

## STANDARISASI HALAL PADA UMKM DI INDONESIA

Izzatun Nisa, Romi Faslah

Program Studi Manajemen, UIN Maulana Malik Ibrahim

[izzatunnisa225@gmail.com](mailto:izzatunnisa225@gmail.com), [romi@uin-malang.ac.id](mailto:romi@uin-malang.ac.id)

### Abstract

*This paper discusses "Halal Standardization in MSMEs in Indonesia" with the aim of providing benefits and new knowledge for readers, especially in everyday life. Halal certification is a process to obtain a Halal Certificate through several stages that prove that the materials, production process, and Halal Assurance System of a company meet halal standards. The halal label itself is the addition of writing or a halal statement on the packaging of goods to indicate their halal status. The main principle of halal recognition is halal (permissible) and thoyyiban (beneficial), as stated in the Al-Quran, Al-Baqarah verse 168. The halal certification process involves three main parties: BPJPH, LPPOM MUI as a halal inspection institution (LPH), and MUI. BPJPH is responsible for implementing halal product assurance, LPPOM MUI checks the completeness of documents, schedules and carries out audits, and submits the results to the MUI Fatwa Commission. Then, MUI determines the halal status of the product through the Fatwa Commission. This paper highlights how knowledge about halal certification and religious beliefs influence MSMEs' desire to obtain halal certification, with the results of the study indicating such influence. Although halal standardization has many benefits for consumers, producers, and the government, there are also several challenges that hinder its implementation in Indonesian MSMEs. These obstacles include the complexity of new food products, the absence of a uniform global halal standard harmonization, the lack of knowledge and awareness of MSMEs about halal certification and its procedures, and budget constraints in the socialization of halal certification. Nevertheless, halal standardization remains an important pillar for building a strong and sustainable halal ecosystem in Indonesia, for the welfare of society and the progress of the halal industry.*

**Keyword:** *halal sertifikasi, MSMEs in Indonesia, halal standardization*

### ABSTRAK

Makalah ini membahas tentang "Standarisasi Halal Pada UMKM Di Indonesia" dengan tujuan untuk memberikan manfaat dan pengetahuan baru bagi pembaca, khususnya dalam kehidupan sehari-hari. Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk mendapatkan Sertifikat Halal melalui beberapa tahapan yang

### Article history

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagiarism checker no 886

Doi : prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2.359

**Copyright : author**

**Publish by : musytari**



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan Sistem Jaminan Halal suatu perusahaan memenuhi standar halal. Label halal sendiri merupakan penambahan tulisan atau pernyataan halal pada kemasan barang untuk menunjukkan status halalnya. Prinsip utama pengakuan halal adalah halal (boleh) dan thoyyiban (bermanfaat), sebagaimana disebutkan dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 168. Proses sertifikasi halal melibatkan tiga pihak utama: BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH bertanggung jawab atas pelaksanaan jaminan produk halal, LPPOM MUI memeriksa kelengkapan dokumen, menjadwalkan dan melaksanakan audit, serta menyampaikan hasilnya kepada Komisi Fatwa MUI. Kemudian, MUI menetapkan status halal produk melalui Komisi Fatwa. Makalah ini menyoroti bagaimana pengetahuan tentang sertifikasi halal dan keyakinan agama memengaruhi keinginan pelaku UMKM untuk memperoleh sertifikasi halal, dengan hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh tersebut. Meskipun standardisasi halal memiliki banyak manfaat bagi konsumen, produsen, dan pemerintah, terdapat juga beberapa tantangan yang menghambat penerapannya di UMKM Indonesia. Hambatan-hambatan tersebut meliputi kompleksitas produk pangan baru, belum adanya harmonisasi standar halal global yang seragam, kurangnya pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM tentang sertifikasi halal dan prosedurnya, serta kendala anggaran dalam sosialisasi sertifikasi halal. Namun demikian, standardisasi halal tetap merupakan pilar penting untuk membangun ekosistem halal yang kuat dan berkelanjutan di Indonesia, demi kesejahteraan masyarakat dan kemajuan industri halal.

**Kata kunci :** sertifikasi halal, UMKM di Indonesia, standarisasi halal.

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk mendapatkan Sertifikat Halal melalui beberapa tahapan untuk menunjukkan bahwa bahan, proses produksi, dan Sistem Jaminan Halal suatu perusahaan memenuhi standar halal. Namun, label halal adalah penambahan tulisan atau pernyataan halal pada kemasan barang untuk menunjukkan status halalnya. Prinsip utama pengakuan halal adalah halal (boleh) dan thoyyiban (bermanfaat) dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 168; Hal ini memberikan kesan kepada umat Islam di seluruh dunia bahwa segala sesuatu yang masuk ke dalam tubuh harus halal dan bermanfaat menurut syariat Islam.

Sertifikasi halal melibatkan tiga pihak, yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH melaksanakan pelaksanaan jaminan produk halal, dan LPPOM MUI memeriksa kelengkapan dokumen, menjadwalkan audit, melaksanakan audit, menerbitkan nota audit, dan menyampaikan hasil audit kepada rapat Komisi Fatwa MUI berdasarkan hasil audit. MUI kemudian menetapkan produk halal melalui Komisi Fatwa.

Handayati meneliti bagaimana pengetahuan tentang sertifikasi halal dan keyakinan agama mempengaruhi keinginan untuk memperoleh sertifikasi halal melalui sikap pelaku UMKM. Data

dipelajari dengan *Structural Equation Modeling* (SEM). Hasilnya menunjukkan bahwa pengetahuan UMKM tentang sertifikasi halal dan agama memengaruhi keinginan mereka untuk memperoleh sertifikasi halal. Penelitian ini dapat menambah literatur tentang *Theory of Planned Conduct* yang mengatakan bahwa perilaku pelaku UMKM ditunjukkan oleh sikap mereka yang ditunjukkan oleh keinginan mereka untuk memperoleh sertifikasi halal. Hasil penelitian ini dapat memediasi hubungan antara apa yang diketahui pelaku UMKM di Jawa Timur tentang sertifikasi halal dengan religiusitas mereka untuk memperoleh sertifikasi halal.

## Rumusan Masalah

1. Bagaimana standarisasi halal UMKM di Indonesia?
2. Apa pengaruh sertifikasi halal terhadap UMKM di Indonesia?
3. Apa saja penghambat sertifikasi halal pada UMKM di Indonesia?

## Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui standarisasi halal pada UMKM di Indonesia
2. Untuk mengetahui pengaruh standarisasi halal terhadap UMKM di Indonesia
3. Untuk mengetahui apa saja yang menghambat standarisasi halal pada UMKM di Indonesia

## Metode

Makalah ini secara jelas mengumpulkan dan menganalisis informasi dari berbagai sumber yang sudah ada, seperti undang-undang, peraturan pemerintah, dan hasil penelitian sebelumnya. Ini adalah ciri khas dari tinjauan pustaka. Makalah ini tidak menjelaskan adanya pengumpulan data langsung dari lapangan (misalnya melalui survei, wawancara, atau eksperimen) yang dilakukan oleh penulis. Isi makalah membahas definisi, prinsip, pengaruh, dan hambatan standarisasi halal berdasarkan konsep-konsep yang sudah ada dan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Adanya daftar pustaka yang memuat banyak referensi dari jurnal, disertasi, dan undang-undang menunjukkan bahwa penelitian ini didasarkan pada studi literatur yang luas. Tujuan penulisan yang disebutkan adalah "Untuk mengetahui standarisasi halal pada UMKM di Indonesia", "Untuk mengetahui pengaruh standarisasi halal terhadap UMKM di Indonesia", dan "Untuk mengetahui apa saja yang menghambat standarisasi halal pada UMKM di Indonesia". Tujuan ini dapat dicapai melalui sintesis informasi dari literatur.

## PEMBAHASAN

### Pengertian Sertifikasi Halal dan UMKM

Untuk mendapatkan sertifikat halal, perusahaan harus melewati proses sertifikasi halal, yang mencakup tahapan pemeriksaan dan pembuktian bahwa produk mereka telah memenuhi standar auditor atau pendamping produk halal yang berpengalaman. Menurut Shaari dan Arifin, "sertifikasi halal adalah kegiatan untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahapan dengan tujuan untuk membuktikan bahwa proses dan kegiatan telah sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI". Menurut LPPOM MUI, beberapa indikator sertifikasi halal adalah sebagai berikut: pemahaman tentang logo halal yang asli dan palsu, kemampuan untuk memilih produk halal yang tersertifikasi halal dari lembaga yang bersetatus legal, dan pemahaman tentang kualitas produk halal. (Fajar, Pengaruh Sertifikasi Dan Standarisasi Halal Terhadap Inovasi Produk UMKM Food And Beverage Di Rejang Lebong, 2024)

UMKM harus memenuhi persyaratan sertifikat halal untuk mencantumkan logo halal pada produk mereka dan memasarkannya. Tujuan dari hal ini adalah untuk memudahkan konsumen,

terutama orang Islam, untuk memilih barang yang mereka beli. Hal ini dilakukan untuk mencapai kemakmuran, seperti yang diatur dalam Artikel 4 dari Undang-Undang No. 33 tahun 2014 tentang Garansi Produk Halal, yang menyatakan bahwa “Setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah kekuasaan negara.

Berdasarkan penjelasan di atas, peneliti sampai pada kesimpulan bahwa sertifikasi halal merupakan dokumen yang harus dimiliki oleh UMKM agar dapat melakukan jual beli dengan mencantumkan logo halal pada produknya. Untuk memperoleh sertifikat halal, UMKM harus mengikuti beberapa tahapan. Proses sertifikasi halal terdiri dari beberapa tahapan yang menunjukkan bahwa bahan perusahaan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi persyaratan halal. Namun, label halal adalah penambahan kata atau tulisan "halal" pada kemasan barang untuk menunjukkan status halalnya. Halal (boleh) dan thoyyiban (bermanfaat) adalah prinsip utama pengenalan halal, menurut Al-Quran, dalam surah Al-Baqarah ayat 168). Ini memberikan Muslim di seluruh dunia gagasan bahwa semua yang masuk ke tubuh harus sah menurut hukum Islam dan bermanfaat. (Fajar, Pengaruh Sertifikasi Dan Standarisasi Halal Terhadap Inovasi Produk UMKM Food And Beverage Di Rejang Lebong, 2024)

Dengan kata lain, standardisasi adalah proses penetapan dan pengembangan standar dengan tujuan mencapai kesesuaian, memfasilitasi pertukaran barang dan jasa, memastikan keamanan, mendorong peningkatan kualitas, dan mencapai kesinambungan. Kesepakatan ini biasanya dicatat dan kemudian berfungsi sebagai referensi atau tolok ukur. Dalam agama, standarisasi adalah proses mencari dan memperoleh suatu acuan atau beberapa acuan yang bertujuan untuk mengatur kehidupan ini agar lebih baik. Secara etimologi, standar dapat diartikan sebagai acuan atau standar baku, dan dapat dilihat sebagai suatu entitas yang dapat dijadikan tolok ukur, norma, atau model untuk evaluasi komparatif.

Halal berasal dari bahasa Arab dan berarti izin, izin, dan izin. Allah SWT menjadikan semua makanan yang memiliki manfaat dan keuntungan dapat dimakan, baik yang kembali ke tubuh maupun jiwa, untuk individu dan masyarakat. Dengan kata lain, produk halal diartikan sebagai produk yang telah dinyatakan halal menurut syariat Islam. Menurut UU-JPH, produk halal mencakup segala sesuatu yang tidak diancam atau diperbolehkan menurut syariah untuk dilakukan. Dengan demikian, kebutuhan dasar manusia terdiri dari kebutuhan makanan dan non-makanan serta layanan yang tidak makanan. Kebutuhan ini sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Pelanggan Muslim tidak dapat bernegosiasi mengenai konsumsi makanan dan minuman, serta penggunaan layanan halal, kecuali dalam keadaan darurat. (Dara latia Aisyah, 2023)

Menurut hukum Islam, produk yang memenuhi persyaratan halal dapat dianggap halal:

1. Tidak mengandung babi dan bahan-bahan yang berasal dari babi.
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang, seperti bahan-bahan yang berasal dari darah, atau organ manusia lainnya.
3. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
4. Babi tidak boleh disimpan, dijual, diproses, atau diangkut di mana pun. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang haram lainnya, itu harus pertama kali dibersihkan dengan cara yang diatur oleh hukum Islam.
5. Semua makanan yang tidak mengandung alcohol.

Standarisasi Halal adalah penentuan dan pengembangan yang bertujuan untuk memastikan bahwa barang atau jasa sesuai dengan hukum Islam. Ada beberapa komponen utama dari standarisasi ini, yaitu:

1. Bahan Baku: “Standar produk halal adalah tidak mengandung unsur yang dilarang baik pada bahan baku maupun pada proses pengolahannya” menurut UU No. 33 Tahun 2014.
2. Proses Produksi: Standar pengaturan proses produksi, seperti penyembelihan hewan halal, pengkategorian peralatan produk halal dan non-halal, penanganan bahan baku yang berisiko terkontaminasi zat najis, dan peralatan kebersihan.
3. Bahan Tambahan dan Bahan Penolong: Standar mengatur penggunaan bahan tambahan seperti pewarna, pengawet, perasa, dan bahan sejenis lainnya. Hal ini untuk memastikan bahwa bahan tersebut terbuat dari bahan halal dan proses produksinya telah dilakukan sesuai dengan hukum Islam.
4. Sistem Asuransi Halal (SJH): Standar ini menuntut produsen untuk menerapkan SJH untuk memastikan konsistensi halal produksi, yang mencakup dokumentasi, audit internal, dan pengendalian kualitas.
5. Lembaga Sertifikasi Halal: Standar yang menentukan lembaga yang diizinkan untuk memberikan sertifikat halal. Lembaga tersebut harus kredibel dan independen dalam menjalankan proses audit dan penentuan halal.

## Standarisasi Halal UMKM di Indonesia

Dengan kata lain, standardisasi menjadikan segala sesuatunya konsisten atau sama tentunya dengan kesepakatan bersama; kesepakatan ini biasanya akan didokumentasikan dan kemudian menjadi acuan atau tolok ukur. Tujuan dari standardisasi adalah untuk mencapai kesesuaian, memfasilitasi pertukaran barang dan jasa, memastikan keamanan, dan mendorong peningkatan kualitas. (Fajar, Pengaruh Sertifikasi Dan Standarisasi Halal Terhadap Inovasi Produk UMKM Food And Beverage Di Rejang Lebong, 2024)

Dalam agama, standardisasi adalah proses menemukan dan mendapatkan acuan atau referensi yang bertujuan untuk mengatur kehidupan ini menjadi lebih baik. Di sisi lain, dalam etimologi, standar dapat didefinisikan sebagai acuan atau standar baku, dan standar itu sendiri dapat dipandang sebagai suatu entitas yang digunakan sebagai tolok ukur, norma, atau model penilaian komparatif.

Standarisasi halal adalah penentuan dan pengembangan yang bertujuan untuk memastikan bahwa barang atau jasa sesuai dengan hukum Islam. Ada beberapa komponen utama dari standardisasi ini, yaitu:

1. Bahan Baku: “Standar produk halal adalah tidak mengandung unsur yang dilarang baik pada bahan baku maupun pada proses pengolahannya” menurut UU No. 33 Tahun 2014.
2. Proses Produksi: Standar pengaturan proses produksi, seperti penyembelihan hewan halal, pengkategorian peralatan produk halal dan non-halal, penanganan bahan baku yang berisiko terkontaminasi zat najis, dan peralatan kebersihan.
3. Bahan Tambahan dan Bahan Penolong: Standar mengatur penggunaan bahan tambahan seperti pewarna, pengawet, perasa, dan bahan sejenis lainnya. Hal ini untuk memastikan bahwa bahan tersebut terbuat dari bahan halal dan proses produksinya telah dilakukan sesuai dengan hukum Islam.
4. Sistem Asuransi Halal (SJH): Standar ini menuntut produsen untuk menerapkan SJH untuk memastikan konsistensi halal produksi, yang mencakup dokumentasi, audit internal, dan pengendalian kualitas.
5. Lembaga Sertifikasi Halal: Standar yang menentukan lembaga yang diizinkan untuk memberikan sertifikat halal. Lembaga tersebut harus kredibel dan independen dalam

menjalankan proses audit dan penentuan halal. (Fajar, Pengaruh Sertifikasi Dan Standarisasi Halal Terhadap Inovasi Produk UMKM Food And Beverage Di Rejang Lebong, 2024)

Sertifikasi halal melibatkan tiga pihak, yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH melaksanakan pelaksanaan jaminan produk halal, dan LPPOM MUI memeriksa kelengkapan dokumen, menjadwalkan audit, melaksanakan audit, menerbitkan nota audit, dan menyampaikan hasil audit kepada rapat Komisi Fatwa MUI berdasarkan hasil audit. MUI kemudian menetapkan produk halal melalui Komisi Fatwa.

Dari sudut pandang hukum Islam, sertifikasi halal harus memenuhi prinsip dan aturan yang digariskan dalam Alquran dan Hadist. Beberapa prinsip utama termasuk :

1. Bahan baku halal: Semua bahan yang digunakan dalam produk harus halal, seperti daging yang disembelih menurut hukum Islam, bahan tanaman yang tidak tercemar oleh bahan haram, dan alkohol dalam bentuk apa pun.
2. Proses Produksi Halal: Proses produksi harus dilakukan secara halal, termasuk metode penyembelihan hewan yang sesuai dengan syariat dan menjaga kemurnian dan kebersihan selama prosesnya.
3. Tidak Terkontaminasi: Produk halal harus dilindungi dari kontaminasi haram atau bahan berbahaya selama proses pembuatan, penyimpanan, dan distribusi.

## **Pengaruh Standarisasi Halal terhadap UMKM**

Sertifikasi halal memiliki banyak keuntungan bagi pembeli, produsen, dan pemerintah. Beberapa keuntungan termasuk:

1. Sertifikat halal memastikan bahwa barang yang dikonsumsi aman karena melalui proses yang ketat dari produksi hingga penjualan, yang dipisahkan oleh inspeksi Kami percaya bahwa produk yang kami miliki halal dan aman untuk dikonsumsi atau digunakan karena memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang terpercaya dan bereputasi.
2. Sertifikat Halal Memiliki Poin Penjualan Istimewa (USP)  
Konsep pemasaran yang disebut "Poin Penjualan Istimewa" membuat produk dengan logo halal pada kemasannya memiliki keunggulan dibandingkan pesaingnya, memberinya nilai lebih di mata pelanggan. Strategi penjualan unik dengan USP ini membangun citra pelanggan yang baik.
3. Sertifikat Halal Menenangkan Masyarakat  
Sistem jaminan halal telah menyelesaikan banyak kasus bakso yang menggunakan babi, babi hutan, kucing, tikus, dan hewan lainnya. Jika pemilik bisnis tersebut bukan seorang Muslim, masalah ini akan menjadi lebih sulit. Ada banyak kasus di mana orang yang tidak beragama Muslim meminta sertifikasi halal akan lebih memperhatikan pengajuannya. Dengan sertifikasi halal, pelanggan tidak perlu khawatir lagi.
4. Keunggulan yang Ditawarkan oleh Sertifikat Halal  
Fungsi utama label halal adalah membantu pelanggan memilih produk tanpa keraguan. Sebagian besar orang Islam akan melihat produk berlabel halal sebagai jaminan bahwa mereka aman untuk dikonsumsi, dan dengan jaminan ini, ia memiliki pangsa pasar yang besar di pasar domestik dan internasional umat Islam. Halal dapat digunakan sebagai strategi pemasaran global.
5. Barang-barang yang disertifikasi halal akan dapat dibeli di negara-negara Muslim seperti Malaysia dan Indonesia. Karena tidak semua barang asing memiliki logo halal, barang halal Indonesia dapat bersaing dengan barang asing. coklat atau oleh-oleh internasional,

misalnya. Meskipun tidak ada indikasi bahwa daging babi dianggap haram, pembeli Muslim tidak tahu cara membuat atau mengolah daging babi.

Sertifikat halal mempunyai fungsi ditinjau dari dua sisi, yaitu konsumen dan produsen. (Dara Istia Aisyah, 2023) Dari sisi konsumen, sertifikat halal berfungsi untuk :

1. Lindungi pelanggan Muslim dari mengonsumsi makanan, obat-obatan, dan kosmetik yang tidak halal.
2. Memberi pelanggan ketenangan pikiran dan perasaan positif.
3. Jaga kesehatan fisik dan mental dari dampak negatif barang ilegal.
4. Garansi keyakinan dan perlindungan hukum bagi pelanggan.

Sementara dari sudut pandang produsen, sertifikat halal berfungsi sebagai:

1. Tanggung jawab produsen terhadap konsumen muslim, mengingat halal merupakan prinsip penting dalam kehidupan mereka.
2. Untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan dan kepuasan pelanggan dengan produk.
3. Untuk meningkatkan reputasi dan daya saing perusahaan.
4. Berfungsi sebagai alat pemasaran yang dapat memperluas jaringan distribusi.
5. Meningkatkan persaingan dan omset penjualan untuk membantu produsen. (Tasya Maulida, 2024)

## **Penghambat Standarisasi Pada UMKM Di Indonesia**

Walaupun terdapat berbagai manfaat dari standarisasi halal, tetapi tak menutup kemungkinan standarisasi halal juga memiliki beberapa tantangan seperti:

1. Kompleksitas Produk: Perkembangan teknologi pangan memicu timbulnya bahan dan proses baru yang membutuhkan riset untuk menentukannya.
2. Harmonisasi Standar Internasional: Perkembangan industri halal di seluruh dunia memang sudah sangat jelas terlihat tetapi belum adanya standarisasi halal yang sepenuhnya seragam secara global. (Fajar, Pengaruh Sertifikasi Dan Standarisasi Halal Terhadap Inovasi Produk UMKM Food And Beverage Di Rejang Lebong, 2024)

Lebih luas lagi, standarisasi halal berkontribusi pada kemajuan industri halal secara keseluruhan. Dengan standar yang jelas dan terukur, industri halal dapat berkembang dengan stabil dan terarah, mendorong inovasi produk halal yang berkualitas tinggi, serta meningkatkan daya saing produk halal dari pasar global. Dengan demikian standarisasi halal merupakan pilar yang penting dalam membangun ekosistem halal yang kuat dan berkelanjutan, demi mewujudkan kesejahteraan masyarakat dan kemajuan industri halal di Indonesia.

Handayati melihat bagaimana pengetahuan tentang sertifikasi halal dan keyakinan keagamaan mempengaruhi keinginan untuk mendapatkan sertifikasi halal melalui sikap pemilik perusahaan kecil dan menengah (UMKM). Data dipelajari dengan Structural Equation Modeling (SEM). Hasilnya menunjukkan bahwa pengetahuan UMKM tentang sertifikasi halal dan agama mempengaruhi keinginan mereka untuk mendapatkan sertifikasi halal. Kajian ini dapat menambah literatur mengenai Theory of Planned Conduct yang mengatakan bahwa perilaku pelaku UMKM ditunjukkan dari sikapnya yang ditunjukkan dengan keinginannya untuk mendapatkan sertifikasi halal. Hasil penelitian ini dapat memediasi hubungan antara pengetahuan pelaku UMKM di Jawa Timur tentang sertifikasi halal dengan religiusitasnya untuk mendapatkan sertifikasi halal. (Shalihah Khairawati, 2025)

Pengetahuan secara kolektif merupakan kumpulan informasi yang dimiliki oleh seseorang atau kelompok, atau suatu budaya tertentu, menurut Reber. Akan tetapi, pengetahuan secara umum merupakan komponen-komponen mental yang berasal dari segala proses, baik yang dibawa sejak

lahir maupun yang diperoleh melalui pengalaman. Pengetahuan merupakan hasil dari rasa ingin tahu melalui proses indera, terutama pada mata dan telinga terhadap objek-objek tertentu. Pengetahuan merupakan komponen penting dalam pembentukan perilaku terbuka. Pengetahuan diharapkan lebih luas dengan pendidikan tinggi, tetapi orang yang berpendidikan rendah belum tentu berpendidikan rendah. Pengetahuan yang lebih banyak dapat diperoleh dari pendidikan nonformal juga. Pengetahuan tentang suatu objek memiliki dua aspek: positif dan negatif. Semakin banyak aspek dan objek positif yang diketahui seseorang, semakin positif pula sikapnya terhadap objek tersebut.

## KESIMPULAN

Terakhir, sertifikasi halal, yang didasarkan pada hukum Islam, memastikan bahwa produk aman dan halal bagi pembeli Muslim dan meningkatkan kepercayaan konsumen di pasar global. sesuai dengan pendapat pemerintah dan pendeta. Sebagai negara hukum, Indonesia memiliki hukum tertulis atau positif yang mengharuskan penduduknya untuk mengonsumsi makanan halal, seperti yang ditunjukkan dalam Pasal 1 Pasal 3 Undang-Undang Dasar 1945 (Pemerintah Republik Indonesia). Selain itu, Pasal 97 Pasal (1) Undang-Undang Pangan menekankan bahwa setiap orang yang memproduksi makanan di dalam negeri untuk diperdagangkan harus memasang label pada makanan dan/atau kemasannya. Selain itu, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, atau UUPK, menetapkan bahwa perusahaan dilarang membuat atau menjual barang dan jasa yang tidak memenuhi persyaratan produksi halal, seperti pernyataan halal yang dicantumkan pada label. Pasal 1 PP 69/1996 menyatakan bahwa setiap keterangan tentang makanan yang berupa tulisan, gambar, atau kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan dalam, ditempelkan pada, atau ditempelkan pada apa pun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Azizah, N. A. N., & Marlina, L. (2023). Analisis Pemahaman Sertifikasi Halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *JIESP: Journal of Islamic Economics Studies and Practices*, 2(2), 95-105.
- Fajar, I., Yustati, H., & Ilhamiwati, M. (2024). *Pengaruh Sertifikasi Dan Standarisasi Halal Terhadap Inovasi Produk UMKM Food And Beverage Di Rejang Lebong* (Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri Curup).
- Istighfarah, E. (2024, July). Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk UMKM. In *SEMINAR NASIONAL POTENSI DAN KEMANDIRIAN DAERAH* (Vol. 2).
- Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, W., Yusanto, I., & Murtadlo, M. T. B. (2024). Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 5(02), 242-256.
- Maulida, T., & Nawawi, Z. M. (2024). Optimalisasi Sertifikasi Halal Untuk Umkm: Solusi Bagi Pasar Kamu Denai Lama Dalam Menjamin Kehalalan Produk. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 4(1), 2668-2679.
- Satriani, D. (2023). *Faktor-faktor penghambat dalam memperoleh sertifikasi halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung Desa Salambue* (Doctoral dissertation, UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan).