

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perubahan kebijakan sertifikasi halal di Indonesia membawa implikasi langsung terhadap keberadaan dan peredaran produk UMKM di pasar. Melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, negara menegaskan bahwa setiap produk yang beredar, khususnya makanan dan minuman, wajib memenuhi jaminan kehalalan sebagai bentuk perlindungan konsumen. Kebijakan ini mengalami penguatan pada Oktober 2024, ketika sertifikasi halal tidak lagi bersifat sukarela, melainkan menjadi kewajiban bagi produk yang diproduksi dan diperdagangkan, termasuk produk UMKM.¹ Dalam konteks ini, produk UMKM tidak hanya dituntut memiliki kualitas dan daya saing, tetapi juga harus mampu memenuhi standar halal yang ditetapkan secara formal. Namun, dalam realitasnya, masih banyak produk UMKM yang beredar tanpa sertifikasi halal, baik karena keterbatasan informasi, proses yang dianggap kompleks, maupun belum terbangunnya sistem produksi yang sesuai dengan standar halal. Kondisi ini mendorong pemerintah memberikan perpanjangan masa kewajiban sertifikasi halal hingga 18 Oktober 2026, dengan tetap menegaskan bahwa setelah batas waktu tersebut seluruh produk wajib bersertifikat halal dan akan dikenakan sanksi apabila tidak memenuhi

¹ Muhammad Aqil Irham, —Masa Penahapan Usai, Kewajiban Sertifikasi Halal Berlaku Mulai 18 Oktober 2024,| *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*, 2024, <https://bpjph.halal.go.id/detail/masa-penahapan-usai-kewajiban-sertifikasi-halal-berlaku-mulai-18-oktober-2024>.

ketentuan.²

Dalam rangka mendorong percepatan sertifikasi halal, pemerintah melalui BPJPH menyediakan dua jalur sertifikasi yang dapat ditempuh oleh pelaku usaha. Jalur pertama adalah jalur reguler yang mengacu pada *Halal Assurance System* (HAS) 23000 sebagai standar sistem jaminan halal yang mencakup keseluruhan aspek produksi secara komprehensif. Jalur kedua adalah skema *self declare* atau pernyataan mandiri yang diatur melalui KepKaBan BPJPH Nomor 146 Tahun 2025, yang diperuntukkan khusus bagi pelaku usaha mikro dan kecil dengan proses produksi sederhana dan bahan yang dipastikan kehalalannya. Keberadaan skema *self declare* ini menjadi relevan bagi pelaku usaha karak kaliang mengingat karakteristik produksinya yang berbasis tradisional, menggunakan teknologi sederhana, dan tergolong dalam skala usaha mikro dan kecil.³

Berdasarkan data RRI, jumlah produk bersertifikat halal di Provinsi Sumatera Barat telah mencapai lebih dari 90 ribu produk, namun masih jauh dibandingkan dengan total UMKM yang mencapai sekitar 740.347 unit usaha. Selain itu, masih terdapat kuota sertifikasi halal yang belum dimanfaatkan secara maksimal oleh pelaku usaha. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kebijakan yang telah ditetapkan dengan

² Ahmad Haikal Hasan, —Sambut Wajib Halal Oktober 2026, Kepala BPJPH Serukan Tertib Halal Sebagai Strategi Penguatan Bisnis, | *Bpjph.Halal.Go.Id*, 2025, <https://bpjph.halal.go.id/detail/sambut-wajib-halal-oktober-2026-kepala-bpjph-serukan-tertib-halal-sebagai-strategi-penguatan-bisnis>.

³ Dewi Faikoh and Aan Zainul Anwar, —Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal Pada Produk UMK (Usaha Mikro Dan Kecil) Bersertifikat Halal, | *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah* 8, no. 1 (2025): 16–29, [https://doi.org/10.25299/syarikat.2025.vol8\(1\).21626](https://doi.org/10.25299/syarikat.2025.vol8(1).21626).

implementasi di lapangan.⁴

Dengan demikian, Karak kaliang sebagai salah satu dari sekian banyak UMKM merupakan salah satu dari sekian makanan tradisional khas Minangkabau yang masih bertahan hingga kini, menjadi bagian dari aktivitas ekonomi lokal yang menjadi sumber penghidupan bagi masyarakat. Usaha ini didominasi oleh sektor usaha mikro dan kecil yang menjalankan proses produksi secara turun-temurun dengan metode sederhana, berbasis pengalaman empiris, serta minim inovasi teknologi. Karakteristik tersebut mencerminkan pola ekonomi tradisional yang memiliki ketahanan sosial, namun di sisi lain menghadapi keterbatasan dalam aspek standardisasi dan modernisasi produksi. Dalam praktiknya, proses produksi Karak kaliang sering kali belum didukung oleh sistem pengelolaan yang terstandar, khususnya terkait aspek kehalalan dan jaminan mutu produk.⁵

Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Koperasi dan UMKM Kota Payakumbuh melalui Sistem Satu Data UMKM, tidak terdapat kategori usaha yang secara khusus tercatat sebagai UMKM Karak Kaliang. Produk Karak Kaliang diklasifikasikan ke dalam kategori usaha Sanjai.⁶ Oleh karena itu, peneliti melakukan identifikasi terhadap UMKM sanjai yang memproduksi Karak Kaliang berdasarkan data yang ada. Berikut daftar

⁴ Melati Oktawina, —Pelaku UMKM Sumbar Didorong Punya Sertifikat Halal - RRI.Co.Id, 2026, <https://rri.co.id/padang/umkm/2145420/pelaku-umkm-sumbar-didorong-punya-sertifikat-halal>.

⁵ Wenny Surya Murtius, Prima Fithri, and Cesar Welya Refdi, —Pendampingan Penerapan Sertifikasi Halal Produk UMKM Dalam Meningkatkan Daya Saing, *Jurnal Warta Pengabdian Andalas* 28, no. 2 (2021): 137–44, <https://doi.org/10.25077/jwa.28.2.137-144.2021>.

⁶ Kementerian koperasi dan UMKM Republik Indonesia, —Data UMKM Produksi Karak Kaliang Kota Payakumbuh, *Sistem Satu Data UMKM (Payakumbuh : diakses melalui Dinas Koperasi dan UMK Kota Payakumbuh, 2026: data internal, tidak dipublikasikan, 2025)*, <https://satudata.umkm.go.id/custom-dashboard/>.

UMKM Sanjai yang memproduksi Karak Kalias di Kota Payakumbuh.

Tabel 1. 1 Data UMKM Produksi Karak Kalias di Kota Payakumbuh

NO	NAMA USAHA	PRODUK	LOKASI
1	Putra Legum	Kerupuk sanjai, karak kalias, kerupuk jagung	Payolansek, Payakumbuh Barat
2	Yusni Destati	Karak kalias	Payolansek, Payakumbuh Barat
3	Sanjai Dedek	Kerupuk sanjai, karak kalias, lento	Payolansek, Payakumbuh Barat
4	Usaha Karak Kalias Ringan	Karak kalias	Payolansek, Payakumbuh Barat
5	Ayu Semoga Berkah	Karak Kalias	Talang, Payakumbuh Barat
6	Sanjai Darmawati	Karak kalias	Payolansek, Payakumbuh Barat
7	Sanjai Epi	Sanjai, karak kalias, jagung goreng	Kubu Gadang, Payakumbuh Barat
8	Mandeh	Karak kalias, lento	Payolansek, Payakumbuh Barat
9	Karak Kalias Hafiz	Karak Kalias, sanjai	Payolansek, Payakumbuh Barat
10	Dapur Kerupuk Sanjai Zahra	Karak kalias, sanjai	Sungai Durian, Lamposi Tigo Nagari
11	Usaha Hadi	Karak kalias, sanjai	Payolansek, Payakumbuh Barat
12	Karak Kalias Dan Sanjai Ersi	Karak kalias, sanjai	Koto Tangah, Payakumbuh Barat
13	Usaha Makanan Sherli	Karak Kalias, sanjai	Payolansek, Payakumbuh Barat
14	Rahmadian	Karak kalias, sanjai	Kubu Gadang, Payakumbuh Barat
15	Usaha Karak Kalias Arif	Karak kalias	Bulakan Balai Kandi, Payakumbuh Barat
16	Usaha Karak Kalias dan Sanjai Deza	Karak Kalias, sanjai	Tanjung Gadang, Payakumbuh Barat
17	Usaha Kue Keliling Rino	Basreng, karak kalias, <i>snack</i>	Kubu Gadang, Payakumbuh Barat
18	Usaha kue sonya bersaudara	<i>Popcorn</i> , Karak kalias, <i>snack</i>	Kubu Gadang, Payakumbuh Barat
19	Sanjai Dar	Kerupuk lento, sanjai, karak kalias, jagung goreng	Payolansek, Payakumbuh Barat
20	Usaha Kue Kering	Kue bawang, kacang	Kubu Gadang,

	Mak Yus	tojin, jagung goreng, karak kaliang	payakumbuh Barat
21	Usaha Yel	Karak kaliang, jagung goreng, sanjai	Payolansek, Payakumbuh Barat
22	Usaha Ama	Karak kaliang, kuping gajah, sanjai, jagung, dodol	Tanjung Pauh, Payakumbuh Barat
23	Usaha Karak Kaliang dan Lento Rahmat Chaniago	Karak kaliang, lento	Bulakan Balai Kandi, Payakumbuh Barat

Sumber : Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia, Sistem Satu Data UMKM, 2025

(diakses melalui Dinas Koperasi dan UMK Kota Payakumbuh, 2026)⁷

Dalam konteks sistem jaminan produk halal, bahan-bahan yang digunakan dalam produksi Karak kaliang seperti ubi kayu, minyak goreng, garam, dan bumbu termasuk dalam kategori bahan tidak kritis (*halal positive list*) yang secara inheren terbebas dari unsur yang diharamkan. Tepung singkong dan tepung ubi termasuk dalam kelompok bahan nabati olahan yang dikategorikan tidak kritis dalam sistem jaminan produk halal. Produk makanan dengan risiko rendah, seperti keripik singkong dan produk berbahan dasar ubi yang menggunakan bahan baku yang sudah dipastikan kehalalannya serta proses produksi yang sederhana, termasuk dalam kategori yang memenuhi syarat untuk sertifikasi halal melalui skema *self declare*.⁸ Meskipun demikian, rendahnya risiko pada bahan baku tidak serta merta menjamin terpenuhinya seluruh standar halal dalam praktik produksinya. Penelitian pada UMKM kerupuk menunjukkan bahwa titik kritis kehalalan tidak hanya terletak pada bahan baku, tetapi juga pada proses produksi dan

⁷ Kementerian koperasi dan UMKM Republik Indonesia.

⁸ Alif Mujiyana Eka Bella, —Halal Certification with the Self Declare Scheme Perspective Maqashid Syariah Al-Syatibi, *Journal of Halal Product and Research* 7, no. 2 (2024): 181–91, <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.7-issue.2.181-191>.

peralatan yang digunakan, termasuk penggunaan minyak goreng dan peralatan produksi. Kondisi ini relevan dengan produksi karak kaling yang juga melibatkan proses penggorengan dengan minyak yang digunakan berulang serta peralatan produksi yang belum tentu memiliki prosedur pembersihan yang terstandar.⁹

Berdasarkan Keputusan Kementerian Agama Republik Indonesia Nomor 944 Tahun 2024 tentang jenis produk yang wajib bersertifikat halal, makanan olahan berbahan dasar singkong seperti karak kaling kini menjadi salah satu komoditas yang mutlak memiliki sertifikasi halal.¹⁰ Ketentuan tersebut menegaskan bahwa keberadaan produk Karak kaling di pasar tidak hanya dituntut dari aspek cita rasa dan nilai budaya, tetapi juga harus memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Dengan demikian, produk Karak kaling memiliki kewajiban untuk melalui proses sertifikasi halal guna menjamin keamanan, kebersihan, dan kehalalan bagi konsumen, serta meningkatkan daya saing produk di tengah tuntutan regulasi dan kesadaran masyarakat terhadap produk halal yang semakin meningkat.

Penelitian oleh Daulay dan Zulham menemukan bahwa kepatuhan UMKM terhadap kewajiban sertifikasi halal masih menghadapi kendala utama berupa keterbatasan pemahaman, biaya, dan kompleksitas prosedur.¹¹ Selain itu,

⁹ Miftakhul Jannah Jannah and Mohammad Fuad fauzul Mu'tamar, —Analisis Titik Kritis Keharaman Produk Pada Umkm Kerupuk, *Jurnal Agroindustri Halal* 6, no. 2 (October 15, 2020): 205–16, <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.2564>.

¹⁰ Kementerian agama repuplik indonesia, —Keputusan Kementerian Agama Republik Indonesia Nomor 944 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal, *Kementerian Agama Republik Indonesia §* (2024), <https://jdih.halal.go.id/jdih/dokumen/24af935d-be86-46c4-bccf-1e7592ce4a5a>.

¹¹ N K Daulay and Zulham, —Analisis Hukum Ekonomi Kewajiban Sertifikasi Halal Terhadap UMKM Perspektif Maqashid Syariah, *Indonesian Journal of Humanities and Social*

studi oleh Susilawati menunjukkan bahwa tingkat kesadaran hukum pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih tergolong rendah, sehingga berdampak pada minimnya implementasi standar halal secara konsisten dalam kegiatan produksi.¹² Faktor lain yang turut mempengaruhi adalah keterbatasan akses informasi, rendahnya literasi halal, serta kurangnya pendampingan dari lembaga terkait. Kondisi ini menunjukkan adanya ketimpangan antara standar ideal (*das sollen*) dengan praktik nyata di lapangan (*das sein*), yang berpotensi menimbulkan risiko ketidakpatuhan serta menurunkan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian, khususnya dalam konteks analisis kesesuaian proses produksi makanan tradisional terhadap standar halal. Produk seperti Karak kaliang memiliki karakteristik produksi yang khas, berbasis kebiasaan, serta menggunakan teknik tradisional yang berpotensi memiliki titik kritis kehalalan yang berbeda dibandingkan dengan industri modern. Misalnya, penggunaan bahan tambahan, media penggorengan, alat produksi, serta potensi kontaminasi silang menjadi aspek penting yang perlu dianalisis secara mendalam. Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang mampu menggali secara empiris bagaimana proses produksi dilakukan serta sejauh mana kesesuaiannya dengan standar halal yang berlaku, sehingga dapat memberikan gambaran faktual mengenai kepatuhan pelaku usaha.

Sciences 6, no. 1 (2024), <https://doi.org/10.33367/ijhass.v6i1.6945>.

¹² Aslam Mei Nur Widigdo and Abdi Triyanto, —Knowledge And Compliance: The Increasing Intention Of Msme's Halal Certification In Indonesia,| *International Journal of Business and Society* 25, no. 1 (April 4, 2024): 128–47, <https://doi.org/10.33736/ijbs.6904.2024>.

Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya memastikan bahwa produk tradisional tetap mampu memenuhi tuntutan pasar modern yang semakin menekankan aspek kehalalan, kualitas, dan keamanan pangan. Selain itu, penelitian ini juga memiliki relevansi dalam mendukung program pemerintah dalam percepatan sertifikasi halal bagi UMKM. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian produksi Karak kaliang terhadap standar halal. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang manajemen bisnis syariah, serta menjadi referensi praktis bagi pelaku usaha, pemerintah, dan lembaga terkait dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk halal.

Penelitian ini memiliki relevansi yang kuat dengan pengembangan ekonomi berbasis syariah dan pemberdayaan UMKM sebagai pilar ekonomi nasional. Analisis yang mendalam terhadap praktik produksi Karak kaliang diharapkan mampu memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai tantangan dan peluang dalam penerapan standar halal pada usaha tradisional. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pengembangan kajian akademik, tetapi juga memberikan manfaat nyata dalam mendukung terciptanya sistem produksi halal yang berkelanjutan, inklusif, dan berdaya saing di tingkat lokal maupun nasional.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan, penelitian ini berfokus pada identifikasi dan analisis implementasi kesesuaian standar halal pada pelaku UMKM makanan tradisional Karak kaliang. Oleh karena

itu, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana kesesuaian proses produksi karak kaliang terhadap standar halal yang berlaku di Kota Payakumbuh?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini difokuskan pada analisis kesesuaian proses produksi karak kaliang terhadap skema *self declare* berdasarkan KepKaBan BPJPH Nomor 146 Tahun 2025, mengingat seluruh UMKM Karak Kaliang yang menjadi objek penelitian tergolong usaha mikro dan kecil yang menjadi sasaran utama jalur sertifikasi tersebut. Prinsip-prinsip dalam HAS 230000 sebagai standar sistem jaminan halal jalur reguler digunakan sebagai rujukan normatif dan konseptual pendukung untuk memperkaya interpretasi temuan, mengingat sejumlah kriteria dalam skema *self declare* merujuk pada prinsip dasar HAS 230000. Aspek yang dianalisis meliputi kriteria kelayakan pelaku usaha, standar bahan, standar produk dan nama produk, serta standar proses produksi halal, termasuk di dalamnya bahan baku, proses pengolahan, penggunaan peralatan, penggunaan minyak, dan penyimpanan produk yang berpotensi menjadi titik kritis kehalalan.

Pembatasan ini dilakukan agar penelitian memiliki ruang lingkup yang jelas, terarah, dan realistis sesuai dengan keterbatasan waktu dan sumber daya sehingga hasil penelitian lebih mendalam dan fokus pada aspek yang relevan.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan

dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kesesuaian proses produksi karak kaliang terhadap standar halal yang berlaku di Kota Payakumbuh, dengan skema *self declare* KepKaBan BPJPH Nomor 146 Tahun 2025 sebagai kerangka analisis utama dan prinsip-prinsip HAS 230000 sebagai rujukan pendukung mengenai sistem jaminan halal.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang manajemen halal dan pengelolaan standar halal pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang relevan.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan literatur ilmiah dan referensi akademik, khususnya dalam kajian ekonomi syariah, manajemen halal, dan pengembangan UMKM berbasis halal di lingkungan UIN Imam Bonjol Padang. Selain itu, penelitian ini juga dapat mendukung penguatan kurikulum serta menjadi bahan rujukan bagi mahasiswa dalam penyusunan karya ilmiah selanjutnya.

2) Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan pengetahuan peneliti mengenai Kesesuaian Standar Halal pada sektor

UMKM, serta memberikan pengalaman empiris dalam menganalisis.

D. Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN TEORI

Bab ini menjelaskan tentang penjelasan secara teori dan permasalahan yang diteliti yang berkaitan dengan judul penelitian dan menggambarkan tentang pemikiran yang penulis lakukan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan metode penelitian, jenis penelitian, lokasi penelitian, data dan sumber data serta teknik pengumpulan data dan alat analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan hasil dari penelitian dan membahas bagaimana hasil dari penelitian yang dilakukan penulis.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian serta saran yang relevan dengan temuan penelitian. Bab ini menandai bagian akhir dari penulisan skripsi yang telah membahas semua permasalahan yang diangkat.