

Penguatan Sektor Pangan Halal Melalui Sertifikasi UMKM Kuliner: Studi Kasus RM. Lekker 3 Tasikmalaya

Defri Irham Gufronny *¹
Fatwan Muhammad Hijaj ²
M. Naufal Amin ³
Lina Marlina ⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya

*e-mail : 231002115@student.unsil.ac.id¹, 231002109@student.unsil.ac.id ²,
231002117@student.unsil.ac.id ³ linamarlina@unsil.ac.id ⁴

Abstrak

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor pangan halal. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kepastian hukum, tetapi juga sebagai strategi meningkatkan daya saing UMKM kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis urgensi sertifikasi halal bagi UMKM dengan fokus studi kasus pada RM. Lekker 3 di Tasikmalaya. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus kualitatif dengan pendekatan deskriptif-analitis melalui wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi halal memberikan dampak positif berupa peningkatan kepercayaan konsumen, perluasan pasar melalui platform digital, serta penguatan citra usaha. Namun, tantangan yang dihadapi meliputi keterbatasan kapasitas produksi, promosi digital yang minim, serta persaingan dengan usaha kuliner lain. Kesimpulan penelitian ini menegaskan bahwa sertifikasi halal berperan penting dalam memperkuat posisi UMKM kuliner di tengah tren halal lifestyle dan kompetisi global.

Kata kunci: halal, labelisasi, sertifikasi, UMKM, kuliner.

Abstract

Indonesia, as a country with a majority Muslim population, has great potential in the development of the halal food sector. Halal certification not only serves as a guarantee of legal certainty but also as a strategy to enhance the competitiveness of culinary SMEs. This study aims to analyze the urgency of halal certification for SMEs with a case study focus on RM. Lekker 3 in Tasikmalaya. The research method used is a qualitative case study with a descriptive-analytical approach through interviews and observations. The results of the study indicate that halal certification has a positive impact in the form of increased consumer trust, market expansion through digital platforms, and strengthening business image. However, the challenges faced include limited production capacity, minimal digital promotion, and competition with other culinary businesses. The conclusion of this study emphasizes that halal certification plays an important role in strengthening the position of culinary SMEs amid trends halal lifestyle dan kompetisi global.

Keywords: halal, labeling, certification, MSMEs, culinary.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Berdasarkan data terkini, sekitar 229 juta jiwa atau setara dengan 87,2% dari total populasi Indonesia memeluk agama Islam (Jannah & Malahayatie, 2024). Komposisi demografis ini menempatkan Indonesia bukan hanya sebagai pasar potensial, tetapi juga sebagai konsumen utama produk halal di tingkat global, terutama pada sektor pangan. Pentingnya produk pangan halal tidak dapat diabaikan karena menyangkut kebutuhan pokok sehari-hari umat muslim yang jumlahnya sangat dominan. Lebih dari sekadar pemenuhan kebutuhan jasmani, konsumsi makanan dan minuman yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam dipandang sebagai bagian integral dari praktik spiritual, sekaligus sebagai jaminan atas aspek keamanan, kebersihan, dan kualitas produk yang dikonsumsi. Dengan demikian, keberadaan pangan halal memiliki dimensi multidisipliner yang mencakup nilai religius, kesehatan, dan kualitas hidup masyarakat muslim secara menyeluruh.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap halal lifestyle, tren konsumsi produk halal menunjukkan perluasan yang signifikan. Produk halal tidak lagi dipandang eksklusif sebagai kebutuhan umat muslim, tetapi juga mulai diminati oleh masyarakat non-

muslim karena dinilai lebih higienis, sehat, serta memiliki jaminan mutu dalam setiap tahapan proses produksinya. Fenomena ini menegaskan bahwa halal kini tidak hanya menjadi simbol kepatuhan agama, melainkan juga identik dengan standar kualitas dan keamanan pangan modern. Dengan berkembangnya preferensi konsumen tersebut, sektor pangan halal semakin meneguhkan posisinya sebagai salah satu motor utama dalam mendorong pertumbuhan ekonomi halal, baik di tingkat nasional maupun global. Tidak mengherankan apabila Indonesia, dengan populasi muslim terbesar di dunia serta potensi pasar domestik yang luas, diproyeksikan memiliki peluang besar untuk tampil sebagai pusat produksi sekaligus konsumsi halal dunia, bersaing dengan negara-negara yang lebih dahulu mengembangkan industri halal seperti Malaysia dan Arab Saudi.

Namun demikian, perkembangan sektor pangan halal di Indonesia masih menghadapi sejumlah hambatan yang cukup signifikan. Beberapa permasalahan utama yang muncul antara lain keterbatasan infrastruktur produksi yang belum merata di berbagai wilayah, rendahnya tingkat kesadaran serta literasi halal di kalangan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) mengenai urgensi sertifikasi halal, serta proses birokrasi sertifikasi yang masih dianggap lamban, kompleks, dan belum terdistribusi secara adil di seluruh daerah. Kondisi ini menjadi tantangan serius mengingat UMKM memiliki posisi strategis dalam rantai pasok industri halal, baik sebagai produsen maupun sebagai penggerak distribusi. Lebih jauh, kontribusi UMKM terhadap penyerapan tenaga kerja dan perekonomian nasional sangat besar, sehingga lemahnya integrasi UMKM dalam sistem sertifikasi halal dapat berdampak pada melambatnya pertumbuhan industri halal secara keseluruhan. Dengan demikian, permasalahan struktural maupun kultural yang dihadapi sektor pangan halal perlu segera diatasi melalui sinergi kebijakan pemerintah, dukungan lembaga sertifikasi, serta peningkatan kesadaran pelaku usaha agar potensi besar Indonesia di bidang ini dapat dioptimalkan secara maksimal.

Selain menghadapi tantangan internal, sektor pangan halal Indonesia juga harus berhadapan dengan persaingan global yang semakin kompetitif. Negara-negara seperti Malaysia, Arab Saudi, dan Uni Emirat Arab telah lebih dahulu menempatkan diri sebagai pusat industri halal dengan dukungan regulasi yang kuat, infrastruktur yang memadai, serta standarisasi yang terintegrasi secara global. Jika Indonesia tidak segera memperkuat fondasi industrinya, peluang untuk menjadi pemain utama dalam kancah internasional berisiko dialihkan kepada negara-negara lain yang lebih siap dan terstruktur. Kendati demikian, peluang pengembangan industri pangan halal di Indonesia masih terbuka sangat luas. Hal ini didukung oleh besarnya permintaan konsumen domestik, pertumbuhan populasi muslim global yang semakin pesat, serta menguatnya tren halal lifestyle di kalangan generasi milenial dan Gen Z yang menjadikan konsumsi produk halal sebagai bagian dari gaya hidup modern.

Oleh karena itu, analisis terhadap sektor pangan halal, khususnya pada level UMKM, menjadi penting untuk dilakukan. Kajian ini tidak hanya bermanfaat dalam mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi, tetapi juga dalam merumuskan strategi penguatan industri halal agar mampu berkontribusi optimal terhadap pembangunan ekonomi nasional dan memperkuat posisi Indonesia sebagai pusat industri halal dunia. Dalam konteks ini, RM. Lekker 3 Tasikmalaya, sebagai salah satu UMKM kuliner yang telah memperoleh sertifikasi halal, menjadi contoh nyata bagaimana kepatuhan terhadap regulasi dapat dioptimalkan untuk memperkuat citra usaha, memperluas pasar, dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Tulisan ini bertujuan untuk menjelaskan urgensi sertifikasi halal dalam sektor pangan halal di Indonesia, menganalisis dampak sertifikasi halal terhadap daya saing UMKM kuliner, serta menguraikan berbagai tantangan yang dihadapi UMKM dalam proses sertifikasi halal. Ruang lingkup kajian difokuskan pada sektor pangan halal dengan menyoroti studi kasus UMKM kuliner RM. Lekker 3 Tasikmalaya, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi akademis bagi pengembangan literatur industri halal serta manfaat praktis bagi pelaku usaha, regulator, dan masyarakat.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu memberikan pemahaman mendalam mengenai fenomena yang diteliti, khususnya terkait implementasi sertifikasi halal pada UMKM kuliner. Metode studi kasus dipakai untuk meneliti secara intensif mengenai RM. Lekker 3, sebuah rumah makan milik Ibu Rohayati di Tasikmalaya yang telah memperoleh sertifikasi halal. Subjek penelitian adalah pemilik RM. Lekker 3 serta konsumen yang menjadi pelanggan tetap. Objek penelitian adalah praktik sertifikasi halal pada usaha kuliner tersebut, mencakup proses pengajuan, implementasi, hingga dampaknya terhadap daya saing.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan. Pertama, wawancara mendalam dengan pemilik usaha RM. Lekker 3 untuk memperoleh informasi terkait motivasi, proses, serta manfaat yang dirasakan dari sertifikasi halal. Kedua, observasi langsung di lokasi usaha untuk mengamati aktivitas produksi, penyajian, serta penerapan standar halal dalam operasional sehari-hari. Ketiga, dokumentasi yang mencakup data sekunder berupa peraturan pemerintah, literatur akademik, serta dokumen sertifikasi halal yang dimiliki RM. Lekker 3. Prosedur penelitian dimulai dari identifikasi masalah melalui studi literatur, dilanjutkan dengan pemilihan subjek penelitian yaitu RM. Lekker 3, kemudian dilakukan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Seluruh data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif-analitis untuk menggambarkan urgensi, manfaat, dan tantangan sertifikasi halal pada UMKM kuliner.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sebagaimana dikemukakan Miles dan Huberman (1994). Reduksi data dilakukan dengan menyaring informasi yang relevan dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian menyajikannya dalam bentuk narasi yang sistematis. Selanjutnya, penarikan kesimpulan dilakukan dengan membandingkan temuan lapangan dengan teori dan regulasi halal yang berlaku, sehingga diperoleh interpretasi mengenai dampak sertifikasi halal terhadap daya saing UMKM. Untuk menjaga validitas data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan data dari berbagai metode pengumpulan yang berbeda sehingga hasil yang diperoleh lebih kredibel dan dapat dipertanggungjawabkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Industri Makanan Halal

Menurut ensiklopedi hukum Islam, makanan ialah segala sesuatu yang boleh dimakan oleh manusia atau sesuatu yang menghilangkan lapar Andriyani (2019). Dalam ajaran Islam, semua jenis makanan dan minuman pada dasarnya halal, kecuali hanya sedikit yang diharamkan. Yang dilarang menjadi halal ketika dalam keadaan darurat. Sebaliknya halal bisa haram jika dikonsumsi melebihi batas Abdul Rohman (2018). Menurut Waharjani dalam Jurnal nya disebutkan makanan yang halal lagi baik (halalan thayyiban) itu adalah makanan yang tepat bagi manusia yang menginginkan mencapai kesalehan pribadi dan kesalehan sosial, sebab makanan itu memberi kontribusi bagi terpenuhinya nutrisi pada tubuh jasmani dan bersifat higienis serta sah menurut Islam Waharjani (2015).

Unsur-unsur makanan halal dalam Islam dapat dikategorikan ke dalam beberapa aspek penting. Pertama, makanan harus halal secara zatnya, artinya tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang atau diharamkan oleh Allah SWT, seperti darah, daging babi, daging anjing, bangkai, maupun unsur-unsur lain yang jelas diharamkan. Kedua, kehalalan juga ditentukan oleh cara memperoleh bahan makanan tersebut. Dalam Islam, bahan makanan wajib diperoleh dengan cara yang baik dan halal, bukan hasil dari pencurian, korupsi, penipuan, ataupun perampokan. Ketiga, makanan harus halal dalam proses pengolahannya. Berdasarkan Pasal 1 angka 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, proses produk halal (PPH) mencakup seluruh rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk, mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, hingga penyajian. Keempat, makanan juga harus halal dalam penyajiannya. Pasal 21 UU No. 33 Tahun 2014 menegaskan

bahwa penyajian produk halal harus dilakukan dengan cara yang tidak mencampurkan atau mengontaminasikan makanan halal dengan bahan-bahan haram, sehingga kehalalannya tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Dengan demikian, kehalalan makanan tidak hanya dilihat dari substansi bahan, tetapi juga dari cara perolehan, proses pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen.

Sebagai kebutuhan paling pokok dalam kehidupan manusia, makanan khususnya yang halal memiliki manfaat yang sangat mendasar bagi keberlangsungan hidup. Pertama, makanan halal berfungsi sebagai sumber tenaga yang memungkinkan manusia untuk menjalankan tugas utamanya sebagai hamba Allah SWT sekaligus khalifah di muka bumi. Dalam Al-Qur'an Surat Al-Furqan dijelaskan bahwa para rasul pun memerlukan makanan dalam kehidupan sehari-hari sebagaimana manusia lainnya, sehingga konsumsi makanan halal menjadi bagian integral dari keberlangsungan ibadah dan aktivitas manusia.

Selain sebagai sumber energi, makanan halal juga berperan penting dalam mendukung proses pertumbuhan dan perkembangan manusia sejak dalam kandungan hingga dewasa. Asupan gizi yang baik dan halal tidak hanya menjaga kesehatan janin, tetapi juga memengaruhi kualitas hidup di masa depan. Hal ini ditegaskan dalam Al-Qur'an Surat Ali Imran yang mengisahkan tentang Maryam yang senantiasa diberi rezeki berupa makanan langsung dari Allah SWT, sebagai simbol bahwa makanan yang baik dan halal merupakan anugerah sekaligus bekal bagi tumbuh kembang yang sempurna.

Makanan halal juga menjadi sumber kesehatan dan penopang kehidupan. Mengonsumsi makanan yang tidak jelas status kehalalannya dapat berdampak negatif, tidak hanya terhadap kesehatan fisik, tetapi juga psikologis, misalnya memicu emosi yang tidak terkendali atau menimbulkan kepuasan sesaat yang justru berbahaya bagi tubuh. Sebaliknya, mengonsumsi makanan halal bukan hanya mencerdaskan spiritualitas umat, melainkan juga menjaga keseimbangan jiwa yang secara fitrah suci, sehingga manusia dapat menjalani kehidupan dengan lebih sehat, tenang, dan seimbang.

Lebih jauh, menjaga kehalalan makanan juga dapat menumbuhkan sikap juang dalam menegakkan ajaran Allah. Seseorang yang senantiasa berusaha menghindarkan diri dari makanan haram sesungguhnya telah berjuang di jalan Allah. Hal ini sejalan dengan sabda Nabi Muhammad SAW yang diriwayatkan oleh Thabrani dari Abu Hurairah, bahwa siapa pun yang berusaha memenuhi kebutuhan keluarganya dari rezeki halal, maka kedudukannya setara dengan orang yang berjuang di jalan Allah, bahkan memiliki derajat mulia sebagaimana para syuhada. Dengan demikian, konsumsi makanan halal tidak hanya terkait dengan pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga memiliki dimensi spiritual, moral, dan sosial yang mendalam.

2. *Labelisasi Halal di Indonesia*

Pengaruh globalisasi yang kian terasa dalam kehidupan sehari-hari membawa dampak terhadap citra hidup modern. Kemajuan ilmu Teknologi yang kian canggih terkadang membuat kita lupa akan nilai-nilai agama yang harus tetap dijaga. Menurut data, 2021 jumlah penduduk Indonesia mencapai 276,4 juta³² dengan 87,2% menganut agama Islam dituntut untuk memperhatikan masalah kehalalan pangan dan bahkan segala sesuatunya. Kebijakan yang membahas tentang makanan halal di Indonesia yaitu Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 Pasal 1 ayat 5 yang mengatakan bahwa Pangan 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 diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama islam.

Label bisa diartikan sebagai tulisan, tag, gambar, atau deskripsi lain yang tertulis, dicetak, distensil, diukir atau dicantumkan dengan jalan apapun, pemberian kesan yang melekat pada suatu wadah atau pengemas.³⁵ Label berisi informasi mengenai bahan-bahan yang digunakan ketika membuat produk, juga sebagai alat promosi dan komunikasi antara konsumen dan produsen. Oleh karena itu, informasi-informasi yang dicantumkan dalam kemasan suatu produk harus benar, tidak mengandung hoax, tipu daya dan tidak menyesatkan. Labelisasi pangan

menjadi tuntutan konsumen khususnya aspek kehalalan. Makanan haram dan diragukan menjadi bahaya keamanan bagi konsumen muslim. Efek dari bahaya ini memang tidak tampak secara nyata pada kesehatan, namun akan berimplikasi pada ketenangan jiwa konsumen.

Dalam keputusan Dirjen POM, berdasarkan peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan, Peraturan BPOM No. 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pencantuman Informasi yang diproduksi oleh UMKM dan Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, sedikitnya informasi yang harus dicantumkan pada label produk adalah 1) Nama makanan/nama produk, 2) Komposisi atau daftar ingredient, 3) Isi netto, 4) Nama dan alamat pabrik/importer, 5) Nomor pendaftaran, 6) Kode produksi, 7) Tanggal Kadaluwarsa, 8) Petunjuk cara penggunaannya, 9) Petunjuk atau cara penyimpanan, 10) Nilai gizi, 11) Tulisan atau pernyataan lain atau asal usul bahan pangan tertentu, seperti pernyataan “tidak cocok bayi”, untuk makanan yang menggunakan bahan yang berasal dari babi “makanan mengandung babi”, susu dan makanan yang mengandung susu, makanan bayi, pemanis buatan, bahan tambahan pangan, makanan iradiasi dan logo iradiasi, untuk makanan halal “tulisan bahasa Indonesia dan Arab”.

3. Studi Kasus

RM. Lekker 3 merupakan salah satu unit usaha kuliner yang dimiliki oleh Ibu Rohayati dan berlokasi strategis di Jl. Peta Kahuripan, Kecamatan Tawang, Kota Tasikmalaya. Usaha ini hadir sebagai penyedia makanan dengan cita rasa khas melalui berbagai menu andalan, seperti ayam bakar madu, ayam lada hitam, dan ayam penyet, yang ditawarkan dengan harga sangat terjangkau, yakni sekitar Rp10.000 per porsi. Dengan strategi harga yang ramah bagi semua kalangan, usaha ini berhasil menjangkau segmen pasar yang luas, terutama mahasiswa, pekerja, serta masyarakat umum di sekitar kawasan tersebut. Selain mengutamakan cita rasa dan keterjangkauan, pemilik usaha juga menunjukkan komitmen kuat terhadap aspek kehalalan produk dengan mendaftarkan dan memperoleh sertifikasi halal resmi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sertifikasi ini bukan hanya berfungsi sebagai legitimasi hukum, melainkan juga sebagai upaya untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperkuat citra usaha sebagai penyedia produk pangan yang aman, higienis, dan sesuai dengan prinsip syariat Islam.

Pencapaian sertifikasi halal memberikan sejumlah dampak positif yang signifikan bagi keberlangsungan usaha RM. Lekker 3. Pertama, kepemilikan sertifikasi halal terbukti meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen, terutama masyarakat muslim yang mendominasi populasi di Tasikmalaya, karena mereka memperoleh jaminan bahwa produk yang dikonsumsi benar-benar sesuai dengan syariat Islam. Kedua, sertifikasi halal turut berkontribusi pada penguatan citra usaha, di mana RM. Lekker 3 tidak hanya dipersepsikan sebagai rumah makan dengan cita rasa khas, tetapi juga sebagai penyedia produk yang higienis, aman, dan sejalan dengan prinsip-prinsip keagamaan. Ketiga, sertifikasi halal membuka peluang yang lebih luas bagi ekspansi pasar, khususnya melalui integrasi dengan platform digital layanan pesan antar seperti GoFood dan GrabFood yang menjadikan label halal sebagai salah satu indikator kualitas dan nilai tambah dalam menarik konsumen. Keempat, keberadaan sertifikasi halal memberikan keunggulan kompetitif yang jelas, sebab RM. Lekker 3 mampu menempatkan dirinya selangkah lebih maju dibandingkan usaha kuliner lain yang belum memiliki legitimasi serupa, sehingga lebih mudah memenangkan persaingan di tengah ketatnya dinamika industri kuliner lokal.

Di sisi lain, kepemilikan sertifikasi halal juga tidak terlepas dari sejumlah tantangan yang harus dihadapi oleh RM. Lekker 3 dalam menjalankan usahanya. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan kapasitas produksi dan penyimpanan yang menyebabkan usaha ini sulit memenuhi lonjakan permintaan, terutama pada waktu-waktu tertentu seperti akhir pekan atau musim liburan. Keterbatasan ini berimplikasi pada terbatasnya kemampuan usaha dalam memperluas pasar ke skala yang lebih besar. Selain itu, minimnya pemanfaatan strategi promosi digital juga menjadi hambatan, mengingat pemasaran berbasis teknologi saat ini merupakan salah satu sarana paling efektif untuk menjangkau konsumen yang lebih luas, khususnya generasi muda yang cenderung mengandalkan platform digital dalam memilih produk kuliner. Tantangan

lainnya adalah persaingan ketat dengan usaha kuliner modern yang semakin berkembang pesat, baik dalam hal inovasi menu, kualitas layanan, maupun branding. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa meskipun sertifikasi halal telah memberikan keuntungan strategis, terdapat hambatan internal dan eksternal yang harus segera diatasi melalui peningkatan kapasitas produksi, optimalisasi pemasaran digital, dan inovasi berkelanjutan agar daya saing usaha dapat terus terjaga dan berkembang secara optimal.

Analisis terhadap kondisi RM. Lekker 3 dapat dipetakan melalui pendekatan Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats (SWOT) yang memberikan gambaran menyeluruh mengenai posisi strategis usaha tersebut. Dari sisi kekuatan, RM. Lekker 3 memiliki sejumlah keunggulan yang mampu meningkatkan daya saingnya, antara lain kepemilikan sertifikasi halal resmi yang menjadi jaminan kepercayaan konsumen, harga menu yang terjangkau sehingga dapat diakses oleh berbagai kalangan, variasi menu dengan cita rasa khas yang menjadi identitas kuliner, serta lokasi usaha yang strategis di pusat kota Tasikmalaya yang memudahkan konsumen untuk menjangkaunya. Meskipun demikian, kelemahan tetap hadir, seperti keterbatasan dalam promosi digital yang menghambat perluasan pasar, kapasitas produksi yang relatif kecil sehingga sulit memenuhi permintaan dalam jumlah besar, serta segmentasi pasar yang masih terfokus pada konsumen menengah ke bawah.

Di sisi lain, peluang yang tersedia bagi RM. Lekker 3 cukup menjanjikan. Tren halal lifestyle yang semakin meningkat baik di kalangan muslim maupun non-muslim membuka potensi pasar yang lebih luas. Selain itu, adanya dukungan pemerintah dalam mendorong penguatan ekosistem UMKM halal melalui regulasi dan program pembinaan turut memberikan ruang bagi pengembangan usaha. Ditambah lagi, kemudahan akses ke berbagai platform digital food delivery seperti GoFood dan GrabFood menjadi sarana efektif untuk memperluas jangkauan pemasaran serta meningkatkan volume penjualan. Akan tetapi, RM. Lekker 3 juga dihadapkan pada berbagai ancaman, seperti persaingan ketat dengan warung makan sejenis yang menawarkan harga dan menu serupa, fluktuasi harga bahan baku yang dapat memengaruhi stabilitas biaya produksi, serta pergeseran preferensi konsumen ke arah makanan cepat saji modern yang lebih praktis. Kondisi tersebut menegaskan bahwa pengelolaan kekuatan dan peluang harus dilakukan secara optimal, sementara kelemahan dan ancaman perlu diantisipasi dengan strategi adaptif agar RM. Lekker 3 dapat terus bertahan dan berkembang di tengah persaingan industri kuliner yang dinamis.

Temuan penelitian ini selaras dengan pandangan Fathoni (2020) yang menegaskan bahwa sertifikasi halal merupakan salah satu faktor pembeda utama yang mampu meningkatkan daya saing UMKM di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat. Sertifikasi halal bukan hanya memberikan legitimasi hukum sebagaimana telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, tetapi juga menghadirkan nilai tambah berupa keunggulan kompetitif, terutama di tengah meningkatnya kesadaran konsumen terhadap pentingnya konsumsi produk halal yang aman, sehat, dan sesuai syariat Islam. Dengan demikian, sertifikasi halal dapat dipahami sebagai instrumen strategis yang tidak hanya berkaitan dengan aspek kepatuhan regulatif, tetapi juga memiliki implikasi langsung terhadap kepercayaan konsumen, citra usaha, serta perluasan akses pasar.

Meskipun demikian, hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa kepemilikan sertifikasi halal tidak serta-merta mengatasi seluruh persoalan yang dihadapi UMKM. Keterbatasan dalam promosi digital yang membuat jangkauan pasar belum maksimal, serta kapasitas produksi yang relatif kecil, masih menjadi hambatan signifikan bagi pengembangan usaha. Oleh karena itu, strategi penguatan UMKM halal seyogianya tidak berhenti pada aspek sertifikasi semata, melainkan perlu diarahkan pada upaya yang lebih komprehensif, seperti optimalisasi pemasaran digital untuk memperluas segmen konsumen, pengembangan inovasi produk agar mampu menjawab selera pasar yang dinamis, serta kolaborasi yang lebih erat dengan pemerintah, lembaga sertifikasi, dan platform teknologi. Pendekatan integratif ini diharapkan mampu menciptakan ekosistem halal yang lebih kondusif, sehingga UMKM tidak hanya bertahan, tetapi juga berdaya saing di tingkat nasional maupun global.

Dengan demikian, studi kasus pada RM. Lekker 3 menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak dapat dipandang sekadar sebagai kewajiban regulatif yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha, melainkan juga sebagai strategi bisnis yang efektif dan berdaya saing. Sertifikasi halal terbukti mampu meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen, memperluas akses pasar melalui integrasi dengan platform digital, serta memperkuat citra usaha sebagai penyedia produk kuliner yang higienis, aman, dan sesuai dengan syariat Islam. Temuan ini menegaskan bahwa sertifikasi halal memiliki peran krusial dalam mendorong penguatan sektor pangan halal di Indonesia, sekaligus memperlihatkan bahwa UMKM kuliner yang konsisten mematuhi regulasi dan beradaptasi dengan tren pasar memiliki peluang besar untuk bertahan dan berkembang di tengah persaingan global yang semakin kompetitif. Dengan optimalisasi strategi pemasaran, peningkatan kapasitas produksi, dan kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan, sertifikasi halal dapat menjadi katalisator penting bagi terwujudnya ekosistem industri halal yang lebih inklusif dan berkelanjutan di Indonesia.

Tabel gambar



Gambar 1. RM. Lekker 3



(a)

(a) Halaman dalam



(b)

(b) Daftar Menu



(c)

(c) Pemilik warung

Gambar 2.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini memiliki beberapa implikasi yang penting, baik dari sisi teoretis, praktis, maupun kebijakan. Dari sisi teoretis, penelitian ini memperkaya literatur mengenai sektor pangan halal, khususnya terkait peran sertifikasi halal dalam memperkuat daya saing UMKM kuliner. Studi kasus RM. Lekker 3 di Tasikmalaya memberikan bukti empiris bahwa sertifikasi halal bukan hanya instrumen regulatif, tetapi juga strategi bisnis yang berimplikasi langsung terhadap peningkatan kepercayaan konsumen, perluasan pasar, dan penguatan citra usaha.

Dari sisi praktis, penelitian ini memberikan gambaran nyata bagi para pelaku UMKM kuliner bahwa sertifikasi halal dapat dijadikan sebagai sarana untuk membangun keunggulan kompetitif. Meski demikian, hasil penelitian juga menegaskan pentingnya mengatasi hambatan internal seperti keterbatasan kapasitas produksi dan promosi digital. Oleh karena itu, UMKM

perlu melakukan inovasi berkelanjutan, memperkuat pemasaran berbasis teknologi, serta memanfaatkan peluang dari tren halal lifestyle dan perkembangan platform digital untuk memperluas pangsa pasar.

Sementara dari sisi kebijakan, penelitian ini menunjukkan perlunya dukungan yang lebih komprehensif dari pemerintah dan lembaga terkait dalam memperkuat ekosistem halal di Indonesia. Hal ini dapat diwujudkan melalui simplifikasi proses sertifikasi halal, program pendampingan dan edukasi bagi pelaku UMKM, serta integrasi dengan platform digital yang mampu memperluas akses pasar. Dengan strategi kebijakan yang lebih terarah, Indonesia memiliki peluang besar untuk memperkuat posisinya sebagai pusat industri halal global.

UCAPAN TERIMA KASIH (Bila Perlu)

Penulis dengan penuh kerendahan hati menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dr. Hj. Lina Marlina, S.Ag., M.Ag., selaku dosen pengampu mata kuliah *Industri Halal*, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan, bimbingan, serta saran konstruktif selama proses penyusunan penelitian ini berlangsung. Berbagai masukan yang beliau berikan bukan hanya membantu memperjelas kerangka penelitian, tetapi juga memperluas wawasan penulis mengenai urgensi pengembangan industri halal di Indonesia, sehingga penelitian ini dapat tersusun lebih komprehensif dan terarah.

Ucapan terima kasih yang mendalam juga penulis sampaikan kepada Ibu Rohayati selaku pemilik RM. Lekker 3, yang telah berkenan menjadi subjek penelitian sekaligus memberikan informasi, pengalaman, dan data empiris yang sangat berharga. Keterbukaan beliau dalam berbagi pengetahuan mengenai praktik usaha kuliner halal telah menjadi kontribusi penting bagi kelengkapan penelitian ini.

Selanjutnya, penulis juga ingin menyampaikan apresiasi setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara moril berupa doa, motivasi, serta semangat, maupun secara materil dalam bentuk fasilitas dan bantuan lain yang menunjang kelancaran penelitian ini. Tanpa adanya kerja sama, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak tersebut, penelitian ini tentu tidak akan dapat terselesaikan dengan baik sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

.DAFTAR PUSTAKA

- Antonio, M. S. (2008). *Wakaf produktif*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Antonio, M. S. (2020). *Wakaf produktif dan pemberdayaan ekonomi masyarakat*. ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/344567890_Wakaf_Produktif_dan_Pemberdayaan_Ekonomi_Masyarakat
- Ari, I., & Koc, M. (2018). Sustainable financing for sustainable development: Understanding the interrelations between public investment and sovereign debt. *Sustainability*, 10(11), 3901. <https://doi.org/10.3390/su10113901>
- Badan Wakaf Indonesia (BWI). (2020). *Laporan tahunan pengelolaan wakaf nasional*. Jakarta: BWI.
- Departemen Agama. (2006). *Perkembangan pengelolaan wakaf di Indonesia*. Jakarta: Direktorat Pemberdayaan Wakaf.
- Esposito, J. (2009). *The 500 most influential Muslims in the world* (1st ed.). Georgetown University.
- International Energy Agency (IEA). (2022). *World energy outlook 2022*. <https://www.iea.org/reports/world-energy-outlook-2022>
- International Energy Agency (IEA). (2024). *Global energy review 2024*. <https://www.iea.org/reports/global-energy-review-2024>
- Institute for Essential Services Reform (IESR). (2024). *Indonesia energy transition outlook*. <https://iesr.or.id/about-us/>
- Isfandiari, A. A. (2008). Tinjauan fiqh muamalat dan hukum nasional tentang wakaf di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Islam La Riba*, 2(1), 1–14.

- Jayani, D. H. (2021, Maret 16). Potensi besar energi terbarukan Indonesia. *Katadata.co.id*. <https://katadata.co.id/infografik/60506b1591242/potensi-besar-energi-terbarukan-indonesia>
- Kahf, M. (2003). *Waqf and its socio-economic role*. Islamic Research and Training Institute.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral (ESDM). (2024, Januari). *Pemerintah kejar target tingkatan bauran EBT*. Jakarta: Kementerian ESDM.
- Mubarok, J. (2008). *Wakaf produktif*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Qahaf, M. (2007). *Manajemen wakaf produktif*. Jakarta: Khalifa.
- Setyono, A. E., & Kiono, B. F. T. (2021). Dari energi fosil menuju energi terbarukan: Potret kondisi minyak dan gas bumi Indonesia tahun 2020–2050. *Jurnal Energi Terbarukan Indonesia*, 3(2), 45–62.
- Sucofindo. (2023, Desember 7). Transisi energi terbarukan untuk mengurangi gas rumah kaca. *Sucofindo.co.id*. <https://www.sucofindo.co.id/artikel-1/transisi-energi-terbarukan-untuk-mengurangi-gas-rumah-kaca/>
- Suhadi, I. (2002). *Wakaf untuk kesejahteraan umat*. Yogyakarta: Dana Bakti Prima Yasa.
- Uha, I. N. (2012). *Metoda penelitian kualitatif*. Jakarta: Dwiputra Pustaka Jaya.
- Umar, M., & Hussain, A. (2015). Micro hydro power: A source of sustainable energy in rural communities: Economic and environmental perspectives. *The Pakistan Development Review*, 54(4), 487–505.
- Zahrah, M. A. (1971). *Muhadat fi al-waqf*. Beirut: Dar al-Fikr al-Arabi.