

Potensi Usaha Mikro Kecil Menengah Iggo Kuliner Jambi Dalam Meningkatkan Halal *Food* Di Kota Jambi

Nurfitri Martaliah¹, Titin Agustia Ningsih², Saslina Saslina³

^{1,2,3} Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

Abstract

This study aims to find out the potential for developing Halal Food by Jambi Iggo Culinary UMKM, as well as to find out the obstacles faced by Jambi Iggo Culinary UMKM in implementing Halal Food, this research is of a qualitative type. The objects of this research are the owners, employees and regular consumers of UMKM Iggo Culinary Jambi. The data sources used are primary data and secondary data. Data were obtained directly from 15 respondents using data analysis methods, namely observation, interviews and personal documentation, then the data was processed using data processing techniques. The results showed that: In carrying out the potential for developing halal food, UMKM Iggo Culinary Jambi carried out four items that became indicators of the success of UMKM Iggo Culinary Jambi, namely as follows, Increasing the components of food products used, Increasing diversity in production, Increasing distribution and supply of products (halal logistics), Increasing the balance of product composition, In implementing the development potential carried out by UMKM Iggo Culinary Jambi, there are obstacles faced by UMKM Iggo Culinary Jambi, along with the obstacles: Lack of availability of product food ingredients, Unfair competition, There are suppliers who commit fraud against the halal logo on the product.

Keywords: *Potential and Development of Halal Food*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Untuk mengetahui potensi pengembangan Halal Food yang dilakukan UMKM Iggo Kuliner Jambi, serta untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi dalam menerapkan Halal Food, penelitian ini berjenis kualitatif. Objek penelitian ini adalah pemilik, karyawan dan konsumen tetap UMKM Iggo Kuliner Jambi. Adapun sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data skunder. Data didapat langsung dari responden yang berjumlah 15 orang dengan melakukan metode analisis data yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi secara personal, kemudian data diolah dengan teknik pengolahan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Dalam melakukan potensi pengembangan halal food UMKM Iggo Kuliner Jambi melakukan empat item yang menjadi indikator keberhasilan UMKM Iggo Kuliner Jambi, yaitu sebagai berikut, Meningkatkan Komponen-komponen produk pangan yang digunakan, Meningkatkan keanekaragaman dalam produksi, Meningkatkan distribusi dan penyediaan produk (halal logistic), Meningkatkan keseimbangan komposisi produk, Dalam penerapan potensi pengembangan yang dilakukan oleh

UMKM Iggo Kuliner Jambi, terdapat kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi, berikut kendala-kendalanya: Kurangnya ketersediaan bahan pangan produk, Adanya persaingan yang tidak sehat, Adanya pemasok yang melakukan kecurangan terhadap logo halal pada produk.

Kata Kunci : Potensi dan Pengembangan Halal Food

PENDAHULUAN

Pertumbuhan Industri halal di Indonesia ini tidak lain adalah adanya kontribusi dari UMKM di Indonesia sebagaimana kita ketahui UMKM menempati peranana prioritas dalam perekonomian Indonesia, berdasarkan data kementerian koprasi UMKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai Rp 8.573,89 triliun, selain itu UMKM juga bereperan dalam penyerapan tenaga kerja karena jumlah pelaku usaha mikro dan kecil mencapai 99,9% dari total pelaku usaha di Indonesia. UMKM merupakan sesuatu yang bersifat padat karya, yang dapat dilihat dari kemampuan UMKM dalam menyerap tenaga kerja dengan memperluas lapangan pekerjaan dan menyuguhkan service yang luas kepada masyarakat sehingga berkontribusi dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, hal ini menjadi pendorong tumbuhnya perekonomian serta terwujudnya stabilitas nasional. Iwan Goreng-Goreng (IGGO) Kuliner Jambi yang merupakan salah satu UMKM di Jambi yang telah memiliki ragam dan macam produk. Iwan Goreng-goreng merupakan salah satu UMKM yang mampu memasarkan produk-produknya menggunakan media digital marketing dan bekerja sama juga dengan berbagai marketplace seperti *Go-Food Partner*, *Grab-food*, dan bekerja sama dengan akun-akun Jasa titip atau yang lebih populer dikenal dengan sebutan Jastip. Sehingga konsumen tidak perlu bersusah payah untuk mendapatkan makanan yang mereka inginkan, hanya bermodalkan smartphone dan aplikasi konsumen sudah bisa dengan mudah memesan barang yang diinginkan.¹ Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa produk-produk yang dihasilkan langsung dari Iwan Goreng-Goreng (Iggo Kuliner Jambi) telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, luar dan dalam Kota Jambi. Menelaah tentang hal tersebut bahwa pentingnya potensi halal *food* yang harus dimiliki oleh Iggo Kuliner Jambi agar dapat mampu memberikan kualitas yang baik, terutama mengenai kualitas produk serta kehalalan dalam produk yang digunakan. Namun tidak semua Usaha Mikro Kecil Menengah menerapkan sertifikasi halal, tetapi salah satu usaha mikro kecil menengah di bidang makanan harus mengutamakan sertifikasi halal pada setiap produknya ini disebabkan karena produsen mengutamakan produk mereka sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang telah diterapkan oleh MUI sesuai dengan syariat-syariat Islam untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk mereka.

¹ Instagram: Iggokuliner1

Tujuan Penelitian yaitu untuk mengingat dasar dan definisi masalah, motivasi di balik pemeriksaan ini adalah untuk mengetahui potensi pengembangan Halal Food yang dilakukan UMKM Iggo Kuliner Jambi, dan Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi dalam menerapkan Halal Food. Manfaat Penelitian yaitu: Manfaat Teoritis yaitu penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam hal prinsip dan aplikasi untuk memperluas pengetahuan pembaca, khususnya untuk berbagai mahasiswa dan akademisi. Demikian pula, para ahli ingin dapat menambah dan melengkapi deposit serta berbagai karya logis. dengan menyumbangkan ide-ide yang berkaitan dengan keuangan Islam dan aspek bisnis untuk ujian ini. Manfaat Praktis, Bagi Peneliti dapatkan informasi yang dapat diverifikasi yang terjadi dalam latihan usaha bisnis dengan tujuan akhir untuk bekerja pada ekonomi, serta meningkatkan informasi dan lebih fokus pada pentingnya label halal. Bagi Akademis, Pemeriksaan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi informasi dan informasi logis bersama dengan kerjasama dan dukungan dalam kemajuan aspek Keuangan Islam dan Bisnis. Bagi UMKM Iggo Jambi Penelitian ini diharapkan dapat dipikirkan dan dinilai untuk menumbuhkan ekonomi dan bisnis Islam yang unggul dan dapat terus memperluas kapabilitas bisnis makanan halal di UMKM Iggo Kuliner Kota Jambi.

Berdasarkan hasil Pra-riset awal yang dilakukan dengan wawancara, Bang Iwan mengatakan *"Saya sangat mengutamakan kehalalan pada produk yang kami hasilkan, dan saya juga sangat memastikan bahan-bahan pokok yang saya gunakan untuk memproduksi produk saya harus benar-benar bahan yang sudah tersertifikasi halal namun UMKM yang saya tekuni belum memiliki sertifikasi halal secara resmi, kami hanya menjamin dari produk yang kami berikan (berkualitas)"*.² Berdasarkan pemaparan dari bang Iwan Iggo Kuliner Jambi, bahwa Iggo Kuliner Jambi hanya mengutamakan kehalalan dan mengandalkan kehalalan hanya dari produk-produk yang digunakan untuk memproduksi produknya. Hal tersebut membuktikan bahwa Iggo Kuliner Jambi belum memiliki sertifikasi halal dikarenakan baginya menggunakan produk-produk yang bersertifikasi halal saja sudah cukup, namun tidak dapat dipungkiri bahwa Sertifikasi halal sangat bermanfaat untuk menghilangkan keraguan konsumen terhadap kehalalan produk makanan di Iggo Kuliner Jambi sendiri. Permasalahan tersebut merupakan permasalahan mengenai potensi terkait kehalalan dalam Iggo Kuliner Jambi. Kemudian dilanjutkan kembali oleh Dewi selaku karyawan (Kepala Produksi), beliau mengatakan: *"penggunaan bahan-bahan pokok untuk kebutuhan produksi menggunakan bahan yang bersertifikasi halal, contoh nya seperti penggunaan tepung tapioca yang sudah memiliki label halal serta penggunaan bahan-bahan makanan lainnya, namun untuk penggunaan ayam, ikan, dan daging sapi memang tidak yang bersertifikasi halal, namun sudah dipastikan bahan daging-daging tersebut fresh dan bahan baru"*. Kehalalan suatu produk makanan tidak hanya bergantung kepada kehalalan bahan utama yang dipergunakan untuk membuat produk tersebut tetapi juga memperhatikan bahan-bahan campuran lainnya yang ada sejak awal produksi hingga ke tangan konsumen. Oleh karenanya, penting bagi para pelaku usaha makanan memberikan kejelasan status halal atau tidaknya sebuah produk yang dijualnya. Dalam menjamin dan memberikan kepastian terhadap kehalalan suatu

² Iwan, "Wawancara Dengan Owner Iggo Jambi" Direct 12 Desember, 2022.

produk tersebut diperlukan suatu proses pemeriksaan komprehensif yang dilakukan oleh lembaga terpercaya yang dikenal dengan istilah Sertifikasi Halal atau pengawasan yang signifikan terkait produksi makanan tersebut.

Halal didefinisikan sebagai salah satu standar kualitas yang harus memenuhi hukum syariat islam serta dimanfaatkan pada setiap kegiatan yang di anut oleh umat Islam. Barang serta jasa halal dipilih oleh umat islam sebagai jenis ketaatan terhadap hukum Syariah Islam. Meskipun halal secara tegas berkaitan dengan umat islam, tidak berarti pelanggan produk halal hanya berasal dari umat muslim.³ Dalam dinamika pengembangan industri halal, kurang dari 10% UMKM yang memiliki sertifikat halal, hal ini akan semakin membuat permasalahan dalam industri Halal *Food*, UMKM di Jambi diharapkan dapat bersaing dengan menghasilkan produk yang berkualitas, bersertifikasi halal dan berdaya saing tinggi. Permasalahan yang dihadapi oleh industri Halal *Food* memerlukan keterlibatan semua pihak, terutama peran Pemerintah sebagai regulator dan pengawas beserta instansi terkait diharapkan menjadi lembaga tertinggi yang menjamin dan selalu mengawasi terwujudnya Halal *Food* beserta potensinya.⁴

Tujuan Penelitian

Mengingat dasar dan definisi masalah, motivasi di balik pemeriksaan ini adalah untuk:

- a. Untuk mengetahui potensi pengembangan Halal *Food* yang dilakukan UMKM Iggo Kuliner Jambi.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi dalam menerapkan Halal *Food*.

Tinjauan Literatur

Teori Latar Belakang

Menurut Sri Habsari potensi adalah kemampuan dan kekuatan seseorang baik secara fisik maupun mental dapat berkembang ketika adanya suatu latihan dan tunjangan sarana yang baik.⁵ Secara umum potensi dapat diartikan sebagai kemampuan manusia yang dapat dikembangkan dan dioptimalkan. Jadi potensi berarti kemampuan secara dasar yang manusia miliki dan diperlukan latihan agar dapat berkembang secara optimal.

Dalam Syariat Islam, potensi diistilahkan dengan fitrah. Fitrah berasal dari bahasa Arab yaitu fithrah jamaknya fithar, yang berarti tabi'at, perangai, kejadian, asli, agama, ciptaan. Istilah fitrah diambil dari akar kata al-fithr yang memiliki arti belahan. Fitrah juga dapat diartikan sebagai ciptaan, setiap sifat yang maujud disifati dengan masa awal penciptaannya, sifat manusia yang ada sejak lahir, agama dan as-sunnah. Apabila pengertian potensi dikaitkan dengan pencipta manusia, maka potensi merupakan kemampuan dasar yang diberikan Allah kepada manusia sejak dalam kandungan sampai pada akhir hayat, yang masih terpendam dalam dirinya untuk diwujudkan menjadi sesuatu yang manfaat nyata dalam kehidupan baik di

³ Yusuf Qhardhawi, *Halal dan Haram*, (Bandung: Jabal 2007), 7.

⁴ Dyah Sulistyawati, "Dinamika Usaha Kecil dan Menengah" *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 1, no 4 Malang, Juni 8, 2021): 143-144.

⁵ Sri Habsari, *Psikologi Pendidikan*, (Jakarta: PT Remaja Rosdakarya, 2015), 92.

dunia maupun akhirat nanti.⁶

Menurut pandangan ulama dan ilmuwan Islam makna fitrah berarti kemampuan dasar dalam setiap perkembangan yang dianugerahkan kepada manusia oleh Allah. Komponen-komponen penting yang terdapat dalam fitrah diantaranya yaitu: pertama, kemampuan dasar untuk beragama Islam (addin al qayyimah). Kedua, bakat (muwahib) dan kecenderungan (qabiliyah) yang mengacu terhadap iman kepada Allah. Ketiga, naluri dan wahyu. Keempat, kemampuan dasar untuk beragama. Kelima, kemampuan untuk merespon terhadap pengaruh luar. Sehingga fitrah merupakan komponen yang dinamis, responsif terhadap pengaruh lingkungan luar, termasuk juga pengaruh pendidikan. Komponen dasar tersebut yaitu bakat, insting, nafsu dan karakter. Jadi potensi atau fitrah adalah kemampuan manusia sejak lahir yang perlu dikembangkan khususnya lewat kependidikan untuk menjadi lebih baik yang ditiupkan oleh Allah sejak masih dalam kandungan.⁷

Pelajaran Sebelumnya

Dian Febriyani, Elsa dan Ma'mun Nawawi⁸ *Penguatan Umkm Upaya Peningkatan Industri Halal Di Indonesia* Indonesia Negara yang memiliki potensi yang sangat besar di industri halal dengan jumlah penduduk muslim terbanyak, serta di dukung oleh UMKM yang memiliki bagian penting dalam perekonomian Indonesia dengan jumlah penyerap tenaga kerja terbesar yaitu 99,9% dari total pelaku usaha di Indonesia. Potensi yang sudah dimiliki oleh Indonesia ini kalau tidak segera dimanfaatkan maka akan tertinggal oleh negara lain, karena perkembangan industri halal ini juga di ikuti oleh negara lain walupun negara tersebut mayoritas bukan muslim dan perkembangan industri halal ini terus meningkat dengan seiring meningkatnya permintaan terhadap produk-produk halal, yang menjadi gaya hidup.

Ulya Fuhaidah Ramlah⁹ *Implementasi produk pangan halal di Jambi* Adapun hasil penelitian menunjukkan bahwa regulasi jaminan pangan halal sudah diatur sejak lama di Indonesia, namun belum dapat diaplikasikan dengan baik. Hambatan dan tantangan implementasi jaminan produk halal muncul di lapangan terkait dengan tiga faktor yakni keterbatasan kewenangan stake holder di daerah, kurangnya anggaran, sumber daya manusia, dan infrastruktur yang kurang memadai.

May Lim Charity¹⁰ *Potensi Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)* Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa kehalalan suatu barang merupakan kebutuhan wajib bagi setiap pelanggan, khususnya pembeli Muslim. Dalam kerangka pertukaran global, isu konfirmasi kehalalan barang dan stempel telah mendapat perhatian besar untuk memberikan keamanan kepada pembeli Muslim di seluruh dunia serta sebagai teknik untuk menghadapi kesulitan globalisasi. Di Indonesia, peraturan dan pedoman telah disusun beberapa waktu

⁶ Slamet Wiyono, *Manajemen Potensi Diri*, (Jakarta: Grasindo, 2004), h. 37-38.

⁷ Arifin, *Ilmu Pendidikan Islam*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2003), 49

⁸ Dian Febriyani, Elsa dan Ma'mun Nawawi, "Penguatan Umkm Upaya Peningkatan Industri Halal di Indonesia" *Jurnal Keislaman Kemasyarakatan dan Kebudayaan* 23, no 1 (Juni 7, 2022): 13.

⁹ Ulya Fuhaidah Ramlah, (2018). Implementasi jaminan produk pangan halal di Jambi. *Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*. 18(2), 211-226, 10.18326/ijtihad.v18i2.211-226

¹⁰ May Lim Charity. (2017). Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14(1).

sebelum adanya Peraturan Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Barang Halal (UUJPH). Makalah ini menganalisis pedoman barang halal sebelum UUJPH dan pedoman barang halal dalam UUJPH. Dengan pedoman ini semakin menggarisbawahi kesungguhan isu halal-haram dalam ikatan ciptaan dari pelaku bisnis hingga muncul dan dikonsumsi oleh pembeli dan merupakan tanda nyata negara dalam menjaga pelanggan.

Dwi Widianingsih dan Ashlihah¹¹ *Potensi Pengembangan Industri Halal Food UMKM Di Jombang* Hasil dari penelitian dikatakan halal food atau makanan yang halal didasarkan pada cara yang baik dan sah dalam proses mendapatkannya. Sementara makanan yang tidak halal cenderung salah dalam proses mendapatkannya atau justru menimbulkan kerugian ketika dimakan. Meskipun terdapat halal, tapi para pemilik usaha benar-benar yakin akan kebersihan dalam proses pembuatan makanannya, karena dipantau langsung oleh pelaku usaha tersebut.

Hisyam Ahyani¹² *Potensi Halal Food Terhadap Perekonomian Masyarakat Halal Food* di tiga Kabupaten yakni Kabupaten Ciamis dan Kabupaten Banyumas serta Kabupaten Cilacap mampu mendogkrak perekonomian di wilayah tersebut meliputi aneka makanan yang sudah berlabel halal maupun belum berlabel halal. Diantaranya dari bahan singkong (Ciu, Tape, Kripik, Cimplung/Kulub), dari bahan kedelai (Tempe Mendoan, dan Sule), dari bahan Nira Kelapa/ (legen dalam bahasa Jawa) dapat dijadikan (Gula Merah/Gula Jawa dan Campuran Apem).

METODOLOGI

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Penelitian kualitatif tidak menggunakan istilah populasi, tetapi menggunakan “social situation” atau situasi sosial yang terdiri atas tiga elemen yaitu : tempat (place), pelaku (actor), dan aktivitas (activity) yang berinteraksi secara sinergis. Penelitian kualitatif secara umum dapat digunakan untuk penelitian tentang kehidupan masyarakat, sejarah, tingkah laku, fungsionalisasi organisasi, aktivitas sosial, dan lain-lain.¹³

Data

1. Data Primer

Data primer adalah data pokok yang diperoleh atau yang dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Data primer juga disebut data asli atau data baru yang memiliki sifat. Untuk mendapatkan data primer, peneliti harus mengumpulkan secara langsung antara lain dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi.¹⁴ Data primer didapatkan langsung dari

¹¹ Dwi Widianingsih dan Ashlihah, “Model Pengembangan Industri Halal Food UMKM Di Jombang” *Jurnal Of Islamic Studies* , no 2 (Juni 18, 2022): 100.

¹² Hisyam Ahyani, “Potensi Halal Food Terhadap Perekonomian Masyarakat” *Jurnal IAIN Batu Sangkar* 3, no 1 (Januari 3, 2021): 2.

¹³ Wiratna Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis Ekonomi* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2020). 21-22.

¹⁴ Hardani Dkk, *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*, (Yogyakarta: CV Pustaka ilmu, 2020), 245-247.

pemilik, karyawan serta konsumen yang berhubungan langsung di UMKM Iggo Kuliner Jambi, data primer di dapatkan berupa wawancara secara personal serta melakukan observasi atau pengamatan secara langsung.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau yang dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang sudah ada (peneliti sebagai tangkapan kedua). Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti: buku-buku yang berkaitan judul skripsi, jurnal, maupun internet.¹⁵ Data skunder yang peneliti gunakan yaitu didapatkan dari jurnal-jurnal internasional maupun nasional, buku-buku yang bersangkutan dengan judul penelitian, serta data-data yang diberikan oleh pemerintahan setempat yang berupa informasi.

Analisis data

1. ReduksiData

Reduksi data bukanlah suatu hal yang terpisah dari analisis. Reduksi data diartikan sebagai pemilihan, pemusatan perhatian padapenyederhanaan, pengabstraksian, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Kegiatan reduksi data berlangsung terus-menerus, terutama selama proyek yang berorientasi kualitatif berlangsung atau selama pengumpulan data. Selama pengumpulan data berlangsung, terjadi tahapan reduksi, yaitu membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, membuat gugus-gugus, membuat partisi, dan menulis memo.

Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi data sedemikian rupa sehingga kesimpulan-kesimpulan akhirnya dapat ditarik dan diverifikasi. Reduksi data atau proses transformasi ini berlanjut terus sesudah penelitian lapangan, sampai laporan akhir lengkap tersusun. Jadi dalam penelitian kualitatif dapat disederhanakan dan ditransformasikan dalam aneka macam cara: melalui seleksi ketat, melalui ringkasan atau uraian sigkat, menggolongkan dalam suatu pola yang lebih luas, dan sebagainya.

2. Triangulasi

Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian. triangulasi merupakan proses yang harus dilalui oleh seorang peneliti disamping proses lainnya, dimana proses ini menentukan aspek validitas informasi yang diperoleh untuk kemudian disusun dalam suatu peneliian. Murti menyatakan bahwa tujuan umum dilakukan triangulasi adalah untuk meningkatkan kekuatan teoritis, metodologis, maupun interpretatif dari sebuah riset. Dengan demikian triangulasi memiliki arti penting dalam menjembatani dikotomi riset kualitatif, sedangkan menurut Yin R.Kmenyatakan bahwa pengumpulan

¹⁵ *Ibid.*,

data triangulasi (*triangulation*) melibatkan observasi, wawancara dan juga dokumentasi.

3. Menarik Kesimpulan

Kegiatan analisis data selanjutnya adalah menarik kesimpulan dan verifikasi data. Ketika kegiatan pengumpulan data dilakukan, seorang penganalisis kualitatif mulai mencari arti benda-benda, mencatat keteraturan, pola-pola, penjelasan, konfigurasi-konfigurasi yang mungkin, alur sebab akibat, dan proposisi. Kesimpulan yang mula-mulanya belum jelas akan meningkat menjadi lebih terperinci. Kesimpulan-kesimpulan "final" akan muncul bergantung pada besarnya kumpulan-kumpulan catatan lapangan, pengkodeannya, penyimpanan, dan metode pencarian ulang yang digunakan, kecakapan peneliti, dan tuntutan pemberi dana, tetapi sering kali kesimpulan itu telah sering dirumuskan sebelumnya sejak awal.¹⁶

HASIL DAN ANALISIS

1) Potensi Pengembangan Halal *Food* UMKM Iggo Kuliner Jambi

Halal kini tidak lagi hanya murni urusan agama. Dalam kehidupan masyarakat dunia, halal menjadi simbol global yang mencerminkan jaminan kualitas dan pilihan gaya hidup. Karena dalam bisnis, produk berlabel halal dapat membuat keuntungan yang signifikan bagi produsen.

a. Meningkatkan Komponen-Komponen Produk Pangan Yang Digunakan

Meningkatkan komponen produk pangan halal yaitu tidak mengonsumsi atau mencampurkan bahan makanan halal dengan bahan makanan haram karena makanan halal merupakan kewajiban bagi setiap Muslim.

b. Meningkatkan Keanekaragaman Dalam Produksi

Industri halal merupakan proses kegiatan pengolahan barang yang didasarkan pada jaminan syariah, sehingga produk yang dihasilkan baik (*thayib*), sehat, aman dan tidak membahayakan, karenanya halal untuk dikonsumsi, dinikmati atau digunakan. Konsep halal tidak semata hanya menjauhi zat yang tidak boleh dikonsumsi (haram) tetapi juga termasuk aspek keselamatan dan kualitas yang terkait dengan proses pengolahan, penanganan, peralatan yang digunakan dan penyimpanan.

c. Meningkatkan Distribusi Dan Penyediaan Produk (Halal Logistik)

Sistem halal logistik harus menjamin bahwa produk-produk yang sampai ke tangan konsumen tetap terjamin kehalalannya selama proses kegiatan logistik, baik di gudang bahan baku, di pabrik, di gudang barang jadi, alat angkut, pengemasan, retail dan sampai kepada konsumen akhir.

d. Meningkatkan Keseimbangan Komposisi Produk

Umumnya produk hasil UMKM belum dilakukan pengujian karena keterbatasan sarana yang dimiliki oleh pemilik UMKM sehingga produk yang dihasilkan tidak memiliki keterangan nilai gizi yang terkandung oleh produk tersebut. Komposisi yang ditampilkan pada produk memuat nilai gizi tersendiri dalam produk tersebut.

¹⁶ Suharsami Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Dan Praktek* (Jakarta: Rineka Cipta, 2002). 132.

2) Kendala-Kendala Dalam Potensi Pengembangan Halal Food

Islam sebagai *Rahmatan Lil Alamin* telah mengatur kehidupan umatnya tidak hanya tentang ibadah tetapi mencakup seluruh bagian kehidupan seperti memenuhi kebutuhan hidup umat Islam. Halal secara terminologi berarti sesuatu yang dapat berguna dan tidak menyakiti tubuh, pikiran dan agama. Konsumsi menjadi salah satu pilar dalam ekonomi islam yang harus sesuai dengan konsep halal.¹⁷ Berdasarkan penelitian diatas UMKM Iggo Kuliner Jambi telah menerapkan potensi pengembangan halal *Food*, namun itu semua tidak berjalan dengan lancar, memiliki beberapa kendala. Berdasarkan penelitian dengan melakukan wawancara dengan pemilik, karyawan serta konsumen menghasilkan kendala sebagai berikut:

a. Kurangnya ketersediaan bahan pangan produk

Pengertian Bahan pangan produk adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat produk-produk yang dihasilkan. Dalam sebuah perusahaan bahan pangan produk memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi.¹⁸

b. Adanya persaingan tidak sehat

Berdasarkan hasil penelitian bahwa persaingan tidak sehat terjadi antara UMKM Iggo Kuliner dengan UMKM kuliner lainnya, hal tersebut dijelaskan oleh karyawan Iggo Kuliner Jambi, Fauzan mengatakan: ¹⁹

“Pernah terjadi pengurangan pendapatan yang dikarenakan pengurangan konsumen, hal ini terjadi karena adanya persaingan keta antara UMKM Kuliner, yang mana salah satu UMKM kuliner Jambi bersaing menggunakan persaingan yang tidak sehat, hal tersebut terbukti karena dilakukan penyelidikan oleh Owner langsung”.

c. Pemasok yang melakukan kecurangan logo halal produk

Pemasokan produk selalu dilakukan setiap minggunya, karena stok barang dilakukan setiap seminggu sekali untuk meminimalisir kualitas bahan pangan.

¹⁷ Ali Mustafa Yaqub, *Kriterian Halal-Haram Untuk Pangan, Obat dan Kosmetik Menurut Al-Qur'an dan Hadist*, (Jakarta: PT Pustaka Firdaus, 2019), 243.

¹⁸ Ibid, 244.

¹⁹ Fauzan, “Wawancara Dengan Karyawan Iggo Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan, mengenai Potensi Pengembangan Usaha Mikro Menengah Kecil Iggo kuliner Jambi dalam meningkatkan Halal *Food* serta kendala-kendala yang dihadapi oleh Iggo Kuliner Jambi dalam menerapkan potensi pengembangan halal *Food*. Dapat penulis Tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam melakukan potensi pengembangan halal *food* UMKM Iggo Kuliner Jambi melakukan empat item yang menjadi indikator keberhasilan UMKM Iggo Kuliner Jambi, yaitu sebagai berikut:
 - a. Meningkatkan Komponen-komponen produk pangan yang digunakan.
 - b. Meningkatkan keanekaragaman dalam produksi.
 - c. Meningkatkan distribusi dan penyediaan produk (halal logistic).
 - d. Meningkatkan keseimbangan komposisi produk.

Berdasarkan hal tersebut UMKM Iggo Kuliner Jambi selalu menerapkan serta mengembangkan potensi tersebut dengan baik untuk menjadi salah satu UMKM Kuliner yang memiliki potensi Halal *Food* dengan kualitas baik.

2. Dalam penerapan potensi pengembangan yang dilakukan oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi, terdapat kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi, berikut kendala-kendalanya:
 - a. Kurangnya ketersediaan bahan pangan produk.
 - b. Adanya persaingan yang tidak sehat.
 - c. Adanya pemasok yang melakukan kecurangan terhadap logo halal pada produk.

Dengan adanya kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Iggo Kuliner Jambi, mereka tetap meminimalisir kegagalan pada setiap produk yang mereka hasilkan sehingga tidak terjadi kekecewaan pada konsumen.

Rekomendasi untuk Penelitian Mendatang

Bagi Peneliti selanjutnya

- a. Lebih menambah jumlah respondenn dalam meneliti potensi halal food.
- b. Meneliti lebih dari dua objek.

REFERENSI

Buku

- Arifin, *Ilmu Pendidikan Islam*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2003), 49
- Hardani Dkk, *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*, (Yogyakarta: CV Pustaka ilmu, 2020), 245-247.
- Sri Habsari, *Psikologi Pendidikan*, (Jakarta: PT Remaja Rosdakarya, 2015), 92.
- Slamet Wiyono, *Manajemen Potensi Diri*, (Jakarta: Grasindo, 2004), h. 37-38.
- Wiratna Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis Ekonomi* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2020). 21-22.
- Yusuf Qhardhawi, *Halal dan Haram*, (Bandung: Jabal 2007), 7.

Artikel Jurnal

- Dian Febriyani, Elsa dan Ma'mun Nawawi, "Penguatan Umkm Upaya Peningkatan Industri Halal di Indonesia" *Jurnal Keislaman Kemasyarakatan dan Kebudayaan* 23, no 1 (Juni 7, 2022): 13.
- Dwi Widianingsih dan Ashlihah, "Model Pengembangan Industri Halal Food UMKM Di Jombang" *Jurnal Of Islamic Studies* , no 2 (Juni 18, 2022): 100.
- Dyah Sulistyawati, "Dinamika Usaha Kecil dan Menengah" *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 1, no 4 Malang, Juni 8, 2021): 143-144.
- Hisyam Ahyani, "Potensi Halal Food Terhadap Perekonomian Masyarakat" *Jurnal IAIN Batu Sangkar* 3, no 1 (Januari 3, 2021): 2
- May Lim Charity. (2017). Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14(1).
- Ulya Fuhaidah Ramlah, (2018). Implementasi jaminan produk pangan halal di Jambi. *Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*. 18(2), 211-226, 10.18326/ijtihad.v18i2.211-226