

Integrasi Kaidah Figh dan Standar Produksi Halal Dalam Bisnis Kuliner : Studi Kasus Pada Hosen's Culinary Di Indonesia

Abdul Chadjib Halik¹, Nasrullah bin Sapa², Cut Muthiadin³

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Hidayatullah Depok

^{2,3}Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

E-mail: ajib@stiehidayatullah.ac.id¹, nasrullah.sapa@uin-alauddin.ac.id, cutmuthiadin@uin-alauddin.ac.id

Article History:

Received: 13 Januari 2025

Revised: 10 Maret 2025

Accepted: 15 Maret 2025

Keyword: Integrasi Kaidah Figh, Standar Produksi Halal

Abstrak: Industri kuliner halal di Indonesia telah mengalami perkembangan pesat, seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap pentingnya produk yang sesuai dengan prinsip syariah. Hosen's Culinary, yang terletak di Jakarta, menjadi salah satu contoh usaha kuliner yang menerapkan prinsip halal secara konsisten. Meskipun demikian, tantangan besar tetap ada, seperti ketersediaan bahan baku halal, biaya sertifikasi, dan edukasi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan Standar Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Hosen's Culinary dan mengevaluasi tantangan serta peluang yang dihadapi oleh UKM kuliner dalam menerapkan prinsip syariah di industri kuliner. Pendekatan kualitatif dengan studi kasus diterapkan pada Hosen's Culinary melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi untuk menggali penerapan kaidah fiqh dalam proses produksi, pemilihan bahan baku, serta pelatihan internal yang dilakukan oleh tim manajemen halal. Temuan menunjukkan bahwa Hosen's Culinary telah memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh lembaga pemeriksa halal, LPH Hidayatullah, dengan sistem yang terorganisir mulai dari pemilihan bahan baku, prosedur produksi, hingga pemantauan dan evaluasi internal. Namun, tantangan utama terletak pada keterbatasan bahan baku halal lokal dan biaya sertifikasi. Peluang terdapat dalam peningkatan fasilitas ramah Muslim dan edukasi konsumen mengenai pentingnya jaminan halal. Hosen's Culinary berhasil mengintegrasikan prinsip syariah dalam setiap aspek operasionalnya, meskipun dihadapkan pada tantangan yang memerlukan perhatian lebih lanjut.

PENDAHULUAN

Industri halal di Indonesia semakin berkembang pesat, mencerminkan kesadaran yang meningkat terhadap pentingnya produk yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Data dari Global Islamic Economy Indicator (GIEI) 2022 menunjukkan bahwa pasar halal Indonesia merupakan yang

terbesar di dunia, dengan nilai konsumsi mencapai sekitar USD 218,8 miliar (Gunawan Aji et al., 2023). Hal ini mencakup sektor makanan, minuman, kosmetik, dan produk lainnya yang harus memenuhi kriteria halal yang diatur oleh pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Namun, di tengah potensi besar tersebut, sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM), khususnya dalam industri kuliner, masih menghadapi berbagai tantangan serius yang menghambat pengembangan dan penguatan posisinya di pasar halal (Muin & Tahir, 2023).

Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi oleh UKM kuliner adalah kurangnya pemahaman dan kesadaran terhadap prinsip-prinsip halal di kalangan pelaku usaha dan konsumen (SITI ZAKIAH ABU BAKAR et al., 2023). Meskipun sertifikasi halal menjadi keharusan, prosesnya terkadang dianggap rumit dan mahal, yang mengakibatkan banyak UKM, terutama yang berskala kecil, enggan untuk mengikuti prosedur sertifikasi ini. Selain itu, pasokan bahan baku halal yang terjamin juga menjadi kendala besar. Banyak UKM yang kesulitan memperoleh bahan baku yang bersertifikasi halal secara konsisten dan dengan harga yang terjangkau.

Hal ini relevan dengan apa yang disampaikan dalam Al-Qur'an, bahwa umat Islam diperintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik. Dalam QS. Al-Baqarah: 172, Allah berfirman:

"Hai orang-orang yang beriman, makanlah dari rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu, dan syukuri nikmat Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah."

Ayat ini mengingatkan umat Islam akan kewajiban memilih makanan yang halal dan thayyib (baik) dalam setiap aspek kehidupan mereka, termasuk dalam berbisnis.

Hosen's Culinary, sebagai salah satu UKM kuliner yang menerapkan prinsip syariah dengan menyediakan menu halal dan fasilitas yang mendukung pelaksanaan ibadah, menjadi representasi dari UKM yang berusaha memenuhi standar halal dan berkontribusi dalam mengedukasi masyarakat. Terletak di Tangerang Selatan, tempat ini tidak hanya menawarkan berbagai hidangan yang sesuai dengan prinsip fiqih, tetapi juga mendemonstrasikan bagaimana pelaku UKM bisa beradaptasi dengan standar halal meski dihadapkan dengan tantangan-tantangan tersebut. Prinsip yang dipegang oleh Hosen's Culinary berakar pada hadits Rasulullah SAW yang menyatakan,

"Sesungguhnya Allah itu baik dan hanya menerima yang baik." (HR. Muslim).

Hadits ini menegaskan bahwa dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam berbisnis, yang halal dan baik harus menjadi acuan utama, baik dalam bahan baku maupun dalam proses produksi dan distribusi.

Masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana kaidah fiqih dapat diterapkan dalam pengelolaan UKM kuliner, khususnya yang berkaitan dengan produk halal. Penerapan kaidah fiqih dalam dunia bisnis kuliner tidak hanya sekedar menyangkut kehalalan bahan makanan, tetapi juga mencakup aspek kehalalan dalam proses produksi, distribusi, hingga penyajian. Sebagai contoh, prinsip istihalah (perubahan status hukum suatu zat) dan ihtiyath (kehati-hatian) dalam fiqih Islam, dapat berperan penting dalam menentukan apakah suatu produk dapat dianggap halal atau tidak. Oleh karena itu, penelitian ini akan mendalami sejauh mana kaidah fiqih diterapkan dalam pengelolaan operasional Hosen's Culinary.

Di sisi lain, sertifikasi halal tetap menjadi hambatan signifikan bagi banyak UKM. Proses yang dianggap rumit, biaya yang tinggi, serta kurangnya fasilitas yang mendukung sering kali

.....

membuat pelaku UKM enggan untuk menjalani proses sertifikasi ini. Dalam konteks ini, apa saja tantangan utama yang dihadapi UKM kuliner dalam memperoleh sertifikasi halal dan bagaimana solusi-solusi untuk mengatasi masalah tersebut menjadi bagian penting dari penelitian ini.

Penelitian terkait standar halal dalam UKM kuliner sudah banyak dilakukan, namun sebagian besar penelitian hanya membahas aspek teoritis atau fokus pada studi kasus besar. Penelitian ini memiliki kebaruan karena difokuskan pada UKM kuliner, seperti Hosen's Culinary, yang menghadapi tantangan operasional harian dalam menerapkan standar halal. Fokus pada praktik lapangan, penerapan kaidah fiqih dalam operasional bisnis kecil, serta solusi-solusi praktis yang bisa diimplementasikan oleh pelaku UKM merupakan celah yang belum banyak diteliti. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi gap ini dengan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan UKM halal di Indonesia.

Penelitian ini menawarkan kebaruan dalam aspek aplikasi praktis kaidah fiqih dalam dunia bisnis kuliner, terutama dalam konteks UKM yang merupakan bagian penting dari perekonomian Indonesia. Fokus pada Hosen's Culinary sebagai studi kasus memberikan insight langsung tentang bagaimana sebuah UKM dapat bertahan dan berkembang dengan mengintegrasikan prinsip-prinsip syariah, di tengah berbagai tantangan yang ada. Penelitian ini juga menawarkan solusi inovatif, seperti pemanfaatan teknologi digital dan kerjasama dengan lembaga sertifikasi halal untuk mempermudah proses sertifikasi, yang sangat relevan dengan perkembangan ekonomi digital saat ini.

LANDASAN TEORI

Kaidah Fiqih dalam Bisnis Kuliner

Kaidah fiqih memiliki peran penting dalam mengatur setiap aspek kehidupan umat Islam, termasuk dalam bisnis kuliner. Dua prinsip kaidah fiqih yang sering dijadikan acuan dalam memastikan kehalalan produk adalah *istihalah* dan *ihtiyath*. *Istihalah* adalah perubahan hukum suatu zat dari status haram menjadi halal melalui proses tertentu. Sebagai contoh, jika suatu bahan yang awalnya haram (seperti alkohol) mengalami perubahan kimiawi yang menjadikannya tidak memiliki sifat haram, maka menurut kaidah fiqih, zat tersebut dapat dianggap halal. Dalam konteks kuliner, penerapan *istihalah* ini relevan pada bahan-bahan makanan yang mengalami perubahan proses produksi yang mengubah status hukumnya (Muksalmina et al., 2022).

Ihtiyath (kehati-hatian) adalah prinsip yang mengajarkan untuk lebih berhati-hati dalam mengambil keputusan, terutama dalam hal-hal yang berkaitan dengan kepastian hukum. Dalam bisnis kuliner, penerapan *ihtiyath* dapat berupa kehati-hatian dalam memilih bahan baku, memilih supplier, dan memastikan bahwa semua aspek produksi memenuhi standar halal tanpa menimbulkan keraguan (Sulai & Saidin, 2023). Kedua prinsip ini tidak hanya penting untuk memenuhi kewajiban agama, tetapi juga untuk menciptakan produk yang dapat diterima oleh masyarakat Muslim dengan keyakinan penuh akan kehalalannya.

Standar Halal di Indonesia

Standar halal di Indonesia diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berada di bawah Kementerian Agama, berdasarkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) No. 33/2014. Undang-undang ini mewajibkan setiap produk yang beredar di pasar untuk memiliki sertifikat halal, baik itu produk makanan, kosmetik, obat-obatan, maupun barang konsumsi lainnya (Rachman & Khokhar, 2023).

Menurut UU JPH No. 33/2014, setiap produk yang diproduksi dan diperdagangkan di Indonesia

harus mendapatkan sertifikat halal untuk memastikan bahwa produk tersebut tidak mengandung bahan haram, tidak diproduksi dengan cara yang haram, dan tidak merusak prinsip syariah dalam produksi dan distribusinya. Sertifikasi halal ini juga mencakup penilaian terhadap bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, serta pengemasan produk (Muin & Tahir, 2023).

Selain itu, BPJPH juga merancang sistem sertifikasi halal yang transparan dan terstandarisasi, namun tantangan utama yang dihadapi adalah tingginya biaya sertifikasi, proses yang rumit, dan kurangnya fasilitas untuk UKM dalam mendapatkan sertifikasi halal. Menurut data dari BPJPH, meskipun sektor halal Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, baru sebagian kecil UKM yang dapat mengakses dan memperoleh sertifikasi halal secara efisien (Sholeh & Mursidi, 2023).

Perbandingan dengan Standar Halal Internasional

Indonesia memiliki regulasi yang cukup kuat dalam hal produk halal, namun jika dibandingkan dengan standar internasional, seperti yang diterapkan oleh Halal Certification Bodies di negara-negara Timur Tengah atau Malaysia, terdapat perbedaan dalam hal prosedur sertifikasi dan pengawasan. Misalnya, di Malaysia, sertifikasi halal dikelola oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), yang memiliki sistem yang lebih terstandarisasi dan dapat diakses oleh lebih banyak UKM dengan biaya yang relatif lebih rendah (Sholeh & Mursidi, 2023). Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam sistem sertifikasi halal di Indonesia agar lebih efisien dan dapat menjangkau lebih banyak pelaku UKM.

Regulasi Halal di Indonesia dan UKM Kuliner

Dalam konteks UKM kuliner, regulasi halal di Indonesia yang diatur dalam UU JPH No. 33/2014 memberi peluang besar bagi UKM untuk mengakses pasar yang semakin berkembang. Namun, tidak sedikit UKM yang mengalami kesulitan dalam menjalani proses sertifikasi halal karena ketidaktahuan terhadap prosedur dan biaya yang tinggi. Salah satu solusi yang diusulkan oleh (Effendi, 2023) dalam *Global Review of Islamic Economics and Business* (ed. online) adalah pentingnya sinergi antara BPJPH dan lembaga sertifikasi untuk menyediakan layanan yang lebih mudah diakses oleh UKM.

Selain itu, adanya kemajuan teknologi yang mendukung digitalisasi sertifikasi halal menjadi peluang bagi UKM kuliner untuk lebih efisien dalam proses sertifikasi. (Bagundang & Gallo, 2024) dalam *International Journal For Multidisciplinary Research* menyarankan bahwa UKM dapat memanfaatkan teknologi informasi untuk mempercepat proses sertifikasi halal, dengan memanfaatkan aplikasi dan sistem digital yang lebih terintegrasi untuk memudahkan UKM dalam mengakses informasi dan mengajukan sertifikasi halal.

Studi Terdahulu

Beberapa penelitian telah mengkaji penerapan standar halal pada UKM kuliner, meskipun sebagian besar fokus pada studi kasus di negara maju atau perusahaan besar. Namun, penelitian terkait penerapan standar halal dalam UKM di Indonesia masih terbatas. Sebuah studi oleh (Maulida & Nawawi, 2024) dalam *EKOMA : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi* mengkaji tantangan yang dihadapi oleh UKM dalam mendapatkan sertifikasi halal dan menemukan bahwa biaya dan waktu yang dibutuhkan untuk mendapatkan sertifikasi halal sering menjadi penghambat bagi UKM di Indonesia. Penelitian ini juga menyoroti pentingnya edukasi bagi pelaku UKM untuk memahami keuntungan jangka panjang dari memiliki sertifikasi halal, baik dari segi reputasi bisnis maupun akses pasar yang lebih luas.

Studi lain oleh (Eris et al., 2023) dalam *Food ScienTech Journal* juga menunjukkan bahwa meskipun banyak UKM yang berusaha untuk mematuhi prinsip halal, mereka seringkali menghadapi kesulitan dalam memperoleh bahan baku halal yang terjamin kualitasnya. Hal ini menjadi masalah besar dalam memastikan keberlanjutan bisnis kuliner halal di Indonesia, khususnya bagi UKM yang lebih kecil.

Selain itu, penelitian oleh (Nugraha et al., 2024) dalam *KnE Social Sciences* mengidentifikasi berbagai faktor yang mempengaruhi keberhasilan UKM dalam memperoleh sertifikasi halal, seperti ketersediaan dukungan dari lembaga pemerintah dan lembaga sertifikasi halal, serta peningkatan pemahaman dan kesadaran pelaku UKM mengenai pentingnya standar halal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus pada Hosen's Culinary, sebuah bisnis kuliner yang berfokus pada produk halal. Pendekatan kualitatif dipilih untuk menggali secara mendalam bagaimana integrasi kaidah fiqih diterapkan dalam standar operasional bisnis kuliner tersebut. Studi kasus ini memungkinkan peneliti untuk memahami secara langsung praktik yang dijalankan oleh Hosen's Culinary dalam mematuhi regulasi halal, serta bagaimana nilai-nilai fiqih diterapkan dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Pendekatan ini juga memudahkan peneliti untuk mendapatkan wawasan tentang tantangan dan peluang yang dihadapi oleh UKM dalam mengimplementasikan standar halal, terutama yang berkaitan dengan kaidah fiqih seperti istihalah dan ihtiyath. Melalui pendekatan kualitatif, peneliti berharap dapat mengungkap pemahaman dan praktik yang dijalankan oleh pemilik serta staf Hosen's Culinary dalam memastikan produk mereka sesuai dengan prinsip halal. Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama wawancara, Observasi dan Dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tantangan Standar Halal

Penerapan standar halal dalam industri kuliner, khususnya pada Hosen's Culinary, menghadapi berbagai tantangan yang memengaruhi kelancaran operasional dan kepatuhan terhadap ketentuan halal. Tantangan utama yang dihadapi antara lain adalah ketersediaan bahan baku halal, yang sering kali terbatas, terutama dalam skala besar atau untuk bahan-bahan tertentu yang memiliki alternatif terbatas. Hal ini memaksa pelaku usaha untuk bergantung pada pemasok yang dapat menjamin kehalalan bahan baku mereka. Selain itu, biaya sertifikasi halal juga menjadi hambatan, terutama bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang mungkin merasa biaya sertifikasi terlalu tinggi, terutama dalam hal biaya audit dan administrasi yang terkait.

Tidak hanya itu, masalah edukasi konsumen juga menjadi kendala. Meskipun kesadaran tentang kehalalan produk semakin meningkat, masih banyak konsumen yang tidak sepenuhnya memahami konsep sistem jaminan produk halal (SJPH). Oleh karena itu, usaha untuk mengedukasi konsumen tentang pentingnya memilih produk yang halal dan mengetahui mekanisme jaminan halal perlu dilakukan secara terus-menerus.

Referensi terkait tantangan-tantangan ini ditemukan dalam studi Cogent engineering oleh (Handayani et al., 2023), yang mencatat bahwa kekurangan bahan baku halal yang terjamin dan biaya sertifikasi adalah dua tantangan utama yang dihadapi UKM dalam industri kuliner. Studi tersebut juga menunjukkan perlunya fleksibilitas dalam pemasok halal untuk mengatasi tantangan seperti ketersediaan bahan baku dan biaya sertifikasi. Ini menekankan bahwa kriteria fleksibilitas

.....

secara signifikan mempengaruhi manajemen rantai pasokan halal, meningkatkan kelancaran operasional dan kepatuhan terhadap ketentuan halal.

Peluang Dalam Bisnis Halal

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal, terdapat sejumlah peluang besar dalam bisnis halal yang dapat dimanfaatkan oleh Hosen's Culinary. Salah satunya adalah optimalisasi fasilitas ramah Muslim yang memungkinkan Hosen's Culinary untuk menarik lebih banyak pelanggan dari komunitas Muslim, baik lokal maupun internasional. Fasilitas seperti tempat ibadah yang bersih, ruang sholat yang nyaman, dan pengaturan tempat duduk yang mendukung syariah dapat menjadi nilai tambah yang membedakan restoran ini dari kompetitornya.

Selain itu, ada pula peluang untuk memperluas pasar dengan memanfaatkan tren global terhadap produk halal yang semakin berkembang. Berdasarkan laporan *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology* oleh (Zaki et al., 2023). Studi ini menyoroti meningkatnya permintaan untuk produk halal, terutama di Malaysia dan Indonesia, yang menyumbang lebih dari 50% publikasi halal. Meningkatnya pengakuan akan pentingnya halal di kalangan akademisi dan pemangku kepentingan industri menunjukkan peluang ekspansi pasar yang signifikan. Cluster yang diidentifikasi, seperti pariwisata halal dan logistik halal, menunjukkan area untuk kolaborasi dan inovasi. Karena penelitian halal terus berkembang, hal ini dapat memberikan wawasan berharga bagi bisnis yang bertujuan untuk memenuhi permintaan global yang meningkat akan produk halal berkualitas.

Hosen's Culinary dapat memanfaatkan peluang ini dengan memperkenalkan konsep restoran yang tidak hanya menawarkan makanan yang lezat, tetapi juga menyediakan pengalaman bersantap yang autentik dan sesuai dengan prinsip syariah. Ini akan menarik pelanggan yang peduli dengan kehalalan, sekaligus memperluas jangkauan pasar ke luar negeri.

Implementasi Sistem Penjaminan Halal

Hosen's Culinary telah mengadopsi *Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)* sebagai bagian dari komitmen untuk memastikan kehalalan produk mereka. Implementasi ini melibatkan berbagai elemen yang dikelola secara sistematis berdasarkan standar yang ditetapkan oleh **Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) Hidayatullah**. Berikut adalah hasil implementasi yang dirangkum dalam tabel:

Tabel Implementasi Sistem Penjaminan Halal pada Hosen's Culinary

Komponen SJPH	Deskripsi Implementasi	Bukti Dukungan
Kebijakan Halal	Kebijakan halal ditetapkan oleh manajemen puncak dan telah disosialisasikan secara internal dan eksternal.	Salinan kebijakan, notulen sosialisasi, daftar hadir sosialisasi.
Tim Manajemen Halal	Tim halal telah dibentuk dengan tugas, wewenang, dan tanggung jawab yang jelas sesuai manual halal.	SK pembentukan tim, daftar tugas, dan manual halal.
Bahan Produksi	Semua bahan baku diverifikasi halal melalui dokumen pendukung dari pemasok yang diakui oleh LPH Hidayatullah.	Daftar bahan halal, sertifikat bahan, dan bukti pembelian.
Proses	Semua fasilitas produksi bersifat <i>halal</i>	SOP proses produksi

Produksi Halal	<i>dedicated</i> , dan proses pengolahan makanan dilakukan sesuai SOP halal yang berlaku.	halal, diagram alir proses, dan hasil observasi.
Ketertelusuran Produk	Produk memiliki catatan lengkap dari bahan baku hingga pengiriman, sesuai dengan SOP ketertelusuran halal.	Catatan pembelian, catatan produksi, dan catatan distribusi.
Evaluasi dan Pemantauan	Audit internal dan kaji ulang manajemen dilaksanakan secara berkala untuk memastikan kepatuhan terhadap sistem jaminan halal.	Ceklis audit, foto kegiatan audit, dan laporan kaji ulang manajemen.

Sumber : data di olah dari hasil observasi dan wawancara (2024)

Penjelasan Implementasi :

1. **Kebijakan Halal dan Komitmen Manajemen** : Kebijakan halal menjadi dasar utama yang telah ditetapkan oleh manajemen puncak Hosen's Culinary. Hal ini dilakukan untuk menunjukkan komitmen tinggi perusahaan dalam memastikan bahwa seluruh proses operasional sesuai dengan prinsip halal. Kebijakan ini telah disosialisasikan kepada seluruh karyawan, mitra bisnis, dan pelanggan untuk meningkatkan pemahaman bersama.
2. **Sumber Daya dan Infrastruktur** : Tim halal yang dibentuk oleh manajemen memiliki tanggung jawab khusus untuk memastikan pelaksanaan SJPH berjalan sesuai pedoman. Seluruh bahan produksi telah diverifikasi halal, baik melalui sertifikasi maupun dokumen pendukung lainnya dari pemasok terpercaya.
3. **Proses dan Dokumentasi** : Proses produksi dilakukan di fasilitas yang hanya digunakan untuk produk halal (*halal dedicated*), sehingga risiko kontaminasi dapat diminimalkan. Sistem dokumentasi yang baik mendukung ketertelusuran produk mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi akhir.
4. **Evaluasi dan Pemantauan** : Audit internal dan kaji ulang manajemen dilakukan secara berkala dengan mengacu pada SOP audit yang telah ditetapkan. Proses ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi kelemahan dan meningkatkan sistem secara berkelanjutan.

Dengan implementasi yang sistematis dan terstruktur ini, Hosen's Culinary memastikan bahwa seluruh produk mereka memenuhi kriteria halal yang ditetapkan oleh LPH Hidayatullah. Hal ini sekaligus menjadi nilai tambah yang memperkuat daya saing bisnis mereka di industri kuliner.

Solusi Inovatif

Untuk mengatasi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada, beberapa solusi inovatif perlu diterapkan di Hosen's Culinary. Salah satunya adalah dengan mengembangkan program pelatihan halal bagi UMKM, yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan para pelaku usaha dalam menerapkan standar halal. Pelatihan ini bisa melibatkan pihak terkait seperti BPJPH dan lembaga sertifikasi halal untuk memberikan panduan yang lebih mendalam mengenai tata cara mendapatkan sertifikat halal dan menerapkan prosedur yang benar dalam operasional usaha. Selain itu, digitalisasi pemasaran juga menjadi solusi yang perlu dipertimbangkan. Dengan semakin berkembangnya teknologi digital, Hosen's Culinary dapat memanfaatkan platform online untuk memasarkan produk mereka, memperkenalkan standar halal yang diterapkan, dan meningkatkan keterlibatan dengan konsumen melalui berbagai media sosial dan aplikasi digital.

Hal ini juga membantu dalam membangun brand trust terkait produk halal dan dapat meningkatkan penjualan melalui pemasaran berbasis digital.

Sebagai tambahan, solusi ini sejalan dengan penelitian oleh (Al-Zaghbi, 2023) dalam studi *Journal of Islamic Economics: The Role of Digitization in Promoting the Globalization of the Halal Industry "Halal Chain Platform as a Model"*, studi ini menekankan pentingnya pelatihan tentang standar halal untuk UKM kuliner, karena memastikan kepatuhan dan meningkatkan kredibilitas produk di pasar global. Selain itu, penerapan strategi digital, seperti platform HalalChain, memfasilitasi pelacakan dan transparansi dalam rantai pasokan, yang sangat penting untuk membangun kepercayaan konsumen. Dengan memanfaatkan alat digital ini, UKM dapat secara efektif memasarkan produk halal mereka, merampingkan operasi, dan pada akhirnya memperluas jangkauan mereka dalam lanskap global yang kompetitif.

KESIMPULAN

Hosen's Culinary, sebagai salah satu usaha kuliner di Jakarta, telah berhasil menerapkan prinsip syariah dalam operasionalnya dengan berbagai cara. Usaha ini telah mengimplementasikan Standar Jaminan Produk Halal (SJPH) melalui komitmen dari manajemen, pelatihan internal dan eksternal untuk penyelia halal, serta mekanisme dokumentasi yang mendukung keberlanjutan kepatuhan terhadap syariat Islam dalam setiap tahap operasional. Proses produksi dan fasilitas produksi juga telah disesuaikan dengan standar halal yang ketat, dengan ruang dan peralatan produksi yang terdedikasi untuk memenuhi kriteria halal. Keberhasilan ini dapat terlihat pada langkah-langkah yang diterapkan dalam proses pemilihan bahan baku halal dan penerapan prosedur yang jelas dalam menangani bahan-bahan yang tidak memenuhi standar halal.

Namun, meskipun telah mencapai kemajuan yang signifikan, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi, antara lain ketersediaan bahan baku halal yang terbatas dan tingginya biaya sertifikasi. Tantangan lainnya adalah perlunya edukasi lebih lanjut untuk konsumen mengenai pentingnya jaminan halal dalam memilih produk makanan. Meskipun demikian, peluang dalam bisnis halal masih sangat besar, terutama dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk yang sesuai dengan standar halal.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang berkontribusi dalam penulisan jurnal ini, yaitu kepada institusi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar dan terkhusus pada dosen pengampu mata kuliah Sistem Penjaminan Halal yang telah memberikan banyak ilmu dan masukan sehingga penelitian ini bias terselesaikan dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- , E. P. B., & -, M. R. R. G. (2024). Technological Advancements in Halal Ecosystem: Harnessing Information Technology for Certification and Traceability. *International Journal For Multidisciplinary Research*, 6(2), 1–8. <https://doi.org/10.36948/ijfmr.2024.v06i02.17620>
- Al-Zaghbi, H. S. (2023). The Role of Digitization in Promoting the Globalization of the Halal Industry "Halal Chain Platform as a Model." *Ta'umul: Journal of Islamic Economics*, 2(1), 1–20. <https://doi.org/10.58223/taumul.v2i1.60>
- Effendi, J. (2023). Human Resources Readiness of Small Medium Enterprises (SMEs) for Halal Product in Indonesia. *Global Review of Islamic Economics and Business*, 10(2), 083–095.

- <https://doi.org/10.14421/grieb.2022.102-08>
- Eris, F. R., Najah, Z., Rusbana, T. B., Wulandari, P., Annadzifah, N., & Riyanto, R. A. (2023). Halal Critical Point of Beneng Taro Products Identification Produced by Micro Enterprise in Serang City, Banten. *Food ScienTech Journal*, 5(1), 93. <https://doi.org/10.33512/fsj.v5i1.20914>
- Gunawan Aji, Ummu Najwa, Akyani, U. N., Armaelis Arfani, & Elsa Tiara. (2023). Strategy for the Development of the Indonesian Halal Industry in the New Normal Era. *Basic and Applied Accounting Research Journal*, 3(1), 42–47. <https://doi.org/10.11594/baarj.03.01.07>
- Handayani, D. I., Masudin, I., Susanty, A., & Anna, I. D. (2023). Modeling of halal supplier flexibility criteria in the food supply chain using hybrid ISM-MICMAC: A dynamic perspective. *Cogent Engineering*, 10(1). <https://doi.org/10.1080/23311916.2023.2219106>
- Maulida, T., & Nawawi, Z. M. (2024). *Optimalisasi Sertifikasi Halal Untuk Umkm : Solusi Bagi Pasar Kamu Denai Lama Dalam Menjamin Kehalalan Produk*. 4(1), 2668–2679.
- Muin, F., & Tahir, P. (2023). Legal Policy of Halal Products for the Development of Small and Micro Enterprises After the Enactment of Government Regulation in Lieu of Law No. 2 of 2022 on the Job Creation. *Al-Risalah: Forum Kajian Hukum Dan Sosial Kemasyarakatan*, 23(1), 1–12. <https://doi.org/10.30631/alrisalah.v23i1.1323>
- Muksalmina, M., Tasyukur, T., Muksalmina, M., Maghfirah, F., & Muammar, M. (2022). Halal Certification In A Food Product As An Effort To Protect Law Against Muslim Consumers In Indonesia. *Proceedings of Malikussaleh International Conference on Law, Legal Studies and Social Science (MICoLLS)*, 2, 00008. <https://doi.org/10.29103/micoll.s.v2i.78>
- Nugraha, N., . S., Eka Sapta, A., Budiyo, I., Hasanah, S., Maziyah Ulya, N., Sri Lestari, S., Windawati, A., Katrina Sari, M., & Nurul Fajria, R. (2024). The Role of Stakeholders in Accelerating Halal Certification for SMEs. *KnE Social Sciences*, 2024, 169–180. <https://doi.org/10.18502/kss.v9i17.16321>
- Rachman, A., & Khokhar, A. J. (2023). Role of Indonesian Council of Ulama in Halāl Certification and Product Guarantee. *Journal of Islamic Thought and Civilization*, 13(1), 203–214. <https://doi.org/10.32350/jitc.131.14>
- Sholeh, M., & Mursidi, A. (2023). Implementation Culture Certified of Halal Food in Indonesia 2023. *El -Hekam*, 8(1), 138. <https://doi.org/10.31958/jeh.v8i1.9525>
- SITI ZAKIAH ABU BAKAR et al. (2023). Challenges in the Implementation of Halal Certification Among Small Medium Enterprises (Smes). *Russian Law Journal*, 11(4s), 365–371. <https://doi.org/10.52783/rlj.v11i4s.858>
- Sulai, N., & Saidin, N. (2023). Halal Critical Ingredients in Cakes and Pastries Production. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 13(5), 1214–1223. <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v13-i5/17126>
- Zaki, N. N. M., Lani, M. N., Azra, M. N., Noor, M. I. M., Alias, R., Mahyudin, N. A., Hashim, A. M., & Desa, M. N. M. (2023). Global Research Hotspots and Trends in Halal Research: A Scientometric Review Based on Descriptive and CiteSpace Analyses. *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 30(3), 192–211. <https://doi.org/10.37934/araset.30.3.192211>
-