

**ANALISIS IMPLEMENTASI HALAL VALUE CHAIN TERHADAP
PENINGKATAN KUALITAS PRODUK USAHA KATERING DI KECAMATAN
TARIK KABUPATEN SIDOARJO**

Roifi Al Mubarak¹, Sri Abidah Suryaningsih²

^{1,2}Ekonomi Islam FEB Universitas Negeri Surabaya

¹roifi.22060@mhs.unesa.ac.id, ²sriabidah@unesa.ac.id

ABSTRACT

The implementation of the halal value chain in catering businesses is important to ensure halal products and improve product quality. This study aims to analyze the implementation of the halal value chain, its supporting and inhibiting factors, and its impact on product quality in catering businesses in Tarik District, Sidoarjo Regency. This research used a descriptive qualitative approach based on the halal value chain theory and the concept of product quality. Data were collected through observation, semi-structured interviews, and documentation, then analyzed using data reduction, data presentation, and conclusion drawing with triangulation for data validity. The findings show that the halal value chain has been implemented in raw material selection, production, storage, and distribution. Supporting factors include business owners' awareness, assistance from Halal Product Process Assistants (PPH), and increasing demand for halal products, while the main obstacles are limited understanding and business documentation. The implementation of the halal value chain contributes to improving hygiene, safety, product consistency, and consumer trust.

Keywords: *halal value chain, product quality, catering MSMEs, halal certification, consumer trust.*

ABSTRAK

Penerapan *halal value chain* pada usaha katering penting untuk menjaga kehalalan dan meningkatkan kualitas produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *halal value chain*, faktor pendukung dan penghambat, serta dampaknya terhadap peningkatan kualitas produk usaha katering di Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teori *halal value chain* dan konsep kualitas produk. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dengan uji keabsahan melalui triangulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *halal value chain* telah diterapkan mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi. Faktor pendukung meliputi kesadaran pelaku usaha, pendampingan PPH, dan meningkatnya permintaan produk halal, sedangkan faktor penghambat meliputi keterbatasan pemahaman dan dokumentasi usaha. Penerapan *halal value chain* berkontribusi dalam meningkatkan kebersihan, keamanan, konsistensi kualitas produk, dan kepercayaan konsumen.

Kata Kunci: *halal value chain, kualitas produk, usaha katering, sertifikasi halal, kepercayaan konsumen*

A. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan penggerak utama perekonomian Indonesia dengan kontribusi lebih dari 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja nasional. Di sektor makanan dan minuman, peningkatan daya saing UMKM tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga pemenuhan standar halal yang menjadi kebutuhan masyarakat Muslim sekaligus indikator keamanan, kebersihan, dan kualitas produk (Kementerian Koperasi dan UMKM Republik Indonesia, 2023). Konsep halal dalam Islam juga menekankan prinsip *halalan thayyiban*, yaitu produk yang tidak hanya halal secara syariat, tetapi juga baik, aman, dan bermanfaat bagi konsumen (Syafitri et al., 2022). Sejalan dengan perkembangan *halal lifestyle* global, sertifikasi halal semakin menjadi nilai tambah yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk UMKM (Mustajab, 2025).

Pemerintah telah memperkuat pengembangan industri halal melalui kewajiban sertifikasi halal sebagaimana diatur dalam Peraturan

Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Kebijakan tersebut mendorong peningkatan jumlah produk bersertifikat halal di Indonesia maupun di Jawa Timur, yang menjadi salah satu provinsi dengan jumlah sertifikat halal terbesar. Meskipun demikian, peningkatan kepemilikan sertifikat halal belum sepenuhnya diikuti dengan penerapan sistem halal secara menyeluruh pada proses bisnis UMKM, khususnya dalam pengelolaan rantai pasok produk (*halal value chain*) (Munawar et al., 2023). Kondisi ini menunjukkan bahwa kepatuhan administratif masih lebih dominan dibandingkan implementasi sistem halal secara komprehensif (Rafiqi et al., 2024).

Halal value chain merupakan sistem yang memastikan kehalalan produk sejak pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen sesuai prinsip syariah. Penerapan konsep ini diyakini mampu meningkatkan kualitas produk, menjaga konsistensi standar halal, serta memperkuat daya saing UMKM di pasar domestik maupun global (Zakiah et al., 2023). Namun, pelaku usaha masih menghadapi berbagai kendala

berupa rendahnya pemahaman, keterbatasan fasilitas produksi, serta minimnya pendampingan teknis dalam mengimplementasikan *halal value chain* secara optimal (Azwar & Sapa 2025). Kondisi tersebut juga ditemukan pada UMKM sektor katering di Kecamatan Tarik, Kabupaten Sidoarjo, yang memiliki potensi besar namun masih menghadapi tantangan dalam pengelolaan sistem halal secara menyeluruh (Marifat et al., 2025).

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas implementasi *halal value chain* pada sektor makanan dan minuman, pengembangan ekosistem industri halal, serta integrasi regulasi dan logistik halal di Indonesia (Dzikrulloh & Koib, 2021). Penelitian lain juga lebih banyak berfokus pada penguatan ekosistem halal, pengembangan kota halal, maupun sektor fesyen dan lembaga keuangan syariah (Sochimin et al., 2025). Namun, masih terdapat kesenjangan penelitian karena belum banyak kajian yang secara khusus menganalisis implementasi *halal value chain* pada UMKM usaha katering di tingkat lokal serta dampaknya terhadap peningkatan

kualitas produk. Celah penelitian inilah yang menjadi dasar penting dilakukannya penelitian ini.

Berdasarkan fenomena tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi *halal value chain* pada usaha katering di Kecamatan Tarik, Kabupaten Sidoarjo, mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat penerapannya, serta menganalisis dampaknya terhadap peningkatan kualitas produk. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pelaku UMKM dalam memperkuat penerapan sistem halal secara menyeluruh, menjadi masukan bagi pemerintah dan pendamping halal dalam penyusunan program pembinaan, serta memperkaya kajian ilmiah mengenai implementasi *halal value chain* pada sektor usaha katering.

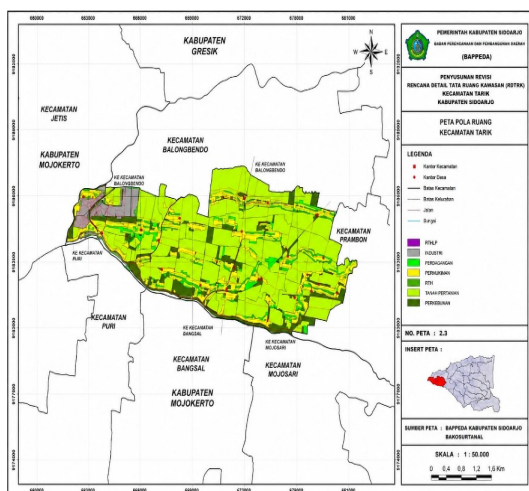
B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif untuk menganalisis implementasi *halal value chain* pada UMKM usaha katering di Kecamatan Tarik, Kabupaten Sidoarjo yang dilaksanakan pada Januari–Mei 2026. Data penelitian terdiri atas data

primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi, serta data sekunder yang berasal dari literatur, jurnal, regulasi, dan dokumen terkait. Informan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* yang melibatkan pelaku usaha catering, pendamping Proses Produk Halal (PPH), dan konsumen sesuai kriteria penelitian. Keabsahan data diuji menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik, sedangkan analisis data mengacu pada model Miles et al. (2014) yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi, dengan tahapan penelitian meliputi pra-lapangan, pengumpulan data di lapangan, dan penyusunan laporan penelitian.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Deskripsi Data



Gambar 1. Peta Pola Ruang

Kecamatan Tarik terletak di wilayah paling selatan sisi barat pada Kabupaten Sidoarjo. Secara geografis, berada di perbatasan langsung dengan Kecamatan Balongbendo di sebelah utara dan Kecamatan Prambon di sebelah timur. Sementara itu, di sisi selatan dan barat ini menjadi garis batas dengan wilayah Kecamatan Mojokerto. Wilayah ini sebagian besar penduduk mata pencahariannya di bidang pertanian. Namun, saat ini hasil bumi tidak hanya dijual mentah tetapi mulai diolah secara mandiri seiring dengan perkembangan dalam sektor UMKM khususnya pada bidang makanan dan minuman. Berdasarkan pernyataan dari Koordinator UMKM kecamatan Tarik pada tanggal 17 Mei 2026, bahwa usaha catering yang aktif saat ini berjumlah 50 dengan rincian 46 di bidang usaha catering, sedangkan sisanya 4 di bidang kerajinan. Usaha catering umumnya menjadi representasi berskala mikro dan kecil yang dikelola secara mandiri. Sebagian besar pelaku usaha menjalankan proses produksi di rumah dengan peralatan yang sederhana, namun tetap memenuhi

permintaan konsumen cukup tinggi terutama untuk kebutuhan acara seperti hajatan, rapat, serta kegiatan lainnya. Kondisi ini menunjukkan kemampuan adaptif terhadap layanan katering sesuai pesanan yang sering menghadapi keterbatasan fasilitas, tenaga kerja, dan standar produksi yang mempengaruhi konsistensi kualitas dan kepatuhan terhadap persyaratan halal.

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan informan yang memiliki relevansi dan keterlibatan langsung dengan objek penelitian. Informan terdiri atas pelaku usaha katering sebagai pihak yang menjalankan kegiatan usaha, pendamping PPH yang berperan dalam memberikan pendampingan dan edukasi terkait sertifikasi halal bagi UMKM di wilayah kecamatan Tarik kabupaten Sidoarjo, serta pihak konsumen sebagai penilai utama terhadap kualitas produk usaha katering. Karakteristik informan penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Karakteristik Informan Penelitian

Kode	Status Informan	Karakteristik
I1	Pelaku usaha katering	Lama usaha 9 tahun, bersertifikat halal
I2	Pelaku usaha	Lama usaha 7 tahun,

Kode	Status Informan	Karakteristik
	katering	bersertifikat halal
I3	Pelaku usaha katering	Lama usaha 10 tahun, bersertifikat halal
I4	Pelaku usaha katering	Lama usaha 6 tahun, bersertifikat halal
I5	Pelaku usaha katering	Lama usaha 5 tahun, bersertifikat halal
I6	Pendamping PPH	Pengalaman 4 tahun, wilayah pendampingan Sidoarjo
I7	Pendamping PPH	Pengalaman 4 tahun, wilayah pendampingan Sidoarjo
I8	Konsumen	Perempuan

Berdasarkan Tabel 1, penelitian ini melibatkan delapan informan yang terdiri atas lima pelaku usaha katering, dua pendamping Proses Produk Halal (PPH), dan satu konsumen. Seluruh pelaku usaha telah mengelola usahanya selama 5–10 tahun serta telah memiliki sertifikat halal, sehingga memiliki pengalaman yang memadai dalam penerapan *halal value chain*. Pendamping PPH masing-masing memiliki pengalaman selama empat tahun di wilayah Kabupaten Sidoarjo dan berperan dalam memberikan edukasi serta pendampingan proses sertifikasi halal kepada UMKM. Sementara itu, informan konsumen memberikan perspektif mengenai kualitas produk dan penerapan *halal value chain* dari sisi pengguna, sehingga data yang

diperoleh menjadi lebih komprehensif melalui sudut pandang produsen, pendamping, dan konsumen.

2. Implementasi *Halal Value Chain*

a. Pemahaman Konsep Halal

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, pelaku usaha katering di Kecamatan Tarik memiliki pemahaman yang baik mengenai konsep halal. Halal tidak hanya dipahami sebagai kepemilikan sertifikat halal, tetapi juga sebagai tanggung jawab dalam menjaga kehalalan produk pada seluruh proses usaha. Sebagaimana disampaikan oleh informan, *“Saat ini, banyak pelaku usaha katering yang telah memahami konsep halal yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat halal”* (Pelaku Usaha I1, 19 Mei 2026). Informan lain juga menyatakan bahwa *“Konsep halal harus diterapkan secara menyeluruh mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk”* (Pelaku Usaha I3, 9 Juni 2026). Temuan ini menunjukkan bahwa pelaku usaha telah memahami konsep halal sebagai prinsip yang diterapkan secara menyeluruh dalam kegiatan usaha.

b. Pengendalian Kehalalan Bahan Baku

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian bahan baku dilakukan melalui pemilihan pemasok terpercaya, penggunaan bahan baku berkualitas, serta pemeriksaan label halal pada setiap bahan yang digunakan. Salah satu informan menyampaikan, *“Untuk menjaga kehalalan produk, bahan baku yang digunakan harus memiliki kualitas premium yang diperoleh dari pemasok terpercaya”* (Pelaku Usaha I1, 19 Mei 2026), sedangkan informan lain menambahkan, *“Hal utama yang dilakukan adalah memeriksa label halal pada setiap kemasan bahan baku”* (Pelaku Usaha I2, 19 Mei 2026). Pendamping PPH juga menegaskan bahwa bahan baku hewani harus berasal dari rumah potong hewan bersertifikat halal agar terhindar dari keraguan terhadap status kehalalannya (Pendamping PPH I6, 2 Juni 2026). Hal ini menunjukkan bahwa pengendalian bahan baku menjadi langkah awal yang penting dalam menjaga integritas *halal value chain*.

c. Manajemen Produksi Halal

Berdasarkan hasil observasi, pelaku usaha telah menerapkan

proses produksi secara sistematis mulai dari persiapan bahan baku, pencucian, pengolahan, hingga pengemasan dengan tetap menjaga kebersihan dan kesucian proses produksi. Salah satu informan menjelaskan, *“Dalam proses produksi, pelaku usaha terlebih dahulu mempersiapkan bahan baku, kemudian menjalankan mekanisme kerja dan teknik produksi sesuai yang telah ditetapkan”* (Pelaku Usaha I1, 19 Mei 2026). Informan lain menambahkan, *“Proses produksi dimulai dari pembelian bahan baku, kemudian dilakukan pencucian serta pengolahan sesuai prinsip halal”* (Pelaku Usaha I4, 9 Juni 2026). Pendamping PPH juga menyampaikan bahwa pengawasan difokuskan pada bahan-bahan kritis, khususnya daging sembelihan dan rempah-rempah, untuk memastikan seluruh proses tetap sesuai dengan prinsip halal (Pendamping PPH I7, 29 Mei 2026). Temuan ini menunjukkan bahwa manajemen produksi telah diarahkan untuk menjaga kehalalan produk secara konsisten.

d. Pengelolaan Penyimpanan Halal

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha telah menerapkan penyimpanan bahan

baku sesuai karakteristiknya dengan memisahkan bahan beku, bahan kering, dan peralatan guna mencegah kontaminasi silang. Salah satu informan menyatakan, *“Saya menyimpan bahan baku mentah di freezer, sedangkan bahan baku kering ditempatkan di etalase secara terpisah”* (Pelaku Usaha I2, 19 Mei 2026). Informan lain menjelaskan, *“Apabila terdapat pesanan dalam jumlah besar, bahan disimpan di freezer dengan tetap memisahkan bahan dan peralatan pada tempat yang telah disediakan”* (Pelaku Usaha I4, 9 Juni 2026). Temuan ini menunjukkan bahwa penyimpanan tidak hanya bertujuan menjaga kualitas produk, tetapi juga mempertahankan status kehalalan melalui penerapan pemisahan bahan dan peralatan.

e. Sistem Distribusi Halal

Berdasarkan hasil penelitian, sistem distribusi produk katering dilakukan melalui pengemasan yang higienis serta metode pengiriman yang disesuaikan dengan jumlah pesanan, baik diantar langsung, menggunakan kendaraan operasional, maupun diambil oleh konsumen. Salah satu pelaku usaha menyampaikan, *“Metode distribusi*

disesuaikan dengan jumlah pesanan. Pesanan kecil diantar sendiri, sedangkan pesanan besar menggunakan kendaraan yang sesuai” (Pelaku Usaha I4, 9 Juni 2026). Pendamping PPH juga menegaskan bahwa *“Pelaku usaha harus menjaga konsistensi prinsip halal mulai dari bahan baku hingga distribusi, karena jika proses distribusinya menyimpang maka hasilnya tetap haram”* (Pendamping PPH I6, 25 Mei 2026). Temuan ini menunjukkan bahwa distribusi dipandang sebagai bagian penting dalam menjaga integritas *halal value chain* hingga produk diterima oleh konsumen.

3. Faktor Pendukung dan Penghambat Halal Value Chain

a. Faktor Pendukung Implementasi Halal Value Chain

Implementasi *halal value chain* pada usaha katering di Kecamatan Tarik didukung oleh beberapa faktor utama, yaitu tingginya kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya konsep halal, kepemilikan sertifikat halal sebagai bentuk jaminan kepercayaan konsumen, serta adanya pendampingan dari Pendamping Proses Produk Halal (PPH). Pelaku usaha memandang

bahwa halal tidak hanya sebagai kewajiban syariat, tetapi juga sebagai nilai tambah yang mampu meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha. Sebagaimana disampaikan oleh pendamping PPH, *“Pada umumnya para pelaku usaha katering telah memiliki pemahaman yang baik mengenai konsep halal, di mana aspek kehalalan ini sekaligus memberikan nilai tambah bagi produk mereka”* (Pendamping PPH, I7, 2 Juni 2026). Selain itu, sertifikasi halal terbukti meningkatkan kepercayaan konsumen dan jumlah pesanan, sebagaimana diungkapkan pelaku usaha, *“...setelah memiliki sertifikat halal, kepercayaan konsumen meningkat dan jumlah pesanan bertambah...”* (Pelaku Usaha, I2, 19 Mei 2026). Pendampingan melalui edukasi, sosialisasi, dan proses sertifikasi juga membantu pelaku usaha memahami penerapan halal secara menyeluruh sehingga implementasi *halal value chain* dapat berjalan lebih konsisten.

b. Faktor Penghambat Implementasi Halal Value Chain

Di samping faktor pendukung, implementasi *halal value chain* masih menghadapi beberapa kendala, yaitu keterbatasan pemahaman sebagian

pelaku usaha, belum optimalnya dokumentasi proses produksi, kendala teknis dalam penanganan bahan baku hewani, serta masih adanya kesalahan persepsi mengenai sertifikasi halal. Pendamping PPH menjelaskan bahwa masih terdapat pelaku usaha yang belum memahami konsep halal secara menyeluruh, khususnya pada pelaku usaha yang berusia lebih lanjut, “...beberapa pelaku usaha masih terdapat keraguan, apalagi pelaku usaha yang berusia di atas 50 tahun...” (Pendamping PPH, I6, 25 Mei 2026). Selain itu, sebagian pelaku usaha belum melakukan pencatatan produksi secara sistematis dan masih menganggap sertifikasi halal hanya diperlukan bagi usaha berskala besar. Kendala lain juga ditemukan pada penanganan bahan baku hewani yang memerlukan prosedur khusus agar tetap memenuhi standar kebersihan dan kehalalan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa peningkatan edukasi, pendampingan teknis, serta penguatan sistem dokumentasi masih diperlukan agar penerapan *halal value chain* dapat terlaksana secara lebih optimal.

4. Dampak terhadap Kualitas Produk

Berdasarkan hasil wawancara, implementasi *halal value chain* memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas produk usaha katering melalui pengendalian mutu, konsistensi kualitas, serta pengembangan karakteristik dan inovasi produk. Pelaku usaha menjaga kualitas dengan menerapkan standar produksi yang konsisten, seperti penggunaan resep dan takaran bahan yang tepat serta pengecekan produk sebelum dipasarkan. Salah satu informan menyatakan, “*Kualitas produk dijaga selama produksi berlangsung dengan mengikuti resep yang telah ditentukan*” (Pelaku Usaha I1, 19 Mei 2026), sedangkan informan lain menambahkan bahwa kualitas dipertahankan melalui penggunaan bahan sesuai takaran dan pengecekan rasa sebelum produk dipasarkan (Pelaku Usaha I3, 9 Juni 2026). Selain itu, penggunaan bahan alami tanpa pengawet, inovasi kemasan, serta kemampuan menjaga konsistensi rasa dan mutu turut meningkatkan kepercayaan konsumen. Pelaku usaha juga menilai bahwa penerapan *halal value*

chain mampu memperkuat kualitas produk karena mendorong kebersihan, kejujuran, dan penggunaan bahan baku yang berkualitas, sebagaimana diungkapkan, “*Penerapan halal value chain sangat berdampak terhadap peningkatan kualitas produk karena mampu membangun kepercayaan konsumen melalui kejujuran dalam proses produksi*” (Pelaku Usaha I1, 19 Mei 2026). Temuan ini menunjukkan bahwa *halal value chain* tidak hanya berfungsi menjaga aspek kehalalan, tetapi juga menjadi strategi untuk meningkatkan mutu produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing usaha katering.

5. Analisis Implementasi Halal Value Chain pada Usaha Katering di Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo

Temuan penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha katering di Kecamatan Tarik telah memiliki pemahaman yang baik mengenai konsep halal, yang tidak hanya dipandang sebagai kepemilikan sertifikat halal, tetapi juga diterapkan pada seluruh proses usaha mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi

produk. Temuan ini selaras dengan firman Allah SWT dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan umat manusia untuk mengonsumsi makanan yang *halal* dan *thayyib*, sehingga kehalalan tidak hanya berkaitan dengan status hukum produk, tetapi juga kualitas, kebersihan, dan keamanan pangan. Hasil penelitian ini sejalan dengan Janah (2020) yang menyatakan bahwa konsep halal merupakan bentuk perlindungan konsumen sekaligus jaminan proses produksi sesuai syariah, serta mendukung teori *halal value chain* Tieman (2011) yang menekankan pentingnya menjaga integritas halal pada setiap tahapan rantai nilai. Temuan ini juga mendukung penelitian Sahib dan Ifna (2024) serta Laila dan Alim (2024) bahwa pemahaman halal yang baik mendorong pelaku usaha menerapkan proses produksi secara lebih teliti dan konsisten. Selain itu, praktik pengendalian bahan baku dan pemisahan bahan selama penyimpanan sesuai dengan temuan Aslikhah dan Faridah (2021) serta Duratul Ummah (2021), sedangkan belum adanya SOP tertulis pada sebagian besar pelaku usaha menunjukkan bahwa implementasi

halal value chain masih bergantung pada pengalaman pelaku usaha, sebagaimana juga diungkapkan oleh Kristiana et al. (2020) bahwa keberhasilan sistem halal memerlukan dukungan manajemen dan prosedur operasional yang terdokumentasi.

6. Analisis Faktor Pendukung dan Penghambat Implementasi Halal Value Chain

Temuan penelitian menunjukkan bahwa implementasi *halal value chain* didukung oleh meningkatnya kesadaran pelaku usaha, kepemilikan sertifikat halal, dan pendampingan dari Pendamping Proses Produk Halal (PPH). Hasil ini sejalan dengan penelitian Habibah et al. (2024) yang menyatakan bahwa edukasi dan sertifikasi halal berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk, serta Suryaningsih et al. (2024) yang menjelaskan bahwa sertifikat halal menjadi sinyal kualitas yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen. Pendampingan PPH juga mendukung penerapan *halal value chain* secara berkelanjutan sebagaimana dikemukakan oleh Rafiqi et al. (2024). Hal ini sejalan dengan firman Allah SWT dalam Q.S. An-Nahl ayat 90 yang memerintahkan

berlaku adil dan berbuat ihsan, yang tercermin dalam transparansi, kejujuran, dan tanggung jawab pelaku usaha selama proses produksi halal. Namun demikian, penelitian ini juga menemukan beberapa kendala berupa keterbatasan pemahaman sebagian pelaku usaha, minimnya dokumentasi proses produksi, serta kendala teknis dalam pengolahan bahan baku hewani. Temuan tersebut mendukung penelitian Riziqiyah et al. (2024), Aslikhah dan Faridah (2021), serta Kurniawan et al. (2021) yang menyatakan bahwa rendahnya literasi halal, lemahnya dokumentasi, dan terbatasnya pendampingan teknis masih menjadi hambatan dalam implementasi *halal value chain* pada UMKM.

7. Analisis Dampak Implementasi Halal Value Chain terhadap Peningkatan Kualitas Produk Katering

Temuan penelitian menunjukkan bahwa implementasi *halal value chain* berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk melalui penggunaan bahan baku halal, proses produksi yang lebih terkontrol, penyimpanan dan distribusi yang sesuai standar, sehingga mampu meningkatkan kebersihan, keamanan

pangan, konsistensi mutu, serta kepercayaan konsumen. Hasil ini sejalan dengan penelitian Toyyiba dan Handayani (2025) yang menyatakan bahwa integrasi prinsip halal dalam manajemen mutu dapat meningkatkan daya saing UMKM, serta didukung oleh Paulssen dan Das Guru (2020) yang menekankan pentingnya konsistensi kualitas (*reliability*) dan ketahanan produk (*durability*). Selain itu, inovasi penggunaan bahan alami tanpa pengawet dan pengemasan yang lebih menarik mendukung temuan Sochimín et al. (2025) dan Adila et al. (2023) mengenai pengembangan ekosistem halal, sedangkan peningkatan kepercayaan konsumen dan daya saing usaha sejalan dengan penelitian Munawar et al. (2023) serta Andespa et al. (2024). Meskipun demikian, penelitian ini juga menemukan bahwa implementasi *halal value chain* masih menghadapi kendala berupa keterbatasan dokumentasi, pemahaman teknis sistem jaminan halal, serta perbedaan tingkat penerapan antara pelaku usaha di wilayah pedesaan dan perkotaan.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, implementasi *halal value chain* pada usaha catering di Kecamatan Tarik telah diterapkan mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk, meskipun aspek dokumentasi dan ketertelusuran masih perlu ditingkatkan. Penerapan *halal value chain* didukung oleh kesadaran pelaku usaha, sertifikasi halal, dan pendampingan PPH, sedangkan hambatannya meliputi keterbatasan pemahaman teknis, dokumentasi yang belum optimal, dan anggapan bahwa sertifikasi halal hanya bersifat administratif. Secara keseluruhan, penerapan *halal value chain* mampu meningkatkan kualitas produk melalui terjaganya kebersihan, keamanan, konsistensi mutu, serta meningkatnya kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan penguatan dokumentasi, pendampingan yang berkelanjutan, serta pengembangan penelitian pada cakupan wilayah dan metode yang lebih luas untuk mengoptimalkan penerapan sistem halal pada UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, A. C., Priyatun, I., Sofyan, N. H., Abadi, K., & Arifin, J. (2023). The Efforts Of The Halal Value Chain Ecosystem To Realize Indonesia As The World's Biggest Halal Producer. *Al Tijarah*, 9(1), 46–58.
<https://doi.org/10.21111/at.v9i1.10311>
- Andespa, R., Yurni, Y., Aldiyanto, A., & Efendi, G. (2024). Challenges and Strategies in Halal Supply Chain Management for MSEs in West Sumatra: A Participatory Action Research Study. *International Journal of Safety and Security Engineering*, 14(3), 907–921.
<https://doi.org/10.18280/ijss.140322>
- Aslikhah, A., & Faridah, A. (2021). Strategi Penguatan Halal Supply Chain Di Indonesia Dalam Menghadapi Global Islamic Economy. *Jurnal Istiqro*, 7(1), 95.
<https://doi.org/10.30739/istiqro.v7i1.724>
- Azwar, & Sapa, N. bin. (2025). Manajemen Rantai Pasok Halal di Indonesia: Analisis SWOT dan Implikasi Strategis. *AL-KHIYAR: Jurnal Bidang Muamalah Dan Ekonomi Islam*, 5(November), 210–238.
<https://doi.org/10.36701/al-khiyar.v5i2.2651>
- BPS. (2025a). Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Agama yang Dianut di Kabupaten Sidoarjo, 2024. *Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo*, 41.
<https://sidoarjokab.bps.go.id>
- BPS. (2025b). Jumlah UMKM Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan Tarik, 2023-2024. *Badan Pusat Statistik Kecamatan Tarik*, 34.
<https://sidoarjokab.bps.go.id>
- Duratul Ummah, D. (2021). Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi di Bedhag Kopi Roastery Jember. *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies*, 1(1), 45–56.
<https://doi.org/10.55120/iltizamat.v1i1.475>
- Habibah, N. U., Ruheli, R., Muhtar, A., Wijayanti, H., & Lisnawati. (2024). Strategi Peningkatan Kualitas Produk UMKM melalui Sertifikasi Halal di Desa Neglasari: Peran Pendampingan. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 842–850.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31949/jb.v5i1.7103>
- Janah, T. N. (2020). Upaya Perlindungan Konsumen Muslim dan Non-Muslim Melalui Sertifikasi Halal dan Transparansi Komposisi Produk Makanan. *Islamic Review: Jurnal Riset Dan Kajian Keislaman*, Vol. IX, N, 1–9.
<https://doi.org/10.35878/islamicreview.v9i1.186>
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 113–120.
<https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Laila, R. Q., & Alim, M. N. (2024). Analisis Halal Value Chain untuk Self Declare: Studi pada Halal Centre Universitas Trunojoyo Madura. *Istithmar*, 8(1), 63.
<https://doi.org/http://doi.org/10.30762/istithmar.v8i1.33>
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk

- meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 165–176. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Mustajab, S. (2025). Halal Lifestyle sebagai Tren Global:Dampaknya terhadap Perkembangan Industri Halal di Indonesia. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah*, 7, 4189–4200. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v7i11.10007>
- Paulssen, M., & Das Guru, R. R. (2020). Customer experience of product quality: A new metric. *Research Outreach European Journal of Marketing*, 124. <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/EJM-03-2018-0156>
- Rafiqi, Pratama, A., Heni Pratiwi, Aprizal, Y. Z., & Roihan, M. (2024). Pendampingan proses produk halal pada kelompok usaha mikro dalam mendukung halal value chain kota Jambi. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 4(2), 207–213. <https://doi.org/10.37373/bemas.v4i2.746>
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256>
- Sochimin, Wildan, M., Dahlan, A., Aprianto, N. E. K., & Hamdan, M. S. Q. (2025). The Development of Halal Value Chain Based on a City in Indonesia. *IQTISHODUNA: Jurnal Ekonomi Islam*, 14(1), 85–100. <https://doi.org/10.54471/iqtishoduna.v14i1.3205>
- Suryaningsih, S. A., Indrarini, R., Nurafini, F., Badrul, M. B., Zakaria, Z. B., & Nurillah, S. L. (2024). Halal Certification for MSMEs: What Drives the Interest of MSMEs. *Al-Ulum*, 24(1), 75–98. <https://doi.org/10.62039/ijldr.v1i2.20>
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *AL-IQTISHOD: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16–42. <https://doi.org/https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>
- Tieman, M. (2011). The application of Halal in supply chain management: in-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 186–195. <https://doi.org/10.1108/1759083111139893>
- Toyyiba, S. J., & Handayani, W. (2025). Implementasi Manajemen Kualitas Terpadu Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Umkm Provinsi Jawa Timur. *Communnity Development Journal*, 6(1), 154–159.
- Zakiah, Budi, I. S., Komarudin, P., & Wahab, A. (2023). Analisis Halal Value Chain Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih Di Kota Banjarmasin. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 9, 123–138. <https://doi.org/10.36908/esha.v9i1.911>