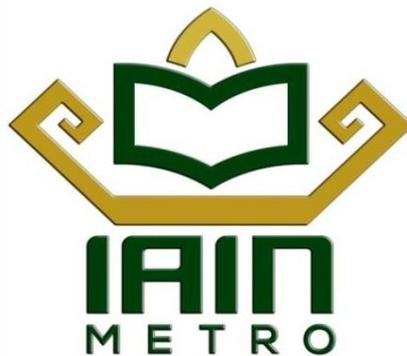


**SKRIPSI**

**JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL  
MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA  
DI TEJOSARI METRO TIMUR**

**Oleh:**

**JULYA VERANYCA  
NPM. 1804040054**



**Jurusan Ekonomi Syariah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
1444 H / 2023 M**

**JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL  
MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA  
DI TEJOSARI METRO TIMUR**

Diajukan Untuk Memenuhi Tugas dan Memenuhi Sebagian Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

Oleh:

**JULYA VERANYCA**  
NPM. 1804040054

Pembimbing : Rina El Maza, S.H.I., M.S.I

Jurusan Ekonomi Syariah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO**  
**1444 H / 2023 M**



**KEMENTERIAN AGAMA RI  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
(IAIN) METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo, Metro Timur Kota Metro Telp. (0725) 41507  
Fax. (0725) 47296

**NOTA DINAS**

Nomor : -  
Lampiran : 1 (satu) berkas  
Perihal : **Pengajuan Permohonan untuk di Munaqosyahkan**

Kepada Yth,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
IAIN Metro  
Di-  
Tempat

***Assalamu'alaikum Wr. Wb***

Setelah kami adakan pemeriksaan dan bimbingan seperlunya maka Skripsi yang disusun oleh:

Nama : JULYA VERANYCA  
NPM : 1804040054  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO  
KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA  
DI TEJOSARI METRO TIMUR

Sudah kami setujui dan dapat diajukan ke Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam untuk di Munaqosyahkan. Demikian harapan kami dan atau penerimaannya, kami ucapkan terima kasih.

***Wassalamu'alaikum Wr. Wb***

Metro, Maret 2023  
Dosen Pembimbing

**Rina El Maza, S.H.I., M.S.I**  
NIP. 19840123 200912 2 003

## HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO  
KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA  
DI TEJOSARI METRO TIMUR

Nama : JULYA VERANYCA  
NPM : 1804040054  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Ekonomi Syariah

## MENYETUJUI

Untuk di Munaqosyahkan dalam sidang Munaqosyah Fakultas Ekonomi  
dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Metro.

Metro, Maret 2023  
Dosen Pembimbing



**Rina El Maza, S.H.I., M.S.I**  
NIP. 19840123 200912 2 003



**KEMENTERIAN AGAMA REPULIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 Airingmulyo Kota Metro Lampung 34111  
Telp (0725) 41507, Fax (0725) 47296 Website www.metrouniv.ac.id E-mail iainmetro@metrouniv.ac.id

**PENGESAHAN SKRIPSI**

No. B-1698/ln.28.3/D/PP.00.9/05/2023

Skripsi dengan Judul: JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR, disusun oleh: JULYA VERANYCA, NPM: 1804040054, Jurusan: Ekonomi Syariah, telah diujikan dalam Sidang Munaqosyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam pada hari/tanggal: Selasa/28 Maret 2023.

**TIM PENGUJI:**

Ketua/Moderator : Rina El Maza, S.H.I., M.S.I

Penguji I : Suci Hayati, M.S.I

Penguji II : Hotman, M.E.Sy

Sekretaris : Nur Syamsiyah, M.E

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

**Dr. Siti Zulaikha, S.Ag, M.H**  
NIP. 19720611 199803 2 001

## **ABSTRAK**

### **JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR**

**Oleh:  
JULYA VERANYCA  
NPM. 1804040054**

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan sektor ekonomi yang memiliki peran penting dalam membangun ekonomi masyarakat. Kemajuan sektor ekonomi dalam UMKM saat ini meningkat yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan ekonominya. Salah satunya dengan mendirikan usaha produk makanan yang semakin beragam. Pada era globalisasi, penetapan kehalalan suatu produk pangan tidak semudah saat teknologi belum berkembang. Dengan demikian, diperlukan adanya jaminan dan kepastian akan kehalalan produk pangan yang dikonsumsi oleh umat Islam. Jaminan kehalalan suatu produk pangan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang menyertai suatu produk pangan sehingga produsen dapat mencantumkan logo halal pada kemasannya. Salah satu kota yang banyak terdapat industri makanan yaitu di Kota Metro.

Pertanyaan penelitian dalam penelitian ini yaitu Bagaimana jaminan halal pada produk Usaha Mikro Kecil Menengah keripik singkong Ananda di Tejosari Metro Timur?. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana jaminan halal pada produk Usaha Mikro Kecil Menengah keripik singkong Ananda di Tejosari Metro Timur. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research), sedangkan sifat penelitiannya bersifat deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Data hasil temuan digambarkan secara deskriptif dan dianalisis menggunakan cara berpikir induktif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jaminan halal pada produk Usaha Mikro Kecil Menengah keripik singkong Ananda yang berada di kelurahan Tejosari, kecamatan Metro Timur telah sesuai dengan syariat islam dan ketentuan hukum yang berlaku. Pengelola memiliki pemahaman yang baik mengenai jaminan halal dan berusaha konsisten terhadap penggunaan bahan, proses pembuatan, pengemasan dan distribusi. Selain konsisten terhadap kualitas produknya, pengelola juga bertanggung jawab penuh terhadap izin peredaran pangan dan juga sertifikat jaminan halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Pengelola Kripik Singkong Ananda juga mengagap bahwa jaminan halal merupakan hal yang penting dari sebuah UMKM dalam pengembangan usaha, hal tersebut dikarenakan pengelola telah merasakan sendiri manfaat yang didapatkan setelah pengelola mendapatkan izin penggunaan label halal.

## ORISINALITAS PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Julya Veranyca  
NPM : 1804040054  
Jurusan : Ekonomi Syariah  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah asli hasil penelitian saya kecuali bagian-bagian tertentu yang dirujuk dari sumbernya dan disebutkan dalam daftar Pustaka.

Metro, 28 Maret 2023  
Yang Menyatakan



Julya Veranyca  
NPM. 1804040054

## MOTTO

﴿٨٨﴾ وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِء مُؤْمِنُونَ  
(سورة المائدة, ٨٨)

Artinya : “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya*, (Jawa Barat: Cv Penerbit Diponegoro, 2005).QS. Al-Maa'idah: 88.

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat Kesehatan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini guna memperoleh gelar sarjana strata satu (S. 1). Sholawat beserta salam tidak lupa saya panjatkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW.

Khususnya saya persembahkan skripsi ini untuk almarhumah Ibu Sri Hernawati dan Bapak Suwanto, kedua orang tua saya tercinta yang selalu memberikan dukungan, motivasi serta mendo'akan yang terbaik untuk putrinya. Terimakasih telah melahirkan saya ke dunia ini dan terimakasih telah membesarkan saya, mungkin ucapan terimakasih ini tidak akan cukup untuk membalas semua pengorbananmu.

Skripsi ini juga saya persembahkan untuk Kakak saya Sonny Erwando, teman-teman saya Rahma Santoso, Intan Febri Rahayu, Lilis Suharni, Darizah Salma Zahiroh serta teman lain yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu namanya, yang telah memberikan saya semangat sehingga saya bisa selesai sampai tahap ini.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, atas taufik hidayah dan inayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini adalah sebagai salah satu bagian dari persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Metro guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Dalam upaya penyelesaian skripsi ini, peneliti telah menerima banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karenanya peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Siti Nurjanah, M.Ag, PIA, selaku Rektor IAIN Metro
2. Ibu Dr. Siti Zulaikha, S.Ag, M.H selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Bapak Yudhistira Ardana, M.E.K. selaku Ketua Jurusan Ekonomi Syariah.
4. Ibu Rina El Maza, S.H.I., M.S.I, selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan yang sangat berharga kepada peneliti.
5. Bapak dan Ibu Dosen/Karyawan IAIN Metro yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan sarana prasarana selama peneliti menempuh pendidikan.

Kritik dan saran demi perbaikan skripsi ini sangat diharapkan dan akan diterima dengan kelapangan dada. Dan akhirnya semoga skripsi ini kiranya dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu Ekonomi Syariah.

Metro, 28 Maret 2023  
Peneliti,



**Julya Veranyca**  
NPM. 1804040054

## DAFTAR ISI

	<b>Hal.</b>
<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>NOTA DINAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERSETUJUAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ORISINALITAS PENELITIAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>viii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	9
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	9
D. Penelitian Relevan.....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>14</b>
A. Jaminan Halal .....	14
1. Pengertian Jaminan Halal .....	14
2. Tujuan Jaminan Halal.....	15
3. Sertifikat Halal .....	16
4. Undang-Undang Jaminan Halal .....	18
B. Konsep Makanan Halal dan <i>Thayyib</i> .....	21
1. Pengertian Makanan Halal dan <i>Thayyib</i> .....	21
2. Kategori Makanan Halal dan <i>Thayyib</i> .....	22

3. Jenis-Jenis Makanan Halal dan <i>Thayyib</i> .....	22
4. Hukum Mengonsumsi Makanan Halal dan <i>Thayyib</i> .....	24
5. Manfaat mengonsumsi Makanan Halal dan <i>Thayyib</i> .....	25
C. Produk Halal.....	26
1. Pengertian Produk Halal.....	26
2. Kriteria Produk Halal .....	27
3. Landasan Hukum Produk Halal .....	29
D. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).....	32
1. Pengertian UMKM .....	32
2. Kriteria UMKM.....	33
3. Prinsip-Prinsip UMKM. ....	34
4. Klasifikasi UMKM.....	35
5. Ciri-Ciri UMKM. ....	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
A. Jenis dan Sifat Penelitian .....	39
B. Sumber Data.....	40
C. Teknik Sampling dan Pengumpulan Data.....	41
D. Teknik Analisa Data.....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
A. Profil Usaha Keripik Singkong Ananda Tejosari Metro Timur	46
1. Sejarah Singkat Keripik Singkong Ananda.....	46
2. Letak Geografis Keripik Singkong Ananda .....	47
3. Visi dan Misi Keripik Singkong Ananda .....	50
B. Kehalalan Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur .....	50
C. Analisis Jaminan Halal Produk Keripik Singkong Pada Usaha Mikro Kecil Menengah .....	64

<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>69</b>
	A. Kesimpulan.....	69
	B. Saran.....	70

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
4.1. Keadaan Penduduk Kelurahan Tejosari Menurut Mata Pencapaian ....	48
4.2. Agama Dan Kepercayaan Kelurahan Tejosari .....	49

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
4.1. Tampilan Produk Keripik Singkong Ananda .....	60

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Surat Penunjukkan Pembimbing Skripsi
2. Outline
3. Alat Pengumpul Data
4. Surat Tugas
5. Surat Research
6. Surat Keterangan Bebas Pustaka
7. Surat Uji Plagiasi Turnitin
8. Formulir Konsultasi Bimbingan Skripsi
9. Foto-foto Penelitian
10. Riwayat Hidup

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan sektor ekonomi yang memiliki peran penting dalam membangun ekonomi masyarakat. UMKM telah terbukti mampu bertahan di saat krisis ekonomi menyerang Indonesia pada tahun 1997-1998. Pasca krisis ekonomi, keberadaan UMKM di dalam perekonomian semakin menjadi perhatian pemerintah dengan diterbitkannya UU Nomor 20 Tahun 2008 mengenai Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah menyatakan UMKM adalah berupa perusahaan kecil milik seseorang atau sekelompok kecil orang yang memiliki jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu.

Usaha mikro dikategorikan sebagai usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp 50 juta dan memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300 juta. Sementara usaha kecil dijelaskan sebagai usaha ekonomi produktif milik perorangan atau badan usaha yang bukan anak atau cabang perusahaan dari usaha menengah atau usaha besar dengan tingkat kekayaan bersih lebih dari Rp 50 juta hingga Rp 500 juta dan mempunyai hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300 juta hingga Rp 2,5 miliar. Sedangkan usaha menengah dapat diartikan sebagai usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri milik perorangan atau badan usaha dan bukan anak atau cabang perusahaan usaha

kecil atau usaha besar dengan kekayaan bersih lebih dari Rp 500 juta hingga Rp 10 miliar, serta menghasilkan penjualan tahunan lebih dari Rp 2, 5 miliar hingga paling banyak Rp 50 miliar.<sup>1</sup>

Badan Pusat Statistik (BPS) mengklasifikasikan usaha berdasarkan jumlah tenaga kerja. Usaha rumah tangga mempunyai maksimal 5 tenaga kerja. Usaha kecil menengah mempunyai 6 sampai 19 tenaga kerja. Usaha menengah mempunyai 20 sampai 29 tenaga kerja. Jika sudah lebih dari 100 tenaga kerja, maka diklasifikasikan sebagai usaha besar yang tidak termasuk UMKM.<sup>2</sup>

Kemajuan sektor ekonomi dalam UMKM saat ini meningkat yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan ekonominya. Salah satunya dengan mendirikan usaha produk makanan yang semakin beragam.

Bagi umat Islam diwajibkan untuk memenuhi perintah Allah SWT mengkonsumsi makanan yang halal sebagaimana firman Allah SWT:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾ (سورة  
المائدة، ٨٨)

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.” (Q.S. Al-Maidah: 88)<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Yuridistya Primadhita dan Susilowati Budiningsih, ”Analisis Perkembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Dengan Model Vector Auto Regression”, (Jakarta: Jurnal Manajemen Kewirausahaan), Volume 17 Nomor 01 Juni 2020, 2-3.

<sup>2</sup>Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*, (Indonesia: PT Zahira Syariah Indonesia, 2018), 274.

<sup>3</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung: CV. Diponegoro, 2005), 97

Pada era globalisasi, penetapan kehalalan suatu produk pangan tidak semudah saat teknologi belum berkembang. Dengan demikian, diperlukan adanya jaminan dan kepastian akan kehalalan produk pangan yang dikonsumsi oleh umat Islam. Jaminan kehalalan suatu produk pangan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang menyertai suatu produk pangan sehingga produsen dapat mencantumkan logo halal pada kemasannya.<sup>4</sup>

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia. Pangan harus senantiasa tersedia secara cukup, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.<sup>5</sup>

Pembuatan kripik singkong merupakan bahan utama dalam proses produksi mempunyai titik kritis dalam penanganan bahan untuk menjadi produk olahan. Kualitas singkong yang baik hanya diperoleh apabila singkong yang dipotong dalam kondisi bersih dan diolah dengan baik.<sup>6</sup>

Menanggapi kebutuhan tersebut dan di dorong tanggung jawab untuk melindungi masyarakat, Majelis Ulama Indonesia (MUI) mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI (LPPOM MUI) pada 6

---

<sup>4</sup>Nidya Waras Sayekti, “*Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Kelembagaan*”, Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik, (Jakarta: P3DI Bidang Ekonomi dan Kebijakan Publik), Volume 5 Nomor 2, Desember 2014, 194.

<sup>5</sup>Sofyan Hasan, “*Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan*”, Jurnal Dinamika Hukum, (Palembang: Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya Palembang), Volume 14 Nomor 2, Mei 2014, 227.

<sup>6</sup>Ahmad Muhaeni Arif Efendi, Muhammad Nur Kholis, dan Agency Nurmaydha, “*Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji*”, Jurnal Teknologi Agroindustri, (Ponorogo: Universitas Darussalam Gontor), Volume 03 Nomor 01, April 2019, 38.

Januari 1989 sebagai upaya untuk memberikan kepastian mengenai kehalalan suatu produk pangan, obat-obatan, dan kosmetika.

Proses mengolah produk halal dalam Islam seperti yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal adalah: *Pertama*, lokasi, tempat dan alat proses produk halal wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal. *Kedua*, lokasi, tempat, dan alat proses produk halal sebagaimana yang dimaksud pada ayat (1) wajib: dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal.<sup>7</sup>

Jaminan produk halal adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional yang bekerjasama dengan Komite Nasional Keuangan Syariah mendefinisikan sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebagai penggerak utama halal value chain dalam Masterplan Ekonomi Syariah yang dirilis pada tahun 2019. Usaha Mikro kecil Menengah (UMKM) merupakan pelaku usaha terbesar dalam rantai nilai halal, sehingga penguatan sektor UMKM akan secara langsung memperkuat industri halal dan mendorong pencapaian indikator atau capaian utama, baik pemerataan, kesejahteraan, dan juga kemandirian ekonomi bangsa.

Indonesia saat ini untuk sertifikat halal masih belum optimal, masih banyak pelaku UMKM yang belum sadar pentingnya sertifikat halal, sertifikat

---

<sup>7</sup>Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pasal 21.

halal adalah jaminan bahwa produk tertentu telah diselidiki secara menyeluruh dan dinyatakan sesuai dengan hukum syariah Islam. Karena untuk meyakinkan muslim mengonsumsi produk tersebut. Sertifikasi halal oleh MUI memiliki peran penting karena sebagai pemeriksaan proses produk tertentu dan memenuhi persyaratan higienis, sanitasi, dan keselamatan. Produk yang disertifikasi Halal oleh dewan dapat menggunakan logo halal merek dagang terdaftar.<sup>8</sup>

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dari data UMKM di Indonesia sudah memberikan sertifikasi halal kepada 10.643 Usaha Mikro Kecil (UMK), tahun 2021 LPPOM memiliki UMK yang berhasil tersertifikasi 8.333 secara nasional dan tahun 2022 sampai Juni adalah 2.310 UMK yang telah tersertifikasi melalui LPPOM MUI.

Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UMK tahun 2018, jumlah UMKM di Indonesia mencapai 64, 2 juta. Porsinya mencapai 99% lebih dari total pelaku usaha. Dari jumlah UMK yang ada di seluruh Indonesia yang tersertifikasi halal melalui LPPOM MUI jumlahnya sangat kecil. Besarnya jumlah tersebut membuat LPPOM MUI tidak bisa bekerja sendiri, agar UMKM memenuhi kewajiban sertifikasi halal perlu kerja sama dari berbagai pihak, seperti pemerintah, LPH, komunitas, para penggiat halal, dan perusahaan besar. Kerja sama ini diperlukan untuk membantu dan

---

<sup>8</sup>Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*, (Indonesia: PT Zahira Syariah Indonesia, 2018), 54.

memberikan pengetahuan tentang persyaratan sertifikasi halal, proses sertifikasi halal, dan memfasilitasi pembiayaan sertifikasi halal bagi UMK.<sup>9</sup>

Berdasarkan prinsip etika bisnis islam, pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah memiliki prinsip dalam usahanya yaitu yang berlandaskan pada Al-Qur'an dan Al-Hadits :<sup>10</sup>*Pertama*, kesatuan yang menawarkan keterpaduan agama, ekonomi dan sosial demi membentuk kesatuan untuk membentuk suatu persamaan yang sangat penting dalam sistem Islam. *Kedua*, keseimbangan dalam aktivitas di dunia bisnis, Islam mengharuskan untuk berbuat adil, tak terkecuali pada pihak yang tidak disukai. Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُونُوا قَوْمِينَ لِلّٰهِ شُهَدَاءَ بِالْقِسْطِ ؕ وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ شَنَاٰنُ قَوْمٍ عَلَىٰ ءَلَّا تَعْدِلُوا ؕ اَعْدِلُوا هُوَ اَقْرَبُ لِلتَّقْوَىٰ ؕ وَاَتَّقُوا اللّٰهَ ؕ اِنَّ اللّٰهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ  
(سورة المائدة، ٨)

Artinya: “*Hai orang-orang yang beriman hendaklah kamu Jadi orang-orang yang selalu menegakkan (kebenaran) karena Allah, menjadi saksi dengan adil. dan janganlah sekali-kali kebencianmu terhadap sesuatu kaum, mendorong kamu untuk Berlaku tidak adil. Berlaku adillah, karena adil itu lebih dekat kepada takwa. dan bertakwalah kepada Allah, Sesungguhnya Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan.*” (QS. Al-Maidah: 8).<sup>11</sup>

*Ketiga*, kehendak bebas yang artinya bebas memilih atau bertindak sesuai dengan etika atau sebaliknya. *Keempat*, tanggung jawab merupakan pertanggungjawaban atas setiap tindakan yang dilakukan dalam segala bentuk

<sup>9</sup>Muti Arintawati, “UMK dapat Sertifikasi halal LPPOM MUI”, <https://amp.kompas.com>, 9 Juni 2022.

<sup>10</sup> Siti Hofifah, “Analisis Persaingan Usaha Pedagang Musiman Di Ngebet Ponorogo Ditinjau Dari Perspektif Etika Bisnis Islam”, Syarikat : *Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, Volume 3 Nomor 2, Desember 2020, 45-47

<sup>11</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya.*, 86

dan ruang lingkup. *Kelima*, kebenaran yaitu setiap melakukan kegiatan bisnis dilakukan dengan sikap yang jujur dan berperilaku benar dalam melakukan berbagai proses baik transaksi, proses memperoleh komoditas, proses pengembangan produk maupun memperoleh keuntungan.<sup>12</sup>

Berdasarkan dari latar belakang masalah, peneliti melakukan pra survei yang dilakukan pada usaha keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur.

Berdasarkan survey yang dilakukan pada pemilik usaha keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur. Menurut Ibu Sukarni sebagai pemilik usaha keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur memulai usahanya dari tahun 2003 sampai sekarang yang telah mendapatkan izin dari dinas kesehatan dan MUI mengutarakan bahwa keripik singkong ananda ini untuk memperoleh bahan sangat mudah karena ada pemasok dari singkong itu sendiri dan ada kesulitan serta kemudahan dalam mendapatkan sertifikat halal yang menandakan bahwa produk ini telah halal. Bahan yang diperlukan untuk membuat singkong adalah singkong dan garam. Dalam pembuatan keripik singkong ananda tersebut butuh waktu untuk bisa dijadikan suatu produk keripik, dikarenakan proses dalam pembuatannya adalah dari singkong itu di dapatkan dari pemasok, kemudian singkong tersebut dikelupas dan dicuci agar bersih, setelah itu singkong yang masih utuh tersebut dipotong menggunakan alat agar singkong tersebut terbentuk seperti yang diinginkan. Singkong yang telah di potong dicuci kembali dan ditiriskan agar tidak ada lagi air yang

---

<sup>12</sup> Sri Nawatmi, "Etika Bisnis Dalam Perspektif Islam", *Fokus Ekonomi* Vol, 9, No.1, April 2010, 57.

tersisa. Setelah itu, panaskan minyak ke dalam penggorengan yang besar agar singkong matang secara merata. Singkong yang telah digoreng dimasukkan ke dalam plastik besar yang berukuran 8 kilogram. Singkong yang diperoleh dari pemasok adalah singkong enak yang bisa menghasilkan keripik dan telah dipercaya bahwa keripik singkong itu halal. Semua alat yang digunakan untuk mengolah keripik singkong dalam keadaan bersih.<sup>13</sup>

Usaha yang dilakukan oleh Ibu Sukarni pada awalnya membuat keripik singkong ananda dimulai dari 5 kilogram singkong hanya diperjual belikan di warung terdekat dikarenakan belum memiliki label halal, seiring berjalannya waktu berdasarkan arahan dari seseorang yang membuat usaha ini agar memiliki sertifikat halal dan beliau sangat tertarik dan setuju ketika produknya akan di daftarkan ke MUI karena akan sangat berpengaruh untuk kedepannya. Sehingga usaha ini sudah bisa membuat 30 kilogram singkong dalam satu hari mendapatkan pesanan sebanyak 150 bungkus dengan harga Rp 15.000,- dan sekarang penjualannya sudah sampai ke swalayan terdekat dikarenakan sudah mempunyai label halal dari MUI.

Sebagai pembanding peneliti mengambil usaha kripik singkong yang ada di Ganjarasri Metro yaitu Kripik Singkong Niki Eco dimana usaha ini belum mendaftarkan produknya di Halal MUI hal ini dapat membuktikan bagaimana pengaruh jaminan halal dipasaran untuk suatu produk. Kripik singkong Niki Eco memiliki berbagai varian rasa tidak hanya original saja.

---

<sup>13</sup>Hasil wawancara Ibu Sukarni pemilik usaha keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur, Pada tanggal 10 Oktober 2022.

Dilihat dari survey yang dilakukan peneliti kepada usaha keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur dari proses pembuatannya sudah dilakukan sesuai dengan syariah Islam dan terdapat logo halal dalam kemasan dan sertifikat halal di tempat usaha tersebut. Sedangkan untuk yang Kripik Singkong Niki Eco walaupun belum memiliki sertifikat halal akan tetapi produk mengandung bahan-bahan halal dan prosesnya sesuai dengan syariah islam. Karena belum adanya sertifikat halal Kripik Singkong Niki Eco tidak mencantumkan logo halal.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **“Jaminan Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur”**.

## **B. Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka di dalam penelitian ini, peneliti merumuskan masalah: Bagaimana jaminan halal pada produk Usaha Mikro Kecil Menengah keripik singkong Ananda di Tejosari Metro Timur?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pada latar belakang di atas, permasalahan yang dirumuskan dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana jaminan halal pada produk usaha mikro kecil menengah keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur.

## **2. Manfaat Penelitian**

### a. Manfaat Teoritis

Penulisan skripsi ini dapat menambah khazanah keilmuan di bidang ekonomi syariah yang berkaitan dengan jaminan halal terhadap produk makanan di Indonesia.

### b. Manfaat Praktis

Penelitian ini dijadikan sebagai masukan bagi peneliti dan bertambahnya wawasan pengetahuan yang lebih luas khususnya bagi pelaku industri di Metro Timur mengenai jaminan halal pada produk keripik singkong ananda.

## **D. Penelitian Relevan**

1. Agung Yonanda Pratama mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Metro. Penelitian tersebut dalam bentuk skripsi dengan judul “Persepsi Pelaku Industri Makanan Terhadap Jaminan Halal”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan bahwa pelaku usaha industri di Kota Metro kebanyakan masa berlaku jaminan halal sudah habis dan belum memperpanjang kembali sertifikat halal, tetapi produk dari produsen tersebut masih beredar.

Penelitian di atas memiliki persamaan dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas jaminan halal. Letak perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang peneliti lakukan terletak pada apa yang dikaji. Penelitian relevan mengkaji tentang persepsi pelaku industri makanan terhadap jaminan halal. Sedangkan penelitian yang akan peneliti

lakukan mengkaji tentang implementasi produk usaha mikro kecil menengah kuliner.<sup>14</sup>

2. Harpani mahasiswa Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang. Penelitian tersebut dalam bentuk skripsi dengan judul “Telaah Pasal 56 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan bahwa mengkonsumsi produk halal menurut keyakinan agama (Islam) dan demi kualitas hidup dan kehidupan, merupakan hak warga negara yang dijamin oleh Undang-Undang Dasar 1945, sehingga makanan yang layak dikonsumsi bagi umat muslim perlu dilakukan pemberian label halal pada produk yang akan dipasarkan, dengan cara mendaftarkan untuk sertifikasi halal dengan melalui prosedur-prosedur yang telah ditetapkan sebagaimana tertera pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014.

Penelitian di atas memiliki persamaan dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas jaminan halal. Letak perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang peneliti lakukan terletak pada apa yang dikaji. Penelitian relevan mengkaji tentang telaah Pasal 56 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Sedangkan penelitian yang akan peneliti lakukan mengkaji tentang implementasi produk usaha mikro kecil menengah kuliner.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup>Agung Yonanda Pratama, “*Persepsi Pelaku Industri Makanan Terhadap Jaminan Halal*”, Institut Agama Islam Negeri Metro, (Metro: 2020)

<sup>15</sup>Harpani, “*Telaah Pasal 56 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*”, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang, (Palembang: 2018)

3. Rina Rahmawati mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Metro. Penelitian tersebut dalam bentuk skripsi dengan judul “Kehalalan Produk Makanan dalam Upaya Pelindungan Konsumen bagi Umat Muslim”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan bahwa tiga pedagang makanan dapat diketahui bahwa mayoritas pedagang makanan di area Pasar Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur belum menyadari bahwa pentingnya pemenuhan setandar kehalalan produk yang dijual, hal ini di karenakan minimnya pengetahuan pedagang mengenai hal tersebut.

Penelitian di atas memiliki persamaan dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas kehalalan produk makanan. Letak perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang peneliti lakukan terletak pada upaya perlindungan konsumen bagi umat muslim, sedangkan penelitian yang akan peneliti lakukan mengkaji tentang implementasi produk usaham mikro kecil menengah kuliner.<sup>16</sup>

4. Siti Barokah mahasiswa Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. Penelitian tersebut dalam bentuk skripsi dengan judul “Penerapan Sertifikasi Halal Pada UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan bahwa UMKM di dang pembuatan kue lapis legit di Kabupaten Merangin telah enerapkan sertifikasi halal pada produknya disebabkan karena podusen mengutamakan produk mereka sesuai dengan ketentuan-

---

<sup>16</sup>Rina Rahmawati, “*Kehalalan Produk Makanan dalam Upaya Pelindungan Konsumen bagi Umat Muslim*”, (Metro: Institut Agama Islam Negeri Metro, 2017)

ketentuan yang telah diterapkan oleh MUI sesuai syariat-syariat Islam untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk mereka.

Penelitian di atas memiliki persamaan dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas kehalalan produk makanan. Letak perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang penelitian lakukan terletak pada penerapan sertifikasi halal pada UMKM kue lapis legit, sedangkan peneliti yang akan peneliti lakukan mengkaji tentang jaminan halal pada UMKM keripik singkong ananda di Tejosari Metro Timur.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> Siti Barokah, “*Penerapan Sertifikasi Halal Pada UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin*”, (Jambi: Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, 2020)

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Jaminan Halal**

##### **1. Pengertian Jaminan Halal**

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* bahwa jaminan merupakan tanggungan atas pinjaman yang diterima yang ketika ia meminjam uang kepada bank dengan sebuah rumah dan sebidang tanah miliknya. Dalam istilah ekonomi janji seseorang yang menanggung utang atau kewajiban pihak lain apabila utang atau kewajiban tersebut tidak dipenuhi.<sup>1</sup> Jaminan Produk Halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.<sup>2</sup>

Halal merupakan istilah dari bahasa Arab yang artinya diperbolehkan, legal, dan sesuai hukum Islam atau syariah. Halal adalah segala sesuatu yang dihalalkan oleh Allah dan RasulNya dalam al-Qur'an maupun hadist baik dengan pernyataan tegas maupun dalam bentuk prinsip yang diperintahkan oleh Allah atau RasulNya, tidak dilarang, tidak membahayakan atau sesuatu yang didiamkan Allah dan RasulNya.<sup>3</sup> Menurut ajaran Islam mengonsumsi yang halal, suci dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib.

---

<sup>1</sup><http://kbbi.kemdikbud.go.id>, Diakses Pada Tanggal 13 Mei 2022.

<sup>2</sup>Pasal 1 ayat 5 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

<sup>3</sup>Gema Rahmadani, "*Halal Dan Haram Dalam Islam*", (Sumatera Utara: Jurnal Ilmiah Penegak Hukum, 2015), Volume 2 Nomor 1, 23

Melihat dari pengertian di atas jaminan halal dapat diketahui bahwa untuk memastikan suatu jaminan produk tersebut dinyatakan halal sebagaimana kepastian hukum yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal diperlukannya sebuah sertifikat halal serta adanya prinsip dari al-Qur'an maupun hadist yang tidak dilarang oleh syariat Islam. Jadi yang menjadi objek atas jaminan kehalalan dari suatu produk selain dari bahan baku, proses serta campuran itu adalah sertifikat halal.

## **2. Tujuan Jaminan Halal**

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 3 tentang Jaminan Produk Halal yang bertujuan:

- a. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk; dan
- b. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.<sup>4</sup>

Sedangkan dalam Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI jaminan halal bertujuan untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sehingga produk yang dihasilkan dapat selalu dijamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup>Pasal 3 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

<sup>5</sup>Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, (Jakarta: LPPOM MUI, 2008), 7.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa apabila adanya jaminan halal pada suatu produk dan memberikan keamanan bagi masyarakat maka akan meningkatkan kualitas dan harga jual produk yang semakin bertambah, serta meningkatkan daya saing produk dalam negeri. Sehingga masyarakat yang ingin membeli produk yang di jual sudah tidak khawatir karena adanya jaminan halal pada produk yang diperjual belikan.

### **3. Sertifikat Halal**

Produk yang beredar di Indonesia sangat beraneka ragam baik produk lokal maupun produk impor dari luar negeri. Pada setiap produk perlu adanya halal untuk memudahkan konsumen dalam memilih produk halal oleh karena itu perlu adanya sertifikasi produk dalam memberikan jaminan produk halal kepada masyarakat khususnya warga muslim.<sup>6</sup>

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI.<sup>7</sup>

Sertifikasi ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang (Badan POM). Izin pencantuman label halal pada kemasan produk makanan yang dikeluarkan oleh Badan POM didasarkan

---

<sup>6</sup>Hayyun Durrotul Faridah, "Sertifikasi halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi," *Jurnal Hayyun Durrotul Faridah*, Volume 2, Nomor 2, 2019, 72.

<sup>7</sup>Mohamad Nadratuzaman Hosen, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, (Jakarta: LPPOM MUI, 2008), 8.

rekomendasi MUI dalam bentuk sertifikat halal MUI. Sertifikat halal MUI dikeluarkan oleh MUI berdasarkan hasil pemeriksaan LPPOM MUI.<sup>8</sup>

Sertifikat halal merupakan jaminan keamanan bagi seorang konsumen muslim untuk dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama. Produk makanan yang memiliki sertifikat halal adalah produk yang di dalam proses pengolahannya memenuhi standar dalam keamanan dan kebersihannya, .

Sertifikat halal sebagai perlindungan konsumen dari berbagai macam makanan yang dianggap tidak layak sesuai syariat Islam khususnya Indonesia yang penduduk mayoritas beragama Islam, juga memberikan keuntungan mendorong kompetensi dan menjadi keunggulan pasar. Sertifikat halal saat ini menjadi salah satu poin untuk daya saing di perdagangan internasional.

Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum Nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral, karena sertifikasi halalla termasuk dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang secara sistem hukum merupakan baguan dari sistem hukum, yaitu substansi hukum yang mempunyai kekuatan hukum dan kepastian hukum serta bersifat imperatif. Dan hal ini sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup>Panji Adam Agus Putra, “Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum nasional sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Hukum Islam”, *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, Volume 1 Nomor 1, Januari 2017, 152-153.

<sup>9</sup>Panji Adam Agus Putra, “Kedudukan Sertifikasi Halal.,” 163.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa sertifikat halal adalah jaminan keamanan bagi seorang konsumen muslim untuk memilih makanan yang baik dan halal, serta melindungi konsumen dari berbagai macam makanan yang tidak sesuai dengan syari'at Islam.

#### **4. Undang-Undang Jaminan Halal**

Sebelum terbentuknya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH), yaitu:

a. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Merupakan pengganti dari Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945 (UUD 1945) sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Undang-Undang Pangan terkait dengan jaminan penyediaan dan keamanan pangan yang terkait dengan kehalalan pangan menjadi tanggung jawab pemerintah pusat dan daerah untuk melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem Jaminan Produk Halal (JPH) yang dipersyaratkan.

b. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan

Secara umum dalam memproduksi, mengolah serta mendistribusikan makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan terjamin agar aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia, dan lingkungan. Makanan dan minuman yang

dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan atau persyaratan kesehatan, juga hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

c. Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

Dalam Undang-Undang Konsumen pada Pasal 4 dan Pasal 5 bahwa konsumen berhak mendapatkan yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa, dan berkewajiban membaca dan mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan/atau jasa, demi keamanan dan keselamatan.

d. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

Pasal 10 ayat (1) Peraturan Pemerintah Label dan Iklan Pangan menyatakan bahwa; *Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.* Kebenaran suatu pernyataan halal pada label pangan tidak hanya dibuktikan dari segi bahan baku, bahan tambahan pangan, atau bahan

bantu yang digunakan dalam memproduksi pangan, tetapi harus pula dapat dibuktikan dalam proses produksinya.<sup>10</sup>

Beberapa faktor yang mendasari pentingnya UU-JPH antara lain:<sup>11</sup>

- 1) Berbagai peraturan perundang-undangan yang telah ada yang mengatur atau yang berkaitan dengan produk halal belum memberikan kepastian hukum dan jaminan hukum bagi konsumen untuk dapat mengkonsumsi produk halal, sehingga masyarakat mengalami kesulitan dalam membedakan antara produk yang halal dan produk yang haram.
- 2) Tidak ada kepastian hukum kepada institusi man keterlibatan negara secara jelas di dalam jaminan produk halal.
- 3) Peredaran dan produk di pasar domestik makin sulit di kontrol akibat meningkatnya teknologi pangan.
- 4) Produk halal Indonesia belum memiliki standar dan tanda halal resmi (standar halal nasional) yang ditetapkan oleh pemerintah.
- 5) Sistem informasi produk halal belum sesuai dengan tingkat pengetahuan dan kebutuhan masyarakat tentang produk-produk yang halal.

Setelah melewati proses yang panjang akhirnya DPR mengesahkan Undang-Undang Nomor 33 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH). Undang-undang tersebut digagas oleh DPR RI periode tahun 2004-2014. UUJPH dapat disebut sebagai formalisasi syariat Islam yang masuk dan

---

<sup>10</sup>May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia", *Jurnal Legislasi Indonesia*, Volume 14 Nomor 01, 2017, 101-103.

<sup>11</sup>May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia",. 104.

meresap ke dalam hukum nasional melalui proses legislasi sebagaimana halnya undang-undang yang lebih dahulu dikodifikasi karena terinspirasi oleh syariat Islam. Hal semacam ini dapat dapat dipahami mengingat persoalan yang terus berkembang dan semakin kompleks sesuai dengan perkembangan zaman.<sup>12</sup>Indonesia sebagai negara dengan ciri masyarakat yang religius dan memiliki keyakinan agama yang kuat sehingga mempengaruhi norma, nilai, budaya dan perilaku pemeluknya. Konstitusi Negara Republik Indonesia mengakui releguisitas tersebut sebagaimana tertuang dalam Pasal 29 UUD 1945 yang berdasarkan Ketuhanan.

## **B. Konsep Makanan Halal dan *Thoyyib***

### **1. Pengertian Makanan Halal dan *Thayyib***

Makanan secara bahasa dapat diartikan dengan *tha'am*, *aklun*, dan *ghidha'un* yang berarti mencicipi sesuatu dan atau memasukkan sesuatu ke dalam perut melalui mulut, *ghidza* menjadi kata serapan gizi dalam bahasa Indonesia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia makanan halal adalah segala bentuk yang dapat dicicipi dan dikonsumsi, seperti kue-kue, lauk pauk dan sebagainya.<sup>13</sup> Sedangkan halal berasal dari kata *halla yahillu hallan wa halalan* memiliki arti diizinkan, dibolehkan dan dihalalkan.<sup>14</sup>

Menurut istilah makanan dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi, baik berasal dari darat maupun berasal dari laut.

---

<sup>12</sup>May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia"., 104.

<sup>13</sup>W.J.S. Poerwadarminta, *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Balai Pustaka, 1976), 623.

<sup>14</sup>Muhammad Yunus, *Kamus Bahasa Arab Indonesia*, Yayasan Penyelenggara Penterjemah al-Qur'an, (Jakarta: tp, 1973), 101.

Adapun makanan halal adalah makanan yang dibolehkan dalam syariat Islam untuk mengkonsumsinya yaitu sesuai dengan al-Qur'an dan Hadis Nabi SAW.

*Thayyib* berasal dari bahasa arab *thabayang* artinya baik, lezat, menyenangkan, enak dan nikmat atau berarti pula bersih atau suci. Para ahli tafsir menjelaskan kata *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa) atau dicampuri benda najis.

Menurut pandangan Kalamuddin Nurdin di dalam kamus *Syawarifiyah* memberikan pemahaman kata *thayyib* adalah kebajikan, kebaikan, kemuliaan, keberkahan dan juga nikmat. Al-Raghib al-ashfahani menjelaskan bahwa kata *thayyib* khusus digunakan untuk menggambarkan sesuatu yang memberikan kelezatan kepada panca indra dan jiwa, seperti makanan, pakaian, tempat tinggal dan sebagainya.<sup>15</sup>

Jadi dapat diketahui bahwa makanan yang halal dan baik merupakan suatu perintah yang wajib bagi umat muslim, bukan hanya kewajiban bagi setiap orang untuk melaksanakannya akan tetapi juga mengandung manfaat bagi seseorang yang mengkonsumsinya.

## **2. Kategori Makanan Halal dan *Thayyib***

### **a. Halal secara zatnya**

Makanan halal secara zatnya adalah makanan yang halal untuk dikonsumsi, yang telah ditetapkan kehalalannya dalam al-Qur'an dan

---

<sup>15</sup>Ahmad Dhea Satria, "Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Kota Palangka Raya", *Jurnal Studi Islam*, Volume 22 Nomor 2, Desember 2021, 331.

Hadits. Seperti daging ayam, kambing, sapi, buah kurma, buah apel dan sebagainya.

b. Halal secara memperolehnya

Makanan halal secara perolehannya adalah makanan yang didapatkan dengan cara yang benar. Seperti membeli dan bekerja.

c. Halal secara pengolahannya

Segala sesuatu pada dasarnya diperbolehkan, produk yang semula halal akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam. Banyak produk yang asalnya halal, tetapi karena pengolahannya tidak benar menyebabkan makanan menjadi haram.

d. Halal secara penyajiannya

Berikut ini makanan halal dan *thayyib* untuk dikonsumsi harus sesuai dengan cara penyajiannya:

- 1) Tidak terdapat segala sesuatu yang dikategorikan ke dalam benda atau makanan yang najis menurut al-Qur'an maupun Hadits.
- 2) Tidak mencampurkan antara makanan yang sudah pasti halal dengan makanan yang belum jelas kehalalannya (*syubhat*).

e. Halal secara prosesnya

Makanan halal harus memperolehnya dengan cara dibenarkan oleh syariat Islam. Apabila prosesnya tidak sesuai dengan ketentuannya, maka makanan tersebut akan haram dikonsumsi. Berikut ini proses yang menyebabkan makanan haram untuk dikonsumsi:

- 1) Dalam penyembelihannya tidak disebutkan nama Allah SWT.
- 2) Sembelihannya dilakukan untuk sesaji atau berhala.
- 3) Daging yang halal dicampur dengan daging yang haram.<sup>16</sup>

### 3. Jenis-jenis Makanan Halal dan *Thayyib*

Adapun jenis-jenis makanan yang dihalalkan antara lain:<sup>17</sup>

- a. Segala macam makanan yang tidak mengandung unsur menjijikkan dan kotor.
- b. Semua jenis makanan yang tidak mendatangkan mudharat bagi kesehatan jasmani, moral dan akal.
- c. Semua jenis makanan yang diharamkan di dalam al-Qur'an dan Hadis.

### 4. Hukum Mengonsumsi Makanan Halal dan *Thayyib*

Islam merupakan ajaran yang sangat sempurna, semua hal dijelaskan, termasuk masalah hukum mengonsumsi makanan halal dan *thayyib*. Prinsip utama yaitu segala sesuatu itu halal diciptakan Allah SWT dan tidak ada yang diharamkan, kecuali ada nash yang terdapat di dalam Al-Qur'an maupun Hadis yang mengharamkannya.<sup>18</sup>

Sebagaimana terdapat ungkapan dalam ushul fiqih yang berbunyi: “Pada mulanya, segala sesuatu itu boleh (mubah) sebelum adanya dalil-dalil yang melarangnya”. Al-Qur'an yang menjelaskan bahwa segala sesuatu hukumnya boleh, sebagaimana firman Allah SWT:

---

<sup>16</sup>Muh Rifa'i, *Ilmu Fiqh Islam Lengkap*, (Semarang: PT Karya Toha Putra, 1978), 434-435.

<sup>17</sup>Kasmawati, *Makanan Halal dan Thayyib Perspektif Al-Qur'an*, (Makassar: UIN Alauddin Makassar, 2014), 41.

<sup>18</sup>Yusuf Al-Qardhawi, *Halal Haram dalam Islam*, (Solo: Era Intermedia, 2003), 36.

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ  
سَبْعَ سَمَاوَاتٍ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ ﴿٢٩﴾ (سورة البقرة، ٢٩)

Artinya: “Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. dan Dia Maha mengetahui segala sesuatu.” (Q.S. Al-Baqarah: 29)<sup>19</sup>

Jadi, disinilah batasan mengenai sesuatu yang diharamkan dalam ajaran Islam sangatlah sempit dan batasan yang dihalalkan sangatlah luas. Selama tidak terdapat dalil yang mengharamkannya, maka boleh dikonsumsi, karena mengikuti kaidah yang di atas bahwa hukum asalnya boleh.

## 5. Manfaat Mengonsumsi Makanan Halal dan *Thayyib*

Berikut ini manfaat mengonsumsi makanan halal dan *thayyib*:<sup>20</sup>

- a. Seseorang yang mengonsumsi makanan halal dan *thayyib*, akan mudah dikabulkan do'anya, sebab di dalam tubuh terdapat makanan-makanan yang sesuai dengan kriteria diterimanya do'a oleh Allah SWT.
- b. Makanan yang halal dan *thayyib* menjadi obat bagi kesehatan dan terhindar dari penyakit-penyakit tubuh maupun penyakit hati.
- c. Seseorang yang mengonsumsi makanan halal dan *thayyib* dimudahkan dalam melaksanakan ibadah.

<sup>19</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung: CV. Diponegoro, 2005), 6

<sup>20</sup>Samsuddin, *Makanan Halal dan Thayyib Perspektif Al-Qur'an*, (Banda Aceh: UIN Ar-Raniry Darussalam, 2020), 19-22.

- d. Hati menjadi tenang, tenang dan membuat menjadi sosok Muslim yang sejati.
- e. Dapat menjadikan keturunan-keturunan yang baik sholeh dan sholehah.
- f. Mendapatkan iman dan ketaqwaan kepada Allah SWT.

### C. Produk Halal

#### 1. Pengertian Produk Halal

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia bahwa, produk adalah barang atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi.<sup>21</sup> Produk halal adalah produk pangan, obat-obatan, kosmetika dan hal lain yang jika dikonsumsi atau digunakan tidak berakibatkan siksa (dosa). Untuk menetapkan apakah sesuatu produk itu halal atau haram perlu diperhatikan sekurang-kurangnya unsur bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan penolong, dan proses produksinya. Jika semua unsurnya halal dan dalam proses produksinya tidak menggunakan media yang haram, najis atau terkena najis yang tidak disucikan, maka produk tersebut dapat ditetapkan kehalalannya.<sup>22</sup>

Produk halal menjelaskan bahwa produk halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat.<sup>23</sup> Menurut Pasal 1 Angka 5 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan

---

<sup>21</sup><http://kbbi.kemdikbud.go.id>, Diakses Pada Tanggal 13 Mei 2022.

<sup>22</sup>Gema Rahmadani, "Halal dan Haram dalam Islam", *Jurnal Ilmiah Penegak Hukum*, Volume 2 Nomor 1, 2015, 23.

<sup>23</sup>Pasal 1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Produk Halal.

Pangan menyatakan bahwa: “Panganan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang di olah melalui proses rekayasa genetik dan iridasi pangan, dan yang pengelolaanya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam”.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa produk halal adalah suatu produk makanan, obat-obatan, kosmetik dan lainnya yang dinyatakan halal menurut syari’at Islam.

## **2. Kriteria Produk Halal**

Makanan dan minuman merupakan sumber protein yang berguna bagi manusia, baik yang berasal dari tumbuh-tumbuhan maupun dari hewan yang sudah ada ketentuannya. Tafsir Departemen Agama RI mengatakan bahwa, kata “halalan” diberi kata sifat “Thayyiban” oleh Allah, artinya makanan yang dihalalkan Allah adalah makanan yang berguna bagi tubuh, tidak merusak, tidak menjijikkan, enak, tidak kadaluarsa atau mengandung racun dan tidak bertentangan dengan perintah Allah, karena tidak diharamkan, sehingga menjadi “illah” (alasan dihalalkan sesuatu dari makanan).<sup>24</sup> Makanan halal tidak mengandung unsur babi, bangkai dan darah. Sebagaimana firman Allah Q.S. Al-Baqarah (2): 168 menjelaskan:

---

<sup>24</sup>Huzaemah Tahido Yanggo, “Makanan dan Minuman dalam Perspektif Hukum Islam”, *Jurnal Tahkim*, Volume 9 Nomor 2, Desember 2013, 6.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ  
 إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾ (سورة البقرة، ١٦٨)

Artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”. (Q.S. Al-Baqarah: 168)<sup>25</sup>

Makanan yang halal tetapi tidak baik dicontohkan oleh Rasulullah saw seperti kepala, kulit, dan jeroan binatang sembelihan agar dibuang. Bahkan beliau bersabda: “Jangan makan tulang karena tulang adalah makanan untuk saudaramu dari bangsa jin”.<sup>26</sup>

Sementara itu dalam “Panduan Setifikat Halal” yang dikeluarkan oleh Departemen Agama, dijelaskan bahwa produk yang halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam, antara lain<sup>27</sup>:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, dan kotoran.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya. Jika pernah digunakan untuk babi dan

<sup>25</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya.*, 168

<sup>26</sup>Huzaemah Tahido Yanggo, “Makanan dan Minuman.”, 9.

<sup>27</sup> Panji Adam Agus Putra, “Kedudukan Sertifikasi Halal.”, 151.

atau barang tidak halal lainnya terdahulu harus dibersihkan dengan tata cara syariat Islam.

- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa kriteria produk halal adalah makanan halal yang layak dikonsumsi dan tidak haram serta memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam.

### **3. Landasan Hukum Produk Halal**

Hukum Islam adalah aturan Allah untuk umat-Nya dari Nabi SAW berupa aqidah dan amaliyah yang dilakukan oleh semua umat muslim. Tujuan hukum Islam adalah merealisasikan kemashlahatan manusia dengan kebutuhan pokoknya, kebutuhan sekunder serta kebutuhan pelengkap yang membawa kebahagiaan dunia dan akhirat dengan mengambil manfaat dan mencegah mudarat.<sup>28</sup>

*Syariah* adalah peraturan-peraturan yang ditetapkan oleh Allah atau ditetapkan dasar-dasarnya oleh Allah agar manusia berpegang teguh kepadanya dalam hubungannya dengan Tuhannya, berhubungan dengan saudaranya sesama muslim, berhubungan dengan alam semesta, dan berhubungan dengan kehidupan.

Norma hukum dasar yang terdapat di dalam al-Qur'an masih sangat umum, sehingga kemudiam perkembangannya diperinci oleh hadist Rasul dan diperkaya dengan pemikiran ulama. Norma hukum dasar yang bersifat umum dalam al-Qur'an tersebut kemudian digolongkan dan dibagi

---

<sup>28</sup>Rohidin, *Pengantar Hukum Islam*, (Yogyakarta: Lintang Rasi Aksara Books, 2016), 30.

ke dalam beberapa bagian atau kaidah-kaidah yang lebih konkret guna dapat dipraktekkan dalam kehidupan sehari-hari yang diperlukan disiplin ilmu untuk memahaminya terlebih dahulu.<sup>29</sup>

Landasan hukum produk halal yang sesuai dengan *syari'at* Islam sebagaimana Allah SWT memerintahkan orang yang beriman untuk memakan makanan halal.

﴿ ۞ ﴾ *وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلٰلًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ*  
(سورة المائدة, ۸۸)

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”<sup>30</sup> (Q.S. Al-Maidah: 88)

Ayat tersebut merupakan salah satu alasan yang menjadi dasar hukum berlakunya sertifikasi halal terhadap produk-produk barang atau jasa yang dikeluarkan pada konsumen. Adapun regulasi terkait dengan pentingnya aspek halal suatu produk diantaranya:

- a. Undang-Undang nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen
- b. Undang-Undang nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan
- c. Undang-Undang nomor 7 tahun 1996 tentang pangan

Undang-undang dan peraturan lain yang mengatur tentang sertifikasi halal merupakan kebutuhan bagi masyarakat secara keseluruhan, terutama umat Islam untuk mendapatkan kepastian hukum pada produk.

<sup>29</sup>Rohidin, *Pengantar Hukum Islam.*, 12.

<sup>30</sup>Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya.*, 97

Jaminan penyelenggaraan produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. yang melindungi undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal adalah konsumen.

Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada Pasal 1 ayat(2), yaitu: “ Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam”. Yang memenuhi syariat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu: <sup>31</sup>

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotan dan lain sebagainya.
- c. Semua hewan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi.
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

---

<sup>31</sup>Burhanuddin Susanto, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal*, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), 140.

## **D. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

### **1. Pengertian Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau UMKM didefinisikan sebagai berikut:<sup>32</sup>

- a. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
- c. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

---

<sup>32</sup>OJK, “*Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*”, <https://www.ojk.go.id>. Pasal 1, (diakses pada Rabu, 18 Mei 2022 pukul 10.30 WIB).

Dalam perekonomian Indonesia, UMKM merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar dan terbukti tahan terhadap berbagai macam guncangan krisis ekonomi.<sup>33</sup>

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah kelompok usaha yang dilakukan oleh orang perorangan yang memiliki kriteria usaha sesuai dengan yang ditetapkan oleh Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008.

## **2. Kriteria Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

Menurut Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008, UMKM merupakan usaha yang memiliki kriteria sebagai berikut:

### **a. Usaha Mikro**

- 1) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat tersebut.
- 2) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah).

### **b. Usaha Kecil**

- 1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) sampai paling banyak Rp 500.000.000,- (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau

---

<sup>33</sup>Ika Farida Ulfah, *Akuntansi untuk UMKM*, (Surakarta: CV Kekata Group, 2016), 4.

- 2) Memiliki hasil penjuakan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,- (dua milyar lima ratus juta rupiah).

c. Usaha Menengah

- 1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,- (lima ratus juta rupiah) sampai paling banyak Rp 10.000.000.000,- (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- 2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,- (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai paling banyak sebesar Rp 500.000.000.000,- (lima ratus milyar rupiah).<sup>34</sup>

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa sesuai dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 UMKM memiliki beberapa kriteria seperti usaha mikro memiliki kekayaan bersih Rp 50.000.000,- dan hasil penjualan Rp 300.000.000,-, usaha kecil memiliki Rp 500.000.000,- dan penjualan lebih dari Rp 300.000.000,- sampai Rp 2.500.000.000,- dan usaha menengah kekayaan Rp 500.000.000,- sampai Rp 10.000.000.000,- dan penjualan Rp 2.500.000.000,- sampai Rp 500.000.000.000,-.

### **3. Prinsip-Prinsip Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

Menurut Pasal 4 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM, Prinsip Pemberdayaan UMKM adalah sebagai berikut:

---

<sup>34</sup>Ika Farida Ulfah, *Akuntansi untuk UMKM.*, 4-5.

- a. Penumbuhan kemandirian, kebersamaan, dan kewirausahaan UMKM untuk berkarya dengan prakarsa sendiri.
- b. Mewujudkan kebijakan publik yang transparan, akuntabel, dan berkeadilan.
- c. Pengembangan usaha berbasis potensi daerah dan berorientasi pasar sesuai dengan kompetensi UMKM.
- d. Peningkatan daya saing UMKM.
- e. Penyelenggaraan perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian secara terpadu.<sup>35</sup>

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa menurut pasal 4 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM, suatu usaha mikro kecil menengah harus sesuai dengan prinsip pemberdayaan UMKM.

#### **4. Klasifikasi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

##### **a. Usaha Dagang**

Usaha dagang merupakan suatu usaha yang kegiatan utamanya membeli produk atau barang dari pemasok (*supplier*) dan menjualnya kepada konsumen dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan. Contohnya: keagenan, pengecer, dan sektor informal.

##### **b. Usaha Pertanian dan Perikanan**

Usaha pertanian dan perikanan merupakan suatu usaha yang kegiatannya melakukan pemeliharaan tanaman atau hewan sampai

---

<sup>35</sup>Lathifah Hanim dan MS. Noorman, *UMKM (Usaha Mikro, Kecil & Menengah) & Bentuk-Bentuk Usaha*, (Semarang: Unissula Press, 2018), 25-26.

dengan tanaman dan hewan tersebut mendatangkan keuntungan.  
Contohnya: pekebunan, peternakan, dan perikanan.

c. Usaha Industri

Usaha manufaktur merupakan suatu usaha yang kegiatannya mengelola bahan mentah (bahan baku) menjadi barang jadi yang siap dijual kepada konsumen. Contohnya: industri makanan/minuman, pertambangan, dan konveksi.

d. Usaha Jasa

Usaha jasa (*Service Business*) merupakan suatu usaha yang kegiatannya dilakukan dengan cara memberikan jasa kepada konsumen dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan. Contohnya: jasa konsultan, jasa advokat, perbengkelan, restoran, jasa konstruksi, jasa transportasi, jasa telekomunikasi, jasa pendidikan dan jasa simpan pinjam.<sup>36</sup>

Berdasarkan perkembangannya, UMKM dapat diklasifikasikan menjadi 4 kelompok, yaitu:

- a. *Livelihood Activities*, merupakan UMKM yang digunakan sebagai kesempatan kerja untuk mencari nafkah, yang lebih umum dikenal sebagai sektor informal, contohnya adalah pedagang kaki lima.
- b. *Micro Enterprise*, merupakan UMKM yang memiliki sifat pengrajin tetapi belum memiliki sifat kewirausahaan.

---

<sup>36</sup>V. Wiratna Sujarweni, *Akuntansi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah)*, (Yogyakarta: PT. Pustaka Baru, 2019), 10.

- c. *Small Dynamic Enterprise*, merupakan UMKM yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan mampu menerima pekerjaan sub kontrak dan ekspor.
- d. *Fast Moving Enterprise*, merupakan UMKM yang memiliki jiwa kewirausahaan dan akan melakukan tranformasi menjadi Usaha Besar (UB).<sup>37</sup>

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa UMKM memiliki berbagai macam klasifikasi yang menentukan suatu usaha dapat berjalan dengan lancar.

##### **5. Ciri-Ciri Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

Ciri-ciri Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yaitu sebagai berikut.<sup>38</sup>

- a. Jenis produk yang dihasilkan merupakan produk yang dibutuhkan oleh *customer*.
- b. Tempat usaha yang didirikan pada umumnya menetap dan tidak berpindah-pindah.
- c. Memiliki izin usaha atau syarat legalitas lainnya, contohnya Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Surat Izin Mendirikan Bangunan (IMB), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) dan lain sebagainya.
- d. Memiliki Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki jiwa *entrepreneur*, sehingga mampu mengola usahanya untuk lebih maju.

---

<sup>37</sup>Lathifah Hanim, dan Noorman, *UMKM (Usaha Mikro, Kecil & Menengah)*, 8.

<sup>38</sup>Lathifah Hanim, dan Noorman, *UMKM (Usaha Mikro, Kecil & Menengah)*, 12.

- e. Memiliki perencanaan bisnis (*business planning*) yang baik sehingga perusahaan dapat merealisasikan tujuan bisnisnya.
- f. Membuat laporan keuangan, suatu usaha setidaknya telah memiliki pembukuan sederhana, yang memisahkan antara aset, kewajiban, maupun modal milik usaha dengan milik pribadi (keluarga).

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa ciri-ciri UMKM yaitu adanya produk, tempat usaha, izin usaha, adanya Sumber Daya Manusia, memiliki perencanaan bisnis dan membuat laporan keuangan.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Sifat Penelitian**

##### **1. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*). Menurut Abdurrahman Fathoni, penelitian lapangan yaitu “suatu penelitian yang dilakukan di lapangan atau di lokasi penelitian, suatu tempat yang dipilih sebagai lokasi untuk menyelidiki gejala objektif sebagai terjadi di lokasi tersebut, yang dilakukan juga untuk penyusunan laporan ilmiah”.<sup>1</sup>

Penelitian ini mempelajari secara mendalam tentang Jaminan Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda Jalan Semangka RT 19 RW 07 Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri Metro.

##### **2. Sifat Penelitian**

Berdasarkan dari judul penelitian ini, maka penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang diarahkan untuk memberikan fakta-fakta atau kejadian-kejadian secara sistematis dan akurat, mengenai sifat-sifat populasi atau daerah tertentu.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2011), 96

<sup>2</sup>Nurul Zuriah, *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*, (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2006), 47.

Sedangkan penelitian kualitatif adalah serangkaian kegiatan yang bersifat sewajarnya, mengenai suatu masalah dalam kondisi aspek tertentu pada obyeknya.<sup>3</sup>

Dalam penelitian ini, peneliti berusaha memaparkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan dengan menggunakan perbandingan pustaka yang ada.

## **B. Sumber Data**

Sumber data dalam penelitian adalah subjek darimana data dapat diperoleh.<sup>4</sup> Sumber data pada penelitian ini dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

### **1. Sumber Data Primer**

Data Primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber datanya. Data primer disebut juga sebagai data asli atau data baru yang memiliki sifat *up to date*. Untuk mendapatkan data primer, peneliti harus mengumpulkannya secara langsung. Teknik yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data primer antara lain, wawancara, observasi, dan dokumentasi.<sup>5</sup>

Dalam penelitian ini data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pemilik usaha Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarsari Metro.

---

<sup>3</sup>Moh. Kasiram, *Metodologi Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*, (Malang: UIN-Maliki Press, 2010), 176.

<sup>4</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2013), 172.

<sup>5</sup> Kumba Digidowiseiso, *Metodologi Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, (Jakarta: LPU-UNAS, 2017), 157.

## 2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau dokumen.<sup>6</sup> Data sekunder yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti dari berbagai sumber yang telah ada seperti buku, jurnal, dan skripsi.

## C. Teknik Sampling dan Pengumpulan Data

### 1. Teknik Sampling

Menurut Sugiyono merupakan metode guna memastikan ilustrasi riset dengan sebagian pertimbangan tertentu yang bertujuan supaya informasi yang diperoleh nantinya dapat lebih *representatif*.<sup>7</sup>

Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sample sumber data dengan pertimbangan tertentu. Berdasarkan pada pengertian teknik sampling diatas , maka pertimbangan yang peneliti tetapkan yaitu informan bersedia untuk di wawancarai, informan merupakan pengelola dari keripik singkong, informan terlibat dalam proses produksi, pengemasan, dan distribusi keripik singkong.

Berdasarkan pada teknik *purposive sampling* ini, maka yang menjadi narasumber dalam penelitian ini dari pemilik/pengelola dari Keripik Singkong Ananda dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri Metro.

---

<sup>6</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Manajemen*, (Bandung: Alfabeta, 2013), 376.

<sup>7</sup> Ika Lenaini, "Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling", *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, Vol. 6, No. 1 Juni 2021, 34.

## 2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama yang dilakukan dalam penelitian dengan tujuan untuk mendapatkan data.<sup>8</sup>

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

### a. Metode Wawancara(*Interview*)

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang diwawancarai dan jawaban diberikan oleh yang di wawancara.<sup>9</sup>

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan wawancara bebas terpimpin yaitu kombinasi antara wawancara bebas dan wawancara terpimpin. Wawancara ini dilakukan kepada pemilik usaha Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri Metro.

### b. Metode Observasi

Observasi merupakan proses untuk memperoleh data dari tangan pertama dengan mengamati orang dan tempat pada saat dilakukan penelitian.<sup>10</sup> Observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian, data penelitian tersebut dapat diamati oleh peneliti.

---

<sup>8</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Manajemen.*, 375.

<sup>9</sup>Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian.*, 105.

<sup>10</sup>Sugiyono, "*Metode Penelitian Manajemen*", (Bandung: Alfabeta, 2013), hal. 235 (404)

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan observasi langsung yaitu yang pengamatannya dilakukan secara langsung pada objek yang diobservasi.

### c. Metode Dokumentasi

Dokumentasi, dari asal katanya dokumen, yang artinya barang-barang tertulis. Pada pelaksanaan metode dokumentasi, peneliti menyelidiki benda-benda tertulis, seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan, notulen rapat, catatan harian, dan sebagainya.<sup>11</sup> Teknik dokumentasi ialah teknik pengumpulan data dengan mempelajari catatan-catatan mengenai data pribadi responden, seperti yang dilakukan yang dilakukan oleh seorang psikolog dalam meneliti perkembangan seorang klien melalui catatan pribadinya.<sup>12</sup>

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode ini dengan banyak membaca buku, jurnal maupun artikel, pengambilan gambar dan rekaman suara untuk mencari informasi yang mendukung penelitian ini.

### D. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lainnya, sehingga dapat mudah difahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain.<sup>13</sup> Analisis data yang digunakan adalah analisa data kualitatif dengan cara berfikir induktif, karena data yang diperoleh berupa keterangan-

---

<sup>11</sup>Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian.*, 201

<sup>12</sup>Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian.*, 112

<sup>13</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian.*, 244

keterangan dalam bentuk uraian. Kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif yaitu sumber dari tertulis atau ungkapan tingkah laku yang diobservasikan dari manusia.<sup>14</sup>

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini merujuk pada teori Miles *and* Huberman, dimana dalam penelitian ini langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

### **1. Data Reduction (Reduksi Data)**

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencari bila diperlukan.<sup>15</sup>

Dalam penelitian ini reduksi data yang diperlukan untuk mengolah data terkait Implementasi Jaminan Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Kuliner di Metro Studi Pada Usaha Kripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri Metro.

### **2. Data Display (Penyajian Data)**

Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dan sejenisnya.<sup>16</sup> Penyajian data ini merupakan suatu rakitan informasi, dalam bentuk deskripsi dan narasi yang lengkap, yang disusun berdasarkan

---

<sup>14</sup> Burhan Ashafa, *Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2013), 16.

<sup>15</sup> Umrati dan Hengki Wijaya, *Analisis Data Kualitatif: Teori Konsep Dalam Penelitian Pendidikan*, (Makassar: Sekolah Tinggi Teknologi Jaffray, 2020), 247.

<sup>16</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2016), 249.

pokok-pokok temuan yang terdapat dalam reduksi data, dan disajikan menggunakan bahasa peneliti yang logis, dan distematis sehingga mudah dipahami.

### 3. *Conclusion (Pengambilan Kesimpulan)*

Langkah selanjutnya dalam analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya.<sup>17</sup>

Dalam penelitian ini, dari langkah-langkah di atas kemudian ditarik kesimpulan secara kritis dengan menggunakan cara berfikir induktif yang pengamatan atas hal-hal atau masalah yang bersifat khusus, kemudian menarik kesimpulan yang bersifat umum.<sup>18</sup>

Berdasarkan uraian di atas, maka analisis yang dapat dilakukan untuk menelaah seluruh data yang terkumpul dari berbagai sumber, yaitu wawancara dan dokumen yang telah ditulis pada catatan lapangan, dokumen pribadi dan sebagainya. Tujuannya menyederhanakan data yang telah terkumpul dan menyajikan dalam susunan yang baik sehingga dapat lebih mudah dipahami, dan hasil jawaban dari narasumber dideskripsikan dengan penjelasan dalam bentuk kalimat untuk membahas mengenai implementasi jaminan halal pada produk usaha mikro kecil menengah kuliner ayam geprek di Metro Timur dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri Metro.

---

<sup>17</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif*, 252.

<sup>18</sup>Moh. Kasiram, *Metodologi Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*, 193.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Profil Usaha Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur**

##### **1. Sejarah Singkat Keripik Singkong Ananda**

Keripik singkong ananda adalah salah satu usaha pengolahan singkong yang terletak di Desa Tejosari, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro. Keripik singkong ananda didirikan oleh ibu Sukarni dan suaminya bapak Santoso. Ibu Sukarni memulai usahanya pada tahun 2002 dengan modal dan skil seadanya. Awalnya, ibu Sukarni memulai usaha keripik singkong hanya untuk membantu menambah pendapatan keluarga, namun seiring berjalannya waktu ternyata keripik singkong yang dibuat oleh ibu Sukarni cukup banyak diminati. Sehingga pada tahun 2003 ibu Sukarni mulai serius dengan usaha keripik singkong miliknya yang kemudian dikenal dengan keripik singkong ananda.

Ibu Sukarni juga mulai mengikuti pelatihan dari PKK dan Dinas Pertanian yang membuatnya semakin yakin dengan usahanya. Dari pelatihan ini juga ibu Sukarni diarahkan untuk meresmikan usahanya dan juga mengurus label halal untuk usahanya. Awal produksi, ibu Sukarni hanya memproduksi sebanyak 5 kg singkong, setelah usahanya berkembang produksi keripik singkong semakin bertambah hingga kini ibu Sukarni dapat memproduksi sebanyak 100 kg singkong yang dibantu oleh karyawannya. Selain dari warung ke warung, promosi yang ibu Sukarni lakukan juga melalui teman-teman dari pelatihan PKK yang beliau ikuti.

Pada tahun 2004-2006 usaha yang ditekuni ibu Sukarni berkembang dengan pesat, ibu Sukarni mulai memberanikan diri menjual keripiknya ke pasar, hal ini yang membuat usaha keripik singkong ananda semakin berkembang dan permintaan dari pasar juga semakin ramai. Sejak saat itu ibu Sukarni sudah tidak mengalami kesulitan dalam penjualan keripik singkongnya, dan saat ini pelanggan keripik singkong ananda semakin ramai serta sudah memiliki beberapa *reseller*.<sup>1</sup>

## **2. Letak Geografis Keripik Singkong Ananda**

Secara geografis, keripik singkong Ananda berada di Desa Tejosari, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro, Provinsi Lampung. Kondisi wilayah kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur yaitu sebagai berikut:

### **a. Luas dan Batas Wilayah**

Kelurahan Tejosari memiliki luas wilayah 3,372 (337 Ha). Batas wilayah Kelurahan Tejosari dengan desa-desa di sekitarnya yaitu sebagai berikut:

- 1) Sebelah Utara: Desa Bandar Rejo Kecamatan Batanghari Kabupaten Lampung Timur.
- 2) Sebelah Selatan: Kel. Rejomulyo, Margodadi Kec. Metro Selatan Kota Metro.
- 3) Sebelah Barat: Kel. Tejoagung Kecamatan Metro Timur Kota Metro.

---

<sup>1</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

4) Sebelah Timur: Desa Adiwarno Kecamatan Batanghari Kabupaten Lampung Timur.<sup>2</sup>

b. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk Kecamatan Metro Timur pada tahun 2017 sebesar 40.013 orang. Dari total tersebut, sebanyak 19.827 orang adalah penduduk laki-laki dan selebihnya, yaitu 20.186 orang adalah penduduk perempuan. Sedangkan pada skala kecil contohnya pada wilayah Kelurahan Tejosari mempunyai jumlah penduduk 3.524 jiwa, 1.017 kk.<sup>3</sup>

c. Mata Pencaharian

Data mata pencaharian yang ditekuni oleh masyarakat di Kelurahan Tejosari dapat dilihat pada table sebagai berikut:

**Tabel 4.1**  
**Keadaan Penduduk Kelurahan Tejosari Menurut**  
**Mata Pencaharian**

No	Mata Pencaharian	Jumlah
1	Pegawai Negri Sipil	107
2	ABRI/TNI/POLRI	23
3	Karyawan Swasta	203
4	Wiraswasta/Pedagang	296
5	Petani	226
6	Pertukangan	-
7	Buruh Tani	178
8	Pensiunan	10
9	Pemulung	-
10	Jasa	25
<b>Total</b>		<b>1068</b>

<sup>2</sup>Monografi Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur Kota Metro.

<sup>3</sup>Kecamatan Metro Timur Dalam Angka 2018, Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2018,

Data mengenai berbagai jenis mata pencaharian yang di tekuni masyarakat Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur tersebut wiraswata/pedagang merupakan mata pencaharian terbesar di Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur menurut monografi kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur yang bersandingan dengan petani . sedangkan menurut Badan Statistik Kota Metro jumlah petani merupakan mayoritas mata pencaharian masyarakat kelurahan Tejosari dengan sumberdaya alam yang tersedia kehidupan dengan mata pencarian yang berbeda-beda memberikan sebuah kesejahteraan bagi masyarakatnya.<sup>4</sup>

d. Agama/Aliran Kepercayaan

Masyarakat Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur terdiri dari berbagai macam agama atau sebuah kepercayaan yang hidup rukun berdampingan dengan toleransi menghargai antara sesama. Masyarakat kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur dilihat dari agama/kepercayaannya yaitu sebagai berikut:<sup>5</sup>

**Tabel 4.2**  
**Agama Dan Kepercayaan Kelurahan Tejosari**

No	Agama	Laki-Laki	Perempuan
1	Islam	1.676 orang	1.641 orang
2	Kristen	8 orang	5 orang
3	Khatolik	7 orang	4 orang
4	Hindu	3 orang	2 orang
5	Budha	1 orang	0 orang
6	Khonghucu	1 orang	0 orang
<b>Jumlah</b>		1.695 orang	1.652 orang
<b>Total</b>		<b>3.347 Orang</b>	

<sup>4</sup> Monografi Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur Kota Metro.

<sup>5</sup> Monografi Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur Kota Metro.

### 3. Visi dan Misi Keripik Singkong Ananda

#### a. Visi

Menjadi usaha keripik singkong terbesar di Kota Metro yang mampu berkontribusi pada perkembangan ekonomi daerah dan berwawasan lingkungan.

#### b. Misi

- 1) Memproduksi keripik singkong yang berkualitas dan bercita rasa tinggi.
- 2) Melakukan inovasi dalam proses produksi dan bisnis.
- 3) Berkerja sama dengan berbagai pihak yang mendukung perkembangan usaha seperti sesama pelaku usaha, pemerintah, dan pihak lainnya.
- 4) Menerapkan sistem produksi yang berwawasan lingkungan.<sup>6</sup>

#### **B. Kehalalan Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur dan Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri Metro.**

Keripik singkong adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong yang diolah secara sederhana. Dengan banyaknya usaha keripik singkong di Metro Timur memudahkan konsumen untuk mendapatkannya. Peminat dari keripik singkong di Kota Metro cukup banyak, keripik singkong menjadi salah satu camilan favorit bagi masyarakat banyak. Namun dari banyaknya keripik singkong yang beredar di kota Metro, hanya beberapa dari usaha keripik singkong yang menyertakan informasi produk seperti komposisi dan tanggal

---

<sup>6</sup>Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

kaluarsa. Hal ini dapat merugikan konsumen dikarenakan konsumen memiliki hak atas jaminan kehalalan terhadap produk tersebut. Salah satu produsen keripik singkong yang menyertakan informasi produk pada kemasannya yaitu keripik singkong ananda yang diproduksi di desa tejosri, metro timur. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada usaha tersebut terkait dengan jaminan halal bagi konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan kepada pemilik usaha mikro kecil menengah keripik singkong Ananda yang bernama ibu sukarni, didapatkan informasi mengenai pemahaman tentang kehalalan suatu produk. Ibu Sukarni selaku pemilik usaha mikro kecil menengah Keripik Singkong Ananda mengatakan bahwa “jaminan halal adalah suatu bentuk kejujuran pelaku usaha terhadap usahanya yang dilakukan dengan menjual produk yang tidak mengandung unsur haram dan aman dikonsumsi bagi pelanggan. Hal tersebut dijamin oleh pihak pengurus jaminan halal yang telah melakukan pengecekan pada produksi usaha secara detail.”<sup>7</sup> Sedangkan hasil wawancara yang dilakukan dengan ibu Rawinda “untuk usaha Kripik Singkong Niki Eco belum mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikat halal dikarenakan prosesnya yang begitu panjang dan adanya tambahan biaya yang harus dikeluarkan.” Menurut ibu Rawinda Kripik Singkong Niki Eco “dari segi bahan dan proses pembuatannya sudah sesuai dengan syaria Islam tidak ada unsur bahan yang mengandung keharaman” hal ini dapat dibuktikan pada saat proses wawancara peneliti melihat secara

---

<sup>7</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

langsung proses pembuatan dan pengemasannya. Walaupun Kripik Singkong Niki Eco belum memiliki sertifikat halal akan tetapi penjualan tetap stabil walaupun tidak pesat dan ada kesetabilan pendapatan.<sup>8</sup>

Terkait dengan motivasi pembuatan jaminan halal, menurut ibu sukarni mengatakan “Motivasi saya bisa mendapatkan jaminan halal ini yaitu saya sering mengikuti kegiatan ibu-ibu PKK, disana ada pelatihan bagi anggota yang memiliki usaha jadi dari sana saya diarahkan untuk ikut melakukan pelatihan terkait dengan izin BPOM dan juga jaminan halal. Karena ada yang mengarahkan jadi saya juga semangat untuk ikut serta agar usaha saya ini juga bisa berkembang.”<sup>9</sup> Sedangkan UMKM Kripik Singkong Niki Eco memang memiliki motivasi bahwa nantinya ingin mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikat halal akan tetapi menurut ibu Rawinda “hal tersebut belum dilakukan karena belum mengetahui langkah-langkah yang pasti bagaimana cara mendaftarkan”, menurut ibu Rawinda “rumitnya proses dalam pemberkasan beliau tidak terlalu paham akan hal-hal seperti itu, dan belum besarnya pendapatan usaha Kripik Singkong Niki Eco”.<sup>10</sup>

Kemudian mengenai manfaat jaminan halal bagi usaha keripik singkong ananda, ibu sukarni mengatakan bahwa “jaminan halal yang telah didapatkan secara sah dalam hukum ataupun secara agama ini menimbulkan

---

<sup>8</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

<sup>9</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

<sup>10</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

rasa aman dan nyaman bagi produsen, selain itu jaminan halal ini juga mampu membantu meningkatkan penjualan, dikarenakan adanya label halal di kemasannya yang meyakinkan konsumen bahwa keripik singkong ini aman untuk dikonsumsi, khususnya untuk konsumen yang beragama islam.”<sup>11</sup> Seangkan menurut ibu Rawinda “untuk jaminan halal selama ini tidak ada komplain dari konsumen Kripik Singkong Niki Eco. walaupun memang dalam pemasarannya tidak bisa di semua tempat seperti, mini market atau tidak dapat dititipkan di supermarket akan tetapi usaha ini sudah memiliki langganan dan selama usaha tidak ada komplain terkait kehalalan produk”.<sup>12</sup>

Untuk perihal pembaharuan sertifikat jaminan halal terhadap Kripik Singkong Ananda ibu sukarni mengatakan bahwa “Kalau perpanjangan mengenai sertifikat jaminan halal sudah diperpanjang di bulan november 2020 kemarin dan baru akan berakhir dan perlu untuk diperpanjang lagi di tahun 2024, begitupun dengan P-IRT juga baru akan berakhir di tahun 2024.”<sup>13</sup> Sedangkan untuk usaha Kripik Singkong Niki Eco menurut ibu Rawinda “ada keinginan mendaftarkan produknya di tahun ini (2023) akan tetapi belum tau kapan pastinya”.<sup>14</sup>

---

<sup>11</sup>Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

<sup>12</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

<sup>13</sup>Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

<sup>14</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

## 1. **Kehalalan Bahan**

Terkait dengan kriteria bahan produk keripik singkong Ibu Sukarni mengatakan bahwa “Bahan yang dipakai dalam pembuatan keripik singkong adalah singkong dengan kualitas bagus, air kapur sirih, bawang putih, garam, penyedap rasa, dan minyak goreng. Bahan baku singkong juga dibeli dari pemasok yang sudah terpercaya dan jelas dari mana singkong tersebut didapatkan yaitu dari kebun yang dikelola sendiri oleh pemasok. Lalu untuk bahan lain yang digunakan dalam produksi keripik singkong ini seperti minyak goreng kemasan dan bumbu-bumbu pelengkap dibeli secara tunai di pasar.”<sup>15</sup> Sedangkan bahan yang digunakan Kripik Singkong Niki Eco menurut ibu Rawinda “untuk singkong, air kapur sirih, bawang putih bubuk, garam, penyedap rasa, dan jika untuk kripik singkong dengan varian rasa menggunakan bubuk tabur disesuaikan dengan varian rasa yang ingin digunakan. Singkongnya sendiri ada pemasok yang rutin mengirimkan singkong yang bisa dikonsumsi secara langsung jika dirasa stok singkongnya kurang biasanya pemilik mencari di pasar atau petani-petani yang dikenal memang menanam singkong enak. Untuk varian rasa memang Kripik Singkong Niki Eco memiliki 3 varian rasa antara lain ada rasa jagung manis, balado, dan original dimana untuk ketiga varian rasa ini ibu rawinda membeli bumbu tabur yang sudah berlogo Halal MUI dan

---

<sup>15</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

BPOM, Sedangkan Untuk Minyak Dan Penyedaap Rasa Yang Lain Ibu Rawinda Membelinya Langsung Dipasar”<sup>16</sup>

Berdasarkan hasil observasi yang telah peneliti lakukan pada bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong, maka peneliti dapat melihat bahwa keripik singkong Ananda dan kripik singkong Niki Eco memang menggunakan bahan-bahan yang bagus, baik dari segi kualitasnya maupun dari segi kehalalannya. Bahan yang digunakan tidak mengandung zat haram seperti minyak babi maupun alkohol dan bahan-bahan juga diperoleh secara halal.

## **2. Kehalalan Proses**

### **a. Proses Produksi**

Proses produksi yang dilakukan oleh kripik singkong Ananda dan Niki Eco.

#### **1) Kripik Singkong Ananda**

Dalam proses produksi kripik singkong Ananda kehalalan bahan yang digunakan pada produk adalah bahan-bahan yang halal dan aman bagi umat muslim maupun non muslim, bahannya tidak mengandung yang haram seperti minyak babi maupun alkohol.

Proses pembuatan produk keripik singkong memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikat halal, Ibu Sukarni mengatakan bahwa proses pembuatan keripik singkong adalah sebagai berikut:

#### **a) Timbang singkong yang akan di proses.**

---

<sup>16</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

- b) Bersihkan singkong dari kulit dan kotoran yang menempel pada singkong dengan menggunakan pisau.
- c) Jika singkong sudah dikupas dan bersih dari kulit, kemudian singkong di cuci terlebih dahulu hingga benar-benar bersih.
- d) Singkong yang sudah bersih diletakkan ke dalam ember, kemudian singkong di iris tipis menggunakan alat pemotong keripik singkong.
- e) Panaskan minyak goreng dengan takaran yang cukup banyak di penggorengan besar.
- f) Setelah minyak panas, masukkan irisan keripik singkong mentah yang telah diiris ke penggorengan secukupnya.
- g) Sesekali aduk singkong agar tergores dengan merata, lalu masukkan garam dan penyedap rasa yang telah dicairkan ke dalam penggorengan yang berisi keripik setengah matang.
- h) Tunggu hingga keripik singkong berwarna coklat keemasan dan tiriskan keripik singkong untuk mengurangi kadar minyak sisa penggorengan.<sup>17</sup>
- i) Dalam proses pembuatan kripik singkong tim yang sedang memproduksi menggunakan masker dan penutup kepala seperti yang sudah ditetapkan oleh petugas Halal MUI. Dimana rutin adanya pengawasan dari petugas Halal MUI

---

<sup>17</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

Kemudian dalam proses produksi, observasi peneliti mendapatkan hasil bahwa tempat produksi bersih, dalam proses pembuatannya pun ibu Sukarni juga selalu menjaga kebersihannya baik dari lalat maupun hewan lainnya. Tempat produksi berada di tempat yang tertutup sehingga hewan tidak akan masuk dan mengotori pembuatan keripik. Lingkungan produksi keripik singkong ananda ini juga berada di kawasan muslim, sehingga hewan seperti babi dan anjing juga tidak mungkin bisa berada di tempat produksi.

## 2) Kripik Singkong Niki Eco

Untuk proses pembuatan kripik singkong Niki Eco memulai produksi dari pagi sekitar jam 7 pagi sampai jam 5 sore. Bahan-bahan yang digunakan tentu saja halal pemilik tidak berani bermain curang selalu menggunakan bahan-bahan yang halal dan layak digunakan atau singkong dalam keadaan bagus tidak menggunakan singkong yang sudah agak gabus maksimal singkong paling lama yang digunakan adalah stok singkong yang 3 hari jika lebih dari 3 hari maka singkong tidak digunakan. Akan tetapi Niki Eco selalu stok singkong baru yang sorenya diantar oleh petani dan besoknya sudah langsung diproduksi. Bahan-bahan yang digunakan Niki Eco dan proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

- a) Singkong yang disesuaikan dengan stok yang ada pada pukul 7 hari pekerja sudah mengupas singkong

- b) Setelah singkong telah dikelupas sepenuhnya dilakukan pencucian singkong sampe 3 kali atau tergantung sampe merasa singkongnya sudah bersih.
- c) Jika sudah dicuci selajutnya singkong diiris tipis atau proses pengrajanan
- d) Selanjutnya singkong akan digoreng dengan minyak goreng yang sudah panas lalu jika dirasa sudah kering atau matang singkong ditiriskan
- e) Jika singkong sudah ditiriskan selanjutnya singkong dicampur dengan bumbu tabur atau bumbu yang sudah dibuat desesuaikan dengan varian rasa yang menjadi menu produk kripik singkong<sup>18</sup>

Dari hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, peneliti menemukan bahwa dalam proses pembuatannya memang tidak ada kandungan haram dan menggunakan bahan-bahan yang halal, untuk prosesnya juga tidak ada unsur yang dapat merugikan konsumen dimana dapat dilihat dari tempat produksi yang bersih walupun memang tidak menggunakan sarung tangan akan tetapi pemilik selalu menekankan sebelum memulai produksi dipastikan selalu cuci tangan dan selalu menjaga keersihan tempat produksi.

Dari hasil oservasi kedua produk kripik singkong Ananda dan Niki Eco proses produksinya hampir sama yang mebedakan

---

<sup>18</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

adalah kripik singkong ananda hanya ada satu varian rasa saja yaitu original, sedangkan untuk niki eco ada 3 varian rasa yaitu jagung manis, balado, dan original.

b. Proses pengemasan

Setelah kripik singkong selesai dibuat, maka selanjutnya adalah proses pengemasan produk kripik singkong.

1) Kripik Singkong Ananda

Dalam proses pengemasan ibu Sukarni menjelaskan bahwa “proses pengemasan dilakukan di lokasi yang sama dengan proses pembuatan, jadi singkong yang telah selesai digoreng kemudian diangkut ke ruangan pengemasan, disana singkong akan dikemas menjadi beberapa kemasan sesuai dengan berat kripik singkong perkemasan, harga dan juga kebutuhan pasar atau pesanan. Kripik singkong dikemas menggunakan plastik yang sudah berlabel dan di press untuk menjaga kerenyahannya.”<sup>19</sup>

Peneliti juga telah melakukan observasi terkait dengan kemasan dari kripik singkong ananda, dapat diketahui bahwa kemasan kripik singkong ananda cukup menarik, terdapat label halal pada kemasannya, terdapat nomer P-IRT dan komposisi produk.

---

<sup>19</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Kripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

Dapat dilihat juga pada gambar di bawah ini:

**Gambar 4.1**  
**Tampilan Produk Keripik Singkong Ananda**



## 2) Kripik Singkong Niki Eco

Untuk pengemasan yang dilakukan kripik singkong niki eco menurut ibu Rawinda “pengemsanya dikemas menggunakan plastik tebal dan lalu ditutup dengan alat press dengan memastikan tidak ada kebocoran dalam pengepresan plastik agar kripik singkong tidak lempam, isi singkong dikemas menjadi beberapa kemasan sesuai dengan berat keripik singkong.”<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

Berikut ini adalah contoh kemasan yang digunakan oleh Niki Eco:

**Gambar 4.2**  
**Tampilan Produk Keripik Singkong Niki Eco**



c. Proses penjualan

1) Proses penjualan yang dilakukan Kripik Singkong Ananda

Untuk proses penjualan, ibu Sukarni mengatakan “Penjualannya dari warung kewarung yang sudah menjadi langganan, ke pasar, ada juga reseller yang setiap satu minggu sekali mengambil keripik di tempat produksi, selain itu kami juga bekerja sama dengan pihak PB Swalayan 15A dan PB Swalayan 21 dalam memasarkan produk keripik singkong ananda ini.”<sup>21</sup>

---

<sup>21</sup>Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

Peneliti juga melakukan pengecekan di PB Swalayan 15A dan 21 untuk memastikan penjualan keripik singkong ananda disana. Ternyata memang benar keripik singkong ananda dijual di sana, namun saat peneliti berada disana stok yang ada di kedua PB Swalayan tersebut selalu habis terjual.

Perihal pertanggung jawaban dari produsen terhadap jaminan produk halal, ibu sukarni mengatakan “Pertanggung jawaban yang diberikan yaitu dengan terus menjaga kualitas produk, menjaga kebersihan proses produksinya, dan kami juga melampirkan komposisi produk pada kemasannya. Konsistensi ini harus terus dilakukan sesuai dengan ketentuan hokum yang berlaku dan tidak melanggar syariat agar usaha ini tetap berjalan dengan baik dan mendapatkan keberkahan.”<sup>22</sup>

Kemudian mengenai produk yang telah kadaluwarsa, ibu sukarni mengatakan “Jika ada produk yang kadaluwarsa maka produk akan dikembalikan kesini, disini produk yang sudah kadaluwarsa dihancurkan agar tidak ada yang mengonsumsinya. Mengahncurkannya yaitu dengan cara saya bakar. Karena keripik yang sudah tidak layak konsumsi tidak bisa diolah kembali jadi harus dibakar agar tidak tercampur juga dengan keripik yang baru. Tapi selama ini jarang sekali adanya pengembalian produk yang sudah kadaluwarsa, Alhamdulillah selalu habis terjual sebelum

---

<sup>22</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

kadaluarsa.”<sup>23</sup> Untuk hasil penjualan yang dilakukan Kripik Singkong Ananda dalam setahun mencapai omset 810.000.000 juga dengan ini Kripik Singkong Ananda digolongkan usaha kecil.

## 2) Proses Penjualan Kripik Singkong Niki Eco

Dalam proses penjualan yang dilakukan Niki Eco menurut ibu Rawinda “dalam penjualannya usaha Niki Eco melalui reseller atau langsung datang ke tempat produksi tidak dititipkan dari warung ke warung akan tetapi reseller yang datang mengambil sendiri untuk dijual kembali atau jika memang ada yang dari luar reseller ingin membeli kripik singkong niki eco bisa langsung datang ke tempat produksi”

Sedangkan untuk penanggung jawaban jaminan halanya ibu rawinda “menjamin bahwa produknya memang halal dan tidak ada keluhan terkait ini dari para resellernya. Akan tetapi memang pentingnya sertifikat halal maka dari itu ibu rawinda ingin mendaftarkan produknya untuk sertifikat halal.”<sup>24</sup> Untuk omset penjualan yang didapatkan usaha Kripik Singkong Niki Eco selama setahun mencapai 115.200.000 dengan omset yang demikian usaha Kripik Singkong Niki Eco termasuk usaha mikro.

---

<sup>23</sup> Ibu Sukarni, Pengelola Keripik Singkong Ananda Kelurahan Tejosari, Wawancara Pada Tanggal 12 November 2022.

<sup>24</sup> Ibu Rawinda Pengelola Kripik Singkong Niki Eco Ganjarasri, Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 15 Mei 2023

### **C. Analisis Jaminan Halal Produk Keripik Singkong Pada Usaha Mikro Kecil Menengah**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa jaminan halal suatu produk dapat diketahui dari 3 proses yaitu proses produksi, proses pengemasan, dan proses pemasaran sesuai dari teori yang peneliti gunakan pada halaman 23 yaitu kategori makanan halal dan thoyyib.

#### **1. Proses Produksi**

Jika dilihat dari kedua usaha dalam proses produksinya hampir sama yaitu menggunakan bahan-bahahn dengan kualitas terbaik terbukti dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti. Jika dilihat dari jaminan halal suatu produk kripik singkong Ananda tidak diragukan lagi karena memang kripik singkong Ananda sudah mendapatkan sertifikat halal. Hal ini tentu saja menimbulkan rasa aman dan nyaman bagi pemilik usaha maupun konsumen. Sedangkan untuk produk kripik singkong Niki Eco belum memiliki sertifikat halal, pemilik mengakui bahwa pentingnya suatu produk untuk memiliki sertifikat halal. Akan tetapi memang kripik singkong Niki Eco belum mendaftarkan produknya karena menurut pemilik pengurusan yang dirasa sulit dan membutuhkan waktu yang panjang.

Dari hasil yang ditemukan peneliti untuk proses produksi, kripik singkong Ananda sudah dipastikan halal. Informasi ini dapat diketahui oleh semua orang yang melihat produk tersebut. Berbeda dengan kripik singkong Niki Eco yang belum memiliki sertifikat halal hal ini tentu dapat menimbulkan rasa ragu untuk beberapa konsumen yang tidak terlalu

mengetahui proses pembuatan kripik singkong. Walaupun memang dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap kripik singkong Niki Eco tidak terlihat adanya unsur keharaman suatu produk proses produksinya telah sesuai dengan hukum islam.

## **2. Proses Pengemasan**

Hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti untuk kedua produk ini ditemukan bahwa proses pengemasannya memiliki kesamaan akan tetapi untuk kemasan yang digunakan kripik singkong Niki Eco sangat sederhana hanya menggunakan kertas yang di print dan dimasukkan dalam kemasan plastik. Didalam kemasan kripik singkong hanya menunjukkan merek dari produk dan lokasi pembuatan kripik singkong juga tidak ada tanggal kadaluarsa maupun komposisi yang digunakan. Hal ini juga disebabkan tidak adanya tuntutan untuk memasukan tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan komposisi karena memang produk ini sendiri belum terdaftar sertifikat halal. Sedangkan untuk kripik singkong Ananda kemasannya lebih menarik dimana print-prinan yang dilakukan diletakan di plastik kemasan dengan desain full gambar dan juga terdapat kelengkapan yang menunjukkan tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, komposisi, nomer sertifikat halal, dan logo halal.

## **3. Proses Pemasaran**

Proses pemasaran yang dilakukan kripik singkong Niki Eco hanya dilakukan di tempat produksi, dimana penjualanya melalui reseller atau datang langsung ke tempat produksi. Hal ini tentu mengakibatkan

terbatasnya jangkauan pemasaran dibuktikan dengan hasil pendapatan yang diperoleh kripik singkong Niki Eco dalam setahun mendapatkan omset 115.200.000.

Sedangkan untuk kripik singkong Ananda terkait dengan manfaat yang diperoleh setelah memiliki sertifikat jaminan halal. Selain pengelola menjadi lebih nyaman dengan usahanya, jangkauan penjualan kripik singkong ananda juga semakin luas hal ini dapat dibuktikan dengan penjualan mampu memasarkan produknya di beberapa swalayan dengan pengunjung yang banyak jika belum memiliki sertifikat halal maka produk tidak bisa dijual di swalayan-swalayan besar. Meningkatnya penjualan kripik singkong juga mengidentifikasi bahwa konsumen mendapatkan jaminan dari adanya label halal.

Hal di atas mendukung tercapainya tujuan jaminan halal yang tertulis dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 3 yaitu Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk. Serta Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Jaminan halal produk kripik singkong Ananda memberikan dampak baik bagi usahanya, hal tersebut dapat dilihat dari hasil penjualan omset selama satu tahun untuk usaha kripik singkong ananda dalam satu tahun mencapai pendapatan sebesar 810.000.000 dengan sudah memiliki sertifikat halal.

Pemahaman pengelola terhadap jaminan halal juga mengharuskan pengelola keripik singkong ananda untuk terus konsisten dalam proses produksi, pengemasan, dan juga distribusi. Keripik singkong ananda menjaga kualitas dari bahan yang digunakan dalam produksi dan proses produksinya agar tetap terjaga kehalalannya. Begitupun dengan proses distribusinya, keripik singkong ananda memastikan bahwa produknya tetap aman dan halal hingga ketangan konsumen. Selain untuk menjaga perkembangan usahanya, pengelola menjaga konsistensi usahanya sebagai bentuk tanggung jawab dan untuk mempertahankan sertifikat yang telah didapatkan.

Dari penelitian terhadap pengelolaan usaha keripik singkong ananda maka didapatkan hasil bahwa pengelolaannya telah memenuhi syariat karena prosesnya telah sejalan dengan pendapat Para ahli tafsir dalam jurnal yang ditulis oleh Ahmad Dhea Satria. Para ahli tafsir mengatakan bahwa *“kata thayyib berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa) atau dicampuri benda najis.”*

Keripik singkong ananda juga telah menaati Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan Pasal 10 ayat (1) yang menyatakan bahwa Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label. Kebenaran suatu pernyataan halal pada label pangan tidak hanya dibuktikan dari segi bahan baku, bahan tambahan pangan, atau

bahan bantu yang digunakan dalam memproduksi pangan, tetapi harus pula dapat dibuktikan dalam proses produksinya.

Sebagai salah satu umkm yang cukup maju di Kota Metro, usaha keripik singkong ananda telah menjalankan usahanya secara resmi dan aman. Tingkat pemahaman pengelola dan lingkungan yang baik mendukung usaha ini untuk terus berkembang. Jaminan halal dari LPPOM MUI dan izin PIRT dari DINKES yang masih aktif hingga saat ini serta konsistensi pengolahan keripik menjadi bukti keseriusan pengelolanya dalam menjalankan usahanya agar sesuai dengan syariat islam dan tidak melanggar hukum yang berlaku.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pada hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya, jaminan halal pada produk usaha mikro kecil menengah keripik singkong Ananda yang berada di kelurahan Tejosari, kecamatan Metro Timur telah sesuai dengan syariat islam dan ketentuan hukum yang berlaku dengan dibuktikannya sudah memiliki sertifikat halal yang diberikan melalui pengawasan dan pengecekan petugas LPPOM MUI. Sedangkan untuk usaha kripik singkong Niki Eco belum mendaftarkan produknya hal ini tidak memiliki jaminan halal pada produk usaha walaupun proses yang ditemukan di lapangan memang dilakukan tidak ada unsur keharaman akan tetapi tidak semua orang mengetahui proses produksi kripik singkong dimana hal ini akan menimbulkan keraguan. Pengelola kripik singkong Ananda memiliki pemahaman yang baik mengenai jaminan halal dan berusaha konsisten terhadap penggunaan bahan, proses pembuatan, pengemasan dan distribusi. Selain berkonsisten terhadap kualitas produknya, pengelola juga bertanggung jawab penuh terhadap izin peredaran pangan dan juga sertifikat jaminan halal.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka peneliti ingin memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha, sangat penting memiliki sertifikat halal untuk menjamin kehalalan suatu produk dan manfaat yang didapatkan dari sertifikat jaminan halal dapat membantu dalam pengembangan usaha dan menimbulkan rasa aman dan nyaman bagi pelaku usaha maupun konsumen.
2. Bagi konsumen, penting untuk lebih memperhatikan keberadaan label halal dari suatu produk yang akan dikonsumsi, terutama bagi konsumen yang beragama islam.
3. Bagi peneliti selanjutnya, perlu menambah kekurangan pada aspek instrument penelitian serta dapat menggali lebih dalam terkait dengan jaminan halal pada instansi yang lebih besar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qardhawi, Yusuf. *Halal Haram dalam Islam*. Solo: Era Intermedia, 2003.
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta, 2013.
- Arintawati, Muti. “UMK dapat Sertifikasi halal LPPOM MUI”. <https://amp.kompas.com>. 9 Juni 2022.
- Ashafa, Burhan. *Metode Penelitian Hukum*. Jakarta: Rineka Cipta, 2013.
- Barokah, Siti. “Penerapan Sertifikasi Halal Pada UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin”. Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. Jambi: 2020
- Charity, May Lim. “Jaminan Produk Halal di Indonesia”. *Jurnal Legislasi Indonesia*. Volume 14 Nomor 01, 2017.
- Faridah, Hayyun Durrotul. “Sertifikasi halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi.” *Jurnal Hayyun Durrotul Faridah*. Volume 2. Nomor 2, 2019.
- Fathoni, Abdurrahmat. *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta, 2011.
- Hanim, Lathifah dan MS. Noorman. *UMKM Usaha Mikro, Kecil & Menengah & Bentuk-Bentuk Usaha*. Semarang: Unissula Press, 2018.
- Harpani. “Telaah Pasal 56 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”. Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang. Palembang: 2018
- Hasan, Sofyan. “Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan”. *Jurnal Dinamika Hukum*. Palembang: Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya Palembang. Volume 14 Nomor 2. Mei 2014.
- Hofifah, Siti. “Analisis Persaingan Usaha Pedagang Musiman Di Ngebet Ponorogo Ditinjau Dari Perspektif Etika Bisnis Islam”. *Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*. Volume 3 Nomor 2. Desember 2020.
- Hosen, Mohamad Nadrattuzaman. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*. Jakarta: LPPOM MUI, 2008.
- Kasiram, Moh. *Metodologi Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*. Malang: UIN-Maliki Press, 2010.

- Kasmawati. *Makanan Halal dan Thayyib Perspektif Al-Qur'an*. Makassar: UIN Alauddin Makassar, 2014.
- Kecamatan Metro Timur Dalam Angka 2018. Badan Pusat Statistik Kota Metro.
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*. Indonesia: PT Zahira Syariah Indonesia, 2018.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*. Jakarta: LPPOM MUI, 2008.
- Lenaini, Ika. "Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling". *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*,. Volume 6. Nomor 1. Juni 2021
- Monografi Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur Kota Metro.
- Muhaeni, Ahmad, dkk. "*Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal SJH Pada Usaha Makanan Siap Saji*". *Jurnal Teknologi Agroindustri*. Ponorogo: Universitas Darussalam Gontor. Volume 03 Nomor 01. April 2019.
- Nawatmi, Sri. "Etika Bisnis Dalam Perspektif Islam". *Fokus Ekonomi*. Volume 9. Nomor.1. April 2010.
- OJK. "*Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*". <https://www.ojk.go.id>. Pasal 1.
- Poerwadarminta, W.J.S. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, 1976.
- Pratama, Agung Yonanda. "*Persepsi Pelaku Industri Makanan Terhadap Jaminan Halal*". Institut Agama Islam Negeri Metro. Metro: 2020
- Primadhita, Yuridistya dan Susilowati Budiningsih. "*Analisis Perkembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Dengan Model Vector Auto Regression*". Jakarta: *Jurnal Manajemen Kewirausahaan*. Volume 17 Nomor 01 Juni 2020
- Putra, Panji Adam Agus. "Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum nasional sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Hukum Islam". *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*. Volume 1 Nomor 1. Januari 2017.
- Rahmadani, Gema. "*Halal Dan Haram Dalam Islam*". Sumatera Utara: *Jurnal Ilmiah Penegak Hukum*, 2015. Volume 2 Nomor 1.

- Rahmawati, Rina. “Kehalalan Produk Makanan dalam Upaya Pelindungan Konsumen bagi Umat Muslim”. Metro: Institut Agama Islam Negeri Metro, 2017
- Rifa’i, Muh. *Ilmu Fiqh Islam Lengkap*. Semarang: PT Karya Toha Putra, 1978.
- Rohidin. *Pengantar Hukum Islam*. Yogyakarta: Lintang Rasi Aksara Books, 2016.
- Samsuddin. *Makanan Halal dan Thayyib Perspektif Al-Qur’an*. Banda Aceh: UIN Ar-Raniry Darussalam, 2020.
- Satria, Ahmad Dhea. “Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia MUI di Kota Palangka Raya”. *Jurnal Studi Islam*. Volume 22 Nomor 2. Desember 2021.
- Sayekti, Nidya Waras. “Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Kelembagaan”. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*. Jakarta: P3DI Bidang Ekonomi dan Kebijakan Publik. Volume 5 Nomor 2. Desember 2014.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2016.
- Sujarweni, V. Wiratna. *Akuntansi UMKM Usaha Mikro Kecil Menengah*. Yogyakarta: PT. Pustaka Baru, 2019.
- Susanto, Burhanuddin. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal*. Malang: UIN-Maliki Press, 2011.
- Ulfah, Ika Farida. *Akuntansi untuk UMKM*. Surakarta: CV Kekata Group, 2016.
- Umrati dan Hengki Wijaya. *Analisis Data Kualitatif: Teori Konsep Dalam Penelitian Pendidikan*. Makassar: Sekolah Tinggi Teknologi Jaffray, 2020.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Yanggo, Huzaemah Tahido. “Makanan dan Minuman dalam Perspektif Hukum Islam”. *Jurnal Tahkim*. Volume 9 Nomor 2. Desember 2013.
- Yunus, Muhammad. *Kamus Bahasa Arab Indonesia*. Yayasan Penyelenggara Penterjemah al-Qur’an. Jakarta: tp, 1973.
- Zuriah, Nurul. *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2006.

# **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

Nomor : B-3498/In.28.1/J/TL.00/10/2022  
Lampiran : -  
Perihal : **SURAT BIMBINGAN SKRIPSI**

Kepada Yth.,  
Rina El Maza (Pembimbing 1)  
(Pembimbing 2)  
di-

Tempat  
*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dalam rangka penyelesaian Studi, mohon kiranya Bapak/Ibu bersedia untuk membimbing mahasiswa :

Nama : **JULYA VERANYCA**  
NPM : 1804040054  
Semester : 9 (Sembilan)  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Ekonomi Syari`ah  
Judul : **JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Dosen Pembimbing membimbing mahasiswa sejak penyusunan proposal s/d penulisan skripsi dengan ketentuan sebagai berikut :
  - a. Dosen Pembimbing 1 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV setelah diperiksa oleh pembimbing 2;
  - b. Dosen Pembimbing 2 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV sebelum diperiksa oleh pembimbing 1;
2. Waktu menyelesaikan skripsi maksimal 2 (semester) semester sejak ditetapkan pembimbing skripsi dengan Keputusan Dekan Fakultas;
3. Mahasiswa wajib menggunakan pedoman penulisan karya ilmiah edisi revisi yang telah ditetapkan dengan Keputusan Dekan Fakultas;

Demikian surat ini disampaikan, atas kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Metro, 17 Oktober 2022

Belum di proses,



**Dharma Setyawan MA**

NIP 19880529 201503 1 005

## **OUTLINE**

### **JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR**

**HALAMAN SAMPUL**

**HALAMAN JUDUL**

**NOTA DINAS**

**PERSETUJUAN**

**PENGESAHAN**

**ABSTRAK**

**ORISINALITAS PENELITIAN**

**MOTTO**

**PERSEMBAHAN**

**KATA PENGANTAR**

**DAFTAR ISI**

**DAFTAR TABEL**

**DAFTAR GAMBAR**

**DAFTAR LAMPIRAN**

#### **BAB I PENDAHULUAN**

- A. Latar Belakang Masalah
- B. Pertanyaan Penelitian
- C. Tujuan dan Manfaat Penelitian
- D. Penelitian Relevan

#### **BAB II LANDASAN TEORI**

- A. Jaminan Halal
  - 1. Pengertian Jaminan Halal
  - 2. Tujuan Jaminan Halal
  - 3. Sertifikat Halal
  - 4. Undang-Undang Jaminan Halal

- B. Konsep Makanan Halal dan *Thayyib*
  - 1. Pengertian Makanan Halal dan *Thayyib*
  - 2. Kategori Makanan Halal dan *Thayyib*
  - 3. Jenis-Jenis Makanan Halal dan *Thayyib*
  - 4. Hukum Mengonsumsi Makanan Halal dan *Thayyib*
  - 5. Manfaat mengonsumsi Makanan Halal dan *Thayyib*
- C. Produk Halal
  - 1. Pengertian Produk Halal
  - 2. Kriteria Produk Halal
  - 3. Landasan Hukum Produk Halal
- D. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)
  - 1. Pengertian UMKM
  - 2. Kriteria UMKM.
  - 3. Prinsip-Prinsip UMKM.
  - 4. Klasifikasi UMKM.
  - 5. Ciri-Ciri UMKM

### **BAB III METODE PENELITIAN**

- A. Jenis dan Sifat Penelitian
- B. Sumber Data
- C. Teknik Pengumpulan Data
- D. Teknik Analisis Data

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

- A. Profil Usaha Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur
  - 1. Sejarah Singkat Keripik Singkong Ananda
  - 2. Letak Geografis Keripik Singkong Ananda
  - 3. Visi dan Misi Keripik Singkong Ananda
- B. Kehalalan Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur
- C. Analisis Jaminan Halal Produk Keripik Singkong Pada Usaha Mikro Kecil Menengah di Tejosari Metro Timur

## **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan

B. Saran

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

## **RIWAYAT HIDUP**

Dosen Pembimbing



**Rina El Maza, S.H.I.,M.S.I.**  
NIP. 19840123 200912 2 005

Metro, Oktober 2022  
Mahasiswa Ybs,



**Julya Veranyca**  
NPM. 1804040054

## **ALAT PENGUMPUL DATA (APD)**

### **JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR**

#### **A. Wawancara kepada Pelaku UMKM Keripik Singkong Ananda**

1. Apa yang anda pahami mengenai jaminan sertifikasi halal?
2. Apa yang memotivasi anda dalam mendapatkan sertifikasi halal?
3. Apa saja manfaat yang didapat dengan adanya sertifikasi halal?
4. Apakah sertifikasi jaminan halal yang telah anda dapatkan memerlukan adanya pembaharuan?
5. Bagaimana kriteria bahan-bahan yang anda gunakan dalam pembuatan produk?
6. Bagaimana proses pembuatan produk yang anda jual?
7. Bagaimana proses pengemasan yang telah anda buat?
8. Bagaimana proses penjualan produk yang telah anda buat?
9. Bagaimana tanggung jawab anda terhadap produk bersertifikasi halal?
10. Apa yang anda lakukan jika terjadi kadaluwarsa pada produk usaha anda?

#### **B. Dokumentasi**

1. Foto Wawancara dengan Pelaku Usaha
2. Foto Sertifikat Halal
3. Foto Tempat Produksi Usaha
4. Foto Produk Usaha

Dosen Pembimbing



**Rina El Maza, S.H.I., M.S.I.**  
NIP. 19840123 200912 2 005

Metro, Oktober 2022  
Mahasiswa Ybs,



**Julya Veranyca**  
NPM. 1804040054

## **SURAT TUGAS**

Nomor: B-4728/In.28/D.1/TL.01/12/2022

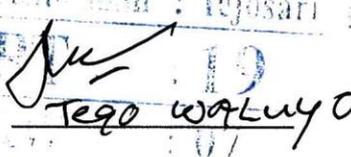
Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : **JULYA VERANYCA**  
NPM : 1804040054  
Semester : 9 (Sembilan)  
Jurusan : Ekonomi Syari'ah

- Untuk :
1. Mengadakan observasi/survey di KERIPIK SINGKONG ANANDA, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka meyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR".
  2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan di : Metro  
Pada Tanggal : 28 Desember 2022

Mengetahui,  
Pejabat Setempat  
Tejosari  
  
Tejo Waluyo

Wakil Dekan Akademik dan  
Kelembagaan,



**Siti Zulaikha S.Ag, MH**  
NIP 19720611 199803 2 001



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.febi.metrouniv.ac.id; e-mail: febi.iain@metrouniv.ac.id

Nomor : B-4727/In.28/D.1/TL.01/12/2022  
Lampiran : -  
Perihal : **IZIN RESEARCH**

Kepada Yth.,  
PEMILIK USAHA KERIPIK  
SINGKONG ANANDA  
di-  
Tempat

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: B-4728/In.28/D.1/TL.01/12/2022,  
tanggal 28 Desember 2022 atas nama saudara:

Nama : **JULYA VERANYCA**  
NPM : 1804040054  
Semester : 9 (Sembilan)  
Jurusan : Ekonomi Syaria`h

Maka dengan ini kami sampaikan kepada saudara bahwa Mahasiswa tersebut di atas akan mengadakan research/survey di KERIPIK SINGKONG ANANDA, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "JAMINAN HALAL PADA PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH KERIPIK SINGKONG ANANDA DI TEJOSARI METRO TIMUR".

Kami mengharapkan fasilitas dan bantuan Saudara untuk terselenggaranya tugas tersebut, atas fasilitas dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Metro, 28 Desember 2022  
Wakil Dekan Akademik  
dan Kelembagaan,



**Siti Zulaikha S.Ag, MH**  
NIP 19720611 199803 2 001



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
UNIT PERPUSTAKAAN**

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
M E T R O Telp (0725) 41507; Faks (0725) 47296; Website: digilib.metrouniv.ac.id; pustaka.iain@metrouniv.ac.id

---

**SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA  
Nomor : P-106/In.28/S/U.1/OT.01/03/2023**

Yang bertandatangan di bawah ini, Kepala Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung menerangkan bahwa :

Nama : JULYA VERANYCA  
NPM : 1804040054  
Fakultas / Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Ekonomi Syariah

Adalah anggota Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung Tahun Akademik 2022 / 2023 dengan nomor anggota 1804040054

Menurut data yang ada pada kami, nama tersebut di atas dinyatakan bebas administrasi Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, agar dapat dipergunakan seperlunya.

Metro, 14 Maret 2023  
Kepala Perpustakaan



Dr. As'ad, S. Ag., S. Hum., M.H., C.Me.  
NIP.19750505 200112 1 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Ki Hajar Dewantara 15A Iringmulyo, Metro Timur, Kota Metro, Lampung, 34111  
Telepon (0725) 41507, Faksimili (0725) 47296

---

**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI**

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa;

Nama : Julya Veranyca  
NPM : 1804040054  
Jurusan : Ekonomi Syariah

Adalah benar-benar telah mengirimkan naskah Skripsi berjudul **Jaminan Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda Di Tejosari Metro Timur** untuk diuji plagiasi. Dan dengan ini dinyatakan **LULUS** menggunakan aplikasi Turnitin dengan **Score 21%**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 17 Maret 2023  
Ketua Jurusan Ekonomi Syariah



**Yudhistira Ardana, M.E.K.**  
NIP. 198906022020121011



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111  
Telp.(0725) 41507; faksimili (0725)47296; website: www.metrouniv.ac.id;E-mail:iainmetro@metrouniv.ac.id

**FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI**

Nama : **Julya Veranyca**  
NPM : 1804040054

Fakultas / Jurusan: Ekonomi dan Bisnis Islam / ESy  
Semester / TA : IX / 2022-2023

No	Hari / Tanggal	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
1.	23 / 12 / 22	APD dan Outline Acc	

Dosen Pembimbing

**Rina El Maza, S.H.I., M.S.I**  
NIP. 19840123 200912 2 005

Mahasiswa Ybs.

**Julya Veranyca**  
NPM. 1804040054



**KEMENTERIAN AGAMA RI**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111  
Telp. (0725) 41507 Fax. (0725) 47296 Email: [stainjusi@stainmetro.ac.id](mailto:stainjusi@stainmetro.ac.id), website: [www.stainmetro.ac.id](http://www.stainmetro.ac.id)

**FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI**

Nama : Julya Veranyca                      Jurusan/Fakultas                      : ESy / FEBI  
NPM : 1804040054                      Semester / T A                      : X / 2023

No	Hari/Tanggal	Hal-hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
1.	7/23 3	perbaiki dan lengkapi nya ① tambahkan analisis	
2.	14/23 3	ACC y dimunaosy h kur	

Dosen Pembimbing

**Rina El Maza, S.H.I., M.S.I**  
NIP. 19840123 200912 2 003

Mahasiswa Ybs,

**Julya Veranyca**  
NPM. 1804040054







## FOTO DOKUMENTASI

### A. Foto Wawancara Dengan Pemilik Usaha



**B. Foto Proses Pembuatan Keripik Singkong Ananda**

**1. Mengupas kulit singkong**



**2. Mencuci ingkong ang sudah dikelupas**



**3. Mencetak singkong**



**4. Menggoreng singkong**



**5. Pengemasan kripik singkong**





**6. Produk keripik singkong ananda**



## 7. Dokumentasi Tempat Usaha



## 8. Dokumentasi Sertifikat Halal



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Julya Veranyca, atau akrab disapa Julya, lahir di Metro 31 Juli 2000. Peneliti merupakan anak kedua dari Bapak Suwanto dan Ibu Sri Hernawati. Menempuh Pendidikan di SD Negeri 3 Tempuran pada tahun 2006-2012, kemudian melanjutkan ke jenjang SMP yaitu SMP Muhammadiyah 1 Metro tahun 2012-2015, lalu melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi yaitu SMA Negeri 6 Metro tahun 2015.

Setelah lulus SMA pada tahun 2018 peneliti melanjutkan studi sebagai mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) S1 Ekonomi Syariah (ESY) di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro. Alhamdulillah dengan restu Allah, do'a dari kedua orang tua, serta dukungan dari teman-teman membuat peneliti bisa menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Jaminan Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Singkong Ananda di Tejosari Metro Timur" pada tahun 2023.