

**PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP PRODUK UKM
SEGAR ASRI KELURAHAN PADANG SERAI KECAMATAN
KAMPUNG MELAYU KOTA BENGKULU**



SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

OLEH :

WINDI PITARA ANUGRAH
NIM. 1611130086

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU
BENGKULU, 2021 M/ 1442 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Windi Pitara Anugrah, NIM 1611130086 dengan judul "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar Asli Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu", Program Studi Ekonomi Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Insitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 06 Januari 2021 M

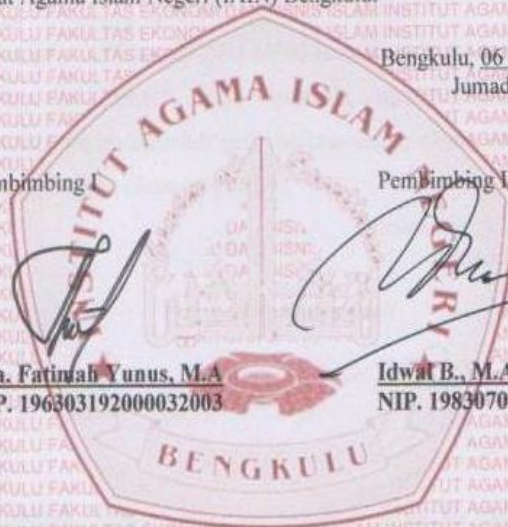
Jumadil Akhir 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II

Dra. Fatimah Yunus, M.A
NIP. 196303192000032003

Idwal B., M.A
NIP. 198307092009121005





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu" oleh Windi Pitara Anugrah, NIM. 1611130086, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Kamis

Tanggal : 28 Januari 2021 M/ 03 Jumadil Akhir 1442 H

Dinyatakan LULUS, Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, 09 Februari 2021 M
27 Jumadil Akhir 1442 H

Tim Sidang Munaqasah

Ketua

Drs. M. Svakroni, M.Ag
NIP. 19570706198731003

Penguji I

Drs. M. Svakroni, M.Ag
NIP. 19570706198731003

Sekretaris

Idwal B., MA
NIP. 198307092009121005

Penguji II

Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP. 197808072005012008

Mengetahui,
Dekan

Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003

MOTTO

DAN MINTALAH PERTOLONGAN (KEPADA ALLAH) DENGAN SABAR
DAN SHALAT. DAN SESUNGGUHNYA YANG DEMIKIAN ITU SUNGGUH
BERAT, KECUALI BAGI ORANG-ORANG YANG KHUSYUK.

(QS. AL-BAQARAH: 45)

KETIKA MIMPIMU YANG BEGITU INDAH TAK PERNAH TERWUJUD

YA SUDAHLAH

(WINDI PITARA ANUGRAH)

BERHENTILAH HIDUP DIMASA LALU, ITU HANYA AKAN
MENYAKITIMU

(PATRICK STAR)

PERSEMBAHAN

Dalam kesempatan ini, pengorbanan dan do'a restu limpahan kasih sayang dari orang-orang yang sangat berperan dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini. Skripsi ini ku persembahkan kepada :

- Allah SWT. Yang telah melimpahkan rizki dan kesehatan hingga dapat menyelesaikan studi dan tugas akhir (Skripsi).
- Kedua orang tuaku yang sangat ku sayangi, bapak (Gusinardi) dan Ibu (Dumiarti) yang telah bersusah payah, memeras keringat diteriknya matahari demi mencari rizki Allah SWT untuk membiayai proses pendidikan menuju gelar Sarjana Ekonomi (SE), dan tak hentinya memberikan semangat, dukungan serta doa-doa yang tak pernah putus.
- Sahabat sekaligus keluargaku WADIDAW Team, Cel Godok, Daus Bacot, Adly Bang Ndul, Tapir Hen, Ingah Yovan, Febianita Putri, Iyas Ceper, Suhu Yureza, Yuni Alap, Rana Imut, Himanis, Cyn Cantik, yang tinggi cantik Yuni M, yang selalu menghibur dan memberi semangat.
- Teman-teman GH INSOMNIA, Yovan, Jak, Adi, Jekintil, Bang Bob, Cel, Hen, Ingah Bima, Parek, Iyas, Rega, Revo, Feb yang selalu memberi semangat.

- Teman-teman awal perkuliahan kelas C (ekonomi syariah) angkatan 2016 Yusmi, Beni, Restika, Serly, Tiara, dan keluarga KKN kelompok 64 LBT
- Adik-adik abang yang cantik, imut, dan pintar Deti Erita, Masayu Zahwa Resi yang selalu menghibur.
- Sahabatku di Green Kos Ingah Parek Putra Cenggar, Aldo Mareti, Febi BU, dan semua warga green kos yang selalu memberi semangat serta dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir (Skripsi)
- Dosen pembimbing 1 (Dra. Fatimah Yunus, M.A) & Dosen pembimbing II (Idwal B.MA) yang telah membimbing, memberi arahan serta solusi dalam penyelesaian skripsi ini, serta ucapan terimakasih kepada dosen-dosen Fakultas FEBI IAIN Bengkulu yang telah mmemberikan ilmu yang luar biasa sehingga bisa sampai diproses penyelesaian skripsi ini.
- Teman-teman seperjuanganku Ekonomi Syariah angkatan 2016 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam dan alumni KKN kelompok 86 Lubuk Tapi yang saling memberi semangat dan dukungan.
- Civitas Akademi IAIN Bengkulu dan Almamater yang menjadi kebanggaan.

SURAT PERNYATAAN

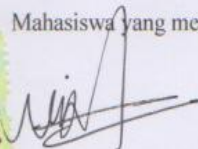
Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “ Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu”. sertifikasi adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 26 Januari 2021 M
Jumadil Akhir 1442 H

Mahasiswa yang menyatakan




Winda Pitara Anugrah
NIM. 1611130086

ABSTRAK

Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar Asri
Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu
Oleh Windi Pitara Anugrah, NIM 1611130086

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui produksi di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai. Mengetahui pelaksanaan sertifikasi halal atau label halal terhadap produk UKM Segar Asri di Kelurahan Padang Serai. Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian ini diambil secara langsung dengan sasaran 1 orang pengelola UKM, 1 orang keuangan UKM, 2 orang karyawan UKM. Teknik analisis data yang digunakan adalah reduksi data, display data, dan penarikan kesimpulan. Produksi merupakan penyediaan barang dan jasa dengan cara memperhatikan nilai keadilan dan kemaslahatan bagi masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi yang dilakukan oleh UKM Segar Asri dengan menggunakan bahan-bahan dari buah jeruk kalamansi dan gula pasir sebagai bahan utama. Peralatan yang digunakan dalam produksi menggunakan peralatan sederhana dan masih manual. Sertifikat Halal yang dimiliki oleh UKM Segar Asri dikeluarkan oleh MUI Kota Bengkulu mempunyai jangka waktu 2 tahun dan harus diperpanjang setiap 2 tahun sekali.

Kata Kunci : Produksi, UKM, Sertifikat Halal

ABSTRACT

Implementation of Halal Certification for Segar Asri Medium Small Business Products, Padang Serai Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City
By Windi Pitara Anugrah, NIM 1611130086

The purpose of this study was to determine how the production in medium small business Segar Asri, Padang Serai Village. This is to find out the implementation of halal certification or halal labels for Segar Asri products in Padang Serai Village. This research uses qualitative research with descriptive methods. The types of data used in this study are primary and secondary data. Data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The informants of this study were taken directly with the target of 1 medium small business manager, 1 medium small business financier, 2 medium small business employees. The data analysis techniques used were data reduction, data display, and conclusion drawing. Production is the provision of goods and services by paying attention to the value of justice and benefit to society. The results showed that the production carried out by medium small business Segar Asri using ingredients from kalamansi citrus fruit and sugar as the main ingredients. The equipment used in production uses simple and manual equipment. The Halal certificate held by medium small business Segar Asri is issued by Indonesia Halal Council and has a term of 2 years and must be renewed every 2 years.

Keywords: Production, Medium Small Business, Halal Certificate

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu**”. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Sirajuddin M, M.Ag, M.H, selaku Rektor IAIN Bengkulu
2. Dr. Asnaini, MA, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu
3. Desi Isnaini, MA Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu
4. Eka Sri Wahyuni, SE, MM selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu

5. Dra.Fatimah Yunus, M.A. selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat dan arahan.
6. Idwal B. MA selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat dan arahan dalam penyelesaian skripsi.
7. Kedua orang tuaku yang selalu mendoakan kesuksesanku.
8. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
10. Semua pihak yang telah membantu penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini penulisan menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis ke depan.

Bengkulu, 26 Januari 2021 M

Jumadil Akhir 1442 H

Windi Pitara Anugrah
NIM 1611130086

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
PENGESAHAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Kegunaan Penelitian	7
E. Penelitian Terdahulu	7
F. Metode Penelitian	12
1. Jenis dan Pendekatan Penelitian	12
2. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	12
3. Subjek atau Informasi Penelitian.....	12
4. Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data	13
5. Teknik Analisis Data	14

6. Teknik Pengumpulan Data.....	15
---------------------------------	----

BAB II KAJIAN TEORI

A. Sertifikat Halal	18
1. Pengertian Sertifikat Halal.....	18
2. Proses Pelaksanaan Sertifikat Halal	19
3. Ruang Lingkup Sertifikat Halal	22
B. Produksi.....	23
1. Pengertian Produksi.....	23
2. Tujuan Produksi	24
3. Produksi Dalam Ekonomi Islam	24
C. Produktivitas	36
1. Pengertian Produktivitas	36
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produktivitas kerja .	36
3. Indikator Produktivitas	37
4. Upaya peningkatan Produktivitas.....	38
D. Usaha Kecil Dan Menengah (UKM).....	39
1. Penegrtian UKM	39
2. Sejarah UKM Di Indonesia.....	41
3. Kreteria UKM	42

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Gambaran Kelurahan Padang Serai	43
B. Profil UKM Kalamansi Segar Asri	44
C. Pangsa Pasar UKM Jeruk Kalamansi.....	48

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

- A. Produksi di UKM Kalamansi Segar Asri 49
- B. Sertifikasi Halal UKM Kalamansi Segar Asri..... 54

BAB V PENUTUP

- A. Kesimpulan..... 60
- B. Saran-Saran..... 61

DAFTAR PUSTAKA..... 63

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Informan.....13

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Blangko Pengajuan Judul
- Lampiran 2 : Daftar Hadir Seminar Proposal
- Lampiran 3 : Halaman Pengesahan Proposal
- Lampiran 4 : Surat Penunjukan Pembimbing
- Lampiran 5 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 6 : Halaman Pengesahan Surat Izin Penelitian
- Lampiran 7 : Mohon Izin Penelitian
- Lampiran 8 : Surat Izin Penelitian
- Lampiran 9 : Surat Keterangan Selesai Penelitian
- Lampiran 10 : Lembar Bimbingan Skripsi
- Lampiran 11 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan globalisasi, ilmu pengetahuan, dan perkembangan dibidang perekonomian, perindustrian dan perdagangan telah menghasilkan berbagai varian dalam hal barang dan jasa yang dapat diperoleh dan dikonsumsi secara cepat dan mudah. Dampak dari perkembangan tersebut terutama sekali terlihat pada hal makanan dan minuman dengan berbagai cara pengelolaan dan pembuatannya. Agar hasil olahannya terlihat baik, tahan lama, dan unggul dari kompetitifnya dunia perdagangan tetapi praktis dan dengan biaya murah, banyak dari pengelola makanan dan minuman menggunakan dan mencampur zat adiktif berupa pewarna, perasa, dan pengawet makanan, tanpa banyak berpikir dan memperhatikan dampak dari campuran bahan kimiawi tersebut bagi kesehatan.¹

Ditahun 2014 masyarakat dihebohkan dengan pemberitaan seputar ditemukannya sejumlah bahan makanan yang mengandung formalin. Formalin yang sebenarnya digunakan sebagai pengawet mayat ternyata juga digunakan oleh masyarakat sebagai pengawet makanan.

¹Ivonne Wood, *Cara Praktis, Murah, dan Inspiratif Memuaskan Pelanggan Anda*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009), h. 77.

Dalam ajaran Islam banyak peraturan yang berkaitan dengan makanan dari mulai mengatur makanan yang halal dan haram, Salah satu peraturan yang terpenting ialah larangan mengkonsumsi makanan atau minuman yang haram. Mengkonsumsi yang haram atau belum diketahui kehalalannya akan berakibat serius, baik di dunia maupun di akhirat kelak.²

Sebagaimana firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ
عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya; “Hai sekalian umat manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan adalah musuh yang nyata bagimu”. (Al-Baqarah:168)³

Departemen Kesehatan dan BPOM menjelaskan bahwa akibat dari mengkonsumsi formalin secara terus menerus menyebabkan iritasi pada saluran pernapasan, muntah-muntah, batuk kronis, pusing-pusing dan rasa terbakar pada tenggorokan, sukar konsentrasi, mudah lupa. Apabila

²Ambarwati, Fitri Respati. *Konsep Kebutuhan Dasar Manusia*. (Yogyakarta: Dua Satria Offset, 2014), h. 101

³Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Bandung: CV Penerbit Dipenogoro, 2010), h. 343.

digunakan secara terus-menerus dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan kanker, kerusakan hati, jantung otak, limpa, dan ginjal.⁴

Dari penjelasan di atas, Persoalan formalin bukanlah persoalan yang bisa dianggap ringan. Karena dampaknya yang sangat besar terhadap kesehatan manusia. Kemungkinan besar formalin sudah bersemayam disebagian besar tubuh rakyat Indonesia mengingat terungkapnya kasus baru ini sekarang. Setelah sekian lama produsen nakal ini tanpa pengawasan telah menyebarkan hasil produksinya ke seluruh wilayah Indonesia.

Dalam konteks Indonesia, Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai lembaga keagamaan, sudah mencoba memfungsikan perannya di tengah kehidupan masyarakat yang beragama sebagai penjaga nilai moral, baik secara horizontal maupun secara vertikal. Peranan Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagaimana tujuan awal pendiriannya adalah sebagai penyambung lidah masyarakat kepada pemerintah, dan pemerintah kepada masyarakat. Selain Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai organisasi para ulama yang merupakan warosat al-anbiya harus memiliki optimisme ke arah tersebut. Seperti Misalnya, dalam mengeluarkan fatwa mengenai produk makanan yang akan dikonsumsi oleh umat muslim Indonesia, Majelis Ulama Indonesia (MUI) mempunyai lembaga independen yaitu LP POM Majelis Ulama Indonesia (MUI) (Lembaga Pengkajian Pangan,

⁴ Hasyim Asy,Ari, *Kreteria Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI*, (Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah),Skripsi. h. 2-3

Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Lembaga ini semenjak didirikan sampai sekarang sudah diakui otoritasnya sebagai lembaga yang paling berhak mengeluarkan sertifikat halal pada setiap produk makanan di Indonesia. (bagi produsen yang mengajukan permohonan).⁵

Dalam syari'at Islam, Allah SWT menghalalkan semua makanan yang mengandung mashlahat dan manfaat, baik yang kembalinya kepada ruh maupun jasad, baik kepada individu maupun masyarakat. Demikian pula sebaliknya Allah SWT mengharapkan semua makanan yang memudharatkan atau lebih besar mudharat daripada manfaatnya.⁶

Terkait dengan makanan yang haram dalam Islam ada dua jenis:

1. Ada yang diharamkan karena dzatnya. Maksudnya asal dari makanan tersebut memang sudah haram, seperti: bangkai, darah, babi, anjing dan selainnya.
2. Ada yang diharamkan karena suatu sebab yang tidak berhubungan dengan dzatnya. Maksudnya asal makanannya adalah halal, akan tetapi dia menjadi haram karena adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut. Misalnya: makanan dari hasil mencuri, upah perzinaan dan lain sebagainya.

⁵ Anton Apriantono, Nurbowo, *Panduan Belanja dan Konsumsi Halal*, (JakSel : Khairun Bayan, 2003),h.36

⁶ Suhrawardi K.Lubis, *Hukum Ekonomi Islam*, (Sinar Grafika, 2012), h. 22.

Indonesia sebagai negara yang mayoritas beragama Islam, maka perlu adanya perhatian terhadap produk makanan yang beredar bebas, yaitu bukan hanya memperhatikan dari sisi komposisi yang menyehatkan secara medis saja, namun juga perlu diperhatikan bahwa makanan yang dikonsumsi tersebut sehat dan halal. Ketika menjalani aktivitas sehari-hari, umat muslim berusaha menyeimbangkan hal-hal duniawi dengan agama, menghindari tindakan-tindakan yang menyimpang dari aturan agama Islam. Syariat Islam mengatur kehidupan manusia agar dapat mewujudkan kepentingan hidup yang membawa kebaikan dan keberkahan.

Jaminan penyelenggaraan produk halal juga bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk. Tujuan adanya perlindungan terhadap produk halal tersebut menjadi sangat penting, dikarenakan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang menyesuaikan dengan perkembangan zaman. Sesuai amanat UU No 33 tahun 2014 pasal 4 : “Setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”.⁷

Di Provinsi Bengkulu pada tahun 2016 tercatat jumlah industri kecil yang ada sebanyak 5.605 unit industri (BPS Provinsi Bengkulu,

⁷Celina Tri Siwi Kristiyanti, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Sinar Grafika, 2009), h.17

2017). Industri merupakan sektor yang terkait satu sama lain, dimana pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah. Industri kecil atau UKM (Usaha Kecil Menengah) mempunyai peranan yang sangat besar terhadap roda perekonomian suatu negara.⁸

Di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu telah memiliki sertifikat halal sejak tahun 2014, semakin berjalannya waktu apakah UKM Segar Asri dalam produksi dan lain sebagainya apakah masih menggunakan peralatan atau bahan yang sesuai dengan ketentuan dari LPPOM-MUI dan proses mendapatkan sertifikat halal yang sulit dan memiliki berbagai tahapan mulai dari pengecekan tempat produksi dan pengawasan tiap-tiap pengolahan bahan-bahan baku hingga menjadi bahan jadi atau produk yang siap dipasarkan yang harus sesuai dengan syarat-syarat dari LPPOM-MUI dan apabila ada syarat atau ketentuan yang tidak dipenuhi atau dilanggar maka sertifikat halal tersebut bisa dicabut hak-nya.

Berdasarkan hasil observasi penulis tentang sertifikat halal di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu dengan bapak Amti Chaniago selaku pimpinan UKM Segar Asri bahwa sertifikat halal yang ia miliki dikeluarkan oleh LPPOM MUI Kota Bengkulu. Pengurusan sertifikat halal yang sulit dan memiliki

⁸ <http://www.halalmui.org> diakses tanggal 08 januari 2020 pukul 20:19.

berbagai tahapan. Serfikat halal tersebut memiliki jangka waktu dua tahun dan harus dilakukan perpanjangan setiap dua tahun sekali.⁹

Berdasarkan paparan di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti “*Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.*”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana produksi di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu?
2. Bagaimana pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses produksi di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.
2. Untuk mengetahui pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

⁹ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 10 september 2020.

D. Kegunaan Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan mampu dapat menambah wawasan bacaan dan referensi, secara umum dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi pembaca dan khususnya bagi penulis tentang produksi dan lebelisasi halal di Indonesia.
2. Sebagai masukan dan pertimbangan bagi UKM Segar Asri dalam menyediakan produk yang tersertifikasi halal.

E. Penelitian Terdahulu

Untuk mendukung pembahasan yang telah mendalam mengenai pembahasan diatas, maka peneliti memberikan kajian penelitian terdahulu yang berhubungan dengan permasalahan yang akan dikaji. Adapun penelitian terdahulu yang berkaitan dalam hal ini adalah :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Henggar Wicaksono dengan judul penelitian “Pengetahuan Mahasiswa UMB terhadap lebelisasi halal produk makanan”. Hasil dari penelitian yang dilakukan dapat diketahui bahwa mahasiswa UMB Bengkulu sebagian besar paham bagaimana labelisasi produk makanan. Menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Mengenai lebelisasi produk makanan bagi mahasiswa UMB sebagian besar mengetahui hal tersebut yakni lebelisasi produk makanan.¹⁰

¹⁰ Henggar Wicaksono, “*Pengetahuan Mahasiswa UMB Terhadap Lebelisasi Halal Produk Makanan*”. Skripsi, 2015.

Persamaan penelitian terdahulu dengan penulis yaitu sama-sama membahas mengenai produk makanan halal, perbedaan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yang berjudul pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Berbeda dengan penelitian terdahulu penulis lebih cenderung untuk menjelaskan tentang perlindungan hukum dan proses lebelisasi halal dalam makanan.

2. Nopianto, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Fakultas Syariah Dan Hukum, Jurusan Perbandingan Madzhab Dan Hukum Tahun 2006 yang berjudul “Penerapan Fatwa MUI Dalam Melahirkan Produk Halal (Studi Kasus Mcdonald Indonesia)”.¹¹

Pada penulisan skripsi ini, penulis membahas tentang lahirnya label halal yang dikeluarkan MUI terhadap McDonald, dengan menggunakan metode penelitian kualitatif diskriptif ,sehingga objek dari penelitian ini adalah McDonald yang ada di Indonesia.

Persamaan penelitian sebelumnya dengan penulis ialah sama-sama membahas tentang produk halal, perbedaan peneliti dengan penulis ialah penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah dengan judul pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota

¹¹ Nopianto, *Penerapan Fatwa MUI Dalam Melahirkan Produk Halal (Studi Kasus Mcdonald Indonesia)*, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Fakultas Syariah dan Hukum, Jurusan Perbandingan Madzhab Dan Hukum, Skripsi, th.2006

Bengkulu yang akan menjelaskan proses sertifikasi halal dan produksi.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Hasyim Asy'ari dengan judul *Kreteria Sertifikasi Makanan Halal dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI*, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sayarif Hidayatullah Jakarta. Dengan menggunakan metode penelitian kajian pustaka untuk mengkaji dan membandingkan setiap pendapat dari toko dan hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menjelaskan Perbedaan pandangan dan metode istinbath hukum Ibnu Hazm dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) tentang sertifikasi makanan halal.¹²

Persamaan penelitian sebelumnya dengan penulis yaitu sama-sama membahas mengenai makanan halal, perbedaan peneliti dengan penulis ialah penelitian yang akan diangkat oleh penulis adalah pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk UKM Seagar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu yang akan meneliti mengenai proses sertifikasi halal dan produksi.

4. Penelitian oleh Muhammad Aziz dengan judul “perspektif *maqashid al-syariah* dalam penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia pasca berlakunya undangundang nomor 33 tahun 2014

¹² Hasyim Asy,ari, *Kreteria Sertifikasi Makanan Halal dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI*, Skripsi, 2011

tentang jaminan produk halal”. Hasil dari penelitian ini adalah meneliti tentang penyelenggaraan jaminan produk halal pasca diterbitkannya Undang-Undang No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan jaminan produk halal menurut maqashid al-syariah.¹³

Persamaan penelitian sebelumnya yaitu sama-sama membahas tentang produk halal, perbedaan dengan yang akan diteliti oleh penulis adalah pelaksanaan sertifikasi halal pada produk UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu yang akan meneliti mengenai proses sertifikasi halal dan produksi.

5. Mazida Ismail, Salleh Yahya, Azrina Othman, yang berjudul “Internationalization Of Halal Food From The Malaysian Small-Medium Enterprise Perspectives”. Tahun 2016, Malaysia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji mengenai hambatan yang terjadi pada UKM yang ada di Malaysia untuk menyentuh pasar internasional. Hasil dari penelitian ini adalah bahwa adanya hambatan yang dihadapi oleh pelaku usaha yaitu adanya produk yang memiliki label halal dan sikap pengusaha itu sendiri, pemasaran lintas budaya maksudnya adanya perbedaan budaya,

¹³ Muhammad Aziz, *Perspektif Maqashid Al-Syariah dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal di Indonesia Pasca Berlakunya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, Al-Hikmah Jurnal Studi Keislaman, Volume 7, Nomor 2, September 2017

kurangnya inisiatif sumber daya pemerintah dan rantai pasokan yang tidak efisien.¹⁴

Persamaan penelitian sebelumnya dengan penulis yaitu sama-sama ingin mengetahui tentang UKM dan labelisasi halal di daerah-daerah tertentu. Perbedaan dengan peneliti dengan penulis ialah penelitian sebelumnya membahas tentang hambatan UKM di malaysia untuk menyentuh pasar internasional, sedangkan penulis membahas tentang proses labelisasi halal dan produksi.

F. Metode Penelitian

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis Penelitian ini adalah penelitian lapangan. dengan menggunakan pendekatan kualitatif.

2. Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu penelitian dilakukan dari bulan November sampai Januari 2021. Penelitian ini mengambil lokasi di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu, pemilihan lokasi UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu karena UKM tersebut diprodukannya telah memiliki atau telah mencantumkan label halal dari MUI dan olahan jeruk kalamansi merupakan salah satu produk khas Kota Bengkulu.

¹⁴ Mazida Ismail, Salleh Yahya, Azrina Othman, *Internationalization Of Halal Food From The Malaysian Small Medium Enterprise Perspectives*, 2016 Published By Penerbit Utem And/Or Peer-Review Under Responsibility Of Journal Of Technology Management And Technopreneurship, ISSN: 2231-7996 Vol. 4 No. 1 2016

3. Subjek/Informan Penelitian

Dalam penelitian ini subjek atau informasi yang dibutuhkan dalam mencari informasi yaitu pimpinan dan anggota UKM Segar Asri yang ada di Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Pemilihan responden dilakukan secara *convenience sampling* yaitu teknik pengambilam sampel secara nyaman yang dilakukan dengan memilih responden dengan bebas sesuai dengan kehendak perisetnya.¹⁵

No	Nama	Jabatan
1	Amti Chaniago	Pimpinan UKM Segar Asri
2	Susiwesra	Keuangan UKM Segar Asri
3	Dasnaiti	Karyawan UKM Segar Asri
4	Devi Arianti	Karyawan UKM Segar Asri

4. Sumber data atau teknik pengumpulan data

Dalam penelitian ini, data yang digunakan merupakan data primer dan sekunder yang diambil selama beberapa priode waktu tertentu.

¹⁵ Azwar Saifudin, *Metode Penelitian*, Cet. Ke-III, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar,2001), h.82

a. Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari pimpinan dan anggota UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu kota Bengkulu. Sehingga data primer adalah data yang diperoleh dari hasil observasi lapangan oleh peneliti, wawancara kepada pengelola UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang mendukung atas permasalahan yang akan dibahas, yang diperoleh dari internet, perpustakaan, jurnal, skripsi, dan departemen-departemen terkait yang berkaitan dengan topik penelitian.

5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam melakukan penelitian, karena tujuan utama dari penelitian mendapatkan data. Untuk mendapatkan kelengkapan informasi yang sesuai dengan fokus penelitian maka teknik pengumpulan data adalah sebagai berikut :

a. Observasi

Observasi adalah penelitian atau pengamatan secara langsung kelapangan untuk mendapatkan informasi dan mengetahui permasalahan yang diteliti. Observasi menurut kenyataan yang

terjadi dilapangan dapat diartikan dengan kata-kata yang cermat dan tepat apa yang diamati, mencatatnya kemudian mengelolanya dan diteliti sesuai dengan cara ilmiah. Dalam hal ini peneliti akan mengadakan penelitian dengan cara mengumpulkan data secara langsung melalui pengamatan dilapangan terhadap aktivitas yang akan dilakukan untuk mendapatkan data tertulis yang dianggap relevan. Pada penelitian ini, penelitian akan melakukan observasi langsung untuk melihat keadaan yang sesungguhnya.

b. Wawancara

Percakapan yang dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. Wawancara dilakukan kepada beberapa informan, seperti pimpinan dan anggota UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah kegiatan untuk merekam dan menyimpan berbagai data penting yang dihasilkan oleh kegiatan-kegiatan dokumentasi pada penelitian digunakan untuk mendapatkan gambar atau foto pada saat melakukan penelitian.¹⁶

6. Teknik Analisis Data

¹⁶ Juliansyah Noor, *Metodelogi Penelitian*, (Jakarta : Kencana Prenada Media Group, 2011), h.33-34

Teknik analisis data merupakan proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dokumentasi, dan studi pustaka dengan cara mengorganisasikan data kedalam kategori, menjabarkan kedalam unit-unit, menyusun kedalam pola, memilih dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.¹⁷ Komponen dalam analisis data yaitu :

a. Reduksi Data (Data Reduction)

Mereduksi data artinya merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal penting, mencari tema dan membuang yang tidak perlu. Reduksi data merupakan proses berpikir sensitip yang memerlukan kecerdasan dan keluasan dan kedalaman wawasan yang tinggi. Dalam penelitian ini, peneliti memilah mana data yang dibutuhkan dalam kondisi internal dan eksternal.

b. Penyajian Data (Data Display)

Dalam penelitian kualitatif penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dan sejenisnya. Dengan melakukan penyajian data maka memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami. Penyajian data dilakukan dengan cara mendiskripsikan atau memaparkan hasil temuan dalam

¹⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D)*, Cet. Ke-10, (Bandung: Alfabeta, 2010), h. 244

wawancara dengan informan, dokumentasi baik berupa tabel maupun gambar, serta observasi di lapangan terkait dengan kondisi internal dan eksternal dilapangan.

c. Penarikan Kesimpulan

Langkah ketiga dalam analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali kelapangan merupakan kredibel.¹⁸

¹⁸ M. Burhan Bungin, *Metode Penelitian Sosial dan Ekonomi*, (Jakarta: Prenadamedia Group, 2013), h. 284

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Sertifikat Halal

1. Pengertian Sertifikat Halal

Label halal atau lazimnya disebut dengan Sertifikat Halal. Sertifikat halal ini dikeluarkan oleh LPPOM dibawah naungan Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat LPPOM-MUI. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM-MUI. Fatwa adalah ketetapan hukum Islam yang dikeluarkan oleh Komisi Fatwa tentang status hukum suatu produk tertentu. Dalam proses sertifikasi halal, keluaran fatwa yaitu status halal atau haram suatu produk berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI. Sedangkan Komisi Fatwa adalah salah satu komisi MUI yang bertugas untuk menghasilkan ketetapan hukum Islam tentang status hukum suatu kasus tertentu. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal.¹⁹

Pemegang Sertifikat Halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan. Sertifikat yang sudah

¹⁹ Aisjah Girinda “*Dari Sertifikat Menuju Labelisasi Halal*” (Jakarta:Pustaka Jurnal Halal, 2008), h. 25.

berakhir masa berlakunya, termasuk fotocopynya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu. Tujuan pelaksanaan sertifikat halal pada produk pangan, obat-obat dan kosmetik adalah untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin yang mengkonsumsinya.²⁰

Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam yaitu :

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syari'at Islam
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syari'at Islam
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar

2. Proses Pelaksanaan Sertifikasi Halal

²⁰ www.halalmui.com diakses 02 juni 2020

Sementara itu prosedur dan mekanisme penetapan fatwa halal pada prinsipnya, untuk ditingkat Komisi Fatwa, sama dengan penetapan fatwa secara umum. Hanya saja, sebelum masalah tersebut (produk yang dimintakan fatwa halal) dibawa ke sidang komisi, LPPOM MUI terlebih dahulu melakukan penelitian dan audit ke pabrik bersangkutan.²¹ Untuk lebih jelasnya, prosedur dan mekanisme penetapan fatwa halal, secara singkat dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. MUI memberikan pembekalan pengetahuan kepada para auditor LPPOM tentang benda-benda haram menurut syari'at Islam, dalam hal ini benda haram *li-zatih* dan haram *li-gairih* yang karena cara penanganannya tidak sejalan dengan syari'at Islam.
2. Para auditor melakukan penelitian dan audit ke pabrik-pabrik (perusahaan) yang meminta sertifikasi halal. Pemeriksaan yang dilakukan meliputi:
 1. Pemeriksaan secara seksama terhadap bahan-bahan produk baik bahan baku maupun bahan tambahan (penolong).
 2. Pemeriksaan terhadap bukti-bukti pembelian bahan produk.
 3. Bahan-bahan tersebut kemudian diperiksa di laboratorium, terutama bahan-bahan yang dicurigai

²¹www.halalmui.com diakses Tanggal 16 November 2020

sebagai benda haram atau mengandung benda haram (najis), untuk mendapat kepastian.

3. Pemeriksaan terhadap suatu perusahaan tidak jarang dilakukan lebih dari satu kali dan tidak jarang pula auditor (LPPOM) menyarankan bahkan mengharuskan agar mengganti suatu bahan yang dicurigai atau diduga mengandung bahan yang haram (najis) dengan bahan yang diyakini kehalalannya atau sudah bersertifikasi halal dari MUI atau dari lembaga lain yang dipandang berkompeten, jika perusahaan tersebut tetap menginginkan mendapat sertifikasi dari MUI.
4. Hasil pemeriksaan dan audit LPPOM tersebut kemudian dituangkan dalam sebuah berita acara dan kemudian berita acara diajukan ke komisi fatwa MUI untuk disidangkan.
5. Dalam sidang komisi fatwa, LPPOM menyampaikan dan menjelaskan isi berita acara, dan kemudian dibahas secara teliti dan mendalam oleh sidang komisi.
6. Suatu produk yang masih mengandung bahan yang diragukan kehalalannya, atau terdapat bukti-bukti pembelian bahan produk yang dipandang tidak transparan oleh sidang komisi, dikembalikan kepada LPPOM untuk dilakukan penelitian atau auditing ke perusahaan bersangkutan.

7. Sedangkan produk yang telah diyakini kehalalannya oleh Sidang Komisi, diputuskan fatwa halalnya oleh sidang komisi.
8. Hasil sidang komisi yang berupa fatwa halal kemudian dilaporkan kepada dewan.
9. Pimpinan MUI untuk mengeluarkan surat keputusan fatwa halal dalam bentuk sertifikasi halal.

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat Sertifikasi Halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur barang haram, MUI berhak mencabut Sertifikasi Halal bersangkutan. Setiap produk yang telah mendapat Sertifikasi Halal diharuskan pula memperbaharui atau memperpanjang Sertifikasi Halal setiap 2 (dua) tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Setelah 2 (dua) tahun terhitung sejak berlakunya Sertifikasi Halal, jika perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjang) Sertifikasi Halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas Sertifikasi Halal, dan kehalalan produk-produknya di luar tanggung jawab MUI.

3. Ruang Lingkup Sertifikat Halal

Ruang lingkup sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI adalah mencakup produk pangan, obat-obatan dan kosmetika. Produk

pangan dapat dibagi menjadi produk hasil industri pengolahan pangan yang mencakup makanan, minuman, dan bahan tambahan makanan.²²

B. Produksi

1. Pengertian Produksi

Sejak manusia berada di muka bumi, produksi ikut juga menyertainya. Produksi sangat prinsip bagi kelangsungan hidup dan juga peradapan manusia dan bumi. Produksi adalah menciptakan manfaat atas suatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru.

Dalam kajian ekonomi, produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Pada saat kebutuhan manusia masih sedikit dan sederhana, kegiatan produksi dan konsumsi dapat dilakukan oleh manusia secara sendiri.²³

Produksi merupakan kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang. produksi juga bisa disebut sebagai penciptaan barang dan jasa. Barang dan jasa sering diperjual belikan untuk dikonsumsi masyarakat. Barang dan jasa merupakan hasil keluaran kegiatan dari operasional produksi.

²² Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal* (Jakarta: LP POM-MUI, 1998), h.124-125.

²³ Idris, *Hadis Ekonomi: Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi*, Cet. I, (Jakarta: Kencana, 2015), h. 61-62

Umumnya barang dan jasa ada yang dikonsumsi secara langsung akan tetapi ada juga yang diolah menjadi produk lain, barang dan jasa memiliki berbagai variasi, seperti kualitas, model, ukuran dan lain sebagainya.

2. Tujuan produksi

- a. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen.
- b. Berupaya untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya.
- c. Menghasilkan barang setengah jadi guna memenuhi kebutuhan produksi selanjutnya.
- d. Meningkatkan produksi nasional dalam rangka meningkatkan kemakmuran rakyat.
- e. Memacu tumbuhnya usaha produksi lain sehingga dapat menyerang pengangguran.
- f. Meningkatkan pendapatan masyarakat atau pendapatan negara.

3. Produksi Dalam Ekonomi Islam

a. Pengertian Produksi

Produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang

ada. Produksi tidak berarti menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, karena tidak seorangpun yang dapat menciptakan benda. Oleh karenanya dalam pengertian ahli ekonomi yang dapat dikerjakan manusia hanyalah membuat barang-barang menjadi berguna disebut “dihasilkan”.²⁴

Produksi mempunyai peranan penting dalam menentukan taraf hidup manusia dan kemakmuran bangsa. Al-Qur'an telah meletakkan landasan yang sangat kuat terhadap produksi. Dalam Al-Qur'an dan sunnah rasul banyak dicintohkan bagaimana umat Islam diperintahkan untuk bekerja keras dalam mencari penghidupan agar mereka dapat melangsungkan kehidupannya dengan lebih baik, seperti dalam ayat Al-Qur'an yang berbunyi :

وَمِنْ رَحْمَتِهِ جَعَلَ لَكُمُ اللَّيْلَ وَالنَّهَارَ لِتَسْكُنُوا فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ (القصص : ٧٣)

*Artinya: dan adalah karena rahmat-Nya, Dia jadikan untukmu malam dan siang, agar kamu beristirahat pada malam hari dan agar kamu mencari sebagian karunia-Nya (pada siang hari) dan agar kamu bersyukur kepada-Nya. (QS. Al-Qasas: 73)*²⁵

Dengan bekerja setiap individu dapat memenuhi hajat hidup dirinya, hajat hidup keluarganya, berbuat baik kekerabatnya, bahkan dapat memberi pertolongan kepada masyarakat sekitarnya.

²⁴ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI), *Ekonomi Islam*, h.131-132.

²⁵ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, (Semarang : Raja Publishing, 2011), h. 398.

Hal ini merupakan keutamaan-keutamaan yang dihargai oleh agama dan tidak bisa dilaksanakan dengan harta. Sementara itu, tidak ada jalan untuk mendapatkan harta secara syariah kecuali dengan berproduksi atau bekerja.

Tujuan produksi menurut perspektif fikih ekonomi Khalifah Umar Bin Khattab adalah sebagai berikut:

a. Merealisasikan Keuntungan Seoptimal Mungkin

Maksud tujuan ini berbeda dengan paham kapitalis yang berusaha meraih keuntungan sebesar mungkin, tetapi ketika berproduksi memperhatikan realisasi keuntungan dalam arti tidak sekadar berproduksi rutin atau asal produksi.

b. Merealisasikan Kecukupan Individu Dan Keluarga

Seorang muslim wajib melakukan aktivitas yang dapat merealisasikan kecukupannya dan kecukupan orang lain yang menjadi kewajiban nafkahnya.

c. Tidak Mengandalkan Orang Lain

Umar r.a tidak membolehkan seseorang yang mampu bekerja untuk menadahkan tangannya kepada orang lain dengan meminta-minta, dan menyerukan kaum muslimin untuk bersandar kepada diri mereka sendiri, tidak mengharap apa yang ada di tangan orang lain.

d. Melindungi Harta Dan Mengembangkannya

Harta memiliki peranan besar dalam Islam. Sebab dengan harta, dunia dan Agama dapat ditegakkan. tanpa harta seseorang tidak akan Istiqomah dalam agamanya, dan tidak tenang dalam kehidupannya. Dalam fiqih ekonomi Umar r.a terdapat banyak riwayat yang menjelaskan urgensi harta, dan bahwa harta sangat banyak dibutuhkan untuk penegakan berbagai masalah dunia dan agama. Sebab di dunia harta adalah sebagai kemuliaan dan kehormatan, serta lebih melindungi agama seseorang. di dalamnya terdapat kebaikan bagi seseorang dan menyambungkan silaturahmi dengan orang lain. karena itu, Umar r.a menyerukan kepada manusia untuk memelihara harta dan mengembangkannya dengan mengeksplorasinya dalam kegiatan-kegiatan produksi.

e. Mengeksplorasi Sumber-Sumber Ekonomi Dan Mempersiapkannya Untuk Dimanfaatkan

Sesungguhnya Allah SWT telah mempersiapkan bagi manusia di dunia ini banyak sumber ekonomi, namun pada umumnya tidak memenuhi hajat insani bila dieksplorasi oleh manusia dalam kegiatan produksi yang

mempersiapkannya agar layak dimanfaatkan. Dimana rezeki yang diciptakan Allah SWT di muka bumi ini lebih luas dibandingkan terbesit dalam benak kita tentang kata rezeki itu sendiri. Rezeki bukan hanya harta yang didapatkan seseorang ditangannya untuk memenuhi kebutuhannya dan kesenangannya, namun mencakup segala sesuatu yang dititipkan oleh Allah SWT di muka bumi ini berupa jalan dan kandungan rezeki itu.

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi. Islam mendorong pemeluknya untuk berproduksi dan menekuni aktivitas dalam segala bentuk seperti pertanian, peternakan, perkebunan, industri, perdagangan, dan sebagainya. Islam memandang setiap amal perbuatan yang menghasilkan benda atau pelayanan yang bermanfaat bagi manusia atau yang memperindah kehidupan mereka dan menjadikannya lebih makmur dan sejahtera titik bahkan Islam memberkahi perbuatan duniawi dan memberi nilai tambah sebagai amal ibadah kepada Allah SWT dan perjuangan dijalan-nya.

Dalam perspektif Islam, produksi yaitu suatu usaha untuk menghasilkan dan menambah nilai guna dari suatu barang baik dari

sisi fisik materialnya maupun dari sisi moralitasnya, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup manusia sebagaimana digariskan dalam agama islam, yaitu mencapai kesejahteraan dunia dan akhirat. Produksi dalam pandangan Islam harus mengacu pada nilai *utility* dan masih dalam bingkai nilai halal serta tidak membahayakan bagi diri sendiri ataupun sekelompok masyarakat.²⁶ Prinsip dasar ekonomi islam adalah keyakinan kepada Allah SWT. Sebagai Rabb dari alam semesta. Ikrar akan keyakinan ini menjadi pembuka kitab suci umat Islam, dalam ayat:

وَسَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِنْهُ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ

Artinya : "Dan dia menundukkan untukmu apa yang ada di langit dan apa yang ada di bumi semuanya, (sebagai rahmat) daripadanya Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kekuasaan Allah) bagi kaum yang berpikir." (al-jaatsiyah:13)²⁷

Prinsip etika dalam produksi yang wajib dilaksanakan oleh setiap muslim baik individu maupun komunitas adalah berpegang pada semua yang dihalalkan Allah dan tidak melewati batas. daerah halal itu luas, tetapi mayoritas jiwa manusia yang ambisius merasa kurang puas dengan hal itu walaupun banyak jumlahnya. maka kita temukan jiwa manusia tergiur kepada sesuatu yang haram dengan melanggar hukum-hukum Allah. syariat juga tidak

²⁶ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta Atas Kerja Sama Dengan Bank Indonesia, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: Raja Wali Pres, 2012.), h. 230-231.

²⁷ Departemen Agama Ri, *Al-Quran Dan Terjemahnya...*, H. 231

membenarkan perbuatan segala komoditi yang hanya bisa digunakan untuk hal yang diharamkan, atau mayoritas itu digunakan untuk berbuat dosa. Walaupun dibolehkan untuk hal-hal yang diperbolehkan, sebab sebagian kecil dan yang jarang ini tidak bisa dijadikan pijakan bagi suatu hukum.

Tujuan dari produksi dalam Islam adalah untuk menciptakan mashlahah yang optimum bagi konsumen atau bagi manusia secara keseluruhan. dengan mashlahah yang optimum ini, maka akan dicapai falah yang merupakan tujuan akhir dari kegiatan ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia.²⁸

a. Faktor Produksi Dalam Islam

Dalam istilah ekonomi, menurut Said Sa'ad Marthon (2004) produksi merupakan suatu siklus kegiatan-kegiatan ekonomi untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi dalam jangka tertentu, terdapat beberapa faktor sebagai alat produksi, yaitu:²⁹

1. Faktor Alam/Tanah

Faktor Alam adalah faktor dasar dalam produksi. Alam yang dimaksud disini adalah bumi, dan segala isinya, baik yang ada di atas permukaan bumi maupun yang terkandung dalam bumi itu sendiri. Dalam produksi, semua itu dikategorikan sebagai

²⁸ Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Jakarta: Erlangga, 2012), h.64

²⁹ Muhammad Turmudi. *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*. *Islamadina Jurnal Pemikiran Islam*, volume XVIII, No. (1, Maret 2007), h. 46.

sumber alam yang dapat dimanfaatkan untuk kesejahteraan dan kemakmuran umat manusia.

2. Faktor Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor pendaya guna dari faktor produksi sebelumnya, yakni faktor alam. Tenaga kerja juga merupakan aset bagi keberhasilan suatu perusahaan, karena keberhasilan suatu produksi terletak pada kinerja kerja sumber daya manusia yang ada di dalamnya. Tenaga kerja yang memiliki *skill* dan *integritas* yang baik merupakan modal utama bagi suatu perusahaan. Tenaga kerja merupakan pangkal produktivitas dari semua faktor produksi yang tidak akan bisa menghasilkan suatu barang/jasa apapun tanpa adanya tenaga kerja. Dengan demikian, tenaga kerja dibutuhkan untuk melakukan proses transformasi dari bahan menjadi barang jadi sesuai yang dikehendaki perusahaan.

3. Faktor Modal (*Capital*)

Modal merupakan faktor yang sangat penting dalam suatu produksi. Tanpa adanya modal, produsen tidak akan bisa menghasilkan barang/jasa. Modal adalah sejumlah kekayaan yang bisa saja berupa harta, yang bisa digunakan untuk menghasilkan suatu kekayaan.

4. Faktor Manajemen

Manajemen merupakan ilmu dan seni yang mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Berdasarkan fungsi manajemen berupa perencanaan, perorganisasian, pengarahan dan pengawasan sumber daya finansial, manusia dan informasi suatu perusahaan untuk mencapai sasarannya. Tanpa adanya manajemen yang baik, semua faktor produksi tersebut memerlukan pengaturan melalui proses manajerial yang baik.

5. Teknologi

Di era kemajuan produksi yang ada pada saat ini, teknologi mempunyai peranan yang sangat besar dalam sektor ini. Berapa banyak produsen yang kemudian tidak bisa survive karena adanya kompetitor lainnya dan lebih banyak yang bisa menghasilkan barang/jasa jauh lebih baik, karena di dukung oleh faktor teknologi yang baik.

6. Bahan Baku

Bahan baku terbagi dua macam, adakalanya bahan baku tersebut merupakan sesuatu yang harus didapat ataupun dihasilkan oleh alam, tanpa ada penggantinya. Ada juga yang memang dari alam akan tetapi, bisa dicarikan bahan lain untuk

mengganti bahan yang telah ada. Ketika seorang produsen akan memproduksi suatu barang/jasa, maka salah satu hal yang harus dipikirkan yaitu bahan baku.

b. Tujuan Dan Motivasi Produksi Dalam Islam

Sebagaimana disebutkan sebelumnya, produksi adalah kegiatan menciptakan suatu barang atau jasa, kegiatan produksi merupakan sebuah mata rantai yang saling mengkait satu sama lain. Tujuan seorang konsumen memproduksi barang atau jasa dalam perspektif ekonomi Islam adalah mencari *masalahah*.³⁰ Ada beberapa hal mendukung motivasi produksi dalam Islam:

1. Anjuran Islam untuk melakukan proses produksi relasinya dengan ibadah.

Islam mendorong dan menganjurkan proses produksi mengingat pentingnya kedudukan produksi dalam menghasilkan sumber-sumber kekayaan dalam rangka mencukupi kebutuhan masyarakat. Perintah untuk berjalan di bumi dengan tujuan memanfaatkan rezeki Allah sebagaimana dijelaskan pada ayat di atas merupakan bentuk anjuran atas proses produksi.

2. Menegakkan fungsi sebagai duta Allah (khalifah) di bumi dan semangat bekerja sama antara manusia.

³⁰ Adiwarmarman Karim, *Ekonomi Mikro Islam*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012), h. 103

Dunia ini, pada hakikatnya milik Allah, kepemikiran sejati berada di tangan-Nya, dan kepemilikan manusia hanyalah pijaman belaka. Dalam konteks ini Islam menetapkan hakikat manusia adalah sebagai duta, *khalifah fi al-ardl*.

3. Keyakinan bahwa Allah menciptakan dunia ini untuk dimakmurkan.

Manusia tidak mempunyai mempunyai kekuasaan untuk membuat. Namun Allah SWT. Telah menduduki bumi untuk membantu manusia. Allah melengkapi manusia dengan potensi penglihatan, pendengaran, dan kemampuan berpikir yang dapat membantu mereka untuk mengambil kemanfaatan di muka bumi ini.

c. Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam

Dengan bertujuan kebahagiaan dunia akhirat, prinsip produksi dalam ekonomi Islam yang berkatan dengan *maqashid al-syariah* yaitu:

1. Kegiatan produksi harus di landasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan *maqashid al-syariah*. Tidak memproduksi barang atau jasa yang bertentangan dengan penjagaan terhadap agama jiwa, akal, keturunan dan harta.
2. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu *dharuriyyat, hajiyyat, tahsiniyat*.

- a. Kebutuhan *dharuriyyat* (kebutuhan primer) merupakan kebutuhan yang harus ada dan terpenuhi karena bisa mengancam keselamatan umat manusia. Pemenuhan kebutuhan *dharuriyyat* terbagi menjadi lima yang diperlukan sebagai perlindungan keselamatan agama, keselamatan jiwa, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan keturunan, terjaga dan terlindungi harga diri dan kehormatan seorang, serta keselamatan terlindungi atas harta kekayaan.
- b. Kebutuhan *hajiyyat* (kebutuhan sekunder) merupakan kebutuhan yang diperlukan manusia, namun tidak terpenuhinya kebutuhan sampai mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kesukaran.
- c. Kebutuhan *tahsiniyyat* (kebutuhan tersier) merupakan kebutuhan manusia yang mendukung kemudahan dan kenyamanan hidup manusia.³¹

³¹ Abdul Ghofur, *Pengantar Ekonomi Syariah: Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syariah*, (Depok: PT. Raja Grafindo Persada, 2017), h. 85-87

C. Produktivitas

1. Pengertian Produktivitas

Secara umum produktivitas adalah Sebagai hubungan antara keluaran (barang barang atau jasa) dengan masukan (tenaga kerja, bahan, dan uang). Produktivitas adalah ukuran estiens produktif. suatu perbandingan antara hasil keluaran dan masukan. Dibidang industri produktivitas mempunyai arti ukuran yang relatif nilai atau ukuran yang ditampilkan oleh daya produksi yaitu sebagai campuran dari produksi dan efektivitas sebagai ukuran yaitu seberapa baik kita menggunakan sumber daya dalam mencapai hasil yang diinginkan. Menurut Tohardi bahwa produktivitas kerja merupakan sikap mental. Sikap mental yang mencari perbaikan terhadap apa yang telah ada. suatu keyakinan bahwa seseorang dapat melakukan pekerjaan lebih baik hari ini dari pada hari kemarin dan hari esok akan lebih baik dari hari ini.

2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Kerja

a. Pelatihan

pelatihan kerja dimaksudkan untuk melengkapi bahwa karyawan dengan keterampilan dan cara-cara yang tepat untuk menggunakan peralatan kerja untuk itu, Latihan Kerja diperlukan bukan saja sebagai perlengkapan akan tetapi sekaligus untuk memberikan dasar-dasar pengetahuan.

b. Mental Dan Kemampuan Fisik Karyawan

keadaan mental dan fisik karyawan merupakan hal yang sangat penting untuk menjadi perhatian bagi organisasi sebab Keadaan fisik dan mental karyawan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan produktivitas kerja karyawan.

c. Hubungan Antara Atasan dan Bawahan

hubungan atasan dan bawahan saling berpengaruh dalam semua kegiatan yang dilakukan sehari-hari. Bagaimana pandangan atasan terhadap bawahan sejauh mana bawahan diikutsertakan dalam penentuan tujuan. sikap yang saling jalin menjalin telah mampu meningkatkan produktivitas karyawan dalam bekerja.

3. Indikator Produktivitas

a. Kemampuan

Mempunyai kemampuan untuk melaksanakan tugas skill atau profesionalisme dalam bekerja.

b. Meningkatkan Hasil Yang Dicapai

Salah satu yang dapat dirasakan baik oleh pekerja dan hasil pekerjaan.

c. Semangat Kerja

Indikator ini bisa dilihat dari etos kerja ja dan hasil yang dicapai dalam suatu hari dibandingkan hari sebelumnya.

d. Pengembangan Diri

Mengembangkan diri dapat dilakukan dengan melihat tantangan dan harapan apa yang akan dihadapi.

e. Mutu

Mutu merupakan hasil pekerjaan yang dapat menunjukkan kualitas kerja seorang karyawan.

f. Efisiensi

Perbandingan antara hasil yang dicapai keseluruhan sumber daya yang digunakan. Pemasukan dan pengeluaran merupakan aspek produktivitas yang memberikan pengaruh yang cukup signifikan terhadap karyawan.

4. Upaya Peningkatan Produktivitas

a. Perbaikan Terus-Menerus

dalam meningkatkan produktivitas kerja, salah satu implikasinya adalah Bahwa seluruh komponen organisasi harus melakukan perbaikan secara terus-menerus. melainkan salah satu etos kerja yang penting sebagai bagian dari filsafat manajemen mutakhir

b. Peningkatan Mutu Hasil Pekerjaan

berkaitan erat dengan upaya untuk melakukan perbaikan secara terus menerus adalah melakukan peningkatan mutu hasil pekerjaan oleh semua orang dan dan segala komponen organisasi. padahal mutu tidak hanya berkaitan dengan produk yang dihasilkan di

pasarannya baik berupa barang maupun jasa, akan tetapi menyangkut semua jenis kegiatan yang melibatkan organisasi.

c. **Pemberdayaan SDM**

Bahwa SDM merupakan unsur yang paling strategis dalam organisasi, karena itu memberdayakan SDM merupakan etos kerja yang sangat mendasar yang harus dipegang teguh oleh semua eselon manajemen dalam organisasi. Memberdayakan SDM mengandung berbagai kiat seperti Mengakui harkat dan martabat manusia, Perkayaan Mutu karyawan dan penerapan gaya manajemen yang partisipatif melalui proses demokratisasi dalam kehidupan berorganisasi.

D. Usaha Kecil dan Menengah (UKM)

1. **Pengertian UKM**

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) adalah suatu bentuk usaha yang dilihat dari skalanya usaha rumah tangga dan usaha kecil hanya mempunyai jumlah pegawai antara 1-19 orang. Sementara usaha menengah mempunyai pegawai antar 20-99 orang.

Usaha Kecil dan Menengah disingkat UKM adalah sebuah istilah yang mengacu ke jenis usaha kecil yang memiliki kekayaan bersih

paling banyak Rp 200.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Dan usaha yang berdiri sendiri.³²

Menurut Keputusan Presiden RI no. 99 tahun 1998 pengertian Usaha Kecil adalah: “Kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat.

UKM ini telah terbukti merupakan salah satu bentuk usaha yang dapat bertahan dalam krisis ekonomi yang pernah terjadi di Indonesia. Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan salah satu bidang yang memberikan kontribusi yang signifikan dalam memacu pertumbuhan ekonomi Indonesia. Hal ini dikarenakan daya serap UKM terhadap tenaga kerja yang sangat besar dan dekat dengan rakyat kecil. Statistik pekerja Indonesia menunjukkan bahwa 99,5 % tenaga kerja Indonesia bekerja di bidang UKM. Hal ini sepenuhnya disadari oleh pemerintah, sehingga UKM termasuk dalam salah satu fokus program pembangunan yang dicanangkan oleh pemerintah Indonesia. Kebijakan pemerintah terhadap UKM dituangkan dalam sejumlah Undang-undang dan peraturan pemerintah.³³

³² Jaidan Jauhari, *Upaya Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Dengan Memanfaatkan E-Commerce*, Fakultas Ilmu Komputer Universitas Sriwijaya, jurnal, h. 2-3

³³ Yuli Rahmini Suci, *Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Di Indonesia*, Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos Vol. 6 No. 1 Januari 2017, h.51

2. Sejarah UKM Di Indonesia

Krisis yang menimpa Indonesia tahun 1997 diawali dengan krisis nilai tukar rupiah terhadap dollar AS dan krisis moneter yang berdampak pada perekonomian Indonesia yakni resesi ekonomi. Hal ini merupakan pelajaran yang sangat penting untuk kembali mencermati suatu pembangunan ekonomi yang benar-benar memiliki struktur yang kuat dan dapat bertahan dalam situasi apapun.³⁴

UKM atau usaha kecil menengah sendiri merupakan usaha yang sudah banyak dilakukan. Awalnya, UKM mulai berkembang pesat setelah kejadian krisis ekonomi yang terjadi secara berkepanjangan. Keadaan perekonomian yang cukup terguncang itu pernah menimpa Indonesia sekitar tahun 1997.

Ketika krisis ekonomi menerpa dunia otomatis memperburuk kondisi ekonomi di Indonesia. Kondisi krisis terjadi priode tahun 1997 hingga 1998, hanya sector UKM (Usaha Kecil dan Menengah) yang mampu tetap berdiri kokoh. Data Badan Pusat Statistik merilis keadaan tersebut pasca krisis ekonomi jumlah UKM tidak berkurang, justru meningkat pertumbuhannya teruas, bahkan mampu menyerap 85 juta hingga 107 juta tenaga kerja samapai tahun 2012. Pada tahun itu jumlah pengusaha di Indonesia sebanyak 56.539.560 unit. Dari jumlah tersebut, UKM sebanyak 56.534.592 unit atau sebesar 99,99%.

³⁴ Situs Menteri UKM. 2007. *Basic Foundation On Empowerment of Coopertaives and Mikro, Small and Medium Enterprises*

Sisanya sekitar 0,01% atau sebesar 4.968 unit adalah Usaha bersekala besar.

3. Kriteria UKM

Kriteria usaha kecil menurut UU No. 9 tahun 1995 adalah sebagai berikut:

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000,- (Dua Ratus Juta Rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 1.000.000.000,- (Satu Miliar Rupiah).
- c. Milik Warga Negara Indonesia.
- d. Berdiri sendiri, bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang tidak dimiliki, dikuasai, atau berafiliasi baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Menengah atau Usaha Besar.
- e. Berbentuk usaha orang perorangan, badan usaha yang tidak berbadan hukum, atau badan usaha yang berbadan hukum, termasuk koperasi.

BAB III

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Gambaran Kelurahan Padang Serai

Kelurahan Padang Serai merupakan salah satu Kelurahan di Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Wilayah Kelurahan Padang Serai memiliki luas wilayah 0,600 Km² dengan ibukota Kecamatan Kampung Melayu. Batas-batas wilayah Kelurahan Padang Serai adalah:

Sebelah Utara : Kelurahan Sumbar Jaya

Sebelah Selatan : Kabupaten Seluma

Sebelah Timur : Kelurahan Kandang Mas

Sebelah Barat : Kelurahan Teluk Sepang

Kelurahan Padang Serai bukan merupakan hasil pemekaran dari Kelurahan Kandang, tapi memang merupakan kelurahan tersendiri yang telah ada sebelum terjadinya pemekaran Kecamatan Selebar dan pemekaran kelurahan di Kota Bengkulu.

Jarak Kelurahan Padang Serai dengan ibukota kecamatan lebih kurang sejauh 6 Km, dan jarak dari ibukota Bengkulu lebih kurang sejauh 14 Km. Lurah sebagai kepala wilayah kelurahan sekaligus sebagai pembina organisasi kemasyarakatan di kelurahan. Struktur Organisasi Kelurahan terdiri atas Kepala Kelurahan, Sekretaris Kelurahan, Kasi Pemerintahan, Kasi Pembangunan, dan Kasi Trantib.

Kelurahan Padang Serai terbagi atas 4 Rukun Warga (RW) dan 16 Rukun Tetangga (RT), dengan luas wilayah sekitar 469 Ha. Topografi wilayah Kelurahan Padang Serai sebagian besar merupakan dataran rendah, pesisir, dan kawasan 27 rawa yang mencapai 69 hektar. Kelurahan Padang Serai sama halnya dengan Kelurahan Sumber Jaya yaitu merupakan kelurahan yang rentan terhadap bahaya bencana alam, karena merupakan kawasan pesisir yang sewaktu-waktu dapat terjadi bahaya seperti tsunami, angin puting beliung, banjir, badai, abrasi dan sebagainya.

B. UKM Kalamansi Segar Asri

Di pimpin oleh bapak Amti Chaniago lahir di padang pada tanggal 6 Agustus 1968. Beliau kini tinggal di Bengkulu yang secara administratif terletak di Kelurahan Padang Serai RT.1, RW1, Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Bapak Amti Chaniago bekerja sebagai guru dan sebagai pengelolah UKM Segar Asri yang mempunyai produk sirup kalamansi dan dodol kalamansi sehingga lahir nama *brand* sirup kalamansi Segar Asri milik bapak Amti Chaniago. UKM Segar Asri ini berdiri pada tahun 2014 pada saat itu awalnya masyarakat atau gabungan petani yang memiliki kebun jeruk kalamansi bergabung untuk membentuk rumah jeruk kalamansi yang jumlah luas lahannya 2 hektar, dan memiliki tenaga kerja dan mempunyai unggulan produk yaitu sirup kalamansi. Produksi sirup kalamansi di Kota Bengkulu terus berfluktuasi dari tahun ke tahun,

sementara kebutuhan pangan dari tahun ke tahun terus meningkat. Namun pada pertengahan tahun 2013 mengalami kemunduran baik dalam produksi maupun ketenagakerjaan. Produksi berbagai olahan jeruk kalamansi masih terus berlangsung namun tidak sebanyak permintaan sebelumnya, meskipun demikian, jeruk kalamansi tetap diproduksi untuk dijadikan produk yang *ready stock*. Rumah jeruk kalamansi juga mengembangkan produk sirup kalamansi dengan mengeluarkan kemasan kecil, menengah, dan besar.³⁵

Setelah mengalami kemunduran pada tahun 2014, rumah jeruk kalamansi mulai bergerak kembali dengan menciptakan nama *brand* baru yang diberi nama sirup kalamansi serai alam lestari dan dalam pengemasannya juga sedikit berbeda dengan produk sebelumnya. Kemasan produk juga lebih berinovasi. Sehingga kehadiran produk baru ini diharapkan mampu untuk menembus pangsa pasar. UKM Segar Asri ini memiliki *omset* Rp.65.000.000/tahun dan sudah mendapatkan izin Depkes P-IRT No. 2131771010631 dan Sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) No. 1120001470915.

a. Visi dan Misi

Visi dari UKM Segar Asri yaitu “menjadi UKM yang sehat, modern, barokah dan mempunyai manfaat bagi lingkungan dan masyarakat.”³⁶

³⁵ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020

³⁶ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

Adapun misi UKM Segar Asri adalah :

1. Memberikan produk makanan dan minuman yang halal.
2. Memberikan pelayanan yang terbaik bagi semua pelanggan.
3. Mengedepankan proses yang islami.
4. Memberikan edukasi kewirausahaan kepada lingkungan dan masyarakat.

b. Program-Program

Program yang sudah berjalan

Program yang sudah berjalan yaitu dengan memberikan informasi-informasi dan undangan kepada masyarakat bertempat di saung depan rumah bapak Amti Chaniago dalam menjelaskan pengelolaan jeruk kalamansi menjadi sirup kalamansi Segar Asri yang bernilai dan mampu memenuhi kebutuhan hidup.³⁷ Serta melakukan pelatihan-pelatihan dalam mengelolah jeruk kalamansi ke berbagai kalangan seperti guru, pelajar, mahasiswa, dan anggota masyarakat lainnya.

Program lainnya yaitu mengenalkan kepada seluruh masyarakat dan wisatawan yang berkunjung ke Kota Bengkulu bahwa sirup kalamansi merupakan minuman khas dari Kota Bengkulu. Sehingga pemasarannya bisa bersaing dengan pasar internasional. UKM Segar

³⁷ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

Asri ini sudah membuka koperasi dari hasil penjualan sirup kalamansi sehingga dapat membantu masyarakat dalam bidang ekonomi.³⁸

c. Program Kedepan

Diantara program UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu yang direncanakan adalah memberikan penghargaan bagi karyawan yang rajin dan berkreatifitas tinggi dalam memproduksi jeruk kalamansi, dan membuat inovasi baru dari olahan jeruk kalamansi, selain untuk karyawan rumah jeruk kalamansi Padang Serai untuk kedepannya akan selalu menggali produk-produk apa saja yang bisa disajikan berkaitan dengan kuliner, meningkatkan fasilitas kebersihan yang terjamin dan selalu memberikan inovasi-inovasi baru kaitannya dengan manfaat jeruk kalamansi.³⁹

Program yang sudah berjalan akan dikembangkan lagi berdasarkan kreteria permintaan masyarakat sehingga diharapkan lebih mampu menggali dan mencari manfaat dari jeruk kalamansi. Program ke depan yang lain adalah menjalin kerjasama dengan berbagai perusahaan dalam rangka membudidayakan kembali jeruk kalamansi dengan memanfaatkan lahan kosong diperkarangan samping rumah

³⁸ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

³⁹ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

masyarakat untuk menanam jeruk kalamansi di Kelurahan Padang Serai.

C. Pangsa Pasar UKM Segar Asri

1. Target Konsumen

target konsumen UKM Segar Asri adalah kalangan menengah ke bawah namun saat ini akan menuju kelas menengah ke atas dan semua golongan dari anak-anak hingga dewasa dapat mengkonsumsi makanan dan minuman dari olahan jeruk kalamansi titik dan agar mencapai pasar nasional hingga pasar internasional sehingga mengenalkan kota Bengkulu dengan ciri khas olahan sirup kalamansi.⁴⁰

2. Citra Merk (*Brand Image*)

Citra merek yang dibangun oleh UKM Segar Asri adalah menerapkan komponen spiritual dimana yang dicari dalam setiap proses produksi tidak sekedar keuntungan semata, Tetapi lebih kepada keberkahan, lingkungan masyarakat serta menghasilkan produk yang diproses secara halal dan terkenal dengan sirup kalamansi yang terbuat dari jeruk kalamansi pilihan dan bebas pengawet.⁴¹

⁴⁰ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 15 November 2020.

⁴¹ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada tanggal 15 November 2020.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Produksi Di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai

Berdasarkan temuan peneliti di lapangan. dalam produksi UKM kalamansi Segar Asri Kelurahan Padang Serai mengenai produksi sirup kalamansi.

1. Proses Produksi Sirup Kalmansi

Dari buah jeruk kalamansi selesai dipetik dari pohonnya ini disortir terlebih dahulu memilih yang mana yang bagus dan yang tidak bagus dibuang, setelah itu lanjut ke tahap pencucian yaitu untuk mencuci secara keseluruhan buah jeruk yang akan diolah dengan air yang mengalir, selanjutnya didiamkan terlebih dahulu buah jeruk yang telah dicuci agar air bekas cucian kering dan melanjutkan ke tahap pengirisan buah jeruk dimana pengirisannya tidak boleh mengenai biji dari jeruk tersebut agar rasa yang dihasilkan bagus dan tidak pahit, kemudian tahap selanjutnya yaitu melakukan pemerasan dengan menggunakan sarung tangan plastik pada tangan agar kebersihan tetap terjaga, selanjutnya ke tahap penyaringan agar biji-bijinya tidak tercampur oleh sari buah jeruk kalamansi. tahap selanjutnya yaitu separasi dengan penambahan gula pasir alami dan dimasak hingga gula

larut sekitar 45-60 menit dan menjadi sirup kalamansi yang siap dikemas dan dipasarkan.

Hasil Wawancara Mengenai Produksi Di UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai

wawancara kepada pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Amti Chaniago, ia mengatakan

Bahwa dalam produksi sirup kalamansi Segar Asri yang dilakukan oleh UKM Segar Asri yang ia pimpin masih menggunakan peralatan manual atau tanpa bantuan teknologi canggih dari awal produksi hingga sampai kepengemasan semuanya manual hingga rasa dari sirup yang UKM ia pimpin produksi enak dan segar serta berasal dari bahan-bahan pilihan tanpa bahan pengawet. Sehingga produk ini aman untuk dikonsumsi dan dapat bersaing dengan produk-produk sejenis lainnya dipasaran.⁴²

Dari hasil wawancara bahwa UKM Segar Asri dalam memproduksi sirup kalamansi Segar Asri masih menggunakan peralatan manual atau belum menggunakan teknologi sehingga jumlah produksi masih terbatas dan produk yang dihasilkan belum terlalu maksimal.

2. Proses produksi Selai dan Jelly Kalamansi

pengolahan merupakan serangkaian metode untuk mengubah bahan baku menjadi suatu produk pangan yang dapat dikonsumsi oleh manusia. jeruk kalamansi merupakan suatu bahan pangan yang berpotensi memiliki nilai tambah yang tinggi.

Dari buah jeruk kalamansi ini disortir terlebih dahulu memilih yang mana yang bagus dan yang tidak bagus dibuang, setelah itu lanjut ke

⁴²Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

tahap pencucian yaitu itu kan mencuci secara keseluruhan dengan air yang mengalir, selanjutnya didiamkan terlebih dahulu agar air bekas cucian kering dan melanjutkan ke tahap pengirisan dimana pengirisannya tidak boleh mengenai biji dari jeruk tersebut agar rasa yang dihasilkan bagus dan tidak pahit, tahap selanjutnya yaitu melakukan pemerasan dengan menggunakan plastik pada tangan agar kebersihan tetap terjaga, selanjutnya penyaringan agar biji-bijinya tidak tercampur oleh sari jeruk kalamansi. Tahap selanjutnya yaitu separasi dengan penambahan gula pasir alami dan dimasak hingga gula larut dan menjadi sirup kalamansi dan hasil endapan sirup tersebut bisa menjadi selai kalamansi dan sirup sendiri bisa di jadikan sebagai bahan campuran untuk membuat jely kalamansi dan sama seperti pembuatan jely pada umumnya sekedar ditambahkan sirup kalamansi agar menambah cita rasa jeruk kalamansi.

Berdasarkan hasil wawancara kepada pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Amti Chaniago, ia mengatakan

Bahwa pengolahan jeruk kalamansi di UKM Segar Asri untuk produk lain atau inovasi dari berbagai macam olahan jeruk kalamansi masih dalam tahap pengembangan tetapi produk mereka yang sudah terkenal dan banyak dipasarkan yaitu sirup jeruk kalamansi segar asri.⁴³

Dari hasil wawancara pada UKM Segar Asri produk mereka yang terkenal dan sudah banyak dipasarkan adalah sirup jeruk kalamansi segar asri.

⁴³ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020

Untuk lebih detailnya dalam pengolahan jeruk kalamansi, penulis akan mengambil contoh satu produk olahan yang berasal dari jeruk kalamansi yaitu pengolahan sirup kalamansi. Sirup kalamansi merupakan jenis minuman yang digemari oleh masyarakat Indonesia sehingga memiliki pangsa pasar yang menjanjikan. Dalam hal ini UKM Segar Asri dalam mengelola jeruk kalamansi menjadi sirup segar Asri merupakan tindakan yang tepat untuk meningkatkan nilai ekonomis.

untuk membuat sirup kalamansi dibutuhkan waktu 1 hari. adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat sirup kalamansi adalah sebagai berikut:

1. Bahan Baku

jeruk kalamansi 15 kg jam

2. Bahan Tambahan

gula putih 20 kg

Jeruk kalamansi yang sudah dipisahkan dari kulitnya, untuk memperoleh Sari jeruk kalamansi ada beberapa langkah:

1. menggunakan penyaringan untuk memisahkan sari dari serat dan biji, dengan diremas-remas.
2. kemudian direbus dan ditambahkan gula sebanyak 20 kg sampai mendidih kurang lebih 2 jam.

3. Setelah mendidih, untuk meminimalisir ampas, Sari jeruk kalamansi disaring dengan menggunakan kain tipis (sifon), sesekali diambil ampasnya agar tidak menutupi pori-pori kain.
4. kemudian diendapkan selama 30 menit
5. kemudian sirup kalamansi siap dikemas.

Dari proses pembuatan sirup kalamansi tersebut produk yang dihasilkan selain sirup kalamansi juga menghasilkan yang namanya selai kalamansi yaitu merupakan hasil dari pengendapan sirup kalamansi.

jeruk kalamansi dalam proses produksinya bisa dibuat menjadi berbagai macam parian makanan dan minuman yaitu :

1. dodol kalamansi
2. selai kalamansi
3. jelly kalamansi
4. permen kalamansi
5. kue kalamansi
6. konsentrat
7. sirup kalamansi
8. minuman segar

Sementara di UKM Segar Asri produk mereka yang sering diproduksi dan terkenal adalah sirup kalamansi dan produk lainnya di atas merupakan upaya pengembangan dari olahan jeruk kalamansi dan dari olahan sirup kalamansi tersebut dapat ditemukan di berbagai toko oleh-oleh di sekitar

kota Bengkulu titik harapan dari UKM Segar Asri ini mampu menembus pasar di setiap golongan masyarakat dan mencapai pasar nasional hingga internasional.⁴⁴

B. Sertifikat Halal UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai

Telah dimiliki sejak tahun 2014. Sertifikat halal tersebut dengan memenuhi persyaratan dari lembaga terkait dan dalam mendapatkannya pertama pemilik usaha mendaftarkan produknya ke LPPOM-MUI dan nanti LPPOM-MUI akan memproses dengan ketentuan yang berlaku apakah sudah memenuhi syarat yang telah ditentukan apa belum lalu LPPOM-MUI akan mengirimkan auditor ke lokasi untuk mengecek serta melihat bagaimana produksi serta alat-alat dan proses lainnya yang berkaitan tentang kehalalan produk tersebut apabila semuanya telah selesai dengan ketentuan yang ada maka sertifikat halal akan di proses di kantor lembaga yang bersangkutan. Sertifikat halal berlaku selama dua tahun sejak sertifikat dikeluarkan oleh lembaga yang bersangkutan dan harus dilakukan perpanjangan apabila sudah lewat dari dua tahun dengan persyaratan atau unsur-unsur lainnya yang di tetapkan oleh LPPOM-MUI apabila UKM tidak melakukan perpanjangan jangka waktu dari sertifikat halal tersebut maka produk yang dipasarkan tidak lagi berhak dicantumkan label halal sertifikat halal sendiri yang dimiliki UKM Segar Asri dicantumkan di jenis produk mereka yaitu sirup kalamansi.

⁴⁴ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

Dari hasil wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Amti Chaniago ia mengatakan.

Sertifikat halal produk UKM Segar Asri telah diurus sejak tahun 2014 atau telah dimiliki tahun 2014 sejak itu produk kami telah terdaftar dan memiliki sertifikat atau label halal yang di keluarkan langsung oleh MUI dan sertifikat ini belaku selama dua tahun sejak sertifikat halal diterbitkan dan harus diurus lagi untuk perpanjangan masa berlaku dengan cara yang sama.⁴⁵

Dari hasil wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai bahwa sertifikat halal yang dimiliki oleh UKM Segar Asri sudah dari tahun 2014 dan terus diperpanjang setiap dua tahunnya sekali dengan prosedur yang sudah ada.

Wawancara dengan keuangan atau bendahara UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Susiwesra ia mengatakan.

Sirup jeruk kalamansi Segar Asri yang ia produksi beberapa tahapan sebelum menjadi sirup, pertama pemetikan buah jeruk kalamansi yang segar biasanya pemetikan dilakukan pada sore hari dan pagi hari, selanjutnya penyortiran atau pemilihan buah-buah jeruk yang bagus, tahap selanjutnya mencuci buah jeruk dengan air bersih dan air yang mengalir, selanjutnya pengirisan buah jeruk, lalu buah jeruk di peras, tahap berikutnya penyaringan sari buah jeruk kalamansi, selanjutnya penambahan gula, tahap selanjutnya pemasakan, dan setelah masak sirup jeruk kalamansi didinginkan hingga sirup siap dikemas dan dipasarkan.⁴⁶

Dari hasil wawancara bahwa untuk mendapatkan sirup jeruk kalamansi Segar Asri yang berkualitas terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan kegiatan tersebut dari mulai pemetikan hingga sampai ke pengemasan dilakukan selama satu hari.

⁴⁵ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 25 November 2020

⁴⁶ Susiwesra, *Keuangan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

Wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Amti Chaniago Padang Serai ia mengatakan

Dalam memproduksi sirup jeruk kalamansi Segar Asri oleh karyawan dilakukan dipagi hari sampai sore yaitu dari jam 09:00 WIB sampai dengan jam 16:00 WIB tetapi waktu ini juga bisa berubah tergantung berapa banyaknya pesanan sirup jeruk kalamansi dan produksi sirup jeruk kalamansi juga dilakukan tidak hanya dihari kerja hari libur seperti sabtu dan minggu juga.⁴⁷

Dari hasil wawancara bahwa produksi sirup jeruk kalamansi Segar Asri bisa dilakukan dihari apa saja tergantung berapa banyak pesanan yang diterima kecuali hari libur nasional seperti hari raya dan lain sebagainya.

Dari hasil wawancara dengan karyawan UKM Segar Asri Padang Serai yang bernama Devi Arianti ia mengatakan

Untuk tingkat kesejahteraan yang diberikan oleh UKM kepada karyawan sudah bisa cukup membantu perekonomian karena dengan adanya UKM jeruk kalamansi di sekitar lingkungan ini beberapa karyawan dapat membantu perekonomian dengan adanya pendapatan dari menjadi karyawan dan pada hari-hari tertentu selalu diberikan bonus oleh pihak UKM dan kalo untuk penggajian dari pihak UKM itu sendiri mulai dari pemetikan seharga Rp.1000/kg dan pemerasan juga Rp.1000/kg.⁴⁸

Dari hasil wawancara bahwa untuk tingkat kesejahteraan karywan dari UKM sudah cukup bisa cukup membantu perekonomian karywan yaitu dengan adanya pendapatan sampingan dari bekerja menjadi karywan UKM dan dalam penggajian juga ada bonus dari pihak UKM.

⁴⁷Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 14 November 2020.

⁴⁸Devi Arianti, *Karyawan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada tanggal 15 November 2020.

Dari hasil wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Amti Chaniago Ia mengatakan

Dari produk UKM yang ia pimpin yang nama *brant* adalah Segar Asri yang terkenal dengan rasa yang enak dan segar serta terbuat dari jeruk kalamansi murni dan tidak mengandung bahan pengawet dan pewarna sehingga aman untuk dikonsumsi.⁴⁹

Dari hasil wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai bahwa produk dari UKM-nya tersebut terkenal terbuat dari jeruk kalamansi murni dan menggunakan gula murni serta tanpa bahan pengawet dan pewarna hingga aman untuk dikonsumsi serta memiliki rasa yang sangat nikmat dan segar.

Wawancara mengenai Sertifikat Halal yang dimiliki UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai

Dari hasil wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang bernama Amti Chaniago ia mengatakan.

Sertifikat halal produk UKM Segar Asri telah diurus sejak tahun 2014 atau telah dimiliki tahun 2014 sejak itu produk kami telah terdaftar dan memiliki sertifikat atau label halal yang di keluarkan langsung oleh MUI dan sertifikat ini belaku selama dua tahun sejak sertifikat halal diterbitkan dan harus diurus lagi untuk perpanjangan masa berlaku dengan cara yang sama.⁵⁰

Dari hasil wawancara dengan pimpinan UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai bahwa sertifikat halal yang dimiliki oleh UKM Segar Asri

⁴⁹ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 15 November 2020.

⁵⁰ Amti Chaniago, *Pimpinan UKM Segar Asri*, Wawancara Pada Tanggal 25 November 2020.

sudah dari tahun 2014 dan terus diperpanjang setiap dua tahunnya sekali dengan prosedur yang sudah ada dilembaga terkait.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tentang pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk UKM di Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu maka dapat diambil kesimpulan:

1. Bahwa Proses produksi UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu *pertama*: proses pengolahan bahan baku dari buah jeruk dicuci terus dipotong lalu diperas kemudian disaring untuk mendapatkan sari jeruk kalamansi dan ditambahkan gula pasir kemudian dimasak selama 45-60 menit kemudian didiamkan. *Kedua*: sirup yang sudah didiamkan kemudian dikemas menggunakan kemasan yang sudah tersedia yaitu 30 ml, 50 ml, dan 100 ml kemudian kemasan tersebut diberi merk atau label dan siap dipasarkan keberbagai outlet atau para pelanggan yang sudah memesan. Semua dari awal produksi sampai kepengemasan menggunakan bahan-bahan dan alat-alat yang halal dan sudah memiliki sertifikat halal dari MUI Kota Bengkulu.
2. Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Di Kelurahan Padang Serai

Sertifikat halal yang dimiliki oleh UKM Segar Asri Kelurahan Padang Serai yang dikeluarkan oleh LPPOM-MUI Kota Bengkulu sudah dimiliki sejak tahun 2014 dengan berbagai persyaratan yang ada di lembaga terkait dan sertifikat halal tersebut dicantumkan diproduk mereka yaitu Segar Asri dalam bentuk label halal. Dengan adanya label halal pada produk membuat para calon pembeli dan pelanggan tidak ragu lagi dalam melakukan pembelian produk. Sertifikat halal atau sering dikenal label halal itu sendiri memiliki jangka waktu 2 tahun dan diperpanjang atau dirigestrasi ulang ke badan atau lembaga yang bersangkutan setelah jangka waktu dua tahun. Jika tidak melakukan perpanjangan maka UKM tersebut tidak lagi berhak mencantumkan label halal diprodukannya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Bagi UKM tingkatkan kualitas produk yang dijual dan tetap gunakan produk yang halal dan terus melakukan inovasi terhadap produk-produk sejenis.
2. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan untuk mengevaluasi hasil penelitian ini dengan cara memperdalam materi yang diteliti, memperluas jumlah responden.

DAFTAR PUSTAKA

- Ghofur Abdul, *Pengantar Ekonomi Syariah: Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syariah*, Depok: PT. Raja Grafindo Persada. 2017.
- Karim Adiwarmanto, *Ekonomi Mikro Islam*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012.
- Ambarwati, Fitri Respati. *Konsep kebutuhan dasar manusia*. Yogyakarta: Dua Satria Offset, 2014.
- Arijanto, Agus. *Etika Bisnis Bagi Pelaku Bisnis*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada. 2012.
- Saifudin Azwar, *Metode Penelitian*, Cet. Ke-III, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2001.
- Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Quran dan Terjemahannya*, Bandung: CV. Penerbit Diponegoro, 2010.
- Anton Apriantono, Nurbowo, *Panduan Belanja Dan Konsumsi Halal*, JakSel : Khairun Bayan. 2003.
- Kristiyanti Celina Tri Siwi, 2009, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Sinar Grafika, 2010
- Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, Semarang : Raja Publishing, 2011.
- Idris, *Hadis Ekonomi: Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi*, cet. I, Jakarta: Kencana, 2015.
- Noor Juliansyah, *Metodelogi Penelitian*, Jakarta : Kencana Prenada Media Group, 2011.
- Jauhari Jaidan, *Upaya Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Dengan Memanfaatkan E-Commerce*, Fakultas Ilmu Komputer Universitas Sriwijaya, jurnal, 2016.
- Hakim Lukman, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, Jakarta: Erlangga, 2012.
- Turmudi Muhammad . *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*. *Islamadina Jurnal Pemikiran Islam*, volume XVIII, No. 1, Maret, 2007.

Asy'ari Hasyim, *Kriteria Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI*, Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah, Skripsi, 2011.

Wicaksono Henggar, "*Pengetahuan Mahasiswa UMB Terhadap Labelisasi Halal Produk Makanan*". Skripsi, 2015

Idris, *Hadis Ekonomi: Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi*, cet. I, Jakarta: Kencana, 2015.

Wood Ivonne, *Cara Praktis, Murah, Dan Inspiratif Memuaskan Pelanggan Anda*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009.

Nopianto, *Penerapan Fatwa MUI Dalam Melahirkan Produk Halal (Studi Kasus Mcdonald Indonesia)*, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Fakultas Syariah Dan Hukum, Jurusan Perbandingan Madzhab Dan Hukum, Skripsi. 2006

Aziz Muhammad, *Perspektif Maqashid Al-Syariah Dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Di Indonesia Pasca Berlakunya Undangundang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, Al Hikmah Jurnal Studi Keislaman, Volume 7, Nomor 2, September. 2017.

Mazida Ismail, Salleh Yahya, Azrina Othman, *Internationalization Of Halal Food From The Malaysian Small Medium Enterprise Perspectives*, 2016 Published By Penerbit Utem And/Or Peer-Review Under Responsibility Of Journal Of Technology Management And Technopreneurship, ISSN: 2231-7996 Vol. 4 No. 1 2016

Bungin M. Burhan, *Metode Penelitian Sosial dan Ekonomi*, Jakarta: Prenadamedia Group, 2013.

Girinda Aisjah, "*Dari Sertifikat Menuju Labelisasi Halal*" Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008.

Girinda Aisjah, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal* Jakarta: LP POM-MUI, 1998.

Suhrawardi K. Lubis, *Hukum Ekonomi Islam*, Sinar Grafika, 2012

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta Atas Kerja Sama Dengan Bank Indonesia, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: Raja Wali Pres, 2012.)

Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D)*, Cet. Ke-10, Bandung: Alfabeta, 2010.

Suci Yuli Rahmini, *Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Di Indonesia*, Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos Vol. 6 No. 1 Januari 2017.

Situs Menteri UKM. 2007. *Basic Foundation On Empowerment of Coopertaives and Mikro, Small and Medium Enterprises*.2007.

www.halalmui.com diakses 02 juni 2020.

L

A

M

P

I

R

A

N



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
 FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Firdaus Fatmahan Pagar Dewa Bengkulu
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax (0736) 51171

I. IDENTITAS MAHASISWA

NAMA: Wendi Pitara Anggraeni
 NIM: 161130016
 PRODI: Ekonomi Syariah
 SEMESTER: 7 (Tujuh)

JUDUL YANG DIAJUKAN:

1. Pelaksanaan Sertifikasi Hotel terhadap UMS Mahasiswa Ditinjau dengan Pertimbangan Ketersediaan (Studi Kasus Lampung melalui Pulau Sumatra Tengah)
- 2.
- 3.

II. PROSES KONSULTASI

a. Konsultasi dengan Pengelola Perpustakaan Fakultas

Catatan: NO. 1-00K

Pengelola Perpustakaan
 [Signature] 03/02-20

DEBY ATISANDI, MBA

NIP: 198609192016032012

b. Konsultasi dengan Pembimbing Akademik

Catatan: OK. Dilanjutkan

Pembimbing Akademik

[Signature]

H. MAUMUF, LC, MA

NIP: 2004107601

c. Tim Kelayakan Proposal

Catatan: Dinyatakan layak

Ketua Tim

[Signature] 3/1/20

ANIMUS OCTAVIAN

d. Konsultasi dengan Kaprodi

Catatan: Bisa dilanjutkan

Kaprodi

[Signature]

EKA SRI WIDHYANI, SE, MM

NIP: 197705092008012014

III. JUDUL YANG DIUSULKAN

Setelah konsultasi dengan Pengelola Perpustakaan, Pembimbing Akademik dan Kaprodi, dan Tim Kelayakan Proposal, judul yang diusulkan adalah:

.....

Mengetahui
 [Signature]
 Des Isnaini, M.A.
 NIP: 197412022006042001

Bengkulu,

Mahasiswa
 [Signature]
 Wendi Pitara Anggraeni

PLAGIARISM SCAN REPORT

Words: 20 Date: February 14, 2020

Name: [Faded]

Characters: 144 Exclude Url: [Faded]

0%

Plagiarism

100%

Unique

0

Plagiarized Sentences

1

Unique Sentences

Content Checked For Plagiarism

Detail: Pelaksanaan sertifikasi halal terhadap UKM Makanan dikaitkan dengan perlindungan konsumen (Study Kasus : UKM Padang serai kota Bengkulu)

Sources	Similarity
---------	------------

[Faded text in the sources table]

Created: [Faded]
Printed: [Faded]

Mr. [Faded]
[Signature]
[Faded]

Yang Manula [Faded]
[Signature]
[Faded]

SURAT PERNYATAAN

Nama : Windi Pitara Anugrah
NIM : 1611130086
Program Studi : Ekonomi Syariah
Judul : Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM Segar
Asri Kelurahan Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu
Kota Bengkulu

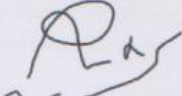
Telah dilakukan verifikasi plagiat melalui <https://smallseotools.com/plagiarism-checker/> skripsi yang bersangkutan dapat diterima dan tidak memiliki indikasi plagiat. Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Apabila terdapat kekeliruan dalam verifikasi ini maka akan dilakukan tinjauan kembali.

Bengkulu, Januari 2021 M

Jumadil Akhir 1442 H

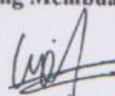
Mengetahui,

Tim Verifikasi



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP. 196606161995031003

Yang Membuat Pernyataan



Windi Pitara Anugrah
NIM. 1611130086

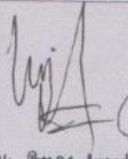
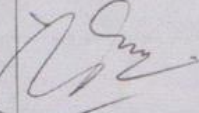


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

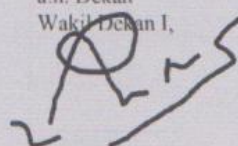
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

DAFTAR HADIR SEMINAR PROPOSAL MAHASISWA

Hari/Tanggal : Selasa 11 Agustus 2020
Nama Mahasiswa : WINDI FITRA AMERAH
NIM : 1611130086
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Proposal	Tanda Tangan Mahasiswa	Penyeminar
Realisasi sertifikasi halal terhadap Umm makanan diutamakan dengan perlindungan konsumen (Study Umm kampung melayu Padang Serai Kota Bengkulu)	 Winda Fitra Amerah	 Idris B. M. A.

Mengetahui,
a.n. Dekan
Wakil Dekan I,



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP 196606161995031003

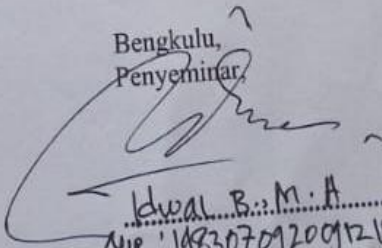
Catatan:
Mohon Berkas ini dikembalikan kepada Pengelola
Fotokopi dan Cap 1 (Satu) Rangkap

CATATAN PERBAIKAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : WINDI PITARA ANUTAH
NIM : 161130086
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

No	Permasalahan	Saran Penyeminar
1	Masalah penelitian	- Cari dasar hukum yang sesuai yang menunjang lokalisasi Halal.

Bengkulu,
Penyeminar


Idwal B.: M. A.
NIP : 198307092009121000

HALAMAN PENGESAHAN

Proposal Skripsi yang berjudul "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap UKM Makanan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Study UKM Kampung Melayu Padang Serai Kota Bengkulu)"

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM di Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu" yang disusun oleh:

: Windi Pitara Anugrah



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53679 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

: 1364/In.11/F.IV/PP.00.9/11/2020

Bengkulu, 13 November 2020

Nomor
Lampiran
Perihal

: Permohonan Izin Penelitian.

Kepada Yth.
Pimpinan Home Industri Jeruk
Kalamansi Serai Alam Lestari.
di-

Bengkulu



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Windi Pitara Anugrah Program Studi : Ekonomi Syariah
Nim : 1611130086 Pembimbing II : Idwal B, MA

Judul Skripsi : Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Produk UKM

Di Padang Serai Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Jum'at 02-10-2020	BAB I	1. Rubah judul dari "pelaksanaan sertifikasi halal terhadap UKM makanan dikaitkan dengan perlindungan konsumen" menjadi "pelaksanaan	

Dokumentasi Di UKM Segar Asri









