

Analisis Kepemilikan Sertifikat Halal terhadap Pendapatan Usaha UMKM Mendoan Ngapak

Muhammad Raihan Syaifudin^{*1}, Fakhrina Fahma²

^{1,2}Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret

Jl. Ir. Sutami No. 36 A, Surakarta, 57126, Indonesia

Email: raihan_syaifudin@student.uns.ac.id¹, fakhrinafahma@staff.uns.ac.id²

Abstrak

Label halal memiliki dampak yang positif terhadap peningkatan profit dari perusahaan dikarenakan tingkat kepercayaan konsumen yang meningkat akibat pencantuman label halal pada produk. Sebagian besar pelaku UMKM saat ini masih banyak menganggap sertifikasi Halal hanya untuk pemenuhan kewajiban dalam agama Islam, belum melihat dari peluang untuk meningkatkan omzet usaha. Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi manfaat dari penerapan sertifikasi halal yang dirasakan oleh UMKM Mendoan Ngapak yang bergerak di bidang industri pangan setelah memiliki sertifikasi Halal MUI dengan menggunakan *porter's value chain*. Data yang dikumpulkan berupa *value chain*, gambaran umum UMKM, kendala, serta manfaat setelah memiliki sertifikasi Halal menggunakan kuesioner. Manfaat dari penerapan standar pada UMKM Mendoan Ngapak dapat meningkatkan pendapatan. Hal ini dikarenakan kepemilikan sertifikat halal dapat meningkatkan kepercayaan dan minat beli konsumen, kemampuan untuk memasuki pasar yang lebih luas serta mengikuti berbagai program yang telah disediakan oleh pemerintah untuk mempromosikan produk. Sebelum memiliki sertifikat halal, omzet rata-rata per bulan yang didapatkan sebanyak Rp 4.500.000,00, sedangkan setelah memiliki sertifikat halal sebanyak Rp 9.500.000,00. Dengan manfaat ekonomi yang diperoleh dapat dikatakan kepemilikan sertifikat Halal berpengaruh pada peningkatan pendapatan usaha.

Kata kunci: penerapan standar, pendapatan usaha, sertifikat halal, UMKM

Abstract

Halal labels have a positive impact on increasing profits from companies due to increased consumer confidence due to the inclusion of halal labels on products. Most of today's MSME actors still think that Halal certification is only for fulfilling obligations in Islam, they have not seen the opportunity to increase business income. The purpose of this study is to evaluate the benefits of implementing halal certification felt by Mendoan Ngapak SMEs engaged in the food industry after having MUI Halal certification using a *porter's value chain*. The data collected is in the form of *value chain*, an overview of MSMEs, constraints, and benefits after having Halal certification using a questionnaire. The benefits of implementing standards on Mendoan Ngapak SMEs can increase income. This is because the ownership of a halal certificate can increase consumer confidence and buying interest, the ability to enter a wider market and participate in various programs that have been provided by the government to promote products. Before having a halal certificate, the average income per month is Rp. 4,500,000.00, while after having a halal certificate, it is Rp. 9,500,000.00. With the economic benefits obtained, it can be said that the ownership of Halal certificates has an effect on increasing business income.

Keywords: business income, halal certificates, implementation of standards, MSME

1. Pendahuluan

Tempe merupakan salah satu produk fermentasi yang terkenal di kalangan masyarakat Indonesia dan digemari oleh masyarakat dunia. Tempe bisa berasal dari beberapa bahan, yaitu melinding, koro dan kedelai. Masyarakat secara umum lebih mengenal tempe yang dibuat dari kedelai (Kasmidjo, 1990).

Indonesia memiliki jumlah produksi tempe terbesar di dunia serta merupakan pasar kedelai terbesar di Asia. Senilai 50% dari konsumsi kedelai di Indonesia dilakukan dalam bentuk tempe, 40% dalam bentuk tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain seperti tauco, kecap, dan lain-lain). Konsumsi tempe rata-rata satu orang Indonesia sekitar 6,45 kg per tahun. Tempe selain harganya yang

terjangkau di kalangan masyarakat, makanan ini sangat kaya akan protein nabati (Astawan, 2004).

Tempe yang baik adalah yang terlihat kompak, bahan yang diselaputi miselia kapang berwarna putih, tidak berwarna hitam akibat spora, tidak berlendir, mudah diiris, tidak busuk serta tidak berbau amonia. Tempe memiliki antioksidan alami dari kapang tempe yang dapat digunakan melawan radikal bebas. Antioksidan tersebut biasa dikenal dengan nama genestein, dadzein, dan trihidroksiisoflavon yang dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif (jantung koroner, diabetes militus, kanker, dan lain-lain) (Astawan, 2003).

Menurut *State of the Global Islamic Economy Report* (2019), pada tahun 2018 penduduk muslim di

¹*Penulis Korespondensi

Diterima 28 Juni 2021; Diterima dalam bentuk revisi 28 Agustus 2021; Disetujui 3 Oktober 2021

Indonesia secara global mengeluarkan biaya sebanyak US\$ 1,4 triliun pada sektor makanan dan minuman dan masih dapat berkembang di tahun 2024 senilai US\$ 2,2 triliun. Besarnya nilai tersebut dapat dipengaruhi oleh pengetahuan konsumen terhadap produk halal serta norma religius yang dimiliki konsumen (Rochmanto & Widiyanto, 2015). Kebijakan tentang kewajiban sertifikasi halal dijelaskan pada UU Jaminan Pangan Halal No. 33 Tahun 2014 Pasal 4 yang berisi bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia berkewajiban memiliki sertifikat halal. Kepemilikan standar halal yang universal juga penting bagi peningkatan kepercayaan pelanggan. (Destiana & Astuti, 2019). Menurut Perdana et al. (2018), label halal memiliki dampak yang positif terhadap peningkatan profit dari perusahaan dikarenakan tingkat kepercayaan konsumen yang meningkat akibat pencantuman label halal pada produk.

Sebagian besar pelaku UMKM saat ini belum menyadari keuntungan dari sertifikat halal itu sendiri. Semua UMKM makanan dan minuman harus memiliki sertifikasi halal untuk bisa menjual produk ke seluruh wilayah Indonesia. Jika tidak memiliki sertifikasi halal, maka produk olahan makanan dan minuman bisa ditarik dari peredaran oleh pemerintah (Abiyu, 2019). Sertifikat halal dianggap hanya untuk pemenuhan kewajiban dalam agama Islam, belum melihat dari peluang untuk meningkatkan omzet usaha. UMKM Mendoan Ngapak merupakan salah satu UMKM bersertifikat Halal MUI yang bergerak di bidang industri sektor pangan yang berlokasi di Palembang, Sumatera Selatan.

Penelitian ini akan dilakukan untuk melakukan analisis pengaruh sertifikat halal terhadap omzet UMKM pada sektor industri pangan. Analisis yang dilakukan adalah melakukan analisis *value chain* Porter dan melakukan perbandingan perolehan omzet UMKM sebelum memiliki sertifikat halal dengan sesudah memiliki sertifikat halal. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi motivasi bagi UMKM lain untuk menerapkan sertifikasi Halal.

2. Metode Penelitian

Tahap awal penelitian meliputi observasi langsung kondisi UMKM Mendoan Ngapak dan studi literatur untuk memberikan gambaran umum mengenai keadaan dari industri tempe tersebut, serta memberikan gambaran umum mengenai pentingnya penerapan sertifikasi Halal. Kemudian, melakukan perumusan masalah, penentuan batasan masalah, serta penentuan asumsi yang digunakan pada penelitian ini.

Tahap selanjutnya mengenai pengumpulan dan pengolahan data pada penelitian diawali dengan menentukan *value chain* setelah penerapan standar halal menggunakan metode *value chain* Porter yang memiliki sembilan elemen yang dikelompokkan menjadi aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Dari *value chain* yang

telah ditentukan, disusun kuesioner yang digunakan untuk mengetahui potensi *value chain*, mengetahui deskripsi umum, kendala, serta manfaat setelah memiliki sertifikasi Halal.

Selanjutnya, dilakukan pengambilan data mengenai *value* aktivitas utama (*inbound logistics, operation outbound logistics, marketing and sales, & service*), *value* aktivitas pendukung (*procurement, technology development, human resource management, & firm infrastructure*), gambaran umum UMKM, kendala, serta manfaat setelah memiliki sertifikasi Halal. Pengambilan data dilakukan terhadap UMKM industri pangan yang telah melakukan penerapan sertifikasi Halal MUI yaitu UMKM Mendoan Ngapak.

Tahapan terakhir mengenai pembahasan hasil dari pengolahan data serta penarikan kesimpulan untuk pihak terkait.

3. Hasil dan Pembahasan

Responden merupakan pemilik dari UMKM Mendoan Ngapak yang memiliki jenis kelamin laki-laki, beragama Islam, dengan usia kisaran 46-55 Tahun dengan pendidikan terakhir S2. Skala usaha dari UMKM Mendoan Ngapak adalah mikro, dengan jenis usaha di bidang industri makanan. Bagi pemilik, usaha ini merupakan sumber penghasilan yang utama. UMKM ini memiliki jam kerja sebanyak 48 jam/minggu. Jumlah tenaga kerjanya sebanyak tujuh orang.

3.1 Value Chain

1. Aktivitas Utama

Menurut Porter, aktivitas utama terdiri atas lima kategori, yaitu:

a. *Inbound Logistics*

Aktivitas ini meliputi menerima, menyimpan, mengelola dan mengontrol persediaan bahan baku. Bahan baku untuk pembuatan tempe terdiri dari kedelai, daun pisan, ragi tempe, besek bambu, bumbu-bumbu, bahan bakar dan lain-lain. Bahan baku tersebut didapatkan dari *supplier* yang telah menjadi langganan di pasar. Pengambilan bahan baku dari *supplier* dilakukan sendiri tanpa bantuan orang lain.

b. *Operation*

Aktivitas ini meliputi kegiatan merubah bahan baku menjadi produk jadi. Alat yang digunakan oleh UMKM Mendoan Ngapak sendiri masih tergolong sederhana dan bisa didapatkan di pasar. Tahap pembuatan tempe pertama adalah merendam kedelai kering selama dua hari. Setelah proses perendaman selesai, dilakukan penggilingan untuk memecah kedelai tanpa menghaluskannya. Kemudian hasil penggilingan dicuci untuk menghilangkan kandungan asam dan lendir hasil perendaman karena dapat membuat hasil akhir mudah basi. Proses pencucian juga memiliki proses pemisahan kulit ari dari kedelai. Semakin banyak kulit ari yang dibuang maka kualitas tempe nantinya

akan semakin bagus, namun perusahaan akan rugi jika terlalu banyak membuang kulit ari kedelai. Parameter proses pencucian bersih adalah jika kedelai sudah tidak licin.

Proses selanjutnya adalah proses perebusan proses ini dilakukan dengan merebus 10 kg kedelai hingga mendidih biasanya selama 45 menit, lalu ditiriskan sampai kering menggunakan ember penyaringan. Setelah selesai ditiriskan kedelai dijemur tanpa menggunakan sinar matahari, melainkan menggunakan angin dan wadah yang lebar untuk mengeluarkan sisa kandungan air di dalam kedelai.

Proses peragian dilakukan dengan penambahan bibit agar nantinya tumbuh kapang sesuai dengan takaran yang diinginkan. Setelah proses peragian dibuat proses *packaging* awal untuk menentukan bentuk akhir dari tempe. Pada tahap *packaging* awal biasanya UMKM Mendoan Ngapak membuat bentuk tempe mendoan, ada juga tempe balok, tempe plastik, adapun tempe karakter (panda, kura-kura, dll) untuk memikat minat anak-anak untuk mengkonsumsi tempe. Proses peragian dilakukan selama dua hari pada tiap-tiap *packaging* yang telah disiapkan agar bibit kapang bisa berkembang dan siap panen. Total waktu yang dibutuhkan dari bahan awal hingga siap dijual membutuhkan waktu sekitar empat sampai lima hari.

c. *Outbound Logistics*

Aktivitas ini berkaitan dengan pengumpulan, penyimpanan, dan pendistribusian produk jadi secara fisik kepada pembeli. Penyimpanan pasca produksi dilakukan di ruang *packing*. Penjualan UMKM Mendoan Ngapak memiliki target sasaran ke *supermarket*, *marketplace online* dan penjualan langsung ke customer berlangganan. Pada jawab pemesanannya konsumen *supermarket* biasanya memiliki jadwal pesan yang tetap secara berkala, namun ada juga yang memiliki jadwal yang tidak tepat. Proses distribusi pengiriman produk bisa menggunakan jasa kurir dari pihak ketiga, atau langsung dari pemilik atau karyawan dari UMKM Mendoan Ngapak.

d. *Marketing and Sales*

Aktivitas pemasaran dan penjualan meliputi aktivitas untuk mendorong, membujuk dan membantu konsumen untuk membeli produk yang dihasilkan. Tenaga kerja untuk melakukan penjualan ada dua orang pemilik usaha dan satu karyawan. Proses penjualan dari UMKM mendoan ngapak menggunakan dua atau tiga pihak. Pada proses dua pihak, hanya UMKM Mendoan Ngapak (pemilik) dan pembeli. Sedangkan, pada tiga pihak ada UMKM Mendoan Ngapak (pemilik), distributor (*supermarket*), dan pembeli. Cara awal UMKM Mendoan Ngapak memilih distributor

adalah melihat potensi kunjungan di distributor tersebut, kemudian mengajukan kerja sama penjualan, mulai dari penawaran, promo *sampling*, hingga tawar menawar harga. Saat ini produk mendoan ngapak per paket besek berisi 10 lapis mendoan dijual seharga Rp 16.000,00. Harga jual tersebut didapatkan dari ongkos produksi yang ditambahkan 20% dari ongkos produksi, jadi keuntungan yang didapat adalah sebesar 20%. Kegiatan promosi yang dilakukan oleh UMKM Mendoan Ngapak menggunakan *platform* instagram, promosi grup bisnis, grup komunitas, serta dari omongan mulut ke mulut.

e. *Service*

Aktivitas ini berhubungan dengan meningkatkan atau mempertahankan nilai produk. Setelah proses penjualan, UMKM Mendoan Ngapak memperbolehkan konsumen untuk melakukan pengembalian produk jika dinilai produk yang dibeli tidak memenuhi syarat dan nantinya akan diganti rugi.

2. **Aktivitas Pendukung**

Menurut Porter, aktivitas pendukung terdiri dari:

a. *Procurement*

Aktivitas ini terkait dengan cara pengadaan bahan baku dan peralatan pendukung serta cara pembayarannya. Pada UMKM Mendoan Ngapak memiliki syarat untuk *supplier*, yaitu halal dan pastinya dengan harga yang paling ekonomis. Pembelian peralatan pendukung produksi didapatkan dari pasar. Segala pembelian bahan baku maupun alat pendukung dilakukan dengan metode pembayaran langsung tunai.

b. *Human Resource Management*

Aktivitas sumber daya manusia meliputi menyeleksi, promosi, penempatan, penilaian, dan pengembangan karyawan. Pada proses perekrutan pemilik melakukan pendekatan secara personal dan kemudian dilatih dan diberikan bimbingan jika bersedia. Tidak ada jarak antara atasan dengan pekerja karena masih terlibat proses yang sama sehingga ada kedekatan emosional yang erat. Sesekali para pekerja diajak untuk melakukan rekreasi bersama.

c. *Technological Development*

Aktivitas ini merupakan pengembangan teknologi yang dilakukan melalui penyediaan kebutuhan akan teknologi, prosedur, serta teknik yang diperlukan tiap aktivitas. UMKM Mendoan Ngapak saat ini belum menerapkan teknologi yang canggih secara keseluruhan untuk sebuah pabrik tempe, berbeda dengan di luar negeri. Umumnya di Indonesia tempe diproduksi oleh banyak produsen, sehingga persaingan produsen tempe sangat ketat dan saling berlomba untuk harga yang lebih murah. Alih teknologi umumnya memiliki biaya yang tinggi. Hal ini memiliki dampak harga penjualan

yang juga dapat meningkat sehingga masyarakat Indonesia tidak tertarik untuk membelinya.

d. *Firm Infrastructure*

Aktivitas infrastruktur meliputi perencanaan, dan akuntansi. UMKM Mendoan Ngapak melakukan pencatatan dalam kurun waktu satu minggu. Hal yang dicatat biasanya hanya meliputi rekap transaksi produksi dan penjualan. UMKM Mendoan Ngapak berhubungan baik dengan komunitas UMKM di kota Palembang.

3.2 Penerapan Sertifikasi HALAL MUI

UMKM ini telah beroperasi selama empat tahun dan melakukan sertifikasi halal di tahun kedua yang didapatkan secara gratis lewat komunitas. Alasan pendaftaran sertifikasi Halal dari UMKM Mendoan Ngapak adalah untuk memberi kenyamanan dan kepercayaan bagi *customer* serta meningkatkan nilai jual. Kendala pada saat proses sertifikasi bagi perusahaan ini adalah kebutuhan berkas portofolio yang banyak sehingga cukup menyulitkan.

Manfaat sertifikasi yang dirasakan oleh UMKM Mendoan Ngapak adalah merasakan memiliki keunikan tersendiri karena produk sejenis jarang memiliki sertifikasi halal. Selain itu UMKM Mendoan Ngapak dapat masuk ke distributor untuk mendapat penjualan yang konstan dan lebih banyak. Peningkatan penjualan ini dapat dibuktikan dengan kenaikan jumlah omzet rata-rata per bulan dari Rp 4.500.000,00 pada saat sebelum sertifikasi, menjadi Rp 9.500.000,00 setelah memiliki sertifikat Halal MUI.

3.3 Analisis

UMKM Mendoan Ngapak merupakan perusahaan yang tergolong mikro. Walau tergolong mikro, UMKM Mendoan Ngapak memiliki standar operasional yang jelas dan tertata dengan baik. Inovasi yang dimiliki UMKM Mendoan Ngapak seperti bentuk *packaging* yang menarik juga merupakan salah satu keunggulan yang dimilikinya. Prosedur dan teknologi yang dimiliki UMKM Mendoan Ngapak dalam menjalankan bisnis memang sederhana, namun perusahaan ini tetap bertanggung jawab dengan kegiatan bisnisnya secara keseluruhan dari bahan mentah, hingga barang jadi yang telah dikonsumsi.

Berdasarkan hasil penelitian, kepemilikan sertifikat halal merupakan salah satu faktor yang memberikan pengaruh cukup besar terhadap pendapat UMKM. Kepemilikan sertifikat halal dapat memberikan dan meningkatkan kepercayaan dari konsumen. Sertifikat halal juga dapat membantu UMKM untuk meluaskan jangkauan pemasaran. Hal ini dikarenakan dengan kepemilikan sertifikat halal, UMKM dapat masuk ke toko yang memiliki skala penjualan lebih besar seperti *minimarket* dan *supermarket*. Selain itu, UMKM juga dapat berpartisipasi di acara pemerintah seperti *bazaar*, *expo*, dan lain-lain berkat kepemilikan sertifikat halal.

4. Kesimpulan

Salah satu manfaat kepemilikan sertifikat Halal MUI yang dapat dilihat dari penerapannya pada UMKM Mendoan Ngapak adalah untuk meningkatkan pendapatan dari hasil penjualan. Hal ini dikarenakan kepemilikan sertifikat halal dapat meningkatkan kepercayaan dan minat beli konsumen, kemampuan untuk memasuki pasar yang lebih luas serta mengikuti berbagai program yang telah disediakan oleh pemerintah untuk mempromosikan produk.

Daftar Pustaka

- Arsyan, M. A., Liquiddanu, E., & Pujiyanto, E. Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada IKM Roti Amira untuk Memenuhi Persyaratan Dokumentasi Sistem Jaminan Halal (SJH). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 18(1). Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2004). Diet sehat dengan makanan berserat. *Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*. Solo, 44-45.
- Destiana, R., & Astuti, R. S. (2019, November). Pengembangan Pariwisata Halal Di Indonesia. *In Conference on Public Administration and Society* (Vol. 1, No. 01).
- Horii, Kenji, Atsushi Wada, Koichi Nakamura, Masayuki Yoda, Zenichiro Kawasaki, Sirait KT, J. Soekarto, and Sunoto AM. "Experiment of rocket-triggered lightning in Indonesia." *IEEJ Transactions on Power and Energy* 110, no. 12 (1990): 1068-1069.
- Kasmidjo, R. B. (1990). Tempe: Mikrobiologi dan biokimia pengolahan serta pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Porter, M. E., & Advantage, C. (1985). *Creating and sustaining superior performance. Competitive advantage*, 167, 167-206.
- Rochmanto, Bayu Al; Widiyanto, Ibnu. 2015. Pengaruh Pengetahuan Produk dan Norma Religius Terhadap Sikap Konsumen dalam Niat Mengonsumsi Produk Makanan dan Minuman Halal (Studi Kasus di Kota Semarang). *Diponegoro Journal Of Accounting* Volume 4, Nomor 1, Tahun 2015, Halaman 2.
- Wresdiyati, T., Astawan, M., & Adnyane, I. K. M. (2003). Aktivitas anti inflamasi oleoresin jahe (*Zingiber officinale*) pada ginjal tikus yang mengalami perlakuan stres. *Jurnal teknologi dan industri pangan*, 14(2), 113-120.