

**ANALISIS SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL  
DALAM PROSES PRODUKSI  
(Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas  
Desa Majapura, Kabupaten Purbalingga)**



**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto Untuk Memenuhi Salah Satu  
Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)**

**Oleh:**

**RINA ADITIA WATI**

**NIM. 1917201121**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH**

**JURUSAN EKONOMI DAN KEUANGAN ISLAM**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PROF. K. H. SAIFUDDIN ZUHRI  
PURWOKERTO**

**2023**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rina Aditia Wati

NIM : 1917201121

Jenjang : S1

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Jurusan : Ekonomi Syariah

Judul Skripsi : Analisis Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Proses Produksi (Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas Desa Majapura, Kabupaten Purbalingga)

Meryatakan bahwa naskah skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Purwokerto, 17 Mei 2023



Rina Aditia Wati

NIM. 1917201121



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126  
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febl.uinsalzu.ac.id

**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi Berjudul

**ANALISIS SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL  
DALAM PROSES PRODUKSI  
(Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas  
Desa Majapura Kabupaten Purbalingga)**

Yang disusun oleh Saudara **Rina Aditia Wati NIM 1917201121** Program Studi **Ekonomi Syariah** Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, telah diujikan pada hari **Rabu** tanggal **21 Juni 2023** dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi (S.E.)** oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

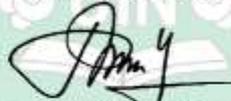
Ketua Sidang/Penguji

  
Ina Solikhin, M.Ag.  
NIP. 19720805 200112 1 002

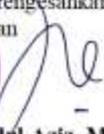
Sekretaris Sidang/Penguji

  
Sarpini, M.E.Sy.  
NIP. 19830404 201801 2 001

Pembimbing/Penguji

  
Dr. Atabik, M.Ag.  
NIP. 19651205 199303 1 004

Purwokerto, 27 Juni 2023

  
Mengesahkan  
Dekan  
  
Dr. H. Tajat Abdul Aziz, M.Ag.  
NIP. 19730921 200212 1 004

## NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

di-

Purwokerto

**Assalamu'alaikum Wr. Wb.**

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudari Rina Aditia Wati NIM. 1917201121 yang berjudul:

**ANALISIS SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL**

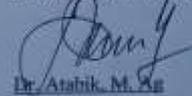
**DALAM PROSES PRODUKSI**

**(Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas Desa Majapura  
Kabupaten Purbalingga)**

Saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto untuk diujikan dalam rangka memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Ekonomi Syariah (S.E).

**Wassalamu'alaikum Wr. Wb.**

Purwokerto, 17 Mei 2023



Dr. Atabik M. Ag

NIP. 19651205 199303 1 004

***ANALYSIS OF HALAL PRODUCT ASSURANCE SYSTEM  
IN THE PRODUCTION PROCESS***

***(Case Study on Manco Ketan Wijen Putkinas  
Majapura Village, Purbalingga Regency)***

**Rina Aditia Wati**

**NIM. 1917201121**

**E-mail: [rinaaditiawatiaditiawati@gmail.com](mailto:rinaaditiawatiaditiawati@gmail.com)**

**ABSTRACT**

Halal food is food that does not contain elements or ingredients that are haram or prohibited for consumption by Muslims. To determine the halal and purity of a product, special studies are needed, such as knowledge in the fields of management, food, chemistry, biochemistry, industrial engineering, biology, pharmacy and an understanding of Shari'a.

This study aims to find out how the implementation of the halal product guarantee system in the production process for Manco Ketan Wijen Putkinas products. Judging from the purpose of this study using qualitative methods with data collection techniques of observation, interviews, and documentation. This method is so that the research data is in-depth and comprehensive regarding the implementation of the halal product guarantee system at Manco Ketan Wijen Putkinas. The data obtained is then presented in a descriptive analysis.

The results showed that the implementation of the Halal Assurance System (SJH) carried out by Manco Ketan Wijen Putkinas only 5 components were implemented, namely materials, products, product facilities, traceability and product handling did not meet the criteria. Factors that indicate that Manco does not yet have a halal certificate are business actors assuming, without a halal label on the packaging it does not reduce the interest of buyers in buying these products besides the time and procedures for obtaining halal certificates are long and there are no strict sanctions from the government to business actors which does not include a halal label.

**Keywords:** *Halal Product Assurance System, Production Process, Manco*

**ANALISIS SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL  
DALAM PROSES PRODUKSI  
(Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas  
Desa Majapura, Kabupaten Purbalingga)**

**Rina Aditia Wati**

**NIM. 1917201121**

**E-mail: [rinaaditiawatiaditiawati@gmail.com](mailto:rinaaditiawatiaditiawati@gmail.com)**

**ABSTRAK**

Makanan halal merupakan makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu produk, diperlukan adanya kajian khusus seperti pengetahuan dalam bidang manajemen, pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi dan pemahaman tentang syariat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem jaminan produk halal dalam proses produksi pada produk Manco Ketan Wijen Putkinas. Dilihat dari tujuannya penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumentasi. Metode ini agar data penelitian bersifat mendalam dan menyeluruh mengenai pelaksanaan sistem jaminan produk halal di Manco Ketan Wijen Putkinas. Data yang diperoleh kemudian disajikan secara deskriptif analisis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilakukan Manco Ketan Wijen Putkinas hanya 5 komponen yang terlaksana yaitu bahan, produk, fasilitas produk, kemampuan telusur dan penanganan produk tidak memenuhi kriteria. Faktor yang menunjukkan bahwa Manco belum memiliki sertifikat halal adalah pelaku usaha berasumsi, tanpa ada label halal pada kemasan tidak mengurangi minat pembeli dalam membeli produk tersebut selain itu waktu dan prosedur pengurusan sertifikat halal yang lama serta tidak ada sanksi yang tegas dari pihak pemerintah kepada pelaku usaha yang tidak mencantumkan label halal.

**Kata Kunci:** *Sistem Jaminan Produk Halal, Proses Produksi, Manco*

## PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA ARAB-INDONESIA

Transliterasi kata-kata yang dipakai dalam penelitian skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama antara Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor: 158/1987 dan Nomor: 0543b/U/1987.

### 1. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	ba'	B	Be
ت	ta'	T	Te
ث	Ṣ	Ṣ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥ	<u>H</u>	ha (dengan garis di bawah)
خ	kha'	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Ḍal	<u>Ḍ</u>	zet (dengan titik di atas)
ر	ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Ṣad	<u>Ṣ</u>	es (dengan garis di bawah)
ض	d'ad	<u>D</u>	de (dengan garis di bawah)
ط	Ṭa	<u>Ṭ</u>	te (dengan garis di bawah)
ظ	Ḍa	<u>Ḍ</u>	zet (dengan garis di bawah)

ع	'ain	'	koma terbalik keatas
غ	Gain	G	Ge
ف	fa'	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	'el
م	Mim	M	'em
ن	Nun	N	'en
و	Waw	W	W
ه	ha'	H	Ha
ء	Hamzah	„	Apostrof
ي	ya'	Y	Ye

## 2. Konsonan Rangkap karena syaddah ditulis rangkap

عدة	Ditulis	'iddah
-----	---------	--------

## 3. Ta'marbutah di akhir kata bila dimatikan ditulis h

حكمة	Ditulis	<i>Hikmah</i>	جزية	ditulis	Jizyah
------	---------	---------------	------	---------	--------

(Ketentuan ini tidak dapat diperlakukan pada kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam Bahasa Indonesia, seperti zakat, salat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya).

- a. Bila diikuti dengan kata sandang "al" serta bacaan ke dua itu terpisah, maka ditulis dengan h.

كرامة الاولياء	Ditulis	Karâmah al-auliyâ'
----------------	---------	--------------------

- b. Bila ta'marbutah hidup atau dnegan harakat, fathah atau kasrah atau dammah ditulis dengan t

زكاة الفطر	Ditulis	Zakât al-fîṭr
------------	---------	---------------

## 4. Vokal pendek

َ	Fathah	ditulis	A
---	--------	---------	---

◌ِ	Kasrah	ditulis	I
◌ُ	Dammah	ditulis	U

### 5. Vokal panjang

1.	Fathah + alif	ditulis	A
	جاهلية	ditulis	Jâhiliyah
2.	Fathah + ya” mati	ditulis	A
	تنس	ditulis	Tansa
3.	Kasrah + ya” mati	ditulis	I
	كريم	ditulis	karîm
4.	Dammah + wawu mati	ditulis	U
	فروض	ditulis	Furûd

### 6. Vokal rangkap

1.	Fathah + ya” mati	ditulis	Ai
	بينكم	ditulis	Bainakum
2.	Fathah + wawu mati	ditulis	Au
	قول	ditulis	Qaul

### 7. Vokal pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan apostrof

أنتم	Ditulis	a’antum
أعدت	Ditulis	u’iddat

### 8. Kata sandang alif + lam

a. Bila diikuti huruf qomariyyah

القياس	Ditulis	al-qiyâs
--------	---------	----------

b. Bila diikuti huruf syamsiyyah ditulis dengan menggunakan harus syamsiyyah yang mengikutinya, serta menggunakan huruf I (el)-nya.

السماء	Ditulis	As-samâ
--------	---------	---------

### 9. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya.

ذوئ الفروض	Ditulis	Zawi al-furūd
------------	---------	---------------



## MOTTO

“Seburuk apapun episode yang harus kamu jalani hari ini,  
Percayalah tidak mungkin diluar batas kemampuanmu”

“Tidak semua pohon bisa berbuah pisang”

*“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”*

(Q.S. Al-Insyirah:6)



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamiin, segala puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun skripsi dengan judul “Analisis Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Proses Produksi (Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas Desa Majapura, Kabupaten Purbalingga)”. Shalawat serta salam semoga tercurahkan kepada Nabi Agung Muhammad SAW kepada para sahabatnya dan tabi'i semoga kita senantiasa mengikuti semua ajarannya dan kelak semoga kita mendapat syafa'atnya di hari kiamat nanti.

Dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa telah banyak doa, dukungan, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. K. H. Mohammad Roqib, M. Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
2. Prof. Dr. H. Fauzi, M. Ag., selaku Wakil Rektor I Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
3. Prof. Dr. H. Ridwan, M. Ag., selaku Wakil Rektor II Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
4. Prof. Dr. Sulkhan Chakim, M. Ag., selaku wakil Rektor III Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
5. Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M. Ag., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
6. Dr. Ahmad Dahlan, M. S. I., selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
7. Dr. Atabik, M. Ag., selaku Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto sekaligus selaku dosen pembimbing skripsi. Terima kasih atas segala bimbingan, arahan, motivasi, dukungan, keikhlasan waktu dan pikiran untuk membantu

menyelesaikan skripsi ini. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan perlindungan dan membalas segala kebaikan bapak.

8. Iin Solikhin, M. Ag., selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
9. Yoiz Shofwa Shafrani, M. Si., selaku Ketua Jurusan Ekonomi dan Keuangan Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
10. H. Slamet Akhmadi, M. Si., selaku Sekretaris Jurusan Ekonomi dan Keuangan Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
11. Dewi Laela Hilyatin, S. E., M. Si., selaku Koordinator Program Studi Ekonomi Syari'ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
12. Segenap Dosen dan Staff Administrasi Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
13. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto yang telah memberikan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan.
14. Untuk diriku sendiri, terima kasih karena telah bertahan dan kuat sampai sejauh ini.
15. Kedua orangtua saya, Bapak Ahmad Diyono Suryono yang selalu memenuhi segala keinginan putrinya serta Ibu Juweriyah yang menjadi support terbesar selama ini dan tempat berkeluh kesah dalam segala situasi.
16. Kakak Noviana Setiani dan adik Melly Septiani yang selalu memberikan semangat, dukungan dan doa.
17. Terimakasih selanjutnya saya haturkan kepada orang baik Alwi Hasan, yang telah memotivasi untuk cepat-cepat mengerjakan skripsi, mengingatkan supaya tidak malas, terimakasih selalu kebersamai.
18. Terimakasih teman seperjuangan Ekonomi Syariah E 2019 yang datang dan pergi dengan sendirinya mengikuti alur kehidupan, terima kasih atas kebersamaan dalam suka maupun duka semoga tak akan pernah terlupakan.

19. Terimakasih pada anak-anak kamar 52 komplek F Pondok Pesantren Modern El-Fira 1 yang tak hentinya selalu memberikan support. Berkat kalian duniaku terasa berharga, banyak warna, banyak cerita.
20. Bapak Catur dan seluruh karyawan Manco Ketan Wijen Putkinas yang telah bersedia meluangkan waktu untuk diwawancarai dan dijadikan tempat penelitian.
21. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, yang telah membantu, mendoakan dan mendukung dalam mengerjakan penelitian ini.

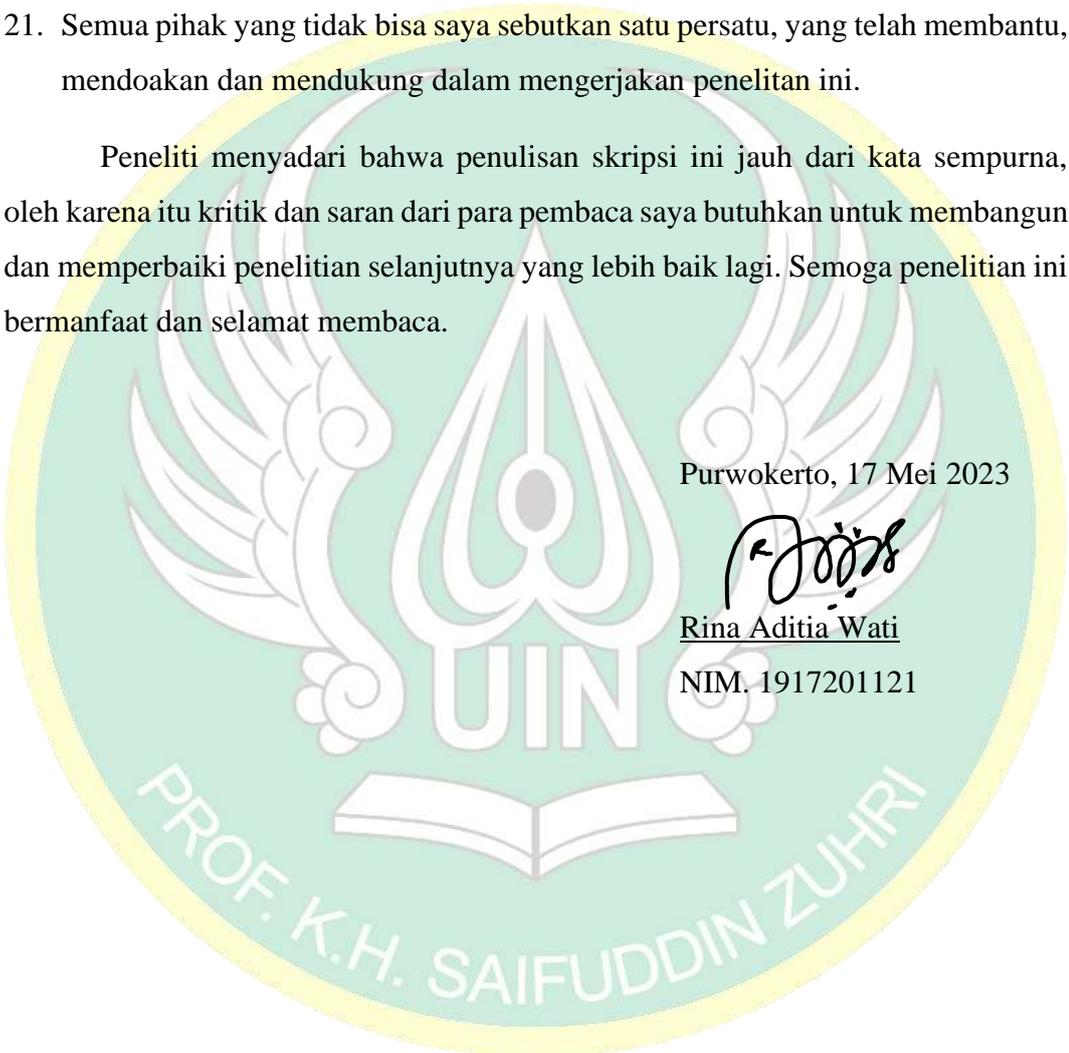
Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari para pembaca saya butuhkan untuk membangun dan memperbaiki penelitian selanjutnya yang lebih baik lagi. Semoga penelitian ini bermanfaat dan selamat membaca.

Purwokerto, 17 Mei 2023



Rina Aditia Wati

NIM. 1917201121



UIN  
PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHRI

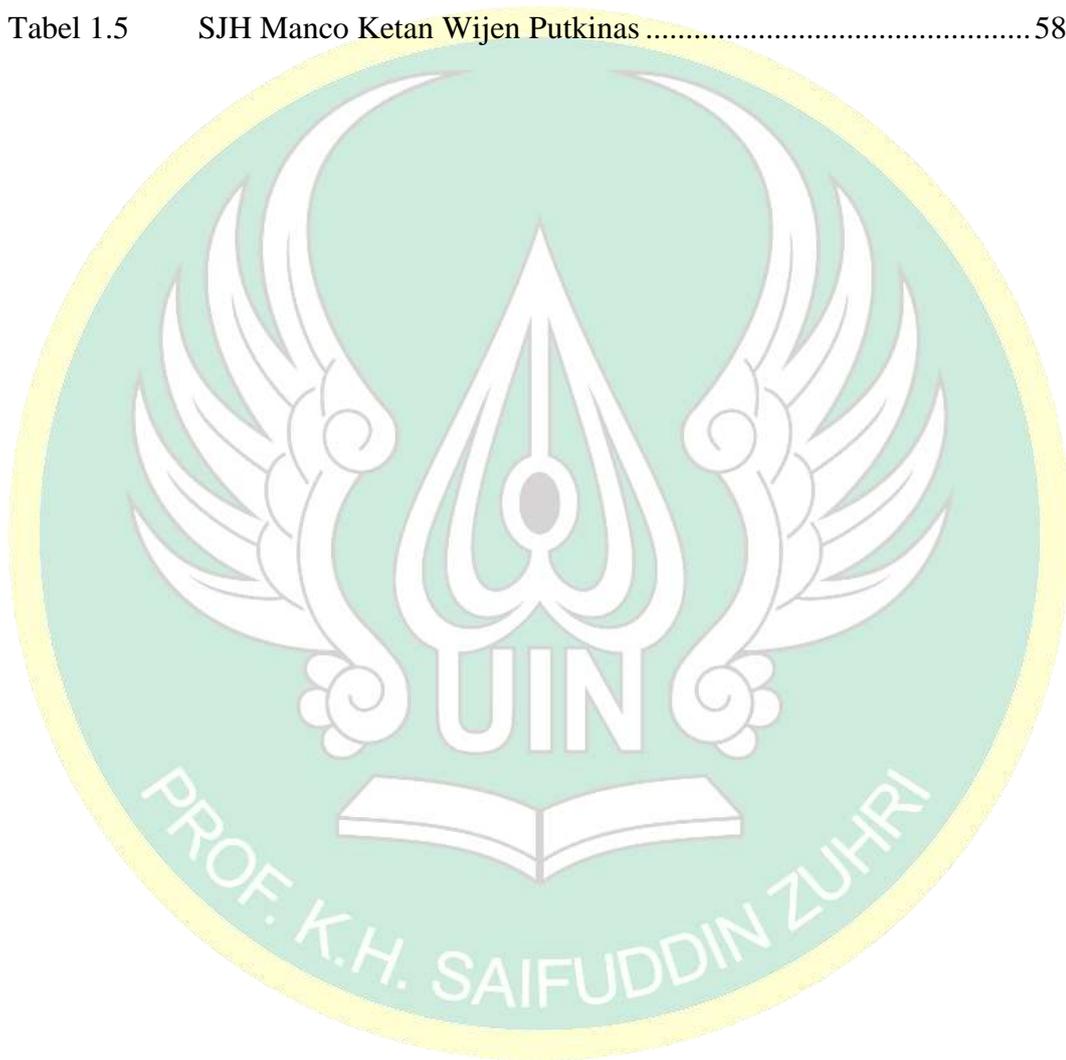
## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>NOTA DINAS PEMBIMBING.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Definisi Operasional.....	8
C. Rumusan Masalah.....	9
D. Tujuan .....	9
E. Manfaat Penelitian .....	9
F. Kajian Pustaka.....	10
G. Sistematika Pembahasan .....	17
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>19</b>
A. Produk .....	19
1. Pengertian Produk .....	19
B. Proses Produksi .....	21
1. Pengertian Proses Produksi .....	21

2. Jenis-Jenis Produksi .....	21
3. Produksi Dalam Islam .....	23
C. Sertifikasi Halal.....	27
1. Pengertian Sertifikasi .....	27
2. Pengertian Halal .....	27
3. Pengertian Label Halal .....	31
4. Pengertian Sertifikasi Halal.....	31
5. Kesadaran Halal .....	32
6. Proses Sertifikasi Halal .....	34
7. SJH (Sistem Jaminan Halal).....	35
D. Landasan Teologis.....	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
A. Jenis Penelitian.....	40
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	40
C. Subjek dan Objek Penelitian .....	40
D. Jenis dan Sumber Data Penelitian .....	41
E. Teknik Pengumpulan Data .....	42
F. Teknik Analisis Data Model Milles dan Huberman .....	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
A. Profil Manco Ketan Wijen Putkinas .....	46
B. Pembuatan Produk Manco Ketan Wijen Putkinas Perspektif Proses Produksi .....	47
C. Analisis Sistem Jaminan Produk Halal Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas .....	52
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>65</b>
A. Kesimpulan .....	65
B. Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Jumlah UMKM Indonesia Tahun 2018-2022.....	2
Tabel 1.2	Jumlah UMKM di Kabupaten Purbalingga 2021.....	4
Tabel 1.3	Persamaan dan Perbedaan Dengan Penelitian Terdahulu .....	12
Tabel 1.4	Bahan.....	55
Tabel 1.5	SJH Manco Ketan Wijen Putkinas .....	58



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Produk Manco Ketan Wijen Putkinas.....	5
Gambar 1.2	Tempat Lokasi Produksi .....	46



# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara muslim dengan jumlah penduduk 87,18% (Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024). Dari banyaknya penduduk muslim tersebut tentu sebagaimana sudah menyadari akan pentingnya mengkonsumsi atau menggunakan produk-produk halal. Apalagi seorang muslim memang sudah seharusnya dapat memastikan halal atau haramnya barang yang akan digunakan atau dikonsumsi, hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya sesuatu yang tidak diinginkan (Setyowati A, 2022). Sedangkan saat ini produk halal sendiri tidak hanya dikonsumsi atau digunakan oleh masyarakat muslim saja, melainkan juga sudah menjadi sebuah *trend* di seluruh dunia termasuk negara-negara non muslim (Ailah, 2019).

Terdapat beberapa jenis produk halal yang saat ini mendominasi industri halal dunia, diantaranya *halal food, islamic finance, muslim friendly travel, modest fashion, media and recreation* serta *halal pharma and cosmetics*. Dari ke enam industri halal tersebut, Indonesia mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya dimana Indonesia sendiri masuk peringkat 10 besar di seluruh kategori. Khususnya pada kategori *halal food* Indonesia menduduki peringkat ke-4 dunia, dan Indonesia juga masuk *top 15 ranking countries* yakni pada urutan ke-4 (*State Of The Global Islamic Economy Report, 2021*).

Pada kenyatannya, pelaku usaha di Indonesia termasuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) khususnya ketegori makanan dan minuman sudah mulai sadar akan pentingnya produk halal (Agama, 2021). UMKM diartikan sebagai perusahaan kecil yang dimiliki atau dikelola oleh perseorangan atau dimiliki sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan penghasilan tertentu (Indonesia, 2015). Jumlah UMKM yang ada di Indonesia dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

**Tabel 1.1**  
**Jumlah UMKM Indonesia Tahun 2018-2022**

No	Tahun	Jumlah (Dalam juta)
1.	2018	64,2
2.	2019	64,6
3.	2020	64
4.	2021	65,46
5.	2022	65,5

Sumber: *databoks.katadata.co.id*

Dari banyaknya pelaku usaha tersebut, ternyata berdasarkan informasi halal BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) sebanyak 31.529 pelaku usaha telah mengajukan sertifikasi halal (Agama, 2021). Banyaknya pelaku usaha yang mulai menyadari pentingnya produk yang bersertifika halal, sehingga pemerintah Indonesia bekerja keras untuk mendorong jumlah produk halal di Indonesia, salah satunya dengan diundangkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Tujuannya untuk melindungi konsumen dan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan sarana untuk meningkatkan produksi produk halal di Indonesia (Ritonga, 2020).

Dapat dilihat bahwa pemahaman halal terhadap suatu produk sangatlah penting. Namun, upaya pemerintah terkait jaminan kehalalan produk dalam Undang-Undang No 33 Tahun 2014 masih belum berjalan efektif dikarenakan perilaku konsumen yang masih kurang memperhatikan pentingnya sertifikasi halal (Ailah, 2019). Yang mengandung arti, bahwa masih banyak masyarakat atau konsumen yang belum paham dan sadar akan pentingnya kehalalan suatu produk serta belum adanya sikap keyakinan yang kuat mengenai aturan agamanya dalam mengkonsumsi produk halal. Hal ini dinyatakan juga oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia) bahwa umumnya perilaku konsumsi dalam mengkonsumsi suatu produk tidak memperhatikan label halal kemasan melainkan hanya melihat tanggal

kadaluarsanya saja, padahal jaminan halal pada kemasan khususnya produk makanan dan minuman itu sangatlah penting, seperti yang terdapat dalam Q.S Al-Baqarah: 168 yang berbunyi:

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

Artinya:

*“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu”*

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 1 ayat 1 dijelaskan bahwasanya produk adalah barang dan/ atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Barang atau jasa yang digunakan oleh masyarakat muslim harus produk halal, menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pasal 1 ayat 2 menjelaskan bahwa produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Di dalam syariat Islam dijelaskan bahwasanya halal merupakan sesuatu yang dibolehkan terutama dalam hal makanan dan minuman atau sesuatu yang dikonsumsi oleh masyarakat Islam.

Banyaknya UMKM yang melakukan sertifikasi halal salah satunya adalah UMKM yang berada di Jawa Tengah. Sebanyak 141.566 ribu UMKM tersebar di berbagai kabupaten dan kota salah satunya adalah Kabupaten Purbalingga. Kabupaten Purbalingga sendiri menempati urutan ke-17 dari 36 kabupaten, dengan jumlah UMKM sebanyak 2.599 unit (Portal Satu Data KUMKM, 2022). Berikut jumlah dan kategori produk UMKM di Kabupaten Purbalingga;

**Tabel 1.2**

**Jumlah UMKM di Kabupaten Purbalingga 2021**

No	Kategori	Jumlah
1.	Persediaan dan Reparasi	103 unit

2.	Akomodasi dan Penyediaan Makanan	251 unit
3.	Perikanan	5 unit
4.	Industri Pengolahan	60 unit
5.	Pertanian	9 unit
6.	Konstruksi	2 unit
7.	Transportasi Pergudangan dan Komunikasi	2 unit
8.	Makanan/Minuman	451 unit
9.	Kerajinan Tangan	11 unit
10.	Knalpot	14 unit
11.	Mode	18 unit
12.	Bulu Mata	7 unit
13.	Lain-lain	1666 unit

Sumber: Portal Satu Data KUMKM, 2020

Dari banyaknya kategori produk tersebut, dapat diketahui bahwa untuk UMKM kategori makanan atau minuman di Kabupaten Purbalingga tergolong banyak. Tidak dapat dipungkiri bahwa produk makanan atau minuman adalah produk yang sering dicari oleh masyarakat karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer manusia. Dan sudah sepantasnya konsumen yang paham akan pentingnya kehalalan dan kebaikan suatu produk maka akan memilih produk yang sudah terjamin kehalalannya.

Dari 451 kategori makanan atau minuman yang ada di Kabupaten Purbalingga terdapat salah satu industri yang memproduksi makanan ringan. Dalam penelitian ini objek yang akan diteliti adalah makanan ringan yang berada di Desa Majapura, Kecamatan Bobotsari, Kabupaten Purbalingga yakni industri makanan ringan Manco Ketan Wijen Putkinas.

**Gambar 1.1**  
**Produk Manco Ketan Wijen Putkinas**



Sumber: *Data Primer Perusahaan Manco Ketan Wijen Putkinas*

Makanan yang berbahan dasar tepung ketan ini memiliki tekstur yang renyah dan rasanya manis dimana sangat cocok untuk dihidangkan bersama minuman hangat pada pagi hari. Manco ketan biasanya dibuat menggunakan bahan dasar tepung beras yang dibentuk seperti tabung kecil. Kemudian, pada bagian tengahnya terdapat rongga dan dilapisi wijen atau kroto. Makanan Manco Ketan Wijen ini belum mendapat izin dari LPPOM MUI dan BPOM namun dari pelaku usaha menjamin kehalalan serta keamanannya. Hal ini dapat dilihat dari Manco Ketan Wijen yang terus diproduksi dari tahun 2018 sampai sekarang, sejauh ini tidak menimbulkan hal-hal yang berbahaya bagi para konsumen bahkan Manco Ketan Wijen ini juga sudah merambah ke luar Kota Purbalingga seperti Kabupaten Wonosobo.

Meskipun mengalami penurunan penjualan karena faktor pandemi Covid-19 serta banyaknya harga bahan baku yang melonjak tidak menjadi penghalang bagi produsen untuk berhenti memproduksi dan terus memasarkan produknya. Walaupun belum terdapat sertifikasi halal dan label halal pada kemasan, jika dilihat dari kualitas produk, bahan baku dan proses produksi pun dapat dikatakan terjamin akan keamanan serta

kebaikannya. Sedangkan pada hakekatnya, seorang konsumen dalam mengkonsumsi produk halal merupakan bagian dari perintah Allah serta sebagai bentuk keimanan dan ketaqwaan diri (Kusumastuti, 2020).

Konsep makanan halal mencakup semua aspek dari bahan mentah hingga produk yang diproduksi (Athaya Milda Putri Yuwana, 2021). Menurut Zulham (2013) dan Bakar et al. (2016), Pemerintah Indonesia menekankan proses produk halal sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 pasal 1 ayat 3 proses produk halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. Produk halal adalah sesuatu yang tidak yang tidak mengandung unsur ataupun bahan yang dilarang untuk dikonsumsi baik bahan baku, bahan tambahan serta bahan penolong.

Sedangkan dalam menjamin kehalalan suatu produk dapat dibuktikan dengan adanya sertifikat halal dan pencantuman label halal pada kemasan produk. Label sendiri dapat dikatakan sebagai penanda sederhana yang ditempelkan pada produk untuk menunjukkan produk atau merek (Kotler, 2008). Label halal diartikan sebagai pencantuman tulisan atau logo halal yang ada pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk tersebut merupakan produk halal (Mirani, 2020). Keberadaan label halal ini menjadi salah satu tanda sebagai bentuk untuk melindungi konsumen muslim terhadap produk-produk yang tidak halal dengan cara memberi kepastian hukum melalui label halal bahwa produk tersebut benar-benar halal dan haram untuk dikonsumsi sesuai yang telah disyariatkan oleh Hukum Islam (Hayati, 2021).

Sistem jaminan produk halal adalah sistem manajemen yang dikembangkan, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan yang merupakan pemegang sertifikasi halal untuk menjaga kelangsungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Sertifikasi halal menurut (Hanzaee & Ramezani 2011) memainkan peran penting dalam meyakinkan

konsumen bahwa suatu produk memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk produk halal. Adanya pencantuman label halal sebagai sarana informasi dari produsen ke konsumen mengenai produk yang akan dijualnya. Sehingga konsumen benar-benar mengetahui bahan-bahan apa saja yang digunakan, termasuk bahan tambahan yang tertera dikemasan. Pelabelan yang benar sesuai dengan ketentuan yang berlaku akan membantu terciptanya perdagangan yang jujur dan bertanggungjawab. Sehingga akan memudahkan dalam pengawasan keamanan pangan dan melindungi konsumen dari persepsi yang salah.

Setiap produsen harus memenuhi kebutuhan dan hak konsumen, termasuk konsumen muslim. Memproduksi produk halal adalah bagian dari tanggungjawab perusahaan kepada konsumen muslim karena ketika konsumen muslim mengkonsumsi hasil dari produksi tersebut tidak terdapat dalih keragu-raguan atas kehalalannya (LPPOM, 2008).

Setiap proses yang menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memproduksi atau mengolah suatu produk memungkinkan mencampurkan halal dan haram, baik disengaja maupun tidak. Oleh sebab itu, guna memastikan kehalalan suatu produk diperlukan penelitian dengan menggunakan multidisiplin seperti di bidang makanan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi serta pemahaman tentang syariat.

Jaminan produk halal menjadi penting mengingat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pangan, obat-obatan dan kosmetik berkembang pesat. Hal ini berpengaruh secara nyata pada pergeseran pengolahan dan pemanfaatan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan serta produk lainnya dari yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan (Syafriada, 2020). Sudah sangat jelas bahwa MUI membuat adanya Undang-Undang mengenai kehalalan produk bagi umat muslim adalah untuk melindungi umat muslim dalam konsumsinya, hal ini sangatlah penting mengingat tidak semua jenis makanan dapat dikonsumsi oleh konsumen muslim. Untuk itu, para pelaku usaha dan

konsumen muslim dituntut mempunyai kesadaran mengenai kehalalan produk. Sehingga dapat menjamin terciptanya perlindungan konsumen dan dapat mendorong lingkungan usaha yang sehat serta menciptakan wirausahawan yang berdaya saing melalui penyediaan produk halal yang berkualitas dengan potensi penjualan yang tinggi.

Penelitian terkait sistem jaminan produk halal dalam proses produksi perlu dilakukan untuk dapat mengetahui perilaku pemilik dan karyawan yang benar-benar memahami dan menerapkannya atau justru malah sebaliknya. Atas kejadian tersebut dapat diketahui bahwa sistem jaminan produk halal dalam proses produksi juga membawa sebuah pengaruh atau tidak terhadap keberlangsungan usahanya. Oleh sebab itu, peneliti tertarik dan ingin mengkaji penelitian ini secara lebih lanjut dengan judul *“Analisis Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Proses Produksi (Studi Kasus Pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas Desa Majapura Kabupaten Purbalingga)”*.

## **B. Definisi Operasional**

Untuk mengurangi adanya perbedaan dari pembaca dalam mengartikan secara operasional. Maka peneliti menjelaskan terlebih dahulu mengenai istilah penting dalam memahami fokus penelitian, diantaranya:

### **1. Jaminan Produk Halal**

Menurut UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dikatakan bahwa Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan penerapan persyaratan Islam untuk sertifikasi halal produk. Sertifikasi halal dikeluarkan oleh Badan penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sesuai dengan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

### **2. Proses Produksi**

Proses produksi adalah cara, metode, dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada (Assauri, 2016). Sedangkan menurut Yamit dalam Damar (2018) proses produksi pada hakekatnya adalah proses perubahan (transformasi) dari

bahan atau komponen (input) menjadi produk lain yang mempunyai nilai lebih tinggi dalam proses terjadi penambahan nilai.

### 3. Manco Ketan Wijen Putkinas

Manco merupakan jajanan yang memiliki tekstur yang renyah dan rasanya manis dimana sangat cocok dihidangkan bersama minuman hangat pada pagi hari. Sedangkan, Manco wijen juga terbuat dari adonan tepung beras ketan tipis yang dibentuk bulat, segitiga atau kotak. Kemudian, bagian tengahnya dibuat kopong.

### C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah peneliti uraikan, maka terdapat rumusan masalah yang muncul dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan produk Manco Ketan Wijen Putkinas?
2. Bagaimana penerapan sistem jaminan produk halal Manco Ketan Wijen Putkinas?

### D. Tujuan

Dari rumusan masalah yang ada di atas, tujuan yang akan dicapai adalah:

1. Mengetahui proses produksi Manco Ketan Wijen Putkinas.
2. Mengetahui penerapan sistem jaminan produk halal Manco Ketan Wijen Putkinas.

### E. Manfaat Penelitian

Adapun hasil dari penelitian ini yang akan memberikan manfaat dan nilai tambah baik untuk peneliti, pembaca, maupun masyarakat di sekitarnya sebagai berikut:

#### 1. Manfaat Teoritis

Secara akademis, hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan wawasan dan disiplin ilmu pengetahuan mengenai sistem jaminan produk halal ditinjau dari proses di sebuah. Selain itu, penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumbangsih pemikiran khususnya sebagai

bahan rujukan bagi lingkungan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dalam bidang Ekonomi Syariah.

## 2. Manfaat Praktis

Manfaat pada penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi ilmiah:

- a) Bagi peneliti, sebagai penerapan nyata terhadap teori yang diperoleh selama berada di bangku perkuliahan. Sehingga pemahaman terhadap fakta menghasilkan data yang akurat.
- b) Bagi pemilik usaha, sebagai sarana masukan dan evaluasi untuk Manco Ketan Wijen Putkinas mengenai sistem jaminan produk halal dan proses produksinya.
- c) Bagi masyarakat luas, diharapkan penelitian ini dapat menyaring segala informasi yang diberikan oleh peneliti. Sehingga, tidak ada pihak yang merasa dirugikan.

## F. Kajian Pustaka

Kajian Pustaka merupakan kajian yang membahas tentang daftar referensi yang nantinya, bisa berupa buku, jurnal, artikel, skripsi dan semua karya-karya ilmiah lain yang dapat menjadi dasar referensi dari kajian Pustaka. Suatu penelitian biasanya berawal dari ide-ide gagasan, atau konsep yang dihubungkan satu sama lain melalui hipotesis tentang suatu hubungan yang diharapkan. Kajian Pustaka sendiri merupakan sebuah upaya kita untuk menjelaskan laporan-laporan yang telah ditemukan oleh peneliti-peneliti sebelum kita yang sejenis dengan apa yang kita teliti. Setelah mengamati beberapa penelitian, penulis mendapatkan hasil penelitian yang memiliki titik keterkaitan tema dengan judul yang telah diangkat dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Husnaini Octavia (2020) yang berjudul “Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta” memperoleh hasil penelitian bahwa produksi Cokelat ndalem Yogyakarta sudah berdasarkan hukum Islam dan makanan yang dihasilkan haruslah

makanan yang baik dan halal dikonsumsi bagi masyarakat (Octavia, 2020).

2. Menurut Rina Rahmawati (2017) dalam penelitiannya yang berjudul “Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim (Studi Kasus Pasar Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur)” menuliskan hasil data penelitian menunjukkan para pedagang di pasar Purbolinggo belum menerapkan standarisasi produk halal karena pemahaman serta kesadaran dari pedagang dan pembeli (Rahmawati, 2017).
3. Penelitian Natasya Aziza Suhar dan Teuku Ahmad Yani (2021) yang berjudul “Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Produksi Makanan dan Minuman Oleh Usaha Industri Rumah Tangga (Suatu Penelitian di Kota Banda Aceh) memperoleh hasil penelitian bahwa Industri Rumah Tangga di Kota Aceh masih banyak yang belum memiliki sertifikasi halal dalam memasarkan produknya. (Yani, 2021).
4. Penelitian Arif Okfyoki Istiawan (2020) berjudul “Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk *Home Industry* Pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya” dalam penelitiannya menjelaskan bahwa *home industry* abon di kampung abon Padmosusastro telah memenuhi ketentuan LPPOM\_MUI yang memuat prinsip-prinsip dasar syariat Islam (Istiawan, 2020).
5. Menurut Siti Hartina, Ach. Syahrir dan Ria Ramadhani Dwi Atmaja dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Produksi PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019” memaparkan peningkatan PT. Greenfields Indonesia memenuhi pedoman untuk memenuhi standar Skema Jaminan Halal (HAS 23101) LPPOM MUI 2018 (Siti Hartina, 2019).

Dari beberapa penelitian terdahulu di atas yang saya jadikan referensi, dapat diambil variabel persamaan serta fokus penelitian yang mirip sehingga dapat dijadikan rujukan pada penelitian kali ini. Adapun

perbedaan dan persamaan dari kelima penelitian di atas kami sajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

**Tabel 1.3**

**Persamaan dan Perbedaan Dengan Penelitian Terdahulu**

No	Peneliti dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
1.	Penelitian yang ditulis oleh yang berjudul Husaini Octavia (2020) <i>“Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta”</i>	Menjelaskan jaminan produk halal dalam proses produksi.	Perbedaan: berbeda dalam segi waktu dan lokasi penelitian.	Pelaksanaan kegiatan proses produksi yang dilakukan Cokelat Ndalem Yogyakarta telah sesuai dengan prinsip dasar hukum Islam
2.	Penelitian yang ditulis	Sama-sama membahas	Perbedaan: penelitian	Berdasarkan hasil

	<p>Rina Rahmawati (2017) yang berjudul <i>“Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim (Studi Kasus Pasar Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur”</i>.</p>	<p>terkait kehalalan produk makanan.</p>	<p>terdahulu menggunakan variabel kehalalan produk dan upaya perlindungan konsumen, sedangkan penelitian sekarang lebih fokus terhadap proses produksinya saja.</p>	<p>penelitian dapat disimpulkan bahwa pedagang makanan yang ada dipasar Purbolinggo yang berlokasi di Jalan Raya Way Bungur kelurahan Tanjung Intan kecamatan Purbolinggo kabupaten Lampung Timur belum menerapkan standarisasi produk halal dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen dalam upaya untuk menjamin tercapainya perlindungan konsumen</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				bagi umat muslim. Hal ini disebabkan rendahnya pemahaman dan kesadaran pedagang sebagai pelaku usaha maupun pembeli sebagai konsumen tentang standarisasi produk halal dan perlindungan konsumen.
3.	Penelitian yang ditulis oleh Natasya Aziza Suhar & Teuku Ahmad Yani (2021) yang berjudul "Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Dalam	Menjelaskan mengenai implementasi sistem jaminan halal produk.	Berbeda dalam segi waktu dan lokasi penelitian.	Pelaksanaan kewajiban sertifikat halal oleh pelaku usaha makanan dan minuman industri rumah tangga di Kota Banda Aceh pada tahun 2019 belum terlaksana

	Produksi Makanan dan Minuman Oleh Usaha Industri Rumah Tangga (Stuatu Penelitian di Kota Banda Aceh”.			seungguhnya, masih banyak industri rumah tangga bidang usaha makanan atau minuman belum memenuhi kewajiban untuk memiliki sertifikat halal dalam memasarkan produknya kepada konsumen.
4.	Penelitian yang ditulis Arif Okfyoki Istiawan (2020) “ <i>Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Home</i>	Menjelaskan mengenai sistem jaminan produk halal.	Penelitian sebelumnya hanya fokus pada jaminan halal produk, sedangkan penelitian sekarang fokus jaminan produk halal yang ditinjau	Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilakukan oleh pemilik home industry abon di kampung abon padmosusastro sesuai ketentuan LPPOM_MUI

	<p><i>Industry Pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya”.</i></p>		<p>dari proses produksi.</p>	<p>dengan prinsip dasar dalam hukum Islam. Kesebelas komponen Sistem Jaminan Halal telah dijalankan dengan baik sesuai dengan komitmen yang dibuat oleh pemilik usaha, namun beberapa komponen seperti training eksternal dan audit internal belum terlaksana dengan baik.</p>
5.	<p>Penelitian yang ditulis oleh Siti Hartina, Ach. Syahrir dan Ria Ramadhani</p>	<p>Menjelaskan mengenai sistem jaminan produk halal.</p>	<p>Penelitian sebelumnya hanya fokus pada jaminan halal produk, sedangkan penelitian</p>	<p>Kesesuaian kriteria sistem jaminan halal di PT. Greenfields Indonesia telah sesuai</p>

<p>Dwi Atmaja (2019) <i>“Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Produksi PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019”</i>.</p>		<p>sekarang fokus jaminan produk halal yang ditinjau dari proses produksi.</p>	<p>dengan dengan pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di industri pengolahan (HAS 23101) LPPOM MUI 2018. Persentase kesesuaian keseluruhan yang diperoleh sebesar 97,2%.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pada pemaparan tabel kajian pustaka di atas, terlihat jelas bahwa penelitian yang dikaji memiliki spesifik tersendiri dibandingkan dengan peneliti sebelumnya. Penelitian ini dapat mengembangkan, melanjutkan, atau melengkapi penelitian yang sudah ada. Sehingga hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi tambahan mengenai sistem jaminan produk halal ditinjau dari proses produksi pada Manco Ketan Wijen Putkinas.

### **G. Sistematika Pembahasan**

Sistematika pembahasan dalam penelitian ini dari lima bab yang masing-masing bab bertujuan untuk memudahkan penyusunan laporan, untuk lebih memahami isi yang terkandung agar lebih rinci dan untuk membahas isu yang saling berkaitan antara satu dengan yang lain. Secara keseluruhan sistematika penyusunan penelitian ini dibagi menjadi tiga

bagian pokok, seperti bagian awal, bagian isi dan bagian akhir. Pada bagian awal terdiri dari halaman judul, halaman pernyataan keaslian, halaman nota dinas pembimbing, halaman pengesahan, halaman transliterasi, halaman persembahan, kata pengantar, isi penelitian dan daftar isi. Berikut bagian dari sistematika pembahasan pada penulisan penelitian ini, sebagai berikut:

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Merupakan pendahuluan yang berisi mengenai latar belakang masalah, definisi operasional, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kajian pustaka dan sistematika pembahasan pada penelitian ini.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

Bagian ini menjelaskan mengenai kajian teori untuk memudahkan pembaca maupun peneliti dalam memahami penelitian yang sedang dikaji.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan mengenai metode penelitian yang berisikan tentang jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, sumber data penelitian, teknik pengumpulan data, uji keabsahan data dan teknik analisis data.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi hasil penelitian dan pembahasan yang berisi menjelaskan temuan, termasuk pembahasan dan analisis data dari survei yang dilakukan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Bab ini merupakan penutup yang berisi kesimpulan, argumen dan saran dari peneliti, serta kata penutup yang menyimpulkan pembahasan.

Kemudian pada bagian akhir, peneliti akan mencantumkan daftar pustaka yang menjadi acuan dalam penulisan skripsi ini, termasuk semua serta lampiran-lampiran dan daftar riwayat hidup dari peneliti.

## BAB II LANDASAN TEORI

### A. Produk

#### 1. Pengertian Produk

Dalam dunia bisnis, produk yang dihasilkan pada umumnya berbentuk dua macam, yaitu produk yang berwujud dan tidak berwujud. Produk berwujud adalah barang yang dapat dilihat, dipegang dan dirasakan secara langsung sebelum dibeli, sedangkan produk tidak berwujud adalah jasa yang tidak dapat dilihat atau dirasakan sebelum dibeli. Secara umum definisi produk adalah sesuatu yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan (Arif, 2010).

Philip Kotler mendefinisikan produk sebagai sesuatu yang dapat ditawarkan di pasar untuk menarik perhatian, dibeli, digunakan atau dikonsumsi serta untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan (Kotler, 2005). Pendapat lain ada yang mengatakan bahwa pengertian produk adalah suatu substansi yang diproduksi oleh pihak produsen dan ditawarkan ke pasar agar bisa memenuhi keperluan ataupun kebutuhan konsumen.

Dari pengertian diatas dapat diambil kesimpulan tentang pengertian produk adalah suatu barang ataupun jasa yang memberikan manfaat yang menguntungkan dalam hal memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari atau barang yang ingin dimiliki oleh konsumen. Pada dasarnya produk tercipta untuk keperluan jasmani atau rohani baik itu barang maupun jasa. Untuk memenuhi keinginannya akan produk seorang konsumen harus melakukan pembelian (Karsim, 2015).

Menurut pendapat dari Philip Kotler produk dibedakan menjadi empat jenis antara lain, (Ibnu, 2020):

##### a. Produk Konsumsi

Pengertian produk konsumsi adalah seluruh produk yang bisa digunakan oleh konsumen tingkat akhir atau *end user*. Produk konsumsi tersebut dibedakan menjadi beberapa bagian yaitu:

- 1) Produk kebutuhan sehari-hari, seperti bahan makanan, minuman, sabun cuci, sabun mandi, shampoo.
- 2) Produk belanjaan, seperti produk *smartphone*, televisi, laptop, sepatu.
- 3) Produk khusus, seperti perhiasan, mobil, atau produk lainnya.
- 4) *Unsought goods*, seperti batu nisan, peti mati, tanah pemakaman.

b. Produk Industri

Pengertian produk industri merupakan sebagian produk yang dipasarkan kemudian dibeli oleh konsumen, yang kemudian dapat diolah lagi dan dapat dijadikan produk baru yang kemudian dijual kembali. Produk tersebut seperti: bahan baku dan suku cadang, modal serta perlengkapan dan layanan bisnis.

c. Produk bisa diklasifikasikan menjadi barang dan jasa berdasarkan bentuknya;

- 1) Produk barang adalah suatu produk yang memiliki bentuk serta dapat dijual belikan seperti produk makanan, minuman, aksesoris.
- 2) Produk jasa adalah suatu kegiatan yang dapat menguntungkan seseorang sebagai konsumen dan juga seseorang sebagai pemberi jasa, produk jasa bukanlah sesuatu yang berbentuk wujud, namun dapat dirasakan manfaatnya dan dapat membantu kesulitan yang sedang dihadapi oleh konsumen, seperti hotel, tukang pijit, salon, ojek.

d. Produk jika dikualifikasikan dari daya tahannya, dapat terbagi menjadi dua macam antara lain:

- 1) Barang tidak tahan lama, merupakan suatu produk yang hanya bisa dipakai sampai produk itu habis, seperti sabun, makanan, minuman, parfum.

- 2) Barang tahan lama, merupakan produk yang tidak bisa habis dan dapat digunakan berkali-kali, namun jenis produk ini masih bisa rusak. Contohnya seperti laptop, ponsel, peralatan memasak.

## B. Proses Produksi

### 1. Pengertian Proses Produksi

Produksi, menurut Assauri (2016), adalah teknik untuk menghasilkan barang dan jasa baru atau meningkatkan penggunaan yang sudah ada (tenaga kerja, mesin, bahan, dan uang). Menurut Yamit Damar (2018), proses pengubahan (*converting*) bahan atau komponen produk lain yang sedang dalam proses penambahan nilai lebih atau *added value* pada dasarnya dilakukan selama produksi.

### 2. Jenis-jenis Produksi

Proses produksi dapat dibagi menjadi Menurut Assauri (2016:121):

- a) Proses produksi yang terputus putus (*intermittent process*)

Kegiatan produksi pada perusahaan hanya dilakukan berdasarkan pesanan dan pada umumnya jumlah produk yang dihasilkan relatif sedikit, sehingga perencanaan produksi tidak didasarkan pada perkiraan penjualan. (*sales forecasting*). Dalam waktu dekat, perkiraan penjualan ini akan membantu memperkirakan pesanan yang diterima. Sehingga dapat menentukan optimum mesin di masa depan dan tindakan yang harus dilakukan untuk mengisi kekurangan yang mungkin terjadi. Agar fasilitas produksi dapat digunakan secara optimal, perencanaan produksi harus fleksibel.

- b) Proses produksi berkelanjutan

Perencanaan produksi di perusahaan dengan proses produksi berkelanjutan di dasarkan pada perkiraan atau gambaran tingkat penjualan. Kegiatan produksi ini tidak dilakukan atas dasar pesanan yang diterima, melainkan untuk memenuhi pasar dalam jumlah besar

dan permintaan yang berulang serta memiliki proyek untuk jangka waktu tertentu.

c) Proses Perantara

Nyatanya, kedua jenis proses produksi tersebut di atas tidak sepenuhnya dapat diterapkan. Biasanya campuran keduanya. Hal ini dikarenakan berbagai jenis barang yang diolah namun jumlahnya tidak banyak dan jumlah barang untuk masing-masing jenis cukup banyak. Ada elemen yang terus menerus dan terputus-putus dalam proses menghasilkan uang. Jenis proses ini biasanya disebut sebagai proses perantara atau pencampuran.

Dalam Islam, produksi atau tindakan memberikan manfaat/nilai guna pada suatu objek. Penggunaan barang meningkat ketika barang tersebut menawarkan manfaat baru atau lebih besar dari barang aslinya (Muhammad, 2014). Ada juga yang mengartikannya sebagai proses yang sudah terjadi di muka bumi ini sejak manusia menghuni planet ini. Operasi memiliki implikasi besar bagi kelangsungan hidup dan peradaban manusia di bumi. Selain itu juga dipahami sebagai aktivitas manusia untuk mencaiptakan atau menghasilkan barang dan jasa, yang kemudian digunakan oleh konsumen (P3EI, 2018).

(As-Sadr, 2010) membedakan dua aspek produksi sekaligus aspek ekonomi. Yang pertama adalah aspek objektif atau ilmiah. Terkait dengan aspek teknis dan ekonomi, misalnya alat analisis yang digunakan. Kedua adalah hukum produksi dan biaya, yang merupakan aspek subjektif yang menyangkut apa yang di produksi (*what*) dan untuk siapa di produksi (*for whom*). Produksi merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari industri (KBBI). Industri dipahami sebagai kegiatan pengolahan atau memproses bahan mentah dengan menggunakan sarana dan peralatan yang diperlukan, tetapi juga dapat diartikan sebagai produksi bahan mentah menjadi barang siap pakai.

Setiap proses produksi memiliki latar belakang teknis, yang disebut dengan faktor produksi. Faktor produksi adalah suatu fungsi atau

persamaan yang menunjukkan hubungan antara tingkat produksi dan masukan konsumen. Tingkat produksi suatu barang ditentukan berdasarkan jumlah modal, tenaga kerja, sumber daya alam dan tingkat teknologi yang digunakan dalam proses produksi. Tingkat produksi yang berbeda tentunya membutuhkan input yang berbeda dalam jumlah yang berbeda pula. Manajemen produksi adalah ilmu yang menjelaskan bagaimana manajemen produksi perusahaan menggunakan pengetahuan dan keahliannya untuk mengkoordinasikan karyawannya untuk mencapai tujuan produksi yang diinginkan.

Secara umum, fungsi dasar perencanaan dan pengendalian produksi harus:

- 1) Meramalkan permintaan produk yang dinyatakan dalam jumlah produk sebagai fungsi waktu
- 2) Menentukan kuantitas dan jadwal pemesanan bahan baku dan komponen secara ekonomis dan terintegrasi.
- 3) Menyeimbangkan tingkat persyaratan produksi dan teknik pemrosesan pesanan, dan setiap saat memantau persediaan barang jadi, membandingkan dengan rencana persediaan, dan mengontrol rencana produksi secara tepat waktu.
- 4) Membuat jadwal produksi secara terperinci, alokasi, pemanfaatan mesin dan tenaga kerja berdasarkan ketersediaan dan fluktuasi permintaan dari waktu ke waktu.

### 3. Produksi Dalam Islam

#### a) Pengertian

Kata produksi (*production*) dalam bahasa Arab disebut al-intaj. Secara sederhana produksi dapat dimaknai dengan proses memproduksi, membuat, menumbuhkan atau menciptakan sesuatu barang sehingga memiliki nilai ekonomi. Manusia memiliki keterbatasan unsur produksi. Karena tidak semua pembuatan dapat dilakukan oleh manusia. Manusia tidak dapat membuat darah dari nutrisi makanan, dan tidak dapat mengubah sperma menjadi daging

gumpalan dalam proses embrio manusia. Itulah sebabnya, manusia menemukan sains atau teknologi untuk proses produksi tapi tidak dapat menciptakan bahan baku produksi (Dr. Ahmad Dahlan, 2019).

Ekonomi Islam menetapkan kepentingan diri dan kepentingan sosial sebagai tujuan yang penting. Semua orang didorong untuk mengaktifkan potensinya dari pekerjaan produktif, dan itu adalah kewajiban agama.

#### b) Faktor-Faktor Produksi

Hubungan antara faktor-faktor produksi dengan tingkat produksi yang dihasilkan dinamakan dengan fungsi produksi. Faktor produksi dapat dibedakan ke dalam empat golongan yaitu tanah, tenaga kerja, modal dan keahlian.

Dalam teori ekonomi, dalam menganalisis produksi, selalu dimisalkan bahwa tiga faktor produksi (tanah, modal, keahlian) adalah tetap jumlahnya. Hanya tenaga kerja yang dipandang sebagai faktor produksi yang berubah-ubah jumlahnya sehingga dalam menggambarkan hubungan antara faktor-faktor produksi yang digunakan dengan tingkat produksi yang dicapai selalu digambarkan dengan hubungan antara jumlah tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah produksi yang dihasilkan (Dr. Rozalinda, 2014).

##### 1) Modal

Yang dimaksud dengan modal adalah barang-barang atau peralatan yang dapat digunakan untuk melakukan proses produksi. Modal menurut pengertian ekonomi adalah barang atau hasil produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk lebih lanjut. Misalkan orang membuat jala untuk mencari ikan. Dalam hal ini jala merupakan barang modal, karena jala merupakan hasil produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk lain (ikan).

Modal dapat digolongkan berdasarkan sumbernya, bentuknya, berdasarkan pemilikan serta sifatnya.

- a) Berdasarkan sumbernya, modal dapat terbagi menjadi dua: modal sendiri dan modal asing. Modal sendiri adalah modal yang berasal dari dalam perusahaan sendiri. Misalnya, setoran dari pemilik perusahaan. Sementara itu modal asing adalah modal yang bersumber dari luar perusahaan, misalnya modal yang berupa pinjaman bank.
- b) Berdasarkan bentuknya, modal dibagi menjadi modal konkret dan modal abstrak. Modal konkret adalah modal yang dapat dilihat secara nyata dalam proses produksi, misalnya mesin, gedung, mobil dan peralatan. Sedangkan modal abstrak adalah modal yang tidak memiliki bentuk nyata, tetapi memiliki nilai bagi perusahaan, misalnya hak paten, nama baik dan hak merek.
- c) Berdasarkan pemilikannya, modal dibagi menjadi modal individu dan modal masyarakat. Modal individu adalah modal yang sumbernya dari perorangan dan hasilnya menjadi sumber pendapatan bagi pemiliknya. Contohnya adalah rumah pribadi yang disewakan. Sedangkan yang dimaksud modal masyarakat adalah modal yang dimiliki oleh pemerintah dan digunakan untuk kepentingan umum dalam proses produksi. Contohnya adalah rumah sakit umum milik pemerintah, jalan, jembatan atau pelabuhan.
- d) Berdasarkan sifatnya, modal dibagi menjadi modal tetap dan modal lancar. Modal tetap adalah jenis modal yang dapat digunakan secara berulang-ulang. Misalnya mesin-mesin dan bangunan pabrik. Sementara itu, yang dimaksud dengan modal lancar adalah modal yang habis digunakan dalam satu kali proses produksi, misalnya bahan-bahan baku.

## 2) Tenaga Kerja

Tenaga kerja manusia adalah segala kegiatan manusia baik jasmani maupun rohani yang dicurahkan dalam proses produksi

untuk menghasilkan barang dan jasa maupun faedah suatu barang. Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang diakui oleh setiap sistem ekonomi baik ekonomi Islam, kapitalis dan sosialis.

Tenaga kerja manusia dapat diklasifikasikan menurut tingkatannya (kualitasnya) yang terbagi atas:

- a) Tenaga kerja terdidik (*skilled labour*), adalah tenaga kerja yang memperoleh pendidikan baik formal maupun non formal seperti guru, dokter, pengacara, akuntan, psikologi, peneliti.
  - b) Tenaga kerja terlatih (*trained labour*), adalah tenaga kerja yang memperoleh keahlian berdasarkan latihan dan pengalaman. Misalnya, montir, tukang kayu, tukang ukir, sopir, teknisi.
  - c) Tenaga kerja tak terdidik dan tak terlatih (*unskilled and untrained labour*), adalah tenaga kerja yang menghasilkan kekuatan jasmani daripada rohani, seperti tenaga kuli pikul, tukang sapu, pemulung, buruh tani.
- 3) Tanah

Tanah adalah faktor produksi yang penting mencakup semua sumber daya alam yang digunakan dalam proses produksi. Ekonomi Islam mengakui tanah sebagai faktor ekonomi untuk dimanfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi masyarakat dengan memperhatikan prinsip-prinsip ekonomi Islam. al-Quran dan Sunnah dalam hal ini banyak menekankan pada pemerdayaan tanah secara baik. dalam pemanfaatan sumber daya alam yang habis, Islam menekan agar generasi hari ini dapat menyumbang pemanfaatannya untuk generasi yang akan datang. Dengan pengertian, pemanfaatan sumber daya alam tidak boleh dilakukan secara sewenang-wenang dan dapat membahayakan generasi yang akan datang.

- 4) Kewirausahaan

Faktor kewirausahaan adalah keahlian atau keterampilan yang digunakan seseorang dalam mengkoordinir faktor-faktor produksi.

Sumber daya pengusaha yang disebut juga kewirausahaan. Berperan mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi dalam rangka meningkatkan kegunaan barang atau jasa secara efektif dan efisien. Sebagai pemicu proses produksi, pengusaha perlu memiliki kemampuan yang dapat diandalkan. Untuk mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi, pengusaha harus mempunyai kemampuan merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan dan mengendalikan usaha.

## **C. Sertifikasi Halal**

### **1. Pengertian Sertifikasi**

Sertifikasi berasal dari kata sertifikat yang berarti tanda atau pernyataan yang tertulis atau tercetak dari orang yang berwenang yang dapat digunakan sebagai bukti kepemilikan atau suatu kejadian (<https://kbbi.web.id/>, 2023). Sertifikasi sendiri didefinisikan sebagai proses sertifikasi. Dalam hal ini beberapa syarat harus dipenuhi agar proses sertifikasi dapat berjalan sebelum sertifikat final diterbitkan.

### **2. Pengertian Halal**

Menurut al-Jurjani, kata halal berasal dari akar kata *الحل* yang artinya “terbuka”. Secara istilah, berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Menurut Abu Ja'fat al-Tabari (224-310 H), kata halal (*الحلال*) berarti terlepas atau terbebas. Muhammad ibn Ali al-Shaukani berpendapat, dinyatakan sebagai halal karena telah terlepas dan terurainya simpul tali atau ikatan larangan yang mencegah (Ali, 2016).

Jika ditinjau secara etimologi, halal adalah sesuatu yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan undang-undang yang melarangnya. Dalam ajaran Islam, segala sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal, kecuali ada dalil yang sah yang melarangnya. Jika

tidak ada nash yang sah yang mengatur tentang larangan terhadap suatu hal, maka hal itu dianggap sah atau hukum yang diperbolehkan.

Islam sebagai agama yang rahmatanlil ‘aalamin mengatur dan menerapkan konsep halal ini dalam setiap aktivitas kehidupan manusia. Hal ini agar umat, khususnya umat Islam dapat hidup sesuai dengan pedoman dan menjalani kehidupan yang berkah. Konsep halal diterapkan dalam aspek kehidupan lainnya. Islam memerintahkan umatnya agar makan (dan minuman) hanya dari apa yang dilarang dalam Islam. Perintah ini terdapat dalam Q.S Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya:

*“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang telah Allah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”*

Beberapa ayat dalam Al-Quran menjelaskan perintah kepada umat Muslim untuk mengkonsumsi makanan yang halal, salah satunya terkandung dalam Q. S AL-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

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

Artinya:

*“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu”.*

Allah SWT telah menurunkan karunia di bumi ini agar manusia, dapat hidup damai, aman dan sejahtera baik jasmani maupun rohani. Bimbingan juga diberikan dalam bentuk Al-Quran dan Hadis yang berisi aturan perilaku dan larangan yang membantu orang dan membimbing mereka di jalan kebaikan. Inilah makna ketaatan kepada Al-Quran dan Hadis.

Al-Quran telah merinci bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi harus memenuhi unsur halal dan sehat. Hal ini menandakan

bahwa makanan yang halal dan sehat merupakan kebutuhan utama seluruh umat manusia di bumi.

Allah SWT tidak akan melarang sesuatu atau menganjurkan sesuatu tanpa alasan. Dan pasti ada kebaikan dalam setiap larangan dan perintah-Nya. Dan sebagaimana yang sudah kita ketahui bahwasanya makanan merupakan sumber energi bagi manusia untuk hidup sebagai Khalifah di bumi.

Maka dari itu dapat dipahami bahwa perintah mengonsumsi makanan yang halal merupakan sumber pembentukan jiwa dan raga yang sehat pula. Dan makanan yang halal adalah semua yang diperbolehkan dalam syariat untuk dikonsumsi. Dan makanan yang halal juga makanan yang diperoleh dengan cara yang halal pula, yang berarti melalui jalan yang di ridhai Allah SWT. Yang dapat diartikan jika makanan halal tetapi diperolehnya melalui jalan yang tidak di ridhai Allah SWT, maka makanan tersebut menjadi haram untuk dikonsumsi.

Allah SWT menciptakan berbagai macam tumbuhan dengan karakteristik berbeda-beda dan setiap karakteristiknya disesuaikan dengan lingkungan dan cuaca tempat tumbuhan itu bisa tumbuh, sehingga seiring bergantinya musim dan cuaca, tumbuhan yang tumbuh pun juga berbeda-beda, sesuai dengan kemampuan tumbuhan itu beradaptasi dengan cuaca. Ada makanan yang sangat baik dimakan pada suatu tempat dan ada juga makanan yang kurang baik ditempat lain. Kondisi kesehatan juga sangat berpengaruh atas makanan yang baik dimakan. Bisa jadi makanan A ini sangat baik untuk metabolisme tubuh, namun karena menderita penyakit tertentu makanan A tersebut sangat tidak baik untuk dimakan karena dapat menimbulkan efek negatif (Maftuhah, 2014).

Sedangkan makanan halal dalam pengertian yang dikemukakan oleh MUI adalah makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Adapun syarat-syarat yang harus terpenuhi agar suatu makanan dapat dikatakan halal antara lain:

- a. Halal zatnya, yaitu halal tersebut terbentuk dari hukum asalnya, seperti sayuran dan buah-buahan
- b. Halal cara perolehannya, yaitu sesuatu yang didapatkan dengan cara yang tidak bertentangan dengan syariat Islam
- c. Halal dalam prosesnya, seperti proses menyembelih binatang yang sesuai dengan syariat Islam (membaca basmallah dan niat lillahi ta'ala)
- d. Halal dalam penyimpanannya, yaitu dimana proses penyimpanan produk (makanan) tersebut tidak bersentuhan atau mengandung barang yang diharamkan seperti darah, bangkai, babi dan air liur anjing
- e. Halal dalam penyajiannya, yaitu bentuk penyajian makanan yang tidak mengandung atau berkaitan dengan hal-hal yang diharamkan dalam syariat Islam.

Sedangkan kriteria suatu produk makanan yang memenuhi syarat kehalalan (Annisa, 2019) adalah;

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain sebagainya.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih tidak menurut syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi.
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr (minuman beralkohol).

### 3. Pengertian Label Halal

Label dapat diartikan sebagai penanda sederhana yang ditempelkan pada produk untuk menunjukkan produk atau merek (Kotler dan Armstrong, 2008:276). Menurut Undang-Undang Kemasan dan Label yang Adil (*the Fair Packaging and Labelling Act*), menetapkan

persyaratan pelabelan wajib, mempromosikan tolak ukur pengemasan industri secara ikhlas dan tulus serta memperkenalkan badan federal untuk memutuskan tolak ukur dalam industri pengemasan tertentu (Kotler). Sedangkan label halal melambangkan catatan atau penjelasan yang terdapat pada kemasan produk mengenai halal sehingga dapat dikatakan produk tersebut berstatus halal (Hayati S. R., 2021).

Label halal merupakan bentuk diizinkannya pencantuman kata “HALAL” yang ada pada kemasan suatu produk dan diberikan oleh salah satu perusahaan yakni BPOM. Persetujuan pemberian label halal direkomendasikan oleh MUI berupa sertifikat halal MUI yang ada dalam kemasan dan diterbitkan oleh BPOM. Sertifikat yang dikeluarkan oleh MUI ini atas dasar hasil dari pemeriksaan LP BPOM MUI. Menurut hukum Islam, label halal ini dipersembahkan pada produk yang telah memenuhi syarat yang diperlukan untuk konsumsi halal (Husin, 2019).

#### **4. Pengertian Sertifikasi Halal**

Sertifikasi produk halal didefinisikan sebagai pengajuan izin dan pemeriksaan produk pangan kepada lembaga berwenang untuk mengeluarkan sertifikat produk halal, sedangkan labelisasi halal adalah proses pengajuan izin kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan keputusan pemberian izin kepada pelaku pengusaha untuk melabelisasi halal pada kemasan produk pangannya (Pramintasari, 2017). Logo halal dipercaya sebagai dasar atau standar apakah produk tersebut sudah sesuai dengan syariat Islam. dengan adanya peran logo halal tersebut, menjadikan umat muslim lebih sadar tentang pentingnya mengonsumsi produk yang sesuai dengan syariat Islam.

Proses penyertifikatan yang dijalankan oleh suatu pihak tertentu guna untuk mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal sendiri diartikan sebagai keputusan tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan dengan syariat. Sertifikat halal di Indonesia diterbitkan oleh majelis Ulama Indonesia (MUI). sertifikat ini

dikeluarkan apabila pihak produsen atau pelaku usaha sudah memenuhi semua persyaratan dan mengikuti proses uji kehalalan yang dilaksanakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). sertifikat halal dari MUI ini adalah syarat agar produsen atau pelaku usaha dapat mencantumkan logo halal resmi MUI di produk mereka. Tujuan dari diadakannya sertifikasi halal MUI pada produk pangan, obat-obatan, kosmetika maupun produk lainnya adalah agar kepastian terkait status kehalalan terjamin, sehingga konsumen merasa aman dan tenang dalam mengonsumsi produk yang mereka butuhkan (MUI, 2014).

## **5. Kesadaran Halal**

Menurut Nurcahyo dan Hudransyah (2017), kesadaran halal adalah tingkat pemahaman umat Islam dalam mengetahui hal-hal yang berkaitan dengan konsep halal. Kesadaran halal telah dianggap sebagai peran penting dalam menentukan minat konsumen dalam memilih sebuah produk kesadaran halal adalah suatu keadaan mengetahui dan memahami. Kesadaran ialah suatu unsur dalam diri manusia yang berfungsi untuk memahami realitas dan cara bertindak atau bersikap terhadap realitas tersebut.

Yanuz dkk (dalam Pambudi, 2018) membagi faktor indikator kesadaran konsumen dalam memilih produk halal sebagai berikut:

### **a. Bahan baku halal**

Bahan baku halal adalah salah satu faktor penting yang wajib dipahami oleh konsumen. Dalam pemilihan produknya, konsumen wajib memiliki pengetahuan mengenai komposisi/kandungan bahan baku yang terkandung dalam suatu produk untuk memastikan kehalalannya.

### **b. Kewajiban agama**

Produk halal sudah menjadi prioritas serta kewajiban bagi konsumen dalam upaya menjalankan ketaatan pada agamanya. Oleh karenanya,

perilaku mengkonsumsi produk halal menjadi tolak ukur dari kesadaran konsumen Muslim.

c. Proses produksi

Pengetahuan mengenai kehalalan akan proses produksi merupakan salah satu indikator kesadaran halal. Pengetahuan akan proses produksi dapat diketahui melalui informasi dari TV, internet, atau media informasi lainnya.

d. Kebersihan produk

Kebersihan produk juga merupakan bagian tolak ukur dari kesadaran halal yang dapat dicermati pada produk.

e. Pengetahuan produk halal internasional

Kesadaran halal mengenai suatu produk tidak sebatas memahami produk yang berasal dari dalam negeri saja, tetapi produk impor yang beredar di pasaran. Ini juga masuk indikator dalam kesadaran halal.

Definisi halal, sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya adalah hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya yang terdapat dalam ajaran Islam. Ahmad, Abaidah dan Yahya mengemukakan bahwasanya kesadaran halal seseorang dapat diketahui berdasarkan pemahaman seorang muslim terkait halal, proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, dan prioritasnya terkait konsumsi makanan halal (Ardyanti, 2013). Semakin baik pemahaman seorang muslim terhadap konsep, proses dan prinsip halal maka akan semakin besar kemungkinan seorang muslim lebih selektif dalam memilih dan mengkonsumsi makanan. Sebagaimana diketahui, meskipun kebijakan halal telah diterapkan di beberapa negara (khususnya negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam), masih terdapat beberapa muslim yang tidak begitu mempertimbangkan kehalalan dalam mengkonsumsi produk. Hal ini dapat dipengaruhi oleh kurangnya literasi dan informasi terkait halal itu sendiri.

Berdasarkan definisi diatas dan beberapa pendapat diatas, maka dapat diambil suatu kesimpulan bahwasanya kesadaran halal adalah suatu keadaan dimana seorang muslim mampu memahami konsep dan proses halal seta memiliki tingkat prioritas tinggi untuk mengkonsumsi hanya makanan halal. Hal ini didasari atas rasa percaya dan yakin akan ajaran dan syariat yang terdapat dalam agama Islam, didorong dengan komitmen untuk menjalankan perintah agama dengan sebaik-baiknya. Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh Ambali dan Bakar pada tahun 2014, ditemukan bahwasanya terdapat beberapa faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kesadaran halal seseorang. Faktor-faktor tersebut antara lain ialah religiusitas, pemaparan dan alasan kesehatan, dengan alasan kesehatan sebagai faktor yang memiliki pengaruh paling besar. Seorang muslim yang memiliki pengetahuan halal dengan baik akan sangat memperhatikan kehalalan dalam mengkonsumsi makanan.

#### **6. Proses Sertifikasi Halal**

Sertifikat halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. sertifikasi bersifat mandatory (wajib) maka setiap produk yang beredar di masyarakat wajib bersertifikasi halal (Aliyudin, 2022). Adapun tata cara mendapatkan sertifikat halal adalah sebagai berikut (Sitti & Musyfika, 2021);

- a. Pertama, pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikat halal kepada BPJPH secara tertulis dengan dilengkapi dokumen seperti data pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar bahan produk yang digunakan dan proses pengolahan produksi.
- b. Selanjutnya, BPJPH melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen.
- c. Setelah berkas dinyatakan lengkap oleh BPJPH, maka proses dilanjutkan pada Lembaga Pemeriksaan Halal (yang telah

terakreditasi oleh BPJPH yang bekerjasama dengan MUI) agar dilakukan pemeriksaan atau pengujian kehalalan produk auditor halal yang telah disertifikasi oleh MUI.

- d. BPJPH memerintahkan LPH untuk melakukan pemeriksaan dan pengujian produk selama 5 hari kerja sejak dokumen dinyatakan lengkap. Auditor Halal LPH melakukan pemeriksaan kehalalan produk dan jika terdapat bahan yang diragukan kehalalannya, maka LPH melakukan pengujian di laboratorium.
- e. Dari hasil pemeriksaan dan pengujian yang telah dilakukan oleh LPH maka dilaporkan kepada BPJPH. Selanjutnya BPJPH menyerahkan hasil audit LPH kepada MUI.
- f. Majelis Ulama Indonesia melakukan sidang fatwa halal guna menetapkan keputusan penetapan halal produk yang ditandatangani oleh MUI.
- g. BPJPH selanjutnya menerbitkan sertifikasi halal.

## **7. SJH (Sistem Jaminan Halal)**

Penjelasan mengenai kriteria SJH dapat dilihat dari dokumen HAS 23000 yang berisi tentang persyaratan sertifikasi halal dan kriteria sistem jaminan halal. Perusahaan dibebaskan dalam memilih metode dan pendekatan yang diperlukan untuk penerapan SJH. Dengan memenuhi 11 kriteria SJH sebagai persyaratan, dan 11 kriteria SJH sebagai berikut:

### **a. Kebijakan Halal**

Kebijakan halal perusahaan adalah pernyataan tertulis komitmen perusahaan untuk memproduksi halal secara konsisten yang mencakup dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku serta proses produksi halal.

### **b. Tim Manajemen Halal**

Tim manajemen halal perusahaan merupakan sebuah tim yang mengelola seluruh fungsi atau organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas perusahaan. Terutama dalam

hal sistem jaminan halal perusahaan yang dipantau secara berkelanjutan.

c. Pelatihan

Pelatihan adalah salah satu rencana atau program untuk memberikan suatu pelatihan mengenai SJH agar penerapannya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Pelatihan yang minimal dilakukan satu tahun sekali atau lebih jika diperlukan.

d. Bahan

Bahan adalah suatu barang yang akan digunakan untuk memproduksi produk (manco). Bahan baku jelas tidak boleh berasal dari babi dan turunannya, minuman yang mengandung alkohol dan turunannya.

e. Produk

Nama dari produk tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang haram. Dan harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi.

f. Fasilitas produksi

Suatu fasilitas yang digunakan oleh perusahaan baik itu peralatan, tempat produksi yang harus dipisahkan antara memproduksi produk halal dan yang mengandung babi atau turunannya. Tidak boleh digunakan secara bersamaan agar menghasilkan produk yang halal.

g. Prosedur Aktivitas Kritis

Suatu aturan yang dimiliki perusahaan perihal pelaksanaan aktivitas produksi (bahan baku, pembelian, pemeriksaan, produksi hingga menjadi produk jadi) disesuaikan dengan perusahaan yang menjamin semua bahan, proses produksi hingga menjadi sebuah produk memenuhi kriteria.

h. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Informasi tentang produk sangat penting, komposisi dari produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal harus diperhatikan. Agar memudahkan informasi suatu produk yang akan disertifikasi halal

terbuat dari bahan yang disetujui dan memenuhi kriteria yang di sarankan.

i. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis untuk memproses produk yang telah dibuat namun di produksi dari bahan-bahan dan peralatan yang tidak memenuhi kriteria.

j. Audit Internal

Audit internal sebaiknya dilakukan perusahaan setidaknya enam bulan sekali, maka dari itu wajib untuk perusahaan memiliki prosedur secara tertulis audit tersebut dalam pelaksanaan jaminan halal. Hasil setiap kegiatan disampaikan ke pihak yang bertanggungjawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit dan pihak ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

k. Kaji Ulang Manajemen

Kajian terhadap efektif atau tidaknya pelaksanaan sistem jaminan halal dilakukan satu kali dalam satu tahun atau lebih jika diperlukan. Yang mana hasilnya akan disampaikan kepada pihak yang bertanggungjawab di setiap divisi.

#### **D. Landasan Teologis**

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Apapun yang halal dikonsumsi dianggap memberi dampak yang baik, karena diharapkan mencari makanan yang halal lagi baik, jika makanan tersebut beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia maka makanan itu tidak baik bagi tubuh manusia. Sebagaimana dijelaskan dalam Q. S. An-Nahl ayat 114:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

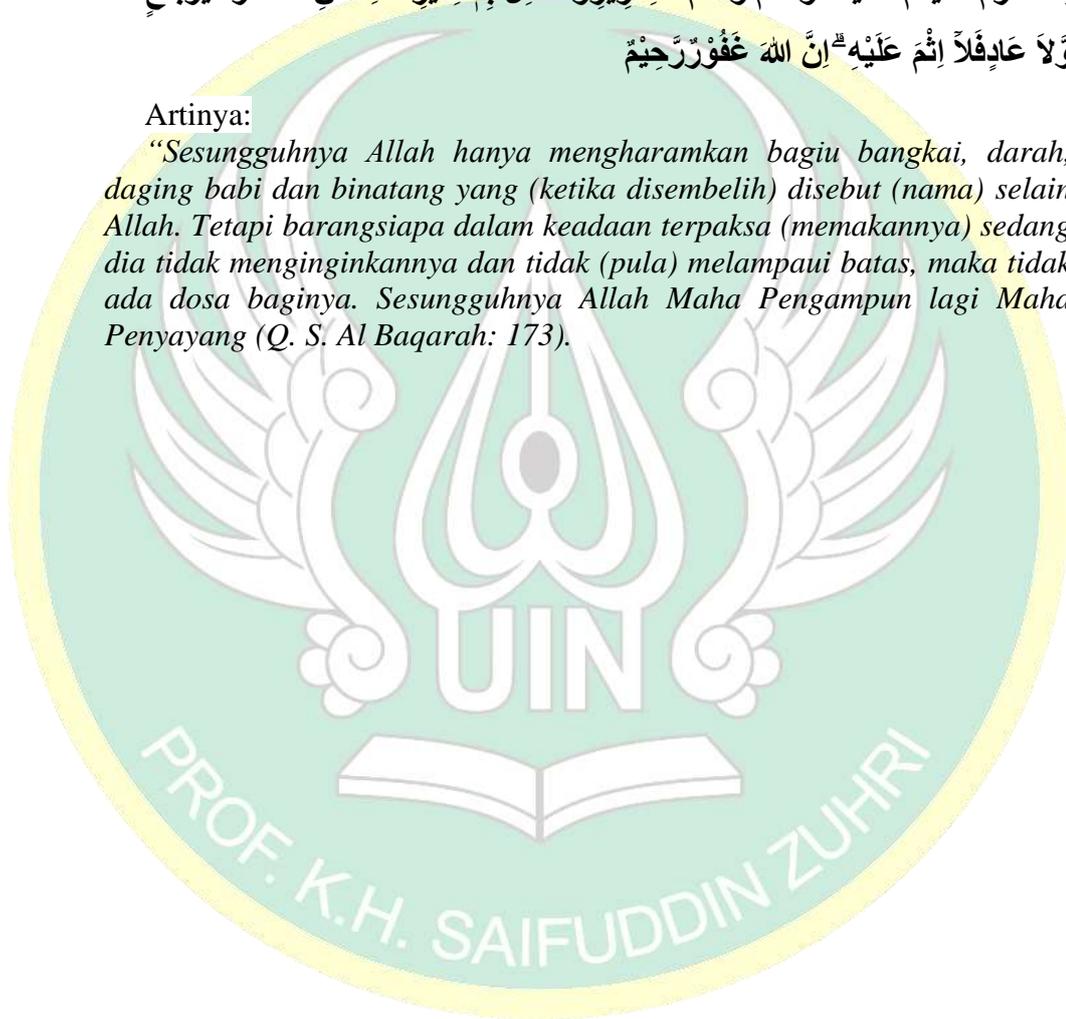
Artinya: "Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya" (Q.S. An-Nahl: 114).

Ayat diatas bukan saja mejelaskan bahwa mengkonsumsi yang halal hukumnya wajib karena merupakan perintah agama, tetapi hal tersebut juga merupakan salah satu bentuk perwujudan dari rasa syukur dan keimanan kepada allah SWT atas segala hal yang diberikan kepada manusia. Dalam Al-Quran dijelaskan ada beberapa jenis makanan yang haram, sesuai dengan firman Allah SWT yang berbunyi:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ ۖ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۗ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya:

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagiu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (Q. S. Al Baqarah: 173).



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam melakukan penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan sebuah pendekatan yang diselenggarakan dalam setting alamiah, menjadikan peneliti sebagai pengumpul data, menggunakan analisis induktif, serta berfokus pada makna menurut perspektif partisipan (J, 2010). Penelitian kualitatif berusaha mengungkapkan berbagai keunikan yang terdapat dalam individu, kelompok, masyarakat, dan/atau organisasi dalam kehidupan sehari-hari secara menyeluruh, rinci, dalam, dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Dengan menggunakan penelitian kualitatif, diharapkan informasi dan data yang diperoleh peneliti akan lebih mendalam.

Penelitian dilakukan pada Manco Ketan Wijen Putkinas yang bergerak dibidang pengolahan makanan ringan dengan upaya untuk memberikan jaminan produk halal yang belum memiliki sertifikasi halal. Secara tahap dan sistematis, peneliti akan melakukan pengamatan langsung atas segala aktivitas yang ada di Manco Ketan Wijen Putkinas Desa Majapura, Kabupaten Purbalingga.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Agar cakupan penelitian ini tidak terlalu luas, maka peneliti memfokuskan sasaran di tempat produksi Manco Ketan Wijen Putkinas yakni Dusun 2, Desa Majapura, Kecamatan Bobotsari, Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah 53353. Dimana waktu penelitian dilakukan pada jam yang berbeda sesuai dengan kebutuhan penelitian dan penelitian ini di mulai dari bulan Desember 2022 sampai penelitian ini selesai.

#### **C. Subjek dan Objek Penelitian**

Subjek penelitian berarti berhubungan dengan sesuatu apa atau siapa yang akan diteliti. Dengan kata lain sumber data penelitian berupa orang, benda, dokumen, maupun proses kegiatan dan lain sebagainya (Abdussamad, 2021).

Subjek pada penelitian ini yaitu pemilik dan karyawan Manco Ketan Wijen Putkinas sebagai informasi atau narasumber utama.

Objek penelitian kaitannya berupa orang, benda, transaksi atau kejadian dari variabel penelitian (Hardani, 2020). Objek pada penelitian ini yaitu mengenai penerapan sistem jaminan produk halal dalam proses produksi pada produk Manco Ketan Wijen Putkinas.

#### **D. Jenis dan Sumber Data Penelitian**

Dalam penelitian ini penulis menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer peneliti mengambil dari hasil observasi tempat dengan melihat kondisi serta proses produksi Manco Ketan Wijen Putkinas. Kemudian data sekunder diperoleh dari buku-buku, jurnal, skripsi, artikel, website dan lembaga lain yang dianggap dapat dipertanggungjawabkan serta data yang memiliki titik singgung dengan penelitian yang sedang dikerjakan ini.

Sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini didapat langsung dari pemilik usaha Manco Ketan Wijen Putkinas, dan karyawan. Sumber data penelitian bisa dibedakan menjadi dua kategori, yaitu:

##### **1. Data Primer**

Data primer adalah data dalam bentuk kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik maupun perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya (Siyoto, 2015). Penentuan sumber data pada orang yang diwawancarai dilakukan secara *purposive*, yakni dengan pertimbangan dan tujuan tertentu (Sugiyono, 2015). Data primer didapatkan melalui pengamatan dan wawancara kepada beberapa narasumber khususnya pemilik usaha dan karyawan Manco Ketan Wijen Putkinas sebagai sumber informasi penelitian ini.

##### **2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari dokumen grafik (tabel, catatan, notulen rapat), foto, rekaman video, dan sebagainya yang dapat memperkaya data primer (Siyoto, 2015). Data sekunder dapat diperoleh dari observasi, wawancara, dan beberapa dokumen lainnya yang relevan berkaitan dengan sistem jaminan produk halal dalam proses

produksi pada Manco Ketan Wjen Putkinas. Kemudian data sekunder yang digunakan pada penelitian ini yaitu dokumen tulisan berupa catatan di lapangan yang didapatkan peneliti pada saat melakukan observasi.

#### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data adalah langkah terpenting dalam sebuah penelitian, dikarenakan seorang peneliti harus mahir dalam mengumpulkan agar mendapatkan data yang valid. Pengumpulan data merupakan prosedur yang sistematis untuk mendapatkan data yang diperlukan.

Dalam penelitian ini metode pengambilan data yang digunakan antara lain:

##### **1. Observasi**

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis melalui pengamatan dan pencatatan terhadap gejala yang akan diselidiki (Abdussamad, 2021). Jenis observasi yang digunakan pada penelitian ini yaitu observasi partisipasi (*participant observation*). Dimana peneliti terlibat dan mengamati langsung secara aktif terhadap objek yang diteliti. Tetapi, perlu diperhatikan bahwa pada observasi ini jangan sampai sasaran mengetahui bahwa pengamat sedang memperhatikan gerak-geriknya (Hardani, 2020). Hal ini untuk mengantisipasi bahwa data yang diperoleh peneliti merupakan data yang masih dirahasiakan. Diharapkan dengan observasi seperti ini, akan memperoleh data yang lebih lengkap mengenai kegiatan karyawan di Manco Ketan Wijen Putkinas.

##### **2. Wawancara**

Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Sugiyono, 2015).

Peneliti menggunakan teknik wawancara terstruktur dimana peneliti menetapkan sendiri masalah dan pertanyaan yang akan diajukan kepada informan. Wawancara yang dilakukan peneliti guna mendapatkan data mengenai sistem jaminan produk halal. Peneliti melakukan wawancara dengan pemilik usaha Manco dan karyawan guna mencari informasi

terkait bagaimana sejarah, proses produksi dan proses pengembangan usaha Manco Ketan Wijen Putkinas selama ini.

### 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan mencari data mengenai hal-hal atau variabel berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen rapat dan sebagainya untuk menghindari kekeliruan (Siyoto, 2015). Dalam hal ini peneliti memperoleh data mengenai sesuatu yang berkaitan dengan sejarah Manco Ketan Wijen putkinas, letak geografis, dan proses pembuatan Manco dan dokumen lain yang mendukung.

## F. Teknik Analisis Data Model Milles dan Huberman

Analisis data dalam metode penelitian kualitatif, dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung dan setelah sesuai pengumpulan data dalam periode tertentu. Apabila pada saat wawancara dan jawaban yang di analisis terasa belum memuaskan, maka peneliti akan melanjutkan pertanyaan lagi sampai pada tahap yang dianggap kredibel (Siyoto, 2015).

Menurut Miles dan Huberman (1984) yang dikutip oleh Sugiyono, menyatakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara berhubungan dan berlangsung terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya dapat dikatakan sampai ke titik jenuh. Aktivitas dalam analisis data kualitatif tersebut bagi menjadi:

### 1. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi data adalah proses berpikir sensitif yang memerlukan keluasan, kecerdasan, dan kedalaman wawasan yang tinggi. Mengingat data yang diperoleh dari lapangan cukup banyak, kompleks, dan rumit maka perlunya catatan secara terperinci dan teliti. Dengan begitu, data yang telah direduksi dapat memberikan gambaran lebih jelas untuk mempermudah peneliti dalam pengumpulan data. Ketika mereduksi data, peneliti akan dipandu oleh teori dan tujuan yang akan dicapai. Karena perlu diingat bahwasanya tujuan penelitian kualitatif dalam

temuan (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, 2015)

## 2. Penyajian Data (*Data Display*)

Setelah proses mereduksi data, selanjutnya akan dilakukan penyajian data dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Selain itu, dapat juga dilakukan melalui grafik, matrik, jejaring data (*network*) maupun *chart*. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data yang sering digunakan adalah teks berupa naratif. Melalui pendisplayan atau penyajian data tersebut, maka akan lebih mudah untuk memahami apa yang terjadi dan dapat merencanakan kerja berikutnya (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, 2015).

## 3. Penarikan Kesimpulan atau Verifikasi (*Conclusion Drawing/Verification*)

Langkah terakhir pada analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan dari pendekatan kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Pada kesimpulan awal, temuan yang dikemukakan masih bersifat sementara dan akan berubah jika tidak ditemukan bukti kuat yang mendukung tahap pengumpulan data berikutnya. Namun, apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal didukung oleh bukti valid dan konsisten ketika peneliti kembali ke lapangan, maka kesimpulan yang dikemukakan dapat dikatakan kredibel (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, 2015).

## 4. Uji Keabsahan Data.

Triangulasi dalam pengujian kredibilitas juga dapat diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber, berbagai cara dan berbagai waktu (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, 2015). Adanya triangulasi ini bertujuan bukan hanya untuk mencari kebenaran tentang beberapa sumber atau fenomena saja, tetapi juga untuk meningkatkan pemahaman peneliti terhadap apa yang telah

ditemukan. Peneliti melakukan pengecekan dengan menggunakan triangulasi sumber data dan triangulasi pengumpulan data. Dengan tujuan memperoleh data yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan. Pengecekan dengan metode pengumpulan data diperoleh dari metode wawancara yang dilakukan oleh peneliti dari berbagai sumber seperti pemilik usaha dan karyawan.



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Profil Manco Ketan Wijen Putkinas**

Desa Majapura merupakan salah satu Desa dari 16 Desa yang terdapat di Kecamatan Bobotsari Kabupaten Purbalingga dengan luas 135,485000 Ha. Desa Majapura terdiri dari 4 dusun, 9 RW, 31 RT. Jumlah penduduk total ada 4774 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki 2380 jiwa dan jumlah penduduk perempuan 2394 jiwa. Adapun batas wilayah Desa Majapura adalah sebelah utara berbatasan dengan Desa Pakuncen, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Gandasuli, sebelah timur Desa Kalapacung dan Desa Banjarsari dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Bobotsari.

Manco merupakan makanan tradisional yang memiliki tekstur yang renyah dan rasanya manis dimana sangat cocok disajikan bersama minuman hangat pada pagi hari. Ada dua jenis Manco yaitu, Manco ketan dan Manco wijen. Manco ketan biasanya dibuat menggunakan bahan dasar tepung beras yang dibentuk seperti tabung kecil. Kemudian, pada bagian tengahnya terdapat rongga dan dilapisi kroto, beras ketan goreng yang bentuknya mirip telur semut rangrang yang biasa untuk makan burung.

Sedangkan, Manco wijen juga terbuat dari adonan tepung beras ketan tipis yang dibentuk bulat, segitiga atau kotak. Kemudian, bagian tengahnya dibuat kopong. Bedanya, Manco wijen dilapisi dengan gula merah cair, lalu diberi taburan wijen.

**Gambar 1.2**  
**Tempat Lokasi Produksi**

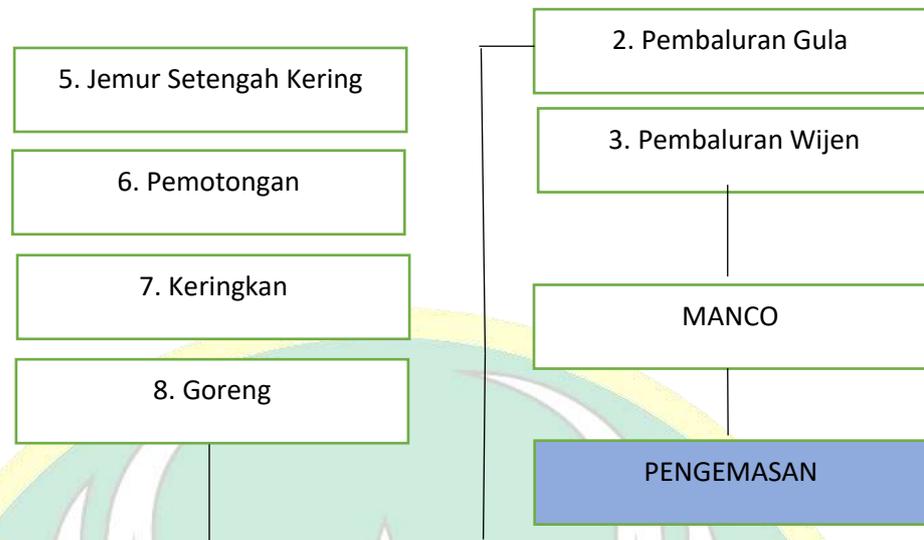


Manco Ketan Wijen Putkinas merupakan usaha yang bergerak di bidang industri pangan yang menghasilkan produksi utama berupa makanan ringan yang disebut dengan Manco. Bisnis yang berawal pada tahun 2018 ini dikelola oleh Bapak Catur dan istrinya. Awalnya Bapak Catur meniti karir dengan bekerja di perantauan selama 10 tahun. Sampai saat itu, Bapak Catur memutuskan untuk mempunyai usaha sendiri. Manco Ketan Wijen Putkinas merupakan bisnis keluarga yang sudah dijalankan oleh adik kandungnya sendiri. Dengan demikian Bapak Catur membuka cabang Manco ini yang di kelola bersama istrinya dan beberapa karyawan. Bapak Catur selaku pemilik usaha selalu memprioritaskan rasa dan kualitas kue Manco. Sehingga kue manco yang diproduksi ini banyak diminati oleh para konsumen. Letak produksi Manco berada di Dusun 2, Majapura, Kecamatan Bobotsari, Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah 53353.

Sejak adanya wabah virus covid-19 industri manco merasa kesulitan dalam hal pemasaran. Hal ini dikarenakan usaha manco ini melakukan pemasaran secara tradisional yaitu dengan melakukan penjualan di pasar atau dititipkan di toko-toko terdekat.

## **B. Pembuatan Produk Manco Ketan Wijen Putkinas Perspektif Proses Produksi**





Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat adonan kue Manco yaitu:

1. Minyak Goreng
2. Tepung ketan
3. Gula merah
4. Wijen
5. Air

Untuk takaran dan liternya menjadi rahasia perusahaan dimana tidak dapat dipublikasikan kepada umum. Dalam proses pembuatan Manco diperlukan beberapa langkah, sebagai berikut

1. Proses awal, campurkan tepung ketan dan air dengan takaran tertentu. Setelah dirasa pas kemudian diaduk hingga seluruhnya tercampur sempurna. Adonan itu selanjutnya diambil.
- 2.



Selanjutnya adonan dimasak dengan air mendidih. Setelah adonan mengapung lalu ditiriskan.

3.



Kemudian adonan yang ditiriskan itu dihaluskan hingga benar-benar halus. Penghalusan adonan ini bisa ditumbuk menggunakan lumping atau blender.

4.



Adonan yang telah halus itu kemudian dipipihkan hingga tipis. Biasanya menggunakan tampah untuk mencetaknya. Adonan yang telah dipipihkan itu dijemur dengan mengandalkan panasnya sinar matahari. Penjemuran itu dilakukan hingga mendapatkan adonan menjadi setengah kering. Tidak boleh terlalu kering dan terlalu basah. Karena nanti terkait dengan pemotongannya. Proses penjemuran membutuhkan

waktu 2-3 hari itupun ketika sinar matahari panas terus. Namun ketika musim hujan, penjemuran bisa membutuhkan waktu sampai satu minggu.

5.



Adonan setengah kering itu kemudian dipotong memanjang sesuai ukuran yang telah ditentukan kira-kira 3 cm. Kemudian potongan tersebut dijemur kembali hingga benar-benar kering sempurna. Setelah kering, kemudian disimpan selama semalam.

6.



Setelah didiamkan selama semalam, bahan kue manco tersebut baru siap untuk masuk ke proses penggorengan. Tahap penggorengan pertama, adonan yang telah dipotong digoreng dengan menggunakan minyak. Untuk proses penggorengan adonan kue ini tidak bisa dilakukan secara sembarangn. Ada teknik khusus yang dilakukan supaya kue bisa mengembang sempurna dan tidak mudah kempes mesti diguyur cairan gula. Setelah itu, baru digoreng dengan minyak panas. Setelah adonan mengembang sempurna, baru kerupuk manco ditiriskan.

7.



Siapkan wijen, sebelum disangrai saring wijen dari sisa debu atau serpihannya. Jika sudah bersih, siapkan penggorengan atau teflon, kemudian sangrai biji wijen tanpa minyak. Sangria dengan api kecil hingga sedang saja agar tidak mudah gosong. Diaduk-aduk hingga merata. Sekitar 2-3 menit, biji wijen akan berubah kecokelatan, mengkilap, berarti wijen sudah matang.

8.



Selanjutnya siapkan gula merah dan rebus tanpa air hingga mencair. Gula cair tersebut selanjutnya diguyurkan dengan kerupuk manco hingga seluruh bagian tertutup sempurna. Saat kondisi basah karena dibaluri gula, kerupuk manco ini baru ditaburi wijen. Setelah itu, kue manco yang sudah berlumur wijen didiamkan sejenak. Selanjutnya kue manco dapat segera disantap serta siap untuk dikemas.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan karyawan yang memproduksi Manco terkait bahan yang digunakan dalam proses produksi, bahwasanya bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan manco tidak ada yang meragukan. Seperti pada kutipan wawancara berikut ini:

“Bahan yang digunakan paling cuma tepung ketan, wijen, gula, sama air” (Wawancara dengan Bapak Ngudiyono karyawan manco pada Sabtu, 4 Februari 2023).

Senada dengan wawancara yang dilakukan pada Bapak Atur selaku karyawan manco, bahan yang digunakan selama proses produksi memang tidak ada bahan yang diragukan. Sebagaimana kutipan wawancara sebagai berikut:

“Sejauh ini ngga ada mba, bahan yang digunakan insyaallah jelas” (Wawancara dengan Bapak Atur pada Sabtu, 4 Februari 2023).

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan manco tidak ada yang meragukan. Kemudian untuk peralatan yang telah digunakan untuk memproduksi manco dicuci terlebih dahulu, jadi kebersihannya terjaga.

### **C. Analisis Sistem Jaminan Produk Halal pada Produk Manco Ketan Wijen Putkinas**

Dalam perdagangan tidak luput dari sosok pengusaha, pemilik usaha baik usaha mikro maupun usaha makro. Produsen atau pemilik usaha dalam hal ini adalah pemilik industri makanan olahan yang menonjolkan sisi kualitas produk yang dihasilkan. Walaupun industri kecil atau rumahan saja, akan tetapi setiap produk yang akan dipasarkan kepada konsumen juga memenuhi standar halal, hal tersebut perlu agar konsumsi publik atas

produknya tidak menjadi keburukan. Bagi industri olahan yang telah mempunyai standar halal atau dalam kata lain telah bersertifikasi halal di setiap produk yang dihasilkannya, haruslah tidak berhenti pada titik itu saja. Akan tetapi jaminan kehalalan produk harus terus di jaga agar kualitasnya pun ikut terjaga dan terpelihara. Pada prinsipnya, sistem jaminan halal dalam perusahaan harus mempunyai maksud yang baik tidak hanya kepada konsumen, akan tetapi juga dalam operasional produksi yang dimilikinya. Selain itu Sistem Jaminan Halal disusun dengantujuan untuk menjaga konsistensinya dalam menghasilkan produk halal yang tentunya sesuai dengan tujuan untuk menjaga konsistensinya dalam menghasilkan produk halal yang tentunya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Dari ke-11 komponen SJH (Kriteria Sistem Jaminan Halal Dalam HAS 23000 LPPOM MUI, n.d.) tersebut, peneliti menganalisis bahwa:

Produksi Manco Ketan Wijen Putkinas merupakan industri rumah tangga yang memproduksi makanan ringan. Produk tersebut dalam pelaksanaan sistem jaminan halal, yaitu:

#### 1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan bukti ungkapan tertulis yang dilakukan oleh suatu badan usaha sebagai bentuk komitmen perusahaan tersebut dalam memproduksi produk halal. Kategori kebijakan halal ini, Manco berusaha konsisten untuk menjamin produk yang mereka hasilkan. Meskipun pemilik usaha belum mendaftarkan produknya pada LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikat halal.

Menurut informasi yang penulis dapatkan dari pemilik usaha Manco yaitu Bapak Catur bahwa beliau dalam mengelola produknya, Manco memilih dan menggunakan bahan baku maupun bahan tambahan yang memang sudah berlabelkan halal pada kemasannya, sebagai bentuk komitmen kehalalan produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil observasi, penulis juga tidak menemukan adanya kebijakan tertulis di Manco Ketan Wijen Putkinas.

#### 2. Tim Manajemen Halal

Manajemen menetapkan tim manajemen halal yang dapat mencakup seluruh bagian dan terlibat dalam aktivitas penting dan memiliki tugas, tanggungjawab, dan wewenang yang jelas.

Berkaitan dengan tim manajemen halal, berdasarkan observasi penulis. Penulis melihat tidak ada tim manajemen halal khusus atau karyawan tetap. Menurut pengamatan penulis yang menjadi tim manajemen halal adalah pihak pemilik atau keluarga itu sendiri, karena tidak ada pegawai atau karyawan tetap. Disini terlihat jelas bahwa yang mengelola baik dalam pembelian bahan hingga proses produksi semua dipercayakan kepada pihak keluarga yang sekaligus membantu dalam proses produksi.

### 3. Pelatihan

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis perihal pelaksanaan pelatihan yang minimal dilakukan satu tahun sekali atau lebih jika diperlukan. Agar menjamin kompetensi personel maka harus dibuat cakupan kriteria kelulusan.

Kegiatan peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Kategori pelatihan adalah:

- a. Pelatihan eksternal, pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan atas nama LPOOM MUI. pelatihan eksternal biasanya dilakukan dua tahun sekali.
- b. Pelatihan internal, pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan Internal Auditor. Pelatihan internal sebaiknya setahun sekali.

Dari hasil wawancara baik dari pemilik atau karyawan bahwa tidak ada satupun dari mereka mengikuti pelatihan eksternal dan internal karena pelatihan sifatnya tidak gratis dalam artian pelatihan yang dilaksanakan oleh pihak lembaga berbayar.

### 4. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Perusahaan harus

mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.

Dalam Buku Pedoman Auditing Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) persyaratan bahan itu meliputi:

- a. Semua bahan (bahan baku, pembantu dan penolong) yang digunakan harus halal. Bahan halal adalah bahan yang bersertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia atau lembaga lain yang diakui Majelis Ulama Indonesia atau berdasarkan spesifikasi bahan diagram ilir proses produksi bahan dapat digunakan atau merupakan bahan yang tidak kritis.
- b. Bahan yang berupa intermediet atau raw product tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya.
- c. Perusahaan yang menerapkan pengkodean terhadap bahan atau produk harus menjamin masih dapat ditelusuri dengan jelas baik terhadap bahan yang digunakan, produsen maupun status halal dari masing-masing bahan. Pengkodean harus juga menjamin barang dengan kode yang sama berstatus halal yang sama.
- d. Seluruh bahan (baku, tambahan dan penolong) yang digunakan perusahaan dan telah disetujui oleh LPPOM MUI didokumentasikan dalam bentuk daftar bahan yang diatndatangani oleh pihak perusahaan dan Direktur Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

**Tabel 1.4**

**Bahan**

No	Bahan	Status Bahan	Keterangan
1.	Tepung Ketan	Tidak Bersertifikat	Membeli di toko

2.	Gula Merah	Tidak Bersertifikat	Membeli di toko
3.	Wijen	Tidak Bersertifikat	Membeli di pasar
4.	Minyak	Bersertifikat	Membeli di toko
5.	Air	Tidak Bersertifikat	Tidak membeli

Bahan-bahan yang digunakan oleh produsen Manco merupakan bahan yang telah bersertifikat halal namun ada juga yang belum bersertifikat halal. Walaupun mereka menggunakan bahan yang belum bersertifikat halal, tetapi mereka yakin bahwa bahan tersebut halal tidak mengandung babi walaupun tidak bersertifikat halal.

#### 5. Produk

Syarat produk dapat disertifikasi halal adalah karakteristik/profil produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah pada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa Majelis Ulama Indonesia. Merk/nama produk yang didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan dan pada bentuk kemasan atau label tidak menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno.

Produk manco menggunakan nama pemilik sebagai nama produk yang digunakan. Pemilik manco yaitu Bapak Catur menggunakan nama produk manco ketan wijen putkinas, nama putkinas disini merupakan singkatan dari “putune kaki nasrowi” yang berarti bahwa Bapak Catur merupakan cucunya Kakek Nasrowi.

Selain itu bahan-bahan yang digunakan tidak mengandung bahan yang haram. Komposisi yang digunakan antara lain: tepung ketan, gula jawa, minyak, wijen dan air.

#### 6. Fasilitas produksi/Peralatan

Peralatan utama dan alat pembantu lainnya harus dipisahkan antara memproduksi produk halal dan yang mengandung babi atau turunannya. Perusahaan harus memberikan uraian atau deskripsi penjelasan tentang fasilitas produksi untuk membuktikan bahwa lini produksi dan peralatan

tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk yang halal.

Fasilitas produksi dan peralatan yang digunakan oleh produsen Manco dijaga dengan baik seperti tidak digunakan secara bersamaan dengan bahan yang mengandung babi bahkan untuk kebersihan pun tetap terjaga sehingga proses produksi tetap halal untuk dikonsumsi.

#### 7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Aktivitas kritis adalah aktivitas yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Secara umum, aktivitas kritis mencakup:

- a. Penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi.
- b. Formulasi dan pengembangan produk.
- c. Pemeriksaan
- d. Produksi
- e. Pencucian fasilitas produksi
- f. Penyimpanan bahan dan produk
- g. Transportasi bahan dan produk

Ruang lingkup aktivitas kritis dapat bervariasi sesuai dengan proses bisnis perusahaan. Prosedur tertulis dapat berupa SOP (Standard Operating Procedure), intruksi kerja, atau bentuk panduan kerja yang lain.

Sebagaimana hasil pengamatan dari peneliti bahwasanya dari pemilik usaha Manco memastikan bahwa bahan yang akan digunakan halal untuk diproduksi dan telah bersertifikasi halal.

#### 8. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Informasi tentang produk sangat penting, komposisi dari produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal harus diperlihatkan. Agar memudahkan informasi suatu produk yang akan disertifikasi halal terbuat dari bahan yang disetujui dan memenuhi kriteria yang disarankan.

Berdasarkan hasil pengamatan dari peneliti, dijelaskan bahwa selama memproduksi Manco Bapak Catur selaku pemilik usaha tersebut

menggunakan bahan yang telah bersertifikasi halal. Walaupun masih ada yang menggunakan bahan yang tidak bersertifikasi halal tetapi dapat dipastikan bahan yang digunakan halal dan aman untuk diproduksi. Sedangkan untuk penggunaan alat produksi sebagaimana sesuai dengan SOP, peralatan yang akan digunakan dibersihkan terlebih dahulu dengan air agar tidak ada keraguan dalam proses produksi. Begitupun peralatan setelah digunakan belaiu membersihkannya juga.

#### 9. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis untuk memproses produk yang telah dibuat namun di produksi dari bahan-bahan dan peralatan yang tidak memenuhi kriteria.

Berkaitan dengan produk yang tidak memenuhi kriteria, pemilik usaha manco melakukan pencegahan saat bahan baku sampai langsung mengecek kondisi bahan tersebut, ketika terlihat ada bahan yang tidak layak maka langsung melakukan tindakan dengan dipisahkan dengan bahan yang akan digunakan.

#### 10. Audit Internal

Audit internal sebaiknya dilakukan perusahaan setidaknya enam bulan sekali, maka dari itu wajib untuk perusahaan memiliki prosedur secara tertulis audit tersebut dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggungjawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit dari pihak ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

Kurangnya ilmu pengetahuan dan teknik tentang mengaudit, membuat pemilik manco tidak bisa melakukan sistem jaminan halal khususnya pada audit halal, dikarenakan mengaudit membutuhkan sebuah ilmu khusus. Sehingga pelaksanaan audit halal dan laporan tiap enam bulan sekali tidak dijalankan sesuai dengan ketentuan.

#### 11. Kaji Ulang Manajemen

Kajian terhadap efektif atau tidaknya pelaksanaan sistem jaminan halal dilakukan satu kali dalam satu tahun atau lebih jika diperlukan.

Untuk kegiatan ini, karena merupakan usaha pribadi, pemilik manco tidak pernah dilakukan kaji ulang manajemen.

**Tabel 1.5**  
**Sistem Jaminan Halal**  
**Manco Ketan Wijen Putkinas**

No	Komponen	Keterangan
1.	Kebijakan Halal	Untuk kebijakan halal, produksi Manco tidak adanya kebijakan halal tertulis yang ditetapkan. Namun hanya sebatas komitmen pemilik usaha dalam pengambilan bahan baku yang halal.
2.	Tim Manajemen Halal	Sebagai bentuk industri kecil, Manco Ketan Wijen Putkinas tidak adanya tim manajemen khusus. Pemilik hanya dibantu dua karyawan yang ternyata masih keluarga sendiri.
3.	Pelatihan	Tidak adanya pelatihan yang dilakukan pemilik maupun karyawan Manco Ketan Wijen Putkinas.
4.	Bahan	Bahan yang digunakan untuk memproduksi Manco merupakan bahan yang telah bersertifikasi halal namun ada juga yang belum bersertifikasi halal. Tetapi bisa dipastikan bahwa bahan yang belum

		bersertifikat halal tersebut memang terhindar dari babi dan turunannya.
5.	Produk	Karakteristik/profil produk Manco tidak memiliki kecenderunganbau atau rasa yang mengarah pada produk haram dan kemasan atau label yang digunakan pun tidak menggambarkan sifat erotis, vulgar maupun porno. Produk manco menggunakan nama pemilik sebagai nama produk yang digunakan.
6.	Fasilitas produksi	Fasilitas produksi yang digunakan dalam memproduksi Manco dijaga dengan baik, tidak digunakan secara bersamaan dengan bahan yang mengandung babi serta kebersihan dari fasilitas maupun peralatan produksi terjaga sehingga proses produksi tetap halal.
7.	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	Pemilik usaha Manco menggunakan bahan yang bersertifikasi halal.
8.	Kemampuan Telusur	Kemampuan telusur hanya untuk mengetahui asal bahan

		yang digunakan untuk produksi.
9.	Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria	Pemilik usaha Manco senantiasa antisipasi sebelum terjadi sesuatu pada produknya seperti pengecekan kondisi bahan baku, memisahkan bahan baku yang tidak layak digunakan.
10.	Audit Internal	Tidak ada audit internal yang dilaksanakan oleh industri Manco.
11.	Kaji Ulang Manajemen	Karena usaha pribadi, maka tidak pernah dilakukan kaji ulang manajemen.

Indonesia melalui Majelis Ulama Indonesia (MUI) sejak bulan Maret 2012 telah memperkenalkan sebuah sistem yaitu Sistem Jaminan Halal dengan nama HAS 23000. HAS 23000 (Halal Assurance System) adalah rangkain standar halal yang berisi ketentuan-ketentuan untuk mendapatkan sertifikasi halal dari MUI. Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan.

Bagi Manco Ketan Wijen Putkinas yang belum memiliki standar halal atau dalam kata lain belum bersertifikasi halal pada produk yang dihasilkannya, tetapi jaminan kehalalan produk harus terus dijaga agar kualitasnya pun ikut terjaga dan terpelihara. Sistem jaminan halal memuat persyaratan yang dapat diterapkan pada semua kategori usaha. Dalam HAS 23000 terdapat sebelas kriteria yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk dapat mengajukan permohonan sertifikasi halal. Berkaitan dengan hal ini penulis menganalisis hasil penelitian Manco Ketan Wijen Putkinas yang berlokasi di Dusun 2, Majapura, Kecamatan

Bobotsari, Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah 53353 sebuah industri yang memproduksi makanan ringan yang disebut manco. Dalam kaitannya penulis akan menganalisis kesebelas kriteria sebagai berikut:

#### 1. Kebijakan Halal

Untuk kebijakan halal yang dilakukan pemilik usaha manco telah memenuhi standar kebijakan halal yang ditetapkan. Hal itu dilandasi dari komitmen dalam pemilihan bahan yang telah bersertifikat halal, menjaga tempat penyimpanan bahan dengan bersih, dan memastikan proses produksi halal. Akan tetapi kebijakan halal yang dilakukan pemilik usaha hanya sebatas komitmen tanpa didasari dengan bukti secara tertulis dan ditandatangani oleh pemilik usaha. Kebijakan halal ini harus dibuat secara tertulis namun dari hasil pengamatan di lapangan tidak ditemukannya dokumen-dokumen tertulis terkait hal tersebut hanya saja pihak produsen sebatas komitmen sebagai bentuk kebijakan halal yang dilaksanakan.

#### 2. Tim Manajemen Halal

Terlihat bahwasanya Manco Ketan Wijen Putkinas tidak ada manajemen khusus yang bekerja. Kecuali pemilik usaha itu sendiri dan 2 karyawan yang ternyata masih bagian keluarga dari pemilik usaha.

#### 3. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan hanya sebatas penjamin halal pada produk yang dihasilkan. Namun untuk pelatihan eksternal tidak pernah mengikuti sama sekali dikarenakan pelatihan membutuhkan biaya.

#### 4. Bahan

Pemilihan bahan oleh pemilik usaha memilih bahan yang telah bersertifikasi halal meskipun masih ada bahan yang belum bersertifikat halal namun sudah dipastikan bahwa bahan tersebut akan untuk digunakan.

#### 5. Produk

Nama dan logo yang digunakan dalam produk sudah sesuai ketentuan yang diberlakukan oleh LPPOM MUI, yang mana nama dan logo tidak menggunakan sesuatu yang diharamkan. Produk Manco menggunakan nama pemilik dan logo pada produk tersebut bergambar produk jadi manco.

#### 6. Fasilitas produk

Pada bagian komponen ini jelas sudah dilaksanakan dengan baik sebagaimana semua peralatan produksi, tempat produksi dan hal-hal yang berkaitan dengan fasilitas produksi terjamin kebersihannya.

#### 7. Aktivitas Kritis

Komponen ini dijalankan dengan baik namun hanya sebatas acuan dari bahan-bahan halal yang digunakan dalam proses produksi Manco.

#### 8. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Komponen ini dijalankan dengan baik, sebagaimana pemilik usaha Manco mengetahui asal bahan yang digunakan untuk produksi. Dalam hal ini produsen manco mampu menelusuri bahan-bahan yang digunakan agar aman untuk digunakan.

#### 9. Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria

Untuk komponen ini pemilik usaha Manco senantiasa antisipasi sebelum terjadi sesuatu pada produknya. Proses produksi yang dilakukan secara hati-hati sehingga meminimalisir terjadinya kesalahan pada hasil produksi.

#### 10. Audit Internal

Pemilik usaha Manco tidak pernah melakukan audit internal terkait sistem jaminan halal, dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ilmu tentang kemampuan mengaudit. Pemilik usaha Manco tidak pernah melakukan dan tidak ada laporan secara berkala kepada pihak lembaga yang harusnya laporan setiap 6 bulan sekali.

#### 11. Kaji Ulang Manajemen

Untuk komponen ini tidak dilaksanakan oleh mereka.

Dari ke-11 komponen Sistem Jaminan Halal tersebut dapat diklasifikasikan bahwasanya Manco Ketan Wijen Putkinas menggunakan lima komponen SJH yaitu bahan, produk, fasilitas produk, kemampuan telusur dan penanganan produk tidak memenuhi kriteria.

Menurut pengamatan penulis, pemilik Manco Ketan Wijen Putkinas harusnya mempunyai pengetahuan tentang sistem jaminan halal. Pelaksanaan sistem jaminan halal yang dilakukan oleh pemilik usaha manco dapat dikatakan hanya sebatas penjaminan halal pada produk yang telah dihasilkan untuk di konsumsi. Dapat dikatakan pula masih terlalu kurang pengarahan kepada pemilik usaha ini kaitannya dengan operasional kinerja Sistem Jaminan Halal.

Sistem Jaminan Halal juga merupakan bagian dari komitmen dan kebijakan perusahaan yaitu sebagai rasa tanggung jawab bersama. Dan hendaknya perusahaan yang sudah memiliki Sistem Jaminan Halal dapat melaksanakan ketetapan tersebut dan menjamin terus-menerus produksi produk halal, sehingga untuk konsumen muslim terjamin dalam mengkonsumsi produk-produk halal yang diproduksi oleh produsen manco.

#### **D. Manfaat Sertifikasi Halal Terhadap Bisnis Halal**

Sertifikat halal merupakan tanda bukti bahwa produk yang diperjualbelikan telah memenuhi syarat kehalalan yang diterapkan oleh fatwa MUI. Secara bertahap, beberapa produsen barang mulai mengarahkan pemasaran khusus dan tak segan memberikan jaminan halal melalui sertifikasi halal. Dengan demikian, sertifikasi halal memberikan manfaat yang besar bagi konsumen, produsen maupun pemerintah, diantaranya adalah:

##### **1. Sertifikat Halal Menjamin Keamanan Produk yang Dikonsumsi**

Untuk mendapatkan sertifikat halal harus melalui tahapan dimulai dari awal produk tersebut diproduksi hingga produk terjual. Prosedur

sertifikasi halal membuat kita meyakini bahwa produk atau barang kita terjamin kehalalannya untuk dikonsumsi atau dipakai.

Sistem jaminan halal mempersyaratkan bahwa proses produksi harus menerapkan cara produksi yang halal dan *thayyib*, artinya benar sejak dari penyediaan bahan baku sampai siap dikonsumsi oleh konsumen. Untuk memastikan itu, maka bahan baku harus aman dari cemaran biologis, kimiawi, fisikawi dan bahan haram (Sulistiyono, 2016). Proses produksi harus menggunakan alat dan tempat yang bersih dan higienis serta terhindar dari najis. Demikian juga penggunaan bahan tambahan dan penolong dalam produksi harus sesuai dengan ketentuan yang membolehkannya. Dengan penerapan SJH, maka produsen dipastikan akan menghasilkan produk yang aman (*halal dan thayyib*) untuk dikonsumsi oleh konsumen.

## 2. Sertifikat Halal Memiliki *Unique Selling Point (USP)*

*Unique Selling Point* merupakan salah satu konsep pemasaran yang membedakan satu produk dengan produk lainnya. Melalui sertifikat halal suatu produk memiliki keuntungan kompetitif sehingga membuat produk menjadi lebih bernilai di mata konsumen. Produk yang sudah memiliki logo halal pada akemasannya memiliki *Unique Selling Point* sebagai strategi penjualan yang unik dan memiliki citra positif di mata para konsumen.

## 3. Sertifikat Halal Memberikan Ketenteraman Batin Bagi Masyarakat

Sertifikasi halal memberikan ketenteraman dan keamanan lahir dan batin bagi konsumen. Bagi masyarakat yang menyadari pentingnya produk halal akan merasa waswas ketika menjumpai produk yang akan dibeli belum ada logo halal yang disahkan MUI, karena mereka yakin bahwa tanda kehalalan merupakan hal penting bagi suatu produk agar aman dikonsumsi atau digunakan.

Dengan adanya sertifikasi halal konsumen tidak perlu khawatir lagi dengan makanan yang mengandung sesuatu yang haram seperti mengandung babi atau hal haram lainnya karena produk yang

dikonsumsi sudah terdapat sertifikasi halal sehingga sudah pasti terjamin kehalalannya. Semua produk yang melalui proses sertifikasi halal, telah melewati berbagai standard yang didesain untuk memberikan perlindungan kepada konsumen (Sulistiyo, 2016).

Adapun berdasarkan hasil wawancara peneliti, dijelaskan bahwa produk Manco belum bersertifikasi halal dikarenakan: *Pertama*, pelaku usaha berasumsi bahwa produk makanan yang di produksi adalah sepenuhnya halal. Karena menggunakan bahan yang tidak mengandung babi dan turunannya. Walaupun ada bahan yang tidak bersertifikasi halal, namun menurut pelaku usaha insyaallah bahan yang digunakan aman, karena selama kita memproduksi manco dengan bahan yang sama, sejauh ini tidak ada laporan atau keluhan dari para konsumen yang membeli atau mengkonsumsi produk manco ini.

*Kedua*, pelaku usaha mengaku bahwa tanpa adanya sertifikat halal dan label halal resmi dari LPPOM pada kemasan produk makanan yang diproduksi tidak mengurangi minat para pembeli atau konsumen dalam membeli produk tersebut. Dari keterangan tersebut bahwasanya dapat kita simpulkan sebenarnya peran konsumen sebagai masyarakat dalam mendukung jaminan produk halal sangat dibutuhkan untuk mendorong pelaku usaha melaksanakan kewajibannya terkait sertifikat halal. Dalam hal ini konsumen juga harus cerdas dalam menentukan produk makanan dan minuman yang akan dikonsumsi. Namun, kenyataannya masih juga banyak konsumen yang beranggapan bahwa sertifikat halal pada kemasan suatu produk bukanlah hal yang signifikan yang harus diperhatikan. Karena pada kenyataannya, kebanyakan para masyarakat khususnya konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk hanya melihat dari tanggal kadaluarsanya saja, tidak melihat label halal.

*Ketiga*, terkait waktu dan prosedur dalam pengurusan sertifikat halal dimana untuk mengurus sertifikat halal pelaku usaha harus menunggu dengan waktu yang bisa dikatakan lumayan lama. Hal itu juga yang dijadikan salah satu alasan pelaku usaha merasa sengg

mengurus sertifikat halal. Selain itu karena minimnya pengetahuan akan bagaimana prosedur memperoleh sertifikasi halal, membuat para pelaku usaha sengan dalam mengurus sertifikasi halal.

*Selain itu yang ke empat, pelaku usaha mengaku bahwa belum ada sanksi yang tegas dari pihak pemerintah terkait kewajiban untuk mengurus sertifikat halal. Menurut pelaku usaha sejauh ini belum ada sanksi tegas, makanya tidak hanya produk manco saja yang belum bersertifikasi halal dan diluar sana masih banyak produk yang belum bersertifikasi halal.*



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan serta hasil yang telah diperoleh mengenai sistem jaminan halal dalam proses produksi pada produk Manco Ketan Wijen Putkinas, peneliti dapat menyimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan proses produksi yang dilakukan Manco Ketan Wijen Putkinas telah sesuai dengan prinsip dasar hukum Islam.

Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilakukan oleh pemilik Manco Ketan Wijen Putkinas sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. namun hanya 5 komponen yang terlaksana dengan baik yaitu bahan, produk, fasilitas produk, kemampuan telusur, dan penanganan produk tidak memenuhi kriteria. Berkaitan dengan hal ini untuk 5 komponen tersebut harus dijaga konsistensinya. Dan meskipun komponen yang lain belum sepenuhnya terlaksana, akan tetapi pemilik usaha mampu menjamin kehalalan produk yang dihasilkan.

Hasil penelitian yang dilakukan peneliti juga menunjukkan ada beberapa alasan bahwa Manco belum memiliki sertifikat halal yaitu: *Pertama*, pelaku usaha berasumsi bahwa produk makanan yang di produksi adalah sepenuhnya halal. *Kedua*, pelaku usaha mengaku tanpa adanya sertifikat halal dan label halal resmi dari LPPOM pada kemasan produk makanan yang diproduksi tidak mengurangi minat para pembeli atau konsumen dalam membeli produk tersebut. Dari keterangan tersebut bahwasanya dapat kita simpulkan peran konsumen sebagai masyarakat dalam mendukung jaminan produk halal sangat dibutuhkan untuk mendorong pelaku usaha melaksanakan kewajibannya terkait sertifikat halal. Dalam hal ini konsumen juga harus cerdas dalam menentukan produk makanan dan minuman yang akan dikonsumsi. Namun, kenyataannya masih juga banyak konsumen yang beranggapan bahwa sertifikat halal pada kemasan suatu produk bukanlah hal yang signifikan yang harus

diperhatikan. Kebanyakan para masyarakat khususnya konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk hanya melihat dari tanggal kadaluarsanya saja, tidak melihat label halal.

*Ketiga*, terkait waktu dan prosedur dalam pengurusan sertifikat halal dimana untuk mengurus sertifikat halal pelaku usaha harus menunggu dengan waktu yang bisa dikatakan lumayan lama. Hal itu juga dijadikan salah satu alasan pelaku usaha merasa senggung mengurus sertifikat halal. *Selain itu yang ke empat*, pelaku usaha mengaku bahwa belum ada sanksi yang tegas dari pihak pemerintah terkait kewajiban untuk mengurus sertifikat halal.

## **B. Saran**

Berdasarkan dari uraian di atas, peneliti berusaha memberikan beberapa saran atau masukan guna untuk meningkatkan dan mengembangkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada industri Manco Ketan Wijen Putkinas, bahwa:

1. Bagi industri pangan khususnya pemilik usaha Manco Ketan Wijen Putkinas, diharapkan untuk konsisten dalam melakukan Sistem Jaminan Halal selama proses pembelian bahan baku hingga proses produksi di perusahaan dan produk sampai di tangan konsumen dengan kondisi yang layak dan baik untuk dikonsumsi.
2. Bagi pemilik usaha Manco diharapkan segera mendaftarkan produk manco untuk mendapatkan sertifikasi halal. Tetap memperhatikan kualitas dari bahan baku, tidak mencampurkan bahan tambahan yang berasal dari bahan-bahan yang haram dan yang terpenting tetap mengikuti ketentuan yang diatur sesuai dengan syariat Islam.
3. Bagi LPPOM MUI sebagai lembaga sertifikasi halal di Indonesia, diharapkan mampu memberikan edukasi berupa pelatihan dan sosialisasi yang meluas kepada produsen makanan dan konsumen terkait pentingnya keamanan dan kehalalan produk dan betapa pentingnya sertifikat halal yang dimiliki oleh suatu produk makanan dan minuman.

4. Bagi peneliti selanjutnya, semoga kedepannya penelitian ini dapat digunakan sebaik mungkin. Sehingga dapat dijadikan literatur untuk penelitian berikutnya yang masih terkait dengan analisis sistem jaminan produk halal dalam proses produksi.



## DAFTAR PUSTAKA

- (2021). *State Of The Global Islamic Economy Report*. Retrieved from State Of The Global Islamic Economy Report.
- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. CV Syakir Media Press.
- Agama, K. (2021). Retrieved from Update Sertifikasi Halal di Indonesia: <https://kemenag.go.id/read/update-sertifikasi-halal-di-indonesia-ekspektasi-dan-kenyataan-8njgk>.
- 'Ailah, M. W. (2019). *Pemahaman Konsep Halal dan Halal Awareness dalam Perilaku Konsumen Muslim BreadTalk di Surabaya*.
- Ali, M. (2016). *Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Atas Produsen Industri Halal*.
- Aliyudin, A. A. (2022). *Sertifikasi Halal MUI Lampung Pasca Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 serta Problematika UMKM*. *Journal of Islamic and Banking*.
- Annisa, A. A. (2019). *Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain*. *Journal Ilmiah Ekonomi Islam*.
- As-Sadr, M. B. (2010). *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer: Analisis Komparatif Terpilih*. Jakarta Utara: PT Raja Grafindo Persada.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Athaya Milda Yuwana, dkk. (2021). *Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang*. *Journal Agroindustri Halal*, 7(2), 196.
- Chaudhry. (2012). *Sistem Ekonomi Islam*. Jakarta: Kencana (Prenadamedia Group).

- Dr. Ahmad Dahlan, M. (2019). *Pengantar Ekonomi Islam*. Jakarta: PRENAMEDIA GROUP.
- Dr. Rozalinda, M. A. (2014). *Ekonomi Islam Teori dan Aplikasinya pada Aktivitas Ekonomi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hardani. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif*. CV Pustaka Ilmu.
- Hartina, S., Syahrir, A. A., & Atmaja, R. R. D. (2020). Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019. *Journal of Islamic Pharmacy*, 4(2), 1. <https://doi.org/10.18860/jip>
- Hayati, S. d. (2021). Analisis Literasi Halal, Labelisasi Halal, Islamic Branding dan Religius Commitment pada Pembelian Makanan di Tsabita Halal Bakery. *Shahih Journal of Islamicate Multidisciplinary*.  
<https://kbbi.web.id/>. (2023).
- Husin, A. S. (2019). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Produk Makanan Berlabel Halal di Kalangan Masyarakat Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*.
- Ibnu. (2020). *Pengertian dan Jenis Produk*. Retrieved from <https://accurate.id/bisnis-umkm/pengertian-produk/>
- Indonesia, L. P. (2015). *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Bank Indonesia.
- Istiawan, A. O. (2020). Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Home Industry Pada Kampung Abon di Padmususastro Wonokromo Surabaya. *Tesis*, 1-88.
- J, W. C. (2010). *Research Design: Pendekatan Kualittatif, Kuantitatif Dan Mixed*.
- Karsim. (2015). *Pemasaran Bank*. Jakarta: Kencana.
- Kotler, P. d. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

- Kriteria Sistem Jaminan Halal Dalam HAS 23000 LPPOM MUI*. (n.d.). Retrieved from <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>
- Kusumastuti, D. (2020). Minat Beli Produk Halal di Indonesia. *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*.
- LPPOM. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. Jakarta.
- Maftuhah. (2014). Makanan Halal dalam perspektif Al-Quran, Sains, dan Kesehatan. *Jurnal Bimas Islam*.
- Mahfuz, N. (2019). Produksi Dalam Islam. *Jurnal Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*.
- Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024.
- Mirani. (2020). *Pengaruh Labelisasi Halal pada Produk Makanan Terhadap Keputusan Pembelian ditinjau dari Hukum Islam*. Makassar.
- Muhammad. (2014). *Ekonomi Mikro Dalam Perspektif Ekonomi Islam*. Yogyakarta: BPFE YOGYAKARTA.
- Natasya Aziza Suhar, T. A. (2021). Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Produksi Makanan dan Minuman Oleh Usaha Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Bidang Hukum Keperdataan*, 60.
- Octavia, H. (2020). Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Cokelat Ndalem Yogyakarta.
- P3EI. (2018). *Ekonomi Islam*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Portal Satu Data KUMKM*. (2022). Retrieved from <https://satudata.dinkop-umkm-jatengprov.go.id/data/umkm-kabkota>.
- Pramintasari, T. R. (2017). Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikasi Halal, Paparan Informasi, dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal. *Journal of Economics Research and Social Science*.

Rina Rahmawati. (2017). *Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim*. 66

Ritonga, H. H. (2020). *Jaminan Produk Halal Perspektif Hukum Islam*. Yogyakarta: Penebar Media Pustaka dan Pringsemai Media.

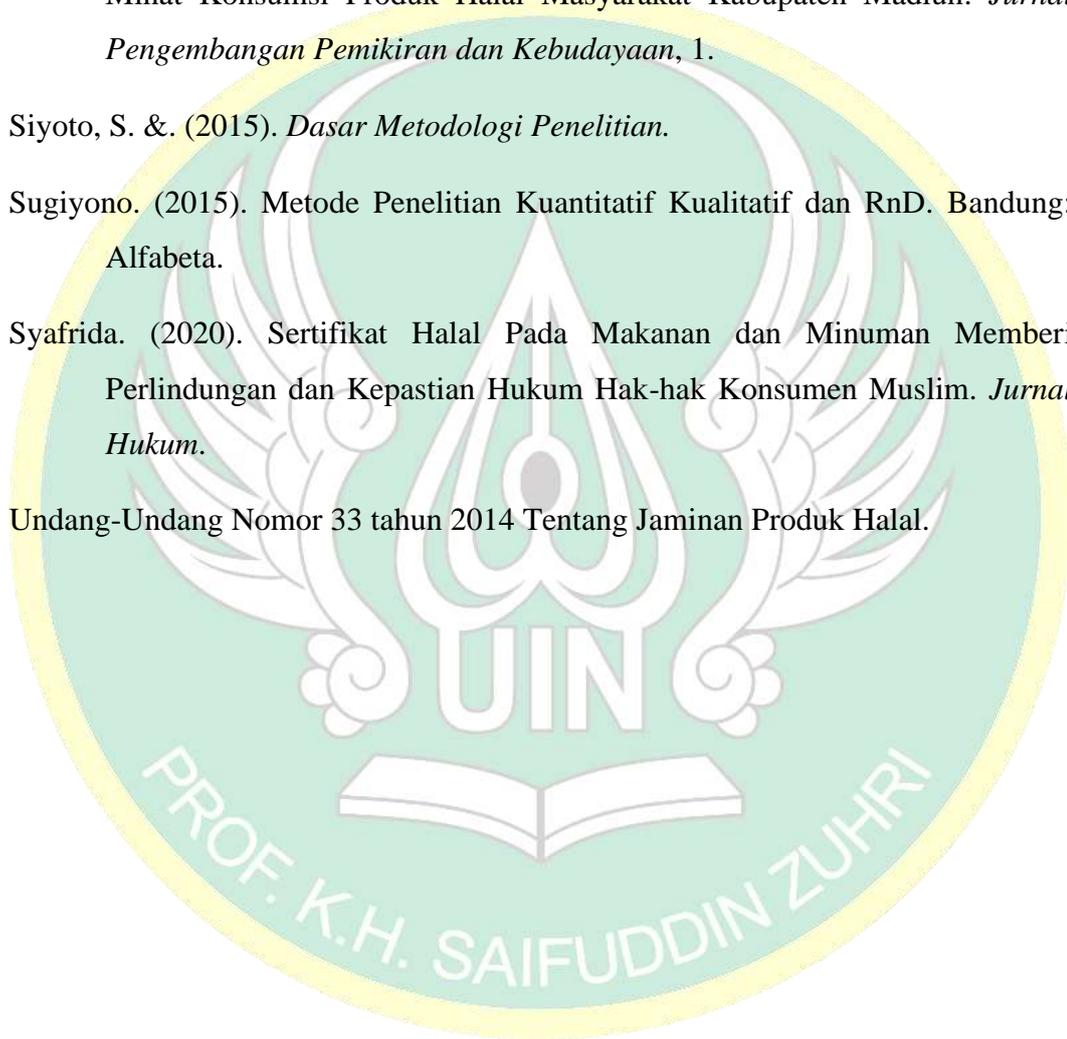
Setyowati A, A. M. (2022). Pengaruh Literasi Halal dan Religiusitas Terhadap Minat Konsumsi Produk Halal Masyarakat Kabupaten Madiun. *Jurnal Pengembangan Pemikiran dan Kebudayaan*, 1.

Siyoto, S. &. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RnD*. Bandung: Alfabeta.

Syafrida. (2020). Sertifikat Halal Pada Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum*.

Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.



## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1

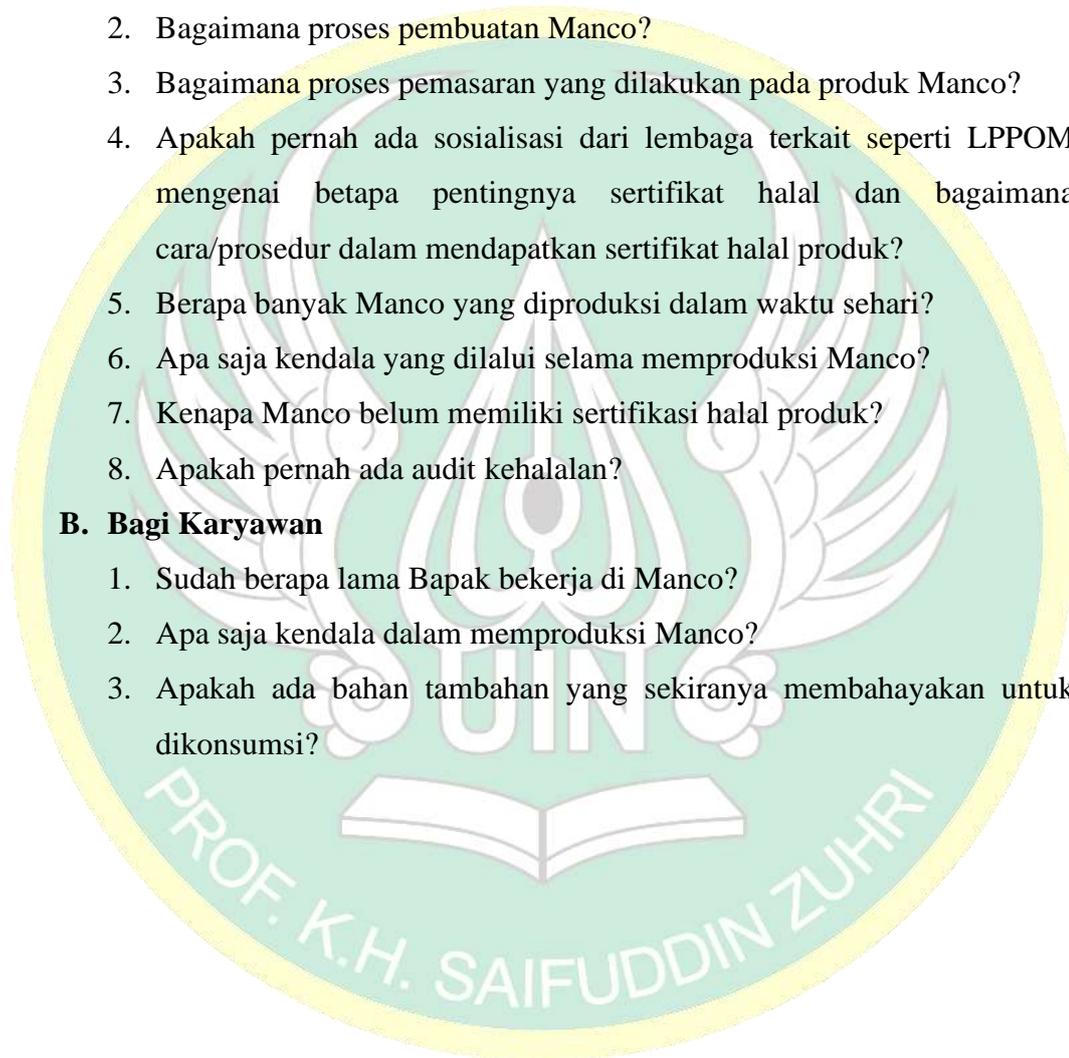
#### PEDOMAN WAWANCARA

##### A. Bagi Pelaku Usaha

1. Bagaimana sejarah terbentuknya usaha ini?
2. Bagaimana proses pembuatan Manco?
3. Bagaimana proses pemasaran yang dilakukan pada produk Manco?
4. Apakah pernah ada sosialisasi dari lembaga terkait seperti LPPOM mengenai betapa pentingnya sertifikat halal dan bagaimana cara/prosedur dalam mendapatkan sertifikat halal produk?
5. Berapa banyak Manco yang diproduksi dalam waktu sehari?
6. Apa saja kendala yang dilalui selama memproduksi Manco?
7. Kenapa Manco belum memiliki sertifikasi halal produk?
8. Apakah pernah ada audit kehalalan?

##### B. Bagi Karyawan

1. Sudah berapa lama Bapak bekerja di Manco?
2. Apa saja kendala dalam memproduksi Manco?
3. Apakah ada bahan tambahan yang sekiranya membahayakan untuk dikonsumsi?



## Lampiran 2

### HASIL WAWANCARA

- 1. Nama** : Bapak Catur  
**Selaku** : Pelaku Usaha  
**Umur** : 40 tahun  
**Jenis Kelamin** : Laki-Laki  
**Hari/Tanggal** : Sabtu, 4 Februari 2023

a. Bagaimana sejarah terbentuknya usaha ini?

Bapak Catur: Manco Ketan Wijen Putkinas merupakan usaha yang bergerak di bidang industri pangan yang menghasilkan produksi utama berupa makanan ringan yang disebut dengan Manco. Bisnis yang berawal pada tahun 2018 ini dikelola oleh Bapak Catur dan istrinya. Awalnya Bapak Catur meniti karir dengan bekerja di perantauan selama 10 tahun. Sampai saat itu, Bapak Catur memutuskan untuk mempunyai usaha sendiri. Manco Ketan Wijen Putkinas merupakan bisnis keluarga yang sudah dijalankan oleh adik kandungnya sendiri. Dengan demikian Bapak Catur membuka cabang Manco ini yang di kelola bersama istrinya dan beberapa karyawan. Bapak Catur selaku pemilik usaha selalu memprioritaskan rasa dan kualitas kue Manco. Sehingga kue manco yang diproduksi ini banyak diminati oleh para konsumen. Letak produksi Manco berada di Dusun 2, Majapura, Kecamatan Bobotsari, Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah 53353.

b. Bagaimana proses pembuatan Manco?

Bapak Catur: Pertama tepung dan air dicampur, terus diuleni hingga kalis. Kemudian rebus air, masukan adonan manco ke dalamnya. Masak hingga matang, lalu angkat dan tiriskan. Selanjutnya letakkan adonan dalam lumpang, lalu taburi sedikit

tepung kemudian di tumbuk hingga kalis. Ratakan adonan dengan ketebalan 1 cm, lalu jemur hingga kering. Jika sudah kering, potong sekitar 3 cm lalu jemur kembali hingga benar-benar kering. Setelah adonan benar-benar kering. Goreng dengan minyak secukupnya. Masak hingga mekar, lalu angkat. Rebus gula merah tanpa air sambil diaduk hingga larut. Kemudian matikan api, masukkan manco yang sudah matang ke dalamnya. Lalu gulingkan manco di atas wijen.

- c. Bagaimana proses pemasaran yang dilakukan pada produk Manco?

Bapak Catur: untuk proses pemasaran kita promosi melalui media sosial seperti status whatsapp, untuk proses pendistribusian kita kirim ke toko-toko dan ke Wonosobo.

- d. Apakah pernah ada sosialisasi dari lembaga terkait seperti LPPOM mengenai betapa pentingnya sertifikat halal dan bagaimana cara/prosedur dalam mendapatkan sertifikat halal produk?

Bapak Catur: belum ada mba

- e. Berapa banyak Manco yang diproduksi dalam waktu sehari?

Bapak Catur: kita hitungannya perminggu mba, satu minggu sekitar 120-150 bal. Karena kalau setiap hari ngga mungkin langsung jadi karena lama di proses penjemuran, apa lagi ketika musim hujan.

- f. Apa saja kendala yang dilalui selama memproduksi Manco?

Bapak Catur: untuk kendala paling dibagian kenaikan harga bahan produksi selain itu juga dibagian proses penjemuran. Karena kita kan tidak tahu mengenai cuaca yang ngga menentu. Jadi kalau musim hujan, penjemuran pun terhambat.

- g. Kenapa Manco belum memiliki sertifikasi halal produk?

Bapak Catur: dari kami tidak tahu bagaimana prosedurnya, tidak ada sanksi juga kalau tidak ada sertifikat halal.

h. Apakah pernah ada audit kehalalan?

Bapak Catur: tidak ada

**2. Nama : Bapak Ngudiyono**  
**Selaku : Karyawan 1**  
**Umur : 50 tahun**  
**Jenis Kelamin : Laki-laki**  
**Hari/Tanggal : Sabtu, 4 Februari 2023**

a. Sudah berapa lama Bapak bekerja di Manco?

Bapak Ngudiyono: sudah hampir 1 th

b. Apa saja kendala dalam memproduksi Manco?

Bapak Ngudiyono: untuk kendala ya keterlambatan bahan baku, harga bahan baku naik mba, terus kadang hujan.

c. Apakah ada bahan tambahan yang sekiranya membahayakan untuk dikonsumsi?

Bapak Ngudiyono: sejauh ini tidak ada mba.

**3. Nama : Atur**  
**Selaku : Karyawan 2**  
**Umur : 49 th**  
**Jenis Kelamin : Laki-laki**  
**Hari/Tanggal : Sabtu, 4 Februari 2023**

a. Sudah berapa lama Bapak bekerja di Manco?

Bapak Atur: sudah 1 th lebih

b. Apa saja kendala dalam memproduksi Manco?

Bapak Atur: untuk kendala ya keterlambatan bahan baku, musim hujan mba.

c. Apakah ada bahan tambahan yang sekiranya membahayakan untuk dikonsumsi?

Bapak Atur: ngga ada mba



Lampiran 3

DOKUMENTASI PENELITIAN



PROF. K.H. SAIFUDDIN

## PROSES PRODUKSI MANCO





## Lampiran 4

### DAFTAR RIWAYAT HIDUP

#### A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Rina Aditia Wati
2. NIM : 1917201121
3. Tempat/Tanggal Lahir : Purbalingga, 09 Juli 2000
4. Alamat : Karang Sari, RT 01 RW 09,  
Kec. Karangmoncol, Kab. Purbalingga
5. Nama Orang Tua  
Nama Ayah : Ahmad Diyono Suryono  
Nama Ibu : Juweriyah

#### B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal
  - a. SD/MI : SD N 2 Karang Sari (2007-2013)
  - b. SMP/MTS : SMP N 2 Karangmoncol (20013-2016)
  - c. SMA/MA : SMA N 1 Bobotsari (2016-2019)
  - d. S1 : UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri  
Purwokerto (2019-sekarang)
2. Pendidikan NonFormal
  - a. Pondok Pesantren Modern El-Fira 1

Purwokerto, 17 Mei 2023



Rina Aditia Wati