

Analisis Kepatuhan Penerapan Prinsip Halal Oleh Usaha Produk Abon Ikan Kelompok Kembang Dahlia di Kabupaten Kepulauan Selayar

Yumi Yulfira¹ Muhammad Ridwan² Fakhruddin Mansyur³
Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Makassar
E-mail : yulfira120304@gmail.com¹, muhridwan@unismuh.ac.id²,
fakhruddinmansyur@unismuh.ac.id³

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kepatuhan penerapan prinsip halal pada UMKM Abon Ikan Kelompok Kembang Dahlia di Kabupaten Kepulauan Selayar serta menganalisis tantangan yang dihadapi. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi dan wawancara mendalam dengan delapan narasumber yang terdiri atas pemilik UMKM dan perwakilan instansi pendukung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Abon Ikan Kelompok Kembang Dahlia telah menerapkan prinsip halal sejak pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk. Bahan baku ikan yang digunakan halal dan berasal dari sumber yang jelas, sedangkan proses produksi dan pengemasan telah memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan. Namun, penerapan prinsip halal dan *thayyib* belum sepenuhnya konsisten, terutama pada aspek sanitasi, penggunaan alat pelindung diri, dan dokumentasi standar operasional produksi. Tantangan yang dihadapi meliputi keterbatasan regulasi daerah, minimnya pendampingan terstruktur, keterbatasan sarana produksi, lemahnya koordinasi lintas sektor, serta belum optimalnya sistem pengawasan.

Kata Kunci: Kepatuhan, Prinsip Halal, UMKM, Abon Ikan.

Abstract

*This study aims to describe compliance with halal principles in Kembang Dahlia Fish Floss UMKM in Selayar Islands Regency and to analyze the challenges faced in their implementation. This research employed a qualitative case study approach. Data were collected through observation and in-depth interviews with eight informants, consisting of the UMKM owner and representatives of supporting institutions. The results show that Kembang Dahlia Fish Floss UMKM has implemented halal principles from raw material selection to product packaging. The fish used as raw material is halal and obtained from clear sources, while the production and packaging processes have considered hygiene and food safety aspects. However, the implementation of halal and *thayyib* principles has not been fully consistent, particularly regarding sanitation, the use of personal protective equipment, and documentation of standard operating procedures. The challenges identified include limited regional regulations, lack of structured assistance, limited production facilities, weak cross-sectoral coordination, and a suboptimal monitoring system.*

Keywords: Compliance, Halal Principles, UMKM, Fish Floss

PENDAHULUAN

Industri halal mengalami perkembangan yang pesat seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat dengan ketentuan syariah. Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan industri halal. Berdasarkan laporan *State of the Global Islamic Economy Report* (SGIER) 2023–2024, Indonesia menempati peringkat ketiga ekonomi syariah dunia setelah Malaysia dan Arab Saudi. Pada sektor makanan halal, Indonesia bahkan telah menempati posisi kedua di tingkat global. Meskipun demikian, capaian tersebut masih menunjukkan adanya kesenjangan antara besarnya potensi yang dimiliki dengan realisasi pengembangan industri halal nasional. (J Beno, 2022)

Sektor pangan halal merupakan salah satu kontributor terbesar dalam perekonomian halal Indonesia. Tingginya tingkat konsumsi produk halal menunjukkan besarnya pasar yang dimiliki Indonesia. Namun, peningkatan konsumsi tersebut belum sepenuhnya diimbangi oleh kapasitas produksi halal dalam negeri yang memadai. Kondisi ini mengindikasikan bahwa penguatan industri

halal, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), menjadi faktor penting dalam mendukung daya saing produk halal Indonesia di tingkat nasional maupun global. (Arif Rachman Eka Permata, 2019)

Sebagai upaya memperkuat sistem jaminan produk halal, pemerintah menerbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Melalui regulasi ini, kehalalan produk tidak lagi dipandang sebagai pilihan, melainkan menjadi kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha. Pelaksanaan JPH dilakukan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bekerja sama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Regulasi tersebut menegaskan bahwa jaminan kehalalan harus diterapkan pada seluruh tahapan kegiatan usaha, mulai dari penyediaan bahan, proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, hingga penyajian produk kepada konsumen. (Mutiara Fajrin Maulidya Mohammad, 2021)

Dalam perspektif syariah, kepatuhan terhadap prinsip halal merupakan bentuk ketaatan dalam menjalankan seluruh aktivitas usaha sesuai dengan ketentuan Islam. Kepatuhan tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan persyaratan administratif berupa sertifikasi halal, tetapi juga mencakup penerapan prinsip halal secara berkelanjutan dalam seluruh proses produksi. Prinsip halal menuntut penggunaan bahan yang halal, proses pengolahan yang sesuai syariat, terhindar dari unsur najis dan kontaminasi bahan haram, serta menjaga kebersihan dan keamanan produk. Oleh karena itu, tingkat kepatuhan pelaku usaha terhadap prinsip halal menjadi indikator penting dalam menjamin kehalalan suatu produk. (Luthfi, 2022)

Landasan mengenai pentingnya mengonsumsi dan memproduksi produk halal telah ditegaskan dalam Al-Qur'an. Allah Swt. berfirman dalam QS. Al-Baqarah ayat 172: *"Wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah."*

Ayat tersebut menunjukkan bahwa konsep halal tidak hanya berkaitan dengan kebolehan suatu produk, tetapi juga menekankan aspek *thayyib* (baik), sehingga kehalalan harus dijaga sejak pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk sampai kepada konsumen.

Meskipun regulasi telah tersedia, implementasi prinsip halal pada pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala. Keterbatasan pemahaman mengenai standar halal, rendahnya kesiapan proses produksi, serta belum optimalnya penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) menjadi tantangan yang sering ditemui. Kondisi ini menunjukkan bahwa keberhasilan pengembangan industri halal tidak hanya bergantung pada keberadaan regulasi, tetapi juga pada tingkat kepatuhan pelaku usaha dalam menerapkan prinsip halal pada praktik produksi sehari-hari. (Rondang Herlina, 2023)

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji isu halal dari berbagai perspektif. Tri Wahyuni dkk. (2022) menemukan bahwa kesadaran masyarakat terhadap produk halal dipengaruhi oleh pengetahuan mengenai label halal, bahan baku, dan proses produksi. Yulinda Tristiana dan Ahmad Makhtum (2024) menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap Sistem Jaminan Produk Halal memerlukan penerapan yang berkelanjutan dan pengawasan internal yang konsisten. Bintang Zahputra (2025) menemukan bahwa rendahnya literasi halal dan minimnya kepatuhan terhadap sertifikasi menjadi hambatan utama bagi UMKM dalam memenuhi standar halal. Sementara itu, penelitian Annisaa Aulia Fortunella (2021) dan Sinta Apriliana (2024) menegaskan pentingnya evaluasi penerapan sistem halal dan peningkatan kesadaran pelaku usaha terhadap sertifikasi halal.

Meskipun demikian, penelitian mengenai kepatuhan penerapan prinsip halal pada usaha pengolahan abon ikan masih relatif terbatas, khususnya pada UMKM di Kabupaten Kepulauan Selayar. Padahal, wilayah ini memiliki potensi perikanan yang besar dan produk olahan ikan menjadi salah satu komoditas unggulan daerah. Produk abon ikan memiliki beberapa titik kritis kehalalan yang memerlukan perhatian, mulai dari penggunaan bahan baku, proses pengolahan, penggunaan bahan tambahan, hingga proses penyimpanan dan distribusi. Oleh karena itu, diperlukan kajian yang secara khusus menganalisis tingkat kepatuhan pelaku usaha terhadap prinsip halal dalam seluruh tahapan produksi. (Hasan, 2026)

Kelompok Kembang Dahlia merupakan salah satu pelaku usaha abon ikan di Kabupaten Kepulauan Selayar yang berupaya mengembangkan usahanya sejalan dengan tuntutan penerapan standar halal. Tingkat kepatuhan terhadap prinsip halal pada usaha ini tidak hanya berpengaruh terhadap kepercayaan konsumen dan daya saing produk, tetapi juga mencerminkan kesiapan UMKM lokal dalam menghadapi implementasi penuh Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kepatuhan penerapan prinsip halal pada usaha produk abon ikan Kelompok Kembang Dahlia serta mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi dalam proses penerapannya di Kabupaten Kepulauan Selayar.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan tujuan menganalisis tingkat kepatuhan penerapan prinsip halal pada usaha produk abon ikan Kelompok Kembang Dahlia di Kabupaten Kepulauan Selayar. Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Buki, Kabupaten Kepulauan Selayar, dengan objek penelitian berupa proses produksi dan penerapan prinsip halal pada usaha abon ikan yang dikelola oleh Kelompok Kembang Dahlia.

Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan terhadap proses produksi abon ikan untuk mengidentifikasi penerapan prinsip halal pada setiap tahapan produksi. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pelaku usaha dan pihak terkait untuk memperoleh informasi mengenai tingkat kepatuhan terhadap prinsip halal serta kendala yang dihadapi dalam penerapannya. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian melalui pengumpulan dokumen pendukung, seperti sertifikat halal, foto kegiatan produksi, dan dokumen lain yang relevan.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Analisis dilakukan dengan membandingkan temuan lapangan terhadap ketentuan prinsip halal yang bersumber dari hukum Islam dan regulasi Jaminan Produk Halal yang berlaku di Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Lokasi dan Objek Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Kabupaten Kepulauan Selayar, tepatnya pada Desa Mekar Indah, Kecamatan Buki. Kabupaten Kepulauan Selayar merupakan wilayah kepulauan yang secara geografis berada pada jalur strategis perdagangan laut, sehingga sektor perikanan menjadi tulang punggung ekonomi masyarakat.

Desa Mekar Indah sendiri merupakan desa pesisir yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan. Potensi hasil laut cukup tinggi dengan produksi ikan yang menjadi sumber utama bahan baku industri rumah tangga. Kondisi ini mendorong berkembangnya usaha pengolahan hasil perikanan, salah satunya UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia.

UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia merupakan usaha mikro yang bergerak di bidang pengolahan ikan menjadi abon ikan dengan bahan baku utama ikan cakalang, tongkol, dan sesekali tuna. Usaha ini didirikan dan dikelola oleh Ibu Rosmina Kahar sebagai pemilik (owner), yang sekaligus menjadi penggerak utama dalam seluruh proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga pemasaran produk.

Usaha ini berdiri sejak tahun 2010 dan berkembang sebagai usaha rumah tangga dengan sistem produksi sederhana. Meskipun berskala mikro, UMKM ini telah memiliki legalitas usaha berupa sertifikat halal dan izin PIRT, serta memasarkan produknya tidak hanya di wilayah Sulawesi Selatan, tetapi juga ke beberapa daerah di luar pulau seperti Kalimantan dan Jawa.

B. Profil Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini terdiri dari delapan orang yang mencakup pelaku usaha, tokoh lembaga keagamaan, pendamping halal, serta perwakilan instansi pemerintah dan fasilitator UMKM. Pemilihan informan didasarkan pada keterkaitan langsung dengan penerapan prinsip halal dalam pengelolaan UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia.

Informan utama dalam penelitian ini adalah Ibu Rosmina Kahar selaku pemilik UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia yang berperan langsung dalam proses produksi dan pengelolaan usaha. Selain itu, informan pendukung berasal dari berbagai unsur, antara lain Ketua Majelis Ulama Indonesia (MUI) Kepulauan Selayar, Ketua Majelis Tarjih Muhammadiyah, serta perwakilan Nahdlatul Ulama (NU) yang memberikan perspektif keagamaan terkait standar halal.

Informan lainnya berasal dari unsur pemerintah dan pendampingan UMKM, yaitu Dinas Koperasi dan UMKM, Dinas Pariwisata, fasilitator Rumah BUMN, serta pendamping halal. Keterlibatan berbagai pihak ini bertujuan untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai penerapan prinsip halal dari aspek regulasi, pembinaan, dan praktik di lapangan.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Penerapan Prinsip Halal dalam Bahan Baku

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku utama abon ikan Kembang Dahlia berasal dari ikan laut segar seperti cakalang, tongkol, dan tuna yang diperoleh langsung dari nelayan lokal di wilayah Borong-Borong serta beberapa pulau sekitar Kepulauan Selayar. Sistem perolehan bahan baku dilakukan secara langsung (direct supply) tanpa melalui rantai distribusi yang panjang, sehingga tingkat kesegaran ikan relatif terjaga.

Dari perspektif halal, jenis ikan yang digunakan termasuk dalam kategori halal secara zat (halal dzatiah). Namun, prinsip halal tidak hanya berhenti pada jenis bahan, tetapi juga mencakup aspek cara memperoleh, penanganan, serta potensi kontaminasi sebelum proses produksi. Dalam praktiknya, ikan yang diperoleh langsung diolah pada hari yang sama karena tidak tersedianya fasilitas penyimpanan dingin (freezer). Kondisi ini di satu sisi mendukung aspek kesegaran (thayyib), tetapi di sisi lain menunjukkan adanya keterbatasan dalam sistem pengendalian bahan baku.

Selain itu, belum adanya pencatatan formal terkait asal bahan baku, volume pembelian, dan standar penerimaan ikan menunjukkan bahwa aspek traceability (ketelusuran bahan) masih lemah. Padahal dalam sistem jaminan halal, ketelusuran bahan menjadi bagian penting dalam memastikan konsistensi kehalalan produk.

Secara normatif, hal ini sejalan dengan prinsip dalam QS. Al-Baqarah: 168 yang menegaskan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib, yaitu tidak hanya halal secara jenis, tetapi juga baik, bersih, dan aman dikonsumsi.

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

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”

Dengan demikian, penerapan prinsip halal pada aspek bahan baku dapat dikategorikan cukup baik dari sisi jenis bahan, namun masih perlu penguatan pada aspek manajemen bahan baku dan sistem pengendalian mutu.

2. Penerapan Prinsip Halal dalam Proses Produksi

Proses produksi abon ikan Kembang Dahlia dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pengukusan ikan, penyuiran, penggilingan, pencampuran bumbu, hingga pemasakan akhir. Setiap tahapan dilakukan secara bertahap dengan pembagian kerja sederhana dalam kelompok usaha.

Penggunaan peralatan berbahan stainless steel menunjukkan adanya upaya menjaga kebersihan alat produksi. Namun, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip thayyib dalam proses produksi belum sepenuhnya konsisten, terutama terkait sanitasi lingkungan kerja, penggunaan alat pelindung diri, dan standar higienitas personal.

Dalam kondisi normal, aktivitas produksi cenderung dilakukan dengan pendekatan praktis dan berbasis kebiasaan kerja. Sementara itu, penerapan standar kebersihan lebih ditingkatkan ketika terdapat kunjungan atau pengawasan dari pihak luar. Hal ini menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap aspek thayyib masih bersifat situasional, belum menjadi budaya kerja yang melekat.

Dalam perspektif Majelis Tarjih Muhammadiyah, halal tidak hanya mencakup kehalalan bahan, tetapi juga proses pengolahan yang harus memenuhi standar kebersihan,

keamanan, dan kesehatan. Konsep ini juga sejalan dengan prinsip hadits tentang kejelasan halal dan haram serta anjuran untuk meninggalkan perkara syubhat demi kehati-hatian.

Selain itu, aspek pengolahan seperti pengurangan kadar air melalui penggilingan bertahap menunjukkan adanya pemahaman teknis untuk meningkatkan daya simpan produk. Namun, tanpa standar operasional prosedur (SOP) tertulis, proses produksi sangat bergantung pada pengalaman individu, sehingga berpotensi menimbulkan variasi kualitas antar produksi.

Dengan demikian, penerapan prinsip halal-thayyib pada proses produksi berada pada kategori cukup, namun masih memerlukan penguatan pada aspek sanitasi, standardisasi proses, dan konsistensi penerapan higienitas.

3. Penerapan Prinsip Halal dalam Proses Pengemasan

Tahap pengemasan pada UMKM Kembang Dahlia dilakukan menggunakan plastik standing pouch yang dipesan khusus dari luar daerah. Kemasan telah dilengkapi dengan informasi produk seperti komposisi bahan, berat bersih, label halal, serta ruang penandaan masa kedaluwarsa.

Sebelum proses pengemasan dilakukan, produk dipastikan telah berada dalam kondisi dingin untuk menghindari terbentuknya uap air di dalam kemasan yang dapat memengaruhi kualitas produk. Hal ini menunjukkan adanya perhatian terhadap aspek ketahanan produk dan keamanan pangan.

Dari perspektif halal, pengemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai media informasi yang harus disampaikan secara jujur kepada konsumen. Kejelasan komposisi dan informasi produk mencerminkan prinsip *ṣidq* (kejujuran) dan amanah dalam transaksi bisnis.

Sebagaimana ditegaskan dalam pandangan Majelis Tarjih Muhammadiyah, pelaku usaha dilarang melakukan *tadlīs* (penipuan informasi) serta wajib menghindari unsur *ḍharar* (bahaya) yang dapat merugikan konsumen. Oleh karena itu, transparansi informasi pada kemasan menjadi bagian penting dalam memastikan kehalalan tidak hanya secara produk, tetapi juga secara etika distribusi.

Secara keseluruhan, tahap pengemasan pada UMKM Kembang Dahlia sudah relatif baik karena telah memenuhi aspek kebersihan, informasi produk, dan perlindungan kualitas, meskipun masih dapat ditingkatkan pada aspek standardisasi pelabelan dan pengendalian masa simpan.

4. Pemahaman dan Kesadaran Pelaku Usaha terhadap Penerapan Prinsip Halal

Pemahaman pelaku usaha merupakan faktor kunci dalam keberlangsungan penerapan prinsip halal pada UMKM. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia, memiliki pemahaman Ibu Rosmina Kahar, yang cukup baik terkait konsep halal, yang tidak hanya dipahami sebagai kehalalan bahan, tetapi juga mencakup proses produksi dan aspek distribusi.

Kesadaran tersebut terbentuk dari dua faktor utama, yaitu tuntutan pasar yang mayoritas konsumen beragama Islam dan pengalaman usaha yang menunjukkan bahwa label halal menjadi faktor penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Hal ini tercermin dari upaya berkelanjutan dalam pengurusan sertifikasi halal serta kepatuhan terhadap izin edar PIRT sebagai bentuk legalitas usaha.

Namun demikian, pemahaman yang baik tersebut belum sepenuhnya terintegrasi dalam sistem produksi yang terstandarisasi. Praktik halal masih sangat bergantung pada kontrol personal pemilik usaha, bukan pada SOP tertulis yang mengikat seluruh proses produksi. Kondisi ini menyebabkan implementasi halal bersifat fleksibel dan cenderung menyesuaikan situasi operasional di lapangan.

Dari perspektif implementasi, kesenjangan antara pengetahuan dan praktik terlihat pada aspek sanitasi dan kedisiplinan produksi. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran halal belum sepenuhnya berubah menjadi budaya kerja (work culture) yang konsisten.

Dengan demikian, tingkat pemahaman pelaku usaha dapat dikategorikan baik, namun tingkat internalisasi dalam sistem produksi masih berada pada tahap berkembang dan memerlukan penguatan melalui pendampingan serta standardisasi operasional.

5. Tantangan Penerapan Prinsip Halal pada UMKM Kembang Dahlia

Penerapan prinsip halal pada UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia tidak terlepas dari berbagai tantangan yang bersifat struktural maupun teknis. Tantangan tersebut memengaruhi konsistensi penerapan halal-thayyib dalam seluruh rantai produksi. Adapun tantangan tersebut yaitu;

1. Dari aspek regulasi, hingga saat ini belum terdapat kebijakan daerah yang secara spesifik mengatur standar halal UMKM. Kebijakan yang digunakan masih bersifat umum dan merujuk pada regulasi nasional. Kondisi ini menyebabkan implementasi halal di tingkat daerah belum memiliki pedoman teknis yang kuat dan terintegrasi.
2. Keterbatasan anggaran pemerintah daerah berdampak pada minimnya program pendampingan halal yang berkelanjutan. Sosialisasi yang dilakukan masih bersifat umum, sementara pendampingan teknis dalam proses produksi dan standardisasi halal masih terbatas. Akibatnya, pelaku UMKM lebih banyak menjalankan proses sertifikasi secara mandiri.
3. Keterbatasan sarana produksi menjadi kendala utama dalam penerapan prinsip thayyib. Fasilitas seperti ruang produksi yang terbatas, tidak adanya freezer, serta peralatan sederhana menyebabkan pengendalian higienitas belum dapat dilakukan secara optimal dan berkelanjutan.
4. Tantangan konsistensi penerapan halal dalam praktik sehari-hari masih menjadi persoalan utama. Penerapan standar kebersihan dan penggunaan alat pelindung diri cenderung meningkat pada saat pengawasan, namun belum menjadi kebiasaan kerja rutin. Hal ini menunjukkan bahwa implementasi halal masih bersifat situasional.

5. Koordinasi lintas sektor antara dinas terkait, lembaga keagamaan, dan pendamping halal belum berjalan secara terpadu. Masing-masing pihak masih menjalankan fungsi sektoral, sehingga belum terbentuk sistem pengembangan halal UMKM yang terintegrasi.
6. Meskipun kasus pelanggaran halal relatif tidak ditemukan, kondisi ini tidak selalu mencerminkan kepatuhan penuh, tetapi juga menunjukkan keterbatasan sistem pengawasan dan monitoring berkelanjutan.

Secara keseluruhan, tantangan-tantangan tersebut menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal pada UMKM tidak hanya ditentukan oleh kesadaran pelaku usaha, tetapi juga sangat bergantung pada dukungan kebijakan, fasilitas, dan sistem pendampingan yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

1. Penerapan Prinsip Halal pada UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal pada UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia telah dilakukan pada seluruh tahapan produksi, yaitu bahan baku, proses produksi, dan pengemasan. Pada aspek bahan baku, ikan laut yang digunakan tergolong halal secara zat (halal dzātiyah), diperoleh dari nelayan lokal, dan langsung diolah tanpa penyimpanan lama. Bumbu tambahan juga berasal dari sumber yang jelas dan diolah secara mandiri sehingga risiko ketidakjelasan bahan dapat diminimalkan.

Pada proses produksi, pelaku usaha telah menggunakan peralatan yang relatif higienis seperti stainless steel serta melakukan pengolahan secara langsung. Namun, penerapan prinsip halal-thayyib terutama aspek kebersihan, sanitasi, dan penggunaan alat pelindung diri belum konsisten dan masih bergantung pada kondisi tertentu, sehingga belum menjadi standar kebiasaan kerja.

Pada tahap pengemasan, produk dikemas menggunakan bahan baru yang bersih serta dilengkapi informasi produk seperti komposisi, berat, dan masa kedaluwarsa. Secara umum, penerapan prinsip halal sudah berjalan cukup baik, namun belum optimal karena belum didukung standar operasional yang baku dan konsisten.

2. Tantangan Penerapan Prinsip Halal pada UMKM Abon Ikan Kembang Dahlia

Penerapan prinsip halal pada UMKM ini menghadapi tantangan internal dan eksternal. Secara eksternal, belum adanya regulasi daerah khusus halal, keterbatasan anggaran, minimnya pendampingan teknis, serta lemahnya koordinasi lintas sektor menyebabkan implementasi kebijakan halal belum berjalan optimal. Sistem pengawasan juga belum kuat sehingga evaluasi penerapan halal di lapangan masih terbatas.

Secara internal, tantangan utama meliputi keterbatasan sarana produksi, ruang kerja yang sempit, serta fasilitas penyimpanan yang belum memadai. Selain itu, meskipun pelaku usaha memiliki pemahaman yang cukup baik tentang halal, penerapannya masih bersifat situasional dan belum menjadi budaya kerja yang konsisten. Dengan demikian, penerapan

prinsip halal masih memerlukan dukungan kebijakan, fasilitas, dan pendampingan berkelanjutan.

SARAN

1. Bagi Pelaku Usaha

Pelaku usaha disarankan untuk meningkatkan konsistensi penerapan prinsip halal dan thayyib dalam seluruh proses produksi dengan menyusun SOP sederhana terkait bahan baku, proses produksi, kebersihan, dan sanitasi. Selain itu, pencatatan bahan baku dan pengelolaan penyimpanan perlu diperbaiki agar kualitas dan keamanan produk lebih terjamin.

2. Bagi Pemerintah Daerah dan Instansi Terkait

Pemerintah daerah diharapkan memperkuat regulasi dan kebijakan teknis terkait produk halal UMKM, meningkatkan program pendampingan, serta memperkuat koordinasi lintas sektor agar pembinaan UMKM halal lebih terintegrasi dan berkelanjutan.

3. Bagi Pendamping Halal dan Lembaga Pendukung

Pendamping halal dan lembaga terkait diharapkan tidak hanya fokus pada aspek administrasi sertifikasi, tetapi juga memperkuat praktik halal di lapangan secara berkelanjutan, termasuk kebersihan produksi, pemilihan bahan, dan pengemasan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya disarankan memperluas objek kajian atau menggunakan pendekatan komparatif dan kuantitatif, serta mengkaji efektivitas kebijakan halal dan dampaknya terhadap daya saing UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Adamsah, Bahtiar, and Eka Subakti. "Development of the Halal Industry on Indonesian Economic Growth." *Indonesia Journal of Halal* 5, no. 1 (2022): 71–75.
- Adinugraha, hendri Hermawan, Mila Sartika, and Ahmad Hasan Asy'ari Ulama'i. "An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah Volume 04, Nomor 02, April 2018." *Jurnal Ekonomi Syariah* 04, no. April (2021): 200–224.
https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Hendri+Hermawan+Adinugraha%2C+Mila+Sartika.+%282019%29.+Gaya+Hidup+Halal+di+Indonesia.+An-Nisbah%3A+Jurnal++Ekonomi+Syariah+Volume+05%2C+Nomor+02%2C+April+2019&btnG=.
- Administrator. "Sejarah Selayar." komdigi, 2024.
<https://kepulauanelayarkab.go.id/halaman/detail/sejarah>.
- Adnir, Farid. "Halal Dan Haram Menurut Perspektif Hadits Serta Pandangan Masyarakat Terhadap Produk Halal Penelitian," 2020.
- Akhsan, Bintang. "Analisis Kepatuhan Pelaku UMKM Terhadap Standar Halal Di Indonesia (Studi Kasus Di Kota Lubuklinggau) Skripsi, 2025," 2025.
- Ali, Muchtar, Kementerian Agama, Republik Indonesia, and Jakarta Pusat. "Konsep Makanan Halal Dalam Ti Jauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri

Halal,” n.d., 291–306.

- Apriliana, Sinta. “Kesadaran Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Berkaitan Sertifikasi Halal Di Iringmulyo Metro Timur.” *Ayan* 15, no. 1 (2024): 37–48.
- Beno, J, A.P Silen, and M Yanti. “Pengaruh Industr Halal Terhadap Perkembangan Ekspor Produk Halal Indonesia.” *Braz Dent J.* 33, no. 1 (2022): 1–12.
- Herlina, Rondang. “Penerapan Prinsip-Prinsip Syariah Dalam Industri Produk Halal.” *Proceedings of the National Academy of Sciences* 3, no. 1 (2025): 1–15.
- Mohammad, Mutiara Fajrin Maulidya. “The Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia.” *Kertha Wicaksana* 15, no. 2 (2021): 149–57. <https://doi.org/10.22225/kw.15.2.2021.149-157>.
- Permata, Arif Rachman Eka. “Harapan Dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia.” *Dinar : Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 5, no. 1 (2022): 1–10. <https://doi.org/10.21107/dinar.v5i1.51>
- Luthfi, Muhammad. “Tinjauan Tingkat Kepatuhan Wajib Pajak Dalam Pemotongan, Penyetoran, Dan Pelaporan Pajak Penghasilan 23 Di KPP Pratama Padang Satu Pada Periode 2019-2021,” 2022, 5–29.
- Hasan, H., Ridwan, M., & Malik, A. (2026). Pengaruh Label Halal terhadap Minat Beli Konsumen Produk Frozen Food di Kota Makassar. *Al-Ilmiya: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(5), 374-382