

## ANALISIS FAKTOR – FAKTOR PENGHAMBAT PENERAPAN SERTIFIKAASI HALAL PETIS ROJORO (STUDI KASUS DI DESA KLAMPIS BARAT KECAMATAN KLAMPIS KABUPATEN BANGKALAN)

**Wasilatur Rohmah<sup>\*1</sup>, Trischa Relanda Putra<sup>2</sup>, Eni Sri Rahayu Ningsih<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Corresponding Author: [210721100162@student.trunojoyo.ac.id](mailto:210721100162@student.trunojoyo.ac.id)

<p><b>Info Article</b></p> <p>Received : 11 Maret 2023</p> <p>Revised : 02 April 2024</p> <p>Accepted : 04 Mei 2024</p> <p>Publication : 31 Mei 2024</p> <hr/> <p><b>Keywords:</b> Halal Products, Halal Certification, Petis Rojoro</p> <p><b>Kata Kunci:</b> Produk Halal, Sertifikasi Halal, Petis Rojoro</p> <hr/> <p><b>Licensed Under a Creative Commons Attribution 4.0 International License</b></p> 	<p><b>Abstract:</b> <i>The purpose of this study was to analyze descriptively identify the factors inhibiting the implementation of halal certification of Petis Rojoro Hj.Nurmawaddah in West Klampis Village, Klampis District, Bangkalan Regency. The method used by researchers is descriptive qualitative research method and researchers make observations and observe directly on the object of research. The results showed that Petis Rojoro MSME is a micro, small and medium enterprise engaged in the seafood processing industry, especially petis. Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah is one of the businesses that has been running from ancestors and until now it has developed rapidly to become part of the characteristics of West Klampis Village. The petis produced by Mrs. Hj. Nurhayati Al Mawaddah is made from processed sea fish, which is the main raw material, namely kaben fish and tuna and is the hallmark of this product. In the manufacturing process, the sea fish goes through various stages of processing involving boiling, drying, and fermentation to produce petis with a savory and thick taste that is very popular with the people of Bangkalan and Madura.</i></p> <p><b>Abstrak:</b> Tujuan penelitian ini adalah untuk Menganalisis secara deskriptif mengidentifikasi Faktor – Faktor Penghambat Penerapan Sertifikasi Halal Petis Rojoro Hj.Nurmawaddah Di Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan. Metode yang digunakan oleh peneliti adalah Metode penelitian kualitatif deskriptif dan peneliti melakukan observasi dan mengamati secara langsung pada objek penelitian. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa UMKM Petis Rojoro adalah sebuah usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam industri pengolahan makanan laut, khususnya petis. Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah merupakan salah satu usaha yang bergerak dari nenek moyang dan hingga saat ini berkembang pesat menjadi bagian dari ciri khas Desa Klampis Barat. Petis yang diproduksi oleh Ibu Hj. Nurhayati Al Mawaddah ini terbuat dari olahan ikan laut, yang merupakan bahan baku utama yaitu ikan kaben dan ikan tongkol dan menjadi ciri khas dari produk ini. Dalam proses pembuatannya, ikan laut melalui berbagai tahap pengolahan yang melibatkan perebusan, pengeringan, dan fermentasi untuk menghasilkan petis dengan rasa gurih dan kental yang sangat diminati oleh masyarakat Bangkalan dan Madura.</p>
--	--

## PENDAHULUAN

Halal adalah istilah yang berasal dari bahasa Arab yang artinya diperbolehkan atau legal menurut hukum Islam. Apabila dikaitkan dengan produk farmasi, minuman, dan makanan, halal dapat diartikan sebagai produk farmasi, minuman atau makanan yang boleh dikonsumsi oleh seorang muslim. Halal artinya dibenarkan. Lawannya haram berarti dilarang, atau tidak dibenarkan menurut hukum Islam. Semua produk halal harus diproses sesuai dengan syariah dan juga thayyib. Sehingga produk tersebut harus aman (tidak beracun), terjamin, tidak berbahaya, higienis, diizinkan secara sah, dan sehat langsung dari asalnya sampai konsumsi akhir. Konsep halal tidak hanya berkaitan dengan bidang farmasi, minuman, dan makanan saja tetapi juga berkaitan dengan bidang industri. Karena sebagian besar minuman dan makanan halal diproduksi oleh produsen nonmuslim, terdapat kekhawatiran di kalangan konsumen tentang kehalalan produknya. Oleh karena itu, pemahaman halal dan haram sebenarnya tidak hanya terkait dengan masalah makanan dan minuman saja, tetapi juga menyangkut tindakannya juga (Prabowo dkk, 2022).

Produk halal pada dasarnya berfungsi untuk membentuk masyarakat yang berakhlak mulia dan sejahtera. Halal sangat penting karena makanan memiliki implikasi terhadap perilaku. Perilaku baik atau buruk ditentukan oleh makanan yang dikonsumsi. Jika makanannya halal, maka akan mendorong perilaku yang baik. Namun jika makanan itu najis, maka akan mendorong perilaku buruk. Meningkatnya gaya hidup halal masyarakat global mempengaruhi permintaan terhadap produk halal. Banyak negara yang fokus pada penyediaan produk halal, dimana regulasi produk halal selaras dengan hukum syariah Islam. Industri halal di negara-negara maju adalah minoritas umat islam seperti di Amerika Serikat, namun pola belanja dan konsumsi pangan disesuaikan dengan ketentuan standar halal, begitu pula di negara-negara lain (Zahrotul Muthafaticha dkk, 2023).

Sertifikasi halal merupakan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM-MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini dapat digunakan pembuatan label halal. Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal berusaha menyelesaikan kekhawatiran masyarakat dengan memberikan aturan yang jelas mengenai penerbitan sertifikat halal. Sertifikat Halal itu sendiri merupakan sebagai bentuk pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan

fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sedangkan label halal adalah tanda kehalalan suatu produk (Salam Dkk, 2022).

Produk halal merupakan kebutuhan Muslim dan ketersediaanya merupakan suatu keharusan di negara yang mengakui keberadaan Muslim. Agama memainkan salah satu peran yang paling berpengaruh menentukan pilihan makanan. Bisnis halal untuk Muslim merupakan bisnis yang berkomitmen dengan agama. Permasalahan produk halal, selain menyangkut bisnis juga menyangkut sains, inovasi dan teknologi serta agama, yang melibatkan beberapa pihak terkait seperti pelaku usaha, saintis dan ahli teknologi serta ahli agama atau ulama. Hal inilah yang membuka pemikiran bahwa teknologi tinggi dan kompetensi para saintis dalam melakukan pengujian dan penelitian halal ada dalam Islam (Maryati, 2016).

Sertifikasi ini penting untuk menjamin keamanan dan keandalan produk atau layanan tersebut bagi konsumen. Selain itu, sertifikasi juga dapat meningkatkan reputasi dan kepercayaan terhadap produk atau layanan di mata pasar. Dengan adanya sertifikasi, konsumen dapat memiliki keyakinan bahwa produk atau layanan yang mereka beli telah melewati proses penilaian yang ketat dan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Sehingga, keberadaan sertifikasi juga dapat meningkatkan daya saing produk atau layanan di pasar karena konsumen cenderung memilih produk yang telah terjamin kualitasnya. Selain itu, bagi produsen atau penyedia layanan, memiliki sertifikasi juga dapat membantu dalam memperluas pangsa pasar dan meningkatkan keuntungan (Perindustrian, 2018).

Pulau Madura adalah salah satu pulau yang dikenal cukup maju dari segi potensi perikanan dan kelautannya, baik dalam segmen usaha perikanan tangkap, budidaya, dan pengolahan hasil perikanan, serta dalam produksi garam rakyat. Kabupaten Bangkalan sebagai salah satu kabupaten yang memiliki potensi tersebut dan berada diantara 6°51' - 7°11' Lintang Selatan dan antara 112° 40' – 113° 08' Bujur Timur. Berdasarkan BPS Kab. Bangkalan 2018, Secara geografis, Kabupaten Bangkalan berada di ujung barat Pulau Madura yang terdiri dari 18 kecamatan yaitu Kamal, Labang, Kwanyar, Modung, Blega, Konang, Galis, Tanah Merah, Tragah, Socah, Bangkalan, Burneh, Arosbaya, Geger, Kokop, Tanjung Bumi, Sepulu, dan Klampis (Ririn Rosita Hur dkk, 2020). Berdasarkan BPS Kabupaten Bangkalan tahun 2015, masyarakat nelayan di Kabupaten Bangkalan mencapai 3133. Dengan banyaknya nelayan tersebut tentu akan menghasilkan potensi dari laut yang cukup besar.

Ketua Satgas Halal sekaligus Kepala Subbagian Tata Usaha Kantor Kementerian Agama Kabupaten Bangkalan, Wafir, melaporkan bahwa Bangkalan masih menduduki peringkat 7 dari bawah untuk jumlah produk tersertifikasi halal di Jawa Timur. Wafir menyatakan bahwa usulan yang masuk sejumlah 1041, akan tetapi sertifikat yang sudah terbit masih 471, karena menurutnya Nantinya, di tahun 2024, seluruh produk yang boleh beredar hanya produk-produk yang telah bersertifikat halal. "Produk yang ditujukan untuk muslim tetapi tidak bersertifikat halal akan dilarang beredar dan diperjual belikan (Kemenag Bangkalan, 2023).

Bangkalan memiliki sebuah lembaga yang mendukung proses sertifikasi halal produk di kabupaten Bangkalan khususnya yakni halal center utm, dengan adanya halal center utm memberikan peluang bagi masyarakat bangkalan untuk mendaftarkan produknya dalam proses sertifikasi halal karna halal center utm memberikan jaminan kualitas produk yang sesuai dengan syariat islam, halal center utm memberikan pendampingan dan bimbingan kepada pelaku usaha dalam proses pemberian label halal pada produk mereka (Faisol, 2023).

Berdasarkan data yang dirilis oleh Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Bangkalan (2013) dapat disimpulkan bahwa Desa Klampis merupakan salah satu desa yang memiliki produktivitas tinggi. Dari target tangkapan ikan sebesar 3.616,1 ton, desa Klampis berhasil memproduksi ikan sebesar 3.846,9 ton atau 106,4%. Berdasarkan jumlah produksi ikan tersebut seharusnya nelayan di desa Klampis sudah mampu mensejahterakan kehidupannya baik hasil dari penjualan ikan maupun dari hasil olahan ikan di laut (Jamal, 2014). Namun kondisi sebenarnya tidak demikian, banyak nelayan di desa Klampis yang hidup dalam kondisi miskin. Salah satu sebab permasalahan tersebut adalah harga ikan semakin murah.

Petis merupakan salah satu bahan pangan tradisional asli Madura yang memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang khas. Bahan pangan ini seringkali dibuat sebagai bumbu masakan oleh masyarakat. Petis sudah terkenal dan tentunya sangat disukai oleh masyarakat khususnya masyarakat Madura. Selain cita rasa yang khas dan unik petis juga mempunyai nilai gizi cukup tinggi, Berbagai macam makanan yang dibuat dengan bumbu petis, antara lain bumbu rujak cingur, tahu petis, tumis kangkung petis dan makanan lain asli Madura Petis ikan secara umum berbahan dasar dari ikan laut baik itu ikan tongkol, tengiri, udang dan lain-lain. Pembuatan petis ikan tongkol, petis tengiri dan petis udang ini pada umumnya diproses dan diolah dengan cara yang sama yaitu proses pencucian, penggilingan dan pemasakan disertai dengan bahan tambahan, hanya saja

perbedaan terletak dibahan dasarnya Berdasarkan hasil observasi tingkat kesukaan masyarakat terhadap petis ikan tongkol lebih tinggi dari pada petis lainnya. Hal ini dikarenakan pada petis ikan tongkol memiliki rasa yang gurih dan sedikit asin, sehingga masyarakat umumnya lebih memilih petis ikan tongkol dari pada petis lainnya ketika di campurkan dalam bumbu masakan, seperti rujak, tahu petis dan lain-lain (Ningrum, 2020).

Petis Ikan diperoleh dari air rebusan pempindangan yang dikentalkan yang kemudian digunakan sebagai bumbu pelengkap makanan Namun, Sebagian masyarakat ada yang beranggapan bahwa petis merupakan makanan kotor, lantaran bahan yang digunakan dalam pembuatan petis berasal dari limbah hasil samping rebusan ikan. Sehingga meragukan konsumen yang biasa menggunakan petis sebagai bumbu masakan maka dari itu penting bagi pelaku usaha untuk mendaftarkan produk petis milik ibu Hj. Nurmawaddah agar terjamin keamanannya dan menambah kepercayaan kosumen.

Produk Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah Klampis Barat berdiri dari tahun 2000, ia adalah ibu rumah tangga yang juga seorang pedagang yang cukup sukses di bidang kuliner. Ia memulai bisnisnya dengan modal Rp. 37 juta saja. Namun ia tidak hanya munjual secara offline ia juga memulai menjual dagangannya secara online dari tahun 2016 lalu dan sampan sekarang, dan mempunyai empat pegawai tetap untuk memasak produksi dan delapan pegawai sampingan untuk membungkus produk tersebut. Petis Rojoro dikenal pula dengan keunikan dan ciri khas tersendiri karena rasanya yang cenderung asin dan teksturnya lebih cair dari petis pada umumnya. Petis rojoro yang populer adalah petis yang terbuat dari sari ikan kaben, ikan tongkol dan ikan kelang (Dian Aryani dkk, 2024).

Petis ikan pada umumnya sama seperti petis lain, memiliki tekstur yang kental, elastis. Petis ikan tongkol berwarna hitam sedangkan petis udang berwarna coklat kehitaman. Petis ikan merupakan petis yang dibuat dari bahan dasar ikan tongkol yang direbus, kemudian diambil hasil sarinya dan direbus kembali disertai bumbu tambahan. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan yang tergolong kedalam ikan tuna kecil, tidak memiliki sisik, mempunyai ukuran tubuh lumayan besar dengan panjang tubuh sekitar 50-60 cm (Ningrum, 2020).

Fakta dilapangan bahwa pelaku UMKM banyak yang belum bisa mengajukan sertifikasi halal khususnya pada produk UMKM Petis Rojoro Hj. Nurmawaddah Di Desa Klampis Barat terkendala dalam mengajukan sertifikat halal salah satunya karena terkendala biaya dan kurangnya pemahaman terkait seritifikasi halal, Hal ini dapat

mengakibatkan bisnis produk Petis Rojoro Halal di Desa Klampis Barat sulit berkembang.

Oleh karena itu, penting bagi Pengelola Petis Rojoro untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang mereka tawarkan telah teruji dan terjamin kualitasnya melalui proses sertifikasi yang valid. Dengan memiliki sertifikasi, perusahaan juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk atau layanan yang ditawarkan.

Proses sertifikasi tidak hanya memberikan manfaat bagi perusahaan secara internal, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing perusahaan di pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian. Dengan adanya sertifikasi, konsumen akan merasa lebih yakin bahwa produk atau layanan yang mereka beli telah melewati standar kualitas yang telah ditetapkan (Suryanto, 2020). Berdasarkan latar belakang tersebut tujuan penelitian ini adalah untuk Menganalisis secara deskriptif mengidentifikasi Faktor – Faktor Penghambat Penerapan Sertifikasi Halal Petis Rojoro Hj.Nurmawaddah Di Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan. Adapun rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut : a. Apa Saja Faktor-Faktor Penghambat Penerapan Sertifikasi Halal Pada Produk Petis Rojoro?. b. Bagaimana Strategi Untuk Mengatasi Problem Penerapan Sertifikasi Halal Pada Petis Rojoro?

## **METODE PENELITIAN**

Peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dalam penelitian ini. Metode penelitian kualitatif adalah suatu metode penelitian yang dianggap sebagai metode yang bersifat naturalistik karena dalam pelaksanaannya dilakukan dengan kondisi yang alamiah pada saat terjun ke lapangan. Metode penelitian ini yang nantinya akan membantu peneliti dalam memahami fenomena sosial yang ada di masyarakat dan mencoba memaparkannya dengan hasil yang didapat di lapangan dalam bentuk penjelasan berupa tulisan atau kata – kata secara rinci (Pramesti, 2021).

Penelitian kualitatif sebagai penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata kata tertulis atau lisan dari orang atau perilaku yang dapat diamati. Definisi tersebut lebih menitikberatkan pada jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian yakni data deskriptif (Djamal, 2015). Alasan peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif adalah karena metode ini sesuai dengan tema yang di ambil oleh peneliti sehingga peneliti disini akan berusaha menggali data lebih dalam dengan observasi atau turun lapang secara langsung. Selain itu, peneliti ingin mendeskripsikan secara lebih detail tentang bagaimana Faktor penghambat penerapan sertifikasi halal produk petis Rojoro di

Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan dalam bentuk deskriptif yang nantinya akan menjelaskan dari hasil penelitian yang didapat oleh peneliti.

### **Pendekatan Penelitian**

Pendekatan yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah pendekatan Studi Kasus yakni Peneliti memusatkan diri secara intensif pada satu objek tertentu yang mempelajarinya sebagai suatu kasus. Penelitian studi kasus dimaksudkan untuk mempelajari secara intensif, tentang latar belakang masalah keadaan dan posisi suatu peristiwa yang sedang berlangsung saat ini, serta interaksi lingkungan unit sosial tertentu yang bersifat apa adanya (*given*). Subjek penelitian dapat berupa individu, kelompok, institusi atau masyarakat. Penelitian studi kasus merupakan studi mendalam mengenai unit sosial tertentu dan hasil penelitian tersebut dalam memberikan gambaran luas, serta mendalam mengenai unit sosial tertentu. Penelitian studi kasus adalah penelitian yang menempatkan sesuatu atau objek yang diteliti sebagai "kasus", penelitian studi kasus adalah penelitian terhadap suatu objek yang disebut sebagai kasus. Kelompok ini menekankan bahwa penelitian studi kasus merupakan penelitian yang dilakukan terhadap objek atau sesuatu yang harus diteliti secara menyeluruh, utuh dan mendalam (Gunawan, 2013).

Jadi dari pernyataan di atas peneliti memusatkan atau memfokuskan diri secara bersungguh sungguh pada objek atau masyarakat yang Mengolah makanan dari hasil laut yaitu petis rojoro Di Desa Klampis Barat sesuai dengan karakteristik penentuan informan, peneliti harus berinteraksi secara langsung pada masyarakat atau bahkan bisa ikut serta dalam pengolahan petis kelang agar nanti peneliti merasakan apa yang dirasakan oleh subjeknya, subjeknya ialah masyarakat yang Mengolah makanan dari hasil laut yaitu petis rojoro di Desa Klampis Barat dan hasil dari pada penelitian ini adalah memberikan uraian yang sangat mendalan, menggambarkan secara luas serta mendalam mengenai faktor penghambat penerapan sertifikasi halal pada produk petis rojoro di Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan.

Jenis penelitian studi kasus yang peneliti ambil yaitu studi kasus instrumental yakni Penelitian studi kasus instrumental (*instrumental case study*) adalah penelitian studi kasus yang dilakukan dengan peneliti kasus untuk memberikan pemahaman mendalam. Studi kasus instrumental adalah kasus khusus yang diuji untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang suatu masalah (*issue*) atau untuk memperbaiki teori yang telah ada. Walaupun studi kasus ini kurang diminati, ia memainkan peran yang mendukung,

memfasilitasi pemahaman terhadap sesuatu yang lain (minat eksternal) (Gunawan, 2013).

Kelebihan studi kasus pertama studi kasus mampu mengungkap hal-hal yang spesifik, unik dan hal-hal yang amat mendetail yang tidak dapat diungkap oleh studi yang lain. Kelemahan studi kasus yakni studi kasus bukan untuk menguji hipotesis, melainkan hasil studi kasus dapat menghasilkan hipotesis yang dapat diuji melalui penelitian lebih lanjut. Banyak teori, konsep, dan prinsip dapat dihasilkan dan temuan studi kasus (Gunawan, 2013).

Oleh karena itu Penelitian studi kasus mampu menginterpretasikan apa yang menjadi faktor penghambat dalam penerapan sertifikasi halal pada produk petis rojoro tersebut dengan spesifik yang amat mendalam dan detail dan mampu memberikan makna dibalik fenomena serta natural, studi kasus tidak sekedar memberi laporan fakta yang terjadi di lapangan, tetapi juga memberi nuansa, suasana kebatinan dan pikiran-pikiran yang berkembang dalam kasus yang menjadi bahan studi yang tidak dapat ditangkap oleh penelitian kuantitatif meskipun demikian studi kasus juga terdapat kelemahan yaitu studi kasus tidak bisa menghasilkan hipotesis yang dapat diuji dalam penelitian lebih lanjut karna data yang diperoleh di lapangan diuraikan dengan kata-kata bukan berupa angka.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yang akan dilakukan oleh peneliti yaitu:

1. Observasi. Observasi adalah langkah awal yang nantinya akan digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitian dengan cara mengamati objek secara langsung, pelaksanaan observasi nantinya peneliti harus benar-benar mengamati dengan teliti, observasi merupakan kegiatan untuk mendapatkan informasi melalui indera penglihatan karena harus melihat secara langsung, maka peneliti harus terjun langsung ke lapangan. Proses ini bisa dilakukan dengan memanfaatkan key informan. Spradly dalam (Djamal, 2015), pengamatan dapat dilakukan melalui tiga tahap yaitu (1) observasi deskriptif; (2) observasi terfokus; dan (3) observasi terseleksi.
2. Wawancara. Peneliti menggunakan wawancara semi terstruktur dimana peneliti telah membuat pedoman wawancara yang telah dipersiapkan sebelumnya tetapi bisa juga berkembang di lapangan sesuai dengan situasi dan kondisi saat di lapangan. Proses wawancara peneliti mendatangi secara bergantian satu persatu mulai dari Pemilik atau owner dari produk petis rojoro yaitu ibu Hj. Nurmawaddah dan pekerja produksi Di Desa Klampis Barat. Hal tersebut dilakukan peneliti satu persatu untuk melakukan

wawancara agar data yang diberikan informan secara rinci dan tidak tertukar dengan data informan yang lainnya.

3. Dokumentasi. Data atau informasi dalam penelitian kualitatif dapat berupa dokumen atau foto tentang keadaan tempat, bangunan, kegiatan maupun foto orang. Peneliti dapat mengambil gambar-gambar tentang lokasi penelitian, kegiatan, situasi sosial dan sebagainya sesuai dengan fokus penelitiannya

### **Teknik Penentuan Informan**

Peneliti dapat menetapkan kriteria informan sehingga akan mempermudah dalam memberikan informasi sebanyak yang peneliti butuhkan nantinya, ketika melakukan pengumpulan data pada saat di lapangan. Adapun kriteria informan yang ditetapkan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Pemilik Produk Halal yaitu Ibu Hj. Nurmawaddah.
2. Masyarakat yang bekerja pada ibu Hj. Nurmawaddah selama 1 tahun
3. Pekerja Yang ditugas untuk melakukan perizinan.
4. Keluarga ibu Hj. Nurmawaddah yang tentunya sudah bersama mulai dari awal sampai sekarang

### **Teknik Analisis Data**

Analisis data yang dilakukan peneliti adalah dengan menggunakan model miles dan huberman sebagai berikut.

1. Reduksi Data. Proses reduksi data pada penelitian yang dilakukan peneliti adalah dengan cara data yang sudah didapatkan dari lapangan dengan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi terkait Faktor penghambat sertifikasi halal produk petis rojoro yang produksi oleh ibu Hj. Nurmawaddah di Desa Klampis Barat kemudian dipilah dan dipilih, dipisah dan ditrasformasikan data mentah yang didapat dilapangan yang mana dalam hal ini data yang cocok dan sesuai akan diambil dan data yang tidak sesuai akan dibuang atau dibanding.
2. Penyajian Data (*Data Display*). Langkah kedua dari kegiatan analisis data adalah model atau penyajian data. Data yang telah direduksi artinya beberapa data yang akan digunakan, yang selanjutnya akan melakukan penyajian data dengan cara dideskripsikan untuk mempermudah peneliti mengambil kesimpulan. Dari pernyataan tersebut peneliti akan memulai tahap penyajian data yang akan dilakukan dalam penelitian ini dengan cara data yang telah direduksi atau yang telah dipilih dan sudah

dikelompokkan serta dirasa cocok sesuai dengan topik penelitian. yang akan dilakukan ini, kemudian data disajikan dalam bentuk narasi deskriptif agar hasil penelitian lebih tertata dan pembaca juga mudah memahami tujuan yang ingin disampaikan oleh penulis.

3. Penarikan Kesimpulan. Data yang sudah dianalisis dengan menggunakan bahasa dari peneliti sendiri kemudian data tersebut akan ditarik kesimpulan sementara agar ditemukan titik terang dalam penelitian terkait Faktor penghambat penerapan sertifikasi halal pada produk Petis Rojoro untuk menjawab rumusan masalah. Kesimpulan ini bersifat sementara karena nanti akan menyesuaikan dengan situasi dan kondisi di lapangan nantinya.

### **Metode Pemeriksaan Keabsahan Data**

Pemeriksaan data dalam penelitian ini sangat perlu karena dengan adanya suatu tindakan pemeriksaan keabsahan data didalam penelitian ini nantinya dengan tujuan untuk Meminimalisir terjadinya kesalahan pada saat menganalisis daata. Peneliti menggunakan triangulasi data dalam memeriksa keabsahan datanya. Triangulasi selain dapat dipakai sebagai teknik mengumpulkan data penelitian, di sisi lain berfungsi sebagai teknik pemeriksaan keabsahan data penelitian. Ada empat macam triangulasi untuk pemeriksaan keabsahan data yaitu: sumber, metode, penyidik dan teori. Penelitian yang akan dilakukan ini, peneliti berencana menggunakan triangulasi sumber yaitu menguji kredibilitas data dengan cara membandingkan berbagai sumber yang berbeda.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

UMKM Petis Rojoro adalah sebuah usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam industri pengolahan makanan laut, khususnya petis. Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah merupakan salah satu usaha yang bergerak dari nenek moyang dan hingga saat ini berkembang pesat menjadi bagian dari ciri khas Desa Klampis Barat. Petis yang diproduksi oleh Ibu Hj. Nurhayati Al Mawaddah ini terbuat dari olahan ikan laut, yang merupakan bahan baku utama yaitu ikan kaben dan ikan tongkol dan menjadi ciri khas dari produk ini. Dalam proses pembuatannya, ikan laut melalui berbagai tahap pengolahan yang melibatkan perebusan, pengeringan, dan fermentasi untuk menghasilkan petis dengan rasa gurih dan kental yang sangat diminati oleh masyarakat Bangkalan dan Madura. Produk Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah Klampis Barat berdiri

dari tahun 1980, ia adalah ibu rumah tangga yang juga seorang pedagang yang cukup sukses di bidang kuliner.

Alasan beliau memilih usaha ini karna awalnya ibu Hj. nurmawaddah yang seorang suaminya menangkap ikan di laut kemudian hasil tangkapan tersebut di jual dipasar klampis, karna pada saat itu banyak pesaing penjual ikan maka ibu hj. nurmawaddah memiliki kreatifitas yaitu dengan memindahkan ikan tersebut untuk kemudian di ambil sarinya dan dari sari ikan tersebut menghasilkan petis yang kemudian dijual dipasar klampis dan sejak saat itu pada akhirnya ibu hj. nurmawaddah mau mengembangkan usahanya yaitu Ia memulai bisnisnya dengan meminjam dana di Bank BRI senilai Rp. 37 juta saja pada saat tahun 2000 dan dari hasil modal yang lumayan besar tersebut bisa berkembang usahanya sampai sekarang. Ibu hj nurmawaddah tidak hanya menjual secara offline ia juga memulai menjual dagangannya secara online dari tahun 2016 lalu dan sampai sekarang, dan mempunyai empat pegawai tetap untuk memasak produksi dan delapan pegawai sampingan untuk membungkus produk tersebut.

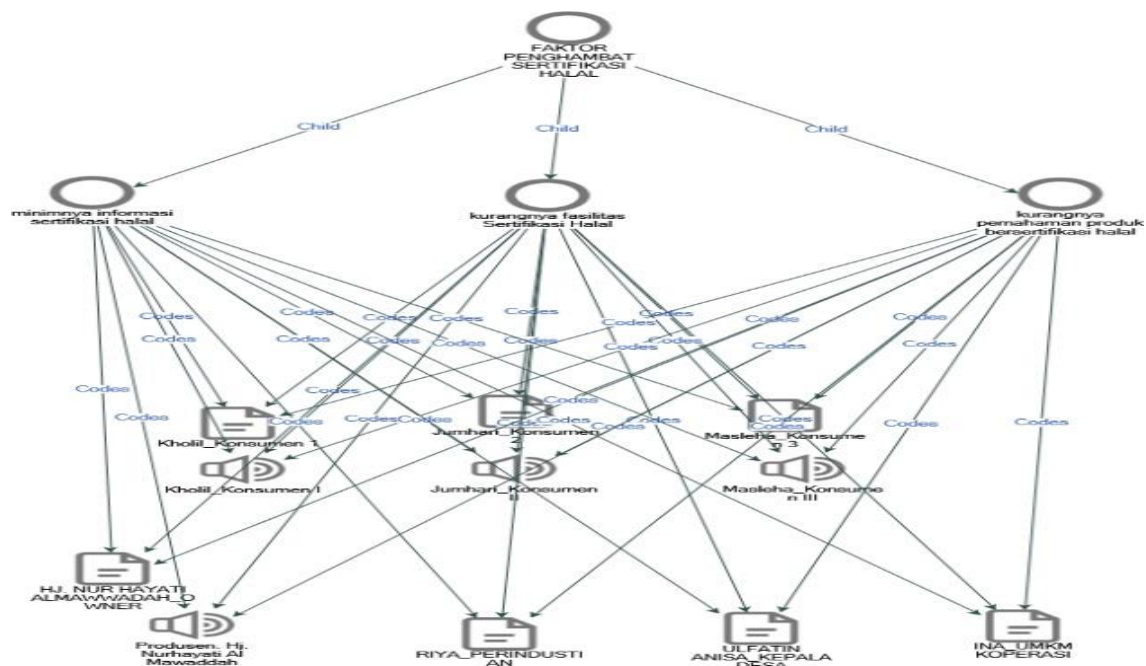
Keunggulan produk Petis Rojoro terletak pada penggunaan bahan baku ikan laut yang segar dan kaya akan protein serta omega-3, yang memberikan nilai tambah gizi bagi konsumen. Selain itu, petis ini juga menjadi bagian dari kearifan lokal dan warisan kuliner tradisional yang banyak di minati di madura, namun tidak hanya di madura penjualan umkm petis rojor melainkan sampai ke malaysia, singapura dan negara lainnya yang dibawa oleh warga lokal yang dijual kembali di negara Tujuannya.

UMKM ini telah berupaya mempertahankan kualitas produk secara konsisten untuk menjaga kepuasan pelanggan. Dengan target pasar yang meliputi pasar lokal hingga nasional, Petis Rojoro terus berkembang dan berinovasi dalam kemasan serta variasi produk untuk memperluas jangkauan pasar, termasuk pasar yang lebih modern dan urban. Meski masih menghadapi tantangan dalam sertifikasi halal, UMKM Petis Rojoro tetap berkomitmen untuk meningkatkan standar produksinya sesuai dengan regulasi yang berlaku.

### **Faktor-Faktor Penghambat Serifikasi Halal**

Dalam penerapan sertifikasi halal pada UMKM petis rojoro yang berlokasi pada Desa. Klampis Barat, Kecamatan. Klampis, Bangkalan terdapat beberapa faktor yang menjadi penghambat dalam penerapannya diantaranya yaitu:

#### ***Gambar 4.2* Faktor-Faktor Penghambat Sertifikasi**



Sumber: Hasil Output Nvivo 14

### Minimnya Informasi Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan salah satu aspek penting dalam setiap produk yang akan dipasarkan oleh seorang produsen salah satunya pada produk makanan maupun minuman. Sertifikasi halal menjadi nilai tambah untuk menarik minat pembeli, hal ini karena dominasi penduduk di Indonesia yang beragama muslim sehingga penting bagi mereka untuk mempertimbangkan apakah produk yang dibeli halal ataupun belum. Berdasarkan (Departemen Agama:2008). Syarat dalam kehalalan suatu produk terdiri dari beberapa, yaitu:

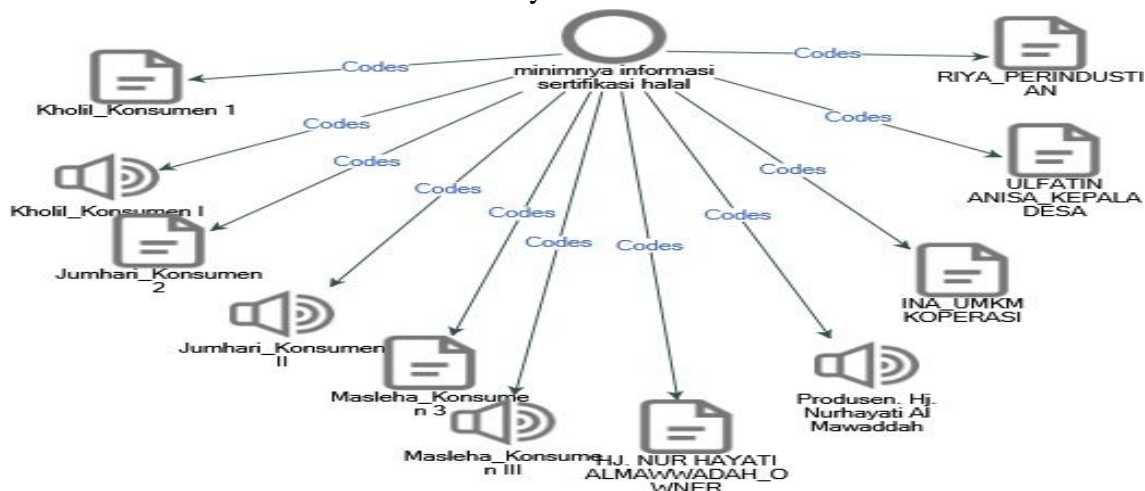
- a. Bahan tersebut tidak mengandung babi maupun berasal dari babi
- b. Tidak terdapat bahan-bahan yang diharamkan, seperti darah, kotoran dan lainnya
- c. Bahan yang berasal dari hewan sembelihan harus sesuai dengan syariat Islam
- d. Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan serta transportasi tidak diperbolehkan digunakan untuk barang-barang tidak halal lainnya. Kecuali sudah disucikan sesuai syariat.
- e. Semua makanan maupun minuman terhindar dari kandungan alkohol.

Kedudukan sertifikasi halal menurut hukum nasional di Indonesia memiliki kedudukan yang cukup penting, hal ini tercermin dalam peraturan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang secara hukum menjadi bagian dari sistem hukum yaitu substansi hukum yang mempunyai kekuatan hukum dan

kepastian hukum yang bersifat imperatif. Dan hal ini menjadi upaya dalam perlindungan konsumen dalam hukum Islam (Salam Dkk, 2022).

Berikut ini hasil wawancara penulis kepada beberapa narasumber terkait pentingnya sertifikasi halal yang ditunjukkan pada gambar berikut:

Gambar 4.3 Minimnya Informasi sertifikasi halal



Sumber: Hasil Output Nvivo 14

Hasil penelitian menggunakan pertanyaan, Seberapa penting sertifikasi halal itu? Menunjukkan:

1. Dari sisi konsumen
  - a. Kholil: “karna dengan produk memiliki label halal tentu akan menarik konsumen yang lebih banyak karna konsumen lebih yakin dengan apa yang dikonsumsi.”
  - b. Jumhari: “Karna suatu produk itu harus wajib bersertifikasi halal menurut undang-undang dari pemerintah.”
  - c. Masleha: “Menurut saya sangat penting karena selain menambah pangsa pasar juga menambah minat dan keyakinan konsumen lebih lebih saya dan masyarakat disini agamis jadi produk ini harus betul betul teruji ke halalannya.”
2. Dari sisi produsen. Hj. Mawaddah: “Sertifikasi halal itu penting tidak begitu penting karena nanti ketika produk sudah bersertifikasi itu pasti ada pajak buat negara dan semacamnya”
3. Dari sisi Pemerintah Desa. Ulfatin Anisa: “Upaya pemdes akan bekerja sama dan akan ditindak lanjuti kerja sama yang sudah terjalin dengan salah satu dosen utm untuk mempercepat sertifikasi halal”

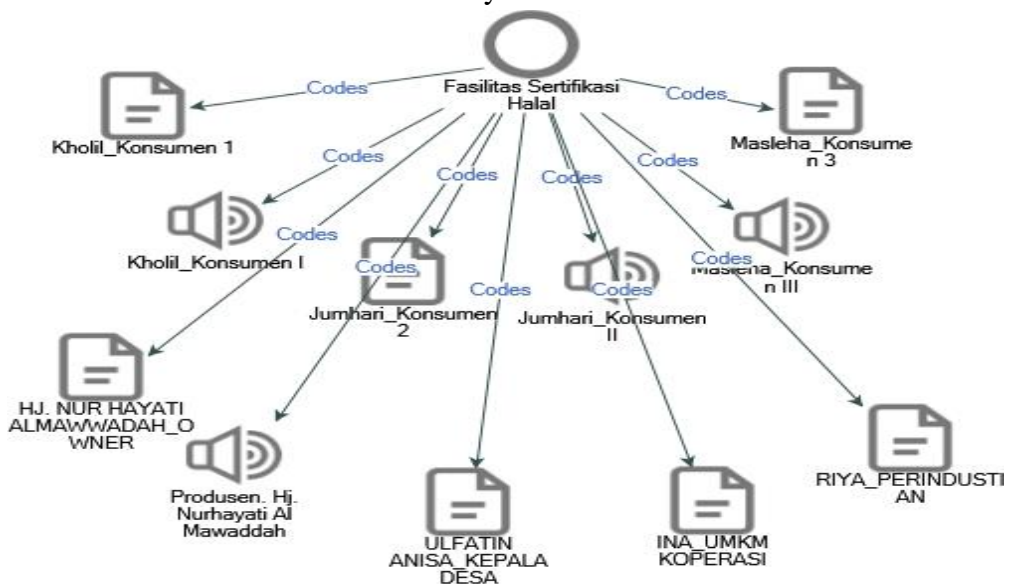
4. Dari sisi Koperasi dan UMKM. Ina: “Menurut kami pemahaman mereka masih kurang karena sampai sekarang di Bangkalan dan khususnya di kecamatan klampis dari 800 lebih umkm yang ada disana masih belum ada yang bersertifikasi halal.”
5. Dari sisi Dinas Perindustrian Dan Ketenagakerjaan. Riya: ”Sejauh ini sudah banyak program yang kami laksanakan di Bangkalan kota dan melibatkan pelaku usaha di seluruh Bangkalan hanya saja dari klampis tidak mempunyai informasi jadi kurang partisipasi dari sini.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas dari beberapa narasumber yaitu konsumen, produsen, pemerintah desa, kopersai UMKM dan dinas perindustrian dapat disimpulkan bahwasanya sertifikasi halal dianggap penting namun disisi lain terdapat tantangan terkait biaya, pemahaman dan distribusi atau penyaluran informasi terkait sertifikasi halal ini. Maka perlu adanya solusi dalam mengatasi permasalahan tersebut sehingga dapat meningkatkan jumlah partisipasi dalam pelaksanaan sertifikasi halal.

**Kurangnya Fasilitas Sertifikasi Halal**

Fasilitas merupakan suatu sarana ataupun pelayanan yang diberikan guna menunjang kebutuhan serta mempermudah suatu aktivitas tertentu. Fasilitas dalam sertifikasi halal disini dimaksudkan dengan bagaimana pemerintah setempat dalam menunjang UMKM yang ada dalam mendaftarkan produknya ke produk bersertifikasi halall, terutama pada UMKM Petis Rojoro yang menjadi objek penelitian. Berikut ini hasil wawancara penulis kepada beberapa narasumber yang berkaitan dengan penelitian, yang ditunjukkan pada gambar berikut:

Gambar 4.4 Kurannya Fasilitas Sertifikasi halal



Sumber: Hasil Output Nvivo 14

Hasil penelitian menggunakan pertanyaan, adakah dukungan dari pemerintah setempat dalam bentuk program atau sosialisasi dalam sertifikasi halal? Menunjukkan:

1. Dari sisi konsumen
  - a. Kholil: “kalo untuk itu kurang tau karna saya dari klampis timur sedangkan petis rojoro ini dari klampis barat.”
  - b. Jumhari: “Kurang tau karna saya beda desa dengan tempat produksi ini.”
  - c. Masleha: “Sepengetahuan saya tidak ada karena selama ini dari pihak desa belum pernah melirik apalagi mendukung UMKM yang ada di desa ini.”
2. Dari sisi produsen. Hj. Nurmawaddah: “Kalau untuk pelatihan sertifikasi halal belum pernah karena minimnya informasi dari pihak kami.”
3. Dari sisi pemerintah desa. Ulfatin Anisa: “Selama ini dukungan pihak desa hanya memberikan bantuan alat seperti wajan dll. selebihnya kami kurang memperhatikan insya allah kedepannya pihak desa akan lebih memperhatikan problem tersebut.”
4. Dari sisi Koperasi dan UMKM. Ina: “Kalau untuk program seperti pelatihan sertifikasi masih belum ada karena kami masih fokus sama pendampingan pelatihan produksi UMKM saja.”
5. Dari sisi Dinas Perindustrian dan Ketenagakerjaan. Riya: “Untuk kerja sama belum pernah kalau sama dinas dinas, karena kita mempunyai program sendiri, semisal dari lembaga halal atau halal center utm mau bekerja sama dengan dinas perindustrian monggo, untuk mempercepat proses sertifikasi halal ini.”

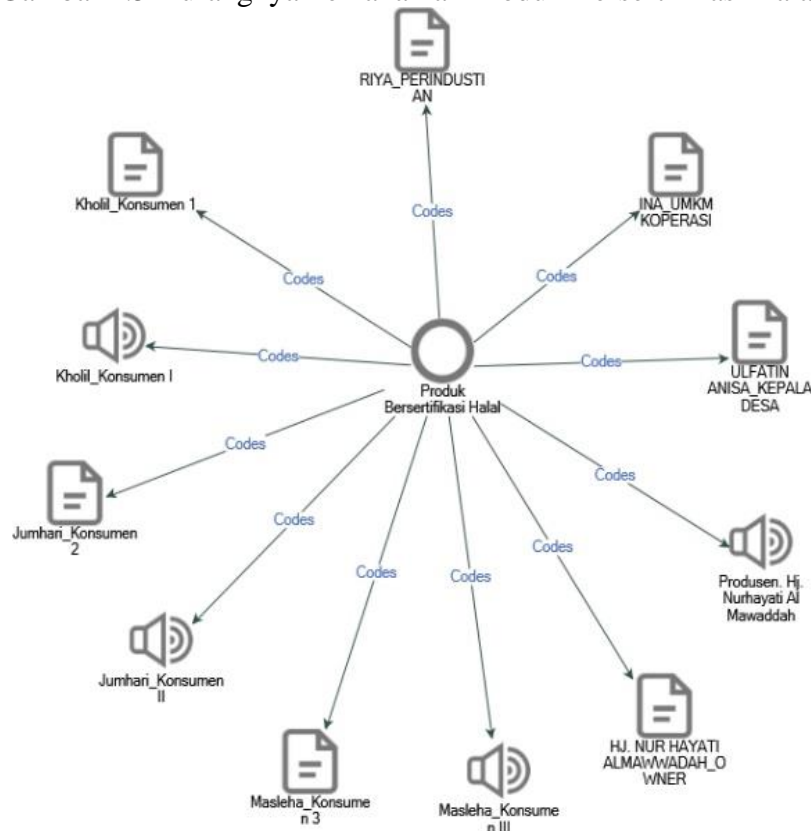
Berdasarkan hasil wawancara diatas dari beberapa narasumber yaitu konsumen, produsen, pemerintah desa, kopersai UMKM dan dinas perindustrian dapat disimpulkan bahwasanya fasilitas halal yang diberikan oleh pihak pemerintah desa hanya merupakan bantuan alat produksi seperti wajan dan peralatan produksi lainnya.

Kemudian dukungan yang diberikan oleh koperasi UMKM dan dinas perindustrian dan ketenagakerjaan Kabupaten Bangkalan sangat kurang karena selama ini mereka tidak pernah memberikan dukungan atau memfasilitasi terkait pelatihan sertifikasi halal dan juga kurangnya kerja sama antar lembaga sertifikasi halal karena menurut mereka mempunyai program masing-masing, yang dalam hal ini program yang diberikan merupakan pelatihan produksi UMKM saja, bukan spesifik pada peatihan sertifikasi halal, sehingga membuat para pelaku usaha tidak mempunyai informasi terkait pengajuan dan regulasi pada proses pengajuan sertifikasi halal.

### Kurangnya Pemahaman Produk Bersertifikasi Halal

Produk Bersertifikasi halal terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) pada Pasal 1 ayat (2) yaitu: “Produk bersertifikasi halal yakni Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam”. Tujuannya adalah memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan Produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Jaminan mengenai Produk Halal hendaknya dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, jaminan penyelenggaraan Produk Halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal (Zahrotul Muthafaticha dkk, 2023). Kemudian produk halal tersebut didaftarkan pada Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM-MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat islam. Berikut ini hasil wawancara penulis kepada beberapa narasumber yang berkaitan dengan penelitian, yang ditunjukkan pada gambar berikut:

Gambar 4.5 Kurangnya Pemahaman Produk Bersertifikasi Halal



Sumber: Hasil Output Nvivo 14

Hasil penelitian menggunakan pertanyaan, Seberapa penting bagi Anda jika produk yang Anda beli memiliki sertifikasi halal? Menunjukkan:

1. Dari sisi konsumen
  - a. Kholil: “dengan adanya sertifikasi halal produk yang saya konsumsi pastinya saya lebih yakin dengan apa yang dikonsumsi saya dan tidak ragu ragu dengan apa yang dibeli oleh saya kalo belum bersertifikasi jadi membuat saya kurang yakin dengan produk ini.”
  - b. Jumhari: “Sebenarnya penting karena untuk menambah keyakinan dan meningkatkan kualitas produk petis rojoro ini pastinya.”
  - c. Masleha: “Menurut saya sangat penting karena dengan label halal pasti menghilangkan keraguan saya dan konsumen lain terkait kehalalan produk ini.”
2. Dari sisi produsen. Hj. Nurmawaddah: “Sertifikasi halal itu menurut saya tidak begitu penting karena untuk meningkatkan penjualan itu tidak perlu bersertifikasi halal yang paling penting kualitas produk kita terjamin kehalalannya.”
3. Dari sisi pemerintah desa. Ulfatin Anisa: “Kami akan berkomitmen sebelum batas yang ditentukan kami akan memproses produk yang ada di desa klampis barat untuk kemudian mendaftarkan produknya untuk bersertifikasi halal.”
4. Dari sisi Koperasi dan UMKM. Ina: “Besar sekali dampak sertifikasi halal ini karena dengan adanya sertifikasi konsumen akan lebih yakin dengan produk yang mereka beli dan dikonsumsi.”
5. Dari sisi Dinas Perindustrian Dan ketenagakerjaan. Riya: “Kami selalu mengedukasi masyarakat yang punya produk maupun tidak untuk selalu memperhatikan produk yang mereka jual dan dibeli dengan benar benar aman sesuai dengan standar halal.”

Berdasarkan data dari hasil wawancara dengan konsumen, produsen, pemerintah desa, dinas koperasi dan dinas perindustrian. Dari sisi produsen menyatakan produk bersertifikasi halal tidak begitu penting karena menurutnya untuk meningkatkan dan meluaskan pangsa pasar tidak perlu bersertifikasi halal. Cukup dengan meningkatkan kualitas produknya saja. Menurut konsumen, produk bersertifikasi halal sangat penting karena menambah kepercayaan dan keyakinan konsumen dan juga menambah keamanan dan kenyamanan produk untuk tetap beroperasi. Menurut Pemdes juga sangat penting, pihak Pemdes akan terus mencari informasi dan mendukung produk UMKM untuk mempunyai sertifikasi halal. Pernyataan yang diberikan oleh koperasi UMKM dan Dinas Perindustrian Bangkalan bahwasannya produk bersertifikasi halal sangat penting adanya

karena memiliki dampak yang cukup signifikan. Dengan adanya sertifikasi halal, sebuah produk akan lebih meyakinkan konsumen bahwa produk yang mereka beli dan dikonsumsi sudah aman dan sesuai dengan standar halal. Dinas Perindustrian juga selalu mengedukasi Masyarakat Bangkalan untuk mendaftarkan produknya pada sertifikasi halal bahwasannya produk yang mereka beli atau yang mereka jual benar-benar aman dan sesuai dengan syariat islam dan standar halal.

Kepercayaan konsumen menjadi poin penting bagi produsen yang harus diperhatikan, hal ini dikarenakan tujuan utama dari suatu bisnis pastinya adalah profit atau keuntungan. Sehingga kepercayaan konsumen terhadap suatu produk akan mempengaruhi tingkat penjualan produk. Semakin tinggi tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk maka akan berimbas kepada tingginya tingkat produksi barang. Kepercayaan konsumen merupakan perilaku dan sikap yang muncul ketika konsumen yakin bahwa penyedia produk ataupun layanan akan bertindak demi kepentingan terbaik untuk konsumen, meskipun produsen tidak memiliki kontrol langsung atas tindakan tersebut (Wardhana, 2024).

Berkaitan dengan kepercayaan konsumen, sertifikasi halal menjadi salah satu bentuk tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dikonsumsi. Dalam pangsa pasar dunia, sertifikasi halal telah menjadi bagian penting dalam peredaran produk terutama pada label halal yang tersedia dalam kemasan. Dalam kaitannya penelitian ini, sertifikasi halal sangat penting dan diperlukan dalam kemasan produk. Konsumen akan lebih percaya dengan adanya label halal atau sertifikasi halal, karena beranggapan bahwa setiap produk yang bersertifikasi halal maka produk tersebut dipastikan kehalalannya. Namun berdasarkan hasil wawancara terhadap produsen Petis Rojoro, Desa. Klampis Barat, Kecamatan. Klampis yaitu ibu Hj. Nur Hayati Al-Mawaddah menyebutkan bahwa sertifikasi halal tidak terlalu dibutuhkan pada kemasan produknya dikarenakan meskipun tanpa adanya label halal pada produk Petis Rojoro tingkat penjualan ibu Hj Mawaddah ini sudah mampu bersaing pada tingkat internasional. Dimana hal ini ditunjukkan dengan keberhasilan ibu Hj Mawaddah ini melakukan penjualan ke negara Malaysia dan Singapore melalui reseller yang bekerjasama.

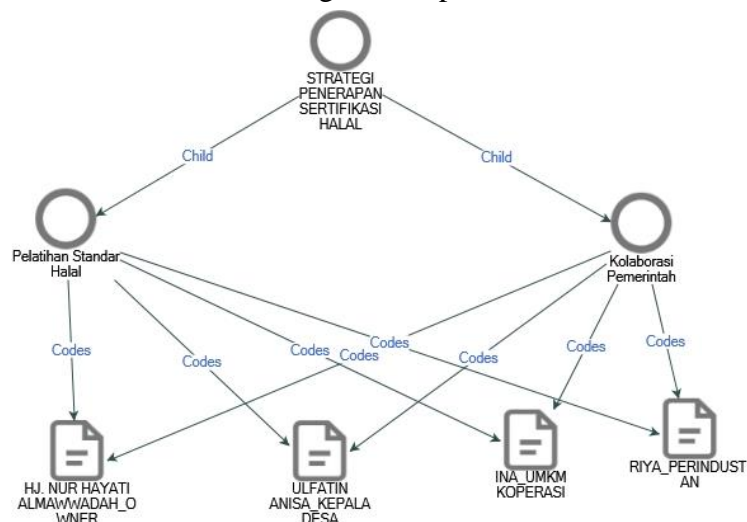
Teori kepercayaan konsumen jika dikaitkan dengan produk Petis rojoro ibu Hj Mawaddah yang telah terjual sampai ke luar negeri meskipun tidak ada label halal atau sertifikasi halal pada kemasan produk, menunjukkan bahwasanya konsumen telah

mempercayai produk yang dikonsumsi halal dikarenakan produk tersebut merupakan home made sehingga mereka yakin bahwa petis tersebut pasti halal.

**Strategi Penerapan Sertifikasi Halal Petis Rojoro**

Strategi penerapan sertifikasi halal pada produk petis rojoro mencakup langkah-langkah sistematis untuk memastikan bahwa produk petis rojoro telah memenuhi standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan yang standar dengan syariat islam dan standar halal. Hal ini meliputi analisis kebutuhan pasar, pemilihan standar sertifikasi yang relevan, pengembangan proses produksi yang sesuai, serta evaluasi dan pengujian produk secara berkala. Selain itu, komunikasi yang efektif dengan pemangku kepentingan dan peningkatan kesadaran akan pentingnya sertifikasi juga menjadi bagian integral dari strategi ini. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, strategi penerapan sertifikasi halal petis rojoro yakni bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal. Berikut ini hasil wawancara penulis kepada beberapa narasumber yang berkaitan dengan penelitian, yang ditunjukkan pada gambar berikut:

Gambar 4.6 Strategi Penerapan Sertifikasi Halal



Sumber: Hasil Output Nvivo 14

Hasil penelitian menggunakan pertanyaan, Apa yang dapat dilakukan oleh manajemen Petis Rojoro untuk lebih meyakinkan Anda mengenai komitmen mereka terhadap produk halal?. Menunjukkan:

1. Dari sisi konsumen
  - a. Kholil: “kalau menurut saya bagi pelaku usaha petis rojoro secepatnya mempertimbangkan proses sertifikasi halal karena dengan adanya sertifikasi bisa lebih mengamankan produk tersebut”
  - b. Jumhari: “Para karyawan dan pengelola petis rojoro harus meningkatkan kualitas produk ini agar nanti di terima pada saat mendaftar sertifikasi halal.”
  - c. Masleha: “Pihak pengelola produk ini harus mendaftarkan produknya supaya lebih meyakinkan dan menambah peminat masyarakat terhadap produk ini.”
2. Dari sisi produsen. Hj. Nurmawaddah: “Untuk kerja sama dengan pihak lembaga halal tidak pernah hanya saja bekerja sama dengan Bank BRI untuk membantu mempromosikan produk ini, seperti di undang di bazar tiap tahun selebihnya tidak pernah.”
3. Dari sisi pemerintah desa. Ulfatin Anisa: “Upaya pemdes akan menindak lanjuti atau menekan kembali pada pihak yang bekerja sama dengan pihak desa untuk mempercepat proses sertifikasi halal.”
4. Dari sisi koperasi UMKM. Ina: “Belum pernah kerja sama dengan lembaga lain karena kami dan mereka mempunyai program sendiri.
5. Dari sisi Dinas Perindustrian dan ketenagakerjaan. Riya: “Sejauh ini belum ada kerja sama dengan dinas terkait, kalau dengan halal center utm pernah dan mereka mengadakan acara yang mengundang dari dinas perindustrian untuk mengisi acara.

Berdasarkan data dari hasil wawancara dengan konsumen, produsen, pemerintah desa, dinas koperasi dan dinas perindustrian. Menurut konsumen strategi yang harus diterapkan untuk penerapan sertifikasi halal yaitu produsen harus betul-betul mempertimbangkan penerapan sertifikasi halal agar secepatnya produk petis rojoro memperoleh label halal dan meningkatkan kualitasnya untuk lebih mengamankan produknya. Menurut produsen untuk saat ini masih berkolaborasi dengan pihak Bank BRI, namun untuk selanjutnya pihak produsen akan meningkatkan kerja sama dengan pihak lembaga halal yang ada di Bangkalan, hal ini akan di bantu oleh pihak pemerintah desa juga. Pernyataan dari dinas koperasi UMKM dan Dinas Perindustrian, untuk saat ini belum ada kerja sama dengan UMKM dan pihak Pemdes yang ada di Kecamatan Klampis. Namun untuk kedepannya akan lebih memperhatikan UMKM yang ada di Klampis dan akan memberikan dukungan untuk mempermudah penerapan sertifikasi halal, baik dalam hal pelatihan maupun penyuluhan.

Berkaitan dengan teori perilaku terencana terhadap strategi penerapan sertifikasi halal, terdapat beberapa cara yang dapat dilakukan untuk menerapkan sertifikasi halal pada petis rojoro yaitu:

1. Sikap: Sikap terhadap sertifikasi halal dapat mempengaruhi minat dan keputusan konsumen untuk memilih produk yang bersertifikat halal. Strategi penerapan bisa berupa edukasi dan kampanye untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal.
2. Norma Subjektif: Norma subjektif adalah persepsi individu tentang apakah orang-orang di sekitarnya mengharapkan mereka untuk melakukan suatu perilaku. Dalam konteks sertifikasi halal, ini bisa berarti dukungan dari keluarga, teman, atau komunitas yang mendorong konsumen untuk memilih produk halal.
3. Kontrol Perilaku: Ini adalah keyakinan individu tentang kemampuan mereka untuk melakukan suatu perilaku. Untuk sertifikasi halal, ini bisa berarti memastikan bahwa produk-produk yang bersertifikat halal mudah diakses dan terjangkau oleh konsumen. Dengan memahami faktor-faktor ini, strategi penerapan sertifikasi halal dapat dirancang untuk meningkatkan kesadaran, dukungan, dan aksesibilitas produk halal bagi konsumen.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan sebelumnya oleh peneliti, maka dapat disimpulkan bahwa UMKM Petis Rojoro adalah sebuah usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam industri pengolahan makanan laut, khususnya petis. Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah merupakan salah satu usaha yang bergerak dari nenek moyang dan hingga saat ini berkembang pesat menjadi bagian dari ciri khas Desa Klampis Barat. Petis yang diproduksi oleh Ibu Hj. Nurhayati Al Mawaddah ini terbuat dari olahan ikan laut, yang merupakan bahan baku utama yaitu ikan kaben dan ikan tongkol dan menjadi ciri khas dari produk ini. Dalam proses pembuatannya, ikan laut melalui berbagai tahap pengolahan yang melibatkan perebusan, pengeringan, dan fermentasi untuk menghasilkan petis dengan rasa gurih dan kental yang sangat diminati oleh masyarakat Bangkalan dan Madura.

Namun terdapat satu kelemahan dalam produk UMKM Petis Rojoro yaitu produk tersebut belum memiliki sertifikasi halal yang meliputi beberapa faktor diantaranya, kurangnya pengetahuan dan kesadaran oleh produsen terkait pentingnya sertifikasi halal, kurangnya dukungan dari pemerintah setempat, dan kurangnya dukungan dan

pendampingan terkait regulasi proses sertifikasi halal oleh lembaga halal yang ada di Bangkalan. Hal ini yang menjadi penghambat produk UMKM Petis Rojoro untuk menerapkan label halal atau sertifikasi halal.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmad, M. (2001). ETIKA BISNIS DALAM ISLAM. Jakarta: Pustaka al-Kautsar.
- Bungin, B. (2007). PENELITIAN KUALITATIF KOMUNIKASI, EKONOMI, KEBIJAKAN PUBLIK, DAN ILMU SOSIAL LAINNYA. Jakarta: Kencana.
- Dian Aryani dkk, T. M. (2024). PENGARUH DIGITAL MARKETING TERHADAP PENINGKATAN PENDAPATAN PETIS ROJORO HJ. NUR MAWADDAH KLAMPIS TIMUR (STUDI DI USAHA PETIS ROJORO HJ. NUR MAWADDAH KLAMPIS TIMUR KECAMATAN KLAMPIS KABUPATEN BANGKALAN). Jurnal penelitian dan pengabdian masyarakat, 129.
- Djamal, m. (2015). PARADIGMA PENELITIAN KUALITATIF. Yogyakarta: pustaka pelajar.
- Emzir. (2012). METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF: AANALISI DATA. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Faisol, M. K. (2023). PERAN HALAL CENTER UTM DALAM MENGEMBANGKAN LITERASI HALAL BAGI UMKM BANGKALAN. jurnal administrasi dan manajemen, 151.
- Fitriani. (2022). KONSEP MAKANAN HALALAN THAYYIBAN DALAM QS. AL-BAQARAH : 168 PERSPEKTIF QURAIISH SHIHAB DAN ILMU KESEHATAN. Journal of Islamic Interdisciplinary Studies. Dipetik Vol.1, No.1
- Fitriyah Dkk, N. T. (2023). ANALISIS SWOT PADA UMKM PRODUK HALAL OLAHAN IKAN TONGKOL DI KECAMATAN SEPULUH, KABUPATEN BANGKALAN. Journal of Scientech Research and Development(Volume 5, Issue 2), 567-568.
- Fuad, M. (2006). PENGANTAR BISNIS. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gunawan, I. (2013). METODE PENELITIAN KUALITATIF TEORI & PRAKTIK. Jakarta: Bumi Aksara.
- Jamal, B. (2014). ANALISIS FAKTOR FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENDAPATAN NELAYAN [STUDI NELAYAN PESISIR DESA KLAMPIS KECAMATAN KLAMPIS KABUPATEN BANGKALAN. Jurnal Ilmiah, 2.

- Kemenag Bangkalan, K. (2023). KEBUT SERTIFIKASI HALAL, KANKEMENAG BANGKALAN GELAR PUBLIC HEARING BERSAMA UMK DAN P3H. Bangkalan.
- Lutfi, M. (2023). IMPLEMENTASI HALAL VALUE CHAIN PADA UNIT USAHA PONDOK PESANTREN AN-NAFI'YAH BANGKALAN. Bangkalan.
- Maryati, T. (2016). ANALISIS FAKTOR KENDALA DALAM PENGAJUAN SERTIFIKAT HALAL (STUDI KASUS: PELAKU USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH MAKANAN BEKU DIJABODETABEK). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan(Vol. 04 N0. 3), 1-2.
- Mumfarida, D. (2021). IMPLEMENTASI HALAL PADA PROSES PRODUKSI PRODUK BISNIS PESANTREN (METODE: MULTICASE STUDI). Izdihar: Jurnal Ekonomi Syariah(Volume 01, Nomor 02), 2.
- Nasution, M. E. (2015). PENGENALAN EKSKLUSIF EKONOMI ISLAM. Jakarta: Kencana.
- Ningrum, I. (2020). UJI KANDUNGAN BAKTERI KOLIFORM PADA PETIS IKAN TONGKOL DENGAN MENGGUNAKAN METODE MPN (MOST PROBABLE NUMBER ) YANG TERDAPAT DI PASAR KLAMPIS BANGKALAN MADURA. Surabaya.
- Perindustrian, K. (2018). PEDOMAN PENERAPAN SERTIFIKASI PRODUK. Jakarta: Kementerian Perindustrian.
- Prabowo dkk, N. I. (2022). THE POTENTIAL OF HALAL FOOD BUSINESS IN ASIA AND EUROPE WITH MAJORITY OF NONMUSLIM COMMUNITIES. Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah, 3.
- Pramesti, D. (2021). MAKNA TRADISI WIWITAN SAWAH STUDI PADA MASYARAKAT DESA KARANGMOJO KECAMATAN PLANDAAN KABUPATEN JOMBANG. Bangkalan.
- Ririn Rosita Hur dkk, T. R. (2020). ANALISIS POTENSI DAN PERMASALAHAN PENGEMBANGAN WILAYAH PESISIR DI KECAMATAN AROSBAYA KABUPATEN BANGKALAN MADURA PROVINSI JAWA TIMUR. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan, 136.
- Rohmatillah, I. (2022). ANALISIS PENERAPAN SERTIFIKASI HALAL DALAM MENINGKATKAN OMSET, KETAHANAN, DAN PENGEMBANGAN USAHA. Jember.

- Salam Dkk, D. A. (2022). IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK HALAL MELALUI SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN UMKM DI KABUPATEN SAMPANG. *Qawwam: The Leader's Writing*(Vol. 3, No. 1).
- Saputra, A. d. (2021). ANALISIS PRODUK HALAL DALAM UPAYA PERLINDUNGAN KONSUMEN MUSLIM (STUDI KASUS PEDAGANG DAGING SEGAR DI PASAR KAMBOJA KELURAHAN DUA PULUH ILIR TIGA KECAMATAN ILIR TIMUR I KOTA PALEMBANG). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Syariah*(Vol 1, No. 2).
- Setiawan, H. (2020). KARAKTERISTIK MAKANAN HALALAN THAYYIBAN DALAM AL-QUR'AN. *Jurnal Kajian*(Vol. 3, No. 4), 166.
- Suryanto, B. (2020). IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPANNYA DI PERUSAHAAN MAKANAN DAN MINUMAN. *Jurnal Bisnis & Manajemen*(15(1)), 45-56.
- Tieman, M. (2012). PRINCIPLE IN HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT. *Journal of Islamic* (Vol 3, No 3), 232.
- Wibowo, A. (2019). FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN SERTIFIKASI ISO 9001:2015 DI PERUSAHAAN XYZ. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia*, 123-135.
- Zahrotul Muthafaticha dkk, T. R. (2023). ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK HALAL OLAHAN HASIL LAUT DI KECAMATAN SEPULUH, KABUPATEN BANGKALAN. *Journal of Scientech Research and Development*(Volume 5, Issue 2), 509-510.