

ANALISIS IMPLEMENTASI HALAL VALUE CHAIN PADA UMKM MAKANAN HALAL DI KAWASAN BERENDO KOTA BENGKULU

Indri Apriliani¹, Yosi Arisandi², Miko Polindi³

¹ Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu; Indriapriliani04hn@gmail.com

² Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu; Yosyarisandy@mail.uinfasbengkulu.ac.id

³ Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu; Miko@mail.uinfasbengkulu.ac.id

Abstract

Keywords:
Halal Value Chain, MSMEs, Halal Food.

The purpose of this study is to explore the potential and challenges associated with the implementation of the Halal Value Chain in halal food MSMEs in Bengkulu City's Berendo Area. Although the Halal Value Chain (HVC) has not yet been fully established, the Berendo Area was chosen because it has been designated as a Halal, Safe, and Healthy Culinary Zone (Zona KHAS). This study employed a descriptive qualitative technique and field research methodology. In-depth interviews, observation, and documentation were used to gather data. Purposive sampling was used to select five MSMEs and five customers as informants. Data reduction, data presentation, and conclusion drafting were used in the data analysis process. The findings demonstrate that while all MSMEs have received halal certification, the HVC's implementation is subpar. Weaknesses in the input stage, production process, and processing and service aspects have an impact on the compliance rate, which is around 75%. The region's backing as a halal hub, growing consumer confidence, and the possibility of halal culinary tourism make the implementation of HVC extremely promising. Low halal literacy, a lack of comprehension among MSMEs, business competition, and problems with parking and guest comfort are some of the obstacles.

Kata kunci:
Rantai Nilai Halal, UMKM, Makanan Halal.

Diajukan : Maret 2026

Diterima : April 2026

Diterbitkan : April 2026

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat bagaimana penerapan Halal Value Chain pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu, serta potensi dan kendala yang terkait dengan implementasinya. Berendo Area telah ditetapkan sebagai Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (KHAS), tetapi penerapan HVC mungkin belum lengkap. Penelitian lapangan ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Observasi, dokumentasi, dan wawancara menyeluruh digunakan untuk mengumpulkan data. Dengan teknik purposive sampling, informan terdiri dari lima pelaku UMKM dan lima konsumen. Analisis data terdiri dari pengurangan data, penyampaian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua UMKM memiliki sertifikat halal, tetapi HVC belum digunakan dengan baik. Tingkat kesesuaian berkisar antara 75% dan 95%, dipengaruhi oleh kekurangan pada tahap input, proses produksi, serta elemen pelayanan dan pengolahan. Dengan peningkatan kepercayaan pelanggan, potensi wisata kuliner halal, dan dukungan kawasan sebagai sentra halal, ada peluang besar untuk penerapan HVC. Tidak adanya literasi halal, keterbatasan pemahaman pelaku UMKM, persaingan bisnis, dan masalah parkir dan kenyamanan pengunjung adalah beberapa hambatan.

Corresponding Author:

Indri Apriliani

Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu; Indriapriliani04hn@gmail.com

PENDAHULUAN

Konsumen Muslim di seluruh dunia melihat peningkatan permintaan produk halal. Menurut State of the Global Islamic Economy Report 2022, pengeluaran makanan halal mencapai 1,27 triliun dolar, dan diperkirakan akan meningkat menjadi 1,67 triliun dolar pada tahun 2025 (Vietnam 2024). Menurut tren ini, industri halal, terutama di bidang makanan, telah berkembang sebagai tuntutan agama serta gaya hidup kontemporer yang menekankan kesehatan, keamanan, dan kualitas produk. Sebagai negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki kesempatan strategis untuk membangun industri halal di seluruh dunia. Berdasarkan data yang dikumpulkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), populasi Muslim Indonesia mencapai 245,97 juta orang, atau sekitar 87,08% dari total populasi (Nabila Muhammad, 2024). Kondisi ini membuat Indonesia menjadi pasar potensial sekaligus produsen utama produk halal. Kesadaran akan makanan halal terus meningkat, bukan hanya tentang kehalalan bahan, tetapi juga tentang keseluruhan proses produksi hingga saat produk dikirim ke pelanggan (abdul Aziz 2020).

Di tingkat lokal, Kota Bengkulu menunjukkan pertumbuhan UMKM makanan halal yang cukup pesat. Area Barendo di sekitar Masjid At-Taqwa telah berubah menjadi pusat makanan. Itu sekarang dikenal sebagai Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat KHAS (Isan Haicing 2025). Kawasan ini menjadi tempat favorit masyarakat untuk makan makanan halal, terutama anak-anak. Namun, ekspansi industri kecil dan menengah (UMKM) makanan halal tidak selalu diiringi dengan penerapan value chain halal secara menyeluruh. Di Kawasan Barendo Kota Bengkulu, usaha kecil dan menengah (UMKM) makanan halal masih menghadapi beberapa masalah. Dengan kata lain, sebagian besar karyawan, baik bisnis maupun konsumen, kurang memahami konsep value chain halal secara keseluruhan. Selain itu, masyarakat masih kurang memahami pentingnya halal, baik dari label maupun prosesnya. Selain itu, biaya parker liar yang meningkat dan persaingan tempat UMKM yang meningkat menyebabkan area Berendo semakin sepi pengunjung.

Konsep HVC sangat krusial bagi UMKM karena menjamin kehalalan tidak hanya pada bahan baku, tetapi juga pada setiap tahap produksi, distribusi, dan pemasaran. Hal ini membantu menjawab keraguan konsumen Muslim yang semakin berhati-hati terhadap integrasi rantai nilai. Dasar normatif dari Al-Qur'an juga menekankan pentingnya halal value chain. Dalam QS. Al-Baqarah ayat 168, umat manusia diperintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan thayyiban, yang berarti tidak hanya bebas dari hal yang diharamkan, tetapi juga memberikan manfaat, keamanan, dan kebaikan. Ayat ini menjadi landasan penting yang menegaskan bahwa kehalalan harus dijamin dari awal hingga akhir dalam setiap rantai nilai produk. Q. S. Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: "Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu."

Ayat ini menekankan bahwa kehalalan melibatkan lebih dari sekadar bahan yang dipakai, tetapi juga meliputi proses yang aman, bersih, dan memberikan manfaat bagi konsumen. Dengan demikian, penerapan rantai nilai halal menjadi dasar krusial dalam pengelolaan bisnis makanan halal.

Meskipun demikian, penelitian yang secara khusus mengkaji penerapan rantai nilai halal di UMKM makanan halal, terutama di area kuliner berbasis Zona KHAS seperti Kawasan Bendo di Kota Bengkulu, masih sangat jarang. Sebagian besar studi sebelumnya lebih menekankan pada status kepemilikan sertifikat halal atau pandangan konsumen, sementara kajian mengenai cara penerapan rantai nilai halal di setiap tahap operasional UMKM belum banyak diulas. Dengan demikian, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan dengan tujuan menganalisis lebih dalam bagaimana penerapan rantai nilai halal di UMKM makanan halal di Kawasan Bendo di Kota Bengkulu serta mengidentifikasi peluang dan tantangan dalam pelaksanaannya. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi akademis untuk pengembangan studi ekonomi syariah serta menjadi masukan praktis bagi UMKM dan pemangku kepentingan dalam memperkuat penerapan sistem halal secara menyeluruh.

Rantai nilai halal adalah serangkaian aktivitas yang saling berkaitan dalam suatu perusahaan, mulai dari bahan baku, proses produksi, pemasaran, distribusi, hingga pembelian oleh konsumen akhir, di mana elemen halal harus ada di setiap tahap. Marco Tieman menyatakan bahwa untuk membangun rantai nilai halal, perusahaan harus mengevaluasi aktivitas langsung dan tidak langsung, serta menetapkan jaminan kualitas dan jaminan halal untuk setiap aktivitas inti dan pendukung. Saat mempertimbangkan untuk menghubungkan rantai nilai halal perusahaan dengan mitra dalam rantai pasok dan kolaborasi yang dibentuk untuk mendapatkan, memproduksi, dan mendistribusikan produk serta layanan halal, semua itu mencakup keseluruhan jaringan nilai halal. Pemilik merek mengelola jaringan nilai halal ini untuk memberikan nilai yang lebih bagi berbagai kelompok Muslim yang berbeda (Marco 2021). Rantai nilai halal dapat dipahami sebagai nilai yang ditambahkan dalam setiap langkah, termasuk dalam produksi, distribusi, dan pemasaran barang atau jasa yang memenuhi kriteria syariah dan prinsip dasar. Melalui pendekatan ekosistem, pengembangan rantai nilai halal bisa mendorong pertumbuhan bisnis syariah yang produktif, menyeluruh, dan terintegrasi dari hulu hingga hilir (Suwaibah 2022).

Selain itu, ada proses pemisahan produk halal dari fasilitas, alat, dan peralatan PPH yang digunakan dalam penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, dan penjualan barang non-Halal. Kebersihan peralatan dan suku cadangnya untuk PPH harus tetap terjaga. Namun, makanan yang tidak dianggap halal juga dipasarkan kepada konsumen. Konsumen memerlukan jaminan kualitas saat mengonsumsi makanan setiap hari. Karenanya, konsumen berupaya memastikan kualitas kehalalan makanan. Untuk memperkirakan kualitas makanan non-Halal, pemerintah mendukung lembaga asuransi halal dalam menerbitkan label halal yang mudah dikenali oleh konsumen. Dengan demikian, adanya standar jaminan kualitas untuk makanan halal memberikan peluang bagi konsumen dan pelaku bisnis untuk menciptakan berbagai produk halal. Sertifikasi halal sangat penting untuk dunia usaha, terutama dalam industri pangan. Hal ini disebabkan semua pihak yang terlibat mesti diperhatikan, dari bahan baku hingga produk akhir yang sampai ke konsumen (Farina 2020).

Peneliti menyatakan bahwa agar produk atau layanan yang dihasilkan dapat dianggap halal, seluruh aspek dari rantai nilai perlu diperhatikan. Ini termasuk pemilihan bahan baku yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Di samping itu, proses pembuatan dan distribusi juga harus memenuhi kriteria yang ditentukan agar produk yang dihasilkan diterima sebagai halal.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah aktor dalam dunia bisnis yang beroperasi di berbagai sektor, mencakup perdagangan, industri, layanan, dan pertanian. UMKM memiliki andil yang besar dalam ekonomi suatu bangsa karena sumbangsuhnya yang sangat berarti terhadap perkembangan ekonomi, penyerapan tenaga kerja, dan distribusi pendapatan. Ciri utama dari UMKM adalah ukuran usaha yang cukup kecil, jumlah pegawai yang terbatas, serta modal yang juga terbatas (Nuramila 2020). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menunjukkan tipe usaha yang memiliki pasar yang tidak luas, melibatkan jumlah karyawan yang sedikit, dan biasanya dijalankan secara mandiri oleh pemiliknya. Pemikiran ini sejalan dengan penilaian dari Bank Dunia yang menggolongkan UMKM sebagai jenis bisnis yang memenuhi setidaknya dua dari tiga kriteria yang diukur berdasarkan kekuatan karyawan, ukuran aset, atau total penjualan tahunan (Nurul 2025).

UMKM memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan perusahaan besar. UMKM tidak memiliki banyak hubungan erat atau dukungan dari jaringan bisnis, dan UMKM berdiri sendiri. (Zubaidah 2023).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode lapangan melalui pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena peneliti ingin mengeksplorasi fenomena sosial serta masalah yang dihadapi oleh manusia secara komprehensif dan mendalam terkait penerapan rantai nilai halal di UMKM. Dalam konteks ini, peneliti berfungsi sebagai instrumen utama dan berinteraksi langsung di lokasi untuk membangun hubungan yang kuat dengan pelaku bisnis. Penelitian ini bersifat naturalistik, di mana data yang dikumpulkan merupakan kejadian alami di lapangan yang kemudian diinterpretasikan untuk memberikan gambaran yang tepat tentang penerapan standar halal dari awal hingga akhir.

Data merujuk pada informasi tentang hal tertentu. Fakta dan angka yang bisa digunakan sebagai sumber informasi (Mamik, 2015). Data hasil survei diperoleh melalui berbagai alat pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sumber data secara umum terbagi menjadi dua kategori, yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Penulis menerapkan metode analisis data untuk menganalisis rantai nilai halal dengan pendekatan kualitatif yang dimulai dari reduksi data, penyajian data, hingga penarikan kesimpulan (H. Rifa'i 2023).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Proses Penerapan Halal Value Chain pada UMKM Makanan Halal di Kawasan Barendo Kota Bengkulu

Dalam aktivitas yang dilakukan oleh sebuah perusahaan makanan yang sesuai dengan prinsip halal, langkah pertama yang perlu diperhatikan adalah masukan, proses, dan keluaran. Di mana dalam urutan proses pemilihan bahan, aspek kehalalan harus diperhatikan, baik dari bahan yang digunakan maupun cara pembuatannya. Berikut adalah tiga kegiatan yang dilakukan oleh pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan halal di daerah Berendo, Kota Bengkulu. Sebagai UMKM yang beroperasi dengan prinsip halal, hal ini berkaitan dengan Rantai Nilai halal.

Input merupakan suatu sumber yang berfungsi sebagai komponen utama dalam sebuah proses bisnis, yang mencakup bahan-bahan dari alam, tenaga kerja, dan teknologi. Untuk memproduksi sebuah barang, langkah pertama yang harus diambil adalah memastikan ketersediaan bahan baku.

Berdasarkan wawancara dengan lima pelaku UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu, semua konsumen mengatakan bahwa mereka merasa lebih tenang membeli makanan di sana karena bahan-bahannya terlihat biasa dan tidak ada bahan yang mencurigakan. Konsumen juga merasa bahwa kebersihan bahan dan cara menyimpan produk menjadi hal penting dalam membangun kepercayaan terhadap barang yang dijual.

Dengan demikian, pada tahap input, penerapan nilai rantai halal pada usaha kecil menengah makanan halal di Kawasan Berendo menunjukkan bahwa para pelaku usaha sudah memiliki kesadaran untuk memilih bahan baku yang halal dan aman. Hal ini juga memengaruhi tingkat keyakinan konsumen terhadap produk yang dijual.

Proses produksi adalah sejumlah kegiatan yang dilakukan untuk memproses bahan baku menjadi produk yang berguna bagi orang yang membelinya. Dalam membuat makanan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, seperti bahan-bahan yang digunakan, orang yang bekerja, alat yang dipakai, serta cara memasak atau mengolah makanan agar bisa disajikan untuk orang lain. Proses produksi juga melibatkan kegiatan memproses bahan, memasukkan ke dalam kemasan, hingga menyerahkan produk kepada pembeli.

Hasil wawancara langsung dengan lima UMKM di Kawasan Berendo Kota Bengkulu menunjukkan bahwa proses produksi makanan halal dilakukan secara langsung di tempat usaha masing-masing dengan menggunakan peralatan yang tersedia dan tetap memperhatikan kebersihan selama proses pengolahan makanan. Proses produksi secara langsung ini memungkinkan konsumen untuk melihat secara langsung proses pengolahan makanan. Namun, beberapa pelaku usaha belum menggunakan perlengkapan kebersihan seperti celemek, penutup kepala, dan sarung tangan selama proses memasak atau pengolahan makanan, yang menunjukkan bahwa elemen kebersihan belum sepenuhnya diterapkan dalam proses produksi. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun kesadaran akan kebersihan sudah ada, standar kebersihan dalam proses produksi masih perlu ditingkatkan.

Setiap hasil, baik barang, jasa, atau keuntungan yang diperoleh dari proses, disebut output. Hasil wawancara dengan lima produsen UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu dapat digunakan untuk membuat kesimpulan tentang produk yang dihasilkan oleh masing-masing produsen. Berbagai jenis makanan dan minuman, seperti nasi ayam penyet, takoyaki, ayam katsu, siomay, ayam bakar, Cireng, tahu kribo, bakso tahu, dan berbagai minuman, adalah produk yang dihasilkan. Sebagian besar pelaku UMKM menjual barang mereka secara langsung kepada konsumen di tempat usaha masing-masing tanpa melalui proses distribusi yang luas. Mereka juga menjual barang mereka ke kantor, institusi pendidikan, dan universitas.

Dari lima konsumen yang diwawancarai di Kawasan Berendo Kota Bengkulu, empat di antaranya menyatakan bahwa pelaku UMKM tidak hanya menghasilkan produk makanan dan minuman, tetapi juga pelayanan yang baik kepada konsumen. Sebagian besar konsumen menganggap pelayanan pelaku UMKM cukup baik, yang ditunjukkan dengan sikap ramah, sopan, dan kecepatan dalam melayani pelanggan. Namun demikian, salah satu pelanggan menyatakan bahwa layanan yang diberikan belum sepenuhnya memuaskan, terutama terkait dengan kecepatan dan kejelasan informasi yang diberikan oleh penjual di tengah keramaian, yang menyebabkan ketidakpuasan selama proses pembelian. Selain itu, produsen UMKM dievaluasi secara menyeluruh dalam menyediakan produk sesuai dengan pesanan pelanggan.

Sebagai hasil dari analisis penulis terhadap produk value chain halal pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu, terlihat bahwa usahawan telah mampu menghasilkan produk makanan halal dan memberikan layanan yang baik kepada pelanggan. Namun demikian, masih ada beberapa masalah, terutama dalam hal pelayanan, seperti daya tanggap yang tidak konsisten dan kurangnya pengetahuan bisnis atau karyawan tentang produk dan prosedur pemesanan. Namun, dalam Islam, kualitas jasa ditentukan oleh bisnis atau usaha halal.

Berdasarkan analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa implementasi halal value chain pada aspek output di UMKM makanan halal Kawasan Berendo Kota Bengkulu secara umum sudah berjalan dengan baik, terutama pada aspek compliance, tangible, dan empathy. Namun, masih terdapat kelemahan pada aspek assurance, responsiveness, dan reliability, khususnya terkait dengan pengetahuan produk, konsistensi pelayanan, serta kemampuan komunikasi pelaku usaha kepada konsumen. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kapasitas sumber daya manusia agar kualitas pelayanan yang diberikan dapat lebih optimal dan sesuai dengan prinsip syariah.

Setelah penulis melakukan wawancara mendalam terhadap narasumber, penulis juga melakukan observasi atau pengamatan langsung terhadap kegiatan input, proses, dan output pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu. Hasilnya menunjukkan bahwa produsen UMKM makanan halal di Kawasan Berendo sebagian besar menggunakan bahan yang berkualitas tinggi, aman untuk dikonsumsi, dan memiliki jumlah gizi yang cukup. Selain itu, beberapa bahan yang digunakan telah diberi label halal dari MUI. Ini termasuk tepung dan santan kemasan, serta bahan

yang dapat dibeli di supermarket lainnya. Namun, penulis menemukan bahwa tidak semua bahan baku yang digunakan memiliki label halal MUI. Ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM belum sepenuhnya memastikan kehalalan bahan baku melalui sertifikasi halal dari aspek value chain halal, terutama pada tahap input. Bahan yang digunakan tetap dianggap layak dan aman untuk dimakan secara umum.

Dalam proses produksi, penulis mengamati bahwa kegiatan pembuatan makanan dilakukan secara langsung di tempat usaha masing-masing dan ada juga pembuatannya dilakukan dirumah terlebih dahulu lalu di sempurnakan di kedai pada saat ada yang membeli. Bahan yang digunakan, seperti telur, ayam dan sayuran umumnya dalam kondisi baik dan berkualitas, serta proses produksi dilakukan dengan peralatan yang tersedia.

Namun, masih ada beberapa kekurangan dalam hal kebersihan dan sanitasi. Misalnya, telur tidak boleh dicuci terlebih dahulu sebelum diolah. Selain itu, karena ruang kedai terdiri dari satu petak, kondisi kebersihan ruang produksi belum sepenuhnya terjaga, karena area luar dan area produksi memiliki alas kaki yang sama. Tidak selalu bahan yang telah dibuka ditutup kembali, yang mengakibatkan kontaminasi kotoran. Selain itu, peralatan penyimpanan seperti rak pendingin produk belum sepenuhnya tertutup, yang dapat berdampak pada kualitas produk dan kebersihan. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kebersihan dalam proses produksi masih perlu ditingkatkan agar sesuai dengan standar halal, yang mengutamakan baik dan higienis, serta kehalalan.

Pada tahap pengolahan, penulis menemukan bahwa penggunaan alat bantu seperti blander dan mixer sudah cukup baik dalam mendukung proses produksi. Namun, dalam praktiknya, penerapan standar kebersihan oleh karyawan dari beberapa kedai masih belum konsisten.

Sebagai contoh, karyawan menggunakan sarung tangan saat melakukan tugas tertentu, seperti mengolah adonan basah, tetapi mereka tidak selalu menggunakannya saat melakukan tugas lain, seperti memasukkan produk ke dalam kemasan atau steropoam. Selain itu, sebagian besar pelaku UMKM masih menggunakan pakaian yang tidak memenuhi standar kebersihan produksi, seperti pakaian berlengan pendek. Meskipun demikian, lingkungan toko atau kedai biasanya terlihat bersih, rapi, dan nyaman bagi pelanggan.

Berdasarkan hasil observasi, pelaku UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu pada umumnya belum menerapkan strategi pertimbangan pasar secara terstruktur dalam mendistribusikan produknya. Produk yang dihasilkan lebih bersifat *make to order* dan *ready stock*, di mana konsumen dapat langsung membeli produk yang tersedia di toko atau melakukan pemesanan sesuai kebutuhan.

Konsumen yang membeli produk sangat beragam, termasuk orang biasa, orang dari luar kota, orang di perkantoran, siswa sekolah, dan mahasiswa. Jumlah pesanan juga bervariasi, mulai dari yang kecil hingga yang besar untuk acara tertentu. Ini menunjukkan bahwa distribusi produk masih bersifat pasif (menunggu permintaan pelanggan), sehingga perencanaan pasar yang strategis belum sepenuhnya

mendukung elemen distribusi dari perspektif kerangka nilai halal. Namun demikian, pola ini masih dapat mencapai berbagai demografi pelanggan.

Berdasarkan pengamatan penulis, produk yang dihasilkan oleh UMKM makanan halal di Kawasan Berendo memiliki kualitas yang cukup baik. Hal ini terlihat dari kondisi produk yang bersih, kemasan yang rapi, serta kesesuaian antara ukuran produk dengan harga yang ditawarkan.

Produk dengan harga yang lebih tinggi biasanya memiliki ukuran yang lebih besar dan isi yang lebih banyak dibandingkan produk biasa, memberikan nilai tambah bagi pelanggan. Produk ini juga memiliki bentuk dan daya tahan yang cukup baik, sehingga tidak mudah rusak saat dikirim atau diterima oleh pelanggan. Ini menunjukkan bahwa produsen UMKM telah memperhatikan aspek kualitas (*thayyib*) produknya, baik dari segi kebersihan, tampilan, maupun kesesuaian nilai produk. Menjaga kualitas ini sangat penting untuk meningkatkan kepuasan pelanggan dan kepercayaan konsumen terhadap produk halal.

Berdasarkan hasil observasi, pelaku UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu pada umumnya belum menggunakan strategi pemasaran modern seperti *endorment* atau promosi digital secara aktif. Pemasaran yang dilakukan masih bersifat sederhana, yaitu melalui penjualan langsung kepada konsumen di lokasi usaha, tetapi ada juga beberapa pelaku UMKM yang menggunakan media sosial untuk melakukan promosi.

Sebaliknya, dari sudut pandang etika, pelaku UMKM telah menunjukkan perilaku yang sesuai dengan prinsip bisnis Islam. Ini terlihat dari bagaimana bisnis dan karyawan melayani pelanggan dengan ramah dan sopan, tanpa membedakan pelanggan. Selain itu, pelayanan yang diberikan dilakukan secara jujur dan terbuka, yang memungkinkan pelanggan untuk membangun kepercayaan terhadap produk yang dijual.

Secara keseluruhan, UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu telah memiliki legalitas halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal yang diberikan oleh lembaga yang berwenang. Kesimpulan ini didasarkan pada hasil wawancara dengan para narasumber dan didukung oleh pengamatan atau pengamatan langsung di lapangan. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha benar-benar berkomitmen untuk memastikan bahwa produk yang mereka buat adalah halal. Namun, berdasarkan pengamatan penulis, penerapan *value chain* halal pada UMKM tersebut belum sepenuhnya memenuhi standar kehalalan secara keseluruhan dan tidak dapat dikatakan 100% memenuhi syarat kehalalan. Hal ini terjadi karena masih ada beberapa hal yang belum sempurna. Salah satunya adalah penggunaan bahan baku yang tidak sepenuhnya berlabel halal dan adanya kekurangan di beberapa bagian rantai nilai halal, terutama di bidang produksi dan pengolahan.

Namun, sebagian besar kriteria dalam rantai nilai halal telah dipenuhi dengan baik, sehingga produk yang dibuat secara keseluruhan halal. Oleh karena itu, penulis menemukan bahwa tingkat kesesuaian penerapan nilai rantai halal pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu adalah sekitar 75%. Tingkat

kesesuaian ini disebabkan oleh fakta bahwa indikator produksi Islam mengharuskan semua produk dan kegiatan produksi, mulai dari bahan baku, proses, dan output, harus memenuhi nilai rantai halal (*halal value chain*) agar Sebagaimana disebutkan sebelumnya, meskipun telah memiliki sertifikasi halal, penerapan *value chain* halal pada UMKM tersebut masih belum optimal di setiap fase.

Peluang dan Hambatan dalam Penerapan Halal Value Chain pada UMKM Makanan Halal di Kawasan Berendo Kota Bengkulu

Seperti yang disebutkan sebelumnya, tren gaya hidup halal muncul di negara-negara dengan mayoritas penduduk bukan muslim serta minoritas Muslim di negara-negara tersebut. Ini terbukti dengan peningkatan produksi produk halal di seluruh dunia. Hal ini membuka pintu bagi pertumbuhan produk halal dan industri di seluruh dunia saat ini dan di masa depan. Meskipun demikian, Indonesia bukan kandidat utama untuk jumlah pembelian produk halal di seluruh dunia. Meskipun Indonesia berada di urutan kelima, di belakang Malaysia dan Uni Emirat Arab, tiga bidang termasuk dalam sepuluh besar bisnis halal: fashion halal, perjalanan halal, dan keuangan islami.

Sementara itu, Kota Bengkulu memiliki peluang yang cukup besar untuk mengembangkan industri halal, khususnya UMKM makanan halal, karena mayoritas penduduknya beragama Islam dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi produk halal. Selain itu, penetapan Kawasan Berendo sebagai kawasan makanan khas halal atau sentra UMKM halal menjadi keunggulan unik yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal.

Sebagai pusat UMKM makanan halal, Kawasan Berendo Kota Bengkulu memiliki peluang yang cukup besar untuk berkembang menjadi pusat kuliner halal di Kota Bengkulu. Ini didukung oleh penetapan Kawasan Berendo sebagai pusat UMKM makanan halal dan dukungan pemerintah melalui sertifikasi halal bagi UMKM. Hasil wawancara dengan para pelaku UMKM dan konsumen mengenai peluang dan hambatan penerapan Halal Value Chain pada UMKM makanan halal di Kawasan Berendo. Selain itu, keberadaan UMKM di daerah ini memiliki dampak ekonomi, seperti membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar dan meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Selain itu, lokasi UMKM yang strategis dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) menjadi nilai tambah lain yang mendukung keberlangsungan usaha. Konsumen merasa aman dan yakin saat membeli barang dengan label halal, terutama bagi mereka yang sangat menyadari halal.

Namun demikian, masih ada beberapa hambatan yang menghalangi penerapan Halal Value Chain pada UMKM di Kawasan Berendo. Salah satunya adalah fakta bahwa banyak orang belum benar-benar memahami konsep halal secara menyeluruh; beberapa orang bahkan tidak mempertimbangkan label halal sebagai faktor utama saat membeli produk. Pelaku bisnis juga menghadapi kesulitan karena lokasi kawasan yang agak sepi dibandingkan dengan tempat UMKM lainnya di Kota Bengkulu. Adanya parkir liar merupakan hambatan tambahan yang ditemukan; ini menimbulkan

ketidaknyamanan bagi pelanggan dan dapat mengurangi jumlah orang yang mengunjungi area tersebut. Dari sisi internal, sumber daya manusia bisnis dan konsumen masih kurang memahami konsep Halal Value Chain.

KESIMPULAN

Penerapan halal value chain pada lima UMKM di Kawasan Berendo menunjukkan bahwa seluruh pelaku usaha telah memiliki sertifikat halal sebagai bentuk komitmen terhadap kehalalan produk. Namun, implementasinya belum sepenuhnya optimal dan diperkirakan baru mencapai sekitar 75%. Beberapa hal yang masih perlu diperbaiki adalah sebagai berikut: bahan baku yang belum sepenuhnya bersertifikat halal, proses produksi dan pengolahan yang belum konsisten dalam menjaga kebersihan dan penggunaan atribut, distribusi yang belum terencana dengan baik, dan kurangnya pemahaman bisnis tentang konsep value chain halal. Meskipun demikian, elemen pemasaran dan layanan telah berjalan dengan baik. Secara keseluruhan, penerapan value chain halal telah berjalan dengan baik, tetapi masih ada beberapa hal yang perlu diperbaiki untuk mematuhi prinsip kehalalan secara keseluruhan.

Penerapan halal value chain di Kawasan Berendo memiliki peluang besar untuk dikembangkan, didukung oleh status kawasan sebagai sentra UMKM halal, kepemilikan sertifikat halal, serta kontribusinya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Namun, muncul beberapa masalah, termasuk kurangnya pengetahuan masyarakat tentang produk halal, peningkatan persaingan, keadaan kota yang kurang ramai, dan masalah parkir yang membuat pelanggan tidak nyaman. Selain itu, ada kendala yang disebabkan oleh pemahaman yang terbatas oleh bisnis dan konsumen tentang konsep value chain halal. Meskipun demikian, kawasan ini memiliki potensi untuk berkembang menjadi pusat kuliner halal di Kota Bengkulu dengan dukungan pemerintah dan meningkatnya kesadaran masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Aziz Dahlan, *Ensiklopedia Hukum Islam, Cet. 1* (Jakarta: Pt.Ichtiar Baru Van Hoeve, 1997) 2020
- Amin, K.H. Ma'ruf, 'Peluncuran Master Plan Industri Halal Indonesia 2023-2029', (*Kneks*) *Komite Nasional Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 2023 <<https://Kneks.Go.Id/> [Diakses, 05 Agustus 2025]>
- Annisa Jati Utami, And Irmayanti Hasan, 'Pengaruh Kualitas Produk Dan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Mie Instan Samyang Dengan Minat Beli Sebagai Variabel Intervening', *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 6.1 (2023), Pp. 221-32, Doi:10.25299/Syarikat.2023.Vol6(1).12947
- Asrina, Asrina, And Lince Bulutoding, 'Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Kosmetik Di Kota Makassar (Studi Kasus Pada Giant Supermarket Alauddin)', *Jurnal Iqtisaduna*, 2.1 (2016), Pp. 55-68
- Awan, H. M., Siddiquei, A. N., & Haider, Z, 'Factors Affecting Halal Purchase Intention - Evidence From Pakistan's Halal Food Sector', *International Journal*

- Of Islamic And Middle Eastern Finance And Management*, 8.2 (2015), Pp. 226–241
- Drs. H.Rifa'i Abubakar, M.A., *Pengantar Metodologi Penelitian* (Suka-Press Uin Sunan Kalijaga, 2023)
- F, Zubaidah., 'Pemanfaatan Produk Pembiayaan Mikro Pt. Bank Aceh Syariah Cabang Blangkejeren Dalam Pengembangan Umkm Sektor Agrebisnis Di Kabupaten Gayo Lues.', 2020
- Farina, 'Edukasi Rantai Nilai Halal Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Bagi Anak-Anak Di Panti Asuhan Bina Insani Kota Bengkulu' (Institut Agama Islam Negeri (Iain) Bengkulu, 2021)
- Haicing, Isan, 'Peluncuran Zona Khas Berendo Merah Putih Dorong Pertumbuhan Ekonomi Kreatif', *Pemerintah Provinsi Bengkulu*, 2025 <<https://Bengkuluprov.Go.Id/> %3eediakses 20 Nopember 2025>
- Hasanah, Niswatun, And Others, 'Strengthening Halal Value Chain As A Guarantee Of Halal Product At Slaughterhouses : Case Of A Chicken', *Jurnal Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 9.1 (2025), Pp. 1374–85
- Hasanah, Nuramalia, 'Mudah Memahami Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkm)', *Surabaya : Uwais Inspirasi Indonesia*, 2020
- Hendri, 'Supply Chain Management Dan Value Chain Analysis Produksi Ampelas', *Xiv.3* (2020), Pp. 310–25
- Indonesia, Departemen Agama Republik, 'Al-Qur'anul Karim: Al-Qur'an Dan Terjemahannya', *Kementerian Agama Republik Indonesia*, 2019
- Listyaningsih, E. A., 'Kontribusi Umkm Terhadap Kesejahteraan Masyarakat.', *Yogyakarta: Anggota Ikpi.*, 2020
- Marifat, Nurul, And Others, 'Analisis Implementasi Halal Value Chain Pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada Umkm Di', *Ikraith-Ekonomika*, 8.2 (2025), Pp. 910–27
- Maulida, Rana, 'Peran Cafe Dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal Di Kota Banda Aceh' (Skripsi UIN Ar-Raniry Banda Aceh, 2021)
- Mayasari, Anggi, 'Sebanyak 108.000 Pelaku UMKM Di Bengkulu Terdaftar Dalam PLKUMKM', *Antaraneews.Com*, 2023 <<https://bengkulu.antaraneews.com/berita> [Diakses 30 September 2025]>
- Miansyah, Ariel, and others, 'Supply Chain and Value Chain Dalam Pemasaran Kain Dan Produk Turunannya Di Kota Subulussalam', 19 (2023), pp. 571–72
- Majelis Ulama Indonesia, 'Panduan Sistem Jaminan Produk Halal.', *Lppom Mui.*, 2021
- Muhammad, Nabila, 'Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam Pada Semester I 2024', *Databoks*, 2024 <<https://Databoks.Katadata.Co.Id/Demografi/Statistik> [Diakses, 05 Agustus 2025]>
- Tieman, Marco, *Halal Business Management: A Guide To Achieving Halal Excellence* (Routledge, 2021)
- Viet.Nam, 'Pasar Halal: Peluang Baru Bagi Pertanian Vietnam', *Vietnam.Vn*, 2024 <<https://Www.Vietnam.Vn/Id/Thi-Truong-Halal-Co-Hoi> [Diakses, 05 Agustus 2025]>