



**PENELITIAN PENGETAHUAN UMKM TERHADAP BAHAN TIDAK KRITIS
(POSITIVE LIST) DALAM PENGAJUAN SERTIFIKASI HALAL MASYARAKAT
DESA KUNINGAN KABUPATEN KUNINGAN**

Shifa Atiyatul Hasanah

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Islam Al Ihya Kuningan

Email: shifatiyatulhasanah@gmail.com

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Artikel Masuk : 13-01-2026 Artikel Review: 17-01-2026 Artikel Revisi : 25-01-2026	Pengatahuan terhadap bahan positive list merupakan salah satu unsur penting dalam menentukan kategori bahan pangan. Sebagian besar pelaku usaha sudah mengetahui bahan positive list yang digunakan dalam produknya masing-masing. Di Desa Kuningan sebesar 20% sudah mengetahui bahan positive list yang dapat digunakan di dalam produk olahan pangan. 80% pelaku UMKM belum mengetahui secara rinci bahan positive list, namun dalam pelaksanaan pengolahan pangan yang dijadikan sebuah produk, tetap menggunakan bahan-bahan yang halal. Peran Majelis keagamaan yang menjadi media konsultasi bagi pelaku UMKM dalam membuat sebuah produk olahan pangan, menjadi pengetahuan tersendiri bagi pelaku UMKM dalam menentukan bahan yang digunakan dalam pembuatan produk.
Kata kunci: <i>Positive List</i> , Halal, UMKM	
	ABSTRACT
	<i>Knowledge of positive list ingredients constitutes one of the essential elements in determining the classification of food ingredients. The majority of business actors have already identified the positive list ingredients used in their respective products. In Kuningan Village, 20% of business actors are aware of the positive list ingredients permitted for use in processed food products. However, 80% of UMKM do not yet possess detailed knowledge regarding positive list ingredients. Nevertheless, in the practice of food processing, they continue to use halal ingredients in the production of their products. The role of religious councils, which function as consultation platforms for UMKM in the development of processed food products, serves as an important source of knowledge in assisting UMKM to determine appropriate ingredients for product manufacturing.</i>

PENDAHULUAN

Bahan tidak kritis (*Positive List*) merupakan bahan yang tidak memiliki resiko haram secara alami dan dikecualikan dari kewajiban sertifikasi halal. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan Yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal. membagi positive list menjadi dua sumber yaitu berasal dari 1) bahan alam yang tidak diolah

atau diolah dan berasal dari bahan kimia. Dalam perkembangannya positive list dapat dibagi menjadi 7 bagian/klasifikasi diantaranya:

1. Bahan Nabati
2. Bahan Hewani
3. Bahan proses fermentasi mikroba
4. Bahan dari air alam
5. Bahan olahan tidak beresiko dan/atau terkontaminasi bahan tidak halal
6. Bahan tambang
7. Bahan kimia

Penelitian terhadap positive list yang menjadi bahan baku bagi pembuatan produk olahan pangan yang diproduksi oleh UMKM merupakan hal yang penting, mengingat pentingnya suatu produk olahan pangan yang diproduksi oleh UMKM tidak terkontaminasi atau tidak menggunakan bahan yang dinilai tidak halal.

Bahan utama merupakan salah satu komponen penting dalam pengajuan sertifikasi halal, sehingga pentingnya pengetahuan masyarakat terhadap positive list. selain bahan utama pengolahan produk pangan juga terdapat bahan tambahan/pengemulsi (*emulsifier*) yang diatur dalam peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Penggunaan bahan emulsifier memiliki potensi tidak halal apabila ditinjau dari sumber dan campuran bahan, pentingnya positive list yang menjadi daftar acuan bagi pelaku UMKM yang memproduksi olahan pangan agar tetap menjaga kehalalan produk yang dibuat.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian mengenai bahan baku produk olahan pangan yang di produksi oleh UMKM maka peneliti mengangkat judul **“Pengetahuan Umkm Terhadap Bahan Tidak Kritis (Positive List) Dalam Pengajuan Sertifikasi Halal Masyarakat Desa Kuningan Kabupaten Kuningan”**.

METODE PENELITIAN

Langkah Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Metode ini disebut sebagai metode positivistic karena berlandaskan pada filsafat positivisme. Metode ini sebagai metode ilmiah karena telah memenuhi kaidah-kaidah ilmiah yaitu konkrit/empiris, objektif, terukur, rasional dan sistematis. (sugiono,2013). Metode kuantitatif dilakukan dengan menggunakan teknik pengumpulan data melalui kuesioner dimana pengamatan dilakukan terhadap pelaku usaha UMKM, dengan cara melakukan tatap muka dan tanya jawab dengan responden dengan menggunakan pertanyaan yang terdapat pada kuesioner.

Pengumpulan Data

- a) Data primer, yaitu data yang didapatkan dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan (Sugiono,2018). Peneliti menggunakan hasil wawancara dibantu dengan media kuesioner yang sesuai dengan topik penelitian.
- b) Data sekunder data yang didapatkan melalui mengutip jurnal, buku, undang-undang dan/atau data yang dikeluarkan oleh pemerintah daerah setempat yang berkaitan dengan topik penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian yang dilakukan yang menjadi objek penelitiannya adalah pelaku usaha UMKM sejumlah 25 Orang mendapatkan hasil dibawah ini:

Tabel Pengetahuan Bahan Positive List

Pengetahuan Bahan Positive List	Jumlah	Presentase
Tidak Mengetahui	20	80%
Mengetahui	5	20%

Berdasarkan kegiatan penelitian yang telah dilakukan maka didapatkan hasil bahwa pelaku usaha UMKM dari jumlah 25 pelaku usaha yang terdapat di desa kuningan kab kuningan maka yang tidak mengetahui positive list sebanyak 95% . sedangkan 5% sudah mengetahui positive list. 95% pelaku usaha yang belum mengetahui positive list pada praktik pembuatan produk olahan pangan sudah mengikuti standar dan bahan bahan yang halal, hal ini didasari dengan banyaknya majelis keagamaan khususnya agama islam. Sehingga pelaku usaha dalam menentukan bahan untuk dijadikan produk olahan melakukan konsultasi terlebih dahulu kepada majelis keagamaan.

Tabel Sumber Pengetahuan Positive List

Sumber	Jumlah	Presentase
Media Elektronik	3	12%
Majelis Kegamaan	20	80%
Lainnya	2	8%
Total	25	

Berdasarkan tabel diatas dari total 20 pelaku usaha atau 80% dari total responden sebanyak 25 orang mendapatkan pengetahuan mengenai positive list dari majelis ulama, pengetahuan yang didapat hanya berupa keseuaian bahan yang digunakan dengan syariat halal. 12% menyatakan mendapatkan pengetahuan melalui media elektronik sedangkan 8% menyatakan bahwa pengetahuan atas positive list didapat setelah berkonsultasi dengan pendamping halal, sebelum melakukan pengajuan sertifikasi halal.

KESIMPULAN

Hasil pembahasan diatas apabila dihubungkan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan terhadap positive list terutama hal daftar yang diatur dalam Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021.
2. Kurang optimalnya peran serta pemerintah dalam hal pemberian pembekalan kepada pelaku usaha UMKM terkait positive list yang telah tertuang dalam Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021.

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh maka penulis menyarankan:

1. Melakukan kolaborasi dan elaborasi antara Pemerintah, Universitas, Pendamping Halal dan Pelaku Usaha UMKM terhadap perkembangan Positive list sebagai bahan baku yang digunakan dalam produk olahan pangan.
2. Melakukan penyuluhan atau kampanye terhadap daftar positive list kepada pelaku usaha UMKM.

BIBLIOGRAFI

- Irwandi Jaswir, 2020. Rahayu Evina A, Yuliana Nancy Dewi, Roswiem Anna *Daftar Refrensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non Halal*. Komite Ekonomi dan Keuangan Syariah, Jakarta,
- LPPOM MUI. 2021 *Jurnal Halal Positive List OF Materials Apa Untungnya Bagi Perusahaan*, LPPOM MUI.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. 2020. *Daftar Bahan Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal*. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Jakarta.
- Sugiono, 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung. Penerbit Alfabeta
- Sujarweni, W. 2020. *Metodelogi Penelitian*. Yogyakarta. Penerbit Pustaka Baru Press.