



## ANALISIS PEMAHAMAN PELAKU USAHA, MIKRO, KECIL DAN MENENGAH KERIPIK TEMPE TERHADAP IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HAHAL

Shifa Atiyatul Hasanah<sup>1</sup>, Slamet Hadi Kusumah<sup>2</sup>, Idan Noerazizi<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Islam Al-Ihya, Kuningan

Email: [shifaatiyatulhasanah@gmail.com](mailto:shifaatiyatulhasanah@gmail.com) <sup>(1)</sup> [slamet.hadikusumah@gmail.com](mailto:slamet.hadikusumah@gmail.com) <sup>(2)</sup>

[idannoerazizi@gmail.com](mailto:idannoerazizi@gmail.com) <sup>(3)</sup>

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Artikel Masuk: 11 Mei 2026 Artikel Review: 11 Mei 2026 Artikel Revisi: 17 Mei 2026  Kata kunci: keripik tempe, makanan halal, sertifikasi halal, UMKM	<p>Sertifikasi halal menjadi salah satu aspek penting dalam pengembangan produk pangan UMKM karena berfungsi sebagai jaminan kehalalan, keamanan, dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Namun, masih banyak pelaku UMKM pangan yang belum memahami konsep halal dan prosedur sertifikasi halal secara menyeluruh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi produksi keripik tempe, pemahaman produsen terhadap makanan halal dan sertifikasi halal, kendala dalam memperoleh sertifikasi halal, serta peran pendamping halal pada UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap pelaku UMKM keripik tempe. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi keripik tempe masih dilakukan secara sederhana dengan keterbatasan teknologi dan sanitasi produksi. Sebagian besar produsen telah memahami konsep makanan halal dan pentingnya sertifikasi halal, namun pemahaman terkait prosedur dan persyaratan sertifikasi halal masih terbatas. Kendala utama yang dihadapi meliputi kurangnya pengetahuan, keterbatasan modal, dan minimnya akses informasi. Pendamping halal berperan penting dalam edukasi, pendampingan administrasi, dan peningkatan kesiapan UMKM dalam proses sertifikasi halal.</p>
	<p><b>ABSTRACT</b></p> <p>Halal certification has become an important aspect in the development of food products for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) because it functions as a guarantee of product halalness, safety, and consumer trust. However, many food MSME actors still have limited understanding of halal concepts and halal certification procedures. This study aimed to analyze the production conditions of tempe chips, producers' understanding of halal food and halal certification, the obstacles in obtaining halal certification, and the role of halal assistants in tempe chip MSMEs in Kuningan Regency. This research used a descriptive qualitative method with data collection techniques through interviews, observations, and documentation involving tempe chip MSME producers. The data were analyzed descriptively through data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results showed that the production of tempe chips was still carried out using</p>

---

simple production systems with limited technology and production sanitation. Most producers understood the concept of halal food and the importance of halal certification; however, their understanding of certification procedures and requirements remained limited. The main obstacles faced by producers included lack of knowledge, limited business capital, and inadequate access to information. Halal assistants played an important role in providing education, administrative assistance, and improving MSMEs' readiness in the halal certification process.

---

## **Pendahuluan**

Sertifikasi halal merupakan proses pemberian pengakuan kehalalan suatu produk melalui serangkaian pemeriksaan terhadap bahan baku, proses produksi, hingga sistem jaminan halal yang diterapkan oleh produsen. Sertifikasi halal memberikan berbagai manfaat bagi pelaku usaha, antara lain meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas akses pasar, meningkatkan daya saing produk, serta menjadi nilai tambah dalam pemasaran produk pangan. Selain itu, sertifikasi halal juga dapat menjadi strategi untuk memperkuat posisi produk lokal agar mampu bersaing pada pasar nasional maupun global (Faridah, 2019).

Pemerintah Indonesia telah menetapkan regulasi terkait jaminan produk halal melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam regulasi tersebut dijelaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kebijakan ini bertujuan memberikan perlindungan, kepastian hukum, keamanan, dan kenyamanan bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk pangan. Penyelenggaraan sertifikasi halal saat ini dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bekerja sama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Meskipun demikian, implementasi sertifikasi halal pada sektor UMKM masih menghadapi berbagai kendala. Beberapa pelaku usaha menganggap proses sertifikasi halal cukup rumit, membutuhkan waktu yang lama, serta memerlukan persyaratan administrasi yang belum sepenuhnya dipahami oleh pelaku UMKM. Selain itu, keterbatasan pengetahuan, minimnya sosialisasi, serta kurangnya pendampingan menjadi faktor yang menyebabkan rendahnya tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal. Kondisi ini menunjukkan bahwa masih terdapat kesenjangan antara kebijakan pemerintah dengan kesiapan pelaku usaha dalam menerapkan sistem jaminan halal pada produk pangan.

Kabupaten Kuningan merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi industri pangan lokal cukup besar, khususnya pada produk keripik tempe. Produk keripik tempe diproduksi oleh berbagai UMKM yang tersebar di beberapa wilayah di Kabupaten Kuningan dan menjadi salah satu produk unggulan daerah. Pada tahun 2023, terdapat 30 UMKM yang memproduksi keripik tempe. Dari 30 UMKM tersebut, sebesar 13 Produsen Keripik Tempe telah bersertifikasi halal atau sebesar 43,33% telah memiliki sertifikat halal dan 17 Produsen Keripik Tempe yang belum bersertifikasi halal atau sebesar 56,66% sisanya belum bersertifikasi halal atau masih dalam proses daftar tunggu (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kuningan, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih perlu ditingkatkan agar produk yang dihasilkan memiliki jaminan mutu dan keamanan pangan yang sesuai dengan ketentuan halal.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal dipengaruhi oleh faktor pendidikan, akses informasi, pengalaman usaha, serta adanya pelatihan dan pendampingan halal (Hasanah, (2024) dan Hasanah, (2026)). Pemahaman yang baik mengenai sertifikasi halal akan mendorong pelaku usaha untuk menerapkan proses produksi yang sesuai dengan standar halal dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Akan tetapi, penelitian mengenai pemahaman sertifikasi halal pada UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan masih terbatas sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pemahaman pelaku UMKM keripik tempe terhadap sertifikasi halal, mengetahui kendala yang dihadapi dalam proses sertifikasi halal, serta mengidentifikasi pentingnya sertifikasi halal dalam pengembangan usaha keripik tempe di Kabupaten

Kuningan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pemerintah, pendamping halal, maupun pelaku UMKM dalam meningkatkan implementasi sertifikasi halal pada industri pangan lokal.

### Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran secara mendalam mengenai pemahaman pelaku UMKM keripik tempe terhadap sertifikasi halal serta kendala yang dihadapi dalam proses pengajuan sertifikasi halal. Pendekatan deskriptif dipilih karena penelitian berfokus pada pengungkapan fenomena berdasarkan kondisi nyata di lapangan melalui hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi (Pebrianti, et al. 2021). Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari hingga Juni 2024 di beberapa UMKM keripik tempe yang berada di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* dengan mempertimbangkan bahwa Kabupaten Kuningan merupakan salah satu daerah penghasil keripik tempe dengan jumlah UMKM yang cukup banyak dan sebagian pelaku usahanya telah maupun sedang mengajukan sertifikasi halal. Subjek penelitian terdiri atas pemilik dan produsen UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan responden berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Jumlah responden yang diwawancarai sebanyak enam pelaku usaha keripik tempe yang aktif melakukan produksi dan pemasaran produk.



Gambar 1. Diagram Alir Tahapan Penelitian

Tahapan-tahapan dari jalannya penelitian ini dimulai dari tahap pendahuluan, tahap penentuan rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, tahap pengumpulan data, tahap analisis, tahap pembahasan, tahap penarikan kesimpulan. Adapun diagram alir tahapan penelitian dijelaskan pada Gambar 1. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi terstruktur, observasi, dan dokumentasi. Wawancara semi terstruktur digunakan untuk memperoleh informasi mengenai pemahaman pelaku usaha terhadap konsep makanan halal, sertifikasi halal, proses pengajuan sertifikasi, manfaat sertifikasi halal, serta kendala yang dihadapi selama proses pengajuan. Observasi dilakukan secara langsung terhadap kondisi produksi, penggunaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan penerapan sistem kontrol mutu pada UMKM keripik tempe. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data pendukung berupa foto kegiatan, dokumen legalitas usaha, dan dokumen terkait sertifikasi halal. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Tahapan analisis meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilih dan menyederhanakan data hasil wawancara serta observasi yang relevan dengan tujuan penelitian. Selanjutnya data disajikan dalam bentuk uraian naratif dan tabel untuk mempermudah interpretasi hasil penelitian. Tahap akhir dilakukan penarikan kesimpulan berdasarkan pola, hubungan, dan informasi yang diperoleh selama penelitian berlangsung.

## Hasil dan Pembahasan

### 1. Kondisi Produksi Keripik Tempe di Kabupaten Kuningan

Produksi keripik tempe di Kabupaten Kuningan merupakan salah satu bentuk pengembangan agroindustri pangan berbasis tempe yang banyak dijalankan oleh pelaku UMKM. Produk keripik tempe memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan tempe segar karena memiliki daya simpan lebih lama, cita rasa khas, serta tingkat penerimaan konsumen yang cukup baik. Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar usaha keripik tempe di Kabupaten Kuningan masih berskala rumah tangga dengan sistem produksi sederhana dan memanfaatkan tenaga kerja keluarga. Proses produksi umumnya dilakukan secara manual mulai dari pengirisan tempe, pencampuran bumbu, pelapisan tepung, penggorengan, hingga pengemasan produk. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa industri keripik tempe di Kabupaten Kuningan masih didominasi oleh usaha tradisional dengan penerapan teknologi pengolahan yang terbatas.

Bahan baku utama yang digunakan dalam produksi keripik tempe adalah tempe berbahan dasar kedelai impor maupun kedelai lokal. Pelaku usaha cenderung memilih tempe dengan kualitas tekstur padat dan fermentasi optimal agar menghasilkan keripik yang renyah serta tidak mudah hancur saat proses penggorengan (Kusumah, et al. 2025). Proses produksi keripik tempe pada umumnya diawali dengan pembuatan tempe melalui tahapan perebusan kedelai, perendaman, fermentasi, dan pencetakan, kemudian dilanjutkan dengan pengirisan tipis sebelum dilakukan penggorengan. Produksi tempe yang digunakan sebagai bahan baku keripik masih banyak dilakukan menggunakan metode tradisional dengan kontrol sanitasi yang belum optimal. Penelitian Suwardi et al. (2022) menyatakan bahwa produksi tempe pada UMKM umumnya masih menggunakan metode konvensional dan belum sepenuhnya menerapkan teknologi modern dalam proses pengolahan sehingga kualitas produk dapat bervariasi.



Gambar 2. Produksi keripik tempe di salah satu UMKM

Berdasarkan hasil observasi lapangan, sebagian besar UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan memiliki kapasitas produksi yang disesuaikan dengan permintaan pasar dan kemampuan modal usaha. Produksi biasanya meningkat pada periode tertentu seperti hari raya, musim liburan, dan kegiatan wisata daerah. Akan tetapi, pelaku usaha masih menghadapi beberapa kendala dalam proses produksi, di antaranya fluktuasi harga kedelai, keterbatasan alat produksi, rendahnya efisiensi proses penggorengan, serta belum optimalnya penerapan sanitasi dan higiene pangan. Kenaikan harga bahan baku kedelai menjadi salah satu faktor yang sangat memengaruhi biaya produksi keripik tempe karena sebagian besar bahan baku masih bergantung pada kedelai impor. Kondisi tersebut berdampak pada penurunan keuntungan dan kapasitas produksi UMKM, terutama ketika harga bahan baku mengalami kenaikan secara signifikan.

Selain itu, proses pengolahan keripik tempe juga sangat dipengaruhi oleh kualitas fermentasi tempe dan teknik penggorengan yang digunakan. Penggorengan dengan suhu yang tidak stabil dapat menyebabkan produk terlalu berminyak, warna tidak seragam, dan tekstur kurang renyah. Penelitian Ayuni et al. (2025) menunjukkan bahwa salah satu cacat mutu utama pada produk keripik tempe adalah tingginya kadar minyak akibat proses penggorengan yang kurang optimal serta lemahnya pengendalian kualitas produksi. Oleh karena itu, pengendalian mutu selama proses produksi menjadi faktor penting untuk menghasilkan produk keripik tempe yang memiliki kualitas baik dan mampu bersaing di pasar.

Dari aspek keamanan pangan, sebagian besar UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan masih menghadapi kendala dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Beberapa pelaku usaha belum memiliki fasilitas produksi yang memenuhi standar sanitasi, seperti pemisahan area produksi, penggunaan alat pelindung diri, dan pengelolaan limbah produksi. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi keamanan dan mutu produk pangan yang dihasilkan. Penelitian Octavia et al. (2024) menyebutkan bahwa masih terdapat beberapa aspek CPPB pada UMKM keripik tempe yang memerlukan perbaikan, terutama terkait sanitasi lingkungan produksi dan kesadaran pekerja terhadap higiene pangan.

Meskipun demikian, industri keripik tempe di Kabupaten Kuningan memiliki potensi pengembangan yang cukup besar. Produk keripik tempe tidak hanya dipasarkan di tingkat lokal, tetapi juga mulai dipasarkan sebagai oleh-oleh khas daerah. Inovasi produk melalui variasi rasa, desain kemasan, serta pemasaran digital mulai dilakukan oleh beberapa pelaku usaha untuk meningkatkan daya saing produk (Kusumah, et al. 2024). Selain itu, adanya dukungan pemerintah melalui pelatihan UMKM, pendampingan sertifikasi halal, serta fasilitasi perizinan usaha menjadi peluang penting dalam meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi keripik tempe di Kabupaten Kuningan. Pengembangan teknologi pengolahan dan penerapan standar mutu pangan diharapkan dapat meningkatkan daya saing UMKM keripik tempe agar mampu bersaing pada pasar yang lebih luas.

## 2. Pemahaman Produsen terhadap pengertian makanan halal

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui sebanyak 4 orang dari 7 responden hanya memahami produk halal berdasarkan syariat agama Islam. Hal ini berkaitan dengan kewajiban dari agama bahwa sebuah produk yang diproduksi dan dikonsumsi harus merupakan produk yang halal. Selain itu hanya 1 orang yang memahami produk halal berdasarkan syariat agama dan regulasi yang berlaku secara nasional, hal ini disebabkan tujuan dari responden tersebut bahwa produk yang tersertifikasi halal dapat beredar secara luas di pasaran dan mendapat jaminan aman untuk dipasarkan secara regulasi.

Tabel 1. Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Produk Halal

Pemahaman Produk halal	Responden
Pemahaman atas dasar syariat agama Islam	4
Pemahaman atas dasar regulasi nasional	1

Pemahaman atas dasar syariat agama dan regulasi nasional	1
Pemahaman secara Umum	1
Total Responden	7

Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar produsen keripik tempe di Kabupaten Kuningan memahami makanan halal sebagai makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam serta tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan. Pemahaman tersebut umumnya dikaitkan dengan penggunaan bahan baku yang halal, proses pengolahan yang bersih, serta tidak adanya kontaminasi dengan bahan najis atau haram selama proses produksi. Para pelaku usaha menyatakan bahwa konsep halal tidak hanya terbatas pada bahan baku utama, tetapi juga mencakup bahan tambahan pangan, minyak goreng, bumbu, dan proses pengolahan produk. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian produsen telah memiliki pemahaman dasar mengenai konsep halal yang sesuai dengan prinsip jaminan produk halal. Menurut Faridah (2019), konsep halal pada produk pangan mencakup keseluruhan proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk kepada konsumen.

Pemahaman produsen terhadap makanan halal pada umumnya diperoleh dari pengetahuan agama, lingkungan sosial, pengalaman usaha, dan informasi dari kegiatan sosialisasi halal. Sebagian besar pelaku usaha menganggap bahwa produk keripik tempe secara otomatis halal karena berbahan dasar kedelai dan tidak menggunakan unsur hewani yang diharamkan. Akan tetapi, masih terdapat produsen yang belum memahami bahwa status halal suatu produk tidak hanya ditentukan oleh bahan utama, tetapi juga dipengaruhi oleh bahan tambahan, proses produksi, kebersihan alat, dan sistem penanganan produk. Kondisi ini menunjukkan bahwa pemahaman produsen mengenai konsep halal masih bersifat umum dan belum sepenuhnya mengacu pada standar sertifikasi halal yang berlaku. Penelitian Nugroho dan Aulia (2021) menjelaskan bahwa sebagian pelaku UMKM pangan masih memiliki persepsi bahwa produk tradisional berbahan nabati tidak memerlukan perhatian khusus terkait sertifikasi halal karena dianggap sudah pasti halal secara alami.

Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pendidikan dan akses informasi turut memengaruhi pemahaman produsen terhadap makanan halal. Pelaku usaha yang pernah mengikuti pelatihan atau pendampingan halal cenderung memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kebersihan produksi, penggunaan bahan bersertifikat halal, dan penerapan sistem jaminan halal pada usaha pangan. Sebaliknya, pelaku usaha yang belum pernah memperoleh sosialisasi halal umumnya hanya memahami halal sebatas larangan penggunaan bahan haram tanpa memahami aspek teknis dalam proses produksi pangan halal. Menurut Rachmawati et al. (2022), edukasi dan pendampingan halal memiliki peran penting dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM terhadap implementasi jaminan produk halal, terutama pada usaha pangan skala kecil dan rumah tangga.

Pemahaman produsen terhadap pengertian makanan halal menjadi faktor penting dalam mendukung penerapan sertifikasi halal pada produk keripik tempe. Pemahaman yang baik akan mendorong pelaku usaha untuk lebih memperhatikan aspek keamanan pangan, kebersihan proses produksi, serta penggunaan bahan baku yang terjamin kehalalannya. Selain meningkatkan kualitas produk, penerapan prinsip halal juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan sosialisasi, edukasi, dan pendampingan halal secara berkelanjutan bagi pelaku UMKM agar pemahaman mengenai konsep makanan halal tidak hanya bersifat normatif, tetapi juga dapat diterapkan secara teknis dalam proses produksi pangan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Wahyuni et al. (2023) yang menyatakan bahwa peningkatan literasi halal pada pelaku UMKM dapat mendukung daya saing produk dan mempercepat implementasi sertifikasi halal pada industri pangan lokal.

### 3. Pemahaman Produsen terhadap Sertifikasi Halal

Secara garis besar pemahaman terhadap sertifikasi halal baik secara umum maupun secara regulasi sertifikasi halal dapat dipahami merupakan suatu hal yang penting dalam suatu produk yang diproduksi oleh produsen UMKM namun masih terdapat 2 orang responden dari 7 responden yang tidak memiliki pemahaman terhadap sertifikasi halal, hal ini disebabkan kurangnya edukasi, sosialisasi dan informasi terhadap pentingnya sertifikasi halal dalam hal pengembangan produk kripik tempe.

Tabel 2. Pemahaman Terhadap Sertifikasi Halal

Pemahaman Sertifikasi Halal	Responden
Pemahaman secara umum	4
Pemahaman Secara Regulasi	1
Tidak Memiliki Pemahaman	2
Total Responden	7

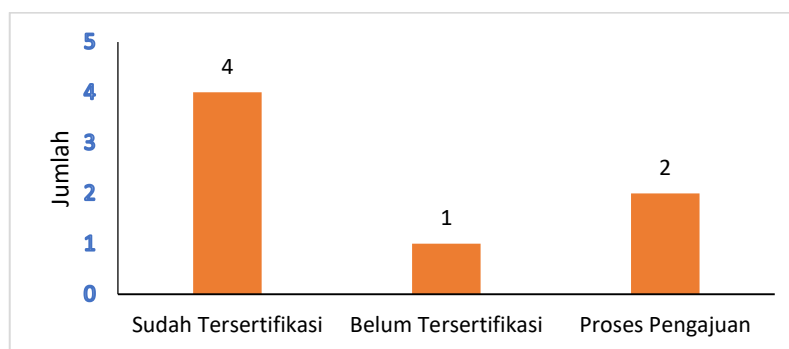
Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar produsen kripik tempe di Kabupaten Kuningan telah mengetahui bahwa sertifikasi halal merupakan bentuk pengakuan resmi terhadap kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang. Para pelaku usaha memahami bahwa sertifikasi halal bertujuan memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang diproduksi telah memenuhi ketentuan syariat Islam, baik dari aspek bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk. Pemahaman tersebut menunjukkan bahwa produsen mulai menyadari pentingnya sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan konsumen dan peningkatan kepercayaan masyarakat terhadap produk pangan yang dihasilkan. Menurut Faridah (2019), sertifikasi halal merupakan bagian penting dalam sistem jaminan produk halal yang berfungsi memberikan kepastian hukum dan perlindungan bagi konsumen Muslim terhadap produk yang dikonsumsi.

Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemahaman produsen terhadap prosedur dan persyaratan sertifikasi halal masih beragam. Sebagian pelaku usaha hanya mengetahui sertifikasi halal sebatas keberadaan label halal pada kemasan produk tanpa memahami tahapan administrasi dan teknis dalam proses pengajuan sertifikasi. Beberapa produsen mengaku belum memahami secara rinci mengenai dokumen yang diperlukan, sistem jaminan halal, serta proses pemeriksaan yang dilakukan oleh lembaga terkait. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemahaman pelaku UMKM terhadap sertifikasi halal masih bersifat umum dan belum sepenuhnya teknis. Penelitian Rahman et al. (2021) menyatakan bahwa rendahnya pemahaman pelaku UMKM terhadap prosedur sertifikasi halal menjadi salah satu faktor yang menyebabkan masih rendahnya jumlah UMKM bersertifikat halal di Indonesia.

Selain faktor pengetahuan, tingkat pemahaman produsen terhadap sertifikasi halal juga dipengaruhi oleh akses informasi, pendidikan, dan kegiatan sosialisasi yang diterima pelaku usaha. Produsen yang pernah mengikuti pelatihan atau pendampingan halal cenderung memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai manfaat sertifikasi halal dan proses pengajuannya. Sebaliknya, produsen yang belum pernah mendapatkan edukasi halal umumnya menganggap proses sertifikasi halal rumit, memerlukan biaya besar, dan membutuhkan waktu yang lama. Padahal, pemerintah telah menyediakan berbagai program fasilitasi sertifikasi halal bagi UMKM melalui kebijakan sertifikasi halal gratis (SEHATI) dan pendampingan halal. Menurut Azizah et al. (2022), edukasi dan pendampingan halal memiliki pengaruh signifikan terhadap peningkatan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam mengajukan sertifikasi halal.

Pemahaman produsen terhadap sertifikasi halal memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk kripik tempe di Kabupaten Kuningan. Sertifikasi halal tidak hanya menjadi simbol keagamaan, tetapi juga berfungsi sebagai jaminan mutu dan keamanan pangan yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas peluang pasar produk UMKM. Oleh karena itu, peningkatan literasi halal melalui sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan secara berkelanjutan perlu dilakukan agar pelaku usaha memiliki pemahaman yang lebih komprehensif mengenai pentingnya sertifikasi halal. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Wahyuni et al. (2023) yang menyatakan bahwa peningkatan pemahaman

sertifikasi halal pada pelaku UMKM dapat mendorong implementasi sistem jaminan halal dan meningkatkan daya saing produk pangan lokal di pasar nasional maupun global.



Gambar 3. Jumlah Produk Keripik Tempe yang Telah Tersertifikasi

Produk keripik tempe yang telah tersertifikasi berdasarkan hasil pengamatan sebanyak 4 produk yang dihasilkan dari 4 produsen yang berbeda, produk 2 dari 2 produsen sedang tahap proses pengajuan dan 1 produk dari 1 produsen belum tersertifikasi. Berdasarkan hasil wawancara produsen yang belum melakukan sertifikasi halal beranggapan bahwa belum terlalu penting dilakukan sertifikasi karena produksi hanya didasarkan berdasarkan pesanan, selain itu berdasarkan hasil pengamatan penulis bahwa kurangnya edukasi terhadap produsen sehingga menyebabkan sertifikasi halal bukan merupakan suatu hal yang dianggap penting. Sedangkan 4 produsen yang telah melakukan sertifikasi halal, beranggapan bahwa sertifikasi halal perlu dilakukan guna memenuhi regulasi yang berlaku secara nasional maupun secara agama, selain itu dengan terdapatnya sertifikasi halal, produk kripik tempe yang dipasarkan akan lebih mudah beredar di pasar tingkat regional maupun nasional.

#### 4. Kendala dalam mendapatkan Sertifikasi Halal

Berdasarkan hasil penelitian, kendala utama yang dihadapi produsen keripik tempe di Kabupaten Kuningan dalam memperoleh sertifikasi halal adalah keterbatasan pemahaman mengenai prosedur dan persyaratan pengajuan sertifikasi halal. Sebagian besar pelaku usaha masih belum memahami tahapan administrasi, dokumen yang harus dipenuhi, serta mekanisme pengajuan sertifikasi halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Rendahnya literasi halal menyebabkan pelaku usaha menganggap proses sertifikasi halal sebagai prosedur yang rumit dan sulit dilakukan, terutama bagi UMKM dengan keterbatasan sumber daya manusia. Kondisi tersebut sejalan dengan penelitian Rahman et al. (2021) yang menyatakan bahwa kurangnya pemahaman pelaku UMKM terhadap sistem sertifikasi halal menjadi salah satu penyebab rendahnya jumlah produk bersertifikat halal pada sektor usaha pangan skala kecil.

Selain keterbatasan pemahaman, faktor ekonomi juga menjadi kendala penting dalam proses sertifikasi halal. Beberapa produsen menyatakan bahwa keterbatasan modal usaha menyebabkan mereka lebih memprioritaskan kebutuhan produksi dibandingkan pengurusan legalitas usaha dan sertifikasi halal. Meskipun pemerintah telah menyediakan program sertifikasi halal gratis bagi UMKM, sebagian pelaku usaha masih menganggap proses pengurusan sertifikasi membutuhkan biaya tambahan untuk perbaikan fasilitas produksi, pengemasan, dan kelengkapan administrasi usaha. Penelitian Azizah et al. (2022) menjelaskan bahwa keterbatasan finansial pada UMKM sering kali menjadi hambatan dalam penerapan standar halal karena pelaku usaha perlu melakukan penyesuaian terhadap sistem produksi dan sanitasi agar sesuai dengan ketentuan sertifikasi halal.

Kendala lainnya adalah belum optimalnya penerapan sanitasi dan dokumentasi produksi pada usaha keripik tempe. Berdasarkan hasil observasi, sebagian besar UMKM masih menggunakan fasilitas produksi sederhana dan belum memiliki pencatatan bahan baku maupun alur produksi secara tertulis. Padahal, salah satu persyaratan penting dalam sertifikasi halal adalah adanya sistem jaminan produk halal yang mencakup pengendalian bahan baku, proses produksi, dan dokumentasi usaha. Rendahnya penerapan Cara Produksi

Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menyebabkan pelaku usaha mengalami kesulitan saat harus memenuhi standar pemeriksaan halal. Menurut Rachmawati et al. (2022), lemahnya sistem administrasi dan dokumentasi produksi pada UMKM pangan menjadi salah satu faktor yang menghambat proses sertifikasi halal karena pelaku usaha belum terbiasa melakukan pencatatan produksi secara sistematis.

Tabel 3. Kendala dalam Pengajuan Sertifikasi Halal

Kendala Sertifikasi Halal	Responden
Pengetahuan Sertifikasi	3
Persyaratan Sertifikasi	0
Waktu Sertifikasi	2
Tidak Ada	2
Total Responden	7

Selain faktor internal, keterbatasan akses informasi dan pendampingan halal juga menjadi kendala dalam memperoleh sertifikasi halal. Sebagian produsen mengaku masih minim mendapatkan sosialisasi terkait manfaat, prosedur, dan kebijakan terbaru mengenai sertifikasi halal. Kurangnya pendampingan menyebabkan pelaku usaha merasa kesulitan dalam memahami proses pengajuan sertifikasi, terutama penggunaan sistem digital dalam pendaftaran halal. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan program edukasi, pelatihan, dan pendampingan halal secara berkelanjutan agar pelaku UMKM mampu memenuhi persyaratan sertifikasi halal dengan lebih mudah. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Wahyuni et al. (2023) yang menyatakan bahwa keberhasilan implementasi sertifikasi halal pada UMKM sangat dipengaruhi oleh intensitas pendampingan dan akses informasi yang diterima oleh pelaku usaha.

Pelaksanaan sertifikasi halal dalam prosesnya memiliki kendala yang dialami oleh responden baik responden yang telah memiliki sertifikat, sedang proses maupun yang tidak memiliki, kendala terbesar adalah pengetahuan terhadap proses pengajuan sertifikasi. Sebanyak 3 responden menyatakan bahwa kurangnya edukasi terhadap tahapan dan proses sertifikasi sehingga dapat menjadi faktor penghambat dalam melakukan proses sertifikasi. Hal lain yang menjadi kendala adalah lambannya waktu sertifikasi sejak pengajuan sampai diterbitkannya sertifikasi, hal ini memicu, terhambatnya proses pemasaran dan ketidakpastian bagi pelaku usaha lainnya terhadap peminatan pengajuan sertifikasi halal.

## 5. Peran Pendamping Halal

Berdasarkan hasil penelitian, pendamping halal memiliki peran penting dalam membantu pelaku UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan memahami dan melaksanakan proses sertifikasi halal. Pendamping halal berfungsi sebagai fasilitator yang memberikan edukasi mengenai konsep halal, persyaratan sertifikasi halal, serta tata cara pengajuan sertifikasi melalui sistem yang telah ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kehadiran pendamping halal membantu pelaku usaha yang sebelumnya memiliki keterbatasan informasi dan pemahaman mengenai prosedur sertifikasi halal. Melalui kegiatan sosialisasi dan konsultasi, pendamping halal berperan dalam meningkatkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya jaminan produk halal bagi keberlangsungan dan daya saing usaha pangan. Menurut Faridah (2019), pendampingan halal menjadi salah satu strategi penting dalam mendukung implementasi sistem jaminan produk halal pada sektor UMKM karena sebagian besar pelaku usaha masih memiliki keterbatasan pengetahuan terkait regulasi halal.

Selain memberikan edukasi, pendamping halal juga berperan dalam membantu pelaku usaha memenuhi persyaratan administrasi sertifikasi halal. Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar produsen keripik tempe mengalami kesulitan dalam menyiapkan dokumen usaha, data bahan baku, alur proses produksi, dan dokumen pendukung lainnya yang diperlukan dalam pengajuan sertifikasi halal. Pendamping halal membantu pelaku usaha dalam proses identifikasi bahan, pengecekan kehalalan bahan tambahan pangan, serta penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Peran tersebut sangat penting

karena UMKM pada umumnya belum terbiasa melakukan pencatatan dan dokumentasi produksi secara sistematis. Penelitian Rachmawati et al. (2022) menjelaskan bahwa pendamping halal berkontribusi dalam meningkatkan kesiapan administrasi UMKM melalui bimbingan teknis dan pendampingan langsung selama proses pengajuan sertifikasi halal.

Pendamping halal juga memiliki peran dalam meningkatkan penerapan sanitasi dan standar produksi pangan pada UMKM. Dalam proses pendampingan, pelaku usaha diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan fasilitas produksi, penggunaan bahan baku yang terjamin kehalalannya, serta penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Beberapa produsen keripik tempe mulai melakukan perbaikan pada sistem produksi setelah mendapatkan arahan dari pendamping halal, seperti pemisahan area produksi, penggunaan alat yang lebih higienis, dan pencatatan bahan baku produksi. Hal tersebut menunjukkan bahwa pendamping halal tidak hanya berperan dalam aspek administratif, tetapi juga berkontribusi dalam peningkatan mutu dan keamanan pangan produk UMKM. Menurut Azizah et al. (2022), keberadaan pendamping halal mampu meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya penerapan standar halal dan hygiene pangan sebagai bagian dari sistem jaminan halal.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa produksi keripik tempe di Kabupaten Kuningan masih didominasi oleh UMKM berskala rumah tangga dengan sistem produksi sederhana dan penggunaan teknologi yang terbatas, namun memiliki potensi pengembangan yang cukup besar sebagai produk pangan khas daerah. Sebagian besar produsen telah memahami makanan halal sebagai produk yang diperbolehkan menurut syariat Islam dan menyadari pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing produk. Akan tetapi, pemahaman pelaku usaha terhadap prosedur dan persyaratan sertifikasi halal masih belum optimal, terutama terkait aspek administrasi, sistem jaminan produk halal, sanitasi produksi, dan dokumentasi usaha. Penelitian ini juga menemukan bahwa kendala utama dalam memperoleh sertifikasi halal meliputi keterbatasan pengetahuan, minimnya akses informasi, keterbatasan modal usaha, serta rendahnya penerapan standar produksi pangan yang baik. Dalam kondisi tersebut, pendamping halal memiliki peran penting dalam memberikan edukasi, membantu proses administrasi, mendampingi penerapan sistem jaminan halal, serta meningkatkan kesiapan UMKM dalam mengajukan sertifikasi halal. Oleh karena itu, peningkatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan halal secara berkelanjutan diperlukan untuk mendukung percepatan sertifikasi halal pada UMKM keripik tempe di Kabupaten Kuningan.

## BIBLIOGRAFI

- Faridah, Hayyun Durotul. Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*. Vol. 2, Nomor 2, (2019).
- Hosanna, Melissa Aulia dan Susanti Adi Nugroho. Pelaksanaan Undang- Undang Noor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Pendaftaran Sertifikat halal Pada Produk Makanan. *Jurnal Hukum Adigama*. Vol. 1, Nomor 1, (2018).
- Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat- obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)
- Triasih, Dharu, B. Rini Heryanti, and Doddy Kridasaksana. Kajian Tentang Perlindungan Hukum bagi Konsumen Terhadap Produk Makanan Bersertifikat Halal. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*. Vol. 18, Nomor 2, (2016).
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Azizah, N., Fauzi, M., & Rahmawati, D. (2022). Pengaruh edukasi halal terhadap kesiapan UMKM dalam pengajuan sertifikasi halal. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 12(1), 44–53.
- Rachmawati, L., Hidayat, S., & Kurniawan, B. (2022). Edukasi sertifikasi halal dalam meningkatkan pemahaman pelaku usaha mikro pangan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 120–128.
- Wahyuni, S., Prasetyo, A., & Nuraini, F. (2023). Literasi halal dan pengaruhnya terhadap kesiapan sertifikasi

- halal pada UMKM pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(1), 55–64.
- Rahman, A., Syahputra, R., & Kurniawan, T. (2021). Analisis pemahaman pelaku usaha mikro terhadap sertifikasi halal pada produk pangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(3), 1452–1460.
- Nugroho, A., & Aulia, R. (2021). Persepsi pelaku UMKM pangan terhadap pentingnya sertifikasi halal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*, 4(1), 45–53.
- Suwardi, D., Hidayat, N., & Wicaksono, R. (2022). Pendampingan peningkatan kualitas produksi tempe dan produk olahannya pada UMKM pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 210–217.
- Kusumah, S. H., Fikri, A, Nurkhopipah, A., Pebrianti, S. A., dan Sanusi. (2024). *Potensi Komoditas Pangan Lokal di Kabupaten Kuningan*. Deepublish: Yogyakarta.
- Ayuni R. A. T., Kusumah S.H., dan Kusumastuti. I. (2025). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Tempe Gembus. *Jurnal Ilmiah ATSAR Kuningan* 4 (2), 1-11.
- Hasanah, S. A. (2024). Manfaat Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Jurnal Fakultas Teknik* 5 (3), 146-149
- Hasanah, S. A. (2026). enelitian Pengetahuan Umkm Terhadap Bahan Tidak Kritis (Positive List) Dalam Pengajuan Sertifikasi Halal Masyarakat Desa Kuningan Kabupaten Kuningan. *Jurnal Fakultas Teknik Kuningan* 7 (1), 37-39.
- Kusumah, S. H., Nurmayasari, N., Hastuti, P., Rahayu, L. S., Tarigan, V. L., dan Prasetiono, T. (2025). Pemanfaatan Umbi dan Kacang Lokal Ciayumajakuning menjadi Kukis Tinggi Protein. *EDUFORTECH* 10 (2), 114-125.
- Pebrianti, S. A., Kusumah, S. H., dan Yunita, N. (2021). Identifikasi Permasalahan Kualitas Garam Industri Di Pt Niaga Garam Cemerlang Menggunakan Check Sheet, Pareto Chart Dan Fishbone Analysis. *Jurnal Fakultas Teknik UNISA Kuningan* 2 (3), 455696.