hanya berorientasi pada regulasi tetapi juga mempertimbangkan aspek sosial dan budaya. Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya menjadi persyaratan administratif tetapi juga alat pemberdayaan yang berkontribusi pada pembangunan ekonomi yang berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus yang bertujuan untuk menganalisis bagaimana integrasi kearifan lokal diterapkan dalam sertifikasi halal oleh pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Bantaran, Probolinggo. Fokus utama penelitian ini adalah memahami peran Pendamping Proses Produk Halal (P3H) dalam mendukung UMKM dalam proses sertifikasi halal serta dampaknya terhadap tingkat kepercayaan konsumen.

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik utama, yaitu wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi. Wawancara mendalam dilakukan dengan tiga kelompok responden utama, yakni pelaku UMKM untuk mengetahui pemahaman mereka tentang sertifikasi halal dan bagaimana kearifan lokal diintegrasikan dalam proses produksi, pendamping P3H dari Lembaga Pendamping Halal (LPH) UIN Maliki Malang untuk memahami peran mereka dalam fasilitasi sertifikasi halal, serta konsumen guna mengeksplorasi sejauh mana sertifikasi halal memengaruhi kepercayaan mereka terhadap produk UMKM. Wawancara ini bersifat semi-terstruktur dengan panduan yang fleksibel agar dapat menyesuaikan dengan situasi di lapangan (Patton, 2002). Selain itu, observasi partisipatif dilakukan langsung di lokasi produksi UMKM untuk mengidentifikasi implementasi standar halal dan unsur kearifan lokal dalam proses produksi. Dalam observasi ini, peneliti tidak hanya menjadi pengamat pasif, tetapi juga berinteraksi dengan pelaku usaha guna memperoleh wawasan yang lebih mendalam mengenai praktik yang

diterapkan (Spradley, 1980). Sebagai pelengkap, data tambahan dikumpulkan melalui dokumentasi berupa sertifikat halal, kebijakan pendampingan, serta regulasi yang relevan, yang digunakan untuk memverifikasi hasil wawancara dan observasi.

Analisis data dilakukan dengan pendekatan tematik melalui beberapa tahapan yang diadaptasi dari Braun & Clarke (2006), dimulai dengan reduksi data untuk menyeleksi dan merangkum informasi penting dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Selanjutnya, data dikategorikan berdasarkan pola tematik yang mencakup peran pendamping P3H, dampak sertifikasi halal, serta pengaruhnya terhadap daya saing UMKM. Tahap akhir adalah interpretasi, di mana hasil analisis dikaji secara mendalam untuk memahami hubungan antara sertifikasi halal, kearifan lokal, dan kepercayaan konsumen.

Keabsahan data dijaga melalui beberapa strategi, salah satunya adalah triangulasi sumber dengan membandingkan informasi dari wawancara, observasi, dan dokumentasi guna memastikan konsistensi hasil temuan (Denzin, 1978). Selain itu, member checking dilakukan dengan mengonfirmasi hasil wawancara kepada responden agar interpretasi data tetap akurat dan dapat dipertanggungjawabkan (Lincoln & Guba, 1985). Dengan penerapan metode ini, penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai integrasi kearifan lokal dalam sertifikasi halal serta implikasinya terhadap perkembangan UMKM di Bantaran, Probolinggo.

HASIL

Pendampingan Program Pendamping Proses Produk Halal (P3H) berperan penting dalam meningkatkan pemahaman dan praktik produksi UMKM, seperti yang dialami oleh usaha Petis Umi Sulis milik Mahtumah. Sebelum pendampingan, produksi petis masih menggunakan metode tradisional tanpa memperhatikan aspek kehalalan secara menyeluruh. Namun, setelah didampingi, Mahtumah mulai selektif dalam pemilihan bahan baku dan menerapkan kebersihan dalam setiap tahap produksi. Hal

ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperkuat kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produknya.

Metode *door-to-door* yang diterapkan P3H terbukti efektif dalam menjangkau pelaku usaha di daerah pelosok yang kesulitan menghadiri sosialisasi massal. Menurut Khoirunnisa, pendamping P3H, pendekatan ini memungkinkan interaksi personal dan fleksibilitas waktu yang lebih sesuai dengan kondisi pelaku usaha. Proses dimulai dengan analisis data UMKM dari pemerintah desa untuk mengidentifikasi usaha yang belum memiliki sertifikasi halal melalui skema *self-declare*. Pendamping tidak hanya membantu kelengkapan dokumen, tetapi juga memberikan edukasi tentang pentingnya sertifikasi halal.

Pendampingan berbasis kearifan lokal membantu menjembatani regulasi nasional dengan praktik tradisional masyarakat. Khoirunnisa menekankan bahwa pemahaman standar halal harus mencakup seluruh tahapan produksi, dari pemilihan bahan baku hingga distribusi. Dengan menggabungkan regulasi halal dengan nilai tradisional, UMKM dapat meningkatkan daya saing di pasar yang semakin selektif.

Secara keseluruhan, metode ini tidak hanya membantu UMKM memenuhi standar halal, tetapi juga meningkatkan integritas dan kualitas produk sesuai prinsip halal dan *thayyib*. Pendekatan ini berdampak besar dalam meningkatkan daya saing UMKM dan memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang berlaku.

3.1. Keterlibatan Kearifan Lokal dalam Pendampingan

Pendampingan P3H yang mengintegrasikan kearifan lokal memberikan kontribusi besar dalam perubahan pola pikir pelaku usaha, khususnya dalam menjaga kebersihan dan kualitas produk. Di Petis Umi Sulis, aspek kearifan lokal yang diterapkan antara lain adalah penggunaan bahan baku alami, seperti hasil perikanan lokal yang tidak hanya mendukung kelestarian alam, tetapi juga berkontribusi pada kualitas produk. Selain itu, metode pengolahan tradisional yang tetap mempertahankan teknik perebusan dan fermentasi menggunakan alat-alat

sederhana tanpa bahan kimia tambahan menjadi nilai tambah yang sangat dihargai oleh konsumen. Penerapan prinsip *thayyib* (baik dan bermanfaat) dalam setiap tahapan produksi juga menjadi bagian dari integrasi nilai-nilai agama dan budaya setempat, yang tidak hanya menjamin kehalalan produk tetapi juga memastikan produk tersebut sehat dan aman untuk dikonsumsi.

3.2 Peningkatan Kepercayaan Konsumen dan Daya Saing Produk

Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM, terutama bagi konsumen Muslim yang lebih selektif dalam memilih produk yang telah terjamin kehalalannya. Sertifikat halal yang dimiliki oleh produk Petis Umi Sulis memberikan rasa aman dan keyakinan kepada konsumen bahwa produk tersebut diproses dengan pengawasan yang ketat sesuai dengan standar halal yang berlaku. Kepercayaan yang terbangun ini tidak hanya memperkuat loyalitas pelanggan, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Oleh karena itu, sertifikasi halal tidak hanya menjadi indikator keagamaan, tetapi juga faktor yang memperluas jangkauan pasar, meningkatkan daya saing, dan menciptakan peluang baru di pasar global.

3.3 Peran Pendamping P3H dalam Meningkatkan Standar Halal

Pendamping P3H memainkan peran yang sangat penting dalam memastikan bahwa produk UMKM memenuhi standar halal yang berlaku. Pendamping bertindak sebagai jembatan antara regulasi halal yang berlaku dengan praktik produksi lokal yang seringkali belum sepenuhnya memahami dan menerapkan prinsip-prinsip halal secara menyeluruh. Selain itu, pendamping juga memberikan edukasi dan bimbingan kepada pelaku usaha untuk memahami esensi sertifikasi halal sebagai bagian dari identitas budaya dan kearifan lokal mereka. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, mematuhi standar halal dan tidak melanggar prinsip-prinsip kehalalan yang diatur dalam peraturan yang berlaku.

3.4 Integrasi Kearifan Lokal dalam Sertifikasi Halal

Integrasi kearifan lokal dalam sertifikasi halal memberikan nilai tambah yang sangat penting bagi produk UMKM. Aspek kearifan lokal yang terintegrasi dalam produk Petis Umi Sulis, seperti penggunaan bahan baku dari nelayan setempat dan pengelolaan produksi yang mengedepankan kebersihan serta pengawasan halal yang ketat, semakin menegaskan bahwa produk tersebut tidak hanya memenuhi standar halal, tetapi juga mencerminkan keberlanjutan dan kelestarian alam serta budaya lokal. Hal ini memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen, yang tidak hanya mencari produk yang halal, tetapi juga yang ramah lingkungan dan mendukung ekonomi lokal.

3.5 Visualisasi dan Data Pendukung

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai penerapan program P3H pada UMKM, berikut ini ditampilkan gambar dan tabel yang relevan:



Gambar 1: Pendampingan P3H kepada Pelaku Usaha Petis Umi Sulis

Gambar ini menunjukkan Mahtumah, pemilik usaha Petis Umi Sulis, yang sedang didampingi oleh Khoirunnisa', seorang pendamping dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Maliki Malang, dalam proses pendampingan sertifikasi halal. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, memenuhi standar halal.



Gambar 2: LPH UIN Malang Bersama P3H Khoirunnisa' dan Pelaku Usaha Petis Umi Sulis

Gambar ini menggambarkan keterlibatan Lembaga Pendamping Halal UIN Malang dalam survei ke pelaku usaha Petis Umi Sulis. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu pelaku usaha memahami pentingnya sertifikasi halal serta melestarikan nilai-nilai tradisional dalam produk lokal yang berbasis pada kearifan budaya setempat.



Gambar 3: Sertifikat Halal Petis Umi Sulis

Gambar tersebut adalah lampiran sertifikat halal dari Republik Indonesia, yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sertifikat ini mencantumkan nomor sertifikat ID35110020992801224 dan diterbitkan untuk perusahaan bernama "MATUHAN," yang bergerak di bidang produksi perikanan, termasuk moluska, krustasea, dan ektohermodermata, serta pengolahan bahan tambahan pangan. Alamat pabrik tertera di Probolinggo, Jawa Timur. Produk yang tercantum dalam sertifikat ini adalah "Petis Umi Sulis."

Sertifikat ini berlaku hingga 25 Desember 2024 dan ditandatangani oleh Kepala BPJPH, dengan cap resmi dan logo halal Indonesia. Pelaku usaha ini dibina dan didampingi oleh pendamping produk halal P3H Khoirunnisa dari LPH UIN Maliki Malang.

Tabel 1: Jenis Usaha yang Terbina oleh P3H di Kecamatan Bantaran

No	Nama Usaha	Jenis Usaha	Sertifikasi Halal
1	Petis Umi Sulis	Kuliner	Sudah
2	Mie Pangsit Mbik Ikke	Kuliner	Sudah
3	Pentol Dower Poll Bu Ani	Kuliner	Sudah
4	Aznan Cookies	Produk Rumahan	Sudah
5	Warung Barokah Mbak Ida	Kuliner Tradisional	Sudah

Beberapa pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikasi halal dengan pendampingan dari Khoirunnisa, P3H LPH UIN Maliki Malang, meliputi berbagai bidang kuliner dan produk rumahan. Di antaranya adalah Petis Umi Sulis, yang bergerak di bidang kuliner dengan produk petis khas, serta Mie Pangsit Mbik Ikke, yang menawarkan hidangan mie pangsit. Selain itu, terdapat Pentol Dower Poll Bu Ani, yang dikenal dengan olahan pentol pedasnya, serta Aznan Cookies, yang memproduksi aneka kue rumahan. Tak ketinggalan, Warung Barokah Mbak Ida, yang menyajikan kuliner tradisional. Semua usaha tersebut telah berhasil memperoleh sertifikasi halal, memastikan bahwa produk mereka memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan.

Pembahasan

Pendampingan Program Pendamping Proses Produk Halal (P3H) menunjukkan dampak signifikan terhadap pemahaman dan praktik produksi UMKM, sebagaimana tercermin pada usaha Petis Umi Sulis yang dimiliki

oleh Mahtumah. Sebelum pendampingan, usaha ini menggunakan metode produksi tradisional tanpa mengutamakan standar halal secara menyeluruh. Namun, setelah melalui pendampingan, terjadi peningkatan kesadaran Mahtumah mengenai pentingnya kehalalan bahan baku dan kebersihan dalam setiap tahapan produksi. Hal ini sesuai dengan temuan dalam penelitian oleh Junaidi et al. (2023) yang menyoroti pentingnya edukasi dalam mengurus sertifikasi halal untuk memastikan produk pangan aman dan layak konsumsi. Sejalan dengan ini, pendampingan P3H tidak hanya berfungsi sebagai alat untuk memastikan kehalalan produk, tetapi juga meningkatkan kualitas dan ketertiban dalam produksi.

Pendampingan berbasis kearifan lokal, yang diterapkan dalam konteks Petis Umi Sulis, menunjukkan bahwa nilai-nilai tradisional masih sangat relevan dan dapat diterapkan dalam standar produksi yang lebih modern dan halal. Penggunaan bahan baku alami, seperti hasil perikanan lokal, dan metode pengolahan tradisional yang tetap mempertahankan teknik perebusan serta fermentasi, menjadi contoh konkret dari integrasi antara kearifan lokal dengan prinsip halal. Prinsip *thayyib*, yang mencakup kebersihan dan kualitas dalam setiap tahap produksi, menjadi nilai tambah yang membedakan produk ini di pasar. Penelitian sebelumnya oleh Aprilani et al. (2024) menekankan pentingnya penggabungan antara produk halal dengan kualitas, yang pada gilirannya mendorong pertumbuhan UMKM, tidak hanya dalam skala lokal tetapi juga global.

Sertifikasi halal memainkan peran krusial dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM. Keberadaan sertifikat halal pada produk Petis Umi Sulis memperkuat loyalitas pelanggan dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Konsumen, khususnya dari kalangan Muslim, lebih cenderung memilih produk yang memiliki jaminan halal, yang selaras dengan temuan Mustaqim (2023) mengenai hubungan erat antara kehalalan produk dengan kualitas dan keamanan produk. Kepercayaan konsumen ini pada gilirannya meningkatkan daya saing produk UMKM, baik di pasar lokal, nasional, maupun internasional. Dengan

semakin selektifnya konsumen dalam memilih produk yang terjamin kehalalannya, sertifikasi halal menjadi sebuah keharusan bagi UMKM untuk bisa bersaing, terutama di negara dengan mayoritas Muslim seperti Indonesia.

Sertifikasi halal tidak hanya menciptakan kepercayaan tetapi juga membuka akses ke pasar yang lebih luas, baik domestik maupun internasional. Latifah et al. (2024) menyatakan bahwa sertifikasi halal menjadi elemen kunci dalam mendorong ekspor produk UMKM ke pasar global, yang semakin menuntut adanya standar yang ketat dalam aspek kehalalan. Dengan memiliki sertifikasi halal, produk UMKM tidak hanya memenuhi harapan konsumen Muslim, tetapi juga dapat diakses oleh pasar global yang lebih besar, meningkatkan daya saing UMKM di tingkat internasional.

Pendamping P3H memegang peran penting dalam meningkatkan standar halal produk UMKM. Sebagai penghubung antara regulasi halal dan praktik produksi, pendamping memberikan edukasi yang sangat dibutuhkan oleh pelaku usaha untuk memahami esensi sertifikasi halal dan cara-cara untuk menerapkannya dengan baik. Pendamping juga membantu memastikan bahwa seluruh proses produksi, dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, dilakukan dengan mematuhi standar halal yang ketat. Temuan ini mendukung hasil penelitian oleh Sukri et al. (2021), yang menyatakan bahwa peran pendamping dalam memperkenalkan dan mendukung penerapan sertifikasi halal sangat penting dalam menjamin kualitas dan kehalalan produk.

Integrasi kearifan lokal dalam sertifikasi halal memberikan nilai tambah yang membedakan produk UMKM di pasar. Di Petis Umi Sulis, penggunaan bahan baku dari nelayan setempat serta pengelolaan produksi yang mengutamakan kebersihan dan pengawasan halal yang ketat mencerminkan penggabungan antara nilai-nilai lokal dan tuntutan pasar global. Hal ini menciptakan produk yang tidak hanya halal, tetapi juga

mencerminkan identitas budaya dan kearifan lokal yang khas, yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Berdasarkan temuan ini, penelitian lebih lanjut bisa difokuskan pada bagaimana pendampingan P3H dapat diperluas untuk mencakup lebih banyak UMKM di sektor-sektor lain, seperti produk olahan non-kuliner, serta bagaimana dampak sertifikasi halal terhadap ekspansi UMKM di pasar internasional. Selain itu, perlu dilakukan kajian mendalam mengenai bagaimana kearifan lokal dapat terus dipertahankan dan ditingkatkan dalam konteks standar halal yang terus berkembang. Penelitian lebih lanjut juga dapat mengeksplorasi peran teknologi dalam mempermudah proses sertifikasi halal untuk UMKM, serta tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan halal di era digital ini.

Kesimpulan

Integrasi sertifikasi halal berbasis kearifan lokal memberikan dampak positif bagi pelaku usaha dan konsumen. Dalam konteks usaha Petis Umi Sulis, penerapan prinsip kearifan lokal dalam pemilihan bahan baku, metode pengolahan tradisional, dan penerapan nilai-nilai keagamaan telah mempermudah pelaku usaha dalam memenuhi standar halal. Pendampingan P3H berperan sebagai jembatan antara regulasi nasional dengan praktik usaha lokal, sehingga pelaku usaha dapat memahami pentingnya sertifikasi halal tidak hanya sebagai kewajiban administratif, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya dan nilai agama. Dampak dari integrasi ini meliputi peningkatan kualitas produk, kepercayaan konsumen, dan perluasan pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kehalalan produk, pendekatan berbasis kearifan lokal menjadi strategi efektif dalam memastikan kepatuhan dan keberlanjutan sertifikasi halal di sektor UMKM.

Referensi

Aprilani, P., Nugrahini, T., & Sugiarto. (2024). Implikasi sertifikasi halal bagi bisnis dan konsumen di Indonesia: Studi literatur. *Jurnal Ekonomika: Manajemen, Akuntansi dan Perbankan Syari'ah*, 13(1), 222-229.

- Denzin, N. K. (1978). *The research act: A theoretical introduction to sociological methods*. McGraw-Hill.
- Haryani, S., & Sumarwan, U. (2022). Halal certification and consumer trust: Implications for business competitiveness. *Journal of Consumer Protection*, 5(3), 78-95.
- Junaida, J., Afrizal, J., & Sukanti, N. D. (2023). Pemahaman pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). *Al-Muqayyad*, 6(2), 106-115. <https://doi.org/10.46963/jam.v6i2.1143>
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. SAGE Publications.
- Mahsun, M., Putra, Y. H. S., Asnawi, N., Djalaluddin, A., & Hasib, N. (2023). Blockchain as a reinforcement for traceability of Indonesian halal food information through the value chain analysis framework. *Al-Muqayyad*, 6(1), 49-66. <https://doi.org/10.46963/jam.v6i1.1031>
- Mustaqim, D. A. (2023). Sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah dan hukum positif. *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics*, 1(2), 54-67. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i2.64>
- Nike Nur Latifah, Vitasari, N. N., Hariroh, S. Q., & Nafi'ah, B. A. (2024). Pengembangan UMKM desa melalui program sertifikasi halal di Desa Laweyan Kabupaten Probolinggo. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 8(1).
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Pujiyanto, M. A., & Setyorini, F. A. (2024). Peningkatan pengetahuan pentingnya sertifikasi halal sebagai strategi peningkatan daya saing UMKM di Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal [Nama Jurnal]*, 7(1).
- Septianin, D., & Ridlwan, A. A. (2020). The effects of halal certification and halal awareness on purchase intention of halal foods in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(2), 55-60. <https://doi.org/10.5575/ijhar.v2i2.6657>
- Spradley, J. P. (1980). *Participant observation*. Holt, Rinehart and Winston.
- Sukri, I. F. (2021). Implementasi Undang-Undang Cipta Kerja terhadap penyelenggaraan sertifikasi halal dan produk halal di Indonesia. *Majalah Hukum Nasional*, 51(1). <https://doi.org/10.33331/mhn.v51i1.139>