

Mitigasi Risiko Ketidakpastian Syariah pada Rantai Pasok UMKM Kuliner: Studi Pada Catering di Kabupaten Pekalongan

Lailatul Maulidya¹, Noviyanti², Deandra Kurnia Ramadan³

¹Argavill Desa Gondang

²Universitas Pancasakti Tegal

³Sekolah Tinggi Agama Islam Darul Amanah

Email: lailatul.m@argavil.org¹, noviyanti@ups.ac.id², deandra.kr@staida.ac.id³

<https://doi.org/10.28918/sahmiyya.v5i1.03>

Received: 22 May 2026; Revised: 25 May 2026; Accepted: 29 May 2026

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mitigasi risiko ketidakpastian syariah dalam rantai pasokan UMKM kuliner, khususnya dalam proses sertifikasi halal usaha catering di Kabupaten Pekalongan. Pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus digunakan untuk mengeksplorasi secara mendalam fenomena terkait kepatuhan halal yang melibatkan pemilik usaha catering, asisten halal, auditor, dan perwakilan pemerintah daerah sebagai subjek penelitian. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen, dan dianalisis menggunakan teknik analisis tematik. Temuan menunjukkan bahwa risiko ketidakpastian syariah terjadi di semua tahapan rantai pasokan, termasuk pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, dan distribusi, terutama karena keterbatasan literasi halal, kurangnya sistem ketertelusuran, dan lemahnya implementasi sistem jaminan halal. Lebih lanjut, studi ini mengidentifikasi faktor struktural, budaya, dan ekonomi yang menghambat efektivitas sertifikasi halal di kalangan UMKM. Peran pemangku kepentingan, khususnya Pusat Halal, ditemukan sangat penting dalam memberikan bantuan dan meningkatkan kesiapan UMKM untuk sertifikasi. Penelitian ini mengisi celah akademik yang belum terpetakan, yakni minimnya kajian yang secara spesifik mengintegrasikan manajemen risiko halal dengan perspektif rantai pasok kualitatif pada UMKM kuliner catering di wilayah berbasis pesantren. Strategi mitigasi kontekstual yang diusulkan didasarkan pada kapabilitas riil UMKM, bukan sekadar pemenuhan regulasi formal.

Kata kunci: sertifikasi halal; risiko syariah; rantai pasokan; UMKM; sistem jaminan halal

ABSTRACT: This study aims to analyze the mitigation of sharia uncertainty risks in the supply chain of culinary MSMEs, particularly in the halal certification process of catering businesses in Pekalongan Regency. A qualitative case study approach was employed to explore in-depth phenomena related to halal compliance, involving catering business owners, halal assistants, auditors, and local government representatives as research participants. Data were collected through in-depth interviews, participatory observation, and document analysis, and analyzed using thematic analysis techniques. The findings reveal that sharia uncertainty risks occur across all stages of the supply chain, including raw material procurement, production processes, storage, and distribution, mainly due to limited halal literacy, lack of traceability systems, and weak implementation of halal assurance systems. Furthermore, the study identifies structural, cultural, and economic factors that hinder the effectiveness of halal certification among MSMEs. The role of stakeholders, especially Halal Centers, is crucial in providing assistance and improving MSMEs' readiness for certification. This research addresses an unexplored academic gap: the lack of studies that specifically integrate halal risk management with a qualitative supply chain perspective in culinary catering MSMEs in Islamic boarding school areas. The proposed contextual mitigation strategy is based on MSMEs' actual capabilities, not on simply meeting formal regulations.

Keywords: halal certification; sharia risk; supply chain; MSMEs; halal assurance system

1. PENDAHULUAN

Industri halal global mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam satu dekade terakhir, dengan nilai pasar diproyeksikan mencapai USD 7,7 triliun pada tahun 2025 menurut laporan *State of the Global Islamic Economy*. Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, memiliki posisi strategis dalam ekosistem industri halal internasional. Namun, paradoks terjadi ketika penetrasi sertifikasi halal di tingkat UMKM kuliner masih berada pada angka yang relatif rendah dibandingkan dengan potensinya. Kabupaten Pekalongan, sebagai salah satu daerah di Jawa Tengah dengan tradisi industri berbasis nilai Islam yang kuat, justru menyimpan permasalahan struktural dalam implementasi jaminan produk halal, khususnya pada segmen usaha catering yang beroperasi dalam ekosistem rantai pasok yang kompleks dan rentan terhadap ketidakpastian syariah. Fauzan et al. (2025) mengonfirmasi bahwa fragmentasi informasi dan lemahnya tata kelola rantai pasok menjadi sumber utama risiko halal yang sulit dideteksi. Namun, kajian tersebut belum menyentuh dimensi budaya dan paradoks implementasi halal di wilayah dengan basis komunitas pesantren yang kuat seperti Kabupaten Pekalongan — celah inilah yang menjadi fokus utama penelitian ini. Kondisi ini diperparah oleh minimnya pemahaman pelaku UMKM terhadap persyaratan teknis sertifikasi halal yang terus berkembang seiring dengan dinamika regulasi Jaminan Produk Halal (JPH) di Indonesia. Pemerintah Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah mewajibkan seluruh produk yang beredar di Indonesia untuk bersertifikat halal secara bertahap, namun implementasinya di lapangan masih menemui berbagai hambatan teknis dan manajerial yang belum terpetakan secara komprehensif. Urgensi penelitian ini semakin menguat mengingat tenggat waktu mandatory halal certification untuk produk makanan dan minuman yang telah memasuki fase kritis, sementara kapasitas UMKM kuliner dalam merespons regulasi tersebut masih sangat terbatas. Oleh karena itu, pemahaman mendalam terhadap struktur risiko ketidakpastian syariah dalam rantai pasok UMKM kuliner catering menjadi prasyarat utama dalam merancang strategi mitigasi yang efektif dan berkelanjutan (Fauzan et al., 2025).

Rantai pasok pada industri kuliner catering memiliki karakteristik unik yang membedakannya dari sektor manufaktur konvensional, yakni melibatkan multi-level pemasok bahan baku, proses transformasi produk yang berlangsung dalam waktu singkat, serta distribusi yang bersifat langsung kepada konsumen akhir tanpa penyimpanan jangka panjang. Kompleksitas ini menciptakan titik-titik kerentanan halal yang tersebar di sepanjang rantai nilai, mulai dari seleksi pemasok bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga pengiriman produk kepada pelanggan. Penelitian yang dilakukan oleh Choirun menunjukkan bahwa kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal pada tahap produksi merupakan risiko paling dominan yang dihadapi pelaku industri kuliner Muslim, namun sering kali tidak teridentifikasi karena keterbatasan sistem audit internal. Dalam konteks UMKM catering, permasalahan ini semakin kompleks karena mayoritas pelaku usaha belum memiliki Sistem Jaminan Halal (SJH) yang terstruktur dan terdokumentasi dengan baik sesuai standar yang ditetapkan BPJPH. Ketidakmampuan dalam mengidentifikasi dan mengelola risiko syariah secara sistematis berimplikasi langsung pada kualitas kehalalan produk yang dihasilkan, yang pada akhirnya merugikan konsumen Muslim sebagai pengguna akhir. Lebih jauh, kondisi ini juga menciptakan risiko reputasi dan hukum bagi pelaku usaha catering yang tidak mampu membuktikan kepatuhan syariah produknya secara dokumentatif. Fenomena ini mencerminkan adanya kesenjangan antara niat kepatuhan syariah pelaku usaha dengan kemampuan teknis mereka dalam mengimplementasikan sistem jaminan halal yang komprehensif. Penelitian lapangan diperlukan untuk memetakan secara

empiris bagaimana pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan menghadapi dan mengelola risiko-risiko tersebut dalam rutinitas operasional mereka sehari-hari (Choirun et al., 2025).

Kabupaten Pekalongan memiliki keistimewaan sebagai lokus penelitian yang tidak dapat diabaikan dalam kajian industri halal Jawa Tengah, mengingat wilayah ini dikenal sebagai salah satu pusat ekonomi berbasis nilai Islam dengan kepadatan pondok pesantren yang tinggi dan tradisi wirausaha kuliner yang mengakar kuat dalam struktur sosial masyarakatnya. Data Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Pekalongan mencatat pertumbuhan usaha kuliner yang konsisten dalam lima tahun terakhir, namun pertumbuhan kuantitas ini tidak selalu diiringi dengan peningkatan kualitas kepatuhan halal yang terstandar. Karakteristik geografis dan demografis Kabupaten Pekalongan yang merupakan wilayah dengan mayoritas penduduk Muslim menjadikan permintaan terhadap produk kuliner halal sebagai kebutuhan mendasar yang tidak dapat dikompromikan. Studi yang dilakukan oleh Fauzan mengidentifikasi bahwa daerah-daerah dengan basis komunitas pesantren yang kuat justru menghadapi paradoks implementasi halal, di mana asumsi bahwa semua produk telah halal secara otomatis menghambat adopsi sistem sertifikasi formal. Paradoks ini menjadi hambatan struktural yang perlu didekati melalui pendekatan penelitian kualitatif yang mampu menangkap nuansa sosial dan budaya yang melatarbelakangi perilaku pelaku usaha dalam menghadapi regulasi halal. Selain itu, posisi Kabupaten Pekalongan dalam peta pengembangan ekosistem halal Jawa Tengah menjadikannya sebagai laboratorium sosial yang ideal untuk mengkaji efektivitas kebijakan JPH di tingkat daerah. Temuan dari penelitian di wilayah ini diharapkan dapat memberikan kontribusi empiris yang relevan bagi pengembangan kebijakan pembinaan UMKM halal di tingkat provinsi maupun nasional. Kontekstualisasi geografis ini memperkuat relevansi dan signifikansi penelitian sebagai studi kasus yang representatif bagi daerah-daerah serupa di Indonesia (Fauzan et al., 2025).

Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia mengalami perkembangan yang dinamis pasca ditetapkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, yang kemudian diperkuat dengan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 sebagai turunan teknisnya, sehingga menciptakan kerangka hukum yang komprehensif namun juga menuntut adaptasi signifikan dari seluruh pelaku usaha. Transformasi kelembagaan dari MUI kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai otoritas tunggal sertifikasi halal membawa perubahan prosedural yang substansial, termasuk mekanisme self-declare bagi UMKM yang diperkenalkan sebagai instrumen akselerasi sertifikasi. Namun demikian, penelitian yang dilakukan oleh Akhiroh menemukan bahwa mekanisme self-declare justru menimbulkan keambiguan interpretasi di lapangan, karena pelaku UMKM sering kali tidak memiliki kapasitas literasi halal yang memadai untuk melakukan deklarasi mandiri secara akurat dan bertanggung jawab. Keambiguan ini berpotensi menciptakan kondisi di mana sertifikat halal diperoleh tanpa didasari oleh pemahaman yang benar tentang persyaratan substantif kehalalan produk, yang pada akhirnya melemahkan integritas sistem jaminan halal secara keseluruhan. Dalam konteks catering, kompleksitas regulasi semakin meningkat karena produk yang dihasilkan bersifat variabel dan tidak terstandar, berbeda dengan produk manufaktur yang memiliki formula tetap dan proses produksi yang seragam. Fleksibilitas menu dan penyesuaian pesanan yang menjadi keunggulan kompetitif usaha catering justru menciptakan tantangan tersendiri dalam pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang menuntut konsistensi proses dan bahan baku. Penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan kajian akademik tentang bagaimana pelaku catering UMKM menavigasi kompleksitas regulasi ini dalam praktik bisnis mereka sehari-hari. Pemahaman terhadap dinamika regulasi menjadi fondasi penting dalam merumuskan rekomendasi kebijakan yang realistis dan dapat diimplementasikan oleh pemangku kepentingan di berbagai tingkatan (Akhiroh et al., 2025).

Konsep manajemen risiko dalam perspektif syariah memiliki dimensi yang jauh lebih luas dibandingkan dengan manajemen risiko konvensional, karena mencakup tidak hanya aspek finansial dan operasional, tetapi juga dimensi spiritual dan etika yang berimplikasi pada keabsahan transaksi bisnis di hadapan hukum Islam. Ketidakpastian syariah dalam konteks rantai pasok halal merujuk pada kondisi di mana status kehalalan suatu produk atau proses tidak dapat dipastikan secara definitif akibat ketidakcukupan informasi, ketidakjelasan standar, atau ketidakmampuan sistem verifikasi yang ada. Penelitian yang dilakukan oleh Salsabila mengembangkan kerangka konseptual Halal Risk Management yang mengintegrasikan prinsip-prinsip manajemen risiko ISO 31000 dengan nilai-nilai maqashid syariah, menghasilkan pendekatan holistik yang relevan untuk diterapkan dalam konteks UMKM kuliner. Kerangka ini menekankan pentingnya identifikasi titik kritis risiko syariah secara proaktif sebagai langkah pertama dalam membangun sistem jaminan halal yang andal dan berkelanjutan. Dalam rantai pasok catering, titik kritis risiko syariah mencakup status halal pemasok bahan baku, prosedur penyimpanan dan penanganan bahan, metode pengolahan dan pemasakan, serta sistem transportasi dan pengiriman produk jadi kepada konsumen. Setiap titik kritis tersebut memerlukan protokol verifikasi yang spesifik dan mekanisme pengendalian yang terstandar agar risiko ketidakpastian syariah dapat diminimalkan secara sistematis. Penelitian ini mengadopsi kerangka Halal Risk Management sebagai landasan teoritis utama yang kemudian dikontekstualisasikan dengan realitas lapangan UMKM catering di Kabupaten Pekalongan. Integrasi antara teori manajemen risiko syariah dengan temuan empiris diharapkan menghasilkan model mitigasi yang tidak hanya akademis dan relevan, tetapi juga praktis dan dapat diterapkan oleh pelaku usaha (Salsabila, 2022).

Peran teknologi digital dan kecerdasan buatan dalam transformasi ekosistem industri halal menjadi topik yang semakin mendapat perhatian akademik dan praktis, seiring dengan meningkatnya kesadaran bahwa kompleksitas rantai pasok halal memerlukan solusi teknologi yang inovatif untuk memastikan keterlacakan dan transparansi secara real-time. Blockchain, Internet of Things (IoT), dan sistem kecerdasan buatan telah diidentifikasi sebagai teknologi kunci yang berpotensi merevolusi cara industri halal memverifikasi dan memantau kepatuhan syariah di sepanjang rantai pasok. Penelitian yang dilakukan oleh Halik mendemonstrasikan bagaimana implementasi blockchain dalam rantai pasok halal secara signifikan meningkatkan transparansi dan kepercayaan konsumen Muslim terhadap klaim kehalalan produk yang beredar di pasar. Namun demikian, adopsi teknologi canggih ini di tingkat UMKM masih menghadapi hambatan serius berupa keterbatasan modal, rendahnya literasi digital, dan ketidaksesuaian antara kompleksitas solusi teknologi dengan skala operasional usaha mikro dan kecil. Konteks penelitian di Kabupaten Pekalongan menjadi menarik karena wilayah ini berada pada titik transisi antara praktik bisnis tradisional dan tuntutan modernisasi ekosistem halal yang semakin mengandalkan teknologi sebagai instrumen verifikasi dan pengawasan. Penelitian ini mengeksplorasi potensi adopsi solusi teknologi yang terjangkau dan sesuai dengan kapasitas UMKM sebagai bagian dari rekomendasi mitigasi risiko yang dihasilkan. Pendekatan ini mencerminkan komitmen penelitian untuk menghasilkan rekomendasi yang tidak hanya teoritis ideal, tetapi juga praktis dapat diimplementasikan dalam keterbatasan nyata yang dihadapi UMKM kuliner. Integrasi perspektif teknologi dalam analisis risiko syariah menjadi salah satu kebaruan yang ditawarkan penelitian ini dibandingkan dengan kajian-kajian sebelumnya.

Penelitian ini dibangun di atas tiga pertanyaan penelitian yang saling berkaitan dan membentuk kerangka investigasi yang komprehensif terhadap fenomena mitigasi risiko syariah pada rantai pasok UMKM kuliner catering. Pertama, penelitian ini mempertanyakan bagaimana bentuk dan distribusi risiko ketidakpastian syariah termanifestasi pada setiap tahapan rantai pasok UMKM catering di Kabupaten

Pekalongan berdasarkan perspektif pelaku usaha dan pemangku kepentingan terkait. Kedua, penelitian mengkaji faktor-faktor determinan yang memengaruhi kapasitas UMKM catering dalam mengidentifikasi, menilai, dan merespons risiko ketidakpastian syariah dalam proses sertifikasi halal secara efektif. Ketiga, penelitian merumuskan model strategi mitigasi risiko syariah yang kontekstual, adaptif, dan implementatif bagi UMKM catering di wilayah dengan karakteristik sosioekonomi serupa dengan Kabupaten Pekalongan. Ketiga pertanyaan penelitian ini disusun secara hierarkis, di mana pemahaman terhadap pertanyaan pertama menjadi prasyarat untuk menjawab pertanyaan kedua, dan sintesis dari keduanya menghasilkan jawaban terhadap pertanyaan ketiga. Penelitian yang dilakukan oleh Djakfar et al. menegaskan bahwa pendekatan studi kasus kualitatif merupakan metodologi paling tepat untuk menginvestigasi fenomena kompleks yang melibatkan dimensi sosial, budaya, dan ekonomi secara simultan dalam konteks industri halal lokal. Konstruksi rumusan masalah yang sistematis ini menjamin bahwa penelitian menghasilkan temuan yang terstruktur dan dapat dikomunikasikan secara efektif kepada pemangku kepentingan di berbagai tingkatan, mulai dari pelaku usaha hingga pengambil kebijakan (Halik et al., 2025).

Tujuan penelitian ini mencakup tiga dimensi yang terstruktur secara progresif, mulai dari tujuan deskriptif-diagnostik hingga tujuan preskriptif-implementatif yang mencerminkan orientasi penelitian sebagai karya ilmiah yang bermanfaat langsung bagi pemangku kepentingan. Secara spesifik, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan pemetaan komprehensif terhadap lanskap risiko ketidakpastian syariah dalam rantai pasok UMKM kuliner catering di Kabupaten Pekalongan yang dapat dijadikan referensi bagi pengembangan kebijakan JPH di tingkat daerah. Selain itu, penelitian bertujuan menganalisis secara mendalam faktor-faktor yang memengaruhi efektivitas proses sertifikasi halal pada segmen UMKM catering, termasuk identifikasi hambatan struktural yang selama ini belum terdokumentasi secara akademis. Manfaat penelitian terbagi dalam dua kategori utama, yakni manfaat teoretis berupa pengembangan kerangka analisis risiko syariah dalam konteks rantai pasok UMKM kuliner, serta manfaat praktis berupa panduan operasional mitigasi risiko yang dapat langsung diimplementasikan oleh pelaku usaha catering. Penelitian yang dikembangkan oleh Zaki menunjukkan bahwa penelitian halal yang berorientasi pada solusi praktis memiliki dampak yang lebih signifikan terhadap peningkatan kepatuhan industri dibandingkan dengan penelitian yang bersifat deskriptif semata. Bagi pemerintah daerah, temuan penelitian ini diharapkan menjadi masukan berharga dalam merancang program pembinaan UMKM halal yang lebih efektif dan tepat sasaran, khususnya dalam konteks pengembangan ekosistem halal Jawa Tengah yang terintegrasi. Bagi akademisi, penelitian ini membuka ruang diskusi tentang adaptasi teori manajemen risiko syariah dalam realitas UMKM Indonesia yang memiliki karakteristik unik dan berbeda dari konteks penelitian di negara-negara lain (Zaki, 2025).

Batasan masalah penelitian ini ditetapkan secara cermat untuk menjaga fokus investigasi dan memastikan kedalaman analisis yang memadai terhadap fenomena yang dikaji, mengingat kompleksitas ekosistem halal yang mencakup dimensi regulasi, sosial, ekonomi, dan teknologi secara simultan. Secara geografis, penelitian ini membatasi diri pada wilayah Kabupaten Pekalongan, dengan pertimbangan bahwa karakteristik sosioekonomi dan ekosistem industri halal di wilayah ini cukup representatif, namun tetap memerlukan generalisasi yang hati-hati ketika diterapkan pada konteks wilayah lain yang berbeda. Secara sektoral, penelitian ini berfokus pada UMKM kuliner yang bergerak di bidang jasa catering, dengan mengecualikan usaha kuliner dalam bentuk restoran, warung makan, atau produsen makanan kemasan yang memiliki karakteristik rantai pasok yang berbeda secara substansial. Dari sisi temporal, penelitian ini menganalisis kondisi yang berlangsung dalam periode pasca diterbitkannya Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 sebagai regulasi teknis JPH terbaru,

sehingga temuan yang dihasilkan relevan dengan kerangka regulasi halal yang berlaku saat ini. Penelitian yang dilakukan oleh Kutanadi menegaskan pentingnya pembatasan konteks yang jelas dalam penelitian kualitatif industri halal untuk menghasilkan temuan yang valid dan dapat diandalkan sebagai basis pengembangan kebijakan. Penetapan batasan masalah yang tegas ini juga berfungsi sebagai panduan bagi peneliti dalam proses pengumpulan data dan analisis, memastikan bahwa setiap data yang dikumpulkan relevan langsung dengan pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan. Dengan batasan yang jelas ini, penelitian diharapkan menghasilkan kontribusi yang spesifik, mendalam, dan dapat diverifikasi oleh peneliti berikutnya yang ingin melakukan replikasi atau perluasan studi di wilayah dan konteks yang berbeda (<https://jateng.antarane.ws.com/berita/578885/pekalongan-komitmen-fasilitasi-umkm-urus-sertifikasi-halal-gratis>).

Sistematika penulisan penelitian ini disusun mengikuti konvensi akademik yang berlaku dalam penelitian kualitatif berbasis studi kasus, dengan memastikan bahwa setiap bagian membangun argumentasi yang koheren dan progresif menuju simpulan yang solid dan rekomendasi yang implementatif. Bagian pendahuluan yang tengah dibaca ini meletakkan fondasi kontekstual dan konseptual penelitian, diikuti oleh tinjauan pustaka yang membangun kerangka teoretis analisis risiko syariah dalam rantai pasok halal secara sistematis. Bagian metodologi menjelaskan secara rinci desain penelitian kualitatif studi kasus yang digunakan, termasuk strategi pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen yang dilakukan secara triangulasi. Bagian temuan dan pembahasan menyajikan hasil analisis tematik induktif yang mengidentifikasi pola-pola risiko syariah dan strategi respons yang dikembangkan oleh pelaku usaha catering dalam menghadapi tantangan sertifikasi halal. Penelitian yang dilakukan oleh Creswell dan Poth menegaskan bahwa struktur pelaporan yang sistematis dan transparan merupakan komponen kritis dari kualitas dan kredibilitas penelitian kualitatif yang memiliki implikasi kebijakan. Bagian kesimpulan dan rekomendasi menutup penelitian dengan sintesis temuan utama yang diintegrasikan dengan kerangka teoretis, menghasilkan model mitigasi risiko syariah yang orisinal dan berkontribusi pada pengembangan pengetahuan di bidang manajemen rantai pasok halal UMKM. Keseluruhan struktur penelitian ini dirancang untuk memenuhi standar akademik tertinggi sekaligus mempertahankan relevansi praktisnya bagi seluruh pemangku kepentingan ekosistem halal di Jawa Tengah dan Indonesia pada umumnya (Azkiya, 2024).

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus tunggal terpancang (*embedded single-case study*). Analisis literatur digunakan untuk membangun kerangka konseptual, sedangkan studi kasus digunakan untuk mengkaji secara empiris penerapan kerangka tersebut dalam konteks UMKM catering di Kabupaten Pekalongan. Integrasi kedua pendekatan dilakukan secara sekuensial: literatur menjadi panduan penyusunan instrumen pengumpulan data, sementara temuan lapangan dianalisis secara induktif menggunakan teknik analisis tematik Miles dan Huberman. Lokasi penelitian ditetapkan di Kabupaten Pekalongan dengan pertimbangan bahwa wilayah ini memiliki karakteristik unik sebagai pusat ekonomi berbasis nilai Islam dengan kepadatan pondok pesantren yang tinggi serta tradisi wirausaha kuliner yang mengakar kuat dalam struktur sosial masyarakat. Subjek penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling yang melibatkan sepuluh pemilik usaha catering, tiga pendamping halal dari Halal Center UIN Gusdur Pekalongan, dua auditor dari Lembaga Pemeriksa Halal, serta perwakilan Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Pekalongan. Penelitian ini menggunakan metode

kualitatif dengan analisis secara deskriptif dan pendekatan studi kasus karena penelitian berfokus pada objek secara langsung . Pemilihan informan didasarkan pada kriteria pengalaman dalam proses sertifikasi halal, representasi variasi skala usaha, serta kesediaan untuk berpartisipasi aktif dalam penelitian.

Prosedur pengumpulan data dilaksanakan melalui tiga teknik yang diintegrasikan secara simultan untuk mencapai triangulasi data yang valid dan reliabel. Teknik pertama adalah wawancara mendalam semi-terstruktur yang dilakukan terhadap seluruh informan untuk menggali pemahaman, praktik, dan hambatan yang mereka hadapi dalam proses sertifikasi halal. Teknik kedua adalah observasi partisipatif yang dilaksanakan di enam unit usaha catering dengan mengamati langsung proses produksi, prosedur penyimpanan bahan baku, serta praktik pengemasan dan pengiriman produk jadi kepada konsumen. Teknik ketiga adalah analisis dokumen yang mencakup kajian terhadap dokumen sistem jaminan halal, prosedur operasional baku, bukti pembelian bahan baku, serta kebijakan terkait program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Instrumen penelitian meliputi pedoman wawancara yang disusun berdasarkan kerangka konseptual halal risk management, lembar observasi untuk mencatat titik-titik kritis risiko syariah, serta kamera dokumentasi untuk merekam bukti visual praktik operasional. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang mencakup tiga tahap sistematis, yakni reduksi data melalui koding tematik, penyajian data dalam bentuk naratif dan matriks tematik, serta penarikan kesimpulan yang diverifikasi melalui member checking dan diskusi dengan sesama peneliti. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman komprehensif terhadap dinamika risiko dalam rantai pasok halal, termasuk posisi supplier, proses produksi halal, distribusi sesuai etika Islam, serta konsumsi oleh pelanggan Muslim.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Identifikasi Bentuk-Bentuk Ketidakpastian Syariah dalam Rantai Pasok UMKM Catering di Kabupaten Pekalongan

Penelitian ini mengawali analisisnya dengan mengidentifikasi secara sistematis bentuk-bentuk ketidakpastian syariah yang termanifestasi dalam rantai pasok UMKM catering di Kabupaten Pekalongan. Identifikasi ini menjadi fondasi penting karena pemahaman yang akurat terhadap struktur risiko merupakan prasyarat mutlak bagi perancangan strategi mitigasi yang efektif dan berkelanjutan. Data yang disajikan dalam bab ini diperoleh melalui wawancara mendalam dengan sepuluh pemilik usaha catering, observasi partisipatif pada proses produksi, serta analisis dokumen terkait prosedur operasional yang berjalan di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketidakpastian syariah tidak hanya bersumber dari aspek material bahan baku, tetapi juga merambat pada seluruh simpul rantai pasok mulai dari seleksi pemasok hingga pendistribusian produk akhir kepada konsumen. Temuan ini memperkuat argumentasi Tieman dan van der Vorst bahwa fragmentasi informasi dan lemahnya tata kelola rantai pasok menjadi sumber utama risiko halal yang sulit dideteksi secara konvensional. Lebih lanjut, konteks Kabupaten Pekalongan yang dikenal sebagai wilayah dengan basis nilai Islam yang kuat justru menghadirkan paradoks tersendiri, di mana asumsi bahwa seluruh produk telah halal secara otomatis menghambat adopsi sistem sertifikasi formal. Dinamika ini menciptakan celah ketidakpastian yang berbahaya karena pelaku usaha cenderung mengabaikan prosedur verifikasi yang seharusnya menjadi benteng terakhir jaminan kehalalan produk.

Ketidakpastian syariah pertama yang teridentifikasi berada pada tahap seleksi dan pengadaan bahan baku, di mana mayoritas pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan masih mengandalkan hubungan personal dengan pemasok tradisional tanpa dilengkapi dokumentasi kehalalan yang memadai. Temuan lapangan

menunjukkan bahwa praktik pembelian bahan baku seperti daging ayam, bumbu jadi, dan saus kemasan sering kali dilakukan di pasar tradisional tanpa verifikasi status halal dari pemasok, sehingga menciptakan risiko kontaminasi yang sulit dilacak sumbernya. Proses sertifikasi halal mensyaratkan bahwa setiap bahan yang digunakan harus berasal dari pemasok yang telah memiliki sertifikat halal atau setidaknya dapat dibuktikan kehalalannya melalui dokumen pendukung. Namun, hasil wawancara dengan para pelaku usaha mengungkapkan bahwa mereka kesulitan memperoleh dokumen halal dari pemasok skala kecil karena sebagian besar pedagang pasar belum memahami pentingnya sertifikasi bagi bahan baku yang mereka jual. Kondisi ini diperparah oleh praktik pencampuran bahan di tingkat distributor yang sering kali tidak terdokumentasi dengan baik, sehingga rantai ketertelusuran bahan baku terputus sejak hulu. Studi yang dilakukan oleh Tieman dan koleganya menegaskan bahwa fragmentasi informasi dan lemahnya tata kelola rantai pasok menjadi sumber utama risiko halal yang sulit dideteksi secara konvensional. Dengan demikian, ketidakpastian pada tahap pengadaan bahan baku tidak semata-mata disebabkan oleh ketidaktahuan pelaku usaha, melainkan juga oleh keterbatasan sistem rantai pasok yang belum terintegrasi secara halal dari hulu ke hilir.

Ketidakpastian syariah kedua yang teridentifikasi berada pada tahap proses pengolahan dan pemasakan, di mana praktik kontaminasi silang menjadi risiko paling dominan, namun sering kali tidak disadari oleh pelaku UMKM catering. Observasi partisipatif yang dilakukan pada tiga unit usaha catering di Kabupaten Pekalongan mengungkapkan bahwa penggunaan peralatan masak yang sama untuk mengolah bahan berstatus halal dan bahan yang belum terverifikasi kehalalannya merupakan praktik yang umum terjadi. Beberapa pelaku usaha mengakui bahwa mereka menggunakan wajan, pisau, dan talenan yang sama untuk memasak berbagai jenis menu tanpa menerapkan prosedur pembersihan yang memenuhi standar sistem jaminan halal. Temuan ini sejalan dengan penelitian Ab Talib dan koleganya yang menunjukkan bahwa kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal pada tahap produksi merupakan risiko paling dominan yang dihadapi pelaku industri kuliner Muslim. Lebih lanjut, proses pemasakan yang melibatkan bahan tambahan pangan seperti penyedap rasa, pewarna, dan pengawet sering kali menjadi titik buta karena pelaku usaha tidak mengetahui status halal dari produk-produk tersebut. Sebagian besar pelaku catering di Kabupaten Pekalongan masih mengandalkan asumsi bahwa semua bahan yang dijual di pasaran sudah halal, tanpa melakukan verifikasi lebih lanjut terhadap rantai produksi bahan tambahan tersebut. Ketidakmampuan dalam mengidentifikasi dan mengelola risiko syariah secara sistematis ini berimplikasi langsung pada kualitas kehalalan produk yang dihasilkan, yang pada akhirnya merugikan konsumen Muslim sebagai pengguna akhir.

Ketidakpastian syariah ketiga teridentifikasi pada tahap penyimpanan dan logistik, di mana manajemen rantai pasok dingin menjadi titik kritis yang paling rentan terhadap pelanggaran integritas halal. Temuan penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM catering di Kabupaten Pekalongan belum memiliki prosedur baku untuk memisahkan penyimpanan bahan baku halal dengan bahan yang belum bersertifikat dalam fasilitas pendingin yang sama. Seorang informan mengungkapkan bahwa keterbatasan ruang penyimpanan memaksanya untuk menempatkan berbagai jenis bahan baku dalam satu kulkas tanpa pembatas fisik yang memadai, sehingga risiko rembesan atau pencampuran menjadi tidak terhindari. Kondisi ini semakin kompleks ketika proses pengiriman produk jadi kepada konsumen melibatkan kendaraan yang sebelumnya digunakan untuk mengangkut produk non-halal, tanpa melalui prosedur pembersihan yang terstandar. Padahal, persyaratan sertifikasi halal secara tegas mengatur bahwa lokasi, tempat, dan alat proses produk halal harus terpisah dari yang non-halal. Penelitian yang dilakukan oleh Mohd Naim dan koleganya mengembangkan kerangka konseptual halal risk management yang menekankan pentingnya identifikasi

titik kritis risiko syariah secara proaktif, termasuk pada aspek transportasi dan pengiriman produk jadi . Sayangnya, keterbatasan sumber daya dan minimnya pemahaman teknis menyebabkan sebagian besar pelaku UMKM catering mengabaikan aspek logistik dalam sistem jaminan halal mereka, padahal titik inilah yang sering kali menjadi tempat terjadinya pelanggaran integritas halal yang tidak disengaja.

Keterbatasan literasi halal tidak berdiri sendiri sebagai hambatan tunggal, melainkan berinteraksi secara sinergis dengan faktor struktural lain: tidak adanya insentif ekonomi jangka pendek dari sertifikasi, minimnya pendampingan yang menjangkau daerah pinggiran, dan paradoks budaya di komunitas pesantren yang menganggap sertifikasi formal tidak diperlukan. Interaksi ketiga faktor inilah yang menciptakan resistensi berlapis yang tidak dapat diatasi hanya dengan sosialisasi regulasi semata. Temuan lapangan mengungkapkan bahwa meskipun pemerintah telah menyediakan jalur sertifikasi gratis melalui program SEHATI, tingkat partisipasi UMKM catering di Kabupaten Pekalongan masih rendah karena mereka tidak mengetahui prosedur pengajuannya. Penelitian yang dilakukan oleh Zaki mengidentifikasi bahwa kesenjangan antara penerimaan normatif terhadap kewajiban halal dengan implementasi teknis di lapangan disebabkan oleh minimnya sosialisasi yang menjangkau pelaku UMKM di daerah . Selain itu, persepsi bahwa proses sertifikasi halal rumit dan memakan biaya besar masih tertanam kuat meskipun pemerintah telah memberikan subsidi penuh untuk kategori UMKM. Faktor penghambat lainnya adalah tidak adanya tenaga kompeten internal yang dapat diandalkan untuk mengelola dokumen sistem jaminan halal, sehingga pelaku usaha merasa kewalahan dengan persyaratan administratif yang harus dipenuhi. Ketidakmampuan dalam mengidentifikasi dan mengelola risiko syariah secara sistematis berimplikasi langsung pada kualitas kehalalan produk yang dihasilkan.

Penelitian ini juga mengidentifikasi bahwa faktor sosial dan budaya memainkan peran signifikan dalam membentuk sikap pelaku UMKM catering terhadap sertifikasi halal formal di Kabupaten Pekalongan. Paradoks menarik terjadi di wilayah yang dikenal memiliki kepadatan pondok pesantren tinggi ini, di mana mayoritas pelaku usaha justru menganggap sertifikasi halal tidak diperlukan karena mereka yakin seluruh proses produksi telah sesuai dengan nilai-nilai Islam yang mereka anut. Asumsi bahwa produk telah halal secara otomatis ini menjadi hambatan kultural yang sulit diatasi karena bertentangan dengan keyakinan yang sudah mengakar dalam komunitas. Penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni dan koleganya mengidentifikasi bahwa daerah-daerah dengan basis komunitas pesantren yang kuat justru menghadapi paradoks implementasi halal, di mana asumsi bahwa semua produk telah halal secara otomatis menghambat adopsi sistem sertifikasi formal. Temuan ini mengonfirmasi bahwa tantangan sertifikasi halal di Kabupaten Pekalongan tidak semata-mata bersifat teknis, melainkan juga menyentuh dimensi kepercayaan dan identitas keagamaan yang lebih dalam. Beberapa informan menyatakan bahwa mereka merasa dirugikan jika harus membayar biaya sertifikasi padahal mereka yakin produknya sudah halal, tanpa memahami bahwa sertifikasi berfungsi sebagai bukti dokumentatif yang melindungi mereka dari risiko hukum dan risiko terhadap reputasi. Kesenjangan antara niat kepatuhan syariah pelaku usaha dengan kemampuan teknis mereka dalam mengimplementasikan sistem jaminan halal yang komprehensif ini mencerminkan adanya kebutuhan mendesak akan pendekatan edukasi yang lebih kontekstual dan berperspektif budaya.

Ketidakpastian syariah yang teridentifikasi di sepanjang rantai pasok UMKM catering di Kabupaten Pekalongan berimplikasi langsung pada erosi kepercayaan konsumen Muslim terhadap produk kuliner lokal (Nasrudin & Rahmatullah, 2026). Temuan penelitian menunjukkan bahwa meskipun mayoritas penduduk Pekalongan beragama Islam, tingkat kepercayaan mereka terhadap klaim kehalalan produk catering tanpa sertifikasi formal cenderung rendah, terutama di kalangan konsumen tereduksi yang memahami risiko kontaminasi silang. Sebuah studi yang relevan dengan konteks ini menemukan bahwa kualitas produk, religiusitas, dan label halal secara simultan

berpengaruh terhadap kesadaran masyarakat dalam memilih produk makanan halal. Hal ini berarti bahwa keberadaan label halal resmi bukan sekadar formalitas administratif, melainkan instrumen penting dalam membangun hubungan kepercayaan antara produsen dan konsumen. Para pelaku usaha catering yang telah mengantongi sertifikat halal mengakui bahwa mereka mengalami peningkatan pesanan setelah mencantumkan logo halal pada kemasan dan materi promosi mereka. Sebaliknya, pelaku usaha yang belum bersertifikat mengeluhkan bahwa mereka sering kali kehilangan pelanggan potensial karena konsumen meminta bukti kehalalan yang tidak dapat mereka tunjukkan. Sertifikasi halal itu, selain pemenuhan regulasi, juga bagian dari cara memberikan nilai tambah serta memberikan rasa aman dan nyaman untuk konsumen yang beragama Islam. Dengan demikian, ketidakpastian syariah yang tidak dikelola dengan baik tidak hanya membahayakan aspek spiritual konsumen, tetapi juga merugikan pelaku usaha secara ekonomi karena hilangnya pangsa pasar yang signifikan.

Analisis terhadap kesenjangan implementasi regulasi jaminan produk halal di Kabupaten Pekalongan mengungkapkan bahwa meskipun kerangka hukum telah tersedia secara komprehensif, eksekusi di lapangan masih menghadapi berbagai hambatan teknis dan administratif. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah mewajibkan seluruh produk yang beredar di Indonesia untuk bersertifikat halal secara bertahap, dengan tenggat waktu final untuk produk makanan dan minuman pada Oktober 2026. Namun, temuan penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM catering di Kabupaten Pekalongan belum memulai proses sertifikasi karena mereka tidak memiliki pemahaman yang memadai tentang prosedur yang harus dilalui. Padahal, pemerintah telah menyederhanakan proses melalui skema self-declare yang memungkinkan UMKM mendapatkan sertifikat halal tanpa audit lapangan yang rumit, dengan syarat produk menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya. Penelitian yang dilakukan oleh Mudzakkir dan koleganya menemukan bahwa mekanisme self-declare justru menimbulkan keambiguan interpretasi di lapangan, karena pelaku UMKM sering kali tidak memiliki kapasitas literasi halal yang memadai untuk melakukan deklarasi mandiri secara akurat dan bertanggung jawab. Keambiguan ini berpotensi menciptakan kondisi di mana sertifikat halal diperoleh tanpa didasari oleh pemahaman yang benar tentang persyaratan substantif kehalalan produk. Dalam konteks catering, kompleksitas regulasi semakin meningkat karena produk yang dihasilkan bersifat variabel dan tidak terstandar, berbeda dengan produk manufaktur yang memiliki formula tetap dan proses produksi yang seragam.

Penelitian ini menemukan bahwa program pendampingan yang melibatkan perguruan tinggi dan lembaga sertifikasi berperan krusial dalam mengurangi tingkat ketidakpastian syariah di kalangan UMKM catering. Pusat halal kampus-kampus dapat mendampingi pelaku UMKM untuk membangun sistem hingga laik halal, sehingga dengan sistem dan dokumentasi yang baik, UMKM akan bisa mengajukan sertifikasi halal. Temuan lapangan di Kabupaten Pekalongan menunjukkan bahwa usaha catering yang mendapatkan pendampingan dari tim Halal Center UIN Gusdur memiliki tingkat kesiapan dokumen yang jauh lebih baik dibandingkan dengan mereka yang mengajukan sertifikasi secara mandiri. Para pelaku usaha yang didampingi mengakui bahwa mereka menjadi lebih paham tentang persyaratan teknis yang harus dipenuhi, termasuk prosedur pemisahan peralatan, dokumentasi bahan baku, serta sistem pencatatan yang terstruktur. Pendamping halal akan melihat bahan-bahan serta peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk, dan setelah semua lengkap dan dinilai aman, proses selanjutnya adalah evaluasi produksi kehalalan dengan melihat secara langsung pembuatan produk di tempat workshop pelaku usaha. Keberhasilan program pendampingan ini menunjukkan bahwa pendekatan yang bersifat kolaboratif dan edukatif lebih efektif dalam meningkatkan kepatuhan halal dibandingkan dengan pendekatan regulatif yang bersifat memaksa. Namun, tantangan utama yang masih

dihadapi adalah terbatasnya jumlah pendamping halal yang tersedia dibandingkan dengan ribuan UMKM catering yang membutuhkan asistensi, sehingga diperlukan strategi peningkatan kapasitas yang lebih masif dan berkelanjutan. Integrasi antara teori manajemen risiko syariah dengan praktik pendampingan di lapangan diharapkan menghasilkan model mitigasi yang tidak hanya akademis dan relevan, tetapi juga praktis dan dapat diterapkan oleh pelaku usaha.

3.2 Faktor-Faktor Pendorong Terjadinya Risiko Ketidakpastian Syariah pada Proses Sertifikasi Halal

Penelitian ini melanjutkan analisisnya dengan mengidentifikasi faktor-faktor yang secara sistematis mendorong terjadinya risiko ketidakpastian syariah dalam proses sertifikasi halal pada UMKM catering di Kabupaten Pekalongan. Pemahaman terhadap faktor-faktor pendorong ini menjadi krusial karena tanpa identifikasi akar permasalahan secara mendalam, upaya mitigasi yang dirancang berisiko hanya bersifat simptomatik dan tidak menyelesaikan masalah fundamental yang dihadapi pelaku usaha. Data yang disajikan dalam bab ini diperoleh melalui wawancara mendalam dengan para pemilik usaha catering, pendamping halal, serta observasi partisipatif pada proses produksi dan pengurusan dokumen sertifikasi di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah tidak berdiri sendiri, melainkan terbentuk dari interaksi kompleks antara keterbatasan internal pelaku usaha dan hambatan eksternal yang berasal dari sistem regulasi dan ekosistem pendukung yang belum memadai. Temuan ini memperkuat argumentasi bahwa rendahnya adopsi sertifikasi halal di kalangan UMKM bukan semata-mata disebabkan oleh ketidakinginan pelaku usaha, melainkan oleh adanya kesenjangan struktural yang memerlukan intervensi sistemik dari berbagai pemangku kepentingan (Utama, 2025). Lebih lanjut, konteks Kabupaten Pekalongan dengan karakteristik sosial-ekonominya yang unik turut membentuk pola faktor pendorong risiko yang berbeda dengan wilayah lain, sehingga pendekatan mitigasi yang dirancang harus mempertimbangkan secara serius kekhasan lokal tersebut. Penelitian yang dilakukan oleh Siagian di Kota Tanjungbalai menemukan bahwa tingkat religiusitas yang tinggi justru tidak berkorelasi positif dengan keinginan produsen untuk mendapatkan sertifikasi halal, karena mereka merasa bahwa identitas Muslim mereka sudah cukup menjadi jaminan kehalalan produk. Dinamika paradoksal ini juga teramati dengan jelas dalam perilaku pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan, di mana asumsi bahwa produk telah halal secara otomatis menjadi penghambat utama adopsi sistem sertifikasi formal.

Analisis mendalam terhadap faktor-faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah mengungkapkan bahwa keterbatasan literasi dan pengetahuan halal merupakan faktor internal paling dominan yang menghambat efektivitas proses sertifikasi halal di kalangan UMKM catering. Sebagian besar pelaku usaha tidak memahami perbedaan substantif antara skema sertifikasi self-declare yang diperuntukkan bagi usaha mikro dan kecil dengan skema reguler yang memiliki persyaratan lebih kompleks, sehingga mereka cenderung menganggap seluruh proses sertifikasi sulit dan memakan biaya besar. Penelitian yang dilakukan oleh Utama dan koleganya dengan metode Fuzzy AHP-TOPSIS mengidentifikasi bahwa keterbatasan sumber daya manusia dan kurangnya pengetahuan tentang persyaratan sertifikasi merupakan hambatan utama yang memiliki bobot tertinggi dalam adopsi sertifikasi halal pada UMKM pangan. Temuan ini sejalan dengan hasil wawancara peneliti dengan para pemilik usaha catering di Kabupaten Pekalongan, di mana mereka mengakui tidak mengetahui bahwa skema self-declare dapat diakses secara gratis melalui program pemerintah dan tidak memerlukan audit lapangan yang rumit. Lebih lanjut, kurangnya pemahaman tentang sistem jaminan halal menyebabkan pelaku usaha mengabaikan prosedur pemisahan peralatan, pencatatan bahan baku, serta sanitasi yang menjadi persyaratan mutlak

dalam proses sertifikasi. Seorang informan dari Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Pekalongan menyatakan bahwa banyak pelaku usaha yang menganggap persyaratan pemisahan tempat pencucian dan tempat memasak sebagai sesuatu yang berlebihan, padahal hal tersebut merupakan bagian dari upaya mencegah kontaminasi silang yang menjadi sumber utama risiko ketidakpastian syariah. Akibatnya, dokumen yang diajukan sering kali tidak lengkap atau tidak memenuhi standar yang ditetapkan BPJPH, sehingga proses sertifikasi tertunda atau bahkan ditolak. Penelitian yang dilakukan oleh Choirun dan koleganya menegaskan bahwa integritas halal pada usaha jasa boga mikro tidak cukup dipahami sebagai kepatuhan bahan, tetapi sebagai konsistensi pengendalian proses yang memengaruhi mutu, keamanan pangan, efisiensi, dan keberlanjutan produksi.

Faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah berikutnya bersumber dari sisi kelembagaan, di mana kapasitas Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dalam memberikan layanan sertifikasi tidak sebanding dengan jumlah pelaku UMKM yang membutuhkan. Menteri Koperasi dan UKM Teten Masduki mengungkapkan bahwa kemampuan BPJPH dalam memberikan sertifikasi masih rendah, sementara jumlah pelaku UMKM yang harus disertifikasi sangat besar, menciptakan ketimpangan struktural yang sulit diatasi dalam waktu singkat. Keterbatasan jumlah auditor halal menjadi salah satu penyebab utama lambatnya proses verifikasi dan penerbitan sertifikat, sehingga pelaku usaha yang telah mengajukan permohonan harus menunggu berbulan-bulan sebelum mendapatkan kepastian status kehalalan produk mereka. Penelitian yang dilakukan oleh Jaya dan koleganya dengan pendekatan yuridis normatif menemukan bahwa terbatasnya jumlah auditor halal dan lemahnya pengawasan pascasertifikasi menjadi kendala struktural yang menghambat efektivitas sistem jaminan produk halal di Indonesia. Dalam konteks Kabupaten Pekalongan, para pelaku usaha catering mengeluhkan bahwa proses verifikasi yang memakan waktu lama menyebabkan mereka kehilangan momentum bisnis, terutama ketika mereka membutuhkan sertifikat halal untuk mengikuti tender atau memasok produk ke lembaga-lembaga tertentu yang mensyaratkan dokumen tersebut. Selain itu, ketidakpastian timeline sertifikasi juga menciptakan risiko reputasi karena pelaku usaha tidak dapat memberikan kepastian kepada konsumen tentang kapan produk mereka akan memiliki status halal yang terverifikasi secara resmi. Studi yang dilakukan oleh Cahyaningrum dan koleganya tentang skema self-declare di Indonesia mengungkapkan bahwa produk verifikasi masih terbatas pada penilaian label tanpa pengujian ilmiah yang wajib dilakukan, seperti yang dibuktikan dalam kasus Nabidz tahun 2023 yang mengguncang kepercayaan konsumen terhadap sistem sertifikasi halal nasional. Temuan ini menunjukkan bahwa keterbatasan kapasitas kelembagaan tidak hanya memperlambat proses sertifikasi, tetapi juga berpotensi melemahkan integritas sistem jaminan halal secara keseluruhan.

Persepsi bahwa biaya sertifikasi halal terlalu mahal menjadi faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah yang paling sering dikeluhkan oleh pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan, meskipun pemerintah telah menyediakan jalur sertifikasi gratis melalui skema self-declare. Wakil Kepala Badan Pengembangan Ekonomi Syariah Kadin Indonesia, Angga Adinegoro, menyatakan bahwa banyak pelaku UMKM menganggap biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh sertifikat halal terlalu besar, terutama bagi mereka yang tidak masuk dalam skema self-declare karena omzet yang masih belum memadai. Temuan lapangan penelitian ini mengungkapkan bahwa informasi tentang keberadaan program sertifikasi gratis belum menjangkau seluruh pelaku usaha catering di Kabupaten Pekalongan, sehingga mereka masih mengasumsikan bahwa mereka harus mengeluarkan biaya jutaan rupiah untuk mendapatkan sertifikat halal. Lebih ironis lagi, beberapa informan mengaku pernah ditawarkan jasa pengurusan sertifikat halal oleh oknum tidak bertanggung jawab dengan biaya yang tidak wajar, yang semakin memperkuat persepsi negatif mereka terhadap

proses sertifikasi. Di sisi lain, Menteri Koperasi dan UKM mengungkapkan bahwa alokasi anggaran pemerintah untuk program sertifikasi halal self-declare hanya sebesar Rp250 miliar, sementara kebutuhan riil mencapai Rp3,5 triliun, sehingga terjadi ketimpangan pendanaan yang signifikan. Ketidaksesuaian antara anggaran yang tersedia dengan kebutuhan nyata di lapangan menyebabkan program sertifikasi gratis tidak dapat berjalan optimal, dan pelaku UMKM yang berada di luar kuota harus mengajukan sertifikasi melalui jalur berbayar yang biayanya dapat mencapai jutaan rupiah per produk. Akibatnya, pelaku usaha catering dengan omzet terbatas memilih untuk menunda atau bahkan mengabaikan kewajiban sertifikasi halal, yang pada gilirannya meningkatkan risiko ketidakpastian syariah bagi konsumen yang mengonsumsi produk mereka (Choirun et al., 2025).

Faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah yang bersifat psikologis dan kultural teridentifikasi dalam bentuk rendahnya komitmen dan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal sebagai bagian dari sistem jaminan produk yang komprehensif. Kepala Balai Besar Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Kulit, Karet, dan Plastik, Hagung Eko Pawoko, menyatakan bahwa yang paling sulit dalam proses sertifikasi halal adalah membangun komitmen dari para pelaku usaha, karena biasanya mereka akan kehilangan semangatnya setelah melihat syarat yang cukup banyak meskipun sebenarnya hanya ada satu dokumen yang dibutuhkan. Temuan penelitian ini mengonfirmasi bahwa sebagian besar pemilik usaha catering di Kabupaten Pekalongan tidak memiliki rasa urgensi untuk mengurus sertifikasi halal karena mereka merasa bahwa konsumen tidak pernah mempertanyakan status kehalalan produk yang mereka jual. Beberapa informan bahkan secara terang-terangan menyatakan bahwa mereka tidak ingin difoto bersama produk yang diajukan untuk mendapatkan sertifikat halal karena takut akan sesuatu yang tidak jelas, sebuah fenomena yang juga dilaporkan terjadi di Tana Tidung di mana pelaku usaha menolak difoto sehingga pendamping halal harus mencari pelaku usaha lain sebagai pengganti. Sikap apatis terhadap sertifikasi halal ini semakin diperkuat oleh keyakinan bahwa tanpa sertifikat halal pun konsumen masih ramai mengunjungi tempat usaha mereka, sehingga mereka tidak melihat adanya insentif ekonomi yang cukup kuat untuk mendorong kepatuhan terhadap regulasi.

Faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah yang bersifat struktural berikutnya adalah kesulitan pelaku UMKM catering dalam mengakses bahan baku bersertifikat halal serta keterbatasan jangkauan terhadap Lembaga Pemeriksa Halal yang berwenang melakukan verifikasi. Angga Adinegoro dari Kadin Indonesia menjelaskan bahwa untuk mencari substitusi bahan-bahan seperti bubuk pemanis dan perasa, banyak industri hulu yang belum memiliki sertifikasi halal, sehingga pelaku UMKM kesulitan mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan kehalalan. Dalam konteks Kabupaten Pekalongan, para pemilik usaha catering mengeluhkan bahwa sebagian besar pemasok bahan baku di pasar tradisional tidak memiliki sertifikat halal, sehingga mereka tidak dapat membuktikan status kehalalan bahan yang mereka gunakan ketika diminta oleh auditor. Kondisi ini diperparah oleh kenyataan bahwa rantai pasok bahan baku di tingkat distributor sering kali tidak terdokumentasi dengan baik, sehingga ketertelusuran asal-usul bahan menjadi hampir tidak mungkin dilakukan. Selain itu, bagi UMKM catering yang berlokasi di daerah terpencil atau wilayah dengan akses transportasi terbatas, jarak ke Lembaga Pemeriksa Halal yang jauh menjadi hambatan tambahan yang meningkatkan biaya dan memperlambat proses sertifikasi. Penelitian yang dilakukan oleh Jaya dan koleganya menemukan bahwa sulitnya mendapatkan akses bagi daerah tertinggal, terdepan, dan terluar ke LPH menyebabkan peningkatan biaya serta proses audit yang memakan waktu lama. Padahal, prinsip kemudahan akses terhadap layanan sertifikasi merupakan amanat dari Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang harus diwujudkan oleh pemerintah. Sayangnya, hingga saat ini distribusi LPH masih terkonsentrasi di wilayah perkotaan, sementara UMKM di

pedesaan dan wilayah pinggiran seperti sebagian wilayah Kabupaten Pekalongan masih kesulitan menjangkau layanan tersebut.

Kompleksitas prosedur dan banyaknya persyaratan dokumentasi yang harus dipenuhi dalam sistem jaminan halal menjadi faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah yang signifikan, terutama bagi UMKM catering yang tidak memiliki tenaga khusus untuk mengurus administrasi. Hasil penelitian Utama dan koleganya dengan metode Fuzzy AHP-TOPSIS menunjukkan bahwa kesulitan dalam memenuhi persyaratan dokumentasi merupakan salah satu hambatan utama dengan bobot prioritas tinggi dalam adopsi sertifikasi halal pada UMKM. Temuan lapangan penelitian ini mengungkapkan bahwa para pemilik usaha catering di Kabupaten Pekalongan, yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan latar belakang pendidikan terbatas, merasa kewalahan ketika dihadapkan pada persyaratan pengisian formulir yang panjang, penyusunan daftar bahan baku lengkap dengan bukti sertifikat halal dari pemasok, serta pembuatan prosedur operasional baku yang terdokumentasi. Seorang informan mengungkapkan bahwa ia harus bolak-balik ke kantor Kementerian Agama untuk berkonsultasi tentang cara pengisian formulir yang benar, yang memakan waktu dan tenaga yang seharusnya dapat digunakan untuk mengelola usahanya. Padahal, sebenarnya proses sertifikasi halal untuk skema self-declare dirancang sesederhana mungkin dengan hanya satu dokumen yang perlu diisi, namun karena minimnya pendampingan, banyak pelaku usaha tetap mengalami kesulitan. Penelitian yang dilakukan oleh Cahyaningrum dan koleganya mengkritisi bahwa skema self-declare di Indonesia masih menghadapi kesenjangan kredibilitas karena ketergantungan pada verifikator yang tidak terakreditasi, tidak adanya analisis Halal Critical Control Point, dan tidak adanya pengawasan pascapasar. Kompleksitas ini tidak hanya menghambat adopsi sertifikasi, tetapi juga menciptakan celah di mana pelaku usaha yang tidak sabar memilih untuk menggunakan jasa calo yang menjanjikan proses cepat, yang justru semakin memperburuk integritas sistem jaminan halal secara keseluruhan.

Minimnya sosialisasi dan pendampingan yang menjangkau secara merata seluruh pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan menjadi faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah yang memperparah seluruh hambatan lain yang telah diidentifikasi sebelumnya. Penelitian yang dilakukan oleh Siagian di Kota Tanjungbalai menemukan bahwa rendahnya sertifikasi halal terutama disebabkan oleh kurangnya kesadaran tentang regulasi dan belum optimalnya peran pemerintah serta lembaga terkait dalam memberikan informasi dan panduan mengenai sertifikasi halal kepada pengusaha UMKM. Temuan ini sangat relevan dengan kondisi di Kabupaten Pekalongan, di mana sebagian besar informan menyatakan bahwa mereka tidak pernah menerima sosialisasi tentang kewajiban sertifikasi halal atau program bantuan gratis yang disediakan pemerintah. Beberapa pelaku usaha bahkan tidak mengetahui bahwa tenggat waktu wajib sertifikasi untuk produk makanan dan minuman telah ditetapkan pada Oktober 2026, sehingga mereka tidak memiliki rasa urgensi untuk segera mengurus dokumen tersebut. Padahal, pemerintah telah memperpanjang masa wajib sertifikasi halal untuk UMKM ke tahun 2026 karena menyadari bahwa dalam waktu yang tersisa tidak cukup untuk melakukan sertifikasi bagi semua UMKM. Kepala Kantor Kementerian Agama Tana Tidung mengungkapkan bahwa meskipun kuota sertifikat telah dibeli pemerintah, masih ada kendala dalam memenuhi persyaratan dan aplikasi di pusat, serta masih banyak pelaku usaha yang menganggap sertifikat halal tidak penting karena persaingan masih rendah. Fenomena serupa terjadi di Kabupaten Pekalongan, di mana para pelaku usaha catering merasa bahwa tanpa sertifikat halal pun mereka tetap mendapatkan pesanan, sehingga mereka tidak termotivasi untuk mengikuti program sosialisasi atau pendampingan yang diselenggarakan oleh pemerintah daerah. Kesenjangan antara kebijakan pusat yang ambisius dan implementasi di daerah yang lemah ini menciptakan situasi di mana regulasi yang baik

tidak diimbangi dengan mekanisme pendukung yang memadai, sehingga tujuan untuk melindungi konsumen Muslim melalui jaminan produk halal sulit tercapai secara optimal.

Faktor pendorong risiko ketidakpastian syariah yang sering kali terabaikan dalam diskusi tentang sertifikasi halal adalah kelemahan sistem pengawasan dan penegakan hukum pascasertifikasi, yang menciptakan celah bagi praktik pelanggaran integritas halal tanpa sanksi yang berarti. Penelitian yang dilakukan oleh Jaya dan koleganya dengan metode yuridis normatif menemukan bahwa secara normatif kepastian hukum sudah memiliki dasar yang kuat melalui regulasi formal dan lembaga BPJPH, MUI, dan LPH dengan dua skema sertifikasi, namun pelaksanaan di lapangan tetap mengalami kendala struktural dan teknis seperti minimnya pengawasan setelah sertifikasi dan lemahnya penegakan sanksi terhadap pelanggaran. Kasus Ayam Widuran di Surakarta pada tahun 2025 menjadi bukti nyata adanya perbedaan besar antara peraturan dan praktik aktual dalam melindungi konsumen terhadap produk pangan tanpa kemasan. Dalam konteks Kabupaten Pekalongan, para pelaku UMKM catering yang telah memiliki sertifikat halal mengakui bahwa tidak pernah ada inspeksi mendadak atau audit ulang dari BPJPH setelah sertifikat diterbitkan, sehingga mereka merasa tidak ada konsekuensi jika sewaktu-waktu mereka menggunakan bahan baku yang tidak halal karena alasan kepraktisan atau penghematan biaya. Penelitian yang dilakukan oleh Cahyaningrum dan koleganya mengkritisi bahwa skema self-declare di Indonesia tidak memiliki mekanisme pengawasan pasca pasar yang memadai, sehingga integritas sertifikat halal yang diterbitkan melalui skema ini diragukan kredibilitasnya di mata internasional. Kelemahan pengawasan ini tidak hanya merugikan konsumen yang mengonsumsi produk yang mengklaim kehalalannya tidak terjaga, tetapi juga merugikan pelaku usaha yang patuh karena mereka harus bersaing dengan produk-produk yang mengaku halal namun tidak melalui proses verifikasi yang ketat. Sistem jaminan halal yang tidak dilengkapi dengan mekanisme pengawasan dan penegakan hukum yang efektif pada dasarnya hanya menghasilkan sertifikat sebagai formalitas administratif tanpa makna substantif, yang justru semakin memperkuat ketidakpastian syariah di mata konsumen Muslim yang cerdas.

3.3 Konstruksi Pemahaman dan Praktik Kepatuhan Halal dalam Keseharian Usaha Catering

Penelitian ini selanjutnya menggali secara mendalam bagaimana pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan mengonstruksi pemahaman mereka tentang kepatuhan halal dan bagaimana pemahaman tersebut diterjemahkan ke dalam praktik keseharian usaha. Konstruksi pemahaman menjadi aspek yang sangat penting untuk dikaji karena kesenjangan antara pengetahuan normatif tentang kehalalan dan implementasi teknis di lapangan sering kali menjadi akar dari ketidakpastian syariah yang membahayakan konsumen. Data yang disajikan dalam bab ini diperoleh melalui observasi partisipatif yang mendalam pada enam unit usaha catering, wawancara berulang dengan pemilik dan karyawan, serta dokumentasi visual terhadap praktik produksi yang berlangsung secara alami tanpa intervensi peneliti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman pelaku usaha tentang konsep halal masih terbatas pada dimensi keagamaan yang bersifat normatif, sementara pemahaman tentang dimensi teknis operasional seperti sistem jaminan halal, prosedur pencatatan, dan manajemen risiko kontaminasi masih sangat rendah. Temuan ini sejalan dengan penelitian Iqbal dan Afifah di Yogyakarta yang mengungkapkan bahwa meskipun sebagian besar pedagang kaki lima memahami makna hukum halal, hanya satu dari delapan yang memahami mandat thayyib yang lebih luas (Iqbal & Afifah, 2025). Kesenjangan antara pengetahuan dan perilaku ini semakin diperparah oleh tekanan ekonomi yang memaksa pelaku usaha mengutamakan efisiensi biaya dan kecepatan produksi di atas kepatuhan terhadap standar kehalalan yang ideal. Penelitian Choirun dan koleganya menegaskan bahwa integritas halal pada usaha jasa boga mikro tidak

cukup dipahami sebagai kepatuhan bahan, tetapi sebagai konsistensi pengendalian proses yang memengaruhi mutu, keamanan pangan, efisiensi, dan keberlanjutan produksi. Oleh karena itu, memahami konstruksi pemahaman pelaku usaha menjadi prasyarat untuk merancang intervensi edukasi yang efektif dan berkelanjutan.

Penelitian ini mengidentifikasi adanya dikotomi yang tajam antara pemahaman normatif pelaku UMKM catering tentang kehalalan produk dengan pemahaman teknis mereka tentang persyaratan sistem jaminan halal yang sesungguhnya. Sebagian besar informan dengan lancar mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang diizinkan dalam agama Islam dan diyakini bahwa seluruh proses produksi yang mereka lakukan telah sesuai dengan keyakinan agama yang mereka anut. Namun, ketika ditanya tentang prosedur spesifik yang mereka terapkan untuk mencegah kontaminasi silang, dokumentasi asal-usul bahan baku, atau sistem pencatatan yang memastikan ketertelusuran, sebagian besar informan mengakui tidak memiliki prosedur baku yang terdokumentasi dengan baik. Penelitian Iqbal dan Affah di lingkungan empat universitas Islam di Yogyakarta menemukan bahwa tujuh puluh persen pedagang secara sadar menghindari bahan baku yang terlihat tidak aman dan delapan puluh persen mengawasi sendiri proses persiapan makanan, namun empat puluh persen tidak menerapkan kriteria formal saat membeli bahan baku, sehingga biaya dan kenyamanan mengalahkan pemeriksaan kualitas. Fenomena serupa teramati dengan jelas di Kabupaten Pekalongan, di mana para pemilik usaha catering mengandalkan intuisi dan pengalaman pribadi dalam menilai kehalalan bahan baku, tanpa pernah meminta dokumen sertifikasi halal dari pemasok mereka. Seorang informan yang memiliki usaha catering dengan omzet puluhan juta per bulan mengaku tidak pernah memverifikasi status halal bahan baku seperti saus sambal kemasan, tepung bumbu instan, atau penyedap rasa yang ia beli dari pasar tradisional. Ia berasumsi bahwa karena pedagang pasar tersebut beragama Islam, maka seluruh barang dagangannya pasti halal, sebuah asumsi yang sangat berbahaya karena mengabaikan kompleksitas rantai pasok bahan baku yang melibatkan berbagai pihak dengan latar belakang dan komitmen kehalalan yang berbeda-beda. Penelitian Choirun dan koleganya menemukan bahwa dari lima domain operasional yang berpengaruh signifikan terhadap produksi berkelanjutan, logistik halal dan kemasan dan label memiliki kontribusi yang sangat menentukan dalam menjaga integritas halal usaha jasa boga mikro (Choirun et al., 2025). Sayangnya, kedua domain ini justru menjadi titik paling lemah dalam praktik keseharian UMKM catering di Kabupaten Pekalongan karena minimnya pemahaman teknis tentang prosedur yang benar.

Temuan menarik dari penelitian ini adalah bahwa praktik kepatuhan halal yang dilakukan oleh pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan lebih banyak bersumber pada intuisi pribadi dan tradisi turun-temurun dibandingkan dengan pemahaman sistematis tentang standar operasional prosedur yang ditetapkan oleh regulator. Para informan menceritakan bahwa mereka belajar memasak dan mengelola usaha dari orang tua atau tetangga yang lebih tua, tanpa pernah mendapatkan pelatihan formal tentang manajemen kehalalan produk. Akibatnya, praktik kepatuhan yang mereka lakukan sangat bervariasi antarindividu dan sering kali tidak konsisten dari waktu ke waktu, tergantung pada situasi dan kondisi yang mereka hadapi. Sebuah program pendampingan yang dilakukan di Desa Maringgit menemukan bahwa sebagian besar UMKM pangan tradisional menghadapi tantangan serius terkait legalitas produk, kemasan higienis, dan adopsi strategi pemasaran modern, yang semuanya berkaitan erat dengan kepatuhan halal (Lestari et al., 2025). Praktik kepatuhan berbasis intuisi ini menciptakan situasi di mana produk yang sama dapat memiliki status kehalalan yang berbeda ketika diproduksi oleh orang yang berbeda atau pada waktu yang berbeda, karena tidak adanya standar baku yang mengikat seluruh personel yang terlibat dalam proses produksi. Seorang informan mengakui bahwa ketika ia sendiri yang memasak, ia sangat berhati-hati untuk tidak mencampurkan peralatan yang digunakan untuk

mengolah daging ayam dengan peralatan untuk menggoreng tahu dan tempe. Namun, ketika karyawannya memasak karena ia sedang sibuk mengurus pesanan lain, ia tidak dapat memastikan apakah protokol pemisahan peralatan tersebut tetap dipatuhi. Penelitian yang dilakukan di Magelang melalui program pendampingan sertifikasi halal menemukan bahwa peningkatan pemahaman mitra terhadap pentingnya legalitas usaha serta keberhasilan beberapa mitra dalam mendapatkan sertifikasi sangat ditentukan oleh intensitas pendampingan yang diberikan. Temuan ini mengonfirmasi bahwa praktik kepatuhan berbasis intuisi dan tradisi tidak dapat diandalkan untuk menjamin konsistensi kehalalan produk dalam jangka panjang, sehingga diperlukan sistem yang terdokumentasi dan mengikat secara formal.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa faktor ekonomi memainkan peran yang sangat dominan dalam menentukan bagaimana pelaku UMKM catering memprioritaskan praktik kepatuhan halal mereka dalam keseharian usaha. Para informan secara terbuka mengakui bahwa ketika dihadapkan pada pilihan antara membeli bahan baku bersertifikat halal yang harganya lebih mahal dan bahan baku tanpa sertifikat yang harganya lebih murah, mereka cenderung memilih opsi kedua karena margin keuntungan usaha catering yang tipis tidak memungkinkan mereka untuk mengeluarkan biaya tambahan yang signifikan. Penelitian Susanto dan koleganya di Kabupaten Ketapang menemukan bahwa meskipun sektor UMKM pangan tumbuh pesat, mayoritas pelaku usaha belum memenuhi persyaratan dasar untuk sertifikasi halal, terutama dalam hal legalitas, fasilitas produksi, literasi digital, dan akses pembiayaan (Susanto et al., 2025). Temuan ini sangat relevan dengan kondisi di Kabupaten Pekalongan, di mana akses terhadap bahan baku bersertifikat halal masih sangat terbatas, terutama bagi UMKM yang berlokasi di pedesaan atau wilayah pinggiran yang jauh dari pusat distribusi modern. Seorang informan yang memiliki usaha catering dengan omzet Rp15 juta per bulan mengeluhkan bahwa harga ayam potong dari rumah potong hewan yang telah bersertifikat halal bisa mencapai dua kali lipat dibandingkan dengan ayam dari pemasok tradisional yang tidak dapat menunjukkan dokumen kehalalan. Dengan volume produksi yang mencapai puluhan kilogram per hari, perbedaan harga ini akan menggerus keuntungannya secara signifikan, sehingga ia memilih untuk tetap menggunakan pemasok tradisional meskipun menyadari risikonya. Penelitian di lingkungan kampus Yogyakarta menemukan bahwa tekanan ekonomi, akses laboratorium yang terbatas, dan inspeksi yang sporadis semakin memperlemah kepatuhan, yang mengilustrasikan kesenjangan pengetahuan-perilaku yang persisten. Kondisi ini menunjukkan bahwa kebijakan sertifikasi halal yang tidak diimbangi dengan insentif ekonomi yang memadai dan perbaikan akses terhadap bahan baku bersertifikat akan sulit mencapai tujuannya, karena pelaku UMKM akan terus mengutamakan kelangsungan usaha mereka di atas kepatuhan terhadap regulasi.

Penelitian ini menemukan bahwa program pendampingan yang intensif dan berkelanjutan memainkan peran krusial dalam menjembatani kesenjangan antara pemahaman normatif pelaku usaha tentang kehalalan dengan implementasi praktis sistem jaminan halal yang terdokumentasi. Para informan yang pernah mengikuti program pendampingan dari tim halal center perguruan tinggi atau dari dinas terkait mengakui bahwa mereka menjadi jauh lebih paham tentang persyaratan teknis yang harus dipenuhi, mulai dari prosedur pemisahan peralatan, dokumentasi bahan baku, hingga sistem pencatatan yang terstruktur. Sebuah program pengabdian masyarakat di Politeknik Negeri Sambas melaksanakan serangkaian kegiatan yang berfokus pada peningkatan pengetahuan UMKM dalam layanan industri halal di sektor F&B, termasuk edukasi komprehensif mengenai konsep halal, prinsip halalan thayyiban, identifikasi bahan kritis, serta pendampingan praktis dalam menyusun Sistem Jaminan Halal sederhana. Keberhasilan program pendampingan ini terletak pada pendekatannya yang tidak hanya memberikan materi teoritis, tetapi juga mendampingi pelaku usaha secara langsung dalam menerapkan prosedur yang benar di tempat usaha mereka masing-

masing. Seorang informan yang usahanya didampingi oleh tim dari UIN Gusdur Pekalongan mengakui bahwa sebelum mendapatkan pendampingan, ia tidak pernah menyadari bahwa penggunaan wajan yang sama untuk menggoreng ayam dan menggoreng tahu tanpa dicuci terlebih dahulu dapat menyebabkan kontaminasi silang. Setelah mengikuti pendampingan, ia kini memiliki prosedur baku untuk mencuci peralatan dengan sabun dan air mengalir setiap kali berganti jenis bahan yang diolah, serta menyediakan peralatan terpisah untuk bahan yang berisiko tinggi. Penelitian Choirun dan koleganya menemukan bahwa lima domain operasional, yaitu kualitas manajemen, tempat usaha dan desain bangunan, kebersihan sanitasi dan keamanan pangan, logistik halal, serta kemasan dan label, berpengaruh positif dan signifikan terhadap produksi berkelanjutan (Choirun et al., 2025). Kelima domain ini semuanya dapat ditingkatkan melalui program pendampingan yang dirancang dengan baik dan melibatkan pelaku usaha secara aktif dalam proses pembelajaran.

Penelitian ini mengidentifikasi bahwa tantangan terbesar dalam praktik kepatuhan halal UMKM catering bukan terletak pada pemahaman awal tentang prosedur yang benar, melainkan pada konsistensi penerapannya ketika skala produksi meningkat dan tekanan pesanan semakin tinggi. Para informan yang telah memiliki pengalaman usaha lebih dari lima tahun mengakui bahwa mereka memahami secara teoritis apa yang harus dilakukan untuk menjaga kehalalan produk, tetapi sering kali terpaksa mengambil jalan pintas ketika menghadapi situasi darurat seperti kekurangan staf, lonjakan pesanan mendadak, atau keterbatasan peralatan. Lembaga Pemeriksa Halal LPPOM meluncurkan program Teras Halal yang mengintegrasikan edukasi sertifikasi halal, literasi keuangan syariah, pengembangan kapasitas bisnis, dan pembentukan komunitas halal UMKM sebagai respons terhadap kebutuhan pendampingan yang berkelanjutan. Program ini dirancang tidak hanya sebagai pusat konsultasi, tetapi juga sebagai ruang kolaborasi yang menjembatani antara regulasi dan realitas usaha kecil, yang mengakui bahwa tantangan kepatuhan halal tidak dapat diselesaikan dengan pelatihan satu kali, tetapi memerlukan pendampingan jangka panjang. Seorang informan yang usahanya berkembang pesat dalam dua tahun terakhir mengeluhkan bahwa ketika ia masih memasak sendiri untuk maksimal sepuluh kotak nasi per hari, ia dapat dengan mudah memastikan bahwa setiap proses produksi mematuhi prosedur halal yang telah ia tetapkan. Namun, ketika pesanan meningkat menjadi lima puluh hingga seratus kotak nasi per hari dan ia harus merekrut tiga karyawan baru untuk membantu produksi, ia kesulitan mengawasi setiap langkah yang dilakukan oleh karyawannya. Penelitian Iqbal dan Afifah menemukan bahwa pedagang yang secara pribadi menangani proses memasak dan yang telah menerima pelatihan komunitas menunjukkan selektivitas sumber bahan baku yang lebih tinggi, menunjukkan bahwa kontrol langsung dan pembelajaran sebaya dapat menerjemahkan kesadaran menjadi praktik yang konsisten (Iqbal & Afifah, 2025). Temuan ini menggarisbawahi pentingnya pengembangan sistem manajemen yang tidak hanya mengandalkan pengawasan personal pemilik, tetapi juga menciptakan mekanisme checks and balances yang mengikat seluruh personel yang terlibat dalam proses produksi.

Penelitian ini mengungkap dinamika menarik tentang bagaimana konsumen UMKM catering di Kabupaten Pekalongan mengonstruksi kepercayaan mereka terhadap klaim kehalalan yang disampaikan oleh pelaku usaha tanpa disertai sertifikat resmi dari BPJPH. Sebagian besar konsumen yang menjadi pelanggan tetap usaha catering mengaku percaya bahwa produk yang mereka beli adalah halal karena mereka mengenal secara pribadi pemilik usaha dan mengetahui bahwa pemilik tersebut adalah orang yang taat beragama. Kepercayaan yang dibangun di atas reputasi personal dan hubungan sosial yang erat ini menjadi faktor yang sangat menentukan dalam keputusan pembelian, bahkan lebih kuat daripada keberadaan sertifikat halal formal. Penelitian Salsabila dan Sunarmo di Jakarta menemukan bahwa masalah paling penting di kalangan UMKM adalah kurangnya pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal dan

kurangnya kesadaran tentang konsep produk halal, yang menyebabkan hanya dua persen dari total UMKM yang telah memiliki sertifikat halal . Fenomena serupa terjadi di Kabupaten Pekalongan, di mana konsumen cenderung mengandalkan testimoni dari tetangga atau teman yang telah membeli produk tersebut sebelumnya daripada meminta bukti sertifikasi halal dari pelaku usaha. Seorang informan yang telah berlangganan catering untuk acara arisan bulanannya mengaku tidak pernah mempertanyakan status halal bahan baku yang digunakan, karena ia percaya bahwa pemilik usaha catering yang juga merupakan tetangganya tidak akan membahayakan konsumen dengan menggunakan bahan yang tidak halal. Namun, penelitian ini juga menemukan bahwa segmen konsumen tertentu, terutama mereka yang berpendidikan tinggi atau memiliki pengalaman tinggal di luar negeri, mulai menunjukkan kesadaran yang lebih kritis terhadap pentingnya sertifikasi halal formal. Mereka mengaku akan meminta bukti sertifikat halal sebelum memutuskan untuk menggunakan jasa catering, terutama untuk acara-acara formal seperti pernikahan atau acara keagamaan yang melibatkan banyak tamu. Penelitian Susanto dan koleganya di Ketapang mengonfirmasi bahwa sertifikasi halal memberikan manfaat ekonomi yang signifikan, termasuk peningkatan kepercayaan konsumen, perluasan pasar, peluang untuk memasuki rantai pasok modern, serta pengadaan pemerintah . Temuan ini menunjukkan bahwa seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen, pelaku usaha yang tidak memiliki sertifikasi halal akan semakin kehilangan pangsa pasar, terutama di segmen konsumen yang lebih kritis dan teredukasi.

Penelitian ini menemukan bahwa pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan melakukan berbagai bentuk adaptasi kreatif terhadap persyaratan prosedur halal agar tetap dapat beroperasi dalam keterbatasan sumber daya yang mereka miliki. Program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) yang diselenggarakan oleh BPJPH mensyaratkan bahwa usaha yang mendaftar harus berskala mikro atau kecil, produk yang dihasilkan berisiko rendah dan mudah diverifikasi kehalalannya, bahan baku bersertifikat halal serta jelas asal-usulnya, proses produksi sederhana dan dapat dijelaskan oleh pelaku usaha, serta bersedia mengikuti mekanisme self-declare dengan pendampingan dari Pendamping Proses Produk Halal (Ningrum, n.d.). Untuk memenuhi persyaratan ini tanpa mengeluarkan biaya tambahan yang signifikan, para pelaku usaha melakukan berbagai strategi adaptif seperti mengganti bahan baku yang sulit diverifikasi kehalalannya dengan bahan baku yang lebih mudah dibuktikan asal-usulnya, menyederhanakan menu agar proses produksi lebih mudah diawasi, atau menginvestasikan sebagian keuntungan untuk membeli peralatan masak tambahan sehingga dapat memisahkan peralatan untuk bahan halal dan non-halal. Seorang informan yang baru saja menyelesaikan proses sertifikasi halal melalui skema self-declare menceritakan bahwa ia harus mengubah resep andalannya yang selama bertahun-tahun menggunakan bumbu instan kemasan karena produsen bumbu instan tersebut tidak dapat menunjukkan sertifikat halal untuk setiap varian produknya. Ia akhirnya memutuskan untuk membuat bumbu sendiri dari bahan baku segar yang lebih mudah diverifikasi kehalalannya, sebuah keputusan yang awalnya membuatnya khawatir karena mengubah cita rasa yang sudah dikenal pelanggan. Namun, setelah beberapa kali percobaan dan penyesuaian resep, ia berhasil menciptakan cita rasa yang tidak kalah enakya dengan versi sebelumnya, dan pelanggannya ternyata tidak mempermasalahkan perubahan tersebut. Penelitian yang dilakukan di Desa Maringgit menunjukkan bahwa program pendampingan sertifikasi halal berhasil mendorong 18 UMKM memperoleh sertifikasi halal dari BPJPH, semua peserta memperbarui logo produk dan mengadopsi kemasan yang lebih higienis, serta menerima peralatan produksi seperti kompor, wajan, cetakan, wadah, dan tabung gas (Lestari et al., 2025). Temuan ini menunjukkan bahwa dengan pendampingan yang tepat, keterbatasan sumber daya tidak harus menjadi penghalang mutlak bagi UMKM untuk memperoleh

sertifikasi halal, asalkan mereka bersedia melakukan adaptasi dan inovasi dalam proses produksi mereka.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa struktur kepemilikan usaha dan pola pengambilan keputusan internal memiliki pengaruh yang signifikan terhadap sejauh mana praktik kepatuhan halal dapat diimplementasikan secara konsisten dalam keseharian usaha catering. Usaha catering yang dikelola secara langsung oleh pemilik yang juga bertindak sebagai koki utama cenderung memiliki tingkat kepatuhan halal yang lebih tinggi dibandingkan dengan usaha yang dikelola oleh pemilik yang tidak terlibat langsung dalam proses produksi sehari-hari. Penelitian Iqbal dan Afifah menemukan bahwa pedagang yang secara pribadi menangani proses memasak menunjukkan selektivitas sumber bahan baku yang lebih tinggi, yang mengindikasikan bahwa kontrol langsung dari pemilik dapat menerjemahkan kesadaran menjadi praktik yang konsisten (Iqbal & Afifah, 2025). Temuan ini sangat relevan dengan kondisi di Kabupaten Pekalongan, di mana sebagian besar usaha catering berskala mikro dengan pemilik yang juga berperan sebagai tenaga kerja utama. Seorang informan yang mengelola usaha catering bersama suaminya mengakui bahwa mereka dapat dengan mudah memastikan kepatuhan halal karena mereka berdua yang menangani seluruh proses dari pembelian bahan baku hingga pengiriman produk jadi. Namun, ia mengkhawatirkan apa yang akan terjadi jika usaha mereka berkembang dan mereka harus merekrut karyawan tambahan yang tidak memiliki komitmen yang sama terhadap kepatuhan halal. Di sisi lain, usaha catering yang dikelola oleh pemilik yang jarang hadir di dapur dan mendelegasikan seluruh proses produksi kepada karyawan menunjukkan tingkat inkonsistensi yang lebih tinggi dalam praktik kepatuhan halal. Seorang informan yang memiliki tiga karyawan tetap mengakui bahwa meskipun ia telah memberikan pelatihan tentang prosedur halal kepada seluruh karyawannya, ia tidak dapat memastikan apakah prosedur tersebut selalu dipatuhi ketika ia tidak sedang mengawasi. Penelitian Choirun dan koleganya menegaskan bahwa kualitas manajemen merupakan salah satu domain operasional yang berpengaruh positif dan signifikan terhadap produksi berkelanjutan pada usaha jasa boga mikro, dengan nilai koefisien jalur yang cukup tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa investasi dalam pengembangan kapasitas manajerial, termasuk sistem pengawasan dan dokumentasi, sama pentingnya dengan investasi dalam peralatan dan fasilitas fisik untuk menjaga integritas halal usaha catering (Choirun et al., 2025).

3.4 Formulasi Strategi Mitigasi Risiko Berbasis Pendampingan Kontekstual dan Penguatan Ekosistem Halal Lokal

Penelitian ini merumuskan strategi mitigasi risiko ketidakpastian syariah yang didasarkan pada temuan lapangan tentang bentuk-bentuk risiko dan faktor-faktor pendorongnya, serta mempertimbangkan secara serius kapasitas riil pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan. Formulasi strategi mitigasi tidak dapat mengadopsi pendekatan standar yang bersifat umum karena setiap wilayah memiliki karakteristik sosial-ekonomi, struktur kelembagaan, dan ekosistem pendukung yang berbeda secara substansial. Data yang digunakan dalam bab ini merupakan sintesis dari seluruh temuan sebelumnya yang kemudian diintegrasikan dengan praktik terbaik dari berbagai program pendampingan yang telah terbukti efektif di wilayah lain dengan karakteristik serupa. Hasil analisis menunjukkan bahwa strategi mitigasi yang paling efektif adalah pendekatan berbasis pendampingan kontekstual yang menempatkan pelaku UMKM sebagai subjek aktif, bukan objek pasif dari kebijakan sertifikasi halal. Pendampingan ini harus dilakukan secara berkelanjutan dan melibatkan berbagai pemangku kepentingan dalam ekosistem halal lokal, mulai dari perguruan tinggi, pemerintah daerah, lembaga keuangan syariah, hingga komunitas usaha. Penelitian Hasun, Ardianti, dan Kusnayat dalam kegiatan pengabdian di Universitas Telkom menunjukkan bahwa pelaku usaha UMKM Beringas Boga Rasa berhasil memahami prinsip Sistem Jaminan Produk Halal,

mampu menyusun daftar bahan halal dengan bantuan pendamping, dan mulai melakukan penggantian bahan baku yang belum tersertifikasi halal . Keberhasilan ini membuktikan bahwa pendekatan pendampingan yang sistematis dapat mengatasi hambatan literasi dan dokumentasi yang selama ini menjadi kendala utama UMKM catering (Hasun et al., 2026).

Strategi mitigasi risiko pertama yang dirumuskan adalah penguatan peran Halal Center perguruan tinggi sebagai lembaga yang mengambil posisi sentral dalam ekosistem pendampingan sertifikasi halal di Kabupaten Pekalongan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Halal Center UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan telah memulai langkah strategis dengan melakukan pertemuan bersama Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, dan Tenaga Kerja Kabupaten Pekalongan untuk membahas rencana kolaborasi pendampingan serta fasilitasi sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil. Kolaborasi ini harus diperluas dan cakupannya diperdalam sehingga tidak hanya berhenti pada tahap pertemuan awal, tetapi diimplementasikan dalam program kerja yang terstruktur dengan target dan indikator keberhasilan yang jelas. Sebagai lembaga pendamping halal, Halal Center UIN Gusdur dapat berperan aktif mendampingi pelaku UMKM catering dalam memahami, menyiapkan, dan menjalankan proses sertifikasi halal secara benar dan berkelanjutan, dengan pendampingan yang tidak berhenti pada penerbitan sertifikat, tetapi juga pada penguatan sistem jaminan halal di tingkat operasional. Halal Center UTM juga menunjukkan bahwa perguruan tinggi dapat berperan sebagai Lembaga Pemeriksa Halal dengan dukungan SDM multidisipliner dari fiqh, sains pangan, dan manajemen mutu, sehingga mampu menjalankan fungsi pemeriksaan halal secara profesional dan akuntabel. Oleh karena itu, penelitian ini merekomendasikan agar Halal Center UIN Gusdur Pekalongan segera mengajukan akreditasi sebagai Lembaga Pemeriksa Halal, sehingga tidak hanya menjadi pendamping, tetapi juga memiliki otoritas untuk melakukan verifikasi dan pemeriksaan terhadap produk yang diajukan sertifikasi oleh UMKM catering binaannya. Langkah ini akan mempersingkat rantai birokrasi dan mempercepat proses penerbitan sertifikat halal bagi UMKM di wilayah Kabupaten Pekalongan dan sekitarnya.

Strategi mitigasi risiko kedua yang dirumuskan adalah integrasi pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal dengan pemetaan fisik fasilitas produksi dan evaluasi pemahaman secara periodik sebagai satu paket kesiapan sertifikasi yang komprehensif (Asmawi & Lutfiadi, 2026). Penelitian Chumaidiyah dan koleganya dalam kegiatan pendampingan UMKM Mr. Mangkok Ricebowl membuktikan bahwa keberhasilan pendampingan ditentukan oleh pendekatan yang tidak hanya berfokus pada dokumen, tetapi juga pada pemetaan titik kritis halal melalui denah fasilitas dan pemisahan area kerja, serta tersedianya pre-test dan post-test untuk mengukur pemahaman internal secara periodik. Dalam konteks UMKM catering di Kabupaten Pekalongan, pendampingan harus dimulai dengan identifikasi kondisi eksisting tempat produksi, termasuk pemetaan alur bahan baku dari penerimaan hingga pengiriman produk jadi, identifikasi titik-titik potensial kontaminasi silang, dan rekomendasi penataan ulang fasilitas jika diperlukan. Pendamping juga harus membantu pelaku usaha menyusun rekapitulasi pembelian bahan tiga bulan terakhir untuk memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan berasal dari pemasok yang dapat diverifikasi status kehalalannya. Keunikan pendekatan ini terletak pada integrasi antara pendampingan dokumen SJPH dengan pemetaan fisik fasilitas dan evaluasi pembelajaran sebagai satu paket kesiapan sertifikasi yang mudah direplikasi pada UMKM pangan lainnya. Untuk memastikan keberlanjutan, penelitian ini merekomendasikan pengembangan modul pendampingan standar yang dapat digunakan oleh seluruh pendamping halal di Kabupaten Pekalongan, sehingga kualitas pendampingan menjadi seragam dan terukur, tidak tergantung pada kapasitas individu pendamping yang berbeda-beda (Chumaidiyah et al., 2025).

Strategi mitigasi risiko ketiga yang dirumuskan adalah penerapan metode House of Risk sebagai instrumen sistematis untuk mengidentifikasi sumber-sumber risiko prioritas dan merumuskan tindakan pencegahan yang paling efektif bagi UMKM catering. Penelitian Julianti dan Kurniawati pada UMKM bakery Roti Pisang di Sleman berhasil mengidentifikasi 19 kejadian risiko dan 21 sumber risiko, dengan 11 sumber risiko prioritas yang dipilih untuk mitigasi, serta 6 usulan tindakan pencegahan yang dapat mencegah atau mengurangi risiko konsistensi dalam rantai pasokan halal. Tindakan pencegahan yang direkomendasikan meliputi pemetaan aktivitas dalam rantai pasokan untuk mempermudah penanganan risiko, berkolaborasi dengan instansi pemerintah terkait untuk melakukan pelatihan, membuat prosedur standar operasional dalam setiap aktivitas produksi, dan melakukan tindakan disiplin terhadap pekerja untuk menyadarkan pentingnya melaksanakan prosedur standar operasional yang baik. Penelitian Mawarni pada UKM Kampoeng Timoer yang mengolah daging kepiting juga menemukan 7 sumber risiko tertinggi dengan 9 usulan mitigasi yang dapat dilakukan, termasuk pembuatan SOP sesuai standar halal, memiliki lebih dari satu pemasok bahan baku, melakukan pembersihan rutin, melakukan pemeriksaan menyeluruh terkait kebersihan dan kehalalan bahan baku, serta memisahkan pengiriman produk yang belum jelas kehalalannya. Penelitian ini merekomendasikan agar setiap UMKM catering yang akan mengikuti program pendampingan sertifikasi halal difasilitasi untuk melakukan identifikasi risiko menggunakan metode House of Risk yang disederhanakan, sehingga mereka tidak hanya mendapatkan sertifikat halal tetapi juga memahami secara mendalam sumber-sumber risiko yang dapat mengancam integritas kehalalan produk mereka (Shofia Rizka Julianti, 2025).

Strategi mitigasi risiko keempat yang dirumuskan adalah pemanfaatan digitalisasi dan promosi online sebagai instrumen untuk mengubah persepsi pelaku UMKM tentang sertifikasi halal dari beban biaya menjadi investasi yang memberikan nilai tambah ekonomi nyata. Penelitian ini menemukan bahwa Bank Indonesia Kantor Perwakilan Tegal secara aktif mendorong pengembangan pariwisata ramah Muslim di wilayah eks Karesidenan Pekalongan dengan menekankan peran UMKM sebagai tulang punggung pengembangan wisata halal. UMKM kuliner yang tersertifikasi halal diyakini mampu mendongkrak pendapatan masyarakat, menumbuhkan ekonomi daerah, sekaligus menambah cadangan devisa nasional. Selain mendukung sertifikasi halal, BI juga mendorong penerapan digitalisasi dengan penggunaan QRIS agar transaksi lebih mudah bagi wisatawan domestik maupun mancanegara, sehingga pariwisata akan semakin inklusif, efisien, dan menarik (Adinugraha et al., 2026). Workshop yang diselenggarakan oleh Telkom Indonesia bersama Halal Center di Banten mengupas strategi viral marketing melalui pendekatan promosi berbasis konten kreatif, emosi, dan keterlibatan komunitas yang disebarakan melalui media sosial seperti Instagram, TikTok, dan WhatsApp Business. Sertifikasi halal bukan hanya soal kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga menjadi instrumen strategis untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar. Penelitian ini merekomendasikan agar program pendampingan sertifikasi halal di Kabupaten Pekalongan diintegrasikan dengan pelatihan digital marketing yang praktis, sehingga pelaku UMKM catering dapat mempromosikan status halal produk mereka secara efektif melalui berbagai platform digital. Dengan strategi ini, sertifikasi halal tidak lagi dipersepsikan sebagai biaya tambahan yang membebani, melainkan sebagai investasi yang meningkatkan daya saing dan membuka akses ke pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional (Jamaluddin & Haq, 2026).

Strategi mitigasi risiko kelima yang dirumuskan adalah optimalisasi program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) dengan model pendampingan yang lebih intensif dan menjangkau lebih banyak pelaku UMKM catering di Kabupaten Pekalongan. Program SEHATI yang dicanangkan oleh Kementerian Agama melalui BPJPH memberikan pendampingan langsung kepada pelaku usaha mulai dari pengisian dokumen,

pemenuhan persyaratan, hingga proses pengajuan sertifikasi halal secara online. Kepala Halal Center UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan, Dr. Hendri Hermawan Adinugraha, menegaskan bahwa melalui program SEHATI, para pelaku UMKM tidak hanya mendapatkan sertifikat halal secara gratis, tetapi juga memahami prosesnya secara menyeluruh agar tetap konsisten menjaga kehalalan produknya. Kolaborasi antara Halal Center UIN Gusdur dan UKM Dustur Halal dalam menyelenggarakan pelatihan SEHATI merupakan bentuk konkret sinergi antara lembaga pendidikan tinggi dengan komunitas mahasiswa dalam memperkuat ekosistem halal. Program ini harus memperluas cakupannya dengan melibatkan lebih banyak pendamping yang telah tersertifikasi, sehingga kuota sertifikasi gratis yang disediakan pemerintah dapat dimanfaatkan secara maksimal oleh UMKM catering yang membutuhkan. Penelitian ini merekomendasikan pembentukan tim percepatan sertifikasi halal di tingkat kecamatan yang terdiri dari perangkat desa, penyuluh agama Islam, dan mahasiswa KKN yang telah dilatih sebagai pendamping halal. Tim ini bertugas melakukan pendataan UMKM catering yang belum tersertifikasi, memberikan sosialisasi tentang program SEHATI, dan mendampingi proses pengajuan sertifikasi hingga sertifikat terbit. Dengan strategi ini, target sertifikasi halal untuk seluruh produk makanan dan minuman pada Oktober 2026 dapat dicapai tanpa mengorbankan kualitas dan integritas proses verifikasi (Wulandari & Marukh, 2026).

Strategi mitigasi risiko keenam yang dirumuskan adalah penguatan kolaborasi pentahelix yang melibatkan akademisi, pelaku bisnis, komunitas, pemerintah, dan media dalam ekosistem halal lokal Kabupaten Pekalongan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Kepala Bidang Pengembangan Destinasi Wisata Disporapar Jateng, Aria Chandra Destianto, menyebut kolaborasi pentahelix sangat penting, termasuk dukungan dari Bank Indonesia dan asosiasi industri. Kolaborasi ini harus diwujudkan dalam forum koordinasi rutin yang membahas progres sertifikasi halal, identifikasi hambatan di lapangan, dan perumusan solusi bersama secara partisipatif. Akademisi dari Halal Center UIN Gusdur dan perguruan tinggi lain di Pekalongan berperan dalam menyediakan pendampingan teknis dan pengembangan SDM halal. Pelaku bisnis dan asosiasi UMKM berperan dalam memfasilitasi akses pasar bagi produk bersertifikat halal dan memberikan insentif bagi anggotanya yang telah memenuhi kewajiban sertifikasi. Komunitas seperti UKM Dustur Halal dan organisasi kepemudaan berperan dalam melakukan sosialisasi dari pintu ke pintu dan membangun kesadaran kolektif tentang pentingnya sertifikasi halal. Pemerintah daerah melalui Dinas Koperasi, UKM, dan Tenaga Kerja serta Dinas Perindustrian dan Perdagangan berperan dalam menyediakan anggaran pendampingan, memfasilitasi akses terhadap bahan baku bersertifikat, dan melakukan pengawasan pascasertifikasi. Media berperan dalam melakukan publikasi positif terhadap UMKM yang telah bersertifikat halal, sehingga menciptakan efek demonstrasi yang mendorong UMKM lain untuk mengikuti. Dengan kolaborasi pentahelix yang solid, ekosistem halal lokal Kabupaten Pekalongan akan tumbuh secara organik dan berkelanjutan, tidak hanya dalam aspek jumlah sertifikat yang diterbitkan tetapi juga dalam aspek kepatuhan substantif yang terjaga dalam jangka panjang (Anggun Rahadian Kusuma Dewi, n.d.).

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa risiko ketidakpastian syariah pada rantai pasok UMKM kuliner catering di Kabupaten Pekalongan bersifat menyeluruh dan terjadi pada setiap tahapan, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi, yang dipicu oleh keterbatasan literasi halal, lemahnya sistem ketertelusuran, serta belum optimalnya implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Selain faktor internal pelaku usaha, risiko juga dipengaruhi oleh hambatan eksternal seperti keterbatasan kapasitas kelembagaan, minimnya pendampingan, serta akses terbatas terhadap bahan

baku bersertifikat halal. Penelitian ini menemukan adanya kesenjangan antara pemahaman normatif dan praktik teknis kepatuhan halal yang masih bersifat intuitif dan tidak terdokumentasi, sehingga meningkatkan potensi ketidakpatuhan syariah. Secara teoretis, penelitian ini berkontribusi pada pengembangan kerangka *Halal Risk Management* yang kontekstualisasikan pada realitas UMKM Indonesia, dengan menegaskan bahwa faktor budaya dan paradoks sosial di komunitas berbasis nilai Islam harus diintegrasikan ke dalam model mitigasi risiko syariah yang selama ini cenderung teknikal-prosedural. Secara praktis, temuan ini menjadi dasar rekomendasi kebijakan pembinaan UMKM halal yang lebih adaptif dan berpihak pada kapasitas riil pelaku usaha.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., Khairuddin, & Altunok, B. (2026). Muslim-friendly tourism experience and value creation: A study of service innovation in Lombok. *International Journal of Halal Industry*, 2(1), 27–43. <https://doi.org/10.20885/IJHI.vol2.iss1.art2>
- Akhiroh, P., Utami, H. D., Umam, K., Awwaly, A., Febrianto, N., & Hartono, B. (2025). *Synergizing Halal Compliance with Balanced Scorecard Approach : Implications for Supply Chain Performance in Indonesian Fried Chicken MSMEs*. 33, 1–26.
- Anggun Rahadian Kusuma Dewi. (n.d.). *Perkuat UMKM Halal, Halal Center UIN K.H. Abdurrahman Wahid membahas kerja sama dengan Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, dan Tenaga Kerja Kabupaten Pekalongan*.
- Asmawi, M., & Lutfiadi, A. (2026). Challenges Implementing Indonesia's Halal Product Guarantee Law for MSMEs: Legal Readiness Review. *Jurnal Halal Center (JHC)*, 1(1), 115–142. <https://doi.org/https://doi.org/10.28918/jhc.v1i1.14222>
- AZKIYA, A. N. (2024). *Pengaruh Kualitas Produk, Religiusitas, Dan Label Halal Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal (Studi Kasus Pelanggan Mie Gacoan Tegal)*.
- Choirun, A., Astuti, R., & Sucipto, S. (2025). *Reframing Halal Standards as Operational Capability Bundles for Sustainable Production Performance in Micro Foodservice Enterprises* *Rekonseptualisasi Standar Halal sebagai Kapabilitas Operasional Terintegrasi untuk Kinerja Produksi Berkelanjutan pada Usaha Jasa Boga Mikro*. 14(2), 198–215.
- Chumaidiyah, E., Aryani, S., Abdurrahman, L., Zharfan, M. F., & Rial, M. D. (2025). *Peningkatan Kapabilitas UMKM Mr . Mangkok Ricebowl melalui SJPB*. 5(2), 226–230.
- Fauzan, T. R., Syilva, A., Noor, S., & Sudrajat, S. (2025). *Halal Logistic In Indonesian Culinary MSMEs. An Intersection Between Operational*. 6(1), 2627–2637.
- Halik, A. C., Sapa, N., & Muthiadin, C. (2025). *Integrasi Kaidah Fiqh dan Standar Produksi Halal Dalam Bisnis Kuliner : Studi Kasus Pada Hosen ' s Culinary Di Indonesia*. 4(3), 3763–3771.
- Hasun, F., Ardianti, M., & Kusnayat, A. (2026). *Sertifikasi Halal Jalur Reguler Untuk UMK Beringas Boga Rasa*. 5(2), 169–172.
- Iqbal, M., & Afifah, Y. N. (2025). *Halal and Thayyib Practices of Street-Food Vendors Surrounding Four Islamic Universities in Yogyakarta , Indonesia*. 43(1), 429–450.
- Jamaluddin, & Haq, A. Al. (2026). Survival and Adaptation Strategies of Small Industries to Meet HAS 23000 Standards. *Jurnal Halal Center (JHC)*, 1(1), 1–14.

<https://doi.org/https://doi.org/10.28918/vscn0f18>

- Lestari, H., Maulida, S., Swandari, F., & Amirah, N. (2025). *Halal Certification Assistance as an Effort to Strengthen the MSME- Based Halal Industry in Maringgit Village. 2023*(1), 1–13.
- Nasrudin, M., & Rahmatullah. (2026). Navigating Barriers to Self-Declared Halal Certification among Culinary MSMEs in Banten. *Jurnal Halal Center (JHC)*, 1(1), 43–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.28918/jhc.v1i1.14306>
- Ningrum, S. A. (n.d.). *Resmi! 2026 Semua Produk Wajib Halal, Cek Cara Mudah Urus Sertifikat Gratis Lewat Program Resmi BPJPH.*
- Salsabila, A. D. (2022). *Analyzing Halal Certification : Strategies for Culinary Small and Micro Enterprises in Jakarta.* 49–62.
- Shofia Rizka Julianti, D. A. K. (2025). *Analisis Risiko Produk Halal pada Rantai Pasok Usaha Roti Pisang “ Mandiri Snack “ dengan Metode House of Risk.* 13, 138–153.
- Susanto, D., Ilyas, A., Sapa, N., & Hutagaluh, O. (2025). *Analysis Of Halal Certification Implementation To Increase The Income Of Micro , Small And Medium Enterprises (MSMEs) In The Food Sector In Ketapang Regency.* 9058, 83–95.
- Utama, D. M. (2025). *Assessment of Barriers and Strategies for Halal Certification Adoption in MSMEs Using the Fuzzy AHP - Fuzzy TOPSIS Method.* 26(2), 239–260.
- Wulandari, H. T., & Marukh, T. (2026). Strategy to Implement Halal Certification for Pharmaceutical Manufacturing in Indonesia. *Jurnal Halal Center (JHC)*, 1(1), 30–42. <https://doi.org/https://doi.org/10.28918/jhc.v1i1.14164>
- Zaki, M. (2025). *Halal Compliance In Islamic Economic Law: A Sharia Quality Management Lens.* 9(1), 133–144.