

Gambaran Kesiapan UMKM Menuju Industri Halal Jawa Timur

An Overview of Small and Medium Enterprise (SME) Readiness towards The East Java Halal Industry

Nour Athiroh Abdoes Sjaokoer^{1a}, Eko Noerhayati², Siti Asmaniyah Mardiyani³, M. Mas'ud Said⁴

¹Jurusan Biologi FMIPA Universitas Islam Malang kode pos 65144,

²Jurusan Teknik Sipil Universitas Islam Malang,

³Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Malang,

⁴Jurusan Ilmu Administrasi Universitas Islam Malang

^aKorespondensi: Nour Athiroh Abdoes Sjaokoer, E-mail: nour.athiroh@unisma.ac.id

Diterima: 08 – 01 – 2022, Disetujui: 31 – 10 - 2022

ABSTRACT

East Java has tremendous potential as a center for an integrated Halal industry based on superior products/products/services. East Java also has halal-certified MSMEs, dominated by the food and beverage sector (mamin). So the purpose of this study is to examine the profile of food MSMEs and describe the level of readiness of food MSMEs related to the halal industry in East Java. Methods This research uses a blended method, namely quantitative descriptive and qualitative methods. The exploration method is through the Rapid Rural Appraisal (RRA). Response selection using a purposive sampling technique. The results of the descriptive analysis of the profile of MSMEs who became respondents in this study were that most MSMEs already had NIB and PIRT. Most MSMEs that have NIB also have PIRT (48.72%). Ownership of NIB and PIRT is a commitment of MSMEs to comply with the government's business administration regulations. This shows the manager's administrative order, which is the key in developing the halal industry and culture. In conclusion, SMEs with PIRT also have a halal policy, have attended halal training, and are orderly in selecting and taking an inventory of a well-organized list of materials, products, and equipment, inventory management, procedures, and traceability. However, in terms of product handling, internal audit, and administrative review, many people still use PIRT, even though they already use it. Therefore, the focus of support is on these issues.

Keywords: halal, industry, overview, SME

ABSTRAK

Jawa Timur memiliki potensi yang luar biasa sebagai pusat industri Halal terpadu berbasis produk/produk/jasa unggulan. Jawa Timur juga memiliki UMKM bersertifikat halal yang didominasi oleh sektor makanan dan minuman (mamin). sehingga tujuan penelitian ini untuk menelaah profil UMKM pangan serta menggambarkan tingkat kesiapan UMKM pangan terkait indutri halal di Jawa Timur. Metode Penelitian ini menggunakan metode blended yakni metode kuantitatif deskriptif dan kualitatif. Metode eksplorasi yaitu melalui cara Rapid Rural Appraisal (RRA). Pemilihan respon dengan menggunakan teknik Purposive Sampling. Hasil analisis deskriptif terhadap profil UMKM yang menjadi responden penelitian ini yaitu sebagian besar UMKM telah memiliki NIB dan PIRT. UMKM yang memiliki NIB sebagian besar juga memiliki PIRT (48,72%). Kepemilikan NIB dan PIRT merupakan komitmen UMKM untuk mematuhi tata aturan administrasi usaha dari pemerintah. Hal ini menunjukkan ketertiban administratif pengelola yang merupakan kunci dalam pengembangan industri dan budaya halal. Simpulan UMKM dengan PIRT, juga memiliki kebijakan halal, telah mengikuti pelatihan halal, tertib dalam menyeleksi dan menginventarisir daftar bahan, produk dan peralatan yang teroganisir dengan baik, manajemen persediaan, prosedur, dan ketertelusuran. Namun, dalam hal penanganan produk, audit internal, dan tinjauan administrasi, banyak orang masih menggunakan PIRT, meskipun mereka sudah menggunakannya. Oleh karena itu, fokus dukungan adalah pada isu-isu tersebut.

Kata kunci: gambaran, halal, industri, UMKM

PENDAHULUAN

Secara umum Islam mengangkat isu mengenai masalah kesehatan dan kebersihan serta menganjurkan makan makanan-minuman yang halal, *thayyib*, dan *mubarak* yaitu makanan atau minuman yang baik kualitas gizinya dan halal cara memperolehnya. Himbauan tentang makanan dan minuman tidak melulu untuk umat muslim. Syarif *et al.* (2019) menjelaskan bahwa secara global, konsep ekonomi halal telah berkembang melampaui batas-batas agama, menjadikan industri halal sebagai industri yang kompetitif dalam perdagangan internasional. Industri halal berkembang pesat tidak hanya di negara-negara Islam tetapi juga di negara-negara non-Islam.

Jawa Timur memberikan peranannya cukup besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Jatim secara nasional memberikan kontribusi 14,57% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan 24,58% PDB di Jawa. Kehadiran Halal Industri Park Sidoarjo (HIPS) akan mendorong program kawasan industri halal di Jawa Timur. Untuk menunjang kerangka berpikir tersebut, Dinas Perindustrian & Perdagangan Provinsi Jawa Timur sudah berusaha melakukan Pengembangan Kawasan Industri Halal (KIH) sebagai keliru satu basis yg terus didorong & didukung perkembangannya oleh Pemerintah Provinsi Jawa Timur.

Jawa Timur memiliki potensi yang luar biasa sebagai industri halal atau sebagai pusat industri halal terpadu berbasis produk/produk/jasa unggulan. Jawa Timur memiliki sektor UKM (UMKM) yang cukup besar, menyumbang 60% dari industri makanan dan minuman (JNR KominfoJatim). Sebaran 40% UMKM sudah bersertifikat halal dan didominasi oleh sektor makanan dan minuman (Mamin).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu mengkaji rencana implementasi pengembangan industri halal di Jawa Timur melalui pendekatan kualitatif (sosial) dan kuantitatif (sains). Harapan dari penelitian ini akan memberikan sumbangsih data yang lebih komprehensif dari data sebelumnya dan merupakan integrasi keilmuan agama dengan sains. Untuk menunjang industri halal di Jawa Timur maka perlu ada mekanisme Pengembangan Rantai Nilai Halal terintegrasi dengan Halal *Traceability System* dan *Halal Assurance System*. Dengan demikian tujuan penelitian ini untuk menelaah profil UMKM pangan serta menggambarkan tingkat kesiapan UMKM pangan terkait indutri halal di Jawa Timur.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni-Agustus 2021 pada tiga lokasi penelitian kabupaten/kota di Wilayah Jawa Timur. Tiga yang mewakili komunitas budaya Jawa Timur yakni Sitobondo (Tapal Kuda), Malang (Arek) dan Kediri (Mataraman). Penentuan sampling klasifikasi wilayah menggunakan teknik sampling probality. Adapun penentuan sampling budaya industry halal dan laboratorium HC melalui non probality sampling. Pada penelitian ini menggunakan metode *blended* yakni metode kuantitatif deskriptif dan kualitatif. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Adapun metode eksplorasi dilakukan melalui cara *Rapid Rural Appraisal* (RRA). Untuk mengeksplorasi persepsi diperoleh dengan metode *Feedback* (umpan balik) berupa kuesioner. Analisis data kualitatif yang akan digunakan adalah dengan menggunakan jenis analisis jaringan snowball sampling. Sedangkan pengolahan data kuantitatif dilakukan dengan menggunakan SPSS untuk melihat deskripsi data dan hubungan antara variabel.

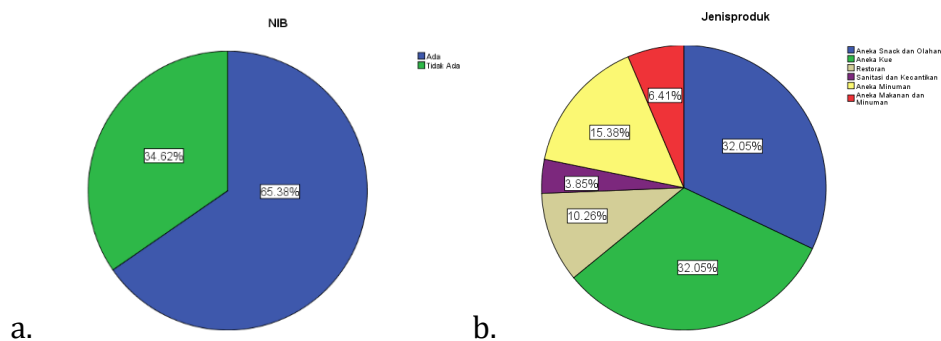
HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil UMKM Pangan di Jawa Timur

Terdapat 78 UMKM responden dalam penelitian ini berasal dari beberapa kabupaten kota di Jawa Timur. Profil UMKM responden dipaparkan dalam uraian berikut ini. Profil industri kecil meliputi:

Kepemilikan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Jenis produk

Berdasarkan 78 usaha olahan makanan dan minuman terdapat 55,38 % telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan 34,62 % belum memiliki NIB, hal ini bisadilhat pada Gambar 1(a) Berdasarkan data NIB menunjukkan bahwa di wilayah Jawa Timur untuk usaha makanan dan minuman lebih banyak yang memahami kewajiban sebagai pelaku usaha menjalankan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku di Indonesia dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha. Dengan adanya NIB ini, maka pelaku usaha dapat membuktikan secara legalitas Penanaman Modal dan juga sekaligus merupakan Pengesahan Tanda Daftar Perusahaan. Sedangkan yang belum mempunyai NIB perlu adanya kegiatan sosialisasi dan pemahaman bahwa NIB penting bagi pelaku usaha. Pemberdayaan itu dilakukan agar pelaku usaha dapat mengembangkan usahanya.



Gambar 1. a.) Kepemilikan NIB, b) Jenis Produk

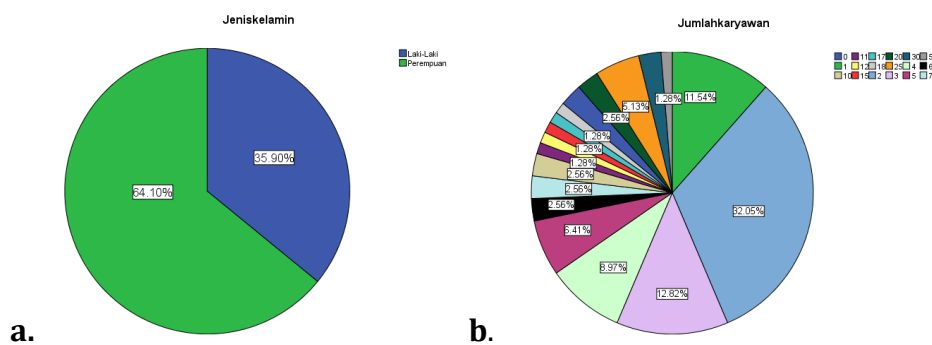
Widya *et al.* (2019) telah melakukan kajian *Online Single Submission* (OSS). Online Single Submission adalah perizinan berusaha yang diterbitkan oleh Lembaga OSS kepada pemangku kepentingan usaha atas nama menteri, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati/walikota kepada pelaku usaha melalui sistem elektronik yang terintegrasi. Manfaat OSS termasuk memungkinkan pemangku kepentingan bisnis untuk dengan mudah terhubung dengan semua pemangku kepentingan, menerima persetujuan dengan aman, cepat dan waktu nyata, serta melaporkan dan menyelesaikan masalah perizinan di satu tempat. Pelaku usaha dapat memproses permohonan NIB tanpa mengubah izin atau kegiatan usaha, yakni melakukan aktivasi akun OSS, melengkapi komponen data perusahaan yang terdapat dalam sistem OSS, melengkapi informasi perizinan sebelumnya, dan mengizinkan sistem OSS menerbitkan NIB untuk pengembangan pelaku usaha, meskipun belum memiliki NIB melalui sistem OSS, yaitu dengan membuat NIB terlebih dahulu.

Pada Gambar 1(b) menunjukkan data jenis produk berdasarkan hasil eksplorasi data penelitian ini yang diperoleh 32,05% pelaku usaha jenis aneka camilan dan olahan dan jenis usaha aneka kue terdapat 32,05 %, dengan demikian para pelaku usaha di Jawa Timur sebanyak 64,10%. Salah satu upaya meningkatkan daya saing dengan memanfaatkan pemasaran secara digital melalui *e-commerce*. Pemanfaatan *e-commerce* telah mendukung keberhasilan bisnis pada CV Selaras Batik di Tangerang (Himawan *et al.*, 2014). Manajemen rantai pasok *e-commerce* untuk industri makanan ringan Kwt An-Naba Yogyakarta. Membangun sistem jaringan cluster berbasis web dengan pendekatan model *e-commerce* menggunakan teknologi informasi: *Market place concentrator* yang mendukung promosi online dan penjualan produk secara online (Wardana 2018). Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa *e-commerce* menjadi kebutuhan dan inovasi baru cara memasarkan produk UKM.

Produk UMK ini perlu pula penyediaan bahan baku secara masif, bekerjasama dengan dinas terkait, perlu sinergitas proses digitalisasi UKM antara pemerintah pusat, pemerintah daerah, pelaku usaha UKM, dan pengembang sistem informasi sebagai regulator.

Jenis kelamin pemilik UMKM dan Jumlah karyawan

Berdasarkan Gambar 2(a) diketahui bahwa pelaku usaha 64.10% adalah berjenis kelamin perempuan dan 35,90% adalah berjenis kelamin laki-laki. Kalangan perempuan di Jawa Timur ikut berperan berjasa dalam menyumbang perekonomian di Jawa Timur. Usaha kecil di Indonesia didominasi oleh pelaku usaha mikro, mengalami kendala dalam hal permodalan terutama pelaku bisnis perempuan, terjadi kesenjangan antara pelaku bisnis laki-laki dan perempuan, maka lembaga keuangan dengan karakteristik yang sesuai dengan pelaku bisnis perempuan sangat dibutuhkan. Selain itu Adanya kesadaran dan kemauan yang tinggi dari pengusaha perempuan untuk meningkatkan keterampilannya guna meningkatkan usahanya dalam bentuk pendidikan/pelatihan, studi banding dan magang dapat meningkatkan peran perempuan dalam usaha (Azizah, 2019). Berdasarkan data Kementerian Perdagangan dan Perindustrian tahun 2013, peran perempuan dalam UMKM adalah 60% dan dimungkinkan terus meningkat (Budiarto & Maftukhatusolikah, 2019).



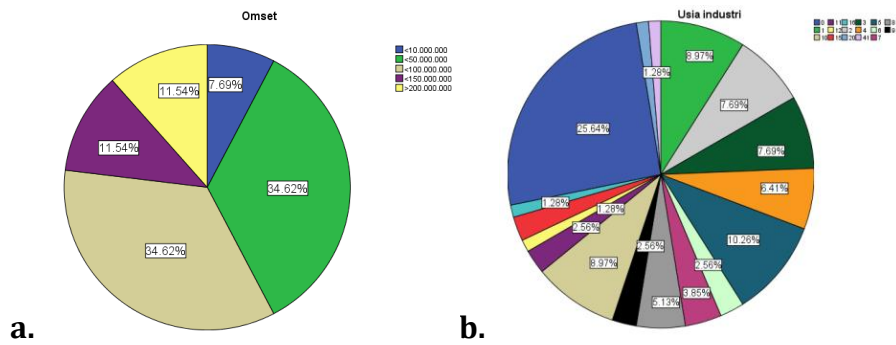
Gambar 2. a) Jenis Kelamin, b) Jumlah Karyawan

Pada Gambar 2(b) menunjukkan data jumlah karyawan. Menurut Badan Pusat Statistik, berdasarkan jenis usaha ketiga unit usaha memiliki jumlah tenaga kerja yang berbeda.

Usaha mikro memiliki sedikitnya 15 karyawan. Usaha kecil memiliki 619 karyawan. Dalam hal ini, usaha kecil memiliki 2.099 karyawan. Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) menyatakan bahwa UMKM adalah perusahaan independen yang mempekerjakan kurang dari jumlah karyawan tertentu. (Kudus, 2016).

Omset dan Usia UMKM

Gambar 3(a) menunjukkan bahwa omset pelaku usaha “mamin” < Rp. 100.000.000 dan omset <Rp. 50.000.000 jumlahnya sama besar yaitu sebanyak 34,62 % sedangkan yang paling kecil adalah omset <Rp.10.000.000 senilai 7,69 %. Omset UMKM yang paling banyak adalah <Rp.100.000.000, namun ada UMKM yang mempunyai omset >200.000.000. Berdasarkan UU Nomor 20 Tahun 2008, usaha mikro memiliki hasil penjualan tahunan atau omzet paling banyak sebesar Rp. 300 juta. Sedangkan usaha kecil memiliki omset tahunan lebih dari Rp. 300 juta, sampai dengan paling banyak Rp. 2,5 milyar. Usaha menengah memiliki omzet tahunan lebih dari Rp. 2,5 milyar, sampai dengan paling banyak Rp. 50 milyar. Sehingga dapat dinyatakan bahwa UMKM mamin di Jawa Timur sebagian besar adalah usaha mikro. Keberhasilan usaha bisnis tidak terlepas dari modal, seperti yang telah diteliti oleh (Widya *et al.*, 2019), bahwa responden yang diteliti memiliki modal sosial yang besar, hal tersebut mengacu pada dukungan finansial oleh orang tua, jaringan oleh orang tua, anggota keluarga, teman, rekan, kelompok organisasi, moril orang tua, anggota keluarga, teman.



Gambar 3. a) Jumlah Omset, b) Usia Industri

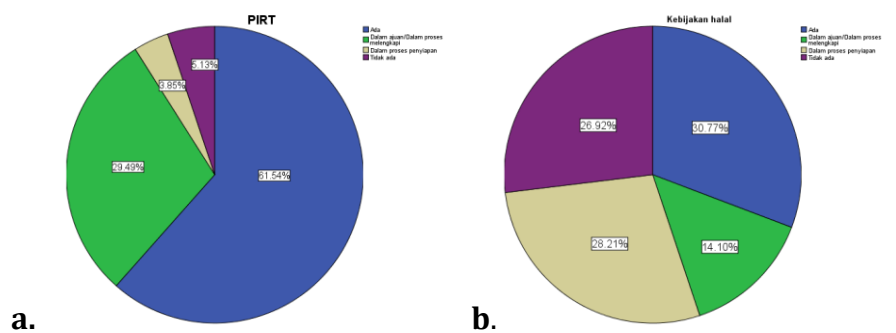
Sesuai dengan Gambar 3(b) menunjukkan bahwa pelaku usaha yang paling banyak adalah pelaku usaha baru yaitu 25,84%. Hal ini kemungkinan karena banyak karyawan pada masa pandemi covid yang dirumahkan sehingga banyak bermunculan pelaku usaha baru termasuk pelaku usaha mamim. Agar pengusaha baru dapat berkembang dan meningkatkan usahanya maka perlu adanya perhatian dari pemerintah. Menurut Rais Agil Bahtiar salah satu solusi penting pemulihan UMKM adalah insentif bagi UMKM melalui program Pemulihan Ekonomi Nasional (PEN) pemerintah pusat pada tahun 2020 dan dilanjutkan pada tahun 2021.

Gambaran Tingkat Kesiapan UMKM Pangan terkait Industri Halal di Jawa Timur

Dalam penelitian ini dilakukan survei untuk melihat tingkat kesiapan UMKM dalam menghadapi era industri halal, melalui penelusuran keberadaan dokumen-dokumen pendukung dan juga kesiapan fisik dan personalnya. Hasil survei tersebut dipaparkan dalam uraian berikut ini.

Kepemilikan PIRT dan Penerapan kebijakan kebijakan halal internal

Gambar 4(a) menunjukkan bahwa 61.54% UMKM yang menjadi responden memiliki PIRT, 29% dalam ajuan PIRT dan hanya 6.13% yang belum mengurus perijinannya. Menurut hasil survei, beberapa UMKM di kawasan wisata kuliner Surabaya belum memiliki izin usaha seperti PIRT atau sertifikat Halal. UMKM dikembangkan dengan dukungan Koperasi Kota Bandung, UMKM dan Kementerian Perdagangan dan Perindustrian. Dukungan yang diberikan antara lain legitimasi perizinan dengan penonaktifan Izin Industri Dalam Negeri (PIRT) dan penerbitan sertifikat halal, pelatihan pengemasan, fasilitas akuisisi kekayaan intelektual (200300 UMKM), dan kepemilikan negara yang sinergis, termasuk mendorong kemitraan oleh perusahaan. Didukung oleh Badan Usaha Milik Negara (BUMN) untuk menggalakkan pola kemitraan dengan peritel modern.

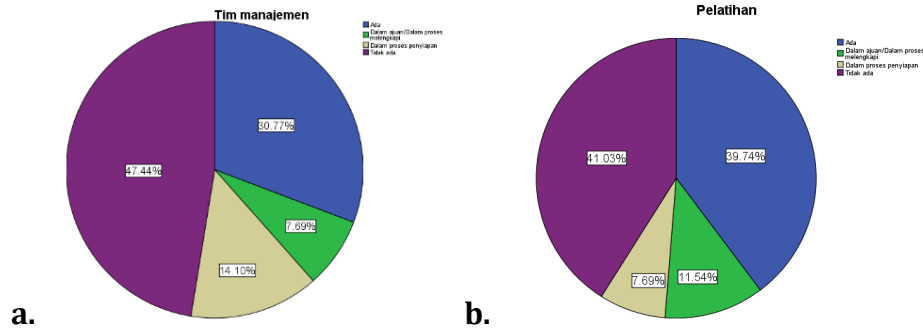


Gambar 4. a) Kepemilikan PIRT, b) Penerapan kebijakan halal

Gambar 4(b) menunjukkan bahwa 30% UMKM yang menjadi responden telah mengembangkan kebijakan halal, nilai persentase ini masih relatif rendah karena kurang dari 50% dari keseluruhan responden.

Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) telah disahkan dan resmi berlaku per tanggal 17 Oktober 2019. Dalam UU JPH tersebut sifat sertifikasi halal yang semula bersifat voluntary (sukarela) bagi pelaku usaha, telah berubah menjadi mandatori (wajib). Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) juga termasuk dalam ruang lingkup kebijakan jaminan produk halal tersebut.

Tim manajemen pengelolaan halal dan Keaktifan mengikuti pelatihan

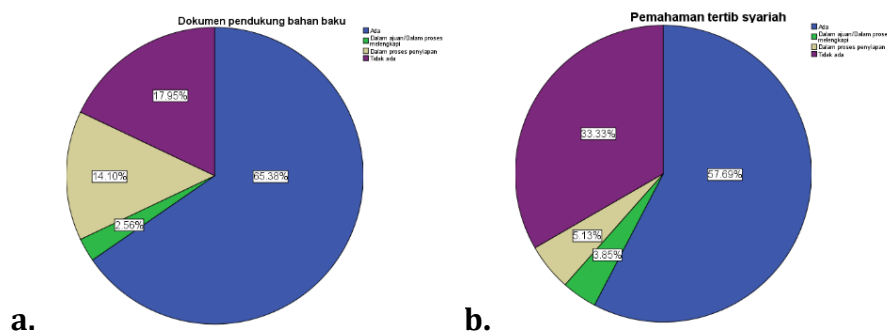


Gambar 5. a) Keberadaan Tim Manajemen, b) Keaktifan Mengikuti Pelatihan

Berdasarkan data pada gambar 5(a) terdapat 30.77% UMKM memiliki tim manajemen pengelolaan halal, dan 47.44% UMKM yang tidak memiliki tim manajemen pengelolaan halal. Rendahnya kesadaran UMKM terhadap kepedulian pengadaan tim manajemen halal, salah satu kendala adalah prosedur sertifikasi yang rumit. Tim manajemen halal dapat didefinisikan sebagai sekelompok orang yang bertanggung jawab untuk merencanakan, menerapkan, mengevaluasi, dan meningkatkan sistem keamanan halal perusahaan. Tim ini melakukan kegiatan proses halal mulai dari proses produksi hingga presentasi. Selain itu, beliau bertanggung jawab untuk mengawasi operasional SJH di perusahaan. (Syarif et al., 2019).

Pada Gambar 5(b) diperoleh data keaktifan mengikuti pelatihan dimana terdapat 41.03% UMKM yang tidak pernah mengikuti kegiatan pelatihan halal, nilai presentase lebih tinggi daripada jumlah persentase yang sudah mempunyai pelatihan halal (39.74%). Terdapat 41.03% UMKM yang tidak pernah mengikuti kegiatan pelatihan halal, nilai presentase lebih tinggi daripada jumlah persentase yang sudah mempunyai pelatihan halal (39.74%).

Dokumen pendukung bahan baku dan Kesadaran mematuhi tertib syariah



Gambar 6. a) Kelengkapan Dokumen pendukung Bahan Baku, b) Pemahaman tertib syariah

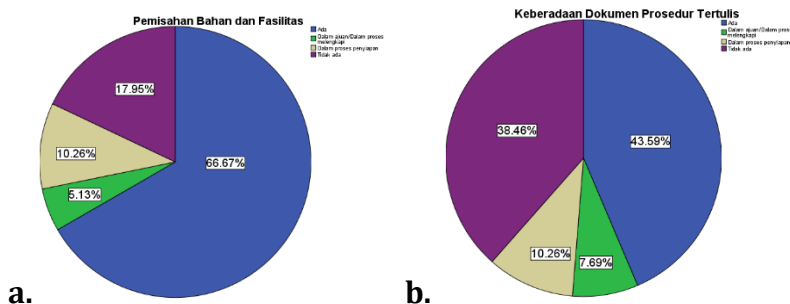
Pada gambar 6a. menunjukkan sebanyak 35.38% UMKM memahami bahwa semua bahan yang digunakan harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai dan valid. (Syarif et al., 2019) menjelaskan bahan-bahan produksi tersebut dilengkapi dokumen bukti halal seperti sertifikat halal bagi bahan yang kritis yakni daging.

Gambar 6b. terdapat sebanyak 57.69% UMKM memahami untuk tidak menggunakan nama produk yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Hasil penelitian (Magdalena *et al.*, 2018) Makanan (menu) yang disediakan harus memenuhi standar yang dipersyaratkan oleh LPPOM. Terlihat juga dari tidak adanya nama yang memasukkan unsur babi dan anjing. Nama-nama di menu juga tidak

menggunakan nama setan, terutama yang mengarah pada hal-hal vulgar dan pornografi. Saya juga membuat daftar menu yang dilampirkan ke SJH. Saya sempat menyusun menu atas nama setan, tapi itu tidak terjadi karena saya mengurus sertifikasi halal.

Pemisahan bahan dan fasilitas dan Keberadaan dokumen prosedur tertulis

Berdasarkan data pada Gambar 7(a) terdapat sebanyak 66.67% telah dengan teliti memisahkan/melindungi produk dari barang najis. Fasilitas produksi yang dimiliki sudah bebas dari najis dan babi. Selain itu, ia dilengkapi dengan SOP untuk membantu Anda mengatur dan memantau produk Anda dengan lebih baik menggunakan pengaturan produk.

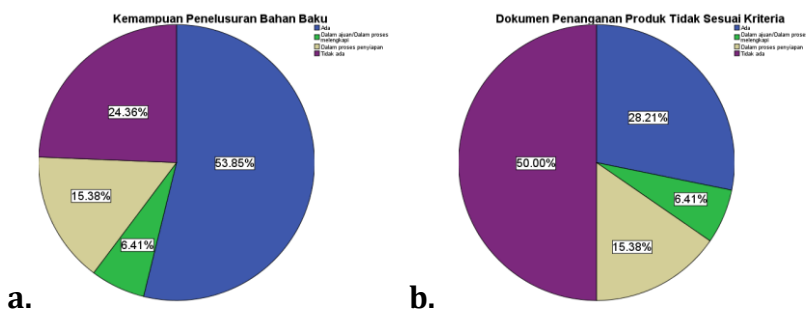


Gambar 7. a) Pemisahan Bahan dan Fasilitas, b) Keberadaan Dokumen Prosedur Tertulis

Data pada gambar 7b. terdapat sebanyak 43.59% responden memiliki prosedur tertulis untuk aktivitas tertulis. Prosedur ini meliputi pemilihan bahan baku, pembelian dan pengembangan produk baru, manajemen bahan masuk, produksi, pembersihan fasilitas produk, penyimpanan, transportasi, pameran, pengembangan dapur, pesanan pengunjung, dan terakhir karyawan. Termasuk pesanan. Kegiatan penting yang dilakukan dapat dipahami sebagai kegiatan yang mempengaruhi status kehalalan produk. Langkah ini diperlukan untuk dapat menjaga dan mempertahankan status kehalalan produk atau pangan terkait.

Kemampuan telusur dan Penanganan produk

Data pada gambar 8(a) diperoleh data sebanyak 53.65% responden menyatakan bahwa mereka memiliki supplier bahan baku yang jelas sehingga mudah ditelusuri. Prosedur tertulis selain sebagai jaminan juga merupakan bagian dari kemampuan penelusuran.



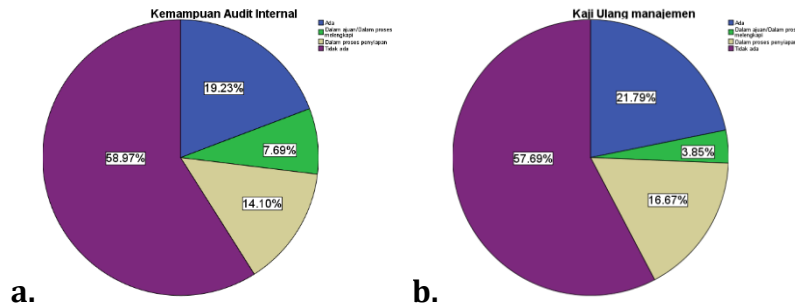
Gambar 8. a) Kemampuan Penelusuran Bahan Baku, b) Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria

Berdasarkan data dokumen penanganan produk pada gambar 8(b) terdapat sebanyak 50% responden tidak memiliki prosedur tertulis guna menangani produk yang dibuat dari bahan atau fasilitas yang tidak memenuhi kriteria. Hal ini sesuai dengan penelitian (Magdalena *et al.*, 2018) bahwa pelaku usaha harus berkomitmen untuk menyajikan makanan halal yang memang belum pernah memiliki produk yang tidak memenuhi kriteria.

Audit internal dan Kaji ulang manajemen

Berdasarkan data tentang audit internal dapat dilihat pada Gambar 9(a) terdapat sebanyak 58.9% responden tidak memiliki kemampuan melakukan audit internal secara terjadwal sesuai standar MUI yang meliputi audit fasilitas produksi dan konsinyasi, serta diperlukan untuk membuat prosedur audit internal tertulis. Ini memberikan pedoman dan

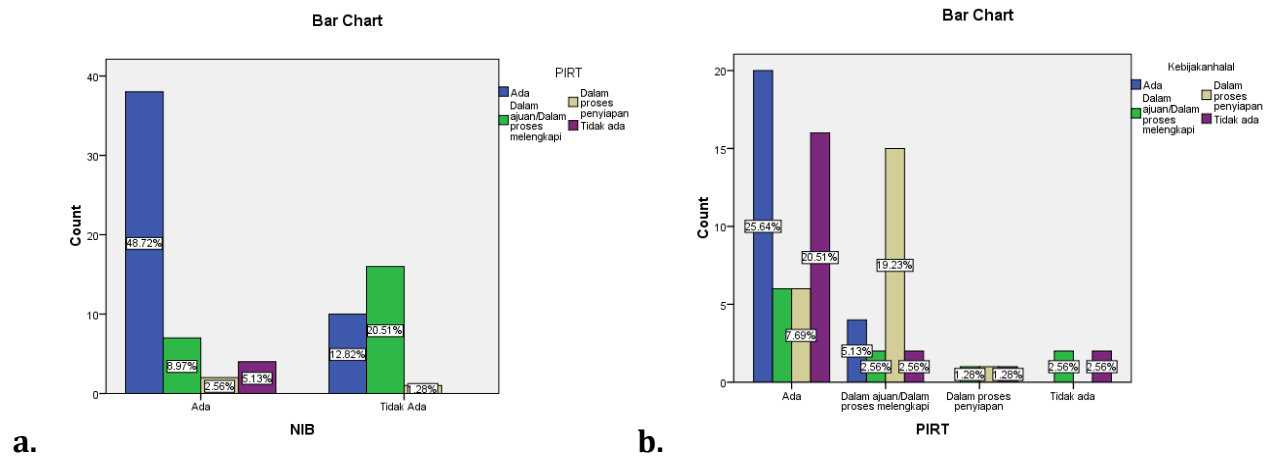
instruksi untuk melakukan audit nanti. Hasil audit juga harus dikomunikasikan kepada semua pihak sehingga akar permasalahan dapat diatasi. Juga harus disampaikan kepada LPPOMUI dalam bentuk laporan.



Gambar 9. a) Kemampuan Audit Internal, b) Aktivitas Kaji Ulang manajemen

Sebanyak 57.69% data pada Gambar 9(b) tidak melakukan kaji ulang manajemen secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali sehingga standar kehalalan yang dimiliki tidak terevaluasi dengan baik. UMKM harus ada langkah-langkah untuk memeriksa apakah ada perubahan pada sistem manajemen atau jika ditemukan penyimpangan dalam penerapan SJH. Namun sejauh ini Restoran 1 belum melakukan tinjauan manajemen karena tidak ada perubahan atau inkonsistensi dalam penerapan SJH.

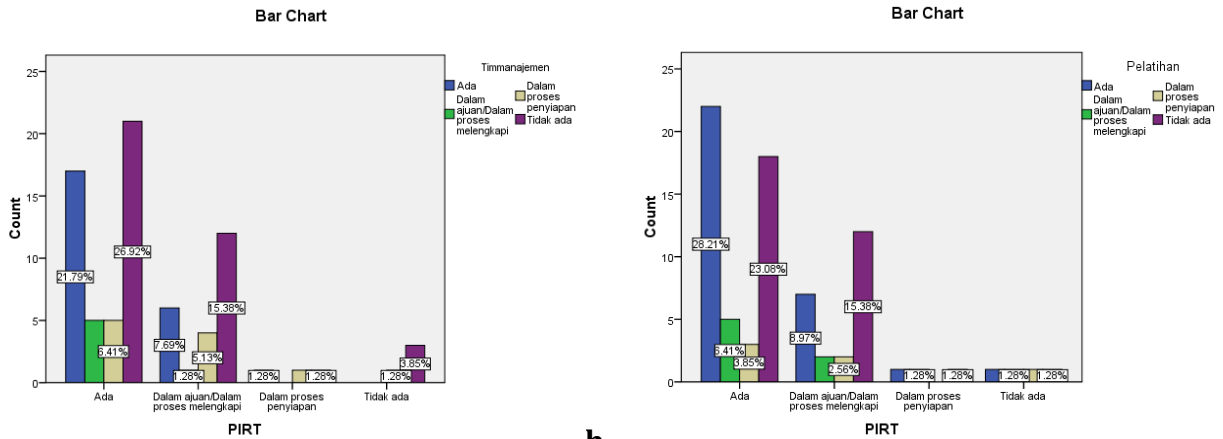
Cross tabulasi antar variabel



Gambar 10. a) Cross Tabulasi kepemilikan PIRT dan Kepemilikan NIB, b) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Halal

Tabel 10(a) menunjukkan bahwa Sebagian besar UMKM dengan NIB juga memiliki PIRT (48,72%). Kepemilikan NIB dan PIRT merupakan aturan pengelolaan pemberi kerja. Secara umum, dalam bisnis seperti itu, adaptif, teratur, dan siap untuk perkembangan baru. Sebagian besar UMKM yang menggunakan PIRT memiliki kebijakan halal, terlatih halal, memiliki pemilihan dan pengelolaan persediaan daftar bahan yang tepat, daftar produk dan peralatan yang memenuhi kriteria, serta memiliki runbook dan ketertelusuran yang sangat baik. Namun, dalam hal penanganan produk, audit internal, dan tinjauan administrasi, banyak orang masih menggunakan PIRT, meskipun mereka sudah menggunakannya. Oleh karena itu, fokus dukungan harus pada isu-isu ini.

Sedangkan pada Gambar 10(b) menunjukkan bahwa sebanyak 25.64% UMKM yang memiliki PIRT telah memiliki aturan tentang kebijakan halal dalam kegiatan produksinya, namun 20.64% diantaranya belum memilikinya.



a.

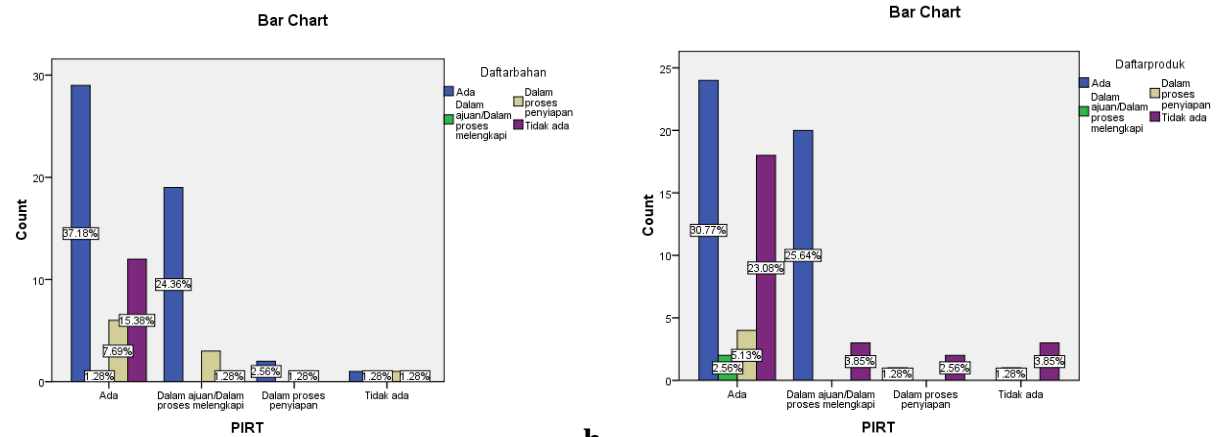
b.

Gambar 11. a) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Tim Manajemen, b) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keaktifan

Pada Gambar 11 menunjukkan hanya 21.79% UMKM yang telah memiliki PIRT yang menyatakan mereka memiliki tim manajemen untuk pengelolaan produk halal dan 26.92% tidak memilikinya meskipun telah memiliki PIRT.

Mengikuti Pelatihan

Sebanyak 28.21% UMKM yang ber PIRT telah mengikuti pelatihan terkait pengelolaan produk halal. Terdapat 23,08% menyatakan belum pernah mengikutinya, dan 15,38% UMKM menyiapkan dokumen serta belum pernah mengikuti pelatihan produk halal.

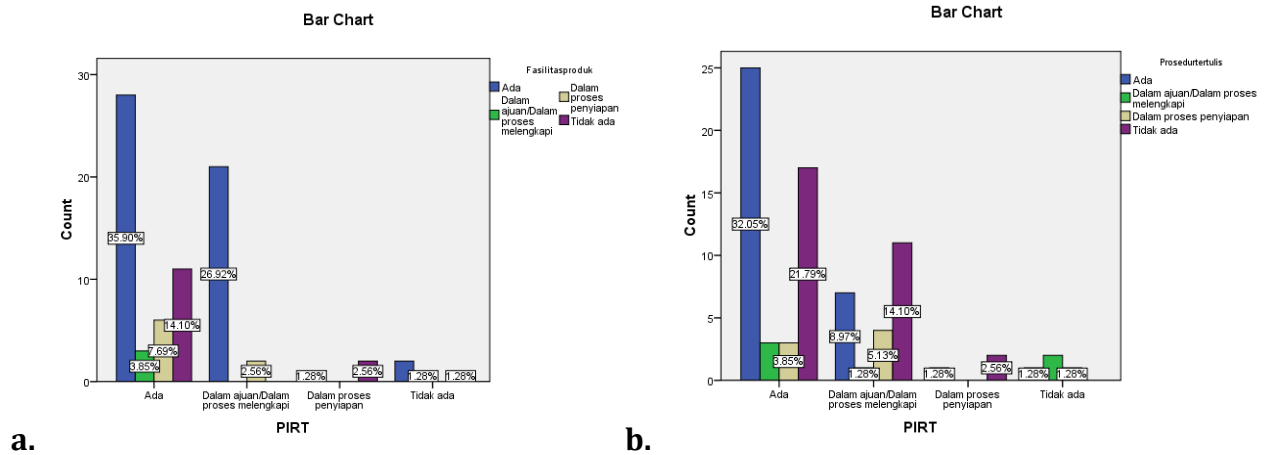


a.

b.

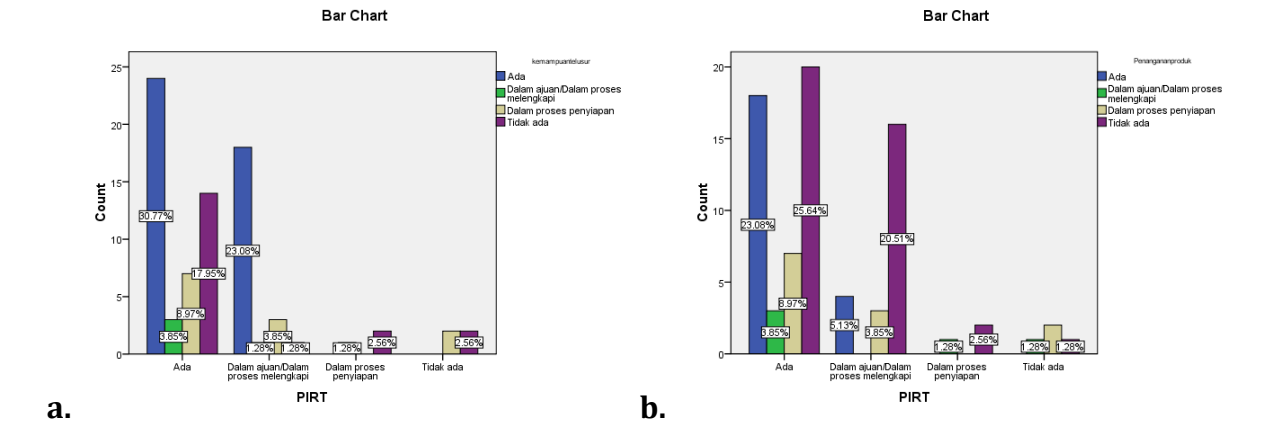
Gambar 12. a) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung Bahan Baku, b) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Keberadaan Dokumen Pendukung daftar Produk

Pada Gambar 12(a) diperoleh data sebanyak 37.18% UMKM yang memiliki PIRT dan 24.23% dalam proses pengajuan atau dalam proses melengkapi PIRT menggunakan daftar bahan yang dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai dan valid. Sedangkan pada gambar 12(b) menunjukkan sebanyak 30.77% UMKM dengan PIRT dan 25.64% UMKM yang menyiapkan PIRT sebagai dokumen pendukung tentang daftar produk yang dimiliki yang memadai dan valid.



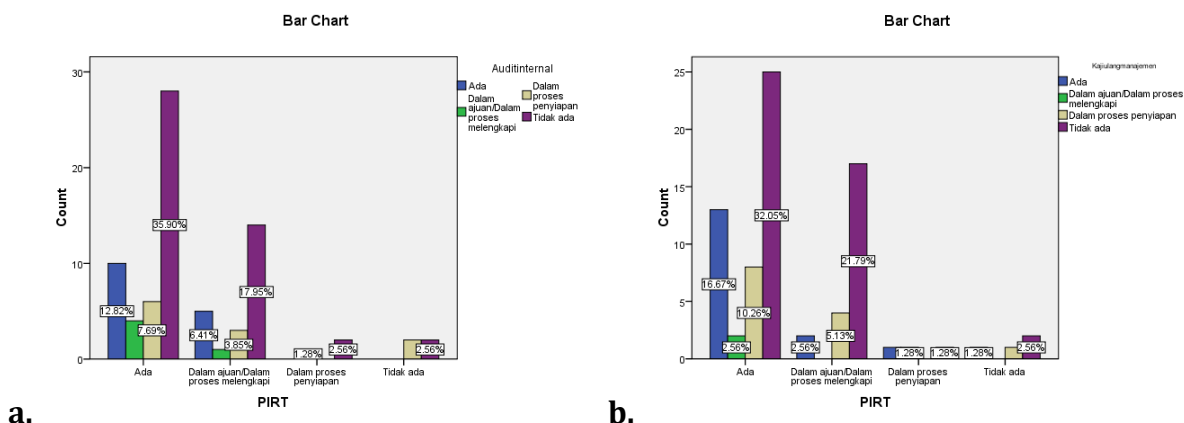
Gambar 13. a. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kepemilikan Fasilitas Pendukung pemisahan Najis, b. Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Dokumen Tertulis Penerimaan Bahan Baku

Gambar 13(a) menunjukkan bahwa sebanyak 35.9% UMKM dengan PIRT dan 26.92% UMKM yang sedang dalam proses melengkapi ajuan PIRT telah memiliki fasilitas pendukung untuk memisahkan bahan baku dengan sumber najis atau yang memiliki potensi haram. Sedangkan pada Gambar 13(b) diperoleh data Sebanyak 32.05% UMKM yang memiliki PIRT memiliki prosedur tertulis untuk aktivitas tertulis, namun sekitar 43% UMKM baik yang ber PIRT maupun yang sedang dalam ajuan/penyiapan dokumen belum memiliki prosedur tertulis yang meliputi seleksi bahan baku, pembelian produk baru, dan pemeriksaan bahan.



Gambar 14. a) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Kemampuan Penelusuran Bahan Baku, b) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Dokumen Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria

Sebanyak 30.77 % UMKM yang memiliki PIRT dan 23.08% yang sedang dalam proses ajuan PIRT memiliki kemampuan telusuran bahan yang memenuhi standar LPPOM MUI, serta bisa menjamin bahwa penyiapan menu/proses bebas dari bahan babi dan turunannya. Data ini bisa dilihat pada Gambar 14(a) sedangkan pada gambar 14b. diperoleh sebanyak 23.08% UMKM yang telah memiliki PIRT dan 20.51% yang sedang dalam proses ajuan PIRT masih belum ada prosedur tertulis untuk menangani produk yang sudah dibuat dari bahan dan peralatan yang tidak standar.



Gambar 15. a) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Penerapan Audit Internal, b) Cross Tabulasi Kepemilikan PIRT dan Penerapan Sistem Kaji Ulang Manajemen

Terdapat sebanyak 35.90% UMKM responden yang memiliki PIRT belum menerapkan sistem audit internal. Data ini bisa dilihat pada Gambar 15(a) Sedangkan berdasarkan Gambar 15(b) didapatkan data sebanyak 32.05% UMKM yang menjadi responden dan telah memiliki PIRT belum memiliki sistem kaji ulang manajemen sebagaimana persyaratan standar dalam manajemen industri halal.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan telaah profil UMKM pangan serta gambaran tingkat kesiapan UMKM pangan terkait industri halal di Jawa Timur ditunjukkan dengan budaya organisasi telah mendukung pertumbuhan budaya Halal sehingga kami dapat menerima bantuan dari pihak berwenang untuk mengelola sertifikasi Halal. Ada kebutuhan mendesak untuk lebih meningkatkan kegiatan berbagai pemangku kepentingan seperti Kementerian Agama, MUI, UMKM, Kementerian Perindustrian dan Perdagangan, pemerintah daerah dan pemerintah pusat untuk menyambut tumbuh dan berkembangnya industri Halal di Jawa Timur. Sebagian besar UMKM telah memiliki NIB dan PIRT (48,72%). Ditilik dari sisi omset semua merupakan kelompok usaha kecil dan mikro dengan perempuan memiliki peran utama dalam pengembangannya. Usia industri relatif baru dan sebagian besar telah memiliki NIB dan PIRT. Hal ini menunjukkan ketertiban administratif pengelola yang merupakan kunci penting dalam pengembangan industri dan budaya halal. Kepemilikan NIB dan PIRT merupakan komitmen UMKM untuk mematuhi tata atura administrasi usaha dari pemerintah. Secara umum, dalam bisnis seperti itu, adaptif, teratur, dan siap untuk perkembangan baru. Sebagian besar UMKM yang menggunakan PIRT juga memiliki kebijakan halal, mengikuti pelatihan halal, memilih daftar bahan, daftar produk dan fasilitas yang memenuhi kriteria, manajemen persediaan, runbook dan ketertelusuran yang sangat baik. Namun, dalam hal penanganan produk, audit internal, dan tinjauan administrasi, banyak orang masih menggunakan PIRT, meskipun mereka sudah menggunakannya. Oleh karena itu, fokus dukungan harus pada isu-isu ini.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, S. N. (2019). Wanita dan peranannya dalam memajukan umkm batik di Kebumen. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 13(1), 15-19.

Budiarto, D., & Maftukhatusolikhah, M. (2019). Pemberdayaan ekonomi perempuan perspektif gender dan ekonomi islam: Studi Kasus Akses Pengusaha Umkm Perempuan Terhadap Lembaga Keuangan Syariah Bmt Di Palembang. *I-Finance: A Research Journal On Islamic*

- Finance*, 5(1), 34–45.
- Wardana, A. A. (2018). Analisis entrepreneurial leadership dan hambatan pertumbuhan usaha di UMKM pengolahan tahu Cerdas Singosari Malang). *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 6(1), 95–104.
- Himawan, H., Saefullah, A., & Santoso, S. (2014). Analisa dan perancangan sistem informasi penjualan online (E-Commerce) pada CV Selaras Batik menggunakan analisis deskriptif. *Scientific Journal Of Informatics*, 1(1), 53–63. <https://doi.org/10.15294/Sji.V1i1.3641>
- Kudus, F. N. U. M. (2016). Analisa Dan perancangan sistem pemasaran berbasis e-commerce untuk pemasaran produk UMKM. *Indonesian Journal Of Networking And Security (Ijns)*, 5(3), 2302–5700.
- Magdalena D, H., Ellyani, W., & Atma Luhur, S. (2018). Strategi memanfaatkan e-commerce dalam memasarkan makanan khas Bangka (Studi Kasus : Aneka Citra Snack). *Cogito Smart Journal*, 3(2), 286–298.
- Syarif, F., Agama, P., Fungsional, I., Pesanggrahan Kota, K., & Selatan, J. (2019). Pertumbuhan Dan keberlanjutan konsep halal economy di era moderasi beragama. *Jurnal Bimas Islam*, 12(1), 93–122.
- Widya, E., Prananingtyas, P., & Ispriyarso. (2019). Pelaksanaan Penerbitan Nomor Induk Berusaha Melalui Sistem Online Single Submission (Studi Pendirian Perseroan Terbatas Di Kota Semarang). *Notarius*, 12(1), 231–252.