

**Faktor Penunjang Keberhasilan dalam Implementasi
Sertifikasi Halal Pada Usaha Mikro Kecil Menengah Berbasis
Makanan di Kota Bandung
(Studi Kasus : Usaha Mikro Kecil Menengah jenis *Bakery*)**

**Budi Nur Siswanto, Melia Eka L ST ., Siti Ardianti
Manajemen Logistik
Sekolah Tinggi Manajemen Logistik
budi.nur.siswanto@gmail.com
Melia @stimlog.ac.id
sitiardianti@gmail.com**

ABSTRAK

Sering dengan meningkatnya jumlah penduduk muslim, maka kesadaran akan pangan atau makanan halal juga semakin meningkat. Salah satu UMKM kuliner yang juga diminati konsumen ada pada kuliner jenis *bakery*.

Dalam penelitian ini diteliti faktor penunjang keberhasilan dalam mengimplementasikan sertifikasi halal pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis makanan jenis *Bakery*. Penelitian ini termasuk jenis penelitian model prediksi dengan mengacu kepada pendapat para peneliti sebelumnya yang juga meneliti dengan tema yang sama. Penelitian ini menggunakan empat variable bebas yang diprediksi sebagai faktor yang berpengaruh dalam menerapkan sertifikasi halal yaitu pada faktor / variable kesadaran produsen, biaya sertifikasi, kerumitan prosedur dan sosialisasi halal. Penelitian ini menggunakan alat analisis Partial Least Square (PLS) untuk menganalisis faktor mana yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis makanan jenis *bakery* ini serta variable mana yang memiliki pengaruh paling besar. Hasil penelitian menyebutkan jika variable kerumitan prosedur dan sosialisasi halal merupakan faktor / variable yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal. Sedangkan faktor dominan yang paling berpengaruh adalah faktor sosialisasi halal dengan besar pengaruh 0,49 dengan kriteria pengaruh kuat.

Kata Kunci : Sertifikasi Halal, Analisis Faktor, PLS

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar didunia. Menurut hasil dari badan pusat statistik menyebutkan jumlah penduduk muslim Indonesia pada tahun 2014 mencapai 252,2 juta penduduk. Setiap tahunnya, penduduk muslim Indonesia semakin mengalami peningkatan. Sering dengan meningkatnya penduduk muslim, maka kesadaran akan pangan / makanan halal juga semakin meningkat.

Sebagai umat beragama islam, mengkonsumsi pangan halal

adalah suatu keharusan / kewajiban. Hal ini diatur didalam Al Quran surah Al – Baqarah: 168 yang memiliki arti “*Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah – langkah setan. Sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu.*”

Halal berasal dari kata arab yang berarti diizinkan. Makanan halal adalah makanan yang diizinkan / diperbolehkan bagi seorang

muslim untuk memakannya.
Adapun kriteria makanan halal
dijelaskan didalam
Q.S Al – Maidah:4 yang berarti

“Mereka bertanya kepadamu (Muhammad), “Apakah yang diharamkan bagi mereka? Katakanlah, “Yang diharamkan bagimu adalah (makanan) yang baik – baik dan (buruan yang ditangkap oleh binatang pemburu yang telah kamu latih untuk berburu, yang kamu latih menurut apa yang telah diajarkan Allah kepadamu. Maka makanlah apa yang ditangkapnya untukmu, dan sebutlah nama Allah (ketika melepaskannya). Dan bertaqwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah sangat cepat perhitungannya.” Berdasarkan ayat - ayat tersebut, maka dapat dipastikan jika seorang muslim memiliki kewajiban dalam mengkonsumsi makanan halal.

Kota Bandung adalah salah satu kota yang ditetapkan sebagai Kota kuliner di Jawa Barat. Ada banyak sekali kuliner yang disajikan di Kota Bandung, salah satunya adalah kuliner hasil olahan usaha mikro kecil menengah (UMKM).

UMKM adalah usaha ekonomi produktif yang memproduksi bahan baku untuk menghasilkan sebuah produk jadi. UMKM dibedakan berdasarkan aset dan omset. (Undang Undang No 20 tahun 2008).

Usaha mikro adalah usaha yang memiliki aset maksimal Rp50 juta dan omset maksimal Rp300 juta. Usaha kecil adalah usaha yang memiliki aset berkisar Rp50 juta – Rp500 juta dan omset berkisar Rp300 juta – Rp2,5M. Sedangkan usaha menengah adalah yang memiliki aset Rp500juta – Rp100M dan omset Rp2,5M – Rp50M.

Perkembangan UMKM di Kota Bandung sangat banyak, khususnya pada UMKM kuliner. Dari data tahun 2018 menyebutkan

jika persentase umkm bidang kuliner berada diangka paling tinggi yaitu mencapai 43%, disusul oleh bidang jasa 27%, bidang fashion 13%, bidang perdagangan 10% dan bidang handycraft 7%. (Dinas KUMKM Kota Bandung, 2018).

Salah satu UMKM kuliner yang juga diminati konsumen ada pada kuliner jenis *bakery*. *Bakery* merupakan produk hasil olahan tepung yang pada proses produksinya banyak menggunakan BTM (Bahan Tambahan Makanan) yang sangat memiliki titik kritis akan kehalalan (MUI, 2019) seperti adanya kandungan zat adiktif bernama L- Sistein yang terbuat dari rambut manusia. Adanya bahan pengembang non halal bernama *cream of tartar* yang dihasilkan oleh industri wine (alkohol), penggunaan kuas berbulu babi, hingga tercampurnya daging babi kedalam produk *bakery*.

Untuk memastikan kehalalan dari produk *bakery* ini adalah dengan memiliki sertifikat halal Sertifikat halal merupakan surat keterangan yang dikeluarkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia Pusat /Provinsi) tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat – obatan dan kosmetika.

Sertifikat halal ini juga berguna sebagai izin dalam mencantumkan label halal pada kemasan produk khususnyaUMKM *Bakery*. Namun permasalahannya, sertifikasi halal untuk UMKM *Bakery* di Kota Bandung masih minim yaitu berkisar diangka 15%.

Minimnya sertifikasi halal pada UMKM *bakery* adalah suatu fokus yang harus dicari tahu faktor apa yang mempengaruhi produsen agar mau mengimplementasikan sertifikasi halal.

Berdasarkan penelitian Annisa Sifatul (2017) ada 6 faktor yang mempengaruhi penerapan sertifikasi halal yaitu faktor resources, faktor kerumitan prosedur, faktor suppliers, faktor keuangan, faktor customer, dan faktor information sharing.

Menurut Sulistya Prabowo (2015) ada 4 faktor yang menjadi hambatan dalam mengimplemetasikan sertifikasi halal yaitu faktor sosialisasi halal, faktor informasi, faktor pengetahuan, dan faktor kesadaran.

Aryka Isty dalam penelitiannya menyebutkan jika faktor kerumitan prosedur merupakan faktor yang paling berpengaruh dalam mengimplementasikan sertifikasi halal.

Selain faktor diatas, telah dilakukan survey pra penelitian kepada 20 responden untuk menentukan variable / faktor yang diprediksi menjadi hambatan / penyebab potensial dalam implementasi sertifikasi halal pada UMKM *Bakery* di Kota Bandung yaitu faktor Kesadaran Produsen, Kerumitan Prosedur, Biaya Sertifikasi dan Sosialisasi Halal.

Ke empat faktor inilah yang menjadi fokus peneliti, untuk mengetahui variable / faktor mana yang mempengaruhi produsen UMKM *Bakery* di Kota Bandung dalam mengimplementasikan sertifikasi halal.

RUMUSAN MASALAH

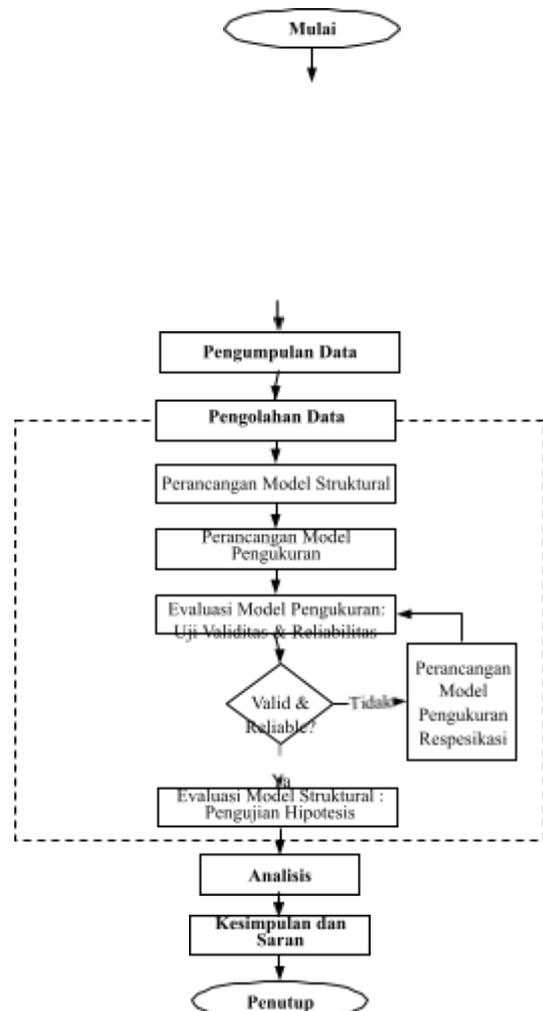
Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal dan faktor apa yang

memiliki pengaruh paling dominan dalam menerapkan sertifikasi halal.

TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal dan faktor yang memiliki pengaruh paling besar.

METODOLOGI PENELITIAN



Gambar 1 Alur Proses Penelitian Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis faktor yang berpengaruh dalam menerapkan sertifikasi halal. Adapun target populasi dalam penelitian ini adalah pelaku usaha mikro kecil menengah berbasis *bakery* (yang

pengelompokkannya dapat dilihat pada tabel 1).

Tabel 1

Roti dan Kue (<i>Bakery</i>)
Roti (roti tawar, roti manis, baguette, roti canai, roti pita, dll)
<i>Cake</i>
Panekuk (<i>pancake</i>)
Kue Basah (lemper, pastel, risol, kue sus, kue lapis, lapis legit, apem, pai, bika ambon, serabi, pukis, kue cucur, kue mangkuk, martabak, lumpia, bakpia, mochi, kue beras, dll)
Kue Semi Basah (dodol, wajit, jenang dll)
Kue Kering
Dim Sum (mantao, bakpao, siomay, dll)
Donat
<i>Muffin</i>
Pastry
Puding
<i>Mousse</i>
Makanan Pencuci Mulut (<i>dessert</i>)

Sumber : SK MUI, 2014

Pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara dan penyebaran kuisioner. Ukuran sampel ditentukan menggunakan teknik slovin dengan tingkat kesalahan sebesar 10% sehingga menghasilkan sampel minimum yang dibutuhkan sebanyak 72 responden.

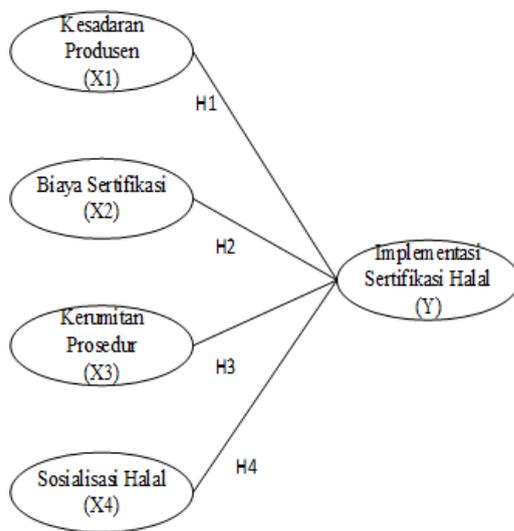
A. Rancangan Model Penelitian Untuk menentukan variable / model awal penelitian ditentukan dengan mencari studi literatur / studi pustaka terhadap penelitian – penelitian sebelumnya yang sudah melakukan penelitian dengan tema yang sama.

Studi literatur tersebut menggunakan hasil penelitian yang dapat dilihat pada tabel 2, yaitu pada penelitian Aryka Isty (2017), T.Maryati Hasbullah (2015), Annisa Syifatul (2017) Sulistya Prabowo (2015) dan Abu Bakar Abdul Hamid, Mohamed Syazwan Ab Thalib, Thoo Ai Chin (2015).

Dari hasil variable yang didapat melalui studi literatur, kemudian dilakukan survey pra penelitian terhadap 20 responden untuk menentukan faktor yang menjadi fokus peneliti, sehingga dari hasil pra penelitian, didapatkan variable kesadaran produsen, kerumitan prosedur, biaya sertifikasi dan sosialisasi halal yang dinilai / diprediksi berpengaruh terhadap penerapan sertifikasi halal. Sehingga model awal penelitian seperti pada gambar 2.

Tabel 2 Rancangan Model Awal Penelitian

Faktor yang diteliti	Aryka Isty (2017)	T Maryati Hasbullah (2015)	Annisa Syifatul (2017)	Sulistya Prabowo (2015)	Abu Bakar Abdul Hamid, Mohamed Syazwan Ab Talib, Thoo Ai Chin (2015)
Kesadaran Produsen	Kesadaran Produsen			Kesadaran Produsen	
Biaya Sertifikasi	Biaya Sertifikasi		Biaya Sertifikasi		Keuangan
Kerumitan Prosedur	Prosedur Sertifikasi		Kerumitan Prosedur		
	Regulasi Sertifikasi				
Sosialisasi		Otorisasi Pemasaran	Information Sharing	Sosialisasi	Dukungan Pemerintah
			Resource / SDM		
			Supplier		
			Konsumen		



Gambar 2 Model Awal Penelitian

Gambar 2 merupakan gambaran yang dijadikan landasan oleh penulis untuk melakukan prediksi terhadap faktor yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal pada produsen umkm bakery di Kota Bandung.

Dari gambar, penulis mengasumsikan bahwa terdapat hubungan / pengaruh antara kesadaran produsen, biaya sertifikasi, kerumitan prosedur dan sosialisasi halal terhadap implementasi sertifikasi halal.

Sehingga dari model tersebut dapat dirumuskan hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

- H1 : Kesadaran Produsen berpengaruh secara positif terhadap Implementasi Sertifikasi Halal
- H2 : Biaya Sertifikasi berpengaruh secara negatif terhadap Implementasi Sertifikasi Halal
- H3 : Kerumitan Prosedur berpengaruh secara negatif terhadap Implementasi Sertifikasi Halal

H4 : Sosialisasi Halal berpengaruh secara positif terhadap Implementasi Sertifikasi Halal.

Berdasarkan rancangan model penelitian yang telah dibuat sebelumnya, berikut dijelaskan variable dan indikator yang digunakan pada penelitian ini :

Variabel	Indikator
Kesadaran Produsen (Aryka Isty, 2017)	Persepsi negatif akan logo halal
	Persepsi negatif akan pentingnya sertifikasi halal
	Tidak tahu manfaat sertifikasi halal
Biaya Sertifikasi (Aryka Isty, 2017)	Mahal
	Kesesuaian Harga Dengan Manfaat
	Komponen biaya yang banyak
Kerumitan Prosedur (Aryka Isty, 2017)	Memakan waktu lama
	Rumitnya proses SJH (sistem jaminan halal)
	Rumit nya proses online
	Dokumen terlampir sangat banyak
Sosialisasi Halal (Sulistya Prabowo, 2015)	Sosialisasi halal tidak pernah ada
	Intensitas sosialisasi halal jarang
	Materi halal yang disampaikan tidak jelas
	Materi yang disampaikan kurang spesifik
Implementasi Sertifikasi Halal (Buku Panduan RI)	Tidak mengandung daging babi
	Tidak menggunakan lesitin berbahan dasar babi
	Tidak terjadi kontaminasi silang

Tabel 3 Variabel dan Indikator

HASIL DAN PEMBAHASAN

PLS – SEM bertujuan untuk menguji hubungan prediktif antar variabel, dengan melihat apakah ada hubungan atau pengaruh antar variable tersebut, sehingga dengan PLS – SEM, pengujian dapat dilakukan tanpa dasar teori yang kuat, atau mengabaikan beberapa asumsi non parametrik.

Parameter ketepatan model prediksi itu sendiri dapat dinilai dengan nilai koefisien determinasi / R Square (Latan & Ghozali, 2012).

Untuk mengetahui faktor yang berpengaruh dan besar pengaruhnya, dapat dilihat dari hasil hipotesis yang didapatkan dari pengolahan data menggunakan software *SmartPLS*.

Metode PLS – SEM dapat diolah dengan bantuan *software* yang bernama *SmartPLS*. Dimana teknik pengolahan yang digunakan pada *software* tersebut menggunakan teknik *Algoritma PLS* dan teknik *Bootstrapping*.

1. Nilai R Square

Nilai R Square digunakan untuk mengukur kekuatan prediksi dari model struktural. (Latan & Ghozali, 2012) . Adapun nilai R Square dalam penelitian ini adalah 0,33 berada pada kriteria moderate, yang berarti jika 33% implementasi sertifikasi halal dipengaruhi oleh variabel kesadaran produsen, biaya sertifikasi, kerumitan prosedur dan sosialisasi halal. Sedangkan sisanya dipengaruhi oleh variable lain.

2. Uji Hipotesis

Dari tabel 3 dapat dilihat jika dari 4 hipotesis ada 2 hipotesis yang diterima, yaitu variable kerumitan prosedur dan sosialisasi halal.

Hipotesis akan diterima jika nilai t statistic lebih besar dari t tabel. T statistic didapat dari hasil pengolahan data menggunakan *software smartPLS* sedangkan nilai t tabel ditentukan sesuai dengan tingkat signifikansi yang ditentukan pada tiap penelitian. (pada penelitian ini 10%).

Tabel 3 Uji Hipotesis

Variabel	T - Statistic	T-tabel	Kesimpulan
Biaya Sertifikasi > Implementasi Sertifikasi	0,098	1,96	DITOLAK
Kerumitan Prosedur > Implementasi Sertifikasi	2,270	1,96	DITERIMA
Kesadaran Produsen > Implementasi Sertifikasi	0,361	1,96	DITOLAK
Sosialisasi Halal > Implementasi Sertifikasi	3,893	1,96	DITERIMA

Sesuai dengan hasil pada tabel 3 didapat nilai t statistic pada variable kerumitan prosedur adalah 2,270 lebih besar dari 1,96 yang berarti hipotesis diterima itu berarti kerumitan prosedur adalah faktor yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal.

Sedangkan untuk variable sosialisasi halal, nilai t statistic nya sebesar 3,89 dan melebihi nilai t tabel yaitu 1,96 yang berarti hipotesis diterima atau sosialisasi halal merupakan

faktor yang mempengaruhi
implementasi sertifikasi halal.

Sedangkan untuk variable biaya sertifikasi memiliki nilai t statistic 0,09 yaitu lebih kecil dari 1,96 yang berarti hipotesis ditolak atau biaya sertifikasi tidak mempengaruhi implementasi sertifikasi halal.

Sama halnya dengan variable kesadaran produsen, memiliki nilai t statistics 0,31 yaitu lebih kecil dari 1,96 yang berarti kesadaran produsen tidak mempengaruhi implementasi sertifikasi halal.

3. Path Koeffisien (Pengaruh) Setelah melihat hasil hipotesis untuk menentukan faktor / variable mana yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal, maka langkah selanjutnya adalah melakukan analisis path koefisien untuk melihat besar pengaruh dari variable yang mempengaruhi yaitu variable kerumitan prosedur dan sosialisasi halal, yang dapat dilihat pada tabel 4.

Variabel	Original Sample	Kriteria	Daya / Pengaruh
Kerumitan Prosedur	-0,246	0,10 – 0,29	Sedang
Sosialisasi Halal	0,496	> 30	Kuat

Tabel 4 Path Koefisien

Dari hasil tabel 4 dapat dilihat jika variable kerumitan prosedur memiliki pengaruh negatif sebesar 0,2 yang berada pada kriteria sedang. Negatif dalam hal ini dimaksudkan ada pengaruh yang bertolak belakang antara kerumitan prosedur dan implementasi sertifikasi halal. Yaitu jika kerumitan prosedur meningkat, maka implementasi

sertifikasi halal akan berkurang. Sebaliknya, jika kerumitan prosedur berkurang, maka implementasi sertifikasi halal akan meningkat.

Pengaruh yang kedua dapat dilihat pada variable sosialisasi halal. Variable sosialisasi halal memiliki pengaruh positif sebesar 0,49 yang berada pada kriteria kuat. Positif dalam hal ini adalah adanya pengaruh yang searah antara sosialisasi halal dengan implementasi sertifikasi halal. Yaitu jika sosialisasi halal meningkat, maka implementasi sertifikasi halal juga akan meningkat. Sebaliknya, jika sosialisasi halal berkurang, maka implementasi sertifikasi halal juga akan berkurang.

Dari ke dua variable, antara variable kerumitan prosedur dan sosialisasi halal, variable yang memiliki pengaruh paling besar yaitu variable sosialisasi halal.

4. Model Akhir Penelitian

Gambar 3 Model Akhir Penelitian Gambar 3 merupakan model akhir pada penelitian ini. Model akhir terdiri dari variable laten eksogen dan variable laten endogen. Dimana variable laten eksogen

adalah variable kerumitan prosedur dan variable sosialisasi halal. Sedangkan variable laten endogen nya adalah variable implementasi sertifikasi halal. Dari model akhir dapat disimpulkan jika variable yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal adalah kerumitan prosedur dan sosialisasi halal.

KESIMPULAN

Jadi, kesimpulan yang didapat dalam penelitian ini adalah faktor yang mempengaruhi implementasi sertifikasi halal ada dua yaitu kerumitan prosedur dan sosialisasi halal.

Faktor dominan yang paling mempengaruhi implementasi sertifikasi halal adalah faktor sosialisasi halal dengan besar pengaruh 0,49 yang berada pada kriteria kuat.

SARAN

Jadi, saran yang dapat Saya berikan adalah pemerintah / lembaga sertifikasi yaitu Majelis Ulama Indonesia (MUI) harus lebih meningkatkan lagi intensitas dan kualitas dalam melakukan sosialisasi halal serta prosedur sertifikasi halal dapat dirancang lebih sederhana lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Amstrong, K. (2001). *Prinsip - Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
Aryanto, R. (2015). *Structural Equation Modelling (SEM)*. Jakarta: Salemba Empat.
Charles w, L. d. (2000). *Pemasaran Buku I*. Jakarta: PT Salemba Empat Patria.
Crosby, P. B. (1979). *Quality is Free : The Art Of Making Quality Certain*. New York: New American Library.

Davis, G. &. (2013). *Quality Management Fourth Edition*. Cram101 Incorporated.
Gasperz, V. (1996). *Total Quality Management*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
Hamdani, R. L. (2006). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
Hawkins, D. (2010). *Consumer Behaviour : Building Marketing Strategy 11th Edition*. Irwin: McGraw - Hill.
Imam Ghozali, H. L. (2015). *Partial Least Squares : Konsep, Teknik dan Aplikasi Menggunakan SmartPLS 3.0, Edisi 2 . .* Yogyakarta: UNDIP. MUI, L. (2014). Surat Keputusan Tentang Kelompok Produk Bersertifikat Halal. Indonesia.
Mulyadi. (t.thn.). *Sistem Akuntansi Cetakan Keempat*. Jakarta: Salemba Empat.
Prihantoro, R. (2012). *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
Rambat Lupiyoadi, A. H. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Salemba Empat.
Soekanto, S. (1982). *Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum*. Jakarta: Rajawali.
Soekanto, S. (1982). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: CV Rajawali.
Sudijono, A. (2009). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rajagrafindo.
Sudjana, D. (2001). *Metode & Teknik Pembelajaran Partisipatif*. Bandung : Falah Production
Sukirno, S. (2002). *Teori Mikro Ekonomi*. Jakarta: Rajawali Press.
Faidah, M. (2018). Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society Menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama. *Jurnal Studi Keislaman*, 465.

Hendayani, R., Sifatul, A., & Ganesan, Y. (2019). *Factor Analysis Of The Hindering Factors In Halal Certification For The SMES*.

Isty, A. (2017). *Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Usaha Katering di Kota Malang*.

Ningsih, Y. R., & Hidayanto, A. N. (2006). *Faktor - faktor Penghambat E - Government : Studi Kasus Pemerintahan Provinsi Riau*.

Putra, P. A. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah Vol.1 No.1 Januari*, 150-165.

RI, D. A. (2003). Panduan Sertifikasi Halal . hal. 2-3.

Agus. (2012). Dipetik august 12, 2019, dari Agus Web site: <http://eprints.polsri.ac.id/3520/3/BA B%202.pdf>

JDIH. (2017, January 12). *JDIH* . Dipetik July 21, 2019, dari JDIH Web Site:

<http://jdih.bsn.go.id/produk/detail?id=15&jns=2>

MUI, L. (2014). *LPPOM MUI*. Dipetik Juni 26, 2019, dari LPPOM MUI

Website:http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/56/1362/page/1