

**PRAKTIK PENGELOLAAN DAN PENJAMINAN HALAL PADA UMKM
POTONG AYAM: STUDI KASUS DI WILAYAH ACEH TENGAH**Sandrina Dimas Imeliani¹ Malahayatie²

Jurusan Ekonomi Syariah, UIN Sultanah Nahrasiyah Lhokseumawe, Indonesia

Correspondence Author: sandrin909@gmail.com

Abstract: *This study aims to examine how halal management and assurance practices are implemented in a micro, small, and medium enterprise (MSME) chicken slaughter business in the Aceh Tengah region, particularly in the context of slaughtering, hygiene, marketing, and the business owner's understanding of the importance of halal certification. Method: This research employed field observation and direct interviews with the MSME owner. Semi-structured interviews were conducted to gather information related to the production process, marketing strategies, and the business owner's level of understanding regarding halal certification. The data were analyzed using a descriptive-qualitative method with a case study approach. Results and Discussion: The findings indicate that the chicken slaughtering process is conducted manually in accordance with Islamic law, supported by the use of a feather-removal machine to make the cleaning process faster and more efficient. Product management remains traditional, from the selection of raw materials, slaughtering process, to simple packaging. Promotion is carried out modestly through social networks and the use of WhatsApp to take orders and communicate with regular customers. The business has not yet obtained official halal certification, and the owner lacks understanding of the procedures and benefits of the certification. The business owner's awareness of the importance of halal certification remains low, and there is no halal supervisor involved in the production process. This highlights the need for guidance and education to improve MSMEs' understanding of halal product management. Conclusion: This study concludes that although the chicken slaughtering practice complies with basic Islamic principles, formal legal recognition in the form of halal certification has not yet been obtained. This presents a significant challenge for MSMEs in building consumer trust in the growing halal industry. Active involvement from the government, certification bodies, and academics is needed to support MSMEs in enhancing their knowledge, legal compliance, and management of products according to national halal standards.*

Keywords: MSMEs; Halal Certificate; Halal Standards.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana praktik pengelolaan dan penjaminan halal diterapkan pada usaha pemotongan ayam skala UMKM di wilayah Aceh Tengah, khususnya dalam konteks penyembelihan, kebersihan, pemasaran, serta pemahaman pemilik usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal. Metode: Penelitian ini menggunakan metode observasi lapangan dan wawancara langsung dengan pemilik UMKM. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk menggali informasi terkait proses produksi, strategi pemasaran, dan tingkat pemahaman pelaku usaha mengenai sertifikasi halal. Data dianalisis secara deskriptif-kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Hasil dan Pembahasan: Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyembelihan ayam dilakukan secara manual sesuai syariat Islam, dengan bantuan mesin pencabut bulu ayam untuk mempercepat proses pembersihan. Pengelolaan produk masih dilakukan secara tradisional, mulai dari pemilihan bahan baku, proses penyembelihan, hingga pengemasan yang sederhana. Promosi dilakukan secara sederhana melalui jaringan sosial dan penggunaan aplikasi WhatsApp untuk menerima pesanan dan berkomunikasi dengan pelanggan tetap. Usaha ini belum memiliki sertifikat halal resmi, dan pemilik belum memahami prosedur serta manfaat sertifikasi tersebut. Tingkat kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal masih rendah, dan belum terdapat penyelia halal dalam proses produksi. Hal ini menunjukkan perlunya pendampingan dan edukasi untuk meningkatkan pemahaman UMKM terhadap pengelolaan produk halal. Kesimpulan:

Penelitian ini menyimpulkan bahwa meskipun praktik penyembelihan ayam telah sesuai dengan prinsip dasar syariat Islam, pengakuan legal formal berupa sertifikat halal belum dimiliki. Hal ini menjadi tantangan besar bagi UMKM dalam membangun kepercayaan konsumen di tengah berkembangnya industri halal. Keterlibatan aktif dari pemerintah, lembaga sertifikasi, dan kalangan akademisi sangat dibutuhkan untuk mendampingi UMKM dalam meningkatkan pengetahuan, kepatuhan hukum, dan pengelolaan produk sesuai dengan standar halal nasional.

Kata Kunci: UMKM; Sertifikat Halal; Standar Halal.

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan produk halal saat ini tidak hanya menjadi perhatian umat Muslim di Indonesia, tetapi juga telah berkembang menjadi standar global dalam industri pangan. Konsep halal bukan sekadar tentang jenis makanan, melainkan mencakup seluruh proses produksi, mulai dari bahan baku hingga distribusi akhir kepada konsumen. Hal ini selaras dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk yang aman, bersih, sehat, dan sesuai dengan prinsip syariat Islam (Salam & Makhtum, 2022).

Dalam beberapa tahun terakhir, isu sertifikasi halal menjadi perhatian penting di Indonesia, khususnya dalam industri pangan dan minuman. Sertifikat halal bukan hanya menjadi kebutuhan umat Muslim, tetapi juga merupakan bagian dari jaminan mutu dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi. Hal ini diperkuat dengan adanya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), yang mewajibkan setiap produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia memiliki sertifikat halal (Fatima et al., 2023).

Sertifikasi halal adalah proses pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh lembaga resmi setelah melalui pemeriksaan dan audit sesuai ketentuan syariat Islam. Dalam praktiknya, sertifikat halal tidak hanya berlaku untuk produk jadi, tetapi juga mencakup bahan baku, proses produksi, hingga alat yang digunakan (Maghfirotn et al., 2022). Penerapan sertifikasi halal bukan sekadar formalitas administratif, melainkan bentuk tanggung jawab produsen dalam memenuhi kebutuhan konsumen Muslim.

Produk halal merupakan bagian penting dalam kehidupan masyarakat Muslim, terutama di Indonesia yang dikenal sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Dalam urusan pangan, jaminan halal bukan hanya sebatas formalitas sertifikat, melainkan menjadi kebutuhan dasar yang berkaitan langsung dengan keyakinan dan ketenangan batin konsumen (Kaco & Fitriana, 2020).

Salah satu produk yang sangat diperhatikan dalam hal ini adalah daging ayam, mengingat tingginya konsumsi masyarakat terhadap produk tersebut. Proses penyembelihan ayam harus mengikuti ketentuan syariat Islam agar terjamin kehalalannya. Hal ini bukan sekadar soal cara memotong, tetapi juga bagaimana kebersihan, keamanan, dan tata kelola pasca penyembelihan diperhatikan dengan baik. Apabila proses tersebut dilakukan sembarangan, tentu akan menimbulkan keraguan bagi masyarakat, khususnya bagi konsumen Muslim yang ingin memastikan kehalalan apa yang mereka konsumsi (Pangestu et al., 2022).

UMKM pemotongan ayam, sebagai bagian dari rantai pasok pangan utama masyarakat, memainkan peran penting dalam penyediaan produk hewani yang layak dan halal. Namun, rendahnya pemahaman pelaku UMKM terhadap pentingnya sertifikasi halal menyebabkan sebagian besar proses produksi hanya berlandaskan kepercayaan tradisional antara penjual dan konsumen. Penyembelihan dilakukan secara manual, kadang tanpa dokumentasi standar, tanpa

penyelia halal, dan tanpa pengemasan sesuai regulasi. Hal ini menimbulkan potensi keraguan terhadap kehalalan produk, serta menjadi tantangan dalam mewujudkan industri halal yang profesional dan berdaya saing.

Dalam usaha pemotongan ayam, sertifikat halal menjadi aspek yang sangat krusial. Proses penyembelihan harus dilakukan oleh juru sembelih halal yang memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat, mulai dari pengucapan basmalah, penggunaan alat yang tajam, hingga pemotongan saluran makanan, saluran pernapasan, dan dua pembuluh darah utama. Selain itu, alat pemotongan harus dipastikan bersih dan tidak terkontaminasi bahan najis atau haram (Ridho et al., 2021).

Akan tetapi, kenyataannya masih banyak usaha pemotongan ayam, khususnya skala kecil dan menengah, yang belum sepenuhnya menerapkan standar halal secara optimal. Beberapa di antaranya belum memiliki sertifikat halal resmi karena keterbatasan pengetahuan, sumber daya, atau akses informasi mengenai prosedur pengajuan sertifikasi. Kondisi ini berpotensi menimbulkan keraguan di kalangan konsumen terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi.

Oleh sebab itu, pembahasan mengenai sertifikat halal menjadi sangat relevan untuk dilakukan, terutama sebagai upaya meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya jaminan halal. Melalui sertifikasi yang jelas dan transparan, bukan hanya kualitas produk yang terjamin, tetapi juga akan memberikan dampak positif bagi penguatan ekonomi halal di Indonesia secara menyeluruh.

Aceh yang dikenal sebagai daerah yang menerapkan syariat Islam, perhatian terhadap produk halal menjadi lebih kuat. Banyak usaha potong ayam beroperasi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Namun demikian, penting untuk mengetahui secara langsung bagaimana praktik yang sebenarnya dilakukan di lapangan, terutama terkait penerapan standar halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji praktik pengelolaan dan penjaminan halal pada UMKM potong ayam di wilayah Aceh Tengah.

Fokus utama mencakup proses penyembelihan, kebersihan, promosi produk, serta tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap prosedur sertifikasi halal. Penelitian ini juga mengeksplorasi potensi solusi sederhana dan aplikatif yang dapat diterapkan UMKM, seperti penggunaan teknologi komunikasi berbasis WhatsApp dalam proses promosi dan edukasi halal.

Dari penelitian (Ridho et al., 2023) beberapa pelaku usaha juga merasa bahwa proses sertifikasi terlalu rumit, memerlukan banyak dokumen, dan bahkan bahan-bahan dasar seperti garam pun harus diperiksa. Mereka lebih mengandalkan keyakinan pribadi dan kepercayaan konsumen terhadap proses produksi mereka yang diyakini sudah sesuai dengan prinsip halal, meski tanpa verifikasi resmi.

Sebagian pelaku UMKM menyatakan bahwa mereka berniat mengurus sertifikat halal jika skala usaha mereka membesar dan pendapatan meningkat. Mereka menyadari bahwa di tingkat yang lebih tinggi, sertifikat halal menjadi penting untuk memperkuat daya saing dan kepercayaan pasar. Secara umum, jurnal ini menunjukkan bahwa masih terdapat literasi yang rendah dan minat yang terbatas terhadap sertifikasi halal di kalangan UMKM, khususnya sektor makanan olahan berbasis ayam. Oleh karena itu, dibutuhkan pendekatan edukatif dan pendampingan aktif dari pihak pemerintah dan lembaga terkait agar proses sertifikasi halal bisa lebih dipahami, terjangkau, dan dijalankan oleh UMKM secara bertahap.

Kajian ini memperkaya literatur tentang industri halal dari perspektif pelaku UMKM tradisional di daerah yang menerapkan syariat Islam secara formal seperti Aceh. Berbeda dari

studi sebelumnya yang lebih banyak menyoroti aspek formal prosedural sertifikasi halal, riset ini menekankan pada pendekatan partisipatif dan kebutuhan pendampingan di tingkat akar rumput. Terobosan yang ditawarkan adalah perlunya model pendampingan halal berbasis komunitas dan digital sederhana yang dapat menjangkau UMKM non-formal dan tradisional.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam mengurangi kesenjangan antara regulasi halal nasional dan realitas praktik halal di sektor UMKM, serta menjadi dasar bagi pengembangan strategi pendampingan halal yang lebih adaptif dan inklusif di masa depan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus, yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam praktik pengelolaan dan penjaminan halal pada salah satu UMKM potong ayam di wilayah Aceh Tengah. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk mengungkap fenomena secara kontekstual dan holistik dalam kondisi nyata di lapangan. Penelitian ini dilaksanakan di salah satu UMKM Ayam Potong yang berlokasi di Kabupaten Aceh Tengah, Provinsi Aceh. Wilayah ini dipilih karena menerapkan nilai-nilai syariat Islam secara formal dan memiliki populasi mayoritas Muslim, namun sebagian besar pelaku UMKM belum memiliki sertifikat halal resmi.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pelaku UMKM yang bergerak di bidang pemotongan ayam di Kabupaten Aceh Tengah. Namun, karena penelitian bersifat studi kasus, maka sampel yang dipilih adalah satu unit usaha secara purposif, yang dianggap representatif berdasarkan kriteria keberlangsungan usaha, keterlibatan langsung pemilik, serta keterbukaan dalam memberikan informasi.

Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti itu sendiri sebagai instrumen kunci, dengan didukung oleh panduan wawancara semi-terstruktur, lembar observasi, dan catatan lapangan. Instrumen ini dirancang untuk memperoleh data yang mendalam mengenai aspek penyembelihan, kebersihan, pemasaran, pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal, dan pengelolaan usaha secara umum.

Data dikumpulkan melalui observasi langsung di lokasi usaha, wawancara semi-terstruktur dengan pemilik usaha, serta dokumentasi visual kegiatan produksi dan lingkungan usaha. Observasi digunakan untuk memverifikasi praktik di lapangan, sedangkan wawancara digunakan untuk menggali pemahaman, motivasi, dan persepsi pelaku usaha terhadap aspek halal.

Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif-kualitatif. Tahapan analisis dilakukan melalui proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Temuan disusun berdasarkan tema utama penelitian, seperti praktik penyembelihan, pengemasan, promosi, dan tantangan sertifikasi halal, untuk memperoleh gambaran menyeluruh tentang kondisi UMKM dalam konteks halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Istilah *halal* dalam bahasa Arab digunakan untuk menggambarkan sesuatu yang diizinkan atau tidak bertentangan dengan syariat Islam. Dalam konteks makanan dan minuman, halal merujuk pada segala konsumsi yang boleh dikonsumsi oleh umat Muslim. Sementara itu, kata *thayyib* secara etimologis mengandung makna seperti “baik”, “menyehatkan”, “bernilai”, dan “membawa ketenangan”. Beberapa penafsir menyatakan bahwa *thayyib* mencakup makanan

yang bebas dari unsur haram, tidak rusak atau kadaluarsa, serta tidak mengandung bahan yang membahayakan atau mencemari (Muzakki, 2020).

Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal mewajibkan bahwa setiap produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikat halal sebagai bentuk kepatuhan terhadap ketentuan hukum yang berlaku. Sertifikat halal ini diperoleh melalui serangkaian proses sertifikasi dan audit menyeluruh yang mencakup penilaian atas bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk.

Sertifikat halal berfungsi sebagai bukti tertulis dan sah bahwa produk tersebut telah memenuhi standar kehalalan berdasarkan Fatwa Halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang (Gunawan et al., 2021). Dokumen ini tidak hanya menjamin bahwa produk layak dikonsumsi oleh umat Islam, tetapi juga menjadi instrumen penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan mendukung penguatan industri halal nasional.

Sertifikasi halal merupakan salah satu cara untuk melindungi konsumen Muslim serta memastikan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku di Indonesia. Bagi umat Islam, konsumsi makanan harus memenuhi standar halal yang mencakup berbagai aspek, mulai dari bahan baku, proses pembuatan, cara penyajian, hingga tata cara mengonsumsinya. Tiga lembaga utama yang berperan dalam proses sertifikasi halal adalah BPJPH, LPH, dan MUI. BPJPH bertugas mengelola sistem jaminan produk halal.

Sementara itu, LPH memiliki tanggung jawab dalam memverifikasi dokumen, melaksanakan audit, menyusun laporan hasil audit, serta mengajukannya kepada pihak terkait. Komisi Fatwa MUI kemudian menilai kehalalan produk berdasarkan hasil audit dan menetapkan status halal melalui keputusan resmi (Svinarky & Malau, 2020).

Sebelum sebuah produk didaftarkan untuk memperoleh sertifikasi halal, pelaku usaha harus menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai ketentuan, serta menyerahkan dokumen pendukung kepada BPJPH. Untuk proses pemeriksaan, pelaku usaha juga dapat bekerja sama dengan LPH (Aksamawanti & Mutho'am, 2020). Tujuan utama dari sertifikasi halal adalah untuk memberikan jaminan kehalalan produk kepada konsumen Muslim sehingga mereka merasa tenang dan tidak ragu dalam mengonsumsinya. Bagi pelaku usaha, sertifikat halal tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga menambah nilai jual produk, yang pada akhirnya dapat berdampak positif terhadap peningkatan penjualan (Hasibuan, 2023).

Konsep halal kini telah memengaruhi dan mengubah cara pandang dalam dunia bisnis, termasuk dalam strategi pemasaran. Pandangan konsumen terhadap produk halal tidak lagi semata-mata berdasarkan alasan agama, tetapi juga karena halal dianggap sebagai jaminan kualitas dan bagian dari gaya hidup modern. Bagi masyarakat Muslim, sertifikat halal menjadi salah satu faktor penting yang memengaruhi keputusan untuk membeli suatu produk. Sertifikasi ini memiliki pengaruh positif terhadap perilaku konsumen dalam memilih barang.

Istilah halal sendiri telah diakui secara internasional dan menjadi bagian dari standar keamanan pangan. Dalam konteks produk ayam, Rumah Potong Ayam (RPA) memegang peran penting dalam memastikan kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Penentuan status halal di RPA mencakup dua aspek, yaitu kehalalan bahan (*substrat*) dan kehalalan proses produksi, mulai dari penerimaan ayam, proses penyembelihan, hingga menjadi karkas ayam siap jual. Untuk menjamin kehalalan produk, digunakan Sistem Jaminan Halal (SJH), yang berfungsi untuk mengatur seluruh proses produksi, termasuk bahan baku, proses kerja, tenaga kerja, hingga prosedur yang digunakan. Sistem ini disusun dan diterapkan agar proses produksi tetap sesuai dengan standar halal yang ditetapkan (Rahmaniati & Nur Hakiki, 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi secara mendalam bagaimana praktik pengelolaan dan penjaminan halal diterapkan pada UMKM potong ayam di wilayah Aceh Tengah, dengan fokus utama pada proses penyembelihan, kebersihan, pengemasan, pemasaran, serta pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan secara langsung terhadap pemilik UMKM Ayam Potong, diperoleh gambaran nyata mengenai bagaimana proses halal diterapkan di tingkat usaha mikro secara tradisional namun tetap berlandaskan pada nilai-nilai syariat Islam.

Proses penyembelihan ayam dilakukan secara manual oleh pemilik usaha atau anggota keluarga yang sudah terbiasa dan memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam. Pemotongan dilakukan dengan menyebut nama Allah (basmalah), menggunakan alat yang tajam, serta memutuskan saluran makanan, pernapasan, dan pembuluh darah utama sesuai prinsip dalam fiqih penyembelihan. Hal ini menunjukkan adanya kesadaran keagamaan yang tinggi dalam praktik penyembelihan, meskipun tidak diiringi dengan adanya sertifikat halal resmi. Dalam praktiknya, setelah ayam disembelih, bulu ayam dibersihkan menggunakan mesin gulung otomatis yang memudahkan dan mempercepat proses pembersihan bulu ayam, menandakan adanya penerapan teknologi sederhana yang mendukung efisiensi usaha.

Walaupun proses penyembelihan telah sesuai secara substansial dengan syariat Islam, usaha ini belum menunjuk penyelia halal dan belum pernah diaudit oleh lembaga resmi seperti Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) atau Majelis Ulama Indonesia (MUI). Hal ini menjadi indikasi bahwa legalitas formal kehalalan produk masih belum dipenuhi. Ketidaktahuan pemilik usaha mengenai prosedur pengajuan sertifikat halal, serta keterbatasan akses terhadap informasi dan biaya, menjadi faktor utama belum adanya sertifikasi resmi. Hal ini penting untuk disorot karena dalam konteks pasar modern, kepercayaan konsumen tidak cukup hanya dibangun dari relasi personal, melainkan juga dari jaminan formal berupa sertifikasi yang sah.

Pengelolaan produk secara umum masih dilakukan secara tradisional. Mulai dari pemilihan ayam hidup yang sehat, proses penyembelihan, pembersihan, hingga pengemasan. Ayam yang sudah bersih dan siap jual biasanya dibungkus menggunakan plastik bening tanpa label atau informasi usaha. Pengemasan seperti ini dinilai cukup oleh pelaku usaha karena orientasinya lebih pada kesegaran dan kebersihan ayam, bukan pada aspek branding atau daya saing pasar. Namun dari sisi kehalalan dan keamanan pangan, pengemasan sederhana ini menjadi tantangan karena belum memenuhi standar pelabelan halal dan tidak menjamin perlindungan dari kontaminasi.

Beberapa penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Agus Kholili et al, 2021) mengungkapkan bahwa penyembelihan hewan yang tidak sesuai dengan prinsip syariah dapat menurunkan kualitas produk serta menyebabkan produk tersebut tidak memenuhi standar kehalalan. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa kejelasan dalam prosedur pemotongan ayam potong dapat membentuk loyalitas konsumen terhadap produk tersebut.

Dalam penelitian (Warto & Samsuri, 2020) membahas dampak sertifikasi halal terhadap perkembangan bisnis produk halal di Indonesia. Temuan mereka menunjukkan bahwa adanya sertifikasi halal memberikan pengaruh positif terhadap pertumbuhan industri tersebut, yang kemungkinan besar disebabkan oleh jaminan perlindungan yang diberikan kepada konsumen.

Kesadaran terhadap kehalalan dan adanya label halal pada suatu produk berpengaruh positif terhadap niat beli masyarakat di Kota Banda Aceh. Sertifikasi serta kesadaran halal berperan dalam mendorong keputusan konsumen untuk membeli produk halal. Kesadaran

terhadap kehalalan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli, meskipun label halal secara sendiri tidak menunjukkan pengaruh yang berarti (Tahliani & Renaldi, 2023).

Kesadaran halal, keberadaan logo halal, dan perilaku konsumen memberikan dampak signifikan terhadap minat beli dari konsumen luar negeri. Faktor religiositas, kesadaran halal, dan sikap konsumen sangat memengaruhi keinginan untuk membeli produk makanan halal. Religiositas intrinsik dan kesadaran terhadap halal berkontribusi secara signifikan terhadap keputusan pembelian produk halal (Nurhayati & Hendar, 2020).

Penelitian (Irfan et al., 2023) mengevaluasi sertifikasi halal tidak hanya menjamin kehalalan dari sisi syariat, tetapi juga berdampak positif pada kualitas dan keamanan daging ayam. Studi dilakukan di Banda Aceh dengan membandingkan RPA bersertifikat halal dan yang belum bersertifikat. Oleh karena itu, disarankan agar RPA yang belum tersertifikasi segera mengajukan sertifikasi demi meningkatkan mutu produk dan kepercayaan konsumen.

Dalam aspek promosi dan pemasaran, UMKM Ayam Potong masih menerapkan cara-cara konvensional. Konsumen utama berasal dari masyarakat sekitar, keluarga, dan pelanggan tetap yang mengenal langsung pemilik usaha. Promosi dilakukan secara lisan atau dari mulut ke mulut. Meski demikian, usaha ini sudah mulai memanfaatkan aplikasi WhatsApp sebagai alat komunikasi dan pemesanan dengan pelanggan tetap. Ini menjadi indikasi bahwa meskipun teknologi informasi belum digunakan secara luas, pelaku usaha telah memiliki potensi untuk memanfaatkan media digital secara lebih maksimal. Pemanfaatan WhatsApp sebagai saluran pemasaran informal juga menunjukkan adanya adaptasi awal terhadap perubahan perilaku konsumen di era digital.

Terkait pemahaman terhadap sertifikasi halal, hasil wawancara menunjukkan bahwa pemilik usaha belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang prosedur pengajuan, syarat, dan manfaat dari sertifikat halal. Pemilik usaha hanya mendasarkan keyakinan halal pada praktik penyembelihan yang dilakukan sesuai ajaran agama dan hubungan saling percaya dengan konsumen. Kepercayaan ini menjadi modal sosial yang penting dalam konteks komunitas lokal, tetapi tidak cukup untuk menembus pasar yang lebih luas atau menghadapi regulasi industri halal nasional yang semakin ketat.

Temuan ini menunjukkan bahwa terdapat kesenjangan antara regulasi formal yang mengharuskan sertifikasi halal dan realitas di lapangan, khususnya bagi pelaku UMKM yang masih beroperasi secara tradisional. Kesenjangan ini menimbulkan tantangan serius, tetapi juga membuka peluang untuk intervensi kebijakan dan program pendampingan. Pemerintah daerah, lembaga sertifikasi halal, serta institusi pendidikan dan dakwah Islam dapat berperan aktif dalam memberikan edukasi dan pendampingan teknis kepada pelaku UMKM agar mereka dapat memahami dan memenuhi standar halal yang berlaku.

Salah satu terobosan yang dapat dikembangkan dari hasil penelitian ini adalah model pendampingan halal berbasis komunitas yang bersifat partisipatif, di mana tokoh masyarakat, penyuluh agama, dan mahasiswa perguruan tinggi Islam dilibatkan dalam sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal. Selain itu, pemanfaatan teknologi sederhana seperti WhatsApp dan media sosial lainnya dapat dioptimalkan untuk menyebarkan informasi halal secara digital kepada pelaku UMKM. Dengan begitu, literasi halal tidak hanya ditingkatkan melalui pendekatan formal tetapi juga melalui strategi komunikasi yang lebih akrab dan terjangkau oleh masyarakat.

Pembahasan ini mempertegas bahwa penguatan industri halal di Indonesia tidak bisa hanya bertumpu pada regulasi dan sertifikasi formal, melainkan harus disertai dengan

pendekatan pemberdayaan yang kontekstual, berbasis budaya lokal, dan berorientasi pada penguatan kapasitas pelaku usaha kecil. Penelitian ini mengingatkan kita bahwa praktik keagamaan dan etika bisnis yang telah tumbuh secara tradisional di kalangan pelaku UMKM perlu difasilitasi agar sejalan dengan standar halal nasional dan global, sehingga mereka tidak hanya bertahan di pasar lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Hasil penelitian ini tidak hanya menggambarkan kondisi faktual di lapangan, tetapi juga memberikan arahan praktis bagi pengembangan model pengelolaan dan penjaminan halal yang adaptif bagi UMKM. Sinergi antara kebijakan, teknologi, dan komunitas menjadi kunci dalam mewujudkan ekosistem halal yang inklusif dan berkelanjutan, khususnya di daerah-daerah yang menjunjung tinggi nilai-nilai syariat Islam seperti Aceh.

KESIMPULAN

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam praktik pengelolaan dan penjaminan halal pada salah satu UMKM potong ayam di wilayah Aceh Tengah. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, diketahui bahwa pelaku usaha telah menjalankan proses penyembelihan ayam secara manual sesuai dengan prinsip dasar syariat Islam. Proses pemotongan dilakukan oleh pelaku usaha itu sendiri dengan menyebut basmalah, menggunakan alat tajam, serta memotong bagian-bagian yang ditentukan sesuai ketentuan syariat. Tahapan berikutnya, seperti pembersihan bulu ayam, dibantu oleh mesin gulung pencabut bulu agar lebih efisien dan cepat. Ini menunjukkan adanya integrasi antara praktik keagamaan dan penggunaan teknologi sederhana dalam proses produksi.
2. Walaupun pelaksanaan penyembelihan sudah sesuai dengan ketentuan agama, usaha ini belum memiliki sertifikat halal resmi dari lembaga yang berwenang. Hal ini terjadi karena kurangnya informasi dan pemahaman pemilik usaha mengenai prosedur sertifikasi halal. Selain itu, keterbatasan biaya dan belum adanya pendampingan teknis juga menjadi faktor penghambat. Pengemasan produk dilakukan secara sederhana menggunakan plastik biasa tanpa label usaha atau keterangan halal, sehingga belum memenuhi standar pelabelan yang sesuai dengan ketentuan jaminan produk halal.
3. Dalam hal promosi, usaha ini masih mengandalkan cara konvensional seperti promosi dari mulut ke mulut, serta komunikasi dengan pelanggan melalui aplikasi WhatsApp. Belum ada pemanfaatan platform digital secara luas seperti media sosial. Padahal, penggunaan teknologi digital berpotensi memperluas jangkauan pasar UMKM.
4. Secara umum, hasil penelitian ini menegaskan bahwa kendati terdapat kesadaran terhadap pentingnya kehalalan, legalitas formal dalam bentuk sertifikasi belum menjadi prioritas. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan aktif dan edukasi yang berkelanjutan dari lembaga pemerintah, akademisi, dan tokoh masyarakat. Dengan pendekatan yang tepat, UMKM seperti ini dapat berkembang menjadi bagian dari industri halal nasional yang berdaya saing, terpercaya, dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Kholili., et., al. (2021). Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 11–22.
- Aksamawanti, A., & Mutho'am, M. (2020). Auditor Halal Internal: Upaya Alternatif Pelaku Usaha Dalam Penjaminan Produk Halal Di Indonesia. *Syariat: Jurnal Studi Al-Qur'an Dan Hukum*, 6(01). <https://doi.org/10.32699/syariat.v6i01.1265>
- Fatima, N., Ema Jumiati, I., & Yulianti, R. (2023). Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *JDKP Jurnal Desentralisasi Dan Kebijakan Publik*, 4(1). <https://doi.org/10.30656/jdkp.v4i1.6267>
- Gunawan, S., Juwari, J., Aparamarta, H., Darmawan, R., & Rakhmawati, N. A. (2021). Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *SEWAGATI*, 5(1). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i1.8120>
- Hasibuan, T. U. S. (2023). Kewajiban Produk Bersertifikat Halal Dalam Memperluas Pangsa Pasar (Tinjauan Teori Sosial Weber). *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 3(1). <https://doi.org/10.15575/likuid.v3i1.23679>
- Irfan, Lubis, Y. M., Ryan, M., Yunita, D., & Lahmer, R. A. (2023). Effect of Halal-Certified Slaughterhouses and Storage Time on Microbiology and Organoleptic Quality of Broiler Chicken Meat. *Indonesian Journal of Halal Research*, 5(1), 1–11. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v5i1.17390>
- Kaco, S., & Fitriana, N. (2020). PRAktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal). *J-Alif : Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah Dan Budaya Islam*, 5(2). <https://doi.org/10.35329/jalif.v5i2.1845>
- Maghfirotn, M., Istifadhoh, N., Rolianah, W. S., Albar, K., & Arifiansyah, F. (2022). Penguatan Kesadaran Masyarakat Tentang Sertifikasi Halal Di Wilayah Desa Karangrejo Manyar Gresik. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 3(2). <https://doi.org/10.35311/jmpm.v3i2.110>
- Muzakki, fauzan ra'if. (2020). *Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik)*.
- Nurhayati, T., & Hendar, H. (2020). Personal intrinsic religiosity and product knowledge on halal product purchase intention: Role of halal product awareness. *Journal of Islamic Marketing*, 11(3). <https://doi.org/10.1108/JIMA-11-2018-0220>
- Pangestu, D. R., Addury, M. M., & GH, N. H. (2022). Jaminan Konsumsi Halal pada Jual Beli Ayam Potong di Pasar Lakessi Kota Parepare. *DIKTUM: Jurnal Syariah Dan Hukum*, 20(2). <https://doi.org/10.35905/diktum.v20i2.3634>
- Rahmaniati, P., & Nur Hakiki, D. (2021). Perancangan Sistem Jaminan Halal (Sjh) Di Rumah Potong Ayam Tpa Akbar Bandar Lampung. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(2).
- Ridho, M., Anggraini, A., & Oktaviani, Y. (2021). Halal And Haram Food In Islam : Science Perspective. *El-Faqih: Jurnal Pemikiran Dan Hukum Islam*, 7(2).
- Ridho, M., Maulana, A. A., Herliyani, R., Palah, N. N., & Marlina, L. (2023). Persepsi UMKM Produk Olahan Ayam Tentang Sertifikasi Halal. *Likuid Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 3(2). <https://doi.org/10.15575/likuid.v3i2.25923>
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui

Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang.
Qawwam : The Leader's Writing, 3(1).

Svinarky, I., & Malau, P. (2020). Penerbitan Sertifikat Halal Berdasarkan Prespektif Hukum Di Indonesia. *Jurnal Cahaya Keadilan*, 8(1). <https://doi.org/10.33884/jck.v8i1.1896>

Tahliani, H., & Renaldi, R. (2023). Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Syar'ie : Jurnal Pemikiran Ekonomi Islam*, 6(1).
<https://doi.org/10.51476/syarie.v6i1.444>

Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1).
<https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>