



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University  
2. Dilarang mengumumkan dan memberitanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## **ANALISIS FAKTOR KENDALA PENGAJUAN SERTIFIKAT HALAL PELAKU USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH MAKANAN BEKU DI JABODETABEK.**

**TATI MARYATI**



**SEKOLAH PASCASARJANA  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2016**





## **PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA\***

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis berjudul Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat halal Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tesis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2016

*Tati Maryati*  
NIM P056134452.51E

---

\*Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerjasama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerjasama yang terkait.





## RINGKASAN

TATI MARYATI. Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek. Dibimbing oleh RIZAL SYARIEF dan ROKHANI HASBULLAH.

Indonesia dengan mayoritas penduduk Muslim mencapai 85% merupakan pasar potensial untuk produk halal. Produk halal tersebut di hasilkan oleh para pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang jumlahnya mencapai 99.9% dari total industri 56.5 juta. Hal ini menjadikan UMKM sebagai penggerak perniagaan di Indonesia, termasuk didalamnya UMKM makanan beku. Namun demikian diperoleh fakta bahwa banyak pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek tidak bisa mengajukan sertifikat halal. Penelitian ini dilakukan untuk: (1) mengidentifikasi karakteristik UMKM makanan beku; (2) menganalisis faktor kendala pengajuan sertifikat halalnya dan (3) merumuskan strategi untuk mengatasi permasalahan dalam pengajuan sertifikat halal.

Jumlah responden dalam penelitian ini adalah tiga puluh (30) pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek dan sepuluh (10) ahli di bidang pangan dan perizinan. Metoda yang digunakan adalah gabungan *convenience* dan *purposive sampling*. Informasi yang diperoleh dari penelitian ini adalah berupa latar belakang pendidikan pelaku UMKM, masa usaha, pendapatan, dan fasilitas produksi termasuk mesin yang digunakan, faktor kendala di dalam pengajuan izin industri, izin edar MD dan sertifikat halal, serta berapa banyak pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek yang tidak memiliki izin industri, izin edar MD dan sertifikat halal. Penentuan alternatif strategi menggunakan proses hirarki analitik (AHP) dengan program Expert Choice 2000.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek adalah pelaku usaha mikro yang tidak memiliki fasilitas produksi yang layak dan menggunakan mesin berteknologi sederhana. Izin edar MD adalah faktor kendala yang dihadapi pelaku UMKM makanan beku ketika mengajukan sertifikat halal. Berdasarkan hasil analisis dengan AHP, tujuan UMKM mengajukan sertifikat halal adalah untuk peningkatan daya saing produk (0.575) sebagai prioritas pertama yang diikuti dengan peningkatan perekonomian (0.203). Upaya peningkatan daya saing tersebut dilakukan melalui program pendampingan (0.321) yang merupakan aspek prioritas yang diikuti dengan aspek keamanan pangan (0.278). Aktor yang paling berperan untuk meningkatkan daya saing melalui program pendampingan adalah BPOM (0.484) yang dikuti oleh pelaku UMKM itu sendiri (0.215). Sarana dan prasarana produksi merupakan faktor kendala yang merupakan prioritas utama yang dihadapi UMKM (0.572), namun menurut BPOM faktor kendala yang paling berpengaruh adalah bahan baku yang digunakan oleh UMKM (0.233) sehubungan dengan bahan baku yang digunakan pada umumnya bahan curah yang agak sulit dalam penelusurannya. Dari kedua hal tersebut, menurut PEMDA, sikap UMKM memegang peranan yang paling penting (0.838) dalam menghasilkan produk yang baik. Untuk itu, UMKM layak mendapatkan pendampingan dari pemerintah atau lembaga terkait. Untuk menjalankan program pendampingan tersebut Pemerintah melalui BPPTPM membutuhkan data lengkap UMKM agar pendampingan atau bantuan



yang diberikan tepat sasaran. Kelengkapan data dapat diperoleh jika UMKM memiliki legalitas usaha yang dapat dimulai dengan mengurus akte pendirian usaha (0.432) yang diikuti dengan perizinan lainnya.

Strategi alternatif yang dapat direkomendasikan dari penelitian ini adalah pendampingan berproduksi yang baik (0.343), birokrasi pengurusan MD yang mudah dan cepat (0.169) serta birokrasi izin usaha IUI dipermudah (0.153). Implikasi manajerial yang direkomendasikan untuk mengatasi permasalahan UMKM dalam pengajuan sertifikat halal, adalah dengan pembinaan cara produksi yang baik dan intens, kemudahan dan kecepatan birokrasi pengurusan izin edar MD, implementasi Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) di seluruh wilayah, sentralisasi usaha makanan beku, bantuan mesin berteknologi lebih modern dan lembaga pemerintah lainnya dapat memfasilitasi UMKM mendapat izin edar MD.

Kata kunci: Izin edar MD, makanan beku, pelaku UMKM, sertifikat halal.



## SUMMARY

TATI MARYATI. Constrains Factor Analysis in Halal Certificate Submission of Small Medium Enterprises of Frozen Food in Jabodetabek. Supervised by RIZAL SYARIEF and ROKHANI HASBULLAH.

Indonesia with 85% Muslim population is a potential market for halal products. Those halal products produced by Micro, Small and Medium Enterprises (SMEs), which reach 99.9 % of 56.5 million total industries in Indonesia. It makes SMEs as a driver of commerce in Indonesia. However, many SMEs frozen foods in these areas could not apply for the halal certificate. This study conducted to: (1) identify the characteristics of SMEs frozen foods; (2) analyze the constraint factors when submission halal certificates and (3) formulate strategies to overcome problem in halal certificate Submission.

Respondents in this study were thirty (30) frozen food SMEs in Jabodetabek and ten (10) experts in field of food and licensing. The method used was a combination of convenience and purposive sampling. Information obtained from this research were SMEs educational background, business period, revenue, and production facilities including machines used, and as well as how many frozen food SMEs in Jabodetabek unlicensed of industrial, marketing authorization MD and halal certificate.

The determination of strategy alternatives use analytical hierarchy process (AHP) with Expert Choice 2000 Program. This study showed that frozen food enterprises were micros with not proper production facility and using simple technology. Marketing authorization MD was obstacle factor in halal certificates submission. Based on AHP analysis the purpose of SMEs submit halal certificate was improving product competitiveness (0.575) as the first priority followed by improving the economy (0.203). Efforts to increase competitiveness is done through a mentoring program (0.321), which is a priority aspect followed by food safety aspects (0.278). The actor who most contribute to improve competitiveness through the mentoring program is BPOM (0.484) were followed by SMEs themselves (0.215). Production facilities and infrastructure were main constrains factor for SMEs (0.572), but according to BPOM the most influential factor was raw material used by SMEs (0.233) that mostly raw materials used bulky materials that bit difficult in traceability. From both, according to the local government, the attitude of SMEs holds the most important factor (0.838) to produce good product. For that, SMEs deserve to get mentoring from the government or related agencies. To conduct this mentoring program, Government through BPPTPM requires complete data of SMEs so that mentoring program can be provided properly. Completeness of data can be obtained if SMEs submit business lisence (0.432) followed by other licenses.

The best strategy alternatives can be recommended were good manufacturing practices (0.343), bureaucratic of MD accelerated and simplified (0.169) and bureaucratic of business license simplified (0.153).

Managerial implication recommended to overcome the problems of SMEs in obtaining halal certificate are good manufacturing practices, bureaucratic of the marketing authorization MD simplified and accelerated, implementation of business lisence IUMK in all regions, industrial centralization of frozen food,



Keywords: Certificates halal, frozen food, marketing authorization MD, SMEs.

@Hak cipta milik IPB University

provide modern production machine and all government agencies facilitate SMEs to get marketing authorization MD.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengugikan kepentingan yang wajar IPB University

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## **Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2016 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masala, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.*





## **ANALISIS FAKTOR KENDALA PENGAJUAN SERTIFIKAT HALAL PELAKU USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH MAKANAN BEKU DI JABODETABEK.**

**TATI MARYATI**

Tesis  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Magister Manajemen  
pada  
Program Studi Manajemen dan Bisnis

**SEKOLAH PASCASARJANA  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2016**



Penguji Luar Komisi pada Ujian Tesis: Dr Fahim Muchammad Taqi, DEA

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University

2. Dilarang mengumumkan dan memperbaiknya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Tesis : Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek.  
Nama : Tati Maryati  
NIM : P056134452.51E

Disetujui oleh

Komisi Pembimbing

Prof Dr Ir Rizal Syarief, MSi, DESS  
Ketua

Dr Ir Rokhani Hasbullah, MSi  
Anggota

Diketahui oleh

Ketua Program Studi  
Manajemen dan Bisnis

Dr Ir Arief Daryanto, MSc

**Dekan Sekolah Pascasarjana**  
**Dr Ir Dahrul Syah, MScAgr**

Tanggal Ujian: 3 Agustus 2016

Tanggal Lulus:

13 SEP 2016





## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian ini adalah “Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek” yang dilaksanakan sejak bulan Januari – April 2016. Terima kasih penulis ucapan kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Rizal Syarief, MSi, DESS, selaku Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Dr. Ir. Rokhani Hasbullah, MSi, selaku Anggota Komisi Pembimbing, atas segala bimbingan dan arahan yang telah diberikan kepada penulis.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. Noer Azam Achsani, MS, Bapak Prof. Dr. Ir. Marimin, MSc., Bapak Dr. Hendro Sasongko, MM, Ak, dari Sekolah Bisnis IPB dan Ibu Dr. Ir. Henny Nuraeni, MSi, dari Fakultas Peternakan IPB atas segala dukungannya.
3. Bapak Drs. Halim Nababan, MM, Direktur Surveilan dan Penyuluhan Keamanan pangan BPOM Pusat, Ibu Dra. Dyah Sulistyorini, Apt, MSc dan Ibu Anita Nur Aini, S.Si Apt dari direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan pangan BPOM Pusat atas dukungan dan bantuannya.
4. Gumkemindo dan teman-teman pelaku UMKM makanan beku anggota Gumkemindo di Jabodetabek.
5. Ayahanda Bapak H. Amat Sumermo dan ibunda Hj. Yayah yang sangat penulis hormati dan cintai, suami penulis Bapak Drs. M. Huzen, dan putra putri tercinta yang soleh dan solehah serta membanggakan yaitu Muhammad Rayhan Nauval Narawangsa yang tahun ini melanjutkan pendidikannya di Universitas Indonesia dan Nayla Adrianne Amabel di SMAN 1 Bogor, atas dukungan dan kasih sayangnya yang luar biasa.
6. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan dunia usaha.

Bogor, September 2016

*Tati Maryati*



**DAFTAR TABEL****DAFTAR GAMBAR****DAFTAR LAMPIRAN**

<b>1 PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
<b>2 TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku	5
Izin Edar Makanan Beku	6
Jaminan Produk Halal	7
Kerangka Konseptual Penelitian	9
<b>3 METODE</b>	<b>10</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian	10
Disain Penelitian	10
Teknik Pengumpulan Data dan Informasi	11
Teknik Pengambilan Sampel	11
Teknis Pengolahan dan Analisis Data	12
<b>4 HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>16</b>
Karakteristik Pelaku UMKM Makanan Beku	16
Kendala UMKM Makanan Beku Mendapat Sertifikat Halal.	17
Strategi untuk Mengatasi Permasalahan UMKM Makanan Beku	25
Implikasi Manajerial	34
<b>5 SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>36</b>
Simpulan	36
Saran	36
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>43</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	<b>63</b>

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbaiknya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## DAFTAR TABEL

1	Peningkatan jumlah perusahaan dan sertifikat halal dalam empat (4)	3
2	Hubungan antara latar belakang pendidikan dengan masa usaha	16
3	Kepemilikan izin edar MD, izin usaha, dan sertifikat halal	18
4	Izin edar MD	23
5	Mesin produksi UMKM makanan beku di Jabodetabek	25
6	Bobot tujuan terhadap fokus	26
7	Bobot Aspek terhadap Tujuan	27
8	Bobot aktor terhadap aspek	28
9	Alternatif Strategi	33

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka konseptual penelitian	9
2	Kerangka tahapan penelitian	10
3	Skema prinsip kerja AHP	14
4	Hirarki AHP	15
5	Latar belakang pendidikan UMKM makanan beku di Jabodetabek	16
6	Omzet UMKM makanan beku di Jabodetabek	17
7	Faktor kendala UMKM makanan beku mengurus sertifikat halal	19
8	Faktor kendala UMKM makanan beku mengurus IUI	21
9	Faktor kendala UMKM makanan beku mengurus izin edar MD	22
10	Tempat produksi UMKM makanan beku di Jabodetabek	25
11	Analisis Faktor –Faktor yang Berpengaruh di BPOM	30
12	Analisis faktor-faktor yang berpengaruh di BPPTPM	30
13	Analisis faktor-faktor yang berpengaruh pada UMKM	31
14	Analisis gabungan aspek terhadap tujuan	32
15	Analisis gabungan aktor terhadap aspek	33

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar pelaku UMKM makanan beku Jabodetabek yang menjadi responden penelitian	45
2	Hasil Focus Group Discussion (FGD) penelitian “Analisis faktor kendala pengajuan sertifikat halal UMKM makanan beku di Jabodetabek”	49
3	Wawancara mendalam dengan kepala kantor Pelayanan Perizinan Bogor	50
4	Wawancara mendalam dengan kepala kantor Pelayanan Perizinan Depok	52
5	Wawancara mendalam dengan kepala kantor Pelayanan Perizinan Tangerang	54



## **DAFTAR LAMPIRAN (lanjutan)**

6	Wawancara mendalam dengan kepala kantor Pelayanan Perizinan Bekasi	56
7	Hasil uji validitas dan realibilitas	57
8	Output hasil pengolahan dengan AHP	58
9	Hasil analisis AHP	62

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University

2. Dilarang mengumumkan dan memperbaiknyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





## 1 PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Berdasarkan data dari BPS (2015) jumlah penduduk Indonesia sudah mencapai 252.2 juta dan 85% nya Muslim sehingga Indonesia merupakan pasar potensial untuk produk halal. Produk halal tersebut di hasilkan oleh para pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang jumlahnya mencapai 99.9% yang terdiri dari: usaha mikro: 98.79%; usaha kecil: 1.11%; dan usaha menengah: 0.09%; sedangkan usaha besar hanya 0.01% dari total industri 56.5 juta (Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah 2013). Hal ini menjadikan UMKM sebagai penggerak perniagaan di Indonesia, termasuk didalamnya UMKM makanan beku. UMKM sudah selayaknya mendapat perhatian khusus dari pemerintah, dengan memberikan dukungan dan bantuan berupa pelatihan atau bimbingan untuk meningkatkan mutu produk-produk UMKM dari sisi kemasan, label dan tentunya mutu dan kehalalannya serta pemasarannya.

Produk bermutu baik dibutuhkan oleh semua pelanggan namun khusus bagi pelanggan Muslim selain mutu juga dibutuhkan sertifikat halal agar dapat memecahkan keraguan konsumen saat memilih makanan (Samori *et al.* 2014). Dalam konteks perdagangan internasional, dari sudut pandang global, keseragaman dan konsensus standar halal di negara-negara di seluruh dunia yang mayoritas Muslim merupakan sesuatu yang harus ditargetkan segera tercapai. Seperti yang dikemukakan oleh Yusuf *et al.* (2016), standard halal harus diikuti oleh semua pemilik usaha untuk memastikan kepatuhan terhadap Islam, kebersihan dan aspek kesehatan serta jaminan mutu. Sebagian besar pelaku usaha tidak akan termotivasi untuk bekerja keras untuk mendapatkan sertifikasi Halal jika manfaatnya tidak diterjemahkan ke dalam pertumbuhan bisnis mereka.

Lembaga yang berwenang mengeluarkan sertifikat halal mendorong dan membimbing para pelaku usaha untuk mensertifikasi halal produknya dan tentunya dapat menangguhkan atau membatalkan sertifikat halal dari pelaku usaha yang tidak mengikuti standard halal. Produk berlogo halal sangat penting karena konsumen mungkin tidak dapat membaca bahan ilmiah yang digunakan dalam produk tetapi karena berlogo halal, mereka tidak akan memiliki keraguan atas mutu produk (Majid *et al.* 2015). Namun demikian yang terjadi di Malaysia, meskipun lembaga yang berwenang sudah tegas, masih banyak pelaku usaha yang mencantumkan logo halal hanya karena untuk menarik minat pembeli Muslim saja bukan karena faktor kepedulian terhadap agama, kebersihan, kesehatan dan jaminan mutu (Mukti 2012).

Quantaniah *et al.*(2013) mengemukakan bahwa agama memainkan salah satu peran yang paling berpengaruh dalam menentukan pilihan makanan, oleh karena itu, cara produk ini dipromosikan kepada konsumen yang lebih religius, harus disesuaikan dengan uraian spiritual dan keagamaan serta pengaruh yang konsumen akui. Semakin baik ketiaatan beragama konsumen, semakin tinggi kepedulian dan kebutuhan terhadap produk halal. Ahmad *et al.* (2011) mengatakan bisnis Halal untuk Muslim merupakan bisnis yang berkomitmen

dengan agama. Bisnis makanan halal memerlukan komitmen yang kuat yang diperlukan untuk membuat bisnis produk halal terus berkembang.

Indonesia menghadapi beberapa tantangan dalam bisnis halal di pasar global, yaitu kepercayaan pasar pada kemampuan Indonesia untuk menghasilkan produk pangan yang kehalalan nya terjamin (Abdul *et al.* 2013). Perkembangan yang begitu cepat dalam bidang teknologi proses produksi saat ini menghasilkan produk-produk yang sulit ditelusuri kehalalannya. Oleh karena itu pengujian laboratorium diperlukan untuk memenuhi informasi yang dibutuhkan untuk dicantumkan dalam label kemasan produk (Khairi 2011). Sebuah industri yang menghasilkan produk yang baik dengan kemasan yang baik serta label yang informatif akan dapat meningkatkan produktivitas mereka dalam penetrasi pasar, untuk mencapai profitabilitas yang lebih tinggi. Sementara Borzooei dan Asgari (2014) mengemukakan strategi pemasaran dan pengembangan modal sumber daya merupakan kebutuhan yang paling penting bagi negara-negara yang ingin membangun bisnis halal global.

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. Dan inilah yang membuka pemikiran kita bahwa teknologi tinggi dan kompetensi para saintis dalam melakukan pengujian dan penelitian halal ada didalam Islam. Khattak *et al.* (2011) mengemukakan hampir setiap Muslim baik yang taat ataupun tidak, sangat serius tentang makanan yang dimakannya. Makanan yang diharamkan dalam Islam sangat jelas terteta di dalam Al Qur'an, namun saat ini banyak produk yang dibuat dari hasil bioteknologi misalnya, seperti penggunaan gen dan enzim. Jika bahan-bahan ini diperoleh dari tanaman asal akan dianggap sebagai Halal. Namun jika diperoleh dari hewan maka perlu penelusuran lebih lanjut seperti pengujian di laboratorium. Makanan halal harus diinformasikan dengan jelas pada label.

Hasan (2014) mengemukakan Sertifikasi halal melalui komisi fatwa MUI dan labelisasi halal oleh BPOM sudah sangat tepat dan memberikan jaminan perlindungan hukum produk pangan halal. Sementara Sopa (2008) mengemukakan dalam disertasinya bahwa proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh MUI terhadap makanan, obat-obatan dan kosmetika tidak mengikuti kaidah kehalalan yang dirumuskan mazhab tertentu tetapi berasal dari berbagai mazhab. Produk halal merupakan kebutuhan Muslim, karena itu ketersediaanya merupakan suatu kewajiban di negara yang mengakui keberadaan Muslim atau yang memiliki penduduk Muslim, ketersediaan dan kemudahan perolehannya merupakan pemenuhan hak Muslim, terutama di Indonesia yang mayoritas penduduknya Muslim. Negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Hafiz (2013) menyatakan sesuai Undang-Undang Dasar 1945, Negara melindungi setiap bangsa Indonesia dan menjamin kemerdekaan tiap penduduk untuk memeluk agama masing-masing termasuk didalamnya perlindungan konsumen Muslim.

Jumlah sertifikat halal itu sendiri tampak dengan jelas peningkatannya seperti pada Tabel 1. Kepedulian masyarakat terhadap kehalalan makanan, minuman, obat, kosmetik dan barang gunaan semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan jumlah produk berlogo halal ditahun 2015, namun disisi lainnya jumlah sertifikat halal nya itu sendiri peningkatannya tidak sebesar

jumlah produknya terutama jika dibandingkan dengan jumlah industri di Indonesia.

Zulkarnain (2014) mengemukakan bahwa sepanjang tahun, peminat produk Halal meningkat pesat di antara Muslim dan bahkan non-Muslim karena meningkatnya kesadaran konsumen. Mengonsumsi produk halal adalah kewajiban menurut agama bagi Muslim sedangkan untuk konsumen lainnya di seluruh dunia karena produk halal berkualitas tinggi, aman dan higienis. Kesadaran halal dan sertifikasi halal adalah faktor yang sangat signifikan penting bagi produsen dalam menumbuhkan minat masyarakat khususnya non Muslim untuk membeli makanan halal dan untuk meningkatkan tingkat kesadaran terhadap produk halal dengan menyediakan informasi yang memadai dan menarik terutama pada sertifikasi halal (Aziz dan Chok 2012).

Tabel 1 Peningkatan jumlah perusahaan dan sertifikat halal dalam empat (4) tahun terakhir.

Tahun	Jumlah Perusahaan	Jumlah Sertifikat Halal
2013	913	1092
2014	961	1313
2015	1046	1396
2016*	423*	516*

Sumber data: LPPOM MUI (Seminar Halal Nasional)

\* Data sementara

Pada saat ini kecenderungan masyarakat yang memiliki kesibukan tinggi lebih memilih produk yang bisa disimpan lebih lama dan cepat diolah seperti halnya makanan beku. Daging dan susu serta produk olahannya adalah jenis produk yang banyak diminati. Penyimpanan dalam suhu beku membantu produk-produk ini memiliki masa simpan lebih lama. Makanan beku pada umumnya berbahan dasar susu dan daging, keduanya merupakan jenis makanan yang cepat berubah mutunya.

Kategori produk yang terbuat dari bahan dasar hewani merupakan salah satu produk yang beresiko tinggi (Halal Directory LPPOM MUI 2013-2014). Bakso, contohnya, merupakan salah satu produk makanan beku yang sangat disukai masyarakat Indonesia khususnya sebagai pangan jajanan anak sekolah. Masalah yang sering dijumpai pada bakso adalah angka lempeng total (ALT) dan koliform yang melebihi jumlah maksimal. Bakso merupakan pangan jajanan anak sekolah dengan kandungan yang tidak memenuhi syarat paling tinggi, hal itu disebabkan bahan utama pembuatan bakso adalah daging yang memiliki sifat mudah rusak (Syah *et al.* 2015). Nugget adalah contoh lain dari produk makanan beku yang berbahan dasar daging unggas. Daging unggas mudah terkontaminasi mikroba sepanjang rantai produksi dan penjualan sehingga sangat beresiko tinggi jika penanganannya tidak tepat. Para pedagang retail harus memahami titik kritis dari produk tersebut seperti timbangan yang harus disterilkan setiap hari, pembersihan dan sanitasi di gerai dengan menggunakan air panas bersuhu  $\geq 85^{\circ}\text{C}$ , timbangan harus ditutup untuk mencegah akumulasi dan penyebaran lebih lanjut dari E. Coli patogen, Salmonella dan Listeria. Pisau serta meja berbahan

baja sebaiknya dipilih supaya bakteri tidak mudah tumbuh (Adetunji dan Odetokum 2013).

Adanya permintaan pasar terhadap makanan beku merupakan peluang bagi UMKM untuk membuatnya. UMKM sebagai penggerak perniagaan di Indonesia, kenyataannya mengalami kesulitan mengajukan sertifikat halal untuk produknya, sementara Undang-Undang Jaminan Produk Halal mewajibkan semua produk yang beredar di Indonesia bersertifikat halal jika tidak menggunakan bahan non halal, sehingga dari permasalahan tersebut dibutuhkan penelitian:

1. Bagaimana karakteristik pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek?
2. Faktor kendala apakah yang ditemui saat pengajuan sertifikat halal produk makanan beku?
3. Strategi apa yang dapat direkomendasikan untuk mengatasi permasalahan pelaku UMKM makanan beku ketika mengajukan sertifikat halal?.

## Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, adalah:

1. Mengidentifikasi karakteristik pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek.
2. Menganalisis faktor kendala dalam pengajuan sertifikat halal produk makanan beku.
3. Merumuskan strategi yang dapat direkomendasikan untuk mengatasi permasalahan para pelaku UMKM makanan beku ketika mengajukan sertifikat halal.

## Manfaat Penelitian

Informasi yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, diantaranya :

1. Bagi UMKM  
Mendorong UMKM makanan beku untuk mengurus sertifikat halal, sehingga produk-produknya semakin banyak beredar dan mampu bersaing di pasar.
2. Bagi Pemerintah  
Undang-Undang Jaminan Produk Halal dapat diimplementasikan secara optimal, produk halal meningkat dan perekonomian masyarakat pun semakin membaik.
3. Bagi Masyarakat  
Memberikan informasi kepada masyarakat Indonesia yang mayoritas Muslim untuk mengonsumsi makanan yang terjamin kehalalannya.

Ruang lingkup dari penelitian ini menggunakan pendekatan dari sisi produsen yaitu para pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek.



## 2 TINJAUAN PUSTAKA

### Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 dijelaskan definisi dan klasifikasi usaha mikro kecil dan menengah dari jumlah kekayaan yang dimiliki para pelaku usaha dan penjualan yang dihasilkan per tahunnya. UMKM yang memiliki peran sebagai penggerak niaga di Indonesia maju bersama seiring dengan peningkatan jumlah industri. Peningkatan jumlah industri khususnya industri produk halal dari tahun ke tahun tidak lepas dari adanya pertumbuhan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi produk halal.

Pergeseran gaya hidup cenderung membuat masyarakat lebih memilih produk-produk yang memiliki daya simpan lebih lama seperti makanan beku. Makanan beku merupakan makanan yang dibekukan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air di dalam produk menjadi es (Evans 2008). Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi lebih panjang. Pembekuan merupakan cara yang paling lama yang digunakan oleh manusia dalam mengawetkan makanan. Penyimpanan produk ini menggunakan *freezer* (mesin pembeku). Untuk mengetahui bahwa suhu beku dapat memperpanjang usia produk dapat dibuktikan salah satunya dengan menggunakan kemasan cerdas yang terbuat dari film PVA-khitosan dengan pewarna alami daun erpa yang mengandung pigmen antosianin. Warna film lebih stabil atau tidak berubah pada suhu penyimpanan yang lebih rendah, yaitu pada suhu beku dan sangat mudah berubah pada suhu penyimpanan ruang atau lebih tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa film yang disimpan pada freezer memiliki warna lebih stabil selama 78 hari (Nofrida *et al.* 2013).

Mengonsumsi produk pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tentunya tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga seperti UMKM. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009, pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat harus didasarkan pada standard dan persyaratan kesehatan. Undang-Undang tersebut mengamanahkan bahwa produk yang tidak memenuhi ketentuan standard, persyaratan kesehatan atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan dan harus ditarik dari peredaran, dicabut izin edarnya serta disita untuk selanjutnya dimusnahkan.

Peraturan Kepala BPOM RI HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan menjelaskan: (1) Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah dan (2) Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.



## Izin Edar Makanan Beku

Peraturan Kepala BPOM RI No.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga menyebutkan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai panduan bagi berbagai pihak yang terkait dengan bidang keamanan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Dalam peraturan tersebut terdapat enam belas (16) kelompok makanan atau minuman yang diizinkan untuk memperoleh Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), sementara makanan beku atau makanan yang dalam penyimpanannya menggunakan mesin pembeku (*freezer*) yang pada umumnya berbahan dasar daging dan susu serta produk olahannya, tidak terdapat dalam kelompok tersebut sehingga izin edar yang harus dimiliki adalah izin edar MD. Izin edar MD merupakan salah satu syarat yang harus dilampirkan dan dipenuhi ketika mengajukan sertifikat halal untuk produk yang dikelompokkan sebagai produk beresiko tinggi seperti makanan beku. Izin edar MD berbeda pengurusannya dengan PIRT karena izin edar MD pengurusannya melalui BPOM, sedangkan PIRT melalui Dinas Kesehatan..

Proses pengajuan izin edar MD menurut BPOM yang dapat diakses dari website BPOM berupa *E-Registration*, sebagai berikut: (1) Melampirkan Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) atau IUI (Izin Usaha Industri) dari Pemda setempat sesuai Pedoman Pelaksanaan Pemberian IUMK (2015); (2) Melakukan pengujian produk ke laboratorium yang sudah diakreditasikan dan (3) Mengajukan permohonan izin edar MD ke Badan POM RI (rangkap 2), mengisi formulir permohonan MD dan menyertakan lampirannya berupa rancangan etiket/label produk dan mengirimkan berkas permohonan ke Direktorat Penilaian Keamanan Pangan Badan POM RI.(www.pom.go.id)

Etiket atau label produk sangatlah penting, bagi sebagian masyarakat yang belum paham, label hanya merupakan pelengkap kemasan, padahal label adalah informasi kandungan bahan yang ada didalam produk, masa berlaku produk, informasi izin edar dan informasi lain tentang produk yang perlu diketahui oleh konsumen. Indrawati (2011) mengatakan bahwa ketentuan pelabelan produk pangan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 belum memenuhi asas-asas perlindungan konsumen yakni keadilan, asas manfaat, keselamatan, keseimbangan, dan kepastian hukum. Pemahaman tentang label itu sendiri belum sepenuhnya dipahami dengan baik, seakan label dapat ditempel kapan pun, dengan informasi yang dikehendaki pembuat produk, contohnya banyak logo halal yang ada dikemasan bukan logo halalnya LPPOM MUI tapi logo halal buatan sendiri.

Selain label, hal lain yang diperiksa ketika mengajukan izin edar MD adalah bahan baku yang digunakan, bahan baku harus memiliki label yang jelas sehingga mampu ditelusuri, pengawasan terhadap pasokan bahan baku harus ketat untuk memudahkan ketertelusurannya. Tingkat pasokan makanan di perusahaan makanan halal di Malaysia saat ini contohnya, tidak memuaskan karena kurang dari 24 % dari perusahaan-perusahaan ini yang menerapkan kontrol terhadap rantai pasok (Rahman *et al.*2013).

Industri produk halal yang khas dan berinovasi menjadi faktor yang paling penting untuk memastikan keberlanjutan bisnis jangka panjang di Malaysia.

Dalam lingkungan yang kompetitif produk halal mulai menjadi pilihan yang lebih disukai oleh pelanggan. Hal ini disebabkan kebersihan, keamanan dan kualitas produk halal yang dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat (Mazita *et al.* 2014). Tan *et al.* (2012) mengatakan pentingnya untuk menjadi inovatif dalam menjaga integritas halal, untuk memenuhi permintaan produk halal yang kian terus meningkat. Pengawasan rantai pasok dari hulu sampai hilir harus dilakukan secara seksama dan jelas. Untuk mencapai integritas halal, semua pemegang saham di industri daging harus memiliki pengetahuan syariah untuk produksi daging halal serta otoritas sertifikasi halal harus dilengkapi dengan teknik analisis cepat, handal dan biaya yang murah untuk membedakan daging halal dari non-halal (Nakayinsige *et al.* 2012).

Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang juga diperiksa ketika mengajukan izin edar MD karena CPPB ini penting untuk memenuhi standard mutu pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. UMKM pada umumnya merupakan kelompok yang paling rentan terhadap resiko karena kurangnya sumber daya untuk mengawasi pasokan halal berdedikasi rantai (*supply chain*). Kelompok ini harus memiliki rantai pasok yang baik jika tidak akan membuat mereka lebih beresiko (Zailani *et al.* 2010).

Dalam era globalisasi, rantai suplai halalan toyyiban diterapkan melalui penerapan skema jaminan mutu. Pemangku kepentingan yang terlibat dalam rantai ini dapat mengklaim dan konsumen dapat mempercayai bahwa daging halal memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan. Penyimpanan yang tepat bisa menjaga kualitas produk dan terhindar dari penyakit berasal dari produk daging. transportasi khusus untuk penyimpanan unggas sangat dianjurkan sebagai jaminan halalan toyyiban dari unggas (Normalina *et al.* 2013)

Sebagai contoh pentingnya rantai pemasok yang berdedikasi halal adalah ditemukannya peningkatan kandungan *Staphylococcus aureus* pada daging ayam beku yang dilalulintaskan melalui pelabuhan penyeberangan. Untuk menekan jumlah *staphylococcus aureus* pengawasan harus dilakukan sejak awal rantai proses dengan menerapkan sanitasi dan hygiene ketika berproduksi (Dewantoro *et al.* 2010).

## Jaminan Produk Halal

Pengertian produk halal sesuai Undang-Undang adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Produk halal sangat penting bagi Muslim karena adanya perintah Allaah untuk mengonsumsi makanan yang halal saja sesuai Al Qur'an Surat Al Baqarah ayat 168 dan 173, surat Al Maidah ayat 3 dan 88, dan surat An Nahl ayat 114 dan 115.

Perusahaan makanan harus menjamin produk makanan yang diproduksinya halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Undang-Undang jaminan Produk



Halal memiliki tujuan baik, bagi masyarakat maupun pelaku usaha. Bagi masyarakat dapat memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal. Sedangkan bagi pelaku usaha untuk meningkatkan nilai tambah produk yang dihasilkannya.

Berdasarkan pasal 4 Undang-Undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014 bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Jika pelaku usaha yang membuat produk dari bahan yang berasal dari bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 18 dan pasal 20, dikecualikan dari mengajukan permohonan sertifikat halal dan wajib mencantumkan keterangan tidak halal pada produknya. Dari penjelasan ini diperoleh informasi bahwa jika produk dibuat dari bahan halal harus bersertifikat halal sedangkan jika dibuat dari bahan non halal maka produknya wajib mencantumkan logo non-halal. Dan jika pelaku usaha yang tidak melakukan kewajiban sebagaimana dimaksud dalam pasal 25 dapat dikenai sangsi administratif berupa: (a) peringatan tertulis; (b) denda administratif dan (c) pencabutan sertifikat halal. Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengenaan sangsi administratif diatur dalam Peraturan Menteri. Pelaku usaha yang tidak menjaga kehalalan produk yang telah memperoleh sertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 25 huruf b dapat dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau dengan pidana denda paling banyak Rp2 000 000 000 (dua miliar rupiah). Dan sesuai pasal 57 Undang-Undang Jaminan Produk Halal ini setiap orang yang terlibat dalam penyelenggaraan proses jaminan produk halal (JPH) yang tidak menjaga kerahasiaan formula yang tercantum dalam informasi yang diserahkan pelaku usaha sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 dapat dipidana dengan pidana penjara paling lama 2 (dua) tahun atau dengan pidana denda paling banyak sebesar Rp2 000 000 000 (dua miliar rupiah).

Sebagaimana dimaksud pada pasal 29 ayat 2 Undang-Undang Dasar 1945 dijelaskan bahwa ‘Negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agamanya dan kepercayaannya itu’, dari pasal tersebut diketahui bahwa kebebasan beragama menjadi satu-satunya hak asasi manusia yang tegas diatur dalam UUD RI 1945.

Undang-Undang Jaminan Produk Halal diperjelas dalam pelaksanaannya dalam Peraturan Presiden No. 83/2015. Saat ini Badan Standarisasi Nasional sedang menyusun Standard Nasional Indonesia (SNI) sistem jaminan halal dan SNI lainnya yang berhubungan dengan produk halal.

Penarapan Sistem Jaminan Halal di perusahaan merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal karena dapat memberikan jaminan kesinambungannya proses produksi produk halal (LPPOM MUI 2012). Kolkman (2014) mengatakan organisasi yang sudah memiliki dan menerapkan sistem jaminan halal akan lebih mudah mendapatkan sertifikat halal.

Produk halal nasional diharapkan bisa menjadi salah satu hambatan produk asing ke Indonesia, untuk itu peningkatan produksi produk halal harus mendapatkan perhatian dan dukungan dari banyak pihak.

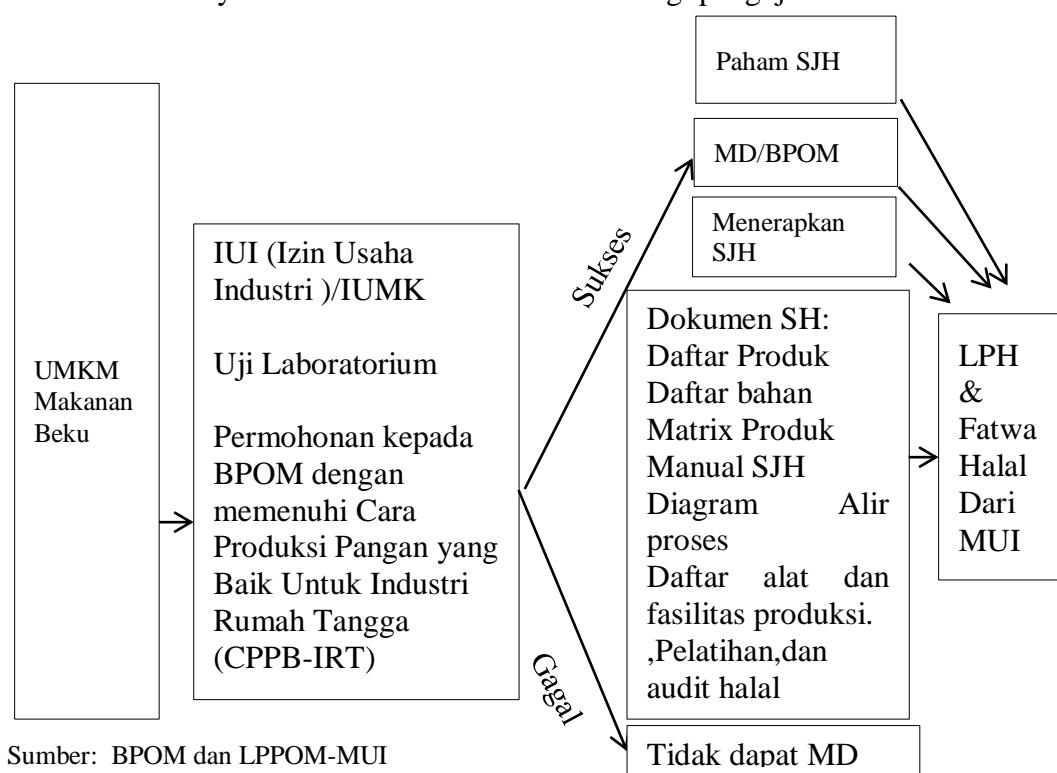
Sosialisasi Undang-Undang Jaminan Produk Halal dan prosedur sertifikasi produk halal yang benar sangat dibutuhkan agar pemahaman masyarakat khususnya pelaku usaha seragam.

## Kerangka Konseptual Penelitian

Kerangka konseptual penelitian ini adalah untuk menganalisis unsur penting yang sangat berpengaruh ketika mengajukan sertifikat halal bagi pelaku UMKM makanan beku, dan kaitan nya antara unsur-unsur tersebut seperti terlihat pada Gambar 1.

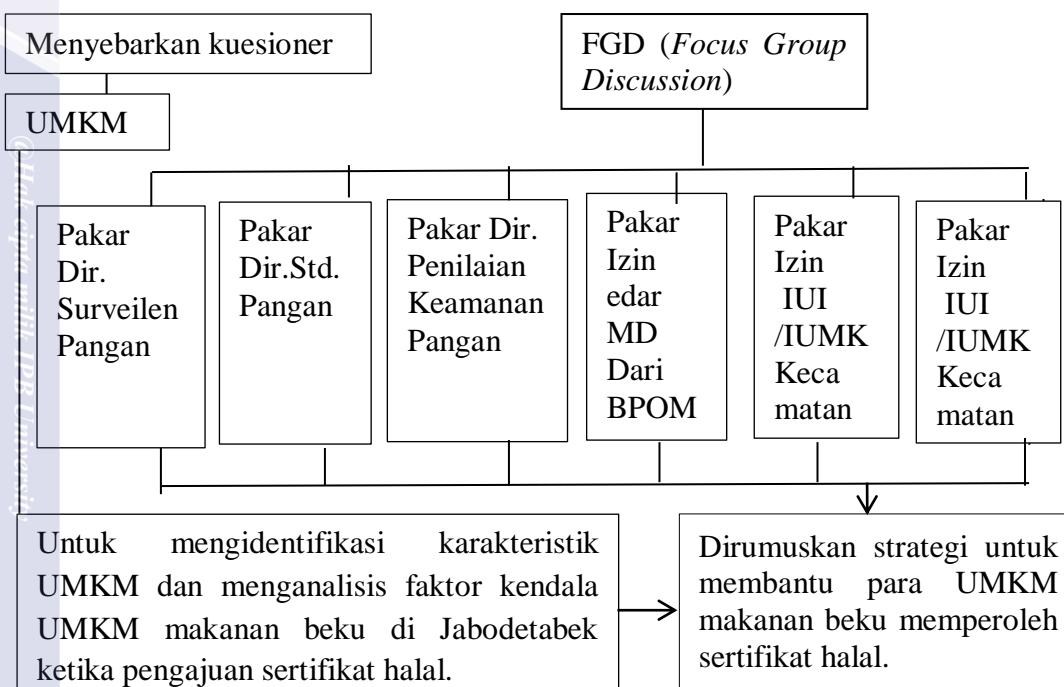
Pelaku UMKM makanan beku ketika akan mengajukan sertifikasi halal untuk produknya, harus memenuhi kriteria keamanan pangan yang terdapat dalam persyaratan MD dari BPOM, setelah memiliki MD, memahami dan menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), melengkapi dokumen-dokumen yang dibutuhkan seperti daftar produk, daftar bahan, matrix produk, manual SJH, diagram alir proses, daftar alat dan fasilitas produksi, dan telah mengikuti pelatihan, maka bisa melanjutkan pengajuan ke LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) untuk diaudit dan jika perlu dilakukan pengecekan laboratorium, kemudian hasil audit dan pengujian laboratorium disampaikan ke komisi fatwa MUI. Jika sudah lolos dari MUI maka akan mendapatkan sertifikat halal dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan label halal dari BPOM.

Untuk mendukung konsep penelitian tersebut diatas dilakukan tahapan penelitian seperti tampak pada Gambar 2. Pertama kuesioner disebarluaskan kepada para pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek untuk diisi dan hasil olahan datanya digunakan untuk mengetahui karakteristik UMKM makanan beku di Jabodetabek dan menganalisis faktor kendala pengajuan sertifikat halalnya, yang kedua melakukan FGD dengan para pakar untuk merumuskan hirarki AHP dan kuesioner, yang selanjutnya kuesioner tersebut didistribusikan kepada para pakar kemudian hasilnya diolah untuk merumuskan strategi pengajuan sertifikat halal.



Sumber: BPOM dan LPPOM-MUI

Gambar 1 Kerangka konseptual penelitian



Gambar 2 Kerangka tahapan penelitian

### 3 METODE

#### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah makanan beku di Jabodetabek pada bulan Januari – April 2016.

#### Desain Penelitian

Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif dan kualitatif dengan pendekatan survey melalui penyebarluasan kuesioner untuk 7 (tujuh) kelompok responden yaitu kelompok UMKM makanan beku Jabodetabek dan kelompok pakar dari direktorat Standardisasi produk pangan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), pakar dari direktorat penilaian keamanan pangan, pakar dari direktorat surveilans produk pangan, pakar perizinan MD, pakar perizinan dari kecamatan, pakar perizinan dari Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) yang sebelumnya Badan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (BPTSP).

## Teknik Pengumpulan Data dan Informasi

Sumber data merupakan data primer yang diperoleh dari wawancara dengan menggunakan kuesioner yang kemudian diolah secara deskriptif untuk menganalisis dan membandingkan gambaran kendala pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) makanan beku mengajukan sertifikat halal, selanjutnya Focus Discussion Group (FGD) dengan para pimpinan lembaga terkait perizinan dan pengurusan izin edar (MD), setelah FGD dilanjutkan dengan wawancara mendalam dengan kepala badan perizinan Jabodetabek. Penetapan sumber informasi atau responden pakar terkait dengan pertimbangan: (1) keterjangkauan dan kesediaan untuk diwawancara; (2) keberadaan responden; (3) reputasi; (4) memiliki kredibilitas sebagai pakar dan (5) memiliki pengalaman pribadi sehingga mampu memberi saran yang benar. Selain itu pakar terpilih dianggap dapat menyelesaikan suatu permasalahan dengan 3 karakteristik: efisien, efektif dan sadar akan keterbatasan (Eriyatno 2007).

Berdasarkan hasil FGD disepakati bahwa fokus yang ingin dicapai adalah UMKM makanan beku dapat mengajukan sertifikat halal, dengan tujuan peningkatkan daya saing, kesejahteraan masyarakat meningkat, pembangunan disegala sektor meningkat dan perekonomian meningkat. Sementara aspek-aspek yang memengaruhi tercapainya tujuan adalah keamanan pangan, legalitas usaha, kemudahan akses pembiayaan, dan pendampingan dengan aktor yang berperan didalamnya adalah BPOM, UMKM, Kecamatan dan BPPTPM. Selanjutnya menetapkan faktor-faktor yang berpengaruh di setiap aktor yang hasilnya dijadikan alternatif strategi yang dianalisis menggunakan teknik AHP.

Penentuan strategi alternatif pada penelitian ini berdasarkan pengujian preferensi pakar dengan menggunakan AHP. Prinsip kerja AHP itu sendiri adalah menyederhanakan persoalan kompleks menjadi bagian-bagian yang tertata dalam suatu hirarki. Nilai numerik diberikan para ahli terhadap kepentingan setiap variabel kemudian dibandingkan secara relatif dengan variabel yang lain. Selanjutnya sintesa dilakukan untuk menetapkan variabel yang memiliki prioritas tertinggi dan memiliki peran dapat memengaruhi hasil pada sistem. AHP dipilih karena dapat menggambarkan secara grafis sehingga lebih mudah dipahami oleh semua pihak. Selain itu AHP juga menguji konsistensi penilaian, jika terjadi penyimpangan yang terlalu jauh dari nilai konsistensi sempurna, maka penilaian harus diperbaiki atau hirarki harus di struktur ulang (Marimin dan Maghfiroh 2010).

Selanjutnya adalah menyebarkan kuesioner (yang telah disusun berdasarkan struktur AHP) kepada 10 pakar tersebut diatas. Data yang diperoleh diolah untuk merumuskan strategi dalam membantu persoalan para pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek dalam pengajuan sertifikat halal dengan menggunakan analytical hierarchy process (AHP) dengan bantuan perangkat lunak Expert Choice 2000.

## Teknik Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sample untuk penelitian ini menggunakan gabungan *Judgemental sampling* atau disebut juga *purposive Sampling* dan *convenience*



*sampling* karena responden dipilih berdasarkan kriteria tertentu dan kemudahan penelitian. Teknis ini dipakai untuk penelitian yang strategis, dengan memilih responden berdasarkan pengalaman seseorang yang dipercaya memiliki kriteria responden penelitian (Sumarwan 2015). *Judgement sampling* pada dasarnya merupakan suatu bentuk *convenience sampling* jika dilihat dari cara pengambilan sampelnya. Pada pengambilan sampel ini dirumuskan terlebih dahulu kriteria-kriteria nya oleh peneliti, sehingga subjektifitas dan pengalaman peneliti sangat berperan (Sugiarto 2001).

Responden untuk penelitian adalah UMKM makanan beku dan para pakar di bidang pangan dan perizinan yang dipilih dengan *purposive sampling* yaitu memiliki kriteria sebagai pakar di bidang pangan dan perizinan.

UMKM makanan beku yang sejak tahun 2012 harus memiliki izin edar MD (Merk Dalam Negri) berdasarkan PERKA BPOM jumlah nya menjadi lebih tidak jelas karena mereka kesulitan mendapat izin edar MD, padahal izin edar MD juga dibutuhkan sebagai salah satu kelengkapan persyaratan dokumen yang harus dimiliki ketika mengajukan sertifikat halal.

Gay dan Diehl (1992) mengemukakan bahwa sampel harus sebanyak-banyaknya, semakin banyak sampel yang diambil akan semakin representatif. Namun ukuran sampel yang diterima akan sangat bergantung pada jenis penelitiannya. Jika penelitiannya bersifat deskriptif, maka sampel minimumnya adalah 10% dari populasi, begitu pula jika penelitiannya korelasional minimal sampel adalah 30. Untuk itu kuesioner disebar di sebuah perkumpulan UMKM Jabodetabek (Jakarta Bogor Depok Tangerang Bekasi) dan dipilih 30 UMKM yang dijadikan responden mewakili UMKM makanan beku Jabodetabek. Uji validitas dan uji reliabilitas kuesioner dilakukan terhadap 3 (tiga) kelompok pertanyaan yaitu mengenai sertifikat halal, izin edar MD dan izin industri dari pertanyaan yang ada di kuesioner yang disebarluaskan kepada responden UMKM makanan beku.

## Teknis Pengolahan dan Analisis Data

Sebelum melakukan pengamatan dan perhitungan terhadap data yang diperoleh, pertama-tama dilakukan terlebih dahulu uji validitas dan reliabilities terhadap pertanyaan-pertanyaan di kuesioner. Uji validitas dilakukan untuk menunjukkan sejauh mana alat pengukur mengukur apa yang ingin diukur. Butir kuesioner dikatakan valid jika butir kuesioner mampu mengungkapkan sesuatu yang akan diukur. Sementara uji reliabilitas dilakukan untuk menunjukkan sejauh mana suatu hasil pengukuran relatif konsisten dalam keberulangan (Singarimbun dan Effendi 1989). Hasil uji validitas dan reliabilitas dilampirkan pada lembar lampiran.

Tahap-tahap yang dilakukan dalam penelitian ini:

1. Mengidentifikasi karakteristik UMKM makanan beku di Jabodetabek dan menganalisis faktor kendala yang dihadapi UMKM produk makanan beku dalam pengajuan sertifikat halal. Data yang diperoleh dari kuesioner untuk responden UMKM diolah dengan pengolahan deskriptif.
2. Tahapan FGD ( Focus Group Discussion)

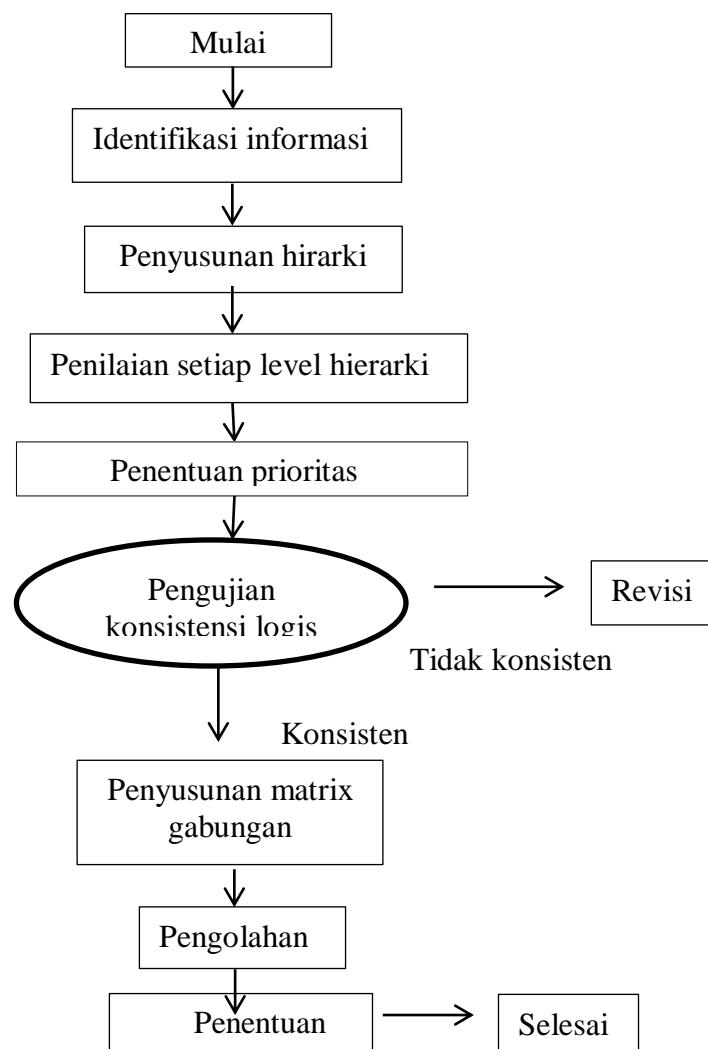
Dalam penelitian ini melibatkan pakar dari: (a) direktorat Standardisasi produk pangan Badan Pengawasan Obat dan Makanan; (b) direktorat penilaian keamanan pangan; (c) direktorat surveilen produk pangan; (d) perizinan MD; (e) perizinan dari kecamatan; (f) perizinan dari Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal yang sebelumnya Badan Pelayanan Terpadu Satu Pintu .

FGD dilakukan dikantor BPOM dengan mengundang para pakar, khusus para pakar perizinan, kerana yang hadir hanya yang dari Jakarta dan peneliti merasa kurang puas, maka dilakukan wawancara mendalam dengan seluruh kepala perizinan Jabodetabek.

Parameter-parameter hasil FGD dan wawancara mendalam yang digunakan antara lain:

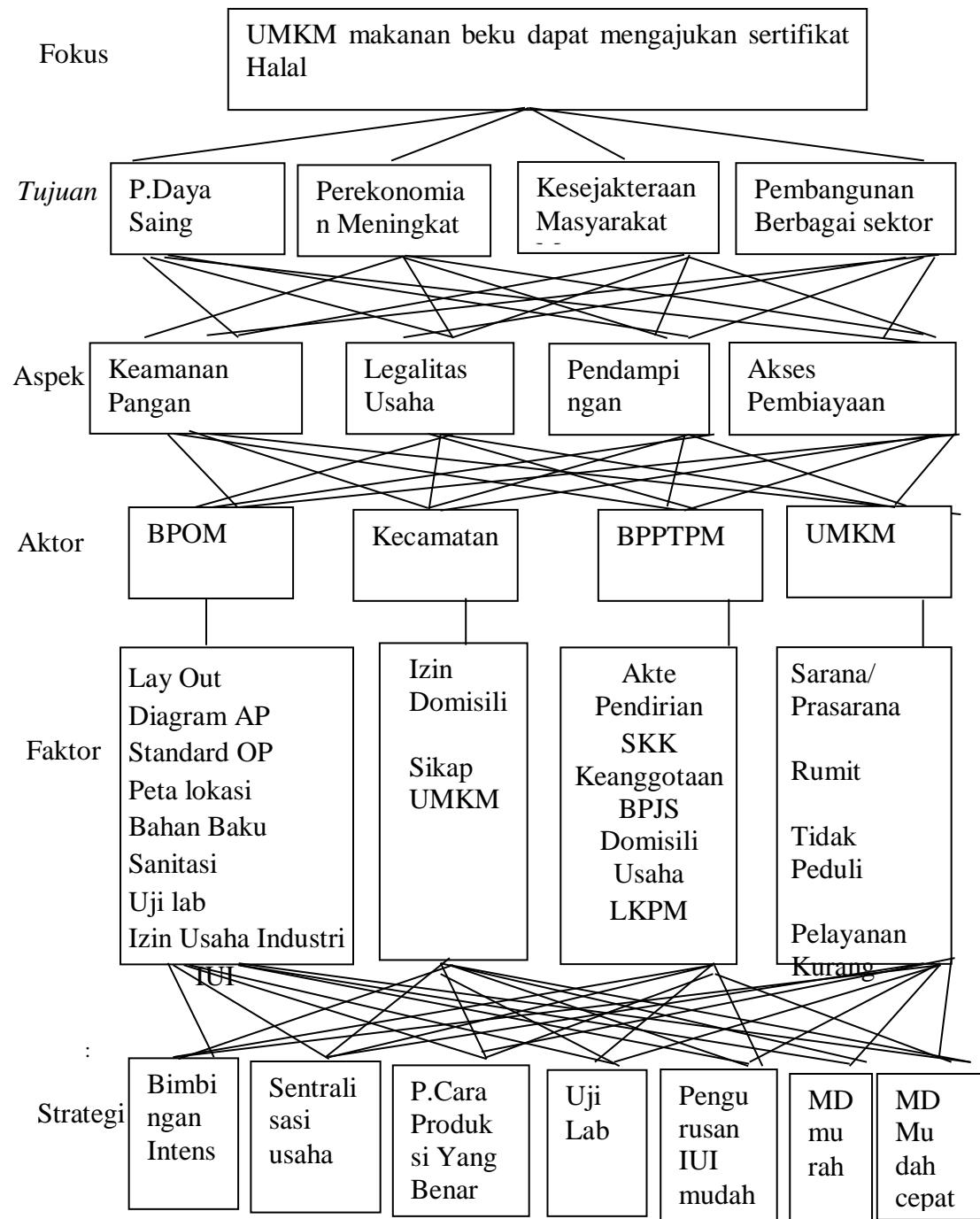
- a. Fokus Penelitian: UMKM makanan beku dapat mengajukan sertifikat halal.
- b. Tujuan Penelitian: (i) Peningkatan daya saing; (ii) Perekonomian meningkat; (iii) Kesejahteraan masyarakat dan (iv) Pembangunan disegala sektor.
- c. Aspek-aspek untuk mencapai tujuan: (i) Keamanan/kenyamanan/ketersediaan pangan; (ii) Legalitas usaha; (iii) pendampingan dan (iv) Akses pembiayaan.
- d. Aktor:
  - i. BPOM  
Faktornya: (a) Lay out perusahaan; (b) Diagram alir proses; (c) SOP; (d) Peta lokasi; (e) Bahan baku; (f) Sanitasi; (g) Uji Laboratorium dan (h) IUI.
  - ii. KECAMATAN  
Faktornya: (a) Izin domisili; (b) Sikap UMKM
  - iii. BPPTPM  
Faktornya: (a) Akte Pendirian; (b) Pengesahan SK Kehakiman; (c) Keanggotaan BPJS; (d) Domisili Usaha;(e) Laporan Kegiatan Penambahan Modal
  - iv. UMKM  
Faktornya: (a) Sarana Prasarana; (b) Rumit; (c) Tidak Peduli dan (d) Pelayanan kurang.
  - v. Strategi: (a) Bimbingan yang intens; (b) Sentralisasi tempat usaha; (c) Pembinaan cara produksi pangan yang benar; (d) Pengujian produk dilaboratorium; (e) Kemudahan birokrasi izin usaha/industri; (f) Biaya mengurus izin edar MD murah dan (g) Proses birokrasi urus izin edar MD cepat.
3. Selanjutnya adalah penyusunan hirarki berdasarkan diskusi dengan para pakar melalui FGD dengan unsur-unsur penyusun hirarki seperti di atas yang dilanjutkan dengan *Depth interview* dengan para pakar dibidang pelayanan perizinan di Bogor, Depok, Bekasi dan Tangerang. Kuesioner AHP didistribusikan kepada para pakar. Pengolahan data dan revisi dilaksanakan setelah kuesioner terkumpul. Secara skematis proses pengolahan data AHP dalam penelitian ini di gambarkan pada Gambar 3.

4. Pengolahan data dengan AHP dengan bantuan program Expert Choice 2000. Pemilihan program AHP dalam penelitian ini karena dapat membantu memecahkan masalah kualitatif yang tidak sederhana secara kuantitatif melalui penekspresian masalah dalam kerangka berfikir yang terorganisir sehingga memungkinkan dilakukannya proses pengambilan keputusan yang efektif. Proses hierarki analitik dikembangkan oleh Dr. Thomas L.Saaty untuk mengorganisir informasi dan penilaian para ahli untuk mendapatkan alternatif yang paling disukai (Saaty 1983). Prinsip kerja AHP itu sendiri adalah menyederhanakan persoalan kompleks yang strategik, dinamik dan tidak terstruktur menjadi bagian-bagian yang tertata dalam suatu hirarki. Nilai numerik diberikan terhadap kepentingan setiap variabel secara subjektif (menurut para ahli) tentang arti penting variable tersebut dan secara relatif dibandingkan dengan variabel yang lain. Selanjutnya dilakukan suatu sintesa untuk menetapkan variabel yang memiliki prioritas tinggi dan memiliki peran dapat memengaruhi hasil pada sistem seperti tampak Gambar 4.



Sumber : Marimin dan Maghfiroh (2010)

Gambar 3 Skema prinsip kerja AHP

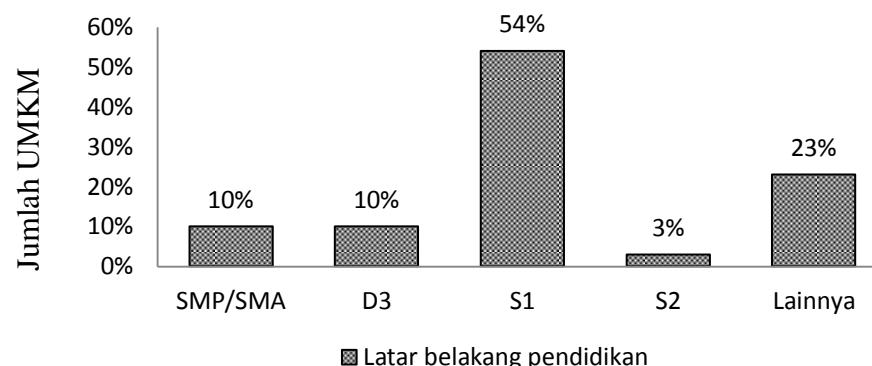


Gambar 4 Hirarki AHP

## 4 HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Pelaku UMKM Makanan Beku

Karakteristik UMKM makanan beku di Jabodetabek dikaji melalui latar belakang pendidikan pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek, masa usaha, dan penjualannya. Dengan latar belakang pendidikan seperti tampak pada Gambar 5, pelaku UMKM makanan beku yang mayoritas ditempati lulusan dari Strata S-1 (53.3%), diharapkan mudah untuk memahami dan mengimplementasikan pelatihan/ pembinaan yang diberikan.



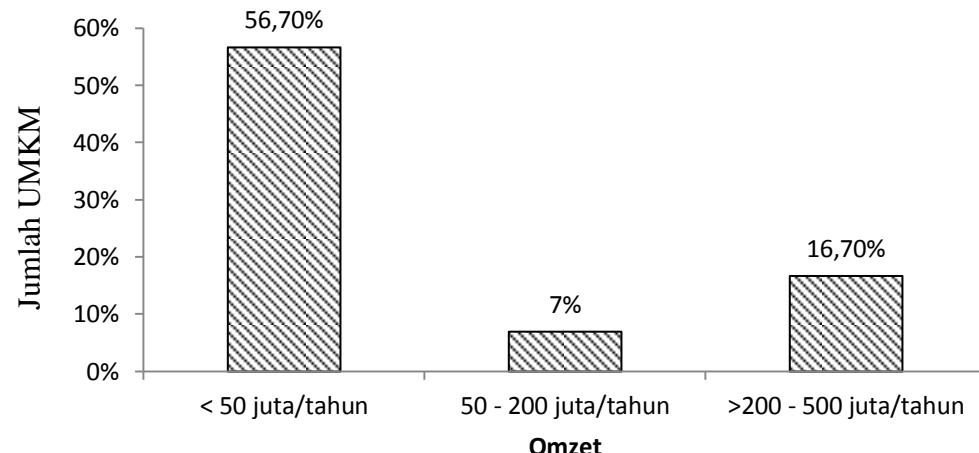
Gambar 5 Latar belakang pendidikan UMKM makanan beku di Jabodetabek

Hasil pengolahan data dengan tabulasi silang seperti tampak pada Tabel 2, diketahui bahwa yang memiliki latar belakang pendidikan lebih tinggi memiliki masa usaha lebih panjang. UMKM makanan beku yang memiliki lama usaha > 15 tahun berlatar belakang pendidikan S-2, lama usaha 10-15 tahun berlatar belakang pendidikan S-1, begitu juga dengan yang masa usahanya 5-<10 tahun berlatar belakang pendidikan S-1, dari informasi ini tampak masa usaha pelaku UMKM makanan beku dipengaruhi latar belakang pendidikan.

Tabel 2 Hubungan antara latar belakang pendidikan dengan masa usaha pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek

Pendidikan	Masa Usaha (tahun)				Tidak Menjawab
	< 5	5-<10	10-<15	> 15	
SMP/SMA	1	0	0	0	0
D-3	3	0	0	0	0
S-1	7	4	1	0	0
S-2	1	0	0	1	0
Lainnya	0	0	0	0	12

Berdasarkan Gambar 6, pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek yang memiliki omzet < 50 juta rupiah per tahun sebanyak 56.7%, omzet 50-200 juta rupiah per tahun sebanyak 7%, omzet > 200 juta rupiah -500 juta rupiah per tahun 16.7%, dengan demikian UMKM responden penelitian ini adalah pelaku usaha mikro.



Gambar 6 Omzet UMKM makanan beku di Jabodetabek

### Kendala UMKM Makanan Beku Mendapat Sertifikat Halal.

Proses pengajuan sertifikat halal berdasarkan ketentuan dari LPPOM-MUI saat ini, pelaku usaha harus memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan sistem jaminan halal serta menerapkannya, melengkapi dokumen: daftar produk; daftar bahan dan dokumen bahan; matriks produk; manual sistem jaminan halal; diagram alir proses; daftar alamat fasilitas produksi; bukti sosialisasi kebijakan hala; bukti pelatihan internal dan bukti audit internal; melakukan pendaftaran sertifikasi halal, melakukan monitoring pre-audit dan pembayaran akad sertifikasi; pelaksanaan audit; melakukan monitoring pasca-audit; memiliki izin edar PIRT/ MD dan memiliki izin edar MD untuk produk yang beresiko tinggi. Dari semua persyaratan tersebut semuanya dapat disiapkan oleh pelaku usaha sendiri kecuali izin edar MD diperoleh dari BPOM dan izin usaha dari BPPTPM/Kecamatan.

Untuk mendapatkan izin edar MD seperti telah dijelaskan pada skema konseptual penelitian, pelaku usaha harus memiliki zin Usaha Mikro Kecil (IUMK) dari Pemda setempat sesuai Pedoman Pelaksanaan IUMK, atau Izin Usaha Industri (IUI) dari BPPTPM, melakukan pengujian produk ke laboratorium yang sudah diakreditasikan, mengajukan permohonan izin edar MD ke Badan POM RI (rangkap 2), mengisi formulir permohonan MD dan menyertakan lampirannya, menyertakan rancangan etiket/label produk dan mengirimkan berkas permohonan ke Direktorat Penilaian Keamanan Pangan Badan POM RI.



Ketika akan mengajukan sertifikat halal, pelaku usaha melengkapi dokumen dengan izin edar MD, dan ketika mengurus izin edar MD pelaku usaha melengkapi dokumen dengan izin industri.

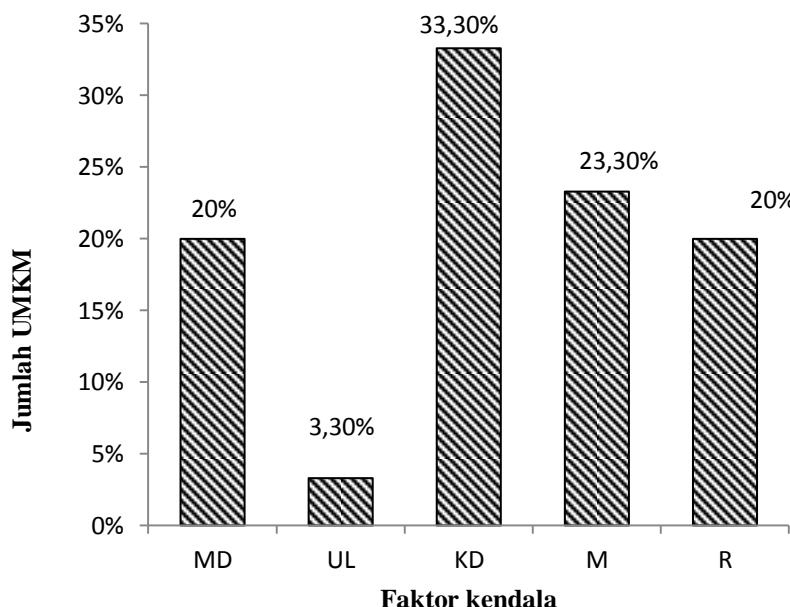
Pada Tabel 3 tampak bahwa pelaku UMKM makanan baku di Jabodetabek yang tidak memiliki izin edar MD sebanyak 96.7%, jauh lebih banyak daripada yang tidak memiliki sertifikat halal atau izin usaha. Yang tidak memiliki sertifikat halal sebanyak 56.7% padahal menurut ketentuan kalau tidak memiliki izin edar MD tidak bisa mengurus sertifikat halal, namun kenyataannya ada 40% yang memiliki sertifikat halal, sehingga perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui keaslian sertifikat halal yang dimiliki oleh pelaku UMKM makanan baku ini. Sementara yang tidak memiliki izin usaha sebanyak 76.7% atau yang memiliki izin usaha sebanyak 20%.

Dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal ditegaskan bahwa pelaku usaha memiliki 3 pilihan: (1) bagi yang memproduksi makanan halal maka harus memiliki sertifikat halal sehingga mereka dapat mencantumkan logo halal pada produknya; (2) pelaku usaha yang berproduksi menggunakan bahan atau unsur non halal maka harus mencantumkan simbol non halal pada produknya dan (3) ketika tidak ada keduanya maka pelaku usaha melakukan pelanggaran dan dapat dikenai sangsi.

Tabel 3 Kepemilikan izin edar MD, izin usaha, dan sertifikat halal

UMKM	MD	Halal	IUI
		%	
Tidak memiliki	96,7	56,7	76,7
Memiliki	0	40	20
Tidak Menjawab	3,3	3,3	3,3

Pada Gambar 7, faktor yang menjadi kendala pelaku UMKM makanan baku tidak bisa mengajukan sertifikat halal adalah kelengkapan dokumen (33.3%), dan kelengkapan dokumen yang dimaksud adalah melampirkan izin edar MD salah satunya. Daftar bahan baku, proses produksi, memiliki sistem jaminan halal semua bisa dilengkapi oleh pelaku UMKM makanan baku. Izin usaha IUI/IUMK diperoleh dari BPPTPM/Kecamatan, sudah tidak berbayar dan dipermudah oleh BPPTPM/Kecamatan meskipun masih dianggap rumit oleh UMKM karena IUMK belum diimplementasikan di seluruh wilayah. Izin edar MD harus diperoleh dari BPOM dan harus memenuhi persyaratan BPOM badan yang berwenang sebagai pengawas makanan di Indonesia dan bertanggung jawab terhadap keamanan produk yang beredar di Indonesia. Kendala lainnya adalah biaya yang mahal untuk menyiapkan seluruh dokumen yang diminta ketika mengajukan sertifikat halal. Selanjutnya masng-masing 20% kendala yang ditemui adalah harus memiliki izin edar MD dan pengurusan yang rumit.



Keterangan:  
 MD= Izin edar MD; UL= Uji Lab; KD= Kelengkapan Dokumen;  
 M= Mahal; R= Rumit

Gambar 7 Faktor kendala UMKM makanan beku mengurus sertifikat halal

Audit dan pengecekan laboratorium terhadap material yang tidak dilengkapi dokumen perlu dilakukan karena saat ini banyak produk yang dihasilkan dari proses teknologi sehingga membutuhkan penelusuran yang seksama. Bahkan di Pakistan menurut Salman dan Siddiqui (2011), penelitian dilakukan sebagai titik awal pengusaha di Pakistan memahami kebutuhan sertifikasi makanan, karena banyak produk makanan lokal dan impor yang tersedia di Pakistan memiliki logo halal tetapi tidak memiliki ketertelusuran.

Di negara yang mayoritas penduduknya Muslim ketersediaan produk halal adalah suatu keharusan namun demikian ternyata masih banyak produk yang tidak berlogo halal atau berlogo halal tetapi tidak asli, dan produk-produk ini masih banyak diminati dan dikonsumsi, apakah karena ketidak pedulian konsumen, kepercayaan konsumen kepada para produsen yang juga mayoritas Muslim atau karena konsumen tidak memiliki pilihan padahal mereka membutuhkan yang berlogo halal namun produk yang dibutuhkan sangat jarang yang bersertifikat halal.

Persepsi UMKM makanan beku yang mengatakan memproduksi produk halal sangat perlu sebesar 80%, sehingga data ini cukup menjawab bahwa pelaku UMKM memproduksi produk halal karena permintaan. Kepedulian konsumen terhadap logo halal yang tinggi selayaknya mendapat perhatian para pelaku usaha untuk mengurus sertifikat halal untuk produk makanan bekunya. Kenyataannya sebanyak 96.7% pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek tidak memiliki izin edar MD sehingga tidak bisa mengajukan sertifikat halal.

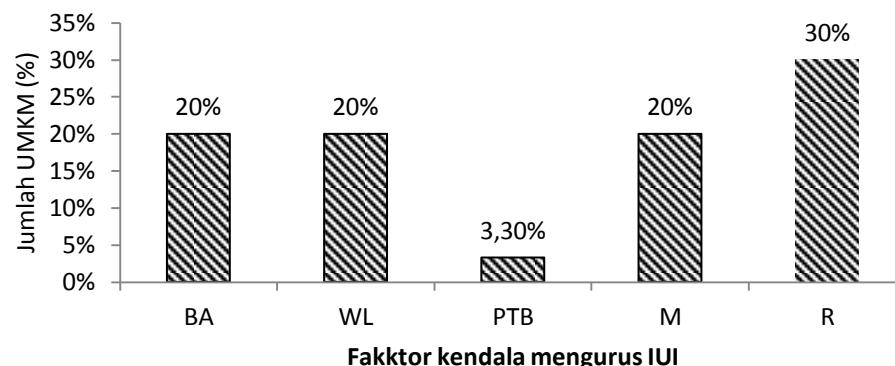
Kesadaran dan sertifikasi halal adalah yang faktor-faktor yang signifikan dalam menjelaskan keinginan masyarakat untuk membeli produk halal. Seperti yang terjadi di Kanada, dengan meningkatnya imigran Muslim ke

Kanada, Pemerintah Kanada harus membuat makanan halal terutama daging (Alhabshi 2013). Sementara Putthongchai (2013) mengatakan bahwa dalam kehidupan beragama di Thailand dimana Islam merupakan penduduk minoritas, produk halal mudah diperoleh dan mereka bisa makan dan minum bersama saling menghormati satu sama lain, bahkan mereka menjadikan masjid bukan saja sebagai tempat ibadah bagi Muslim tapi juga tempat bersosialisasi dengan non Muslim. Sedangkan di Brunei Darussalam yang masyarakatnya Muslim, menjadikan makanan halal, akomodasi dan kualitas pelayanan yang baik sebagai fasilitas untuk memenuhi kebutuhan dasar turis Muslim (Mahmud 2013). Dan di Amerika, Hawthorne (2014) mengemukakan bahwa mengonsumsi makanan halal di Amerika merupakan identitas masyarakat Muslim lokal sekaligus menegaskan bagian dari identitas mereka sendiri yang menghargai daging, higienis dan diperlakukan secara manusiawi, serta menambah definisi halal di abad ke-21. Sertifikasi halal akan membantu konsumen Muslim di seluruh dunia menerima dasar yang sama terhadap apa yang diharapkan dari makanan halal mereka dan konsumen Muslim menjadi pengaruh utama pada badan sertifikasi dan seluruh industri makanan halal.

Dalam kehidupan sehari-hari banyak kita jumpai para warung-warung makanan sampai dengan yang berkios baik yang kita namakan rumah makan yang tidak memiliki sertifikat halal, namun usaha mereka laku keras, sehingga mereka pun beranggapan untuk apa harus memiliki sertifikat halal jika tanpa halal saja sudah laku. Ada beberapa rumah makan yang menggantung sertifikat halalnya di dinding padahal sertifikat halal yang mereka miliki sudah kadaluarsa atau tidak berlaku lagi. Hal ini semua terjadi karena ketidakpahaman konsumen kita terutama konsumen Muslim bahwa makanan halal adalah suatu keharusan bagi Muslim. Dengan demikian masih diperlukan sosialisasi baik kepada produsen maupun konsumen tentang pentingnya makanan halal bagi masyarakat Muslim. Untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai produksi dibutuhkan sistem jaminan halal untuk mengendalikan sistem dari hulu sampa hilir termasuk didalamnya orang-orang yang terlibat didalamnya. Hal ini harus diprioritaskan mengingat bahwa tubuh otoritas akan memengaruhi perilaku pemain yaitu para pelaku usaha dan orang atau lembaga yang terkait dengan produk halal. Iklan dan kemajuan teknologi, kualitas produk halal, peraturan/kebijakan, agama, dan sikap terhadap produk dianggap sebagai faktor pembuat keputusan terhadap produk dengan merek halal (Kordnaeij *et al.* 2013).

Mohamad (2014) mengemukakan produsen harus berusaha memimpin industri di pasar halal dunia, perusahaan yang terlibat dalam produksi pangan harus menggunakan agenda pengembangan produk yang dilengkapi dengan akreditasi halal sebagai senjata kompetitif untuk kelangsungan bisnis mereka. Seperti telah dijelaskan di muka bahwa untuk mengurus sertifikat halal pelaku usaha juga harus melampirkan izin lain seperti izin usaha dan izin edar MD. Izin usaha sendiri saat ini sudah tidak berbayar, sementara izin edar MD membutuhkan biaya cukup besar, bahkan pelaku UMKM yang mendapat fasilitas izin edar MD pun mengundurkan diri karena ada biaya yang cukup besar yang harus dikeluarkan seperti biaya memperbaiki fasilitas produksi. Dan untuk pengajuan sertifikat halal banyak yang memberikan bantuan kepada para UMKM seperti dari kementerian dan lembaga pemerintah lainnya.

Pada Gambar 8 tampak faktor kendala mendapatkan Izin Usaha Industri (IUI) sebesar 30% adalah rumit dalam pengurusan. Banyak dokumen yang harus dilampirkan oleh para UMKM ketika mengurus IUI, sedangkan berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014, izin usaha untuk para UMKM adalah cukup memiliki IUMK (Izin Usaha Mikro Kecil) yang bisa diperoleh dari kantor Kecamatan yaitu berupa selembar kertas saja. Dari hasil wawancara mendalam dengan seluruh kepala kantor perizinan Jabodetabek, IUMK memang belum diimplementasikan di seluruh wilayah karena masih dalam perbincangan dengan tingkat pusat.



Keterangan:

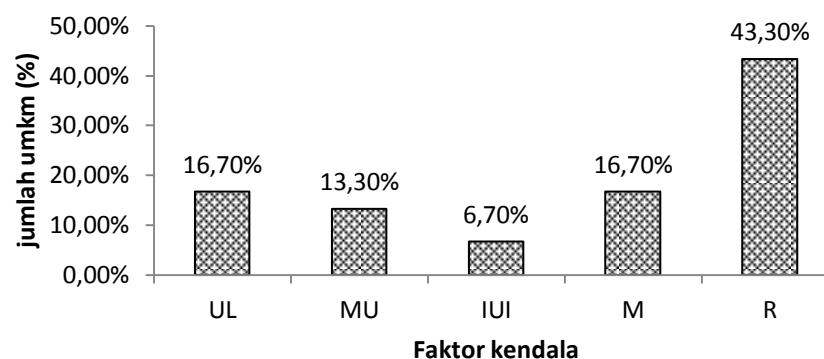
BA= Banyak aturan; WL=Waktunya lama; PTB= Pelayanan tidak baik;  
M= Mahal; R=Rumit.

Gambar 8 Faktor kendala UMKM makanan beku mengurus IUI

IUI atau IUMK ini merupakan salah satu dokumen yang harus dilampirkan ketika mengurus MD. Dua alasan lain yang merupakan kendala dalam pengajuan izin industri IUI adalah waktu pengerjaan yang lama dan mahal, padahal saat ini waktu yang dibutuhkan relatif lebih singkat karena sudah *on line* dan sudah disediakan fasilitas *tracking* sehingga pelaku usaha dapat mengawasi sendiri jika ada pengerjaan dokumen yang terhambat. Sosialisasi IUI dan IUMK sangat dibutuhkan untuk menjawab persepsi pelaku usaha dan masyarakat pada umumnya mengenai pengurusan IUI dan IUMK yang lama dan mahal ini.

Pada Gambar 9, diketahui bahwa kendala pelaku UMKM makanan beku mengurus MD adalah birokrasi pengurusan izin edar MD yang rumit (43.3%). Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Tahun 2012, produk makanan beku harus berizin edar MD, karena termasuk kedalam kelompok produk beresiko tinggi.

Kategori produk yang terbuat dari bahan dasar hewani merupakan salah satu produk yang beresiko tinggi. Sehubungan dengan faktor beresiko tinggi itulah, diperlukan fasilitas produksi dan sanitasi yang baik, sumber daya yang kompeten serta bahan baku yang mudah penelusurannya.



Keterangan:

UL= Uji lab; MU=Modal usaha; IUI=Izin usaha industri; M=Mahal; R=Rumit.

Gambar 9 Faktor kendala UMKM makanan beku mengurus izin edar MD

Bahan baku daging yang digunakan harus diperoleh dari toko atau rumah potong hewan yang sudah bersertifikat halal seperti dijelaskan dalam pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di rumah potong hewan (HAS 20103 LPPOM MUI 2012). Selain beresiko tinggi terhadap kontaminasi bakteri, produk berbahan dasar daging juga memiliki karakteristik lain seperti kelarutan protein yang berbeda dari setiap bagian, karena itu prosedur operasional standar harus dimiliki dan diikuti (Nahar *et al.* 2014).

Daging yang berasal dari hewan mati sebelum disembelih, pemingsanan yang menyebabkan cedera pada batang otak, penyembelihan yang menyebabkan leher/kepala/badan terpotong, penyembelihan dari arah belakang leher, dan penyembelihan yang tidak memutus tiga saluran merupakan bahan baku yang gagal halal/non halal, hal ini juga merupakan informasi penting yang harus diketahui oleh para pelaku usaha yang menggunakan bahan baku produksinya dari daging. Sulitnya pengawasan dalam penggunaan bahan baku khususnya daging yang gagal halal dalam penyembelihannya membutuhkan suatu keahlian tersendiri dalam mengidentifikasi daging dari hewan yang penyembelihannya tidak sesuai syariat Islam atau istilahnya gagal halal tersebut.

Standar kehalalan suatu produk harus jelas dan seragam serta diikuti semua pihak untuk menghindari perbedaan persepsi tentang halal. Untuk itulah pentingnya memiliki SNI (Standard Nasional Indonesia) tentang produk halal dan SNI sistem manajemen halal. Hal ini bukan saja menjadi perhatian bangsa Indonesia tapi standard harus menjadi perhatian bagi negara-negara Islam di dunia seperti dikemukakan oleh Halim dan Salleh (2012), kemungkinan keseragaman standard halal di negara-negara Islam.

Sehubungan dengan izin edar MD yang wajib dimiliki UMKM makanan beku sesuai Tabel 4 ternyata sebanyak 76.7% yang mengetahui izin edar MD (Merk Dalam negri), namun sebanyak 96.7% tidak memiliki MD. Dengan demikian perlu dilakukan penelitian mengapa 96.7% pelaku usaha mikro dan kecil makanan beku tidak memiliki izin edar MD padahal mereka wajib memiliki izin edar MD sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan sertifikat halal. Sebanyak 73.3% yang mengetahui bahwa izin edar MD adalah wajib bagi pelaku usaha



makanan beku, dan sebanyak 76.7% mengakui mengetahui informasi ini dari pihak selain pemerintah. Informasi ini pada umumnya diperoleh dari teman yang tergabung dalam suatu komunitas UMKM.

Dengan memperbanyak sosialisasi diharapkan dapat mengubah persepsi tentang rumit dan mahalnya pengurusan izin edar MD sehingga manfaat dari memiliki izin edar MD dapat diketahui dengan jelas, dipahami dan diimplementasikan oleh UMKM. Untuk itu sosialisasi khususnya sosialisasi manfaat memiliki izin edar MD memiliki peran yang sangat penting karena dapat meningkatkan penjualan. Organisasi yang berhasil meningkatkan kualitas produknya dapat meningkatkan produktivitas mereka dalam penetrasi pasar, untuk mencapai profitabilitas yang lebih tinggi (Husain *et al.* 2012).

Tabel 4 Izin edar MD

Pelaku UMKM	Jumlah (%)
Yang mengetahui izin edar MD	76.7
Yang tidak memiliki MD	96.7
Yang mengetahui bahwa makanan beku harus berizin edar MD	73.3
Yang mendapat informasi ini dari pihak selain pemerintah	76.7

Pemeriksaan atau audit yang dilakukan oleh BPOM terhadap pelaku usaha yang mengajukan izin edar MD adalah pelaksanaan cara produksi pangan yang baik industri rumah tangga atau CPPB-IRT melalui penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir yang mencakup: lokasi dan lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas; peralatan produksi; suplai air atau sarana penyediaan air; fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; kesehatan dan higiene karyawan; pemeliharaan dan program hygiene; sanitasi karyawan; penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab; penarikan produk; pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan karyawan.

Pelaku usaha makanan beku responden penelitian ini seperti tampak pada Gambar 10 sebesar 80% masih berproduksi di rumah sendiri, berada dalam satu bangunan dan pada umumnya menggunakan dapur yang sama untuk produksi maupun untuk memasak makanan untuk dikonsumsi sendiri. Tentu saja hal ini sangat beresiko jika pelaku usahanya non Muslim dan terlibat langsung dalam produksi. Pentingnya untuk melihat realitas yang ada pada organisasi di sektor industri halal mengingat bahwa tubuh otoritas akan memengaruhi perilaku pemain (Muhammed *et al.* 2014). Keterampilan manajemen yang sangat baik diperlukan untuk meningkatkan usaha untuk memantau dan mengendalikan kegiatan mereka dan membuatnya sesuai keinginan pelanggan, pemasok dan persyaratan pemangku kepentingan lainnya (Bohari *et al.* 2013). Namun demikian kenyataannya masih terdapat perbedaan harapan antara konsumen Muslim dan non Muslim terhadap atribut seperti keamanan pangan, kebersihan, kualitas makanan, aspek pemasaran dan masalah sertifikasi (Marzuki 2012).

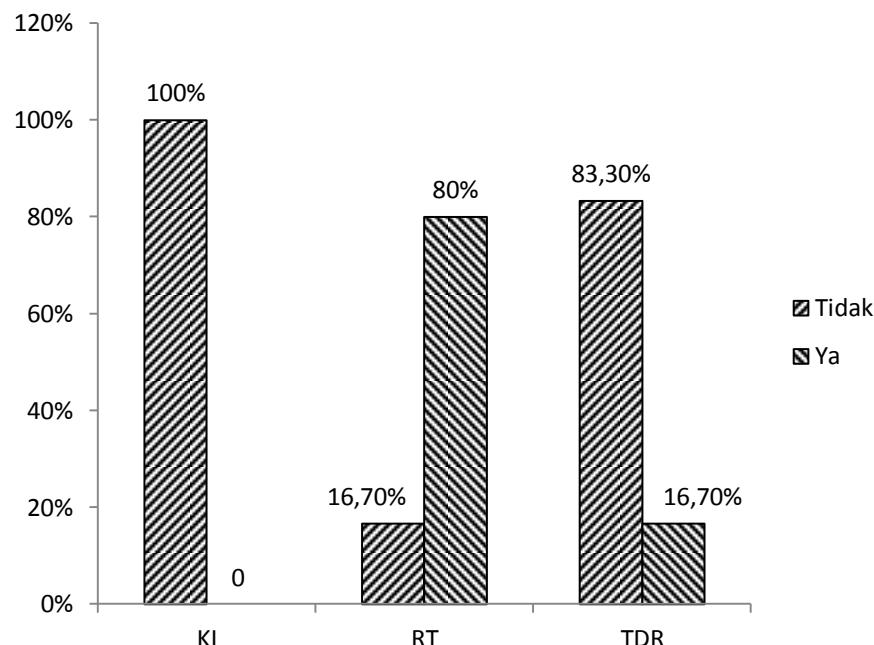
Pelaku usaha seperti UMKM pada umumnya merupakan kelompok rentan karena kurangnya sumber daya untuk membangun pasokan halal berdedikasi rantai (*supply chain*). Pelaku UMKM seyogyanya memiliki komitmen yang tinggi dalam menjalankan kegiatannya karena jika tidak dapat membuat mereka lebih beresiko. Tarmizi *et al.* (2014) mengemukakan Perusahaan logistik harus mempertimbangkan kehadiran pekerja Muslim untuk memudahkan penanganan logistik halal karena pengetahuan dan niat pada logistik halal akan menjadi katalisator terhadap pelaksanaan kesiapan logistik halal. Bruil (2010) mengatakan bahwa logistik halal pada dasarnya memiliki 3 hal yang prinsip: (1) menghindari lintas kontaminasi; (2) menghindari kesalahan dan (3) memastikan jaminan keamanan yang konsisten. Titik pengawasan harus dilaksanakan disepanjang rantai suplai karena resiko lintas kontaminasi ada disana. Contohnya daging halal menjadi haram ketika terkontaminasi daging haram, karena masih banyak yang mengangkut daging halal dalam satu truk dengan daging haram.

Sebanyak 13.3% pelaku usaha masih memakai bahan baku import dan dipastikan tidak melakukan import sendiri. Kewaspadaan yang tinggi dibutuhkan jika pelaku usaha mikro khususnya membeli bahan baku curah yang import dan importirnya tidak melengkapi dokumen seperti sertifikat halal. Teknologi merupakan fasilitator yang paling luar biasa dalam era perdagangan saat ini. Perusahaan menggunakan teknologi untuk memperoleh bahan/produk dari negara-negara luar yang jauh, peran perusahaan yang bergerak dibidang media pun turut mendukung dalam kompetisi perdagangan global ini.

Pekerja yang menangani produk makanan beku halal perlu mendapatkan pelatihan khusus tentang keamanan pangan sehubungan dengan produk yang ditanganinya beresiko tinggi terhadap kontaminasi. Pelatihan yang dimaksud bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pekerja tentang keamanan pangan dan memperbaiki perilaku pekerja dalam upaya menjaga keamanan pangan. Pekerja yang tidak mendapat pelatihan akan berbeda dengan pekerja yang mendapat pelatihan. Namun demikian tidak lah serta merta hanya dengan memberikan pelatihan sekali langsung diperoleh pekerja yang handal dan paham keamanan pangan, karena hal ini erat hubungannya dengan perilaku pribadi sehingga perlu dilakukan secara berkesinambungan (Adesokan *et al.* 2015)

Dengan keterbatasan laboratorium pengujian yang ada di Indonesia dalam melakukan uji kehalalan produk dan keterbatasan modal membuat UMKM sulit untuk melakukan pengujian produk di laboratorium. Sebanyak 16.7% pelaku usaha berproduksi di rumah sendiri tapi diruang yang terpisah, namun demikian tetap tidak menjamin keamanannya terutama jika pelaku usahanya non-Muslim. Dan dengan jelas dari penelitian ini diketahui 100% UMKM tidak memiliki pabrik (tempat produksi) khusus.

Pada Tabel 5 tampak pelaku usaha makanan beku pada penelitian ini 40% memiliki mesin produksi dan sebanyak 56.7% harga mesinnya kurang dari 50 juta, sisanya sebanyak 30% harga mesin produksinya bernilai lebih dari 50 juta. Berdasarkan ketentuan dari Undang-Undang yang memiliki aset kurang dari 50 juta termasuk kelompok usaha mikro, dan kelompok inilah yang membuat produk yang dihasilkan belum stabil dalam beberapa hal seperti mutu dan ukuran, karena mesin yang digunakan masih sederhana meskipun sudah berbasis teknologi. Taher (2014) mengemukakan bahwa orientasi pasar, orientasi pengusaha dan budaya organisasi berperan besar dalam meningkatkan kinerja bisnis UMKM.



Keterangan:

KI= Kawasan Industri; RT= Rumah Tinggal; RP= Terpisah dari Rumah.

Gambar 10 Tempat produksi UMKM makanan beku di Jabodetabek

Tabel 5 Mesin produksi UMKM makanan beku di Jabodetabek

Mesin produksi UMKM	Jumlah (%)
Yang memiliki mesin produksi	40
Yang harga mesinnya <50 juta	56,7
Yang harga mesinnya >50 juta	30

## Strategi untuk Mengatasi Permasalahan UMKM Makanan Beku

### Analisis Tujuan

Tujuan UMKM mengajukan sertifikat halal adalah untuk peningkatan daya saing produk (0.575) sebagai prioritas pertama karena memiliki bobot yang paling tinggi yang diikuti dengan peningkatan perekonomian (0.203), dengan *Consistency Ratio* (CR) = 0.05 (konsisten), seperti tampak pada Tabel 6. Peningkatan daya saing sangat dibutuhkan terutama menghadapi serangan produk-produk asing di era perdagangan bebas ini.



Tabel 6 Bobot tujuan terhadap fokus

Tujuan	Fokus	
	Bobot	Prioritas
Peningkatan daya saing (PDS)	<b>0,575</b>	1
Perekonomian meningkat (PM)	0,203	2
Kesejahteraan masyarakat meningkat (KMM)	0,083	4
Pembangunan disegala sector meningkat (PSM)	0,139	3
<i>Consistency Ratio (CR)</i>	<b>0,05</b>	
Data konsisten jika CR < 0.1.		

### Analisis Aspek terhadap Peningkatan Daya Saing

Dari Tabel 7 dapat dilihat bahwa aspek yang menjadi prioritas pertama pada peningkatan daya saing adalah proses pendampingan (0.461) yang sangat dibutuhkan oleh UMKM bagaimana cara berproduksi yang baik dalam menciptakan keamanan pangan. Cara pandang UMKM yang mengira bahwa cara mereka berproduksi sudah benar belum tentu selaras dengan aturan yang berlaku. Sebagai contoh banyak pelaku UMKM belum memahami sanitasi yang baik, produk yang membutuhkan pengujian laboratorium untuk mengetahui kestabilan produk dan lainnya. Kurangnya pengetahuan dan keterbatasannya sarana dan prasarana serta pembiayaan seringkali membuat pelaku UMKM tidak memperhatikan beberapa hal yang sebenarnya sangat penting, misalnya penggunaan pewarna makanan, serta bahan tambahan pangan lainnya seperti pemanis buatan dan pengawet makanan yang dilarang melebihi batas ambang yang diizinkan. Para pelaku usaha membutuhkan tambahan wawasan dan pengetahuan mengenai penggunaan bahan yang dilarang digunakan atau dilarang melebihi batas ambang. UMKM perlu diingatkan bahwa mereka bukan saja sebagai produsen tetapi juga konsumen yang sama-sama mendapatkan resiko yang tidak sederhana akibat dari suatu kelalaian. BPOM sebagai lembaga Negara yang diberi kewenangan sebagai badan pengawas keamanan pangan tentunya akan sangat berhati-hati dalam menjalankan perannya. Peraturan BPOM menyangkut keamanan pangan tidak bisa diturunkan standardnya Adanya sedikit ketidakselarhan antara regulator dan produsen adalah hal yang biasa namun kedua belah pihak harus patuh pada keamanan pangan. *Consistency Ratio* pada aspek ini adalah 0.04.

### Analisis Aspek terhadap Perekonomian Meningkat

Kemudahan akses pembiayaan dalam hal ini maksudnya adalah biaya perizinan yang murah, yang sangat berpengaruh terhadap perekonomian (0.553). Jika masalah pembiayaan pengurusan izin mahal dan sulit, masyarakat cenderung berusaha tanpa mengurus legalitas. Itulah yang terjadi saat ini. Dengan banyak kemudahan yang diberikan pemerintah seperti biaya perizinan untuk pelaku UMKM yang digratiskan maka seharusnya masyarakat Indonesia khususnya tidak memiliki kendala lagi untuk menjadi seorang pelaku usaha yang memiliki



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulangi kepentingan yang wajar IPB University

2. Dilarang mengumumkan dan memperbaiknyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

legalitas. Dengan jumlah penduduk Indonesia yang banyak, pasar dalam negri saja sudah merupakan pasar yang sangat potensial untuk memasarkan produk-produknya. Data pada aspek ini seperti tampak pada Tabel 7 memiliki *Consistency Ratio* 0.06.

### **Analisis Aspek terhadap Keamanan Pangan Meningkat.**

Kemudahan akses pembiayaan (0.463) masih menjadi prioritas utama terhadap keamanan pangan, dengan pembiayaan yang murah bahkan tidak berbayar, biaya yang seharusnya untuk mengurus perizinan bisa digunakan oleh UMKM untuk memperbaiki sarana dan prasana produksi atau lainnya. Iklim perniagaan menjadi bergairah dan jumlah pelaku UMKM yang berhasil menjadi pelaku usaha besarpun bisa meningkat. *Consistency Ratio* yang diperoleh pada analisis ini seperti tampak pada Tabel 7 adalah 0.06.

### **Analisis Aspek terhadap Pembangunan di berbagai Sektor Meningkat**

Aspek keamanan pangan (0.554) seperti tampak pada Tabel 7 merupakan prioritas dalam pembangunan di berbagai sektor meningkat, dengan adanya jaminan keamanan pangan, diharapkan tercipta generasi sehat dan tangguh yang sangat menunjang perkembangan industri dan usaha lainnya di Indonesia dan pembangunan diberbagai sektorpun akan meningkat. Nilai *Consistency Ratio* pada analisis ini adalah 0.07.

Tabel 7 Bobot Aspek terhadap Tujuan

Aspek	Tujuan			
	PDS	PM	KMM	PSM
Keamanan/Kenyamanan /Ketersediaan (KKK)	0.289	0.059	0.273	<b>0.554</b>
Legalitas Usaha (LU)	0.094	0.234	0.088	0.249
Proses Pendampingan (PP)	<b>0.461</b>	0.154	0.176	0.075
Kemudahan Akses/Pembiayaan (KAP)	0.156	<b>0.553</b>	<b>0.463</b>	0.122
<b>(CR) Consistency Ratio</b>	0.04	0.06	0.06	0.07

### **Analisis Aktor terhadap Aspek Keamanan Pangan**

Aktor yang paling berpengaruh pada aspek keamanan pangan sesuai Tabel 8 adalah UMKM (0,648) dengan nilai CR=0.07, akan dibuat produk apa saja dengan cara bagaimana saja sepenuhnya berada ditangan pelaku UMKM. Untuk itu dibutuhkan aturan dan pengawasan yang ketat terhadap pelaku usaha dalam menjalankan usahanya. Adanya berita atau informasi yang sering terdengar



berupa pelanggaran-pelanggaran terhadap keamanan pangan bisa disebabkan karena beberapa hal seperti pelaku UMKM yang tidak bertanggung jawab, misalnya mengganti daging halal dan baik dengan daging haram dan yang tidak boleh dipergunakan karena tidak layak, penggunaan pewarna tekstil untuk makanan, dan lainnya. Pembinaan yang intens untuk para pelaku usaha ini harus dilakukan secara baik dan berkesinambungan terlebih menyangkut kebiasaan/perilaku manusia. Tidak mudah merubah kebiasaan khususnya kebiasaan yang kurang baik menjadi baik, sehingga pelaku usaha selain perlu diingatkan terus menerus juga harus dibekali pengetahuan yang luas terkait usahanya.

### **Analisis Aktor terhadap Aspek Legalitas Usaha**

BPOM merupakan aktor yang paling berpengaruh terhadap legalitas usaha (0.595) seperti tampak pada Tabel 8. Legalitas yang harus dimiliki pelaku UMKM makanan beku untuk mendapat sertifikat halal adalah para UMKM harus memiliki izin edar MD, dengan menjalankan cara produksi yang baik. Tanpa legalitas usaha dan izin edar MD serta dokumen yang tidak mampu telusur, pelaku UMKM makanan beku tidak akan mendapat sertifikat halal. Jika masih ditemui ada produk makanan beku yang tidak memiliki izin edar MD namun memiliki sertifikat halal sudah dipastikan ada kecurangan/pelanggaran. Dari data yang disebutkan diatas bahwa pelaku UMKM makanan beku 96.7% tidak memiliki izin edar MD maka BPOM harus terus berusaha membina dan mendorong para pelaku UMKM makanan beku supaya memiliki MD, bukan dengan cara persyaratan yang dilonggarkan tetapi dengan cara pemberian pengertian, pengetahuan dan pembinaan kepada para pelaku UMKM. *Consistency Ratio* yang diperoleh dari analisis data ini adalah 0.08, berarti data konsisten.

Tabel 8 Bobot aktor terhadap aspek

Aktor	Aspek			
	KKK	LU	PP	KAP
BPOM	0.198	<b>0.595</b>	<b>0.590</b>	<b>0.600</b>
PEMDA/Kecamatan/Kelurahan	0.058	0.127	0.119	0.115
BPMP (Badan Penanaman Modal dan Perizinan)	0.096	0.233	0.241	0.234
UMKM	<b>0.648</b>	0.045	0.050	0.050
<i>Consistency Ratio (CR)</i>	0.07	0.08	0.06	0.06

### **Analisis Aktor terhadap Aspek Proses Pendampingan**

Aktor yang paling berpengaruh pada proses pendampingan adalah BPOM (0.590) dengan CR=0.06 seperti tampak pada Tabel 8, karena sumber yang kompeten memberikan pembinaan dan pelatihan cara produksi yang baik guna menghasilkan pangan yang aman adalah BPOM. Jika ada kendala dalam pelaksanaannya karena sumber daya dan waktu yang terbatas, BPOM dapat

bekerjasama dengan berbagai pihak sebagai perpanjangan tangan BPOM. Pihak-pihak yang dipilih sebagai perpanjangan tangan BPOM pun harus yang benar-benar memiliki tanggung jawab dan edukasi yang memadai dalam menyampaikan pembinaan, yang dapat diciptakan melalui pelatihan khusus terlebih dahulu bagi para calon *trainer* ini sampai mendapat tanda kelulusan sebagai *trainer* misalnya dengan memberikan sertifikat.

### **Analisis Aktor terhadap Kemudahan Akses Pembiayaan**

Aktor yang paling berpengaruh (Tabel 8) pada aspek akses pembiayaan adalah BPOM (0.600) dengan CR=0.06, hal ini karena aspek pembiayaan perizinan seperti IUMK atau IUI sudah tidak berbayar, sehingga pembiayaan yang ada hanya ketika mengurus izin edar MD dari BPOM. Pembiayaan yang ada pada pengurusan izin edar biasanya karena ada sarana/prasana produksi yang harus diperbaiki, HACCP, dan adanya biaya pengujian laboratorium, selain tentunya biaya pendaftaran MD sendiri.

### **Analisis Faktor – Faktor yang Berpengaruh di BPOM**

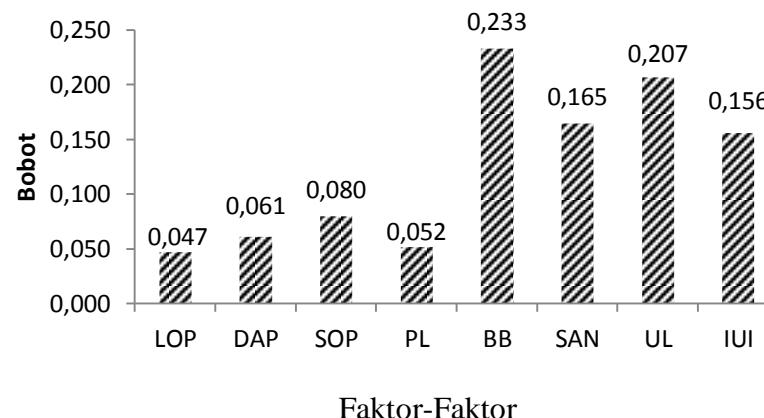
Pemilihan bahan baku merupakan faktor yang paling penting menurut BPOM (0.233) seperti tampak pada Gambar 11 dengan *Consistency Ratio* hasil pengolahan data ini 0.03 (konsisten) karena pelaku usaha mikro memperoleh bahan baku secara curah yang pada umumnya sulit ditelusuri karena jarang yang dilengkapi dengan dokumen seperti sertifikat halal dan COA (*Certificate of Analisys*). UMKM yang memiliki modal terbatas tidak mampu untuk membeli bahan baku dalam jumlah banyak atau partai besar, sehingga tidak punya pilihan selain membeli dalam bentuk eceran dari kemasan Bulky. Oleh karena itu penelusuran bahan baku nya menjadi relatif lebih sulit.. Selanjutnya adalah uji laboratorium (0.207), pelaku UMKM khususnya yang mikro belum banyak yang mengujikan produknya di laboratorium, hal ini jelas terlihat pada kemasan produk UMKM yang tidak mencantumkan angka kecukupan gizi atau kandungan gizi yang terkandung dalam produknya. Hal ini tampak masih belum diprioritaskan sehubungan masyarakat sendiri sebagai konsumennya tidak mempersoalkan, sehingga sepanjang masyarakat atau konsumennya tidak mempersoalkan, mereka merasa belum perlu untuk mengujikan produk-produknya ke laboratorium karena akan menambah biaya saja, terlebih memang uji laboratorium itu pada umumnya tidak murah. Di urutan ketiga adalah sanitasi (0.165). Para pelaku usaha sebagaimana djelaskan sebelumnya memulai usaha nya di rumah sendiri dengan memanfaatkan keahlian yang dimiliki dengan sarana dan prasarana yang dimiliki seadanya, sehingga sistem sanitasi sering kali luput dari perhitungan. Hal ini lah yang juga sering membuat para pelaku UMKM tidak lolos ketika diaudit oleh BPOM, karena memang tidak memenuhi persyaratan fasilitas produksi dan cara produksi pangan yang baik.

### **Analisis Faktor - Faktor yang Berpengaruh di BPPTPM**

Faktor yang paling berpengaruh dalam perizinan seperti tampak pada Gambar 12 adalah akte pendirian (0.432) dengan *Consistency Ratio* hasil pengolahan data ini 0.08 (konsisten).

Akte pendirian sebagai legalitas pertama yang harus dimiliki sebelum mengurus legalitas atau perizinan yang lainnya. Sesuai urutan setelah memiliki

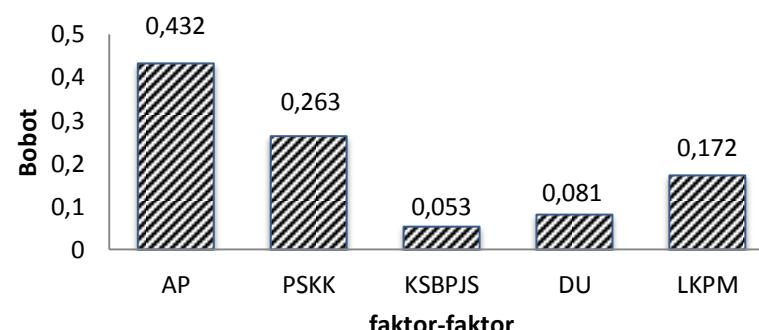
akte pendirian maka selanjutnya harus disyahkan oleh kementerian kehakiman. Untuk mengetahui jumlah investasi yang ada di suatu daerah maka pemerintah juga memberlakukan keharusan mengisi formulir Laporan Kegiatan Penambahan Modal (LKPM), untuk mengetahui jumlah investasi yang ada juga untuk merancang pembinaan atau bantuan jika diperlukan seperti dalam hal pendanaan melalui bank atau dana-dana bantuan lain dari pemerintah.



Keterangan:

LOP: Lay Out Perusahaan; DAP: Diagram Alir Proses; SOP: Standard Operating Procedure; PL: Peta Lokasi; BB: Bahan Baku; SAN: Sanitasi; UL: Uji Lab; IUI: Izin Usaha Industri.

Gambar 11 Analisis Faktor –Faktor yang Berpengaruh di BPOM



Keterangan:

AP: Akte Pendirian; PSKK: Pengesahan SK Kehakiman; KSBPJS: Keikutsertaan BPJS; DU: Domisili Usaha; LKPM: Laporan Kegiatan Penanaman Modal.

Gambar 12 Analisis faktor-faktor yang berpengaruh di BPPTPM

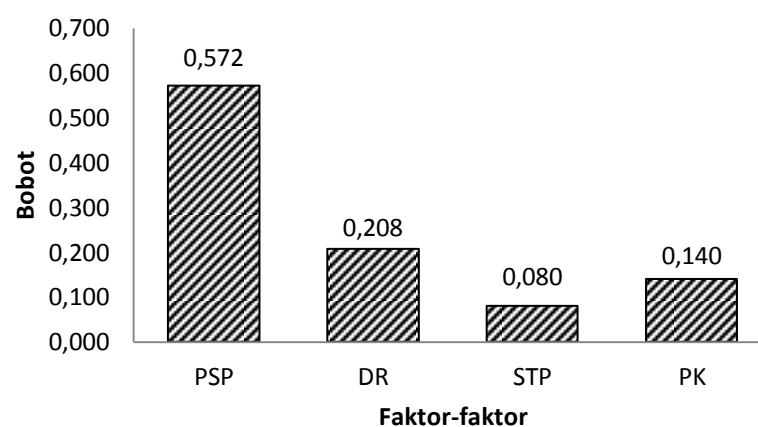
### Analisis Faktor –Faktor yang Berpengaruh di Pemda/Kecamatan

Faktor yang paling berpengaruh di aktor Kecamatan adalah sikap para pelaku UMKM (0,838). Banyak pelaku UMKM khususnya yang mikro tidak memiliki badan usaha bahkan produk yang dibuatpun belum stabil, masih berubah-ubah tergantung ketersediaan modal, ketersedian bahan baku, regulasi, dan lain nya. Sehubungan dengan sejarah para UMKM berwirausaha, setelah

berhasil membuat suatu produk mereka langsung menjualnya tanpa mengurus legalitas yang salah satunya adalah izin domisili (0,162). Legalitas badan usaha sangat penting selain untuk meningkatkan daya saing juga untuk mengetahui berapa pertumbuhan masyarakat Indonesia yang menjadi pelaku usaha, kebutuhan terhadap bantuan yang diharapkan pelaku UMKM makanan dari pemerintah, seperti pelatihan, pembinaan, dana usaha dan pemasaran

### **Analisis Faktor – Faktor yang Berpengaruh di UMKM**

Perbaikan sarana dan prasarana (0,572) merupakan faktor yang paling berpengaruh dengan CR=0.07 (konsisten) seperti tampak pada Gambar 13, hal ini terbukti dengan meskipun sudah mendapat fasilitas pembinaan dari BPOM untuk mendapat MD yang jika diuangkan nilainya sekitar setara dengan puluhan juta, namun UMKM makanan beku akan mundur jika harus memperbaiki sarana/prasarana produksinya. Pelayanan yang dirasa kurang dari BPOM terhadap para pelaku UMKM relatif tidak bisa diterjemahkan secara khusus, namun komunikasi dengan bahasa yang mudah dipahami bisa memperbaiki kendala ini. Faktor rumit dapat dipahami mengingat pelaku UMKM diminta untuk merubah salah satu atau beberapa bagian rumahnya yang dipergunakan sebagai tempat produksi untuk memenuhi standar yang layak dipakai sebagai fasilitas produksi, faktor yang berpengaruh selanjutnya adalah sikap UMKM yang masih berfikir sederhana dan belum memahami serta menyadari bahwa bisnis mereka suatu hari nanti harus berkembang.

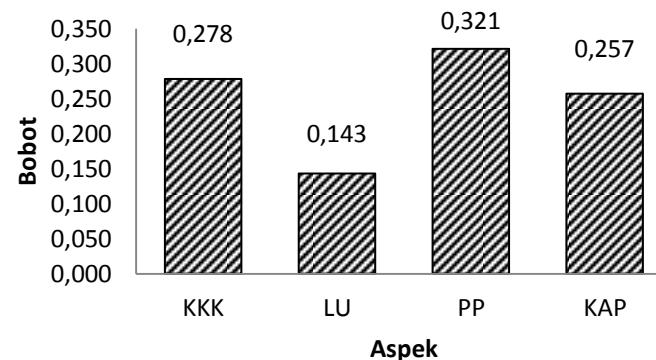


Keterangan:

PSP: Perbaikan Sarana Prasarana; DR: Dianggap rumit; STP: Sikap tidak peduli

Gambar 13 Analisis faktor-faktor yang berpengaruh pada UMKM

## Analisis gabungan Aspek terhadap Tujuan



Keterangan:

KKK: Keamanan Pangan; LU: Legalitas Usaha; PP: Proses Pendampingan; KAP: Kemudahan Akses Pembiayaan.

Gambar 14 Analisis gabungan aspek terhadap tujuan

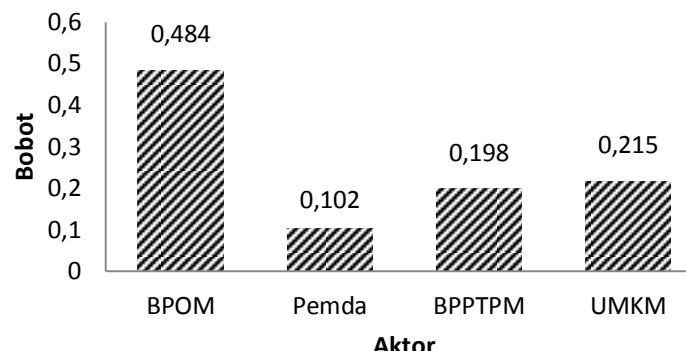
Hasil dari analisis gabungan aspek terhadap tujuan, yang merupakan prioritas utamanya adalah Proses Pendampingan (PP) (0.321) seperti tampak pada Gambar 14.

Aspek pendampingan memang sangat penting dalam menciptakan produk yang berdaya saing tinggi. Standar berproduksi yang benar dengan mengacu kepada uji baku mutu produk harus diterapkan. Proses pendampingan harus dilakukan secara berkesinambungan dan merata kepada semua UMKM makanan beku. Proses pendampingan sangat dibutuhkan oleh UMKM bagaimana berproduksi yang baik dalam upaya menjaga keamanan pangan. Pembinaan yang intens untuk para pelaku usaha ini perlu dilakukan secara lebih baik lagi dan berkesinambungan terlebih menyangkut kebiasaan/perilaku manusia khususnya dalam berproduksi pangan halal untuk menjaga keamanan pangan. Proses pendampingan yang diberikan bisa dalam berbagai hal, baik itu pendampingan berupa pembinaan dalam berproduksi, pemilihan kemasan yang baik, pendampingan berupa pendaftaran merk dan paten, pendampingan pendaftaran sertifikat halal, pendampingan pengelolaan administrasi berupa keuangan dan pajak, pendampingan pengelolaan sumber daya usaha, bahkan pendampingan dan pembinaan bagaimana memasarkan produk yang memiliki daya saing baik di dalam maupun di luar negeri.

## Analisis Gabungan Aktor terhadap Aspek

Aktor yang paling berpengaruh seperti tampak pada Gambar 15 adalah BPOM (0.484). Dari hasil pertemuan yang diselenggarakan pada tanggal 9 April 2016 dalam rangka bulan keamanan pangan di BPOM diperoleh informasi bahwa saat ini BPOM memiliki banyak sekali fasilitator, yaitu orang-orang yang membantu BPOM dalam program pembinaan terhadap pelaku usaha, bagaimana memperoleh dan menjaga keamanan pangan yang kita konsumsi. Program ini sangat baik mengingat keterbatasan sumber daya yang ada di BPOM, namun

demikian perlu di tetapkan skala pengukuran dari keberhasilan program ini, supaya program ini tidak sia-sia dijalankan.



Gambar 15 Analisis gabungan aktor terhadap aspek

BPOM dianggap paling berpengaruh karena BPOM merupakan sumber yang kompeten memberikan pembinaan dan pelatihan berproduksi yang baik guna menghasilkan pangan yang aman. Jika ada kendala dalam pelaksanaannya karena sumber daya dan waktu yang terbatas, sementara pembinaan harus tersebar merata di seluruh wilayah, BPOM dapat terus bekerjasama dengan berbagai pihak sebagai perpanjangan tangan BPOM.

### Analisis Alternatif Strategi

Alternatif strategi yang dapat direkomendasikan dari hasil penelitian ini seperti tampak pada Tabel 9 adalah pembinaan cara produksi pangan yang baik (0.343), proses birokrasi mengurus izin edar MD dipermudah dan dipercepat (0.169) serta birokrasi IUI disederhanakan (0.153).

Tabel 9 Alternatif Strategi

Alternatif Strategi	Bobot	Prioritas
Pembinaan UMKM secara Intens	0,147	4
Sentralisasi Tempat Industri	0,057	6
Pembinaan Cara Produksi Pangan yang Benar	<b>0,343</b>	<b>1</b>
Penyediaan Laboratorium Uji	0,036	7
Birokrasi IUI mudah	<b>0,153</b>	<b>3</b>
Biaya Mengurus Izin Edar MD di permurah	0,094	5
Proses Birokrasi MD Dipermudah dan Dipercepat	<b>0,169</b>	<b>2</b>
<i>Consistency Ratio (CR)</i>	0,06	

Sesuai dengan penjelasan sebelumnya, semakin jelas bahwa pembinaan cara produksi yang baik kepada para pelaku UMKM memang sangat penting dalam mendukung usaha peningkatan daya saing produk-produk UMKM makanan beku. BPOM yang berperan sebagai pengawas dalam hal ini tidak bisa menurunkan standardnya karena ada aturan-aturan yang harus dipatuhi secara Internasional. Selain aturan-aturan tersebut tujuan memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen tidak kalah pentingnya. Jika ketentuan ini dilanggar baik



oleh UMKM makanan beku maupun oleh pengawas maupun pemberi izin dan terjadi sesuatu akibat mengonsumsi produk yang tidak terjamin keamanannya misalnya ada yang keracunan, maka tidak mustahil produk Indonesia akan kehilangan kepercayaan dari konsumennya sekaligus kehilangan kepercayaan dari pasar secara keseluruhan.

Hasil proses hirarki analisis (AHP) menunjukkan penilaian gabungan kriteria alternatif memiliki nilai konsisten dengan rasio konsistensi  $0.06$  ( $CR < 0.1$ ).

Beberapa hal lain yang juga sangat penting, seperti ketersediaan bahan baku, pengontrolan terhadap mutu dan ketahanan produk, sistem dalam perusahaan dan lain-lain. Semua itu membutuhkan proses atau waktu, perlu tumbuh agar segala permasalahan yang ada dalam bermiaga dijumpai secara bertahap dan bisa diselesaikan juga dengan bertahap. Waktu dibutuhkan dalam berproses karena akan turut mempengaruhi ketangguhan mental seorang pelaku usaha. Pendampingan sangat dibutuhkan untuk merubah atau memperbaiki sikap para pelaku usaha yang tadinya bukan sebagai pelaku usaha kemudian menjadi seorang pelaku usaha. Usaha atau produk yang tidak mendapatkan perhatian yang seksama maka cepat atau lambat akan tergilas dengan kehadiran para produk asing yang jauh lebih baik. Hanya persoalan waktu saja. Hal yang tidak dikehendaki ini tentunya tidak diinginkan oleh siapapun, dan yang sangat berkepentingan adalah pelaku usaha sendiri khususnya, pemerintah atau pihak lain manapun hanya bisa membantu dengan memberi kemudahan dalam berbagai aspek yang menunjang kegiatan para pelaku usaha. Seorang pelaku usaha sepatutnya terus memikirkan bagaimana caranya agar bisnis nya menjadi sukses dan terus sukses, dengan mengikuti perkembangan zaman, tidak bisa berdiam diri dan bermain aman dengan mengikuti cara-cara tradisional dalam menjalankan bisnisnya, pelaku usaha belajar berani mengambil resiko dengan menciptakan berbagai strategi untuk meningkatkan keberhasilan bisnisnya dan menjaga tetap berhasil (Wheelen dan Hunger 2012).

Berdasarkan preferensi pakar tersebut, faktor terpenting untuk mengatasi permasalahan UMKM makanan beku dalam pengajuan sertifikat halal, adalah untuk tujuan peningkatan daya saing (dengan cara Pembinaan Cara Produksi Pangan yang Benar (0.343) oleh BPOM (dengan pembinaan cara produksi yang baik terhadap pelaku UMKM makanan beku), kemudahan dan kecepatan birokrasi pengurusan izin edar (0.169) dan kemudahan birokrasi Izin Usaha Industri (0.153).

### Implikasi Manajerial

Analisis faktor kendala UMKM dalam pengajuan sertifikat halal UMKM makanan beku di Jabodetabek diharapkan bisa menjawab kesulitan yang sedang dihadapi para UMKM makanan beku saat ini. Hasil penelitian menunjukan bahwa MD merupakan faktor kendala UMKM makanan beku mendapat sertifikat halal, karena tanpa izin edar MD pelaku UMKM makanan beku tidak bisa mengajukan permohonan untuk mendapatkan sertifikat halal.

Beberapa implikasi manajerial yang bisa disampaikan dari hasil penelitian ini sebagai berikut :

1. Pembinaan para UMKM, dengan latar belakang pendidikan pelaku UMKM makanan beku yang mayoritas Strata S-1 diharapkan dapat menerima pelatihan/pembinaan menjadi lebih mudah. Latar belakang pendidikan pelaku UMKM makanan beku mempengaruhi keberlangsungan usaha dibidang makanan beku.  
Pembinaan bagaimana berproduksi pangan yang baik dan benar secara intens sangat dibutuhkan untuk membuat produk-produk UMKM makanan beku bisa memiliki daya saing yang tinggi. Pengertian daya saing tinggi disini adalah produk-produk yang mutunya terjaga, stabil, memiliki kandungan gizi yang baik, higiene, diolah dari bahan baku yang mutunya tertelusur, memiliki label yang informatif sesuai ketentuan yang telah diatur oleh BPOM sebagai badan pengawasnya. Para UMKM makanan beku seyogyanya mendapatkan pemahaman tentang pentingnya menghasilkan produk yang keamanannya terjamin, pentingnya pengujian produk di laboratorium, pembinaan sistem menajemen mutu seperti HACCP dan lain-lain.  
Ada beberapa persyaratan atau standar yang harus dikuti UMKM untuk membuat dan menjaga mutu produk mereka. BPOM sebagai badan pengawas pun tidak bisa menurunkan standar ini karena ada regulator lagi di atasnya yang mengatur standar mutu pangan dunia.  
Keterbatasan SDM di pemerintahan bukanlah kendala, BPOM bisa bekerjasama dengan perkumpulan UMKM Indonesia sebagai perpanjangan tangan BPOM dalam sosialisasinya.
2. Bantuan mesin berteknologi lebih modern sangat dibutuhkan untuk mendapatkan produk dengan mutu yang lebih baik, ukuran yang lebih seragam dan kapasitas produksi yang lebih tinggi..
3. Pembuatan sentralisasi usaha perlu dilakukan sehubungan dengan mayoritas UMKM makanan beku yang tidak memiliki fasilitas produksi yang memadai.
4. Pengadaaan distributor bahan baku import bagi UMKM makanan beku yang bahan bakunya masih menggunakan bahan baku import sehingga memudahkan dalam penelusurannya.
5. Kemudahan dan kecepatan birokrasi pengurusan izin edar MD merupakan sesuatu yang perlu dipertimbangkan mengingat keberagaman dalam beberapa hal dari pelaku UMKM makanan beku. Kemudahan pendaftaran dengan cara *on line* bagi beberapa pihak mungkin mudah, namun UMKM di Indonesia memiliki latar belakang yang sangat beragam. Kemajemukan ini perlu disikapi secara bijaksana, dengan menyiapkan fasilitas lain yaitu mendaftar langsung secara manual. Jika memang dibutuhkan tentunya bisa secara *on line* karena harus mengikuti dan memakai fasilitas teknologi mutakhir untuk mendapatkan kecepatan dan keakuratan data. Fasilitas *help desk* memang sudah ada di BPOM sekarang ini. Tanpa mengurangi rasa hormat, penggunaan istilah asing ini pun sebaiknya disesuaikan dengan menggunakan bahasa Indonesia saja atau dengan dua bahasa.
6. Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) yang mengacu kepada Peraturan Presiden No 98 tahun 2014 sebaiknya segera diimplementasikan di semua daerah, jika ada hal lain yang belum bisa disinergikan maka kantor pelayanan perizinan dan beberapa lembaga terkait lainnya untuk segera mencari jalan keluarnya.
7. IUI yang harus dimiliki UMKM makanan beku sebaiknya lebih disosialisasikan dan program sosialisasi bisa dikerjasamakan dengan





perkumpulan UMKM agar lebih cepat dan lebih mudah. Perlu lebih disosialisasikan tentang kemudahan mengurus perizinan usaha (IUI), seperti pendaftaran yang *on line* dan fasilitas *tracking*.

8. Lembaga pemerintah lainnya dapat memfasilitasi UMKM mendapat MD.

## 5 SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

UMKM makanan beku di Jabodetabek adalah pelaku usaha mikro, tidak memiliki fasilitas produksi yang layak dan berproduksi menggunakan mesin berteknologi sederhana. Izin edar MD merupakan faktor kendala bagi para UMKM makanan beku mengajukan sertifikat halal.

Hasil analisis dengan AHP, tujuan UMKM mengajukan sertifikat halal adalah untuk peningkatan daya saing produk melalui program pendampingan. Aktor yang paling berperan untuk meningkatkan daya saing melalui program pendampingan adalah BPOM. Sarana dan prasarana produksi, penggunaan bahan baku yang sulit ditelusuri, sikap UMKM dan legalitas usaha merupakan faktor-faktor yang paling penting dan berpengaruh dalam menghasilkan suatu produk yang terjamin keamanannya dan memiliki nilai jual tinggi.

Strategi yang dapat direkomendasikan adalah pembinaan UMKM berproduksi yang baik secara intens, birokrasi pengurusan MD dipermudah dan dipercepat serta birokrasi izin usaha yang disederhanakan.

### Saran

UMKM harus meningkatkan kemampuannya sehingga tidak mengalami kesulitan ketika mengajukan sertifikat halal, memberikan jaminan keamanan produk, penggunaan bahan baku yang tertelusur dan dokumentasi yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul M, Ismail H, Mustapha M, Kusuma H. 2013. Indonesian small medium enterprises (SMEs) and perceptions on halal food certification. *African Journal of Business Management*. 7(16):1492-1500.
- Adesokan HK, Akinseye VO, Adesokan GA. 2015. Food safety training is associated with improved knowledge and behaviours among foodservice establishments' workers. *International Journal of Food Science*. 2015 (2015): 8.
- Adetunji VO, Odetokum IA. 2013. Contamination and critical control points (CCPs) along the processing line of sale of frozen poultry foods in retail outlets of a typical market in Ibadan, Nigeria. Department of Veterinary Public Health and Preventive Medicine, University of Ibadan. Nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*. 9(4): 289-294.
- Ahmad H, Fazullah A, Borham AJ. 2011. A way forward to manage halal business. *International Journal of Arts and Sciences Conference (IJAS2011)* AUSTRIA; June 3, 2011; Austria (AT). Dept of Human Sciences CMLHS, UMP.
- Alhabshi, SM. 2003. Halal food dilemas: Case of Muslims in British Columbia, Canada. *International Journal of Asian Social Science*. 3(4):847-870.
- Aziz YA, Chok NV. 2012. The Role of halal awareness and halal Certification in influencing non-Muslims' purchase intention, *3rd International Conference On Business And Economic Research (3rd ICBER 2012)*. pp. 1819-1830, Bandung (ID). Indonesia , 12-13 Mar. 2012.
- Bohari AM, Hin CW, dan Fuad N. 2013. An analysis on the competitiveness of halal food industry in Malaysia: An approach of SWOT and ICT strategy. *Journal of Society and Space*. 9 (1):1 - 11.
- Borzooei M, dan Asgari M. 2013. Establishing a global halal hub: In-depth interviews. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*. 3(10):169-181.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2009. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011. Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta (ID): BPOM [Internet]. [diakses pada: 15 April 2016]. Tersedia pada: <http://codexindonesia.bsn.go.id>.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta (ID): BPOM.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. *E-Registration* [Internet]. [diakses pada: 14 April 2016]. Tersedia pada: [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id)
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Penduduk Indonesia hasil SUPAS 2015. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik [Internet]. [diakses pada: 30 Juni 2016]. Tersedia pada: [https://www.bps.go.id/website/pdf\\_publikasi/Penduduk-Indonesia-hasil-SUPAS-2015\\_rev.pdf](https://www.bps.go.id/website/pdf_publikasi/Penduduk-Indonesia-hasil-SUPAS-2015_rev.pdf).
- Bruil. 2010. Halal logistics and the impact of consumer perceptions [tesis]. Netherlands (NL): University of Twente.
- Dewantoro GI, Adiningsih MW, Sunartatie T, Afiff U, Purnawarman T. 2009. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 14(3): 211-216.



- Eriyatno SF. 2007. *Riset Kebijakan Metoda Penelitian untuk Pascasarjana*. Bogor (ID):IPB Press.
- Evans JA. 2008. *Frozen Food; Science and Technology*. Oxford(UK): Blackwell Publishing.
- Gay LR, Diehl PL. 1992. *Research Methods for Business and Management*. New York (US): MacMillan Publishing Company.
- Halim MA, Salleh MM. 2012. The possibility of uniformity on halal standards in organization of Islamic countries (OIC) *Country World Appl Sci Journal 17 (Towards the traceability of halal and thoyyiban application)*. 06(10).
- Hasan KNS. 2014. Kepastian hukum sertifikasi dan labelisasi halal produk Pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*. 14 (2):227-238.
- Hawthorne. 2014. Chains of trust: Halal certification in the United States [tesis]. Austin (US). University of Texas.
- Husain R, Ghani IA, Mohammad AF, Mehad S. 2012. Current practices among halal cosmetics manufacturers in Malaysia. *Journal of Statistical Modeling and Analytic* . 3(1).
- Indrawati AAAD. 2011. Perlindungan hukum konsumen dalam pelabelan produk pangan. [tesis]. Denpasar(ID):Universitas Udayana Denpasar.
- [Kemenkop dan UKM RI] Kementerian Usaha Kecil Menengah dan Koperasi. 2013. Rapat kerja kementerian usaha kecil menengah dan koperasi [Internet]. [diakses pada: 17 Juni 2015]. Tersedia pada: [www.depkop.go.id](http://www.depkop.go.id).
- [Kemenkop dan UKM RI] Kementerian Usaha Kecil Menengah dan Koperasi. 2015. *Pedoman Pelaksanaan Pemberian Izin Usaha Mikro dan Kecil (IUMK)*. Deputi Bidang Pengembangan dan Restrukturisasi Usaha. Jakarta (ID): Kemenkop.
- Khairi. 2011. Proses pembuatan produk halal berlandaskan syariat Islam [tesis]. Malaysia (MY): University Teknologi Malaysia.
- Khattak JZK. Mir A, Anwar Z, Wahedi HM, Abbas G, Khattak HZK, Ismatullah H. 2011. Concept of halal food and biotechnology. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 3(5): 385-389.
- Kolkman. 2014. Halal food certification adoption: case of Malaysian and Dutch SMEs entrepreneurs [tesis]. Netherlands (NL): University of Twente.
- Kordnaeij A, Askaripoor H, Bakhshizadeh A. 2013. Studying affecting factors on customers' attitude toward products with halal brand (Case Study: Kuala Lumpur Malaysia). *International Research Journal of Applied and Basic Sciences*. 4 (10): 3138-3145.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2016. *Seminar Halal Nasional*. Bogor (ID): IPB Convention Centre.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. *Pendaftaran Sertifikat Halal*. HAS 23000. Bogor (ID): LPPOM-MUI
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan*. HAS 23101. Bogor (ID): LPPOM-MUI.

- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2013-2014. *Indonesia Halal Directory*. Bogor (ID): LPPOM-MUI
- Mahmud. 2013. Promoting Islamic tourism in Brunei: through customers understanding towards the syariah compliant hotel concepts [disertasi]. Brunei Darussalam (BN): University of Nottingham.
- Majid MAA, Abidin IHZ, Majid HAMA, Chik CT. 2015. Issues of halal food implementation in Malaysia. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences* . 5(6S)50-56.
- Marimin, Maghfiroh. 2010. *Teknik Aplikasi Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Jakarta (ID): Grasindo.
- Marzuki. 2012. Understanding restaurant managers' expectations of halal certification in Malaysia [tesis]. Malaysia (MY): University of Canterbury.
- Mazita M, Azlinna AN, Rizyani TI, Shariman M. 2014. Organizational innovativeness among SMEs In Malaysia Halal Industry, Proc. *1st ARCAP & 35th MSAP Ann. Conference*. Kuching, Sarawak, Malaysia (MY). Universiti Malaysia Pahang, MALAYSIA.
- Mohamad N. 2014. A framework for the development of halal food products in Malaysia. Universiti Sains Malaysia, Malaysia. Proceedings of the 2014. *International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*. Bali, Indonesia (ID), January 7 – 9, 2014.
- Muhamed, NA; Ramli, NM; Aziz, SA; Yaakub, NA. 2014. Integrating islamic financing and halal industry: *A survey on current practices of the selected Malaysian, Asian Social Science*; 10(17).
- Mukti JHA. 2012. Factors that influence confidence to consume product with unauthorized halal logo [tesis]. Universiti Malaysia sabar (MY). Sabah
- Nahar MK, Zakaria Z, Hashim U. 2014. Protein solubility behaviour of fresh and frozen chicken meat in slaughtering and non slaughtering condition. Institute of Nano Electronic Engineering (INEE), Universiti Malaysia Perlis, Malaysia. School of Bioprocess Engineering, Universiti Malaysia Perlis, Malaysia. *International Food Research Journal*. 21(1): 135-137.
- Nakyinsige K, Man YBC, Sazili AQ, Zulkifli I, Fatimah AB. 2012. Halal meat: A niche product in the food Market, *2<sup>nd</sup> International Conference on Economics, Trade and Development*. IPEDR vol.36. Singapore (SG): CSIT Press.
- Nofrida R, Warsiki E, Yuliasih I. 2013. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap perubahan warna label cerdas indikator warna dari daun erpa (Aerva sanguinolenta). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 23 (3):232-241.
- Normalina E, Suzana H, Rahimi M. 2013. Halalan toyyiban supply chain of the food industry. *Journal of Emerging Economic & Islamic Researc*. .1(3) (2013).
- Putthongchai. 2013. A case study of Thailand through Muslim professionals' perspectives [disertasi]. Thailand (TH): University of Exeter.
- Quantaniah NA, Noreina, Syakinah N. 2013. Selecting halal food: A comparative study of the Muslim and non Muslim Malaysian student consumer. Malaysia (MY): *2nd International Conference on Technology Management, Business and Entrepreneurship*.
- Rahman, MN, Manzouri, M; Zain, CRCM. Environmental concern in food supply chain. *American Journal of Environmental Sciences*. 9(3): 240-246.

- Saaty TL. 1983. *Decision Making For Leaders; The Analytical Hierarchy Process for Decision in Complex World*. Pittsburgh (US): RWS Publication.
- Salman, F; Siddiqui, K. 2011. An exploratory study for measuring consumer's awareness and perceptions towards halal food in Pakistan. *Interdisciplinary journal of contemporary research in business*. 3(2).
- Samori Z, Ishak HA, dan Kassan NH. 2014. Understanding the development of halal food standard: suggestion for future research. *International journal of social science and humanity*, 4(6).
- [Sekneg RI] Sekretaris Negara Republik Indonesia. 2015. Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2015. Tentang Kementerian Agama. Jakarta (ID): Sekneg RI.
- [Sekneg RI] Sekretaris Negara Republik Indonesia. 1999. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999. Tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta (ID): Sekneg RI.
- [Sekneg RI] Sekretaris Negara Republik Indonesia. 2014. Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014. Tentang Izin Usaha Mikro Kecil. Jakarta (ID): Sekneg RI.
- [Sekneg RI]. Sekretaris Negara Republik Indonesia 2014. Undang-Undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta (ID): Sekneg RI.
- [Sekneg RI]. Sekretaris Negara Republik Indonesia. 1945. Undang-Undang Dasar 1945 pasal 29 ayat 2. Jakarta (ID): Sekneg RI.
- [Sekneg RI]. Sekretaris Negara Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008. Bab IV pasal 6 Tentang Klasifikasi Usaha. Jakarta (ID): Sekneg RI.
- [Sekneg RI]. Sekretaris Negara Republik Indonesia. 2009. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Pasal 111 ayat (1). Jakarta (ID): Sekneg RI.
- Singarimbun M, Effendi S. 1989. *Metoda Penelitian Survai*. Jakarta (ID): LP3ES.
- Sopa. 2008. Sertifikasi halal MUI: Studi atas fatwa halal MUI terhadap produk makanan, obat-obatan dan kosmetika [disertasi]. Jakarta (ID): UIN Syarief Hidayatullah.
- Sugiarto. 2001. *Teknik sampling*. Jakarta (ID). Gramedia..
- Sumarwan U. 2015. *Metode Riset Bisnis dan Konsumen*. Bogor (ID). IPB Press.
- Syah D, Ghaisani M, Suratmono, Sparringa R, Palupi NS. 2015. Akar masalah keamanan pangan jajanan anak sekolah: studi kasus pada bakso, makanan ringan, dan mi. *Jurnal Mutu Pangan*. 2 (1): 18-25
- Taher, IR. 2014. Driver of organizational innovativeness among SME's in Malaysia halal industry. *International Journal of Science Commerce and Humanities*. Vol. 2.
- Tan MII, Razali RN, Desa MI. 2012. Factors influencing ICT adoption in halal transportsations: A case study of Malaysian halal logistics service providers, IJCSI. *International Journal of Computer Science Issues*. 9(2).
- Tarmizi, HA; Kamarulzaman, NH; Atiff, IA; Rahman, A. 2014. Factors behind third-party logistics providers readiness towards halal logistics, *International Journal Supply Chain Management* 3(2).
- Wheelen TL, Hunger JD. 2012. *Strategic Management and Business Policy, Toward Global Sustainability*. 13rd editions. New Jersey (US): Pearson.

- Yusuf AH, Shukor SA, Bustamam USA. 2016. Halal certification vs business growth of food industry in Malaysia. *Journal of Economics, Business and Management*. 4(3).
- Zailani SHM, Ahmad ZA, Wahid NA, Othman R, Fernando Y. 2010. Recommendations to strengthen halal food supply chain for food industry in Malaysia. *Journal of Agribusiness Marketing*. Special Edition.
- Zulkarnain M. 2014. Tapping into the lucrative halal market: Malaysian SMEs perspective. *International Journal of Business and Innovation*. 1(6).







# IPB University

@Hak cipta mitik IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University

2. Dilarang mengumumkan dan memperbaiknya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## LAMPIRAN





Lampiran 1. Daftar pelaku UMKM makanan beku Jabodetabek yang menjadi responden penelitian.

No	Nama Pelaku Usaha	Jenis Produk	Izin edar yang dimiliki	Alamat lengkap
1	Selvia Lirita	Ayam kremes siap goreng, ayam bakar siap saji, bebek kremes siap goreng, beek bakar siap saji, pepes bandeng, rolade, bandeng.Frozen	PIRT	Rumah CObek Alamat kantor: Puri Bintaro PB4 no 9 Bintaro Sektor 9 Email: <a href="mailto:selvia.lirita@gmail.com">selvia.lirita@gmail.com</a>
2	Herlenny Rachman	Khas Cucun Produk: olahan daging dan ayam	Tidak ada	Perumahan Qarriyah Thayibbah, jalan Marwah blok C.54. Srengseng, Kebun Jeruk. Email: <a href="mailto:lennyrachman0760@gmail.com">lennyrachman0760@gmail.com</a>
3	Hendra Andiarto	Rumah Nugget Frozen Food	Tidak ada	Jl. Parpostel gang haji Abih No.131 Rt 03/07, pedurenan, Jati Asih, Bekasi
	Produk:	Nugget Ikan		Email <a href="mailto:hendraxsap@gmail.com">hendraxsap@gmail.com</a>
4	Iza Gunawan	Takoyaki Frozen food	Tidak ada	Jakarta Email: <a href="mailto:iza.gunawan@gmail.com">iza.gunawan@gmail.com</a>
5	Vissia Indwiarti L. R	SunvioRy Sate lilit, ayam pelalah, sosis, cilok,cireng,Baso	Tidak ada	Jl. Mesjid Al Makmur, RT 016 / 007, No.2, Pejaten Timur, Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12510 Email: <a href="mailto:visviory94@gmail.com">visviory94@gmail.com</a>
6	Ade Indriyani Nasution	Dapurnya Oldy Karipap Pastel ulir Frozen Food	PIRT	JL.SD Inpres No.11B RT9/4 Kel.Kebon Pala Kec.Makasar Jakarta Timur Email: <a href="mailto:indee_yanie@yahoo.com">indee_yanie@yahoo.com</a>

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak menghilangkan kepentingan yang wajar IPB University  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbaikannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## Lampiran 1 (Lanjutan).

No .	Nama Pelaku Usaha	Jenis Produk	Izin edar yang dimiliki	Alamat Lengkap
7	Sri Astuti	Happy Klappie Klappertaart Frozen Food	PIRT	Villa Pertiwi G2 No. 17 Sukamaju Cilodong Depok Email: <a href="mailto:astutihappyklappie@yahoo.co.id">astutihappyklappie@yahoo.co.id</a>
8	Endang Triananing sih	RisolWOW (American Risoles), Kaki Naga dan Nugget	Tidak ada	Jl. Mesjid 2 No. 50B, RT 003/02, Jaticempaka, Pondokgede, BEKASI 17411 Email: <a href="mailto:Ending.trianingsih@gmail.com">Ending.trianingsih@gmail.com</a>
9	Errydnia Tri Haryanti	GEWINN Pastry Aneka Snack dan Nasi Box , Frozen : Aneka Risoles	Tidak ada	Komp. Hankam Cibubur RT 005/ 03 Jl. Kecapi C:27, Ciracas, Jakarta Timur
10	Rita marlina	Dapur bu Mien Aneka pepes Frozen Food	Tidak ada	jl. Pancoran timur IIA no.2, Jakarta 12780 Email <a href="mailto:ritamarlina229@gmail.com">ritamarlina229@gmail.com</a>
11	Diah kartikasari	Hanami Ditterbarren Produk olahan daging,susu, keju Cake, Cookies dan Dessert	PIRT	perum pekayon 2 Jl. Kemang 3 Blok B no.54pekayon jaya Bekasi Selatan Email :diahkartikasaridasuki@gmail.com
12.	Tasrudin Muzakir	CV. Kedai Pempek Alfa Pempek frozen	Tidak ada	Vila Mutiara Jl. Mutiara III Blok JJ No 3 Ciputat Tangsel
13	Ira poespita	Siomay Dimsum Puspita Siomay dan Dimsum Nuget,	Tidak ada	Alamat kantor: Jl. Mandor basyir 1 no. 14B beji, kukusan, depok Email: <a href="mailto:puspitaira90@gmail.com">puspitaira90@gmail.com</a>

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak menghilangkan kepentingan yang wajar IPB University  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbaikya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

### Lampiran 1 (Lanjutan)

No.	Nama Pelaku Usaha	Jenis Produk	Izin edar yang dimiliki	Alamat Lengkap
14	Dwi Sari	Produk: olahan ikan	Tidak ada	Tambun Selatan, bekasi timur Email: <a href="mailto:dwiarjatech@gmail.com">dwiarjatech@gmail.com</a>
15	Sinta Hoiriyah	Qorie Food Katsu,ebi furay,chicken cheese nugget	Tidak ada	Jl sairin permhn griya sakinah tanah baru beji Depok
16	Tri Asih Nuraini	Produk: Frozen Food/Aneka Jajanan	Tidak ada	Jl.Papanggo IV RT/RW: 011/05 No.35 , Tg.Priok, Jakarta Utara Email: <a href="mailto:triasihnuraini@yahoo.co.id">triasihnuraini@yahoo.co.id</a>
17.	Mega Sarfika	Miss Kebab Daging, Kebab Frozen Food	Tidak ada	Alamat kantor: Pesona Laguna Blok D5 No 6, Rt 04/20, Cilangkap, Tapos, Depok Email: <a href="mailto:sarfikamega@gmail.com">sarfikamega@gmail.com</a>
18	Budimulyono W	Kertosari Gemilang Mie frozen	PIRT	Alamat kantor: Jl. Melawai IX/48, Kebayoran Baru, Jakarta 12160 Email : <a href="mailto:kgjkt@cbn.net.id">kgjkt@cbn.net.id</a> dan <a href="mailto:twidyatmadja@yahoo.co.id">twidyatmadja@yahoo.co.id</a>
19	Hj. Leni Hertiyanti, S.Sos	Bakso	Tidak ada	Jl. Asyafiyah, No. 9 RT 006/03, Cilangkap – Cipayung – Jakarta Timur Email: <a href="mailto:hertiyantileni@gmail.com">hertiyantileni@gmail.com</a>
20	Rinda Kusuma winti	AISHA FOOD Siomay,bata gor,otak-otak /bandeng/ Cuanki,Frozen food	PIRT	Pondok Kirana asri blok 1 no 5-6 jln.teluk bayur Depok





## Lampiran 1 (Lanjutan).

No.	Nama Pelaku Usaha	Jenis Produk	Izin edar yang dimiliki	Alamat Lengkap
21	Linda Syahli	CV CEMARA BERKAT 1. Abon Ikan Cakalang lemo 2. Sambal isi Ikan Cakalang Lemoh Frozen Food	PIRT	Perum pondok cemara rt 004 rw 010 Bekasi Email: <a href="mailto:cemaraberkat@gmail.com">cemaraberkat@gmail.com</a>
22	Dwita Miranti	JinggaQue Snack (basah, kering, manis, asin/gurih), masakan (ayam, kodok, bento). Frozen Food	Tidak ada	Jl. Matraman Dalam 3 No.23 RT.010/07  Pegangsaan-Menteng, Jakarta Pusat (10320) Email: <a href="mailto:dwitamiranti@gmail.com">dwitamiranti@gmail.com</a>
23	Endang Rahayu	Tharra Catering Produk : Ayam Kimono Frozen Food	Tidak ada	Bukit Nusa Indah – Jl. Pinang Kav. 1002 – Ciputat – TangSel 15414 Email: <a href="mailto:tharra.catering@gmail.com">tharra.catering@gmail.com</a>
24	Rien Untari	Frizia Cookies Frozen Food	Tidak ada	Jl.Olahraga 7no23 rt 10/8 kel.Kemanggisan Slipi JakBar Email <a href="mailto:friziacake@gmail.com">friziacake@gmail.com</a>
25	Marlian Masri	Produk: minuman DIDIDY Frozen Food	Tidak ada	Perumahan taman cipayung blok 15 no 112 depok Email <a href="mailto:dylanmas@gmail.com">dylanmas@gmail.com</a> Perumahan taman cipayung blok 15 no 112
26	Suryono	Gunung Lio Produk: Nugget Jamur Tiram dan Ikan Tuna	Tidak ada	Perum Medang Lestari Blok DVD No. 16 Tangerang Email: <a href="mailto:medales16@gmail.com">medales16@gmail.com</a>



## Lampiran 1 (Lanjutan)

No	Nama Pelaku Usaha	Jenis Produk	Izin edar yang dimiliki	Alamat Lengkap
27	Tuti Liliatiningsih	Bakso	Tidak ada	Pamulang Permai I blok BX-11/5 Tangerang selatan  Respati-kinasih@yahoo.com
28	Lina Santika Rahmania	Bebek ungkep Frozen food	Tidak ada	Jl Raya Serpong no 4 RT 03/07 Tangerang <a href="mailto:linasrahmania@gmail.com">linasrahmania@gmail.com</a>
29	Meta Destio	Yoghurt	Tidak ada	Green Serua Residen Blok J No1 Ciputat-Tangerang <a href="mailto:estiorenautami@yahoo.com">estiorenautami@yahoo.com</a>
30	Nurul Hasana	Baso	PIRT	Jln Tanjung Raya No 5 Taman Cimangu <a href="mailto:Nurul.hasana73@gmail.com">Nurul.hasana73@gmail.com</a>

Catatan: 30 UMKM tersebut diatas adalah UMKM makanan beku, namun produk-produk yang dihasilkan bervariasi, dan karena sulit mendapat izin edar mereka mulai membuat produk lain ketika survey ini dilakukan.

Lampiran 2. Hasil Focus Group Discussion (FGD) penelitian “Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Jabodetabek”.

Peneliti : Tati Maryati (P056134452.51E)

- a. FGD dilaksakan pada tanggal 22 Maret 2016 di Kantor BPOM ( Badan Pengawas Obat dan Makanan) di jalan Percetakan Negara no 23 Jakarta.
- b. FGD dihadiri oleh 7 orang:
  1. Bapak Rizani dari Kecamatan Pasar Minggu Jakarta Selatan.
  2. Ibu Siti Elyani ,dari direktorat Keamanan Pangan, bidang izin edar MD BPOM pusat.
  3. Ibu Evi Citraprianti, dari Balai besar POM Jakarta.
  4. Ibu Utami Hudi Asuti, dari direktorat Standardisasi Produk Pangan BPOM pusat.
  5. Ibu Anita Nur Anini , dari direktorat Surveilen Keamanan pangan BPOM Pusat.
  6. Bapak Irwan Ilyas, dari BPPTPM atau BPTSP Pusat.

7. Peneliti, Tati Mayati
- c. Yang dapat disimpulkan dari FGD adalah :
1. Pelaku usaha mikro dan kecil makanan beku saat ini tidak mengurus sertifikat halal produknya karena harus memiliki izin edar MD berdasarkan perka BPOM tahun 2012.
  2. Salah satu persyaratan Izin edar MD itu sendiri, pelaku usaha harus memiliki IUI (Izin usaha Industri).
  3. Sedangkan berdasarkan perpres terbaru no 98 tahun 2014, pelaku usaha mikro dan kecil cukup memiliki IUMK yang diterbitkan dari kecamatan.
  4. Namun kenyataannya, perpres tersebut belum di implementasikan di kecamatan-kecamatan yang berada di kota Jakarta, Bogor, Depok, dan tangerang, sedangkan di Bekasi sudah namun IUMK hanya diberikan kepada pelaku usaha mikro saja.
- d. Dengan demikian, para pelaku usaha mikro dan kecil masih tetap harus mengurus IUI di kantor BPPTPM sdaerahnya masing-masing.

Setelah dilakukan FGD, penulis menyebarkan kuesioner AHP dilanjutkan dengan wawancara mendalam dengan para kepala perizinan dari kantor BPPTPM Bogor, Depok, Tangerang dan Bekasi, untuk mengetahui lebih jelas mengapa perpres nomor 98 tahun 2014 belum diimplementasikan. Khusus dari Jakarta tidak dilakukan wawancara mendalam karena sudah hadir di FGD.

Lampiran 3. Hasil wawancara mendalam dengan kepala Kantor Pelayanan Perizinan Bogor yang dilakukan pada tanggal 29 Maret 2016 dan 30 Maret 2016

#### Penelitian

“Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Jabodetabek”.

Nara Sumber : Rudi Mashudi,ST,MP

Jabatan: Kepala bidang Perizinan Perekonomian  
BPPTPM kota Bogor.

#### Pewawancara : Tati Maryati

IUI adalah izin Usaha Industri, yang bisa diperoleh dari BPPTPM (Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal) sedangkan IUMK (Izin Usaha ikro Kecil) yang kewenangan pengurusannya diberikan kepada kantor kecamatan berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 tahun 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro dan kecil.



Pada pasal 1 Peraturan Presiden nomor 98 tahun 2014 ,yang dimaksud dengan:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
3. Izin usaha mikro dan kecil yang selanjutnya disingkat dengan IUMK adalah tanda legalitas kepada seseorang atau pelaku usaha/kegiatan tertentu dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil dalam bentuk satu lembar.

Pada Pasal 4:

- (a) dijelaskan bahwa pelaksana IUMK adalah Camat yang mendapatkan pendeklarasi kewenangan dari Bupati/Walikota.
- (b) Pelaksana IUMK sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat didelegasikan kepada Lurah/Kepala Desa dengan mempertimbangkan karakteristik wilayah.

Jika mengacu kepada Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro,kecil dan menengah pada pasal 6 :

- (a) Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
- (b) Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua miliar lima ratus juta rupiah). Menurut pak Rudi, dengan kriteria usaha kecil seperti diatas, perizinannya belum memungkinkan diberikan kepada kecamatan karena hal ini akan berkaitan dengan nilai investasi permodalan,untuk itu saran pak Rudi agar perpres nomor 98 tahun 2014 perlu ditinjau ulang dan perpres ini belum bisa diimplementasikan di kota Bogor.

Pendaftaran izin sampai mengetahui berapa lama waktunya bisa di lakukan secara *online* dengan membuka *website* bpptm.kotabogor.go.id.

Untuk mengetahui jika izin tidak selesai sesuai waktu yang dijanjikan dapat diperiksa dengan fasilitas *tracking* yang disedakan di *website* yang sama.

Persyaratan yang harus dibawa adalah :

1. Fotocopy KTP
2. Fotocopy NPWP(pribadi,perusahaan,cabang)



3. Fotocopy Izin gangguan (HO)
4. Fotocopy Akte pendirian dan perubahan perusahaan
5. Fotocopy Pengesahan SH kehakiman/perubahan.
6. Pernyataan tidak keberaan tetangga yang diketahui RT,RW,Lurah,Camat(asli).
7. Fotocopy PBB tahun yang berjalan(lunas)
8. Fotocopy Bukti pembayaran keikutsertaan BPJS kesehatan dan ketenagakerjaan.
9. Tanda terima penyampaian LKPM periode terakhir (bagi badan hukum/badan usaha kelas menengah dan besar)
10. Surat pernyataan mematuhi ketentuan teknis
11. Surat keterangan domisili usaha
12. IUI asli (bila perpanjangan)
13. Surat keterangan bermaterai apabila dikuasakan dan fotocopy KTP yang dikuasakan.

Mengurus IUI yang berbayar hanya HO atau dinas gangguan, untuk tempat produksi ada PBB dan IMB.

Peraturan yang berkaitan:

Undang-undang Pemda no 23 tahun 2014 tentang kewenangan bahwa IUI untuk usaha kecil dan menengah.

Perpres no 98 tahun 2014 perlu ditinjau ulang karena menurut fungsinya hampir sama dengan IUI dan ini juga tentunya berpengaruh terhadap akses permodalan dan penjaringan usaha.

Undang-undang no 3 tahun 2014 tentang perindustrian, TDI hilang digantikan dengan IUI.

Undang-undang no 20 tahun 2008 tentang aspek permodalan.

Undang-Undang no 7 tahun 2014 tentang perdagangan.

Lampiran 4. Hasil wawancara mendalam dengan kepala Kantor Pelayanan Perizinan Depok yang dilakukan pada tanggal 29 Maret 2016 dan 30 Maret 2016

#### Penelitian

“Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Jabodetabek”.

Nara Sumber : Ir.Yatna Ariyatna  
Jabatan: Kepala bidang Pelayanan Perizinan  
BPPTPM kota Depok.

Pewawancara :Tati Maryati

IUI adalah izin Usaha Industri, yang bisa diperoleh dari BPPTPM (Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal) sedangkan IUMK (Izin Usaha ikro Kecil) yang kewenangan pengurusannya diberikan kepada kantor

kecamatan berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 tahun 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro dan kecil.

Pada pasal 1 Peraturan Presiden nomor 98 tahun 2014 ,yang dimaksud dengan:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
3. Izin usaha mikro dan kecil yang selanjutnya disingkat dengan IUMK adalah tanda legalitas kepada seseorang atau pelaku usaha/kegiatan tertentu dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil dalam bentuk satu lembar.

Pada Pasal 4:

- (a) dijelaskan bahwa pelaksana IUMK adalah Camat yang mendapatkan pendeklegasian kewenangan dari Bupati/Walikota.
- (b) Pelaksana IUMK sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat didelegasikan kepada Lurah/Kepala Desa dengan mempertimbangkan karakteristik wilayah.

Jika mengacu kepada Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro,kecil dan menengah pada pasal 6 :

- (a) Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
- (b) Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua miliar lima ratus juta rupiah).

Dikota Depok perpres ini belum bisa diimplementasikan .

Penjelasan tentang Izin Usaha Industri

Pendaftaran izin dapat langsung datang ke kantor BPPTPM di kota Depok, dengan membawa:

1. Fotocopy KTP
2. Fotocopy NPWP(pribadi,perusahaan,cabang)
3. Fotocopy Izin gangguan (HO)
4. Fotocopy Akte pendirian dan perubahan perusahaan
5. Fotocopy Pengesahan SH kehakiman/perubahan.



6. Pernyataan tidak keberaan tetangga yang diketahui RT,RW,Lurah,Camat(asli).
7. Fotocopy PBB tahun yang berjalan(lunas)
8. Fotocopy Bukti pembayaran keikutsertaan BPJS kesehatan dan ketenagakerjaan.
9. Tanda terima penyampaian LKPM periode terakhir (bagi badan hokum/badan usaha kelas menengah dan besar)
10. Surat pernyataan mematuhi ketentuan teknis
11. Surat keterangan domisili usaha
12. IUI asli (bila perpanjangan)
13. Surat keterangan bermaterai apabila dikuasakan dan fotocopy KTP yang dikuasakan.

Mengurus IUI yang berbayar hanya HO atau dinas gangguan, untuk tempat produksi ada PBB dan IMB.

Lampiran 5. Hasil wawancara mendalam dengan kepala Kantor Pelayanan Perizinan tangerang Selatan yang dilakukan pada tanggal 29 Maret 2016 dan 30 Maret 2016

#### Penelitian

“Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Jabodetabek”.

Nara Sumber : Haris Jaya Perwira,S.IP  
 Jabatan: Kepala bidang Pelayanan Perizinan  
 BPPTPM kota Tanggerang Selatan.  
 Pewawancara :Tati Maryati

IUI adalah izin Usaha Industri, yang bisa diperoleh dari BPPTPM (Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal) sedangkan IUMK (Izin Usaha ikro Kecil) yang kewenangan pengurusannya diberikan kepada kantor kecamatan berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 tahun 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro dan kecil.

Pada pasal 1 Peraturan Presiden nomor 98 tahun 2014 ,yang dimaksud dengan:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.



3. Izin usaha mikro dan kecil yang selanjutnya disingkat dengan IUMK adalah tanda legalitas kepada seseorang atau pelaku usaha/kegiatan tertentu dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil dalam bentuk satu lembar.

Pada Pasal 4:

- (a). dijelaskan bahwa pelaksana IUMK adalah Camat yang mendapatkan pendeklegasian kewenangan dari Bupati/Walikota.
- (b). pelaksana IUMK sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat didelegasikan kepada Lurah/Kepala Desa dengan mempertimbangkan karakteristik wilayah.

Jika mengacu kepada Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil dan menengah pada pasal 6 :

- (a) Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
- (b) Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua miliar lima ratus juta rupiah).

Dikota tangerang perpres ini belum bisa diimplementasikan .

Pendaftaran izin dapat langsung datang ke kantor BPPTPM di kota Depok, dengan membawa:

1. Fotocopy KTP
2. Fotocopy NPWP(pribadi,perusahaan,cabang)
3. Fotocopy Izin gangguan (HO)
4. Fotocopy Akte pendirian dan perubahan perusahaan
5. Fotocopy Pengesahan SH kehakiman/perubahan.
6. Pernyataan tidak keberaan tetangga yang diketahui RT,RW,Lurah,Camat(asli).
7. Fotocopy PBB tahun yang berjalan(lunas)
8. Fotocopy Bukti pembayaran keikutsertaan BPJS kesehatan dan ketenagakerjaan.
9. Tanda terima penyampaian LKPM periode terakhir (bagi badan hokum/badan usaha kelas menengah dan besar)
10. Surat pernyataan mematuhi ketentuan teknis
11. Surat keterangan domisili usaha
12. IUI asli (bila perpanjangan)
13. Surat keterangan bermaterai apabila dikuasakan dan fotocopy KTP yang dikuasakan.

Mengurus IUI yang berbayar hanya HO atau dinas gangguan, untuk tempat produksi ada PBB dan IMB.

Kebijakan yang berhubungan dengan pengurusan perizinan untuk UMKM Adalah Perpres nomor 98 tahun 2014 dan Undang-undang no 20 tahun 2008.

Lampiran 6. Hasil wawancara mendalam dengan kepala Kantor Pelayanan Perizinan Bekasi yang dilakukan pada tanggal 29 Maret 2016 dan 30 Maret 2016

### Penelitian

“Analisis Faktor Kendala Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Jabodetabek”.

“

Nara Sumber : Jaya Eko Setiawan,SH  
 Jabatan: Kepala bidang Pelayanan Perizinan  
 BPPTPM kota Bekasi.  
 Pewawancara :Tati Maryati

IUI adalah izin Usaha Industri, yang bisa diperoleh dari BPPTPM (Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal) sedangkan IUMK (Izin Usaha ikro Kecil) yang kewenangan pengurusannya diberikan kepada kantor kecamatan berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 tahun 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro dan kecil.

Pada pasal 1 Peraturan Presiden nomor 98 tahun 2014 ,yang dimaksud dengan:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
3. Izin usaha mikro dan kecil yang selanjutnya disingkat dengan IUMK adalah tanda legalitas kepada seseorang atau pelaku usaha/kegiatan tertentu dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil dalam bentuk satu lembar.

Pada Pasal 4:

- (a) dijelaskan bahwa pelaksana IUMK adalah Camat yang mendapatkan pendeklegasian kewenangan dari Bupati/Walikota.
- (b) pelaksana IUMK sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat didelegasikan kepada Lurah/Kepala Desa dengan mempertimbangkan karakteristik wilayah.

Jika mengacu kepada Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro,kecil dan menengah pada pasal 6 :

- (a) Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah

dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

- (b) Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua miliar lima ratus juta rupiah).

Namun karena yang terbaru adalah perpres no 98 tahun 2014 pemerintah kota Bekasi sudah mengimplementasikan perpres nomor 98 tahun 2014 ini dan pelaku usaha mikro dan kecil di kota Bekasi sudah bisa mengurus IUMK nya dan ini tidak berbayar.

Kebijakan yang berhubungan dengan pengurusan perizinan untuk pelaku usaha mikro dan kecil ini adalah Perpres nomor 98 tahun 2014.

Mengurus IUI yang berbayar hanya HO atau dinas gangguan, untuk tempat produksi ada PBB dan IMB.

#### Lampiran 7. Hasil Uji Validitas dan Reabilitas.

Faktor	Indikator	Uji Validitas		Uji Reliabilitas	
		r > 0.361	keterangan	Cr > 0.6	keterangan
Sertifikasi Halal	B1	0.408	Valid	0.744	Relabel
	B2	0.720	Valid		
	B3	0.617	Valid		
	B4	0.536	Valid		
	B8	0.722	Valid		
	B10	0.392	Valid		
	B11	0.373	Valid		
MD	B5	0.714	Valid		
	B6	0.586	Valid		
	B7	0.719	Valid		
	B9	0.530	Valid		
	B11_2	0.412	Valid		
Izin Industri	B11_3	0.629	Valid		
	B12	0.513	Valid		
	B29	0.428	Valid		
	B30	0.548	Valid		



## Lampiran 8. Output hasil pengolahan dengan AHP

Priorities with respect to:  
Goal: UMKM Makanan Beku

Combined

PDS  
PM  
KMM  
PSM

,575  
,203  
,083  
,139



Inconsistency = 0,05  
with 0 missing judgments.

Priorities with respect to:  
Goal: UMKM Makanan Beku  
>PDS

Combined

KKK  
LU  
PP  
KAP

,289  
,094  
,461  
,156



Inconsistency = 0,04  
with 0 missing judgments.

Priorities with respect to:  
Goal: UMKM Makanan Beku  
>PM

Combined

KKK  
LU  
PP  
KAP

,059  
,234  
,154  
,553



Inconsistency = 0,06  
with 0 missing judgments.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbaiknyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Priorities with respect to:  
**Goal: UMKM Makanan Beku**  
 >KMM

Combined



Inconsistency = 0,06  
 with 0 missing judgments.

Priorities with respect to:  
**Goal: UMKM Makanan Beku**  
 >PSM

Combined



Inconsistency = 0,07  
 with 0 missing judgments.

Priorities with respect to:  
**Goal: UMKM Makanan Beku**  
 >PDS  
 >KKK

Combined

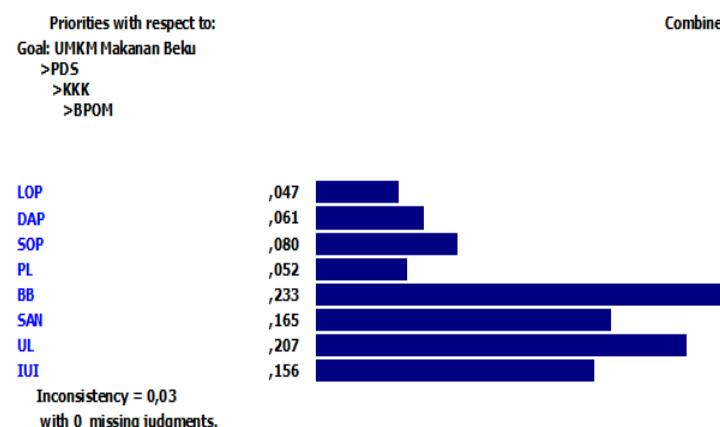
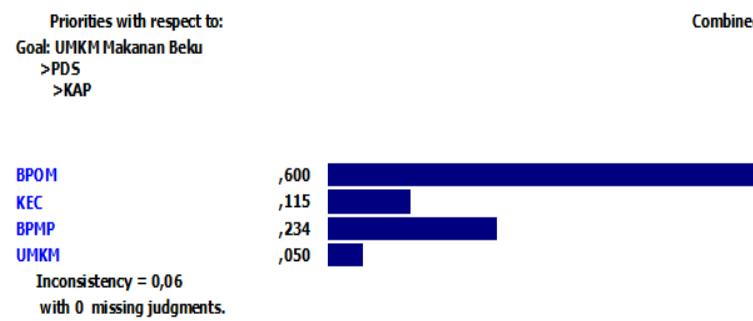
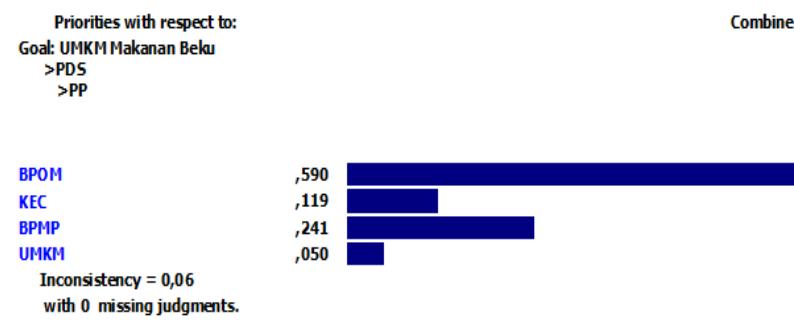


Inconsistency = 0,07  
 with 0 missing judgments.

BPOM  
 KEC  
 BPMP  
 UMKM



Inconsistency = 0,08  
 with 0 missing judgments.

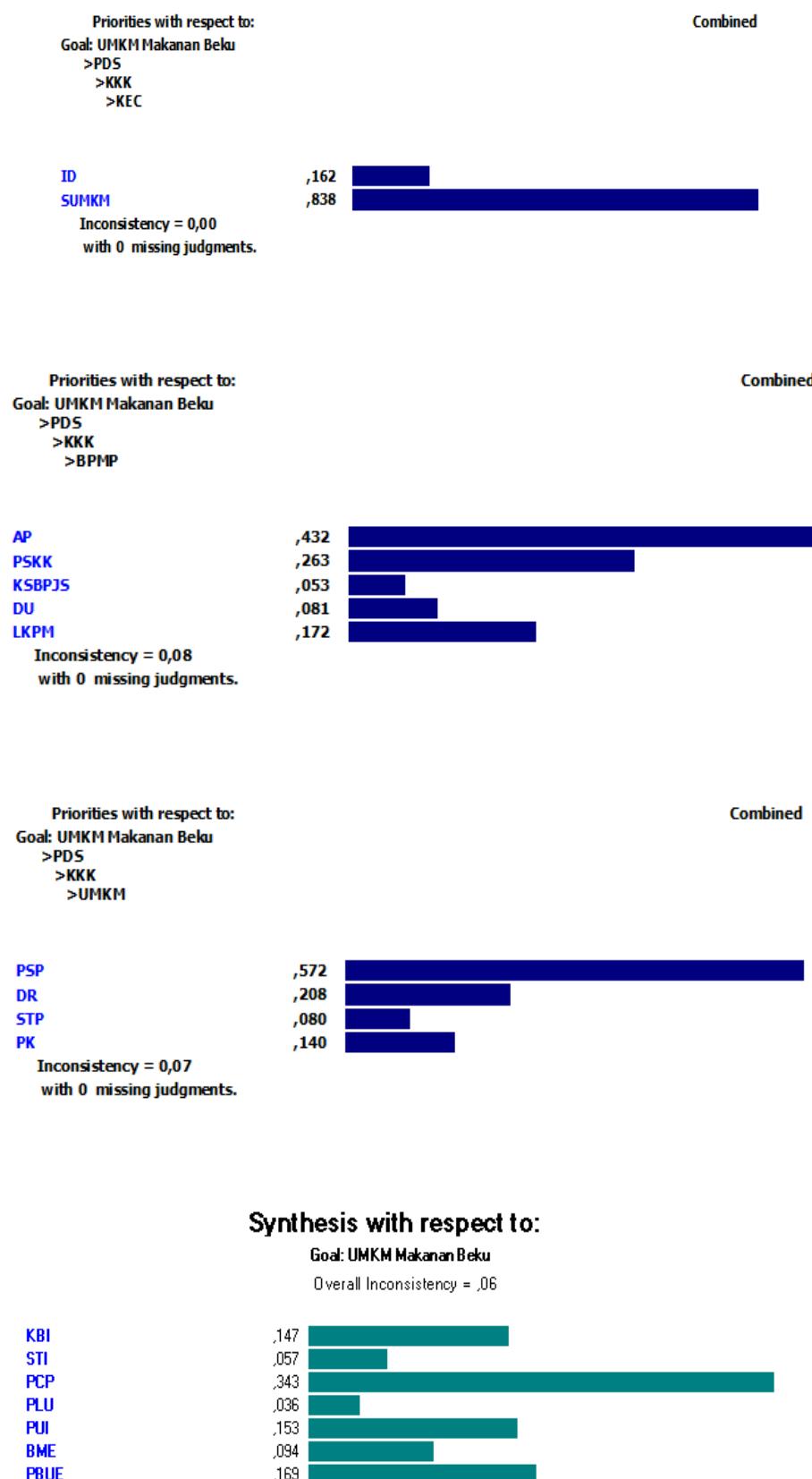




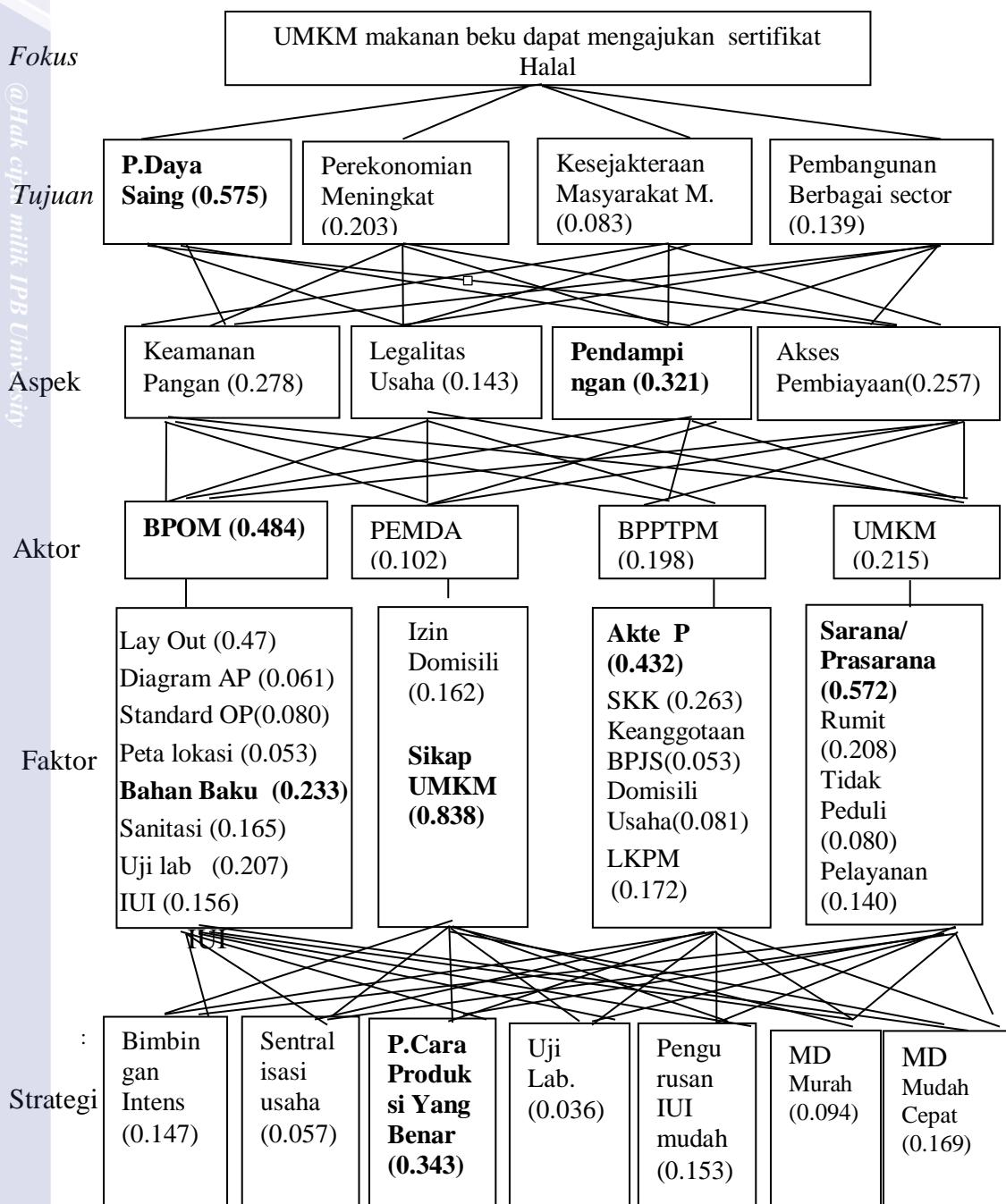
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak mengulangi kepentingan yang wajar IPB University



## Lampiran 9. Hasil analisis dengan AHP.





## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di kota Bogor, pada tanggal 16 Februari 1966, putri pertama dari Bapak H. Amat Sumermo dan Ibu Hj. Yayah. Penulis sebelumnya menyelesaikan pendidikan Strata-1 di Fakultas MIPA Universitas Pakuan Bogor. Kegiatan penulis saat ini disamping menyelesaikan kuliah adalah menjadi ibu rumah tangga yang merupakan profesi yang paling membanggakan dan membahagiakan, menjalankan usaha dibidang laboratorium pengujian makanan, ketua umum Gumkemindo, gabungan UMKM Indonesia yang berkantor di Jakarta dan pengurus bidang kerjasama di Masyarakat Standardisasi (Mastan). Kegiatan lain yang menunjang pendidikan adalah penulis terlibat sebagai salah satu peneliti di Badan Litbang Kementerian Agama pusat, menjadi nara sumber perumusan SNI sistem manajemen halal, SNI penyembelihan hewan unggas, pembicara di beberapa seminar dan mengajar ISO 17025 di beberapa perusahaan.