

SKRIPSI

**ANALISIS PENGARUH PEMAHAMAN BAHAN BAKU
DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP TINGKAT
LITERASI HALAL
(Kajian Pada UMKM Di Kawasan Kopelma Darussalam)**



Diajukan Oleh:

**NADIA ARIFA
NIM. 200602063**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
BANDA ACEH
2024 M/1446 H**

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nadia Arifa
NIM : 200602063
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini, saya :

- 1. Tidak menggunakan ide orang lain tanpa mampu mengembangkan dan mempertanggungjawabkan.*
- 2. Tidak melakukan plagiasi terhadap naskah orang lain.*
- 3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebutkan sumber asli atau tanpa izin pemilik karya.*
- 4. Tidak melakukan manipulasi dan pemalsuan data*
- 5. Mengerjakan sendiri karya ini dan mampu bertanggungjawab atas karya ini*

Bila di kemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggungjawabkan dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap untuk dicabut gelar akademik saya atau diberikan sanksi lain berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry Banda Aceh. Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya.

Banda Aceh, 13 Juli 2024

Yang menyatakan,



Nadia Arifa
Nadia Arifa

PERSETUJUAN SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

**Analisis Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Dan Proses
Produksi Terhadap Tingkat Literasi Halal
(Kajian Pada UMKM Di Kawasan Kopelma Darussalam)**

Disusun oleh:

Nadia Arifa
NIM: 200602063

Disetujui untuk disidangkan dan dinyatakan bahwa isi dan formatnya telah memenuhi syarat penyelesaian studi pada
Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Ar-raniry Banda Aceh

Pembimbing I,



Dr. Fithriady, Lc., MA
NIP. 198008122006041004

Pembimbing II,



Hafizh Maulana, SP., S.HL., M
NIDN/NIDK. 2006019002

Mengetahui,

Ketua Prodi Ekonomi Syariah,



Dr. Nilam Sari, M.Ag

NIP. 197103172008012007

PENGESAHAN SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

**Analisis Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Dan Proses
Produksi Terhadap Tingkat Literasi Halal
(Kajian Pada UMKM Di Kawasan Kopelma Darussalam)**

Nadia Arifa
NIM: 200602063

Telah Disidangkan oleh Dewan Penguji Skripsi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Uin Ar-Raniry Banda Aceh
dan Dinyatakan Lulus serta Diterima Sebagai Salah Satu Syarat untuk
Menyelesaikan Program Studi Strata Satu (S1) dalam Bidang Ekonomi
Syariah

Pada Hari/Tanggal : Rabu, 13 Juni 2024 M
06 Zulhijjah 1445 H

Banda Aceh
Dewan Penguji Sidang Skripsi

Ketua,


Dr. Fithriady, Lc., MA
NIP. 198008122006041004

Sekretaris,


Hafizh Maulana, SP., S.H.I., M
NIDN/NIDK. 2006019002

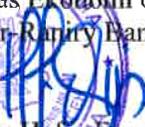
Penguji I,


Azimah Dianah, SE, M.Si, Ak
NIP. 198802262023212035

Penguji II,


Isnaliana, S.H.I., M.A
NIDN/NIDK. 2029099003

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Ar-Raniry Banda Aceh,


Prof. Dr. Hafas Furqani, M.Ec
NIP. 198006252009011009



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH
UPT. PERPUSTAKAAN

Jl. Syaikh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
Telp. 0651-7552921, 7551857, Fax. 0651-7552922

Web: www.library.ar-raniry.ac.id, Email: library@ar-raniry.ac.id

**FORM PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH MAHASISWA UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Nadia Arifa
NIM : 200602063
Fakultas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah
E-mail : 200602063@student-ar-raniry.ac.id

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah:

Tugas Akhir KKU Skripsi

Yang berjudul:

Analisis Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Tingkat Literasi Halal (Kajian Pada UMKM Di Kawasan Kopelma Darussalam)

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini, UPT Perpustakaan UIN Ar-Raniry Banda Aceh berhak menyimpan, mengalih-media formatkan, mengelola, mendiseminasikan, dan mempublikasikannya di internet atau media lain.

Secara *fulltext* untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis, pencipta dan atau penerbit karya ilmiah tersebut.

UPT Perpustakaan UIN Ar-Raniry Banda Aceh akan terbebas dari segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

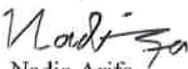
Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Banda Aceh

Pada tanggal : 13 Juli 2024

Mengetahui,

Penulis,


Nadia Arifa
NIM. 200602063

Pembimbing I,


Dr. Fithriadi, Lc. MA
NIP. 198008122006041004

Pembimbing II,


Hafiz Maulana, SP., S.Hi., M
NIDN. 7006019002

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah Rabbil 'Alamin, Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT, yang mana oleh Allah telah melimpahkan rahmat, taufiq, serta hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Tidak lupa pula shalawat beserta salam kita curahkan kepada junjungan besar Nabi Muhammad SAW, yang telah mendidik seluruh umatnya untuk menjadi generasi terbaik di muka bumi ini.

Proposal skripsi dengan judul **“Analisis Pengaruh Pemahaman Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Tingkat Literasi Halal (Kajian pada Umkm Di Kawasan Kopelma Darussalam)”** ditulis dalam rangka melengkapi dan memenuhi salah satu syarat yang diperlukan untuk menyelesaikan pendidikan guna mendapatkan gelar sarjana Strata Satu (S1) pada program studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh. Dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan baik dari segi materi maupun teknik penyusunannya. Namun, berkat bantuan dari berbagai pihak Alhamdulillah dengan izin Allah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan beribu terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Hafas Furqani, M.Ec. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

2. Dr. Nilam Sari, Lc., M.Ag selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah dan Rina Desiana, M.E. selaku Sekretaris Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
3. Hafiih Maulana, SP., S.HI., ME selaku Ketua Laboratorium Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
4. Dr. Fithriady, Lc, MA selaku pembimbing I dan Hafiih Maulana, SP., S. HI., ME selaku pembimbing II, yang telah berkenan memberikan bimbingan, meluangkan waktu, serta memberikan masukan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Hafiih Maulana, SP., S. HI., M.E selaku Penasehat Akademik (PA) penulis selama menempuh pendidikan Program Studi Strata Satu (S1) Ekonomi Syariah.
6. Seluruh Dosen dan staf karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, khususnya Program Studi Ekonomi Syariah yang telah memberikan ilmu, pengalaman, arahan, serta perhatiannya kepada penulis selama mengikuti perkuliahan hingga selesainya skripsi ini.
7. Teristimewa kepada keluarga tercinta Hamidah, Mauliana S. Sos, Yusmalinda S.E., Ak, Armidawati, S.Ag, Munawar, S.E, Dr. Hazrullah, M. Pd, Rosmawar, S.Pd.I., M. Ag, drh. Jalaluddin, Msc, Susan Andriani, Amd, Sri Noviana, S.Pd.I.,

Abdul Hamid, S.E, Yassir Ahally, Asyrafurrijal, M. Faiz Al Khalis, Zahira dan Syakira yang senantiasa memberikan dukungan, kasih sayang, cinta, do'a, serta motivasi yang tiada henti-hentinya agar penulis dapat memperoleh yang terbaik dan tidak dapat ternilai bahkan terbalaskan.

8. Kepada sahabat-sahabat saya tercinta Juliati, Mulia Sarina, Putri Gebrina, Wafiq Haura serta teman teman dari prodi Ekonomi Syariah leting 2020 dan juga beberapa teman lainnya yang telah memberi support saya dalam banyak hal mulai dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih belum sempurna. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan yang penulis miliki. Penulis berharap semua yang dilakukan menjadi amal ibadah dan dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang telah membantu dan mohon maaf atas segala kesalahan yang penulis perbuat baik di sengaja maupun tidak sengaja. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan guna untuk mencapai hasil yang lebih baik.

Banda Aceh, 25 Mei 2024
Penulis,

Nadia Arifa

TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN
Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri P dan K
Nomor: 158 Tahun 1987 – Nomor: 0543b/u/1987

1. Konsonan

No.	Arab	Latin	No.	Arab	Latin
1	ا	Tidak dilambangkan	16	ط	Ṭ
2	ب	B	17	ظ	Ẓ
3	ت	T	18	ع	'
4	ث	Ṣ	19	غ	G
5	ج	J	20	ف	F
6	ح	Ḥ	21	ق	Q
7	خ	Kh	22	ك	K
8	د	D	23	ل	L
9	ذ	Ẓ	24	م	M
10	ر	R	25	ن	N
11	ز	Z	26	و	W
12	س	S	27	ه	H
13	ش	Sy	28	ء	'
14	ي	Ṣ	29	ي	Y
15	ن	Ḍ			

2. Vokal

Vokal Bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin
◌َ	<i>Fathah</i>	A
◌ِ	<i>Kasrah</i>	I
◌ُ	<i>Dammah</i>	U

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya gabungan huruf, yaitu:

Tanda dan Huruf	Nama	Gabungan Huruf
◌َ ي	<i>Fathah dan ya</i>	Ai
◌ِ و	<i>Fathah dan wau</i>	Au

Contoh:

كيف A R - R *kaifa*

هول : *haul*

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda
ي / اَ	<i>Fathah</i> dan <i>alif</i> atau <i>ya</i>	Ā
يِ	<i>Kasrah</i> dan <i>ya</i>	Ī
يُ	<i>Dammah</i> dan <i>wau</i>	Ū

Contoh:

قَالَ : *qāla*

رَمَى : *ramā*

قِيلَ : *qīla*

يَقُولُ : *yaqūlu*

4. Ta Marbutah (ة)

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua.

- a. Ta *marbutah* (ة) hidup

Ta *marbutah* (ة) yang hidup atau mendapat harkat *fathah*, *kasrah* dan *dammah*, transliterasinya adalah t.

- b. Ta *marbutah* (ة) mati

Ta *marbutah* (ة) yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah h.

- c. Kalau pada suatu kata yang akhir katanya ta *marbutah* (ة) diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang al, serta bacaan kedua kata itu terpisah maka ta *marbutah* (ة) itu ditransliterasikan dengan h.

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ : *Rauḍah al-atfāl/ rauḍatulatfāl*

الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ : *Al-Madīnah al-Munawwarah/
alMadīnatul Munawwarah*

طَلْحَةُ : *Ṭalḥah*

Catatan:

Modifikasi

1. Nama orang berkebangsaan Indonesia ditulis seperti biasa tanpa transliterasi, seperti M. Syuhudi Ismail, sedangkan nama-nama lainnya ditulis sesuai kaidah penerjemahan. Contoh: Ḥamad Ibn Sulaiman.
2. Nama Negara dan kota ditulis menurut ejaan Bahasa Indonesia, seperti Mesir, bukan Misr; Beirut, bukan Bayrut; dan sebagainya.
3. Kata-kata yang sudah dipakai (serapan) dalam kamus Bahasa Indonesia tidak ditransliterasi. Contoh: Tasauf, bukan Tasawuf.

ABSTRAK

Nama : Nadia Arifa
NIM : 200602063
Fakultas/Program Studi : Ekonomi dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah
Judul : “Analisis Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Literasi Halal Pada Pedagang Umkm Pada Produk Makanan Dan Minuman Di Kawasan Kopelma Darussalam”.

Pembimbing I : Dr. Fithriady, Lc, MA
Pembimbing II : Hafiih Maulana, SP., S. HI., ME

Literasi merupakan hal yang penting pada saat ini, salah satunya adalah literasi halal yaitu terkait pemahaman yang dimiliki seseorang terhadap pengetahuan halal untuk dapat memahami perbedaan antara produk baik yang halal maupun haram berdasarkan hukum islam atau syariat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis seberapa pengaruh pemahaman bahan baku dan proses produksi pedagang UMKM terhadap literasi halal. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan aplikasi SPSS 22. Adapun responden pada penelitian ini berjumlah 30 orang pedagang UMKM. Peneliti mengambil sampel dengan metode Accidental Sampling. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variabel pemahaman bahan baku berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap tingkat literasi halal, yang mengartikan bahwa apabila terjadi peningkatan pada pemahaman bahan baku maka akan terjadi pula peningkatan pada tingkat literasi halal pada taraf kepercayaan 90%. Dan variabel pemahaman proses produksi berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap literasi halal yang mengartikan bahwa apabila terjadi peningkatan pada pemahaman proses produksi maka akan terjadi pula peningkatan pada tingkat literasi halal pada taraf kepercayaan 90%. Rata-rata presentase tingkat literasi halal memperoleh nilai sebesar 76% yang berarti tingkat literasi halal para

pedagang UMKM yang menjual produk makanan dan minuman pada kawasan Kopelma Darussalam tergolong sedang.

Kata Kunci : *Pemahaman, Bahan Baku, Proses Produksi, dan Literasi Halal*



DAFTAR ISI

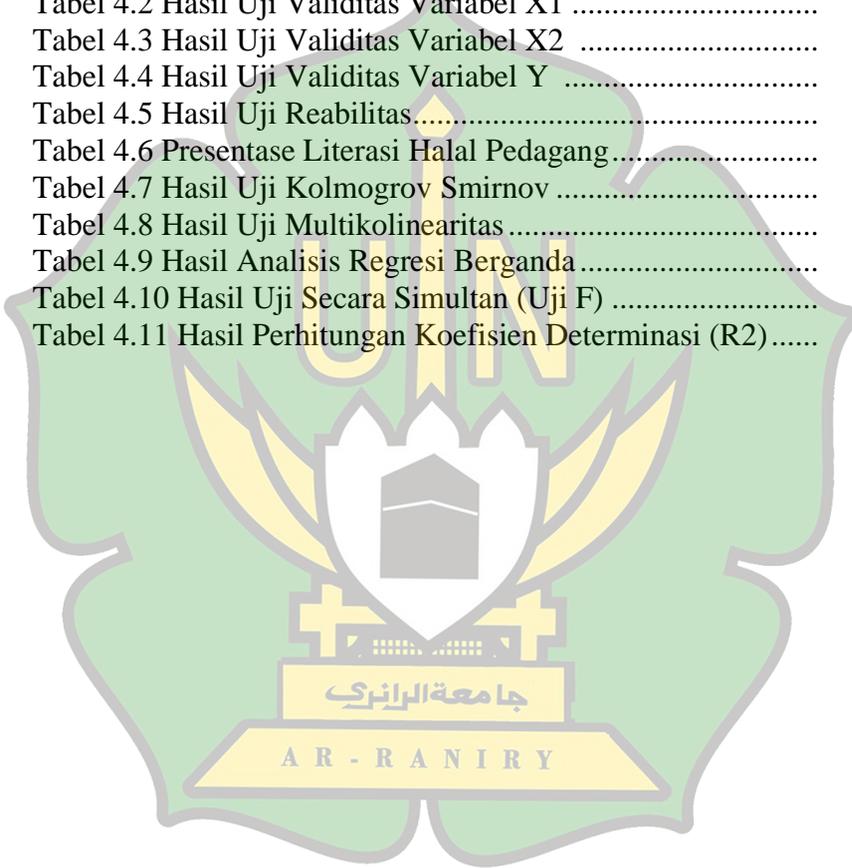
KATA PENGANTAR	vi
TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN	ix
ABSTRAK	xiii
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	8
1.3. Tujuan Penelitian	9
1.4. Manfaat Penelitian	9
1.5. Sistematika Pembahasan.....	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
2.1. Industri Halal	12
2.1.1. Pengertian Industri Halal.....	12
2.1.2 Indikator Industri Halal	13
2.2. Regulasi Halal.....	22
2.2.1 Pengertian Regulasi Halal	22
2.2.2 Dasar Hukum Produk Halal.....	23
2.3 Sertifikasi Halal	30
2.3.1. Pengertian Sertifikasi Halal	30
2.3.2 Prosedur Sertifikasi Halal	32
2.3.3 Kategori Sertifikasi Halal	36
2.4 Pemahaman Bahan Baku Halal.....	38
2.4.1 Definisi Pemahaman.....	38
2.4.2 Indikator Pemahaman.....	39
2.4.3 Pengertian Bahan Baku	41
2.4.4 Indikator Pemahaman Bahan Baku	42
2.5 Proses Produksi Halal.....	44
2.5.1 Pengertian Proses Produksi	44
2.5.2 Indikator Pemahaman Proses Produksi	47
2.6 Literasi Halal.....	49
2.6.1 Pengertian Literasi Halal	49
2.6.2 Indikator Literasi	51

2.7 Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM).....	51
2.7.1 Pengertian UMKM.....	51
2.7.2 Kategori / Persyaratan UMKM.....	53
2.7.3 Perkembangan UMKM di Banda Aceh.....	55
2.8 Makanan dan Minuman Halal.....	55
2.8.1 Kriteria Makanan Dan Minuman Halal.....	57
2.9 Penelitian Terkait.....	59
2.10 Kerangka Pemikiran.....	66
2.11 Keterkaitan Antar Variabel.....	67
2.11.1 Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Terhadap Tingkat Literasi Pedagang UMKM.....	67
2.11.2 Pengaruh Pemahaman Proses Produksi Terhadap Tingkat Literasi Halal Pedagang UMKM.....	69
2.12 Hipotesis.....	71
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	73
3.1 Metode Penelitian.....	73
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	73
3.3 Sumber Data.....	74
3.4 Populasi dan Sampel.....	74
3.4.1 Populasi.....	74
3.4.2 Sampel.....	75
3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	75
3.5 Variabel Penelitian.....	77
3.5.1 Variabel Independen.....	77
3.5.2.1 Variabel Dependen.....	77
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	79
3.7 Teknik Analisis Data.....	80
3.7.1 Uji Instrumen Penelitian.....	81
3.7.1.1 Uji Validitas.....	81
3.7.1.2 Uji Reliabilitas.....	81
3.7.2 Uji Asumsi Klasik.....	82
3.7.2.1 Uji Normalitas.....	82
3.7.2.2 Uji Multikolinearitas.....	83
3.7.2.3 Uji Heteroskedastisitas.....	83
3.7.3 Uji Regresi Berganda.....	84
3.7.4 Uji Hipotesis.....	85
3.7.4.1 Uji Parsial (Uji t).....	85
3.7.4.2 Uji Simultan (Uji F).....	87

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	89
4.2 Karakteristik Responden	90
4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	91
4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Usaha.....	92
4.3 Uji Instrumen Penelitian	93
4.3.1 Uji Validitas.....	93
4.3.2 Pengujian Reabilitas Data.....	97
4.4 Tingkat Literasi Halal	98
4.5 Uji Asumsi Klasik.....	101
4.5.1 Uji Normalitas	101
4.5.2 Uji Multikolinieritas	103
4.4.3 Uji Heterokedastisitas.....	104
4.6 Hasil Uji Regresi Linier Berganda.....	105
4.7 Uji Hipotesis.....	107
4.7.1 Pengujian Secara Parsial (Uji T)	107
4.7.2 Uji Simultan (Uji F).....	108
4.7.3 Uji Korelasi (R) dan Koefisien Determinasi (R)	109
4.8 Pembahasan	111
4.8.1 Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Terhadap Tingkat Literasi Halal Pada Pedagang UMKM Produk Makanan Dan Minuman Di Kawasan Kopelma Darussalam	111
4.8.2 Pengaruh Pemahaman Proses Produksi Terhadap Literasi Halal Pada Pedagang UMKM Produk Makanan Dan Minuman Di Kawasan Kopelma Darussalam.....	113
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	116
5.1 Kesimpulan	116
5.2 Saran	116
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN.....	125

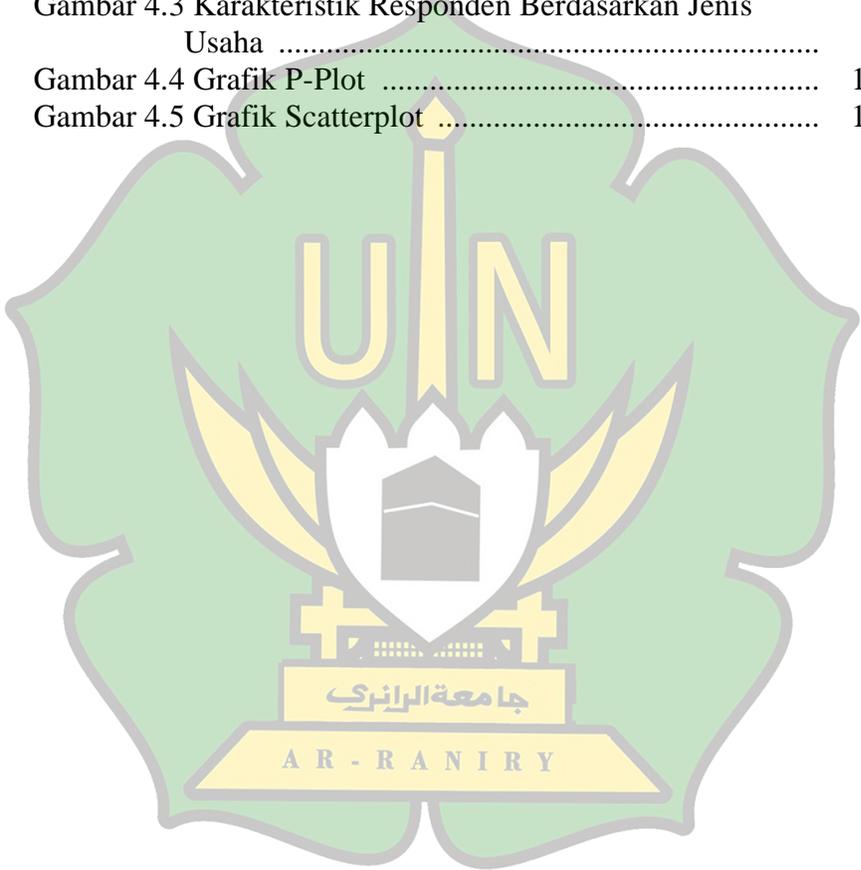
DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data UMKM.....	6
Tabel 2.1 Penelitian Terkait.....	64
Tabel 3.1 Variabel Penelitian	78
Tabel 4.1 Batasan Wilayah Kopelma Darussalam	90
Tabel 4.2 Hasil Uji Validitas Variabel X1	94
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas Variabel X2	95
Tabel 4.4 Hasil Uji Validitas Variabel Y	96
Tabel 4.5 Hasil Uji Reabilitas.....	97
Tabel 4.6 Presentase Literasi Halal Pedagang.....	98
Tabel 4.7 Hasil Uji Kolmogrov Smirnov	102
Tabel 4.8 Hasil Uji Multikolinearitas	103
Tabel 4.9 Hasil Analisis Regresi Berganda	106
Tabel 4.10 Hasil Uji Secara Simultan (Uji F)	109
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Koefisien Determinasi (R ²).....	110



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Kerangka Pemikiran	67
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kopelma Darussalam.....	89
Gambar 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	91
Gambar 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Usaha	92
Gambar 4.4 Grafik P-Plot	101
Gambar 4.5 Grafik Scatterplot	104



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan populasi dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia sehingga sudah barang tentu masyarakat harus mengonsumsi makanan dan minuman yang halal. Hal ini sebagaimana diungkapkan oleh Lubis (2019) Indonesia dengan populasi penduduk muslim terbesar di dunia merupakan pasar potensial yang besar bagi berbagai produsen barang dan jasa. Meskipun masing-masing konsumen Muslim memiliki kadar kepatuhan terhadap syariah yang berbeda-beda tergantung tingkat religiusitas dan literasi mereka. Secara global, produk halal pada saat ini menunjukkan pertumbuhan yang sangat pesat bahkan sudah menjadi salah satu trend di dunia. Secara nasional, Indonesia telah berupaya mengembangkan industri produk halal dalam segala aspek kehidupan salah satunya dalam mengembangkan produk makanan dan minuman halal. Hal ini telah dibuktikan dengan Indonesia menduduki peringkat ke-2 dunia dengan produk makanan halal (*halal food*) dan peringkat ke-4 sebagai konsumen produk halal terbesar di dunia yang mencakup 11,34% dari pengeluaran halal global menurut *The State of the Global Islamic Economic Report 2022*.

Namun, pada kenyataannya, dilansir dari web resmi Kementerian Keuangan Indonesia terkait literasi publik pada produk

makanan dan minuman halal masih sangat rendah. Hal ini dibuktikan dengan indeks literasi ekonomi Syariah mencapai 23,3% pada tahun 2022 menurut Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS). Selain itu juga dapat dilihat dari pemahaman masyarakat yang mengira bahwa produk halal hanya sebatas tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti babi dan alkohol saja, padahal makanan dan minuman apapun yang secara kandungan bahannya halal, akan berubah menjadi haram jika proses pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam. Disisi lain, hal penting yang perlu diperhatikan dalam memilih makanan adalah faktor *thayyib* yaitu apabila makanan tersebut halal, tidak najis dan tidak diharamkan serta mengundang selera dan tidak membahayakan fisik serta akal. Sehingga, makanan tersebut memiliki manfaat dan tidak mengandung unsur yang dapat menyebabkan mudharat bagi para konsumen. Selain kriteria ini, maka suatu makanan tidak disebut *thayyib* sehingga tidak layak untuk dikonsumsi. Adapun contohnya adalah seperti anggur yang pada dasarnya merupakan buah yang halal untuk dimakan dan diminum sarinya. Namun, jika anggur tersebut diproses untuk difermentasikan dan dijadikan minuman keras yang beralkohol akan menjadi haram untuk diminum. Contoh lainnya adalah daging ayam yang akan dijadikan sate, pada dasarnya daging ayam tersebut halal namun, apabila tidak disembelih menggunakan nama Allah SWT akan merubah hukumnya menjadi haram.

Pengamatan yang dilakukan oleh penulis terhadap pedagang martabak telur khususnya di Aceh, bahwa pedagang tidak melakukan proses pembuatan martabak yang sesuai syariat. Sebagai contoh dalam pengolahannya pedagang tidak membersihkan terlebih dahulu kotoran ayam yang melekat pada telur tersebut. Pada kawasan Kopelma Darussalam, penulis juga mengamati bahwa masih ada pedagang yang menjual barang dagangannya tidak sesuai dengan ketentuan syariat seperti telur yang akan digunakan dalam proses pembuatan bakso goreng. Telur yang digunakan tidak dicuci terlebih dahulu, sedangkan pada bagian luar kulitnya masih terdapat bekas kotoran ayam.

Industri halal merupakan sebuah bentuk kegiatan ekonomi yang menggambarkan kegiatan industri yaitu produksi, distribusi, dan penyediaan produk serta layanan, dimana dalam setiap kegiatan tersebut dimulai dengan perolehan bahan baku, pengolahan, hingga menghasilkan produk halal yang menggunakan sumber daya maupun cara yang diizinkan oleh syariat islam. Menurut Al-farisi (2020), halal menjadi faktor penting yang harus di perhitungkan dalam pemilihan suatu produk, seperti makanan dan kosmetik. Realitas umat Islam mengatakan bahwa halal merupakan bagian dari sistem kepercayaan, moralitas dan integral dalam aktifitas kehidupan sehari-hari. Respon positif umat Islam dengan kehadiran produk halal yang berkaitan dengan keputusan pembelian. Produk halal harus diakui sebagai simbol kebersihan, keamanan, dan kualitas tinggi bagi konsumen Muslim.

Yuwana, S. I. P., & Hasanah, H. (2021) mengungkapkan bahwa literasi halal merupakan pengetahuan dan pemahaman seseorang atau masyarakat tentang suatu produk yang akan mereka konsumsi. Suatu produk halal atau haram tidak hanya terbatas pada label halal saja, akan tetapi masyarakat juga harus memahami dan mengetahui barang yang dikonsumsi tersebut dari bahan halal atau tidak. Literasi halal mengajarkan tentang membedakan produk barang dan jasa yang halal atau haram sehingga menjadikan pemahaman yang lebih baik mengenai hukum Islam atau Syariah.

Islam telah mengatur dengan sangat rinci terkait makanan dan minuman halal kepada umat manusia untuk makan dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada mereka, namun dengan syarat bahwa makanan tersebut halal dan baik. Allah memerintahkan umat manusia untuk memperhatikan kualitas dan asal-usul makanan yang mereka konsumsi. Allah menginginkan agar manusia memakan makanan yang halal dan baik, sehingga dapat memelihara kesehatan dan kesucian tubuh serta menjaga ketentraman dan ketenangan hati. Dalam Islam, makanan yang halal adalah makanan yang diperbolehkan oleh syariat dan dibersihkan dengan cara yang benar, sementara makanan yang baik adalah makanan yang sehat dan bermanfaat bagi tubuh.

Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menjalankan syariat Islam, dalam hal ini pemerintah Aceh telah memiliki Qanun yang mengatur tentang pengolahan dan penggunaan produk halal tersebut. Adapun Qanun yang mengatur tentang Sistem

Jaminan Produk Halal untuk melindungi masyarakat dari konsumsi barang haram propinsi Aceh yaitu Qanun No. 8 Tahun 2016. Dalam Qanun No. 8 Tahun 2016 Pasal 1 No. 7 dijelaskan bahwa Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan tuntunan syari'at Islam. Proses Produk Halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.

UMKM atau usaha mikro kecil dan menengah merupakan usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Peranan penting UMKM ini dibuktikan dengan penciptaan lapangan pekerjaan yang dihasilkan oleh UMKM yang dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran. Sehingga dengan berbagai efek positifnya, UMKM terus berkembang dengan mendapatkan banyak dukungan dari pemerintah. Demikian pula dengan UMKM yang ada pada kawasan Kopelma Darussalam, hal ini dapat dilihat dari kondisi masyarakat sekitar Kopelma Darussalam yang memberikan peluang besar untuk mengembangkan UMKM di bidang makanan dan minuman halal. Masyarakat pada kawasan tersebut sebagian besarnya merupakan mahasiswa dan mahasiswi yang populasinya terus berganti karena mahasiswa baru akan terus masuk setiap tahun dan tentunya memberikan potensi pertumbuhan. Hal ini dapat dilihat pada table 1.1.

Tabel 1.1
Data UMKM Kecamatan Syiah Kuala Tahun 2023

Kopelma Darussalam	Jeulingke	Rukoh	Lamgugop	Pineung	IMKA	Tibang	Deah Raya	Alue Naga	Peurada
829	506	450	425	361	330	248	229	185	143

Sumber : satudata.kemenkopukm.go.id

Pada tabel 1.1 diatas kita dapat menyimpulkan bahwa, UMKM yang ada dikawasan Kopelma Darussalam memiliki jumlah terbesar dibandingkan kawasan lainnya. Hal ini tentunya tidak terlepas dari lokasi Kopelma Darussalam yang sangat strategis yaitu terletak pada lingkungan yang banyak dilalui masyarakat khususnya mahasiswa.

Sebagaimana penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fahmi Ibrahim (2023) dengan judul “Analisis Pengaruh *Halal Awareness*, *Electronic Word Of Mouth* Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Gacoan Studi pada Konsumen Mie Gacoan Wilayah Bandung Raya”, penelitian secara deskriptif menunjukkan bahwa *Halal Awareness*, *Electronic Word of Mouth*, kualitas produk, dan keputusan pembelian berada pada kategori tinggi. Adapun hasil hipotesis menunjukkan bahwa variabel *Halal Awareness* tidak berpengaruh terhadap keputusan pembelian, namun untuk variabel *Electronic Word of Mouth* dan kualitas produk berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian.

Dalam penelitian (Suwaibah, 2022) yang berjudul “Analisis Penerapan *Halal Value Chain* (Nilai Rantai Halal) Pada Umkm (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)”, menunjukkan bahwa penerapan *halal value chain* pada

UMKM di Toko Roti Wirda Cake hanya 75% yang sesuai dengan ketentuan kehalalan produk. Dikarenakan ada bahan baku yang digunakan untuk proses produksi yang digunakannya tidak semua memiliki label halal MUI, namun sebagian besar produk bahan bakunya sudah memiliki label halal MUI. Selain itu proses produksi yang dilakukan masih belum sesuai, yaitu telur yang digunakan tidak dicuci terlebih dahulu dan penempatan adonannya tidak tertata. Didalam penelitian tersebut juga ditemukan tingkat literasi produk halalnya masih kurang, serta masih ada SDM yang kurang dalam pemahaman terhadap halal *value chain* (khususnya pada karyawan yang baru).

Penelitian ini dilakukan pada pedagang UMKM tepatnya pada pedagang makanan dan minuman kaki lima pada kawasan Kopelma Darussalam Banda Aceh. Adapun makanan dan minuman yang sering diperjual belikan pada kawasan tersebut adalah berupa makanan ringan seperti gorengan, siomay, dan minuman seperti *thai tea*. Penulis memilih kawasan ini karena memiliki posisi strategis dimana makanan dan minuman banyak dikonsumsi oleh masyarakat khususnya mahasiswa. Selain itu, makanan dan minuman yang diperdagangkan dapat dijangkau oleh para mahasiswa (memiliki harga yang relatif murah). Kemudian para pedagang juga mulai menjajalkan barang dagangannya dari pagi hingga sore bahkan malam hari, sehingga kawasan ini memiliki target penjualan yang tinggi. Ketika para pedagang dapat memenuhi target penjualannya maka penulis ingin meneliti apakah para pedagang tersebut masih

mendagangkan dan memproses barang dagangan tersebut sesuai dengan ketentuan syariat islam baik dalam pengolahan bahan baku sampai proses produksinya. Hal inilah yang mendorong peneliti untuk mengkaji dan meneliti lebih dalam terkait pemahaman pedagang terhadap penggunaan bahan baku hingga proses pengolahan.

Penelitian ini memiliki *Research Gap Knowledge* yaitu suatu penelitian yang sebelumnya belum pernah diteliti oleh peneliti yang lain dengan variabel pemahaman bahan baku dan proses produksi terhadap tingkat literasi halal. Penelitian yang lain hanya sebatas meneliti terkait literasi halal *value chain* atau penerapan nilai rantai halal dan ada juga yang meneliti halal *awareness*. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat, baik para pedagang produksi dalam memproses makanan dan minuman ataupun konsumen agar dapat memilih jenis makanan yang sesuai dengan aturan dan ketentuan syariat Islam.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Apakah pemahaman penggunaan bahan baku berpengaruh terhadap tingkat literasi halal oleh pedagang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kopelma Darussalam, Banda Aceh?

2. Apakah pemahaman proses produksi makanan dan minuman berpengaruh terhadap tingkat literasi pedagang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kopelma Darussalam, Banda Aceh?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh pemahaman penggunaan bahan baku terhadap tingkat literasi halal dalam proses pengolahan makanan dan minuman yang dilakukan oleh pedagang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kopelma Darussalam, Banda Aceh.
2. Untuk mengetahui pengaruh pemahaman proses produksi makanan dan minuman terhadap literasi pedagang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kopelma Darussalam, Banda Aceh.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur dan kajian tentang sistem jaminan produk halal.

2. Manfaat Praktis

- a) Bagi UIN Ar-Raniry, Sebagai bentuk penyelesaian tugas akhir serta nantinya dapat digunakan sebagai tindak lanjut dan referensi bagi penelitian yang akan dilakukan selanjutnya sebagai tambahan pemikiran bagi pembacanya. Khususnya mahasiswa di UIN Ar-Raniry.
- b) Bagi Peneliti, Untuk menambah pengetahuan dan sarana pembelajaran dalam meningkatkan kemampuan menganalisis dan keterampilan. Penelitian ini juga berguna untuk penulis menyelesaikan tugas akhir sebagai syarat kelulusan di UIN Ar-Raniry.
- c) Bagi pedagang UMKM, agar dapat menjadi bahan evaluasi dan referensi untuk meningkatkan pemahaman terkait bahan baku dan proses produksi sesuai ketentuan syariat.

1.5. Sistematika Pembahasan

Untuk memudahkan penyelesaian dari penelitian ini, maka penulis menyusun sistematika penulisan agar penelitian lebih teratur dan terarah. Berikut ini sistematika penulisannya :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini menguraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini menguraikan tentang landasan teori yang berkaitan dengan topik penelitian, pembahasan hasil-hasil penelitian sebelumnya yang menjadi acuan dalam penyusunan skripsi. Secara ringkas menerapkan kerangka pemikiran yang sesuai dengan teori atau fakta yang ada di lapangan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini menguraikan tentang jenis penelitian, lokasi penelitian, informan, sumber data, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini memaparkan tentang hasil-hasil yang ditemukan dalam penelitian dan analisisnya.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini memaparkan kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian serta saran dan masukan untuk pihak terkait.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Industri Halal

2.1.1. Pengertian Industri Halal

Industri halal merupakan gabungan dua buah kata yaitu industri dan halal. Industri adalah sebuah usaha yang melakukan kegiatan produksi barang jadi dengan menggunakan bahan baku atau bahan mentah untuk kemudian yang kemudian diproses dan dilakukan produksi penggarapan dalam jumlah besar sehingga barang tersebut dapat diperoleh dengan harga serendah mungkin tetapi dengan mutu yang setinggi-tingginya. Jadi dapat disimpulkan bahwa industri adalah satu bidang atau kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan pengolahan/pembuatan bahan baku/mentah atau pembuatan barang jadi dipabrik dengan menggunakan ketrampilan sehingga menjadi barang yang memiliki nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya. Sedangkan halal berasal dari bahasa arab yang berarti “melepaskan dan tidak terikat”, secara etimologi atau secara istilah halal berarti hal-hal yang boleh atau dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya atau mengharamkannya.

Menurut Safira et al., 2019, industri halal adalah kegiatan pengolahan barang dengan menggunakan fasilitas dan peralatan yang diizinkan oleh hukum Islam. Dengan demikian industri halal adalah kegiatan ekonomi yang dimulai dari mengolah bahan

mentah/baku menjadi sebuah produk yang bernilai tinggi sesuai dengan kaidah-kaidah atau prinsip syariah (tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan). Industri halal berkembang pesat di berbagai sektor, antara lain makanan halal, keuangan, perjalanan, fashion, kosmetik, kesehatan, media, hiburan, dan sektor lainnya seperti kesehatan dan pendidikan. Di sisi lain, dalam konteks Indonesia kata "halal" diperbolehkan menurut hukum Islam dan tidak ilegal atau haram.

2.1.2 Indikator Industri Halal

Berikut ini adalah indikator-indikator industri halal (Muflihini, 2018) :

a. Proses Produksi yang Sesuai Syariah Islam

Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang atau jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Pada saat kebutuhan manusia masih sedikit dan masih sederhana, kegiatan produksi dan konsumsi sering kali dilakukan sendiri, yaitu seseorang memproduksi untuk memenuhi kebutuhannya sendiri. Namun, seiring dengan semakin beragamnya kebutuhan dan keterbatasannya sumber daya, maka seseorang tidak dapat lagi memproduksi apa yang menjadi kebutuhannya tersebut. Secara teknis produksi adalah proses mentransformasi input menjadi output, tetapi definisi produksi dalam pandangan ilmu ekonomi jauh lebih luas.

Menurut Khaf yang dikutip oleh Al-Arif mendefinisikan kegiatan produksi dalam prespektif Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama yaitu kebahagiaan dunia akhirat. Menurut Nasution definisi tentang produksi adalah aktivitas menciptakan manfaat dimasa kini dan mendatang. Disamping itu, pengertian produksi juga merujuk pada prosesnya yang mentransformasikan input menjadi output. Segala jenis input yang masuk pada proses produksi untuk menghasilkan output disebut faktor produksi.

Ilmu ekonomi menggolongkan faktor produksi ke dalam capital (termasuk di dalamnya adalah tanah, gedung, mesin-mesin, dan inventori/persediaan), materials (bahan baku pendukung, yakni semua yang dibeli perusahaan untuk menghasilkan output termasuk listrik, air dan bahan baku produksi, serta manusia (labor). Sistem ekonomi Islam yang bertujuan masalah (kemaslahatan) bagi umat manusia merupakan pelaksanaan ilmu ekonomi yang dilaksanakan dalam praktek sehari-hari dalam rangka mengorganisasi faktor produksi, distribusi serta pemanfaatan barang dan jasa yang dihasilkan dengan tidak menyalahi al-Quran dan Sunnah sebagai acuan aturan perundangan dalam sistem perekonomian Islam. Menurut Yusuf Qardhawi yang dikutip

oleh Nasution, faktor produksi yang utama menurut al-Quran adalah alam dan kerja manusia. Produksi merupakan perpaduan harmonis antara alam dengan manusia.

Firman Allah dalam surah hud ayat 61:

هُوَ أَنْشَأَكُم مِّنَ الْأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا فَاسْتَغْفِرُوهُ ثُمَّ تُوبُوا إِلَيْهِ إِنَّ رَبِّي قَرِيبٌ مُّحِيبٌ

“Dia telah menciptakan kamu dari bumi (tanah) dan menjadikan kamu pemakmurnya, karena itu mohonlah ampunan-Nya, kemudian bertobatlah kepada-Nya, Sesungguhnya Tuhanku amat dekat (rahmat-Nya) lagi memperkenankan (doa hamba-Nya)” (QS. Hud: 61).

Jelaslah bahwa setiap kegiatan ekonomi manusia merupakan pemegang peranan penting termasuk dalam proses produksi. Manusia sebagai faktor produksi dalam pandangan Islam harus dilihat dari konteks manusia secara umum yakni sebagai khalifah Allah di bumi yang memiliki unsur rohani dan materi yang keduanya saling melengkapi. Karenanya unsur rohani tidak dapat dilepaskan dalam mengkaji proses produksi dalam hal bagaimana manusia memandang faktor-faktor produksi yang lain menurut cara pandang al-Quran dan hadits. Al-Quran dan hadis memberikan arahan mengenai prinsip-prinsip produksi sebagai berikut:

1. Tugas manusia di muka bumi sebagai khalifah adalah memakmurkan bumi dengan ilmu dan amalnya. Allah

menciptakan bumi karena sifat rahman dan rahim-Nya kepada manusia, oleh karena itu sifat tersebut harus melandasi dalam segala aktivitas produksi.

2. Segala bentuk produksi beserta kemajuannya yang didasarkan pada penggunaan metode ilmiah, penelitian, eksperimen tidak boleh lepas dari al-Quran dan hadith.
3. Teknik produksi diserahkan sepenuhnya kepada manusia dan disesuaikan dengan kemampuannya. Seperti sabda Nabi: “Kalian lebih mengetahui urusan dunia kalian.”
4. Dalam berinovasi pada prinsipnya agama Islam menyukai kemudahan, menghilangkan kesulitan, menghindari mudharat dan memaksimalkan manfaat.

Adapun kaidah-kaidah dalam berproduksi antara lain adalah:

1. Memproduksi barang dan jasa yang halal dan berasal dari bahan baku yang halal pada setiap produksi.
2. Mencegah kerusakan di muka bumi, termasuk memelihara keserasian, membatasi polusi, dan ketersediaan sumberdaya alam.
3. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran. Kebutuhan harus berdasarkan prioritas yang ditetapkan agama, terpeliharanya nyawa, akal, keturunan/kehormatan, serta untuk kemakmuran material.

4. Produksi dalam Islam tidak dapat dipisahkan dari tujuan kemandirian umat, untuk itu hendaknya umat memiliki berbagai kemampuan, keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan siritual dan material.
5. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik kualitas spiritual maupun fisik.

Sistem ekonomi Islam merupakan istilah untuk sistem ekonomi yang dibangun atas dasar-dasar dan tatanan al-Quran dan al-Sunnah dengan tujuan maslahah (kemaslahatan) bagi umat manusia dengan memiliki empat prinsip yaitu tauhid, keseimbangan, kehendak bebas serta tanggung jawab. Prinsip produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi. Prinsip produksi dalam ekonomi Islam bertujuan untuk kemaslahatan dan kebahagiaan dunia dan akhirat, sehingga kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan maqashid al-syariah. Tidak memproduksi barang/jasa yang bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan dan harta, prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajjiyyat dan tahsiniyyat, kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak dan wakaf, mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros,

tidak berlebihan serta tidak merusak lingkungan, distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan karyawan.

b. Penyimpanan Produk Atau Bahan Baku Halal

Bahan baku adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk. Bahan baku halal adalah unsur-unsur yang digunakan dalam membuat suatu hal sesuai dengan prinsip dan aturan islam sehingga menghasilkan sebuah produk yang dapat dikatakan halal pula.

Bahan atau produk halal yang disimpan pada tempat penyimpanan atau rak penyimpanan tidak boleh tercampur dengan bahan atau produk haram, harus dipisahkan, apalagi penyimpanannya pada ruangan dingin, jika penyimpanannya tercampur dalam satu ruangan dingin, ini akan berakibat pada tercampurnya unsur yang akan dibawa oleh suhu dingin.

c. Distribusi Produk yang Sesuai Syariah

Dalam kamus bahasa Indonesia, pengertian distribusi adalah pembagian pengiriman barang-barang kepada orang banyak atau ke beberapa tempat. Untuk itu perlu halnya pemahaman tentang saluran distribusi yang tepat dalam sebuah usaha. Saluran distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk

sampai ke konsumen atau berbagai aktivitas perusahaan yang mengupayakan agar produk sampai ketangan konsumen.

Dalam perspektif ekonomi Islam distribusi memiliki makna yang luas, yaitu mencakup pengaturan kepemilikan, unsur-unsur produksi dan sumber-sumber kekayaan. Oleh karena itu, distribusi merupakan permasalahan utama dalam Ekonomi Islam, karena distribusi memiliki hubungan erat dengan tingkat kesejahteraan suatu masyarakat. Adapun kesejahteraan dalam Ekonomi Islam diukur berdasarkan prinsip pemenuhan kebutuhan setiap individu masyarakat, bukan atas dasar penawaran dan permintaan, pertumbuhan Ekonomi, cadangan devisa, nilai mata uang ataupun indeks harga-harga di pasar non-riil, sebagaimana dialami dalam sistem Ekonomi Kapitalisme. Hal ini juga dipengaruhi oleh pandangan para ekonom kapitalis tentang masalah utama dalam ekonomi, yaitu produksi.

Islam memandang bahwa “pemahaman materi merupakan segalanya bagi kehidupan” adalah merupakan pemahaman yang keliru, sebab manusia selain memiliki dimensi material juga memiliki dimensi non-material (spiritual). Dalam ekonomi Islam, kedua dimensi tersebut (material dan spiritual) termasuk didalamnya, sebagaimana tercermin dari nilai dasar (value based) yang terangkum

dalam empat aksioma yaitu kesatuan/Tauhid (unity), keseimbangan (equilibrium), kehendak bebas (free will) dan tanggung jawab (responsibility).

d. Pemasaran yang Sesuai Syariah

Pemasaran dalam al-Qur'an meliputi tiga unsur, yaitu: *Pertama* adalah pemasaran beretika, Pemasaran dapat dikatakan beretika ketika memenuhi dua unsur utama yaitu bersikap lemah lembut dan sopan santun, promosi harus menggunakan kata-kata yang lembut dan sopan santun. Seorang pelaku bisnis harus bersikap ramah dalam melakukan promosi. Orang yang beriman diperintahkan untuk bermurah hati, sopan dan bersahabat saat melakukan praktik bisnis dengan sesama manusia. al-Quran memberikan aturan kepada umat Islam untuk berlaku sopan kehidupan sehari-hari sekalipun kepada orang-orang yang kurang cerdas.

Kedua adalah pemasaran profesional, Pemasaran yang profesional dalam al-Quran harus memenuhi beberapa unsur di antaranya: bersikap adil dalam berpromosi. Perilaku curang, adanya unsur gharar atau kebohongan, manipulasi, dan mencampur-adukkan kebenaran dengan kebathilan, baik dalam menerangkan spesifikasi barang dagangan memberitahukan harga atau banyaknya pemesanan sering kali merusak citra bisnis di berbagai wilayah. Realitas ini bertolak belakang dengan etika

pemasaran Islam yang mengutamakan prinsip kejujuran. Berikutnya adalah bersikap adil terhadap orang lain walaupun mereka adalah orang non-muslim, sehingga konsep rahmatan lil 'alamin benar-benar terimplementasi bagi siapapun yang berinteraksi dengannya. Keadilan merupakan tujuan utama dari syariat Islam. Keadilan harus diwujudkan dalam berbagai aspek kehidupan manusia seperti dalam masalah keluarga, sosial, ekonomi, politik, dan lingkungan.

Ketiga adalah transparan dalam pemasaran. Dalam teori pemasaran perspektif al-Qur'an, pemasaran dikatakan transparan jika tidak menggunakan cara bathil, realistik, dan bertanggungjawab. Suatu bisnis dilarang oleh syariat Islam jika di dalamnya mengandung unsur tidak halal, atau melanggar dan merampas hak dan kekayaan orang lain. Ketidakadilan berakar pada semua tindakan dan perilaku bisnis yang tidak dikehendaki. Maka semua ajaran yang ada di dalam al-Qur'an berupaya menjaga hak-hak individu dan menjaga solidaritas sosial, untuk mengenalkan nilai moralitas yang tinggi dalam dunia bisnis dan untuk menerapkan hukum Allah Dalam dunia bisnis.

2.2. Regulasi Halal

2.2.1 Pengertian Regulasi Halal

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) regulasi diartikan sebagai sebuah peraturan, regulasi merupakan cara untuk mengendalikan manusia atau masyarakat dengan suatu aturan atau pembatasan tertentu. Penerapan regulasi biasa dilakukan dengan berbagai macam bentuk, yakni pembatasan hukum yang diberikan oleh pemerintah, regulasi oleh suatu perusahaan, dan sebagainya. Belkaoui (2017:175) mengatakan bahwa regulasi pada umumnya diasumsikan harus diperoleh oleh suatu industri tertentu dan dirancang serta dioperasikan terutama untuk keuntungannya sendiri.

Sedangkan kata Halal, seperti yang ketahui berasal dari Bahasa arab “halla” yang artinya lepas atau tidak terikat. Kata halal sendiri memiliki makna sah menurut hukum atau yang dibolehkan dan diizinkan. Sehingga jika dikaitkan dengan makanan dan minuman yang halal memiliki makna bahwa makanan dan minuman tersebut sah, diperbolehkan, dan diizinkan serta tidak dilarang didalam agama Islam untuk dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari.

Dari penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa regulasi halal merupakan sebuah aturan atau cara untuk mengendalikan manusia dan masyarakat dengan suatu pembatasan tertentu terkait kehalalan atau diperbolehkannya untuk mengkonsumsi makanan atau minuman tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

2.2.2 Dasar Hukum Produk Halal

K.H Ma'ruf Amin dalam Aksamawanti dan Mutho'am (2020) menyatakan bahwa labelisasi makanan halal atau haram bukan hanya masalah umat muslim saja, melainkan juga berkaitan dengan masyarakat luas pada umumnya. Karena itu, agar ibadah dan doa diterima oleh Allah, maka harus berusaha semaksimal mungkin agar makanan dan minuman yang dikonsumsi terjamin halal dan thayyib-nya, sebagai bagian dari syarat diterimanya ibadah dan doa.

Menurut Mashudi dalam Nuri, D. R. (2021) Pemerintah telah merespon secara positif pentingnya sertifikasi dan pencantuman tanda atau tulisan halal pada produk (labelisasi halal) melalui beberapa regulasi. Akan tetapi, regulasi ini masih terkesan sektoral dan parsial. Padahal, pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat Indonesia harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat (Departemen Agama, 2003: 310), perlu mendapat perlindungan hukum dan jaminan kepastian hukum kehalalan untuk dikonsumsi, terutama umat Islam yang wajib dilindungi dan diberi hak menjalankan ibadah sesuai dengan amanat UUD 1945 terutama Pasal 28 dan 29.

Ketentuan terkait produk halal sudah cukup lama ada di Indonesia hal ini dibuktikan dengan PP No. 69 tahun 1999 pasal 1, terkait pangan halal. Pangan halal adalah pangan yang tidak

mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik menyangkut bahan baku pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan irradiasi pangan dan pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam. Keputusan bersama Menkes dan Menag No.427/menkes/VIII/1985 dan No. 68 tahun 1985 pasal 1 menyebut makanan yang halal adalah semua jenis makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang terlarang/haram dan atau diolah/diproses menurut agama Islam.

Secara internasional, aturan produk halal sudah diatur dalam Halal-Codex *General Guidelines For Use Of The Term "HALA"* CAC/GL 24-1997. Sementara di Indonesia, regulasi produk halal secara jelas telah diatur. Berikut ini sembilan peraturan terkait pangan halal di Indonesia sekaligus penjelasan aturan detailnya yang diungkapkan dalam jurnal Rahmah Maulidia (2013):

- a. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 280/Menkes/Per/XI/1976 tentang Ketentuan Peredaran dan Penandaan pada Makanan yang mengandung Bahan berasal dari Babi. Pasal 2 mengatur :
 1. Pada wadah atau bungkus makanan yang diproduksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor yang mengandung bahan yang berasal dari babi harus dicantumkan tanda peringatan.

2. Tanda peringatan tersebut yang dimaksud pada ayat (1) harus berupa gambar babi dan tulisan yang berbunyi : “MENGANDUNG BABI” dan harus ditulis dengan huruf besar berwarna merah dengan ukuran sekurang-kurangnya Universe Medium Corps 12, di dalam garis kotak persegi yang juga berwarna merah.
- b. Permenkes RI No. 76/Menkes/Per/III/78 tentang label dan Periklanan Makanan, pasal 2 menyatakan bahwa: Kalimat, kata-kata, tanda lambang, logo, gambar dan sebagainya yang terdapat pada label atau iklan harus sesuai dengan asal, sifat, komposisi, mutu dan kegunaan makanan.
- c. Surat Keputusan Bersama antara Menteri Agama dan Menteri Kesehatan No. 427/Menkes/SKB/VIII/1985 dan No. 68/1985 tentang Pencantuman Tulisan “Halal” pada Label Makanan.

Pasal 1:

Tulisan “halal” adalah tulisan yang dicantumkan pada label/penandaan yang memberikan jaminan tentang halalhnya makanan tersebut bagi pemeluk agama Islam.

Pasal 2:

Produsen yang mencantumkan tulisan “halal” pada label atau penandaan makanan produknya bertanggungjawab terhadap halalhnya makanan tersebut bagi pemeluk agama Islam.

Pasal 4:

1. *Pengawasan preventif terhadap ketentuan pasal 2 Keputusan Bersama ini dilakukan oleh Tim Penilaian Pendaftaran Makanan Departemen Kesehatan RI, cq. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.*
2. *Dalam tim penilaian pendaftaran makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pasal ini, diikutsertakan unsur Departemen Agama RI.*
3. *Pengawasan di lapangan terhadap pelaksanaan ketentuan pasal 2 Keputusan Bersama ini dilakukan oleh aparat Departemen Kesehatan RI.*

d. UU No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, pasal 214 ayat (2) penjelasan butir (d) : Ketentuan lainnya misalnya pencantuman kata atau tanda halal yang menjamin bahwa makanan dan minuman yang dimaksud diproduksi dan diproses sesuai dengan persyaratan makanan.

e. UU No. 7 tahun 1996 tentang Pangan, pasal (34) ayat (1) :
Setiap orang yang menyatakan dalam label atau iklan bahwa pangan yang diperdagangkan adalah sesuai dengan persyaratan agama atau kepercayaan tertentu bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan berdasarkan persyaratan agama atau kepercayaan tersebut.

Pada penjelasan pasal 34 ayat (1) tersebut, dijelaskan bahwa;

Dalam ketentuan ini benar tidaknya suatu pernyataan halal dalam label atau iklan pangan tidak hanya dapat dari segi bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, atau

bahan bantu lainnya yang digunakan dalam memproduksi pangan, tetapi mencakup pula proses pembuatannya.

f. Keputusan Menkes RI No. 82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan dan perubahannya berupa Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 924/Menkes/SK/VII/1996, beserta peraturan pelaksanaannya berupa Keputusan Dirjen POM No. HK. 00.06.3.00568 tentang Tata Cara Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan, yang antara lain menjelaskan :

1. Persetujuan pencantuman tulisan “halal” pada label makanan diberikan oleh Dirjen POM
2. Produk makanan harus terdaftar pada Departemen Kesehatan RI
3. Persetujuan Pencantuman label “halal” diberikan setelah dilakukan pemeriksaan dan penilaian oleh Tim yang terdiri dari Departemen Kesehatan, Departemen Agama dan MUI
4. Hasil Penilaian Tim Penilai disampaikan kepada Komisi Fatwa MUI untuk dikeluarkan fatwanya, dan akhirnya diberikan Sertifikat Halal
5. Persetujuan Pencantuman “halal” diberikan oleh Dirjen POM berdasarkan sertifikat Halal yang berdasarkan MUI
6. Persetujuan berlaku selama 2 tahun sesuai dengan sertifikatnya

g. UU No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yaitu :

Pasal 7 butir (b):

Pelaku usaha berkewajiban memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.

Pasal 8 ayat 1 butir (h) :

Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal.

h. PP No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

1. Pada Pasal 10 dijelaskan bahwa setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut adalah “halal” bagi umat manusia, maka ia harus bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.
2. Pada Pasal 11 dijelaskan pula bahwa untuk mendukung kebenaran pernyataan “Halal”, maka setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan, wajib memeriksakan terlebih dahulu pangan tersebut pada lembaga pemeriksa yang telah diakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang

berlaku. Pemeriksaan tersebut harus dilaksanakan berdasarkan Pedoman dan Tata Cara yang ditetapkan oleh Menteri Agama.

3. Pengawasan terhadap pelaksanaan ketentuan tentang label dan iklan dilaksanakan oleh Menteri Kesehatan, hal ini sebagaimana dijelaskan pada pasal 59.

i. Penjelasan PP No. 69 tahun 1999 pasal 11 ayat 1 menyatakan Pencantuman tulisan halal pada dasarnya bersifat sukarela. Adapun sanksi terhadap pelanggaran ketentuan pancantuman label dapat dikenakan:

1. Pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau denda paling banyak Rp.360.000.000,- untuk pelanggaran terhadap UU No. 7 tahun 1996 pasal 34 ayat (1).
2. Tindak pidana penjara sampai 5 (lima) tahun atau denda sampai dua milyar rupiah untuk pelanggaran terhadap UU No. 8 tahun 1999 pasal 8 ayat (1) butir h.
3. Tindakan administratif terhadap pelanggaran PP No. 69 tahun 1999 yang meliputi :
 - Peringatan secara tertulis
 - Larangan untuk mengedarkan untuk sementara waktu dan atau perintah untuk menarik produk pangan dari peredaran.

Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menjalankan syariat Islam, dalam hal ini pemerintah Aceh telah memiliki Qanun yang mengatur tentang pengolahan dan penggunaan

produk halal tersebut. Adapun Qanun yang mengatur tentang Sistem Jaminan Produk Halal untuk melindungi masyarakat dari konsumsi barang haram propinsi Aceh yaitu Qanun No. 8 Tahun 2016. Dalam Qanun No. 8 Tahun 2016 Pasal 1 No. 7 dijelaskan bahwa Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan tuntunan syari'at Islam. Proses Produk Halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.

2.3 Sertifikasi Halal

2.3.1. Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal menurut peraturan Menteri agama republic Indonesia No.518, adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan makanan yang dikeluarkan oleh Lembaga pangan, obat-obatan dan kosmetika LPPOM Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikasi halal Indonesia secara resmi dikeluarkan oleh MUI dan menunjukkan bahwa produk tersebut telah lulus uji halal. Produk bersertifikat halal telah diuji kehalalannya dan aman dikonsumsi oleh umat Islam berdasarkan hukum Islam. Produk bersertifikat halal mencantumkan logo halal pada kemasan produk (Ashari, 2019).

Sertifikasi halal merupakan penemuan yang bersumber dari prinsip-prinsip Islam dan menurut syariah, perlu dibuktikan bahwa produk tersebut aman dan unggul serta dapat dinikmati oleh umat

Islam. Sertifikasi halal ini menjamin keamanan produk untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Dalam Al-Quran Surah Al-Baqarah ayat 168, prinsip dasar sertifikasi halal adalah halal (izin) dan tayyib (profitabilitas) (Ashari, 2019).

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa sertifikasi halal adalah fatwa tertulis berupa dokumen yang menyatakan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI setelah melalui uji halal, dengan bersumber pada prinsip-prinsip Islam menurut Syariah untuk menjadi sarana penjamin dan pemberi perlindungan ke masyarakat terkait produk-produk yang akan dikonsumsi oleh umat Islam. Negara menjamin setiap pemeluk agama untuk beribadah dan menjalankan ajaran agamanya, hal ini sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan halal. Didalam klausa tersebut juga bermakna bahwa negara berkewajiban untuk menjamin dan memberikan kepada masyarakat perlindungan akan kehalalan dari suatu produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Semua produk yang beredar dan diperjual-belikan di Negara Indonesia haruslah disertai dengan sertifikat halal, kecuali produk tersebut merupakan produk yang dilarang didalam agama Islam atau dikategorikan sebagai produk haram.

Sertifikasi halal merupakan salah satu aspek yang penting sebagai jaminan terhadap produk halal apalagi ditengah perkembangan zaman saat ini, dimana pertumbuhan ilmu teknologi

dan pengetahuan yang semakin berkembang pesat. Perkembangan ini dapat membawa pengaruh yang sangat besar terkait produk-produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Hal ini seperti pengolahan dan pemanfaatan bahan baku untuk mengolah produk-produk konsumsi seperti makanan, minuman, produk kimiawi, produk rekayasa genetic dan lain sebagainya. Untuk itulah pentingnya bagi suatu negara memiliki sertifikasi halal, dimana dalam hal ini negara berkomitmen untuk dapat menjamin warga negaranya serta melindungi agar terbebas dari produk-produk nonhalal. Dan dengan tujuan memberikan kepastian kepada warga negaranya terkait status kehalalan produk-produk yang beredar di negara Indonesia, agar dapat menentramkan batin para konsumen dalam mengkonsumsi produk-produk tersebut.

2.3.2 Prosedur Sertifikasi Halal

Peraturan pemerintah republik Indonesia Nomor 39 tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan bidang jaminan produk halal mendefinisikan bahwa sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Sertifikasi ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang yaitu Badan Pengawas Obat dan Makanan (POM).

Dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 menjelaskan terkait prosedur sertifikasi halal. Adapun isi dalam qanun tersebut adalah tata cara untuk dapat memperoleh sertifikasi halal dapat melalui beberapa tata cara yaitu :

a. Permohonan sertifikasi halal

1. Permohonan sertifikasi halal diajukan oleh pelaku usaha secara tertulis kepada LPPOM MPU Aceh.
2. Persyaratan permohonan sertifikasi halal ditetapkan oleh LPPOM MPU Aceh.

b. Pemeriksaan Persyaratan

Pada tahap ini auditorium LPPOM MPU Aceh akan melakukan pemeriksaan kelengkapan persyaratan sertifikasi halal yang dapat dilakukan melalui uji laboratorium. Setelah mendapatkan hasil dari pemeriksaan dan uji laboratorium maka hasil tersebut akan diserahkan kepada MPU Aceh untuk diterbitkan sertifikat halal.

c. Sertifikat Halal

1. LPPOM MPU Aceh mengeluarkan sertifikat halal dan/atau logo halal untuk produk yang dinyatakan lulus Sertifikasi Halal.
2. Sertifikat halal dan/atau logo halal akan diserahkan kepada Pelaku Usaha.

3. Sertifikat Halal berlaku paling lama 3 (tiga) tahun sejak diterbitkan oleh LPPOM MPU Aceh, kecuali terdapat perubahan proses pengolahan dan komposisi bahan.
4. Sertifikat halal wajib diperpanjang oleh Pelaku Usaha dengan mengajukan pembaharuan Sertifikat Halal paling lambat 3 (tiga) bulan sebelum berakhir masa berlaku.

Dalam qanun ini, tepatnya pada bab VI pasal 33 juga dijelaskan bahwa pelaku usaha berhak untuk memperoleh informasi, edukasi, dan sosialisasi terkait dengan surat jaminan produk halal, dan pelaku usaha berhak mendapatkan pembinaan dalam proses produk halal serta pelaku usaha juga berhak untuk memperoleh pelayanan terkait SPJH secara tepat, efisien, dan tidak diskriminatif.

Lalu dijelaskan juga pada pasal 34 bahwa dalam proses untuk memperoleh sertifikasi halal, pelaku Usaha memiliki beberapa kewajiban yaitu :

1. Mengajukan permohonan sertifikasi halal terhadap produk yang belum bersertifikat halal.
2. Mengangkat penyelia/pengawas produk halal pada perusahaannya.
3. memberikan informasi secara benar, jelas dan jujur;
4. menjaga proses kehalalan produk;
5. memperbarui sertifikat halal jika masa berlaku sertifikat halal berakhir;

6. melaporkan perubahan komposisi bahan kepada LPPOM MPU Aceh;
7. memberikan kesempatan pelatihan kepada penyelia/pengawas halal secara berkala;
8. memajang Sertifikat Halal LPPOM MPU Aceh pada tempat usahanya yang mudah dibaca oleh konsumen; dan
9. mencantumkan logo halal LPPOM MPU Aceh pada kemasan produk dengan ukuran yang mudah terlihat.

Dalam memperoleh sertifikasi produk halal para pelaku usaha dilarang untuk melakukan beberapa hal yang ditentukan, yaitu :

1. Memproduksi dan/atau memperdagangkan produk yang tidak halal /tidak bersertifikasi halal
2. Mencantumkan Logo Halal pada kemasan produk yang belum bersertifikat halal; dan/atau
3. Mencantumkan informasi yang tidak sesuai dengan aturan perundang-undangan.

Dan apabila para pelaku usaha melakukan pelanggaran pada ketentuan-ketentuan tersebut maka para pelaku usaha akan dikenakan sanksi seperti yang paling ringan yaitu teguran lisan hingga dicabut sertifikasi halal dan surat izin usaha bahkan dikenakan denda administratif.

Dalam qanun tersebut jelas bahwa prosedur sertifikasi halal bukan merupakan sesuatu yang mudah melainkan membutuhkan tahapan-tahapan dalam pemerolehan sertifikasi halal. Dalam qanun tersebut jelas bahwa dalam memperoleh sertifikasi halal tersebut mempunyai beberapa tahap atau klasifikasi diantaranya dimulai dengan pengajuan sertifikat, kemudian pemeriksaan persyaratan, uji kelayakan bahan baku dan proses produksi yang pada akhirnya baru Badan LPPOM mengeluarkan sertifikat halal tersebut yang berlaku selama 3 tahun.

2.3.3 Kategori Sertifikasi Halal

Sertifikat halal adalah dokumen yang wajib dimiliki oleh pelaku usaha khususnya kuliner. Kewajiban sertifikasi halal tertuang dalam Undang-Undang No. 4 Tahun 2013 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam Undang-undang tersebut mewajibkan kepada seluruh produk yang beredar di Indonesia, termasuk seluruh produk yang diproduksi oleh Usaha Mikro Kecil untuk memiliki sertifikasi halal. Para pelaku UMKM tersebut dapat mengajukan sertifikasi halal berdasarkan 2 kategori, yaitu :

1) Sertifikasi Halal Reguler

Sertifikasi Halal Reguler adalah pengakuan kehalalan bagi produk tersebut, yang prosesnya membutuhkan pengujian kehalalan produk oleh Lembaga Penjaminan Halal (LPH). Biaya layanan sertifikasi halal bagi pelaku UMKM melalui skema reguler yang dibebankan kepada pelaku usaha adalah biaya permohonan

sertifikasi halal yang mencakup pendaftaran dan penetapan kehalalan produk sebesar Rp300.000,- (tiga ratus ribu rupiah), dan biaya pemeriksaan kehalalan produk oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebesar Rp.350.000,- (tiga ratus lima puluh ribu rupiah). Sehingga total biaya sertifikasi halal bagi pelaku UMK melalui skema reguler adalah Rp.650.000,- (enam ratus lima puluh ribu rupiah). Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang mengajukan sertifikasi halal dengan skema reguler bisa memilih LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang terdaftar di BPJPH seperti PT Sucofindo, PT Surveryor Indonesia, dan LPH lainnya. Selanjutnya, Auditor halal dari LPH akan visit ke lokasi pelaku usaha untuk melakukan audit terkait PPH di perusahaan tersebut.

2) Sertifikasi Halal *Self Declare*

Sertifikasi halal self declare adalah pengakuan kehalalan bagi suatu produk yang tidak melalui LPH dan kehalalan produk didasari pada pernyataan pelaku usaha kemudian diverifikasi oleh pendamping PPH. Atau dengan kata lain *Self declare* adalah pernyataan status halal produk usaha mikro dan kecil oleh pelaku usaha itu sendiri. Sertifikasi halal bagi pelaku UMKM melalui skema self declare ini biaya permohonan sertifikasi halalnya dikenakan tarif nol Rupiah. Artinya pelaku UMK tidak membayar, alias gratis biaya layanan. Tarif layanan Rp0 atau gratis tersebut, bukan berarti bahwa proses sertifikasi halal tidak membutuhkan biaya. Dalam proses pelaksanaan self declare, terdapat pembebanan biaya layanan permohonan sertifikasi halal

pelaku usaha sebesar Rp 300.000,- (tiga ratus ribu rupiah). Biaya tersebut dianggarkan dari APBN, APBD, atau fasilitator yang memfasilitasi UMK.

Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang mengajukan sertifikasi halal dengan skema self declare bisa memilih Lembaga Pendamping PPH yang terdaftar di BPJPH seperti Ormas Islam, Perguruan Tinggi yang terakreditasi, dan Lembaga Keagamaan Islam yang berbadan Hukum di Indonesia. Selanjutnya, Pelaku Usaha memilih nama Pendamping PPH yang akan mendampingi pelaku usaha dalam pendampingan PPH. Pendamping PPH dari Lembaga Pendamping akan visit ke lokasi pelaku usaha untuk melakukan verifikasi dan validasi (verval) terkait PPH di perusahaan tersebut.

2.4 Pemahaman Bahan Baku Halal

2.4.1 Definisi Pemahaman

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mengartikan pemahaman adalah sebagai proses, cara, atau kegiatan memahami. Pemahaman dengan kata lain adalah kemampuan yang mengharapkan seseorang mampu memahami arti atau konsep, situasi serta fakta yang diketahuinya. Pemahaman merupakan kemampuan seseorang untuk membahas kembali yang telah disampaikan dan sesuai yang dipahami. Pemahaman mengandung makna lebih luas dari pengetahuan. Dengan pengetahuan seseorang belum tentu dapat memahami sesuatu yang telah dipelajari. Sedangkan pemahaman, seseorang tidak hanya sekedar mengetahui

apa yang dipelajari, tetapi juga dapat mengerti makna dari apa yang didapatkan. (Muklis, M., & Sari, S. P. 2020).

Berdasarkan definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa pemahaman adalah suatu kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan memahami pengetahuan yang didapatkan oleh seseorang, dimana pengetahuan tersebut tidak hanya diketahui saja tetapi dapat ditafsirkan dan jelaskan hingga pada akhirnya diimplementasikan.

2.4.2 Indikator Pemahaman

Menurut Benyamin S. Bloom dalam Rahmi (2023) menyatakan bahwa ada lima indikator yang dapat dikembangkan dalam tingkatan proses kognitif pemahaman yaitu:

- 1) *Interpreting* (interpretasi), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk dapat menerima pengetahuan/informasi dari objek tertentu serta mampu menjelaskannya kedalam bentuk lain. Misalnya menjelaskan dari kata terhadap kata (paraphrase/menguraikan dengan katakata), gambar terhadap kata, kata terhadap gambar, angka terhadap kata, kata terhadap angka, notasi terhadap nada, dst. Istilah lain dari *interpreting* (interpretasi) adalah menerjemahkan, menguraikan kata-kata, menggambarkan dan mengklarifikasikan suatu materi tertentu.
- 2) *Exemplifying* (Mencontohkan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk memberikan contoh suatu konsep yang sudah dipelajari dalam proses

pembelajaran. Pemberian contoh terjadi ketika seseorang memberi contoh yang spesifik dari objek yang masih umum atau prinsip. Pemberian contoh meliputi identifikasi definisi, ciri-ciri dari objek general atau prinsip.

3) *Classifying* (Mengklasifikasikan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada seseorang untuk mengelompokkan sesuatu yang berawal dari kegiatan seseorang yang dikenal pada suatu objek tertentu, kemudian seseorang tersebut mampu menjelaskan ciri-ciri dari konsep tersebut, dan mengelompokkan sesuatu berdasarkan ciri-ciri yang sudah ditemukan oleh seseorang tersebut. Klasifikasi meliputi bagian kegiatan mencari ciri-ciri yang relevan atau mencari sebuah pola. Klasifikasi merupakan sebuah pelengkap proses *examflying*. Bentuk alternatif dari mengklasifikasi ini adalah menggolongkan dan mengkategorikan.

4) *Comparing* (Membandingkan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk mendeteksi persamaan dan perbedaan antara dua objek atau lebih, kejadian, ide, masalah, atau situasi seperti menentukan bagaimana kejadian itu dapat terjadi dengan baik. Mencari satu persatu hubungan antara satu elemen dengan pola dalam satu objek, peristiwa, atau ide dilain objek, peristiwa atau ide juga yang termasuk kedalam tahap membandingkan. Nama lain dari *comparing* adalah membedakan, menyesuaikan.

5) *Explaining* (Menjelaskan), Merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang agar seseorang tersebut dapat mengembangkan dan menggunakan sebuah penyebab atau pengaruh dari objek yang diberikan. Nama lain dari *explaining* adalah menjelaskan pengembangan sebuah objek model pembelajaran. Menjelaskan terjadi ketika seseorang mampu membangun dan menggunakan model sebab akibat dalam suatu sistem. Model mungkin diperoleh dari teori formal atau mungkin dalam penelitian atau percobaan.

2.4.3 Pengertian Bahan Baku

Menurut Benjamin S. Bloom, pemahaman adalah kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami sesuatu setelah sesuatu itu diketahui dan diingat. Bahan baku adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk. Bahan baku dalam makanan terbagi dalam beberapa klasifikasi yaitu Bahan Baku Hewani, bahan baku nabati, dan bahan baku microbial. Dalam Qanun Nomor 8 Tahun 2016 telah dijelaskan beberapa hal terkait Sistem Jaminan Produk Halal. Berikut adalah isi dari pemaparan yang ada dalam qanun tersebut. Pada bab IV terkait bahan baku dan proses produk halal dijelaskan bahwa Bahan baku yang digunakan untuk produk meliputi bahan utama, bahan tambahan atau bahan penolong.

Bahan baku yang tidak halal digolongkan kedalam beberapa bagian yaitu :

a. Bahan baku hewani yang diharamkan

Beberapa bahan baku hewani yang diharamkan pada qanun ini tepatnya pada pasal 16 adalah meliputi bangkai, darah, babi, anjing, serta hewan-hewan lainnya yang diharamkan dalam islam dan hewan yang disembelih tidak sesuai syariat islam.

b. Bahan baku nabati yang diharamkan;

Bahan baku nabati yang diharamkan pada qanun ini adalah meliputi najis, bahan yang memabukkan, bahan yang mengandung mudharat, dan bahan yang difatwakan haram oleh MPU Aceh.

c. Bahan baku kimiawi yang diharamkan.

Bahan baku kimiawi yang diharamkan adalah berupa bahan-bahan kimia yang berbahaya dan telah difatwakan haram oleh MPU Aceh.

Beberapa golongan bahan baku diataslah yang menjadi dasar dalam melakukan pengawasan produk Halal untuk mendapatkan sertifikasi halal.

2.4.4 Indikator Pemahaman Bahan Baku

Menurut Benyamin S. Bloom dalam Rahmi (2023) menyatakan bahwa ada lima indikator yang dapat dikembangkan dalam tingkatan proses kognitif pemahaman yaitu:

- 1) *Interpreting* (interpretasi), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk dapat menerima

pengetahuan/informasi dari objek tertentu serta mampu menjelaskannya kedalam bentuk lain. Misalnya, pemahaman seseorang terkait bahan baku dapat dilihat dari cara menjelaskan dari kata terhadap kata (paraphrase/menguraikan dengan katakata) mengenai bahan baku dst. Istilah lain dari interpreting (interpretasi) adalah menerjemahkan, menguraikan kata-kata, menggambarkan dan mengklarifikasikan suatu materi tertentu.

- 2) *Exemplifying* (Mencontohkan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk memberikan contoh suatu konsep yang sudah dipelajari dalam proses pembelajaran. Pemberian contoh terjadi ketika seseorang dapat memberi contoh yang spesifik dari bahan baku baik yang masih umum atau prinsip. Pemberian contoh meliputi identifikasi definisi, ciri-ciri dari bahan baku general atau prinsip.
- 3) *Classifying* (Mengklasifikasikan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada seseorang untuk mengelompokkan sesuatu yang berawal dari kegiatan seseorang yang dikenal pada suatu objek tertentu, kemudian seseorang tersebut mampu menjelaskan ciri-ciri dari konsep tersebut, dan mengelompokkan sesuatu berdasarkan ciri-ciri yang sudah ditemukan oleh seseorang tersebut. Klasifikasi dalam pemahaman bahan baku meliputi bagian kegiatan mencari ciri-ciri yang relevan, sebagai contoh adalah dapat mengklasifikasikan bahan baku yang *halal* dan *thayyib* atau

bahan baku yang haram. Klasifikasi merupakan sebuah pelengkap proses examflying. Bentuk alternatif dari mengklasifikasi ini adalah menggolongkan dan mengkategorikan.

- 4) *Comparing* (Membandingkan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk mendeteksi persamaan dan perbedaan antara dua objek atau lebih, kejadian, ide, masalah, atau situasi seperti menentukan bagaimana kejadian itu dapat terjadi dengan baik. Dalam hal ini, pelaku usaha harus dapat membandingkan bahan baku yang sesuai syariat islam yaitu *halal dan thayyib* dan bahan baku dilarang dalam syariat islam.
- 5) *Explaining* (Menjelaskan), Merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang agar seseorang tersebut dapat mengembangkan dan menggunakan sebuah penyebab atau pengaruh dari objek yang diberikan. Misalnya, para pelaku usaha dapat menjelaskan terkait bahan baku yang mengandung najis, bahan yang memabukkan, bahan yang mengandung mudharat, dan adalah bahan baku yang tidak dapat digunakan yaitu haram.

2.5 Proses Produksi Halal

2.5.1 Pengertian Proses Produksi

Proses pengolahan Produk Halal merupakan keseluruhan rangkaian kegiatan Halal yang meliputi peralatan, ruang produksi, penyimpanan, pendistribusian dan penyajian. Selain pada bahan

baku, tata cara memproses sebuah produk juga tentu memiliki syarat-syarat agar dapat dikategorikan sebagai produk yang halal sehingga aman untuk dikonsumsi oleh umat muslim. Syarat-syarat proses suatu produk agar dapat dikategorikan sebagai produk halal juga tercantum dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016, yaitu sebagai berikut :

a. Bahan Hewani

- 1) Produk yang mempergunakan bahan baku hewani harus berasal dari hewan yang halal dan disembelih sesuai syariat Islam serta memenuhi kesehatan masyarakat veteriner.
- 2) Penyembelihan hewan dinyatakan halal, apabila dilakukan di rumah potong hewan resmi atau oleh orang yang sudah mendapatkan Sertifikasi LPPOM MPU Aceh.
- 3) Alat yang digunakan dalam proses pengolahan produk hewan halal wajib dipisahkan dari alat yang digunakan dalam proses produksi hewan yang tidak halal.
- 4) Alat yang digunakan wajib dijaga kebersihannya melalui proses pencucian sehingga menghilangkan warna, bau, rasa, dan lemak yang melekat pada alat tersebut.
- 5) Tempat penyimpanan, bahan baku, pengemasan, pendistribusian, dan penyajian produk hewan halal wajib dipisahkan dari produk hewan tidak halal.

b. Bahan Nabati

- 1) Alat yang digunakan dalam proses pengolahan Bahan Olahan Nabati halal, wajib dipisahkan dari alat yang digunakan dalam proses pengolahan Bahan Olahan Nabati tidak halal.
- 2) Tempat pengolahan Bahan Olahan Nabati halal wajib dipisahkan dari tempat pengolahan Bahan Olahan Nabati tidak halal.
- 3) Tempat penyimpanan, bahan baku, pengemasan, pendistribusian, dan penyajian Bahan Olahan Nabati halal wajib dipisahkan dari Bahan Olahan Nabati tidak halal.

c. Bahan dengan Proses Kimia, Proses Biologik, dan Proses Rekayasa Genetik

- 1) Bahan baku halal untuk proses kimia, proses biologi, dan proses rekayasa genetik wajib dipisahkan dari bahan yang mengandung unsur tidak halal.
- 2) Produk Halal dan proses kimia, proses biologi, dan proses rekayasa genetik dilarang menggunakan bahan yang mengandung unsur tidak halal.
- 3) Tempat pengolahan produk bahan baku olahan yang halal wajib dipisahkan dari tempat pengolahan produk bahan baku yang tidak halal.
- 4) Tempat pengolahan produk wajib memenuhi standar higienis.

Proses produksi halal yang disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan, Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk, Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari Bahan tidak halal.

Dalam PP 39/2021, mendefinisikan Jaminan Produk Halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.

2.5.2 Indikator Pemahaman Proses Produksi

Menurut Benyamin S. Bloom dalam Rahmi (2023) menyatakan bahwa ada lima indikator yang dapat dikembangkan dalam tingkatan proses kognitif pemahaman yaitu:

- 1) *Interpreting* (interpretasi), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk dapat menerima pengetahuan/informasi dari objek tertentu serta mampu menjelaskannya kedalam bentuk lain. Misalnya menjelaskan bahwa proses Produksi yang dilakukan telah sesuai syariat Islam yaitu seperti dapat menjelaskan bahan baku hewani yang berasal dari hewan yang halal di sembelih dengan mengucapkan nama Allah.
- 2) *Exemplifying* (Mencontohkan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk memberikan contoh suatu konsep yang sudah dipelajari

dalam proses pembelajaran. Seperti misalnya dalam hal penyembelihan hewan, dilakukan di rumah potong hewan resmi atau oleh orang yang sudah mendapatkan Sertifikasi LPPOM MPU Aceh.

- 3) *Classifying* (Mengklasifikasikan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada seseorang untuk mengelompokkan sesuatu yang berawal dari kegiatan seseorang yang dikenal pada suatu objek tertentu, kemudian seseorang tersebut mampu menjelaskan ciri-ciri dari konsep tersebut, dan mengelompokkan sesuatu berdasarkan ciri-ciri yang sudah ditemukan oleh seseorang tersebut. Klasifikasi dalam proses produksi yaitu seseorang dapat menjelaskan bahwa alat yang digunakan dalam proses pengolahan produk hewan halal telah dipisahkan dari alat yang digunakan dalam proses produksi hewan yang tidak halal.
- 4) *Comparing* (Membandingkan), merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang untuk mendeteksi persamaan dan perbedaan antara dua objek atau lebih, kejadian, ide, masalah, atau situasi seperti menentukan bagaimana kejadian itu dapat terjadi dengan baik. Contoh membandingkan dalam proses produksi adalah pelaku proses produksi menjajaga kebersihan alat yang digunakan agar selalu bersih dan suci melalui proses pencucian

sehingga menghilangkan warna, bau, rasa, dan lemak yang melekat pada alat tersebut.

- 5) *Explaining* (Menjelaskan), Merupakan suatu kemampuan yang ada pada diri seseorang agar seseorang tersebut dapat mengembangkan dan menggunakan sebuah penyebab atau pengaruh dari objek yang diberikan. Contohnya adalah pelaku produksi dapat menjelaskan Produk Halal dan proses kimia, proses biologi, dan proses rekayasa genetik dilarang menggunakan bahan yang mengandung unsur tidak halal.

2.6 Literasi Halal

2.6.1 Pengertian Literasi Halal

Menurut (Padmadewi & Artini, 2018) literasi adalah sebuah kemampuan dan keterampilan yang nyata dimiliki oleh seseorang, khususnya keterampilan membaca, menulis, memahami dan menganalisa suatu hal. Sedangkan kata halal berasal dari bahasa Arab yang berarti “melepaskan” dan “tidak terikat”. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya (Muthia Aulia, 2018).

Salehudin menyebutkan dalam sebuah jurnalnya yang berjudul *Halal Literacy: A Concept Exploration and Measurement Validation* bahwa literasi halal merujuk pada suatu kemahiran dalam memahami perbedaan antara produk baik yang halal maupun haram

berdasarkan hukum Islam atau syariat. Dimana literasi halal merupakan hal penting dalam keputusan pembelian karena sebelum konsumen maupun pedagang ketika akan memakai suatu produk atau layanan, mereka akan melalui proses pengetahuan, persuasi, keputusan dan konfirmasi.

Literasi produk halal adalah sebuah upaya mencerdaskan konsumen untuk kemudian mempraktekannya dalam memahami tentang produk halal secara menyeluruh (Pujayanti, 2020). Sehingga dapat disimpulkan bahwa literasi halal adalah pemahaman yang dimiliki seseorang terhadap pengetahuan halal untuk dapat memahami perbedaan antara produk baik yang halal maupun haram berdasarkan hukum islam atau syariat.

Menurut Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam akun resmi BPJPH mengungkapkan bahwa literasi halal merupakan hal yang sangat penting dan mendasar dalam penyelenggaraan jaminan produk halal karena literasi halal menjadi salah satu kunci yang berperan penting dalam kemajuan ekosistem halal. Dengan pemahaman JPH yang memadai, maka pelaku usaha menyadari betapa pentingnya jaminan atas kehalalan produknya, sehingga dengan adanya kesadaran dari para pelaku usaha, mereka mengurus sertifikasi halal produknya. Begitu juga dengan masyarakat konsumen. Dengan pemahaman JPH yang memadai, maka mereka akan selektif dalam menentukan produk yang akan mereka konsumsi atau gunakan.

Kondisi tersebut menjadikan seluruh sektor dalam ekosistem halal yang ada memiliki hubungan yang kuat satu sama lain. Sehingga, dipastikan dengan adanya literasi halal yang tinggi maka ekosistem halal akan terbangun kuat dan berbagai aktivitas di dalamnya berjalan dengan efektif pula.

2.6.2 Indikator Literasi

Literasi halal memiliki beberapa indikator untuk menjadi standar dasar literasi halal, adapun indikator literasi halal adalah sebagai berikut (Wahyuni et al., 2018):

- 1) Pengetahuan tentang halal yaitu tingkat pemahaman umat Islam dalam mengetahui hal yang berhubungan dengan konsep halal.
- 2) Produk halal yaitu produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam.
- 3) Sertifikasi halal yaitu fatwa yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam.

2.7 Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)

2.7.1 Pengertian UMKM

UMKM atau Usaha Mikro, Kecil dan Menengah adalah kegiatan usaha yang dilakukan oleh masyarakat, baik yang berbentuk badan usaha perorangan maupun unit usaha (Listyaningsih, 2020). UMKM adalah bentuk kegiatan ekonom bagi UMKM yang memenuhi standar perundang-undangan untuk

penjualan tahunan dan kekayaan bersih. UMKM dapat didefinisikan sebagai berikut (Handini, 2019):

1. Pengembangan empat sektor ekonomi fundamental agribisnis, manufaktur, sumber daya manusia, atau produk dan bisnis kelautan yang mendorong pembangunan.
2. Mengembangkan daerah unggulan yang dapat melanjutkan perekonomian dengan pendekatan regional atau melalui program prioritas dan pembangunan serta pemilihan daerah atau wilayah yang menjadi tuan rumah peluang sektoral.
3. Meningkatkan inisiatif pemberdayaan masyarakat. UKM adalah bisnis yang dijalankan secara pribadi yang mematuhi standar berikut:
 - a) Perusahaan dengan aset bersih Rp. 200.000,00 atau kurang, tidak termasuk tanah dan bangunan untuk perusahaan.
 - b) Sebuah perusahaan dengan penjualan tahunan kurang dari 1 miliar rupiah.
 - c) Perusahaan lain, bukan perusahaan atau cabang yang berhubungan langsung atau tidak langsung dengan perusahaan menengah atau besar.
 - d) Berbentuk koperasi dan badan usaha lainnya yang dimiliki oleh orang yang bukan badan hukum.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM telah mampu membuktikan eksistensinya ketika krisis moneter melanda

Indonesia di tahun 1998 dengan berhasil bertahan dibandingkan perusahaan besar. Hal ini dikarenakan mayoritas usaha berskala kecil tidak terlalu bergantung pada modal besar atau pinjaman dari luar dalam mata uang asing (Bank Indonesia, 2015).

2.7.2 Kategori / Persyaratan UMKM

UMKM didefinisikan sebagai usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki dan memenuhi kriteria sebagai berikut (Bank Indonesia, 2015):

1. Mikro, memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50 juta dan/atau penjualan tahunan paling banyak Rp500 juta,
2. Kecil, memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50 juta s/d Rp500 juta dan/atau penjualan tahunan antara Rp500 juta – Rp2,5 miliar,
3. Menengah, memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500 juta s/d Rp10 miliar dan/atau penjualan tahunan antara Rp2,5 miliar – Rp50 miliar.

UMKM berbeda dengan perusahaan besar karena memiliki ciri khas. UMKM tidak memiliki banyak kontak dekat atau sumber dukungan dari kelompok bisnis, dan UMKM mandiri. Penggunaan teknologi yang kompak atau basic merupakan ciri lain dari UMKM. Teknologi manual masih digunakan oleh usaha kecil. UKM berbeda dari perusahaan besar karena mereka memiliki pangsa pasar yang lebih kecil (Muheramtohadi, 2017).

Penargetan terbatas pada lingkungan atau pasar terdekat. UMK biasanya membutuhkan pembiayaan untuk mengembangkan usaha

mereka, meskipun fakta bahwa modal perusahaan UMKM sangat langka dan akses ke dukungan modal umumnya menantang. Mereka membutuhkan banyak sumber daya dan peralatan untuk meningkatkan output barang mereka. Oleh karena itu, keuntungan pembiayaan sektor UMKM adalah (Muheramtohad, 2017).

1. Penting untuk mempertimbangkan faktor manusia, UMKM umumnya sangat membutuhkan dukungan permodalan dan membutuhkan perhatian lebih.
2. Mereka aktif di dunia bisnis dalam hal produk dan layanan. Kredit yang dipesan tidak dimaksudkan untuk bisnis yang tidak realistis seperti pasar saham. Pinjaman ke sektor yang sebenarnya sangat penting karena sektor ini secara harfiah adalah kekayaan negara.
3. Pengelola UMKM pada umumnya masih berpedoman pada etika dan moral bisnis. Mereka umumnya menilai kontrak kredit (kontrak). Sifat atau keadaan sebenarnya yang terkait dengan pengusaha dalam operasi bisnis membentuk karakteristik UMKM. Menurut ukuran organisasi, karakteristik inilah yang membedakan pelaku ekonomi satu dengan yang lain.

UMKM dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, menurut Bank Dunia:

- a. Usaha mikro (10 karyawan).
- b. UKM (30 karyawan).
- c. Bisnis menengah (hingga 300 karyawan).

2.7.3 Perkembangan UMKM di Banda Aceh

UMKM adalah bentuk kegiatan ekonom bagi UMKM yang memenuhi standar perundang-undangan untuk penjualan tahunan dan kekayaan bersih. UMKM dapat didefinisikan sebagai berikut (Handini, 2019). Menurut Zubaidah (2020), UMKM merupakan pemain utama dalam kegiatan ekonomi, penyedia lapangan terbesar, pemain utama dalam pembangunan ekonomi daerah dan pemberdayaan masyarakat, sebagai pencipta pasar baru dan sumber inovasi, dan masyarakat. Secara umum fungsi untuk neraca pembayaran.

Demikian pula dengan kota Banda Aceh, bahwa pelaku Usaha, Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Banda Aceh terus bertambah hingga mencapai angka 16.332 pelaku usaha, dimana sebelumnya pada bulan february 2021 jumlah UMKM sebanyak 15.107 usaha. Artinya pertambahan pelaku UMKM di Banda Aceh naik dua kali lipat dimana sebelum bulan february tersebut para pelaku UMKM hanya berjumlah 8.500 saja. Hal diperoleh tentunya tidak luput dari perhatian pemerintah kota Banda Aceh untuk dapat terus mengencangkan UMKM sehingga saat ini kota Banda Aceh setiap tahunnya menjadi sebuah kemajuan bagi sektor usaha mikro, karena telah mampu berinovasi dan berkembang.

2.8 Makanan dan Minuman Halal

Makanan adalah zat yang dimakan makhluk hidup untuk menambah nutrisi yang kemudian diproses menjadi energi. Makanan yang terdapat di alam raya ini berbahan dasar dari hewan

dan tumbuhan yang dikonsumsi dengan tujuan agar memperkuat tubuh dan memperoleh tenaga. Ketentuan halal haram suatu makan berasal dari Allah Swt yang dijelaskan dalam Al Qur an dan Hadits (Apriyantono, A., 2022) Makanan dan minuman yang boleh dimakan dan dikonsumsi oleh umat muslim adalah makanan dan minuman yang halal artinya diperbolehkan untuk dimakan dan tidak dilarang oleh hukum syari'at Islam dan makan tersebut tayyib yaitu makanan yang baik dan bergizi serta bermanfaat untuk kesehatan (QS. Al Maidah ayat 88; An Nahl ayat 114).

Kata halal dalam Islam menunjukkan makanan yang diperbolehkan dengan cara yang baik, didapat dan diolah sesuai hukum islam. Sebagai lawan dari halal dan toyyiban, terdapat makanan haram. Makanan haram sendiri merupakan makanan yang dilarang keras untuk dikonsumsi. Apabila tetap dikonsumsi, maka orang yang mengonsumsi makanan haram tersebut akan mendapatkan dosa. Berbanding terbalik dengan makanan halal yang apabila dikonsumsi kita akan mendapatkan pahala. Status haram yang diberikan terhadap suatu makanan atau minuman sendiri biasa merupakan makanan dan minuman yang tidak baik untuk kesehatan jika dikonsumsi. Untuk menghindarkan manusia mengonsumsi makanan yang tidak baik, maka diberlakukanlah halal dan haram pada makanan. Namun meski makanan haram tidak boleh dikonsumsi, apabila dalam keadaan darurat makanan haram tersebut bisa dikonsumsi.

2.8.1 Kriteria Makanan Dan Minuman Halal

Pengertian makanan dan minuman halal terdapat 3 kriteria agar makanan bisa berstatus halal atau haram. Secara keseluruhan 3 kriteria makanan dan minuman halal adalah sebagai berikut :

1. Halal berdasarkan zat dan kandungan makanan dan minuman

Makanan dan minuman yang halal menurut zatnya adalah makanan yang memang memiliki status halal untuk dikonsumsi. Makanan dan minuman halal tersebut telah ditetapkan kehalalannya dalam kitab suci al-qur'an dan al-hadist. Contohnya adalah daging sapi, ayam, kambing, buah-buahan seperti apel, kurma, anggur, dan lain sebagainya.

Sedangkan makanan yang haram meliputi, daging babi, bangkai, dan darah yang secara tegas telah diharamkan oleh Allah melalui ayat sucinya. Selain dari bahan makanan dan minuman tersebut, segala sesuatu bahan makanan dan minuman yang terdapat di bumi dapat dikonsumsi oleh manusia.

2. Halal berdasarkan cara memperolehnya

Selain dari makanan yang telah diharamkan, semua bahan makanan dan minuman yang terdapat di bumi diperbolehkan dikonsumsi oleh kita. Namun hal tersebut masih belum tentu kehalalannya. Makanan dan minuman yang halal, harus dibarengi dengan cara memperolehnya

secara halal juga. Jika kita memperoleh makanan dengan cara yang haram seperti mencuri maka tetap saja makanan apapun akan menjadi haram jika dikonsumsi. Dan apabila kita tetap mengkonsumsinya maka kita akan mendapatkan dosa sebagai ganjarannya.

3. Halal berdasarkan proses pengolahannya

Makanan dan minuman apapun yang secara kandungannya halal, akan berubah menjadi haram jika proses pengelolaannya tidak dijalankan sesuai syariat islam. Sebagai contohnya adalah daging sapi yang tidak melalui proses penyembelihan yang sesuai syariat islam. Sapi tersebut disembelih dengan tidak mengatas namakan Allah Swt. dan diperuntukan untuk kegiatan penyembahan selain terhadap Allah Swt. Jika sapi tidak disembelih sesuai syariat islam, maka dagingnya haram untuk dikonsumsi oleh kita.

Selain sapi yang tidak disembelih dengan benar, ada juga contoh lainnya seperti anggur. Pada dasarnya anggur merupakan jenis buah-buahan yang halal untuk dimakan atau diminum sarinya. Namun jika anggur diproses untuk dijadikan minuman keras yang beralkohol, makan anggur tersebut haram untuk diminum oleh kita. Minuman yang memabukan sendiri sudah jelas diharamkan dalam islam. Karena dengan minuman yang memabukan dapat menimbulkan tindakan maksiat lainnya.

2.9 Penelitian Terkait

Peneliti berusaha untuk mengetahui temuan terkait dengan penelitian ini. Dalam pembahasan ini, peneliti mendukung teori yang diajukan dan menggunakan beberapa penelitian sebelumnya sebagai acuan. Berikut adalah beberapa penelitian sebelumnya yang terkait dengan penelitian ini:

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Risma Dwi Sagita (2023) yang berjudul “Pengaruh Religiusitas Dan Literasi Halal Terhadap Kesadaran Halal Pada Pedagang Muslim Makanan Dan Minuman Pasar Sunday Morning Gor Satria Purwokerto”. Persamaan pada penelitian yang dilakukan oleh Risma Dwi Sagita dengan yang dilakukan oleh penulis adalah pada metode penelitian yaitu sama-sama menggunakan metode kuantitatif. Persamaan yang lain adalah keduanya sama-sama membahas pengaruh literasi halal terhadap para pedagang makanan dan minuman. Namun, perbedaannya adalah penelitian yang dilakukan oleh Risma Dwi Sagita memasukkan variabel religiusitas sebagai salah satu variabel yang mempengaruhi kesadaran halal, selain literasi halal. Variabel ini mengukur tingkat keagamaan atau spiritualitas pada pedagang. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh penulis lebih memfokuskan pada pemahaman terhadap bahan baku dan proses produksi sebagai variabel utama yang mempengaruhi tingkat literasi halal pedagang UMKM.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fahmi Ibrahim (2023) yang berjudul “Analisis Pengaruh *Halal Awareness*,

Electronic Word Of Mouth Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Gacoan”. Persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh penullis dengan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fahmi Ibrahim adalah sama-sama meneliti pemahaman terkait produk halal pada makanan dan minuman. Perbedaannya adalah pada penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fahmi Ibrahim membahas pengaruh pemahaman produk makanan halal melalui halal awareness terhadap keputusan pembelian, yang mana objek penelitiannya adalah pada konsumen. Sedangkan, penulis meneliti pemahaman produk halal melalui tingkat literasi halal pada pedagang UMKM makanan dan minuman.

Ketiga, Penelitian yang dilakukan oleh Amrin (2022) yang berjudul “Analisis Literasi Halal Dalam Membentuk Gaya Hidup Islami Di Perguruan Tinggi Islam”. Persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan penelitian yang dilakukan oleh Amrin adalah terkait analisis literasi halal yaitu peneliti sama-sama ingin mengetahui tingkat literasi halal pada tempat yang diteliti. Perbedaan penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan yang dilakukan oleh Amrin adalah pada metode penelitian, dimana penelitian amrin menggunakan metode kualitatif sedangkan penulis menggunakan metode kuantitatif. Perbedaan lainnya adalah penelitian yang dilakukan oleh Amrin menganalisis literasi halal dalam membentuk gaya hidup islami di perguruan tinggi islam, sedangkan pada penelitian yang dilakukan penulis akan

menganalisis pengaruh pemahaman bahan baku dan proses produksi terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM.

Keempat, Penelitian yang dilakukan oleh Maulidya Ramli (2021) yang berjudul “Analisis Kesiapan UMKM Aceh Menerapkan Rantai Nilai Halal (Studi Umkm Di Banda Aceh)”. Persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan penelitian yang dilakukan oleh Maulidya Ramli adalah Keduanya memiliki keterkaitan dengan UMKM, di mana keduanya memfokuskan pada UMKM sebagai subjek penelitian. Baik penelitian yang dilakukan oleh Maulidya Ramli maupun yang dilakukan oleh penulis berusaha untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi UMKM dalam konteks literasi halal dan kesiapan menerapkan rantai nilai halal. Dalam penelitian keduanya sama-sama membahas produk UMKM yang harus memenuhi standar halal dan memahami tingkat pemahaman dan kesiapan UMKM dalam menerapkan prinsip halal. Perbedaan penelitian antara keduanya terdapat pada metode penelitian, yaitu penelitian yang dilakukan oleh Maulidya Ramli menggunakan metode kualitatif sedangkan penulis menggunakan metode kuantitatif. Perbedaan lain yaitu penelitian yang dilakukan oleh Maulidya Ramli Analisis Kesiapan UMKM Aceh Menerapkan Rantai Nilai Halal berfokus pada kesiapan UMKM di Aceh untuk menerapkan rantai nilai halal secara umum pada beberapa aspek seperti aspek produksi, pengelolaan SDM, keuangan dan lainnya. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh penulis berfokus pada

pengaruh pemahaman terhadap bahan baku dan proses produksi terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM.

Kelima, Penelitian yang dilakukan oleh Al Mumtahanah (2021), yang berjudul “Respon Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Makanan Siap Saji Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal di Kecamatan Rasanae Timur Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat”. Persamaan antara kedua penelitian ini adalah sama-sama memiliki keterkaitan dengan UMKM sebagai subjek penelitian. Keduanya mencoba untuk memahami dampak atau respon UMKM terhadap aspek tertentu yang terkait dengan halal, baik itu terkait dengan kewajiban sertifikasi halal maupun tingkat literasi halal pedagang UMKM. Baik penelitian yang dilakukan oleh Al Mumtahanah atau yang dilakukan oleh penulis sama-sama memiliki relevansi dengan aspek kehalalan dalam konteks bisnis UMKM. Penelitian pertama membahas kewajiban sertifikasi halal dan bagaimana UMKM makanan siap saji meresponsnya, sementara penelitian kedua membahas literasi halal pedagang UMKM dan faktor-faktor yang memengaruhinya. Perbedaan dari kedua penelitian ini terdapat pada metode penelitian, yaitu penelitian yang dilakukan oleh Al Mumtahanah menggunakan metode Kualitatif Deskriptif sedangkan pada penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Perbedaan yang lain yaitu, penelitian yang dilakukan oleh Al Mumtahanah berfokus pada respon UMKM makanan siap saji terhadap kewajiban sertifikasi halal dengan mempertimbangkan bagaimana kebijakan atau aturan terkait halal memengaruhi

operasional dan strategi bisnis UMKM tersebut. Sedangkan pada penelitian ini berfokus pada pengaruh pemahaman bahan baku dan proses produksi terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM, dengan mengeksplorasi pemahaman dan pengetahuan pedagang UMKM tentang aspek teknis kehalalan dalam proses bisnis mereka.

Keenam, penelitian yang dilakukan oleh Suwaibah (2022), berjudul “Analisis Penerapan Halal *Value Chain* (Nilai Rantai Halal) Pada UMKM (Studi di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)”. Persamaan antara kedua penelitian ini adalah keduanya memiliki fokus pada UMKM sebagai subjek penelitian. Baik penelitian yang dilakukan oleh Suwaibah maupun pada penelitian ini berusaha untuk memahami bagaimana UMKM dapat menerapkan atau memahami aspek yang terkait dengan halal dalam bisnis mereka. Persamaan kedua, adalah adanya keterkaitan dengan konsep nilai rantai halal atau penerapan halal value chain pada UMKM. Penelitian yang dilakukan oleh suwaibah langsung membahas analisis penerapan halal value chain pada UMKM toko roti, sementara penelitian kedua membahas literasi halal yang merupakan bagian dari persyaratan atau elemen dalam halal value chain. Perbedaan antara kedua penelitian ini adalah berada pada analisis penerapan halal pada UMKM. Penelitian yang dilakukan oleh suwaibah berfokus pada analisis penerapan halal value chain pada toko roti tersebut yang mencakup berbagai aspek, sedangkan pada penelitian ini penulis berfokus pada pemahaman bahan baku

dan proses produksi terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM secara umum.

Tabel 2.1
Penelitian Terkait

No.	Nama dan Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
a.	Risma Dwi Sagita (2023) Pengaruh Religiusitas Dan Literasi Halal Terhadap Kesadaran Halal Pada Pedagang Muslim Makanan Dan Minuman Pasar Sunday Morning Gor Satria Purwokerto	Metode Kuantitatif	Dari hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa variabel Religiusitas dan Literasi Halal terhadap Kesadaran Halal berpengaruh terhadap kesadaran halal pada pedagang muslim.
b.	Muhammad Fahmi Ibrahim (2023), Analisis Pengaruh <i>Halal Awareness</i> , <i>Electronic Word Of Mouth</i> Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Gacoan.	Metode Deskriptif Kuantitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Halal Awareness, Electronic Word of Mouth, kualitas produk, dan keputusan pembelian berada pada kategori tinggi. Adapun hasil hipotesis menunjukkan bahwa variabel Halal Awareness tidak berpengaruh terhadap keputusan pembelian, namun untuk variabel Electronic Word of Mouth dan kualitas produk berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian.
c.	Amrin (2022), Analisis Literasi Halal Dalam Membentuk Gaya Hidup Islami Di Perguruan Tinggi Islam.	Metode Kualitatif	Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa pertama, literasi halal yang diterima oleh mahasiswa UIN Raden Mas Said Surakarta Edukasi halal yang diketahui seputar makanan minuman halal, kosmetik, toiletries dan sedikit mengenai industri halal secara keseluruhan. Kedua, gaya hidup islami dapat

			tercermin dari bagaimana perilaku konsumsi mahasiswa yang dipengaruhi oleh edukasi halal (halal literacy), keyakinan dan kemampuan mahasiswa dalam membedakan produk halal (halal self efficacy). Kepatuhan terhadap konsumsi halal mendorong para mahasiswa untuk menerapkan gaya hidup yang Islami
d.	Maulidya Ramli (2021), Analisis Kesiapan UMKM Aceh Menerapkan Rantai Nilai Halal (Studi Umkm Di Banda Aceh).	Metode Kualitatif	. Hasil penelitian menunjukkan pelaku UMKM yang terlibat dalam RNH, para pelaku UMKM telah memiliki pengalaman dan pemahaman mumpuni mengenai literasi halal. Namun dalam pengelolaan keuangan, UMKM masih belum sepenuhnya optimal menggunakan akses permodalan yang terdapat pada lembaga keuangan Syariah. Jika dilihat dari strategi pemasaran, UMKM di Kota Banda Aceh dipandang telah berhasil dan memenuhi fungsi bisnis rantai nilai halal. Dari sisi psikografi Syariah, secara umum pelaku UMKM telah memiliki persepsi dan pemahaman yang baik mengenai penggunaan harta, keadilan dalam berbisnis, dan menjalankan bisnis sesuai ajaran Islam.
e.	Al Mumtahanah (2021), Respon Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Makanan Siap Saji Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal di Kecamatan Rasanæ Timur Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat.	Metode I R Kualitatif Deskriptif	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pertama, Respon UMKM makanan siap saji tentang pemahaman sertifikasi halal sebagian sudah memahaminya walaupun secara rinci belum. Kedua, Respon UMKM terhadap UU PPH menunjukkan sangat setuju karena dengan adanya sertifikasi halal yang diwajibkan oleh regulasi supaya mendapatkan jaminan kehalalan dari suatu produk. Ketiga, respon UMKM

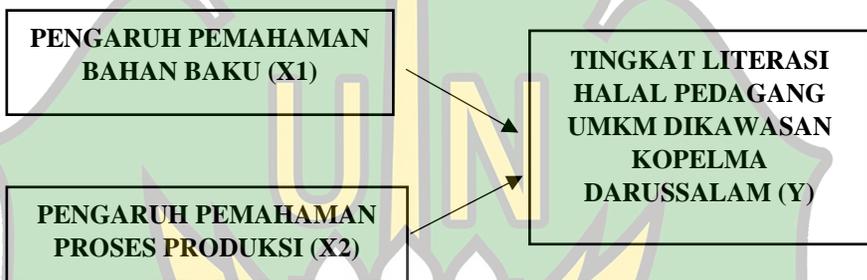
			terhadap manfaat pelabelan sertifikasi halal memberikan nilai yang baik dikarenakan kedepannya UMKM menginginkan sertifikasi halal bisa mendatangkan nilai keuntungan secara materi maupun nilai kebajikan (spiritual).
f.	Suwaibah (2022), Analisis Penerapan Halal <i>Value Chain</i> (Nilai Rantai Halal) Pada Umkm (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)	Metode Penelitian Deskriptif Dengan Pendekatan Kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan halal value chain pada UMKM di Toko Wirda Cake adalah sudah memiliki legalitas halal dengan dibuktikan adanya sertifikat halal dari MUI. Namun, penerapan halal value chain di Toko Wirda Cake tersebut, hanya 75% yang sesuai dengan ketentuan kehalalan produk. Peluang dan tantangan Halal Value Chain pada UMKM di Toko Wirda Cake yaitu sudah memiliki sertifikat halal sehingga dapat memajukan pariwisata halal di Kota Banda Aceh. Sedangkan tantangan dari penerapan halal Value Chain pada UMKM di Toko Wirda Cake ialah literasi masyarakat terhadap produk halal masih kurang, masih ada SDM yang kurang dalam pemahaman terhadap halal value chain khususnya pada karyawan yang baru.

2.10 Kerangka Pemikiran

Kerangka berpikir merupakan adalah model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang diidentifikasi sebagai isu penting. Kerangka yang baik secara teoritis menjelaskan penelitian antar variabel yang diteliti. Penelitian ini dimaksudkan untuk menganalisis pengaruh dua variabel bebas yaitu

pemahaman bahan baku dan pemahaman proses produksi terhadap satu variabel terikat yaitu literasi halal pedagang UMKM di Kawasan Kopelma Darussalam. Untuk memahami situasi khusus penelitian selanjutnya, peneliti menjelaskannya dalam bentuk kerangka pemikiran sebagai berikut:

Gambar 2.1
Skema Kerangka Pemikiran



2.11 Keterkaitan Antar Variabel

2.11.1 Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Terhadap Tingkat Literasi Pedagang UMKM

Pemahaman bahan baku adalah kemampuan seseorang dalam mengetahui, mengerti, memahami mengenai bahan dasar yang digunakan untuk memproduksi pangan, baik itu berupa pangan segar maupun pangan olahan. Pertumbuhan konsumsi makanan halal yang sangat tinggi didorong oleh berbagai faktor. Faktor utamanya adalah kesadaran konsumen muslim untuk mengonsumsi bahan-bahan makanan secara halal dan baik (thayyib) sesuai perintah agama. (Hayati, 2021).

Dalam penelitian (Nasution, 2020) berjudul “Penguatan Industri Halal bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan dan Agenda Kebijakan” dijelaskan bahwa pelaku industri halal di Indonesia juga mempunyai probabilitas tinggi didominasi oleh skala UMKM. Oleh karena itu, strategi pengembangan industri halal ke depan harus berorientasi bagi kepentingan UMKM. Dari level hulu, produsen industri halal harus mempunyai pemahaman yang baik terkait informasi penyediaan produk halal yang mencakup aspek pembiayaan, bahan baku, produksi, pemasaran, dan penguasaan rantai pasok.

Maka dapat disimpulkan bahwa dalam pemahaman bahan baku memiliki pengaruh terhadap literasi halal, dimana literasi halal yang merupakan pengetahuan seseorang terkait prinsip-prinsip halal dalam islam sangat berperan penting dalam proses penyediaan produk halal. Para pedagang yang bertindak sebagai produsen tersebut harus mempunyai pemahaman yang baik terhadap informasi penyediaan produk halal yang mencakup aspek bahan baku didalamnya.

Dalam penelitian (Suwaibah, 2022) yang berjudul “Analisis Penerapan Halal *Value Chain* (Nilai Rantai Halal) Pada Umkm (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)”, menunjukkan bahwa penerapan halal *value chain* pada UMKM di Toko Roti Wirda Cake hanya 75% yang sesuai dengan ketentuan kehalalan produk. Dikarenakan ada bahan baku yang digunakan untuk proses produksi yang digunakannya tidak semua

memiliki label halal MUI, namun sebagian besar produk bahan bakunya sudah memiliki label halal MUI. Didalam penelitian tersebut juga ditemukan tingkat literasi produk halalnya masih kurang, serta masih ada SDM yang kurang dalam pemahaman terhadap halal value chain (khususnya pada karyawan yang baru). Hal ini juga dapat dilihat tentunya pada pemilihan bahan baku berlogo halal yang belum sepenuhnya optimal.

Dari penelitian tersebut, maka dapat disimpulkan pula bahwa pemahaman pelaku usaha terkait bahan baku sangat berpengaruh terhadap tingkat literasi halal. Dimana hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Suwaibah tersebut menunjukkan bahwa literasi akan produk halal masih kurang, salah satunya ditinjau dari bahan bakunya yang belum semuanya memiliki label halal dan ada SDM yang kurang dalam pemahaman terhadap halal value chain (khususnya pada karyawan yang baru).

2.11.2 Pengaruh Pemahaman Proses Produksi Terhadap Tingkat Literasi Halal Pedagang UMKM

Proses produksi adalah salah satu faktor produksi yang ada dalam perusahaan dalam menghasilkan suatu produk. (Budiartami, N. K., & Wijaya, I. W. K. 2019). Sehingga dapat disimpulkan bahwa pemahaman proses produksi adalah kemampuan seseorang untuk memahami fakta yang diketahui dan ia dapatkan lalu ia terapkan dalam proses produksi pada suatu usaha hingga menghasilkan suatu produk.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Wulandari, P., & Najah, Z. 2023) yang berjudul “Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam” menunjukkan bahwa, pemahaman tentang proses produk halal ini sangat penting diberikan kepada pelaku usaha maupun karyawan sebagai pengolah produk pangan agar dapat menjamin proses produksinya sesuai dengan syariat Islam. Pelaku usaha perlu memahami dan menerapkan proses produk halal pada produksi produk yang akan didaftarkan sertifikasi halal. Penerapan proses produk secara halal tersebut baru akan dapat dicapai jika seluruh sumber daya manusia dalam UMKM memahami pengertian, urgensi dari PPH.

Sehingga dari penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa pemahaman proses produksi makanan dan minuman pada UMKM sangat berpengaruh terhadap literasi halal. Dimana pelaku usaha perlu memahami dan menerapkan proses produksi pada saat memproduksi produk halal pada usahannya, dan dalam hal ini penerapan proses produk secara halal tersebut baru akan dapat dicapai jika seluruh sumber daya manusia dalam UMKM memahami pengertian, urgensi dari PPH, yang mana ini merupakan sapek-aspek dalam literasi produksi halal.

Hasil penelitian (Suwaibah, 2022) yang berjudul “Analisis Penerapan Halal Value Chain (Nilai Rantai Halal) Pada Umkm (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)”, juga menunjukkan bahwa bahwa pemahaman pelaku usaha

terkait proses produksi sangat berpengaruh terhadap tingkat literasi halal. Dimana hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Suwaibah tersebut menunjukkan bahwa literasi akan produk halal masih kurang, salah satunya ditinjau dari proses produksi dimana untuk penempatan bahan adonannya tidak tertata, dan telur yang digunakan tidak dicuci terlebih dahulu serta masih ada SDM yang kurang dalam pemahaman terhadap halal value chain (khususnya pada karyawan yang baru).

2.12 Hipotesis

Berdasarkan permasalahan diatas, dapat disusun suatu hipotesis yang merupakan jawaban sementara dari permasalahan penelitian dan masih harus diuji kebenarannya melalui riset, yaitu :

Ha1 : Terdapat pengaruh yang signifikan antara pemahaman bahan baku terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan kopelma Darussalam.

Ho : Tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara pemahaman bahan baku terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan Kopelma Darussalam.

Ha2: Terdapat pengaruh yang signifikan antara pemahaman proses produksi terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan Kopelma Darussalam.

Ho2: Tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara pemahaman proses produksi terhadap tingkat

literasi halal pedagang UMKM di Kawasan Kopelma
Darussalam.



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian

Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif artinya metode untuk melakukan rekomendasi penelitian, prosedur, spekulasi, kerja lapangan, pemeriksaan informasi, dan persiapan data dengan bantuan bagian perkiraan, perhitungan, persamaan, dan jaminan data matematika (Sekaran & Bougie, 2016). Penelitian kuantitatif dilakukan dengan cara pengambilan data dan pengolahan data yang disajikan dalam bentuk angka-angka. Dari hasil pengolahan angka-angka tersebut akan membentuk sebuah kesimpulan dari penelitian yang dilakukan. Setelah peneliti memperoleh hasilnya, peneliti mencoba untuk mendeskripsikan dengan menguraikan kesimpulan yang didasari oleh angka yang diolah dengan metode statistik tersebut.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Adapun penelitian ini dilakukan di kawasan Kopelma Darussalam Banda Aceh pada pedagang UMKM setempat. Kopelma Darussalam merupakan sebuah gampong di kecamatan Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Aceh. Peneliti membatasi objek penelitian hanya pada UMKM di Kawasan lamnyong hingga kopelma Darussalam tepatnya lingkungan depan masjid jamik syiah kuala. Alasan peneliti memilih lokasi ini adalah karena kopelma darussalam memiliki posisi strategis dan diisi oleh banyak UMKM serta paling sering

dijangkau oleh para mahasiswa sehingga memiliki ciri-ciri dan permasalahan yang layak untuk diteliti.

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 22-31 maret tepatnya pada bulan Ramadhan, dikarenakan pada bulan Ramadhan banyak para pedagang UMKM yang menjajakan hasil usahanya yaitu berupa makanan dan minuman.

3.3 Sumber Data

Dalam penelitian ini sumber data dibagi dalam dua kategori :

- a. Data Primer dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh langsung dari responden baik yang dilakukan melalui wawancara, observasi, dan cara lainnya.
- b. Data Sekunder dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh atau berasal dari bahan kepustakaan seperti, dokumen, file dan berbagai literature buku. Data ini biasanya digunakan untuk melengkapi data primer.

3.4 Populasi dan Sampel

3.4.1 Populasi

Populasi merupakan keseluruhan objek atau subjek yang berada pada suatu wilayah dan memenuhi syarat-syarat tertentu berkaitan dengan masalah penelitian, atau keseluruhan unit atau individu dalam ruang lingkup yang akan diteliti. Populasi dirumuskan sebagai semua anggota sekelompok kejadian atau objek yang telah menjadi sasaran penelitian. Populasi pada penelitian ini adalah pedagang UMKM pada

kawasan Kopelma Darussalam Banda Aceh yang berjumlah 829 UMKM, tepatnya pedagang kaki lima yang menjual makan dan minuman yang dibatasi dari Kawasan jembatan lamnyong hingga lingkungan pasca sarjana UIN Ar-Raniry, juga kawasan masjid jamik Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.

3.4.2 Sampel

Sampel merupakan sebagian data atau dapat dijelaskan bahwa sampel merupakan prosedur pengambilan data yang mana hanya mengambil sebagian saja dari data yang diperoleh dan digunakan untuk menentukan sifat serta ciri yang di kehendaki dari suatu populasi. Untuk memperkecil populasi maka digunakan kriteria. Ukuran sampel yang layak dalam penelitian adalah 30 sampai 500 (Sugiyono, 2020). Menurut Roscoe dalam Sugiyono menyarankan tentang ukuran sampel untuk penelitian adalah bila dalam penelitian akan melakukan analisis dengan regresi berganda maka sampel yang digunakan adalah minimal 10 kali dari jumlah variable yang diteliti. Dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis terdapat 3 variabel maka sampel yang diperlukan sebanyak 30 responden yang merupakan pedagang UMKM pada Kawasan kopelma Darussalam Banda Aceh.

3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel

Adapun teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *nonprobability*

sampling, yaitu metode pengambilan sampel yang tidak memberikan probabilitas yang sama kepada setiap unsur populasi dalam pemilihan anggota sampel (Sugiyono, 2020). Jenis teknik *nonprobability sampling* yang digunakan *accidental sampling*. *Accidental sampling* adalah teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja responden yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data (Sugiyono, 2020). Dengan demikian, *accidental sampling* berdasar pada faktor spontanitas, artinya siapa saja yang tidak sengaja bertemu dengan peneliti dan sesuai dengan karakteristik maka orang tersebut dapat dijadikan sebagai sampel (responden). Untuk mendapatkan data yang valid peneliti telah menentukan kriteria yang dijadikan untuk pengambilan sampel adalah sebagai berikut:

- a) Responden merupakan pedagang UMKM pada Kawasan kopelma Darussalam Banda Aceh dengan jenis usaha kaki lima.
- b) Responden bekerja sebagai pelaku usaha yang menjual makanan dan minuman ringan seperti gorengan, bakso bakar, *siomay*, dan *thaitea*.
- c) Responden merupakan pedagang yang memiliki usaha dengan karakteristik dan ciri-ciri UMKM.

3.5 Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah obyek penelitian atau sesuatu yang menjadi titik perhatian. Variabel dibedakan menjadi dua yaitu variabel independen dan variabel dependen. Variabel independen (variabel bebas) yaitu variabel yang menjadi sebab terjadinya (terpengaruhnya) variabel dependen (variabel terikat), sedangkan variabel dependen (variabel terikat) yaitu variabel yang nilainya dipengaruhi oleh variabel independen. Variabel dalam penelitian ini terdiri dari:

3.5.1 Variabel Independen

Variabel Independen merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahan atau timbulnya variabel dependen (terikat) Variabel independen dalam penelitian ini adalah bahan baku (X1) dan proses produksi (X2). Dalam hal ini, pemahaman terhadap bahan baku dan proses produksi dianggap sebagai faktor-faktor yang mungkin mempengaruhi tingkat literasi halal pedagang UMKM.

3.5.2.1 Variabel Dependen

Variabel dependen adalah variabel yang diukur atau diamati dalam rangkaian penelitian. Variabel dependen merupakan variabel terikat atau variabel yang dipengaruhi, dengan kata lain variabel yang menjadi akibat karena adanya

variabel bebas. Variabel dependen dalam penelitian ini adalah literasi halal adalah variabel yang diukur atau diamati dalam rangkaian penelitian (Y).

Untuk informasi lebih detail mengenai variabel dalam penelitian ini, dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3.1
Variabel Penelitian

No.	Variabel	Definisi	Indikator	Skala
1.	Literasi halal (Y)	Literasi produk halal adalah sebuah upaya mencerdaskan konsumen untuk kemudian mempraktekannya dalam memahami tentang produk halal secara menyeluruh (Pujayanti, 2020).	1. Pengetahuan tentang halal 2. Produk Halal 3. Sertifikasi Halal (Wahyuni et al., 2018):	Likert
2.	Pemahaman Bahan Baku Halal (X1)	Bahan baku adalah bahan dasar yang dapat berupa pangan segar dan pangan olahan yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan. (BPOMRI 2020)	1. <i>Interpreting</i> (interpretasi) 2. <i>Exemplifying</i> (Mencontohkan) 3. <i>Classifying</i> (Mengklasifikasikan) 4. <i>Comparing</i> (Membandingkan) 5. <i>Explaining</i> (Menjelaskan) (Rahmi, 2023)	Likert
3.	Pemahaman Proses Produksi Halal (X2)	Proses produksi halal yang disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan, Produk mencakup penyediaan	1. <i>Interpreting</i> (interpretasi) 2. <i>Exemplifying</i> (Mencontohkan) 3. <i>Classifying</i> (Mengklasifikasikan)	Likert

		bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk, Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari Bahan tidak halal. (PP 39/2021)	4. <i>Comparing</i> (Membandingkan) 5. <i>Explaining</i> (Menjelaskan) (Rahmi, 2023)	
--	--	--	--	--

3.6 Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah prosedur yang sistematis dan standar dalam memperoleh data. Dalam hal ini data-data yang diperlukan adalah dokumentasi dan hasil angket atau kuesioner. Data dokumentasi memuat proses pembuatan dan penggunaan bahan baku dalam suatu kajian. Sedangkan Hasil angket diperoleh dari hasil pembagian kuesioner kepada pihak pedagang. Metode yang digunakan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini yaitu:

- a) Metode library research, yaitu mengumpulkan data dengan membaca buku-buku yang ada hubungannya dengan masalah yang dibahas.
- b) Metode field reserch, yaitu metode yang dilakukan untuk dilapangan dengan menggunakan cara sebagai berikut:
 - 1) Observasi lapangan, observasi lapangan adalah metode pengumpulan data dengan melakukan

pengamatan secara langsung dari lapangan. Pengamatan dilakukan pada obyek penelitian yaitu pada kawasan Kopelma Darussalam Banda Aceh kepada para pedagang UMKM setempat.

- 2) Kuesioner, kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara menyebar angket atau memberikan serangkaian pernyataan atau pertanyaan tertulis kepada responden yang jawabannya akan diteliti oleh peneliti sebagai data. Teknik ini dimaksudkan agar memperoleh data dari responden tentang promosi melalui media sosial terhadap keputusan pembelian. Skala yang digunakan dalam penyusunan kuesioner adalah skala likert, yaitu jawaban yang memiliki tingkat atas jawabannya. Tingkatan tersebut terdiri atas Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Netral (N), Tidak Setuju (TS) dan Sangat Tidak Setuju (STS).

3.7 Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil kuesioner, catatan lapangan observasi, dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan dan membuat kesimpulan yang dapat di pahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

3.7.1 Uji Instrumen Penelitian

3.7.1.1 Uji Validitas

Uji validitas digunakan guna mengukur valid atau tidaknya suatu kuesioner, akan dikatakan valid apabila pertanyaan-pertanyaan yang diajukan mampu mengungkapkan masalah yang akan diukur oleh kuesioner tersebut. Pengukuran validitas dilakukan dengan menggunakan correct item-total correlation. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang variabel yang dimaksud. Kriteria pengujian validitas adalah sebagai berikut:

- Jika r hitung positif serta r hitung $>$ r tabel, maka variabel tersebut valid.
- Namun jika r hitung positif serta r hitung $<$ r tabel, maka variabel tersebut tidak valid.
- Jika r hitung $>$ r tabel, tetapi bertanda negatif, maka variabel tersebut tidak valid.

3.7.1.2 Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas merupakan alat yang digunakan untuk mengukur konsistensi kuesioner yang merupakan indikator dari variabel atau konstruk. Suatu kuesioner dikatakan reliabel atau handal jika jawaban seseorang terhadap pernyataan adalah konsisten atau stabil dari

waktu ke waktu. Suatu variabel akan dikatakan handal apabila nilai cronbach alpha lebih besar dari 0,6 (Sugiyono, 202

0). Kriteria dalam menentukan reliable suatu kuesioner adalah sebagai berikut:

- Jika nilai α berkisaran 0,8 – 1,0 maka reliabilitas baik.
- Jika nilai α berkisaran 0,6 – 0,79 maka reliabilitas diterima
- Jika nilai α kurang dari 0,6 maka reliabilitas kurang baik.

3.7.2 Uji Asumsi Klasik

3.7.2.1 Uji Normalitas

Uji normalitas digunakan untuk menguji apakah dalam model regresi variabel dependen maupun independen yang digunakan mempunyai distribusi yang normal atau tidak. Agar dapat melihat distribusi normal salah satu caranya adalah dengan melihat normal probability plot yang membandingkan distribusi kumulatif dari distribusi normal (Sugiyono, 2020).

- Jika signifikan $> 0,1$ maka variabel berdistribusi normal.
- Jika signifikan $< 0,1$ maka variabel tidak berdistribusi normal.

3.7.2.2 Uji Multikolinearitas

Digunakan agar dapat mengetahui apakah didalam model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel bebas. Model regresi yang baik seharusnya tidak terjadi korelasi diantara variabel bebas. Untuk mengetahui adanya multikolinearitas, dapat dilihat dari nilai *value inflation factor* (VIP) dan *Tolerance* yang merupakan indicator seberapa banyak variabilitas sebuah variabel bebas tidak bias dijelaskan oleh variabel bebas lainnya. Apabila nilai $VIP > 10$ dan nilai $Tolerance < 0,10$ maka terjad multikolinearitas.

3.7.2.3 Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastisitas adalah pengujian ekonometrika yang digunakan untuk menguji suatu model apakah antara variabel bebas dan variabel terikat saling mempengaruhi. Digunakan untuk menguji apakah didalam model regresi terjadi ketidaksamaan variance dari residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain, dimana model regresi yang baik adalah yang tidak terjadi heteroskedastisitas. Pengujian heteroskedastisitas menggunakan grafik scatterplot.

3.7.3 Uji Regresi Berganda

Analisis regresi merupakan analisis ini untuk menguji signifikan atau tidaknya hubungan dua variabel atau lebih melalui koefisien regresinya. Pada penelitian ini, yang menjadi variabel independen adalah bahan baku (X1) dan proses produksi (X2) sedangkan variabel dependen (Y) adalah tingkat literasi halal pedagang UMKM pada Kawasan kopelma Darussalam. Persamaan regresi untuk regresi linier berganda adalah sebagai berikut:

$$Y = a + bX1 + bX2 + e$$

Keterangan:

Y = Tingkat Literasi Halal Pedagang UMKM
Pada Kawasan kopelma Darussalam

X1 = Bahan Baku

X2 = Proses Produksi

a = Konstanta Regresi

b = Koefisien Arah Regresi

e = Error

Analisis dilakukan dengan menggunakan sarana program computer *Statistical Data Analysis SPSS for Windows Release 22*.

3.7.4 Uji Hipotesis

3.7.4.1 Uji Parsial (Uji t)

Uji statistik t dilakukan untuk mengetahui pengaruh antara variabel bebas terhadap variabel terikat secara parsial dengan mengasumsikan bahwa variabel lain dianggap constant. Uji ini digunakan untuk mengetahui apakah variabel independen (X) berpengaruh secara signifikan terhadap variabel dependen (Y) dengan $\alpha = 0,1$ atau 10%. Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka terdapat hubungan yang signifikan dari variabel independen terhadap variabel dependen. Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka tidak terdapat hubungan yang signifikan dari variabel independen terhadap variabel dependen. Kriteria yaitu:

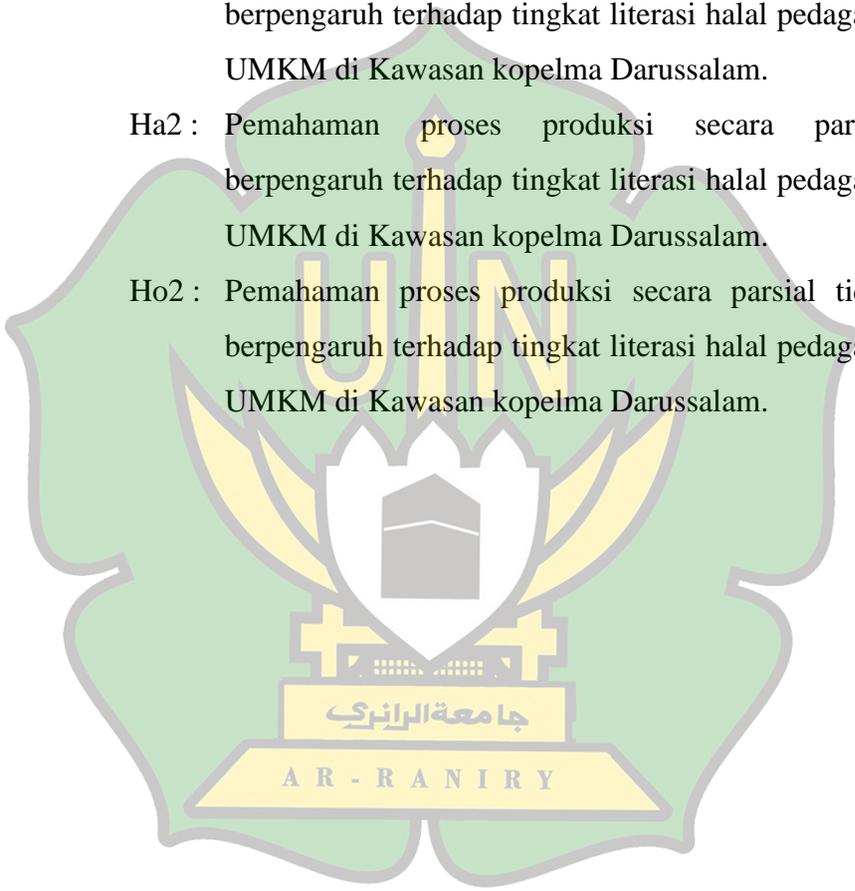
- Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima
- Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak
- Jika tingkat signifikan $< 0,1$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima
- Jika tingkat signifikan $> 0,1$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak.

Ha1: Pemahaman akan bahan baku secara parsial berpengaruh terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan kopelma Darussalam.

Ho1: Pemahaman akan bahan baku secara parsial tidak berpengaruh terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan kopelma Darussalam.

Ha2 : Pemahaman proses produksi secara parsial berpengaruh terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan kopelma Darussalam.

Ho2 : Pemahaman proses produksi secara parsial tidak berpengaruh terhadap tingkat literasi halal pedagang UMKM di Kawasan kopelma Darussalam.



3.7.4.2 Uji Simultan (Uji F)

Uji F bertujuan untuk melihat pengaruh dari variabel bebas terhadap variabel terikat secara simultan (bersamaan). Uji F dilakukan untuk mengetahui apakah semua variabel independen yang dimasukkan dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel dependen. ANOVA (Analysis of Variance) dapat digunakan untuk melakukan uji signifikansi simultan. Ketentuan dengan membandingkan F hitung dengan F tabel, dimana nilai F hitung $>$ dari nilai F tabel dengan tingkat signifikansi (α) = 0,1 atau 10% maka hipotesis diterima yang berarti terdapat pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen. Uji simultan memiliki kriteria yaitu:

- a. Jika F hitung $>$ F tabel, maka H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya secara simultan dapat dibuktikan bahwa pemahaman bahan baku dan pemahaman proses produksi berpengaruh signifikan terhadap tingkat literasi halal.
- b. Jika F hitung $<$ F tabel, maka H_0 diterima dan H_a ditolak, artinya secara simultan dapat bahwa pemahaman bahan baku dan pemahaman proses produksi tidak berpengaruh signifikan terhadap tingkat literasi halal.

3.7.4.3 Uji Koefisien Korelasi (R) dan Determinasi (R^2)

Koefisien determinan (R^2) adalah satu nilai statistic yang dapat digunakan untuk mengetahui besar pengaruh

variabel X terhadap variabel Y dimana dapat dilihat pada besarnya nilai R-Square yang dilakukan dengan 100%. Secara lebih detail, untuk melihat interpretasi korelasi antar dua variabel, berikut ini kriteria hasil perhitungan mengutip dari (Sugiyono, 2018) :

- 0 Tidak ada korelasi antara dua variabel
- $>0 - 0,25$ Korelasi sangat lemah
- $>0,25 - 0,5$ Korelasi cukup
- $>0,5 - 0,75$ Korelasi kuat
- $>0,75 - 0,99$ Korelasi sangat kuat
- 1 Korelasi sempurna

Koefisien determinasi (R^2) digunakan dengan Adjusted R^2 (adjusted R square) untuk mengukur sejauh mana variabel dependen memberikan kontribusi terhadap variabel independen dalam bentuk proporsi atau persentase. Semakin tinggi nilai koefisien determinasi, semakin tepat garis regresi yang dibentuk, dan sebaliknya. Pengujian koefisien determinasi dilakukan menggunakan program perangkat lunak SPSS.

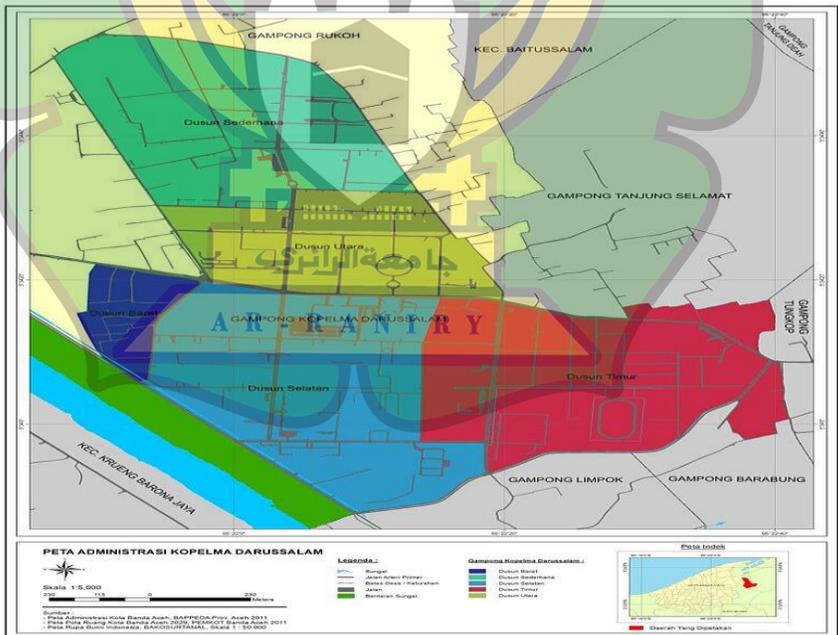
BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum

Kopelma Darussalam adalah sebuah gampong di kecamatan Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Aceh, Indonesia. Kopelma Darussalam berada pada wilayah lingkungan sekitar kampus ternama di Aceh yaitu Universitas Syiah Kuala dan Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, serta inilah yang melatarbelakangi diberinya nama Kopelma Darussalam yang merupakan kepanjangan dari kota pelajar/mahasiswa.

Gambar 4.1
Peta wilayah Kopelma Darussalam



Kopelma Darussalam memiliki luas tanah total yaitu 207,35 Ha dengan luas daratan 193,50 Ha dan luas saluran 13, 85 Ha. Kopelma Darussalam terdiri atas lima dusun yaitu dusun Timur, Barat, Selatan, Utara, dan Sederhana. Berikut ini adalah wilayah yang berbatasan dengan Gampong Koplema Darussalam dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel 4.1
Batasan wilayah Kopelma Darussalam

No.	Arah Batasan	Wilayah Batasan
1.	Timur	Gampong Tungkop Kab. Aceh Besar
2.	Barat	Sungai Aceh
3.	Selatan	Gampong Limpok dan Gampong Berabung Kab. Aceh Besar
4.	Utara	Gampong Rukoh dan Gampong Tanjung Selamat Kab. Aceh Besar

4.2 Karakteristik Responden

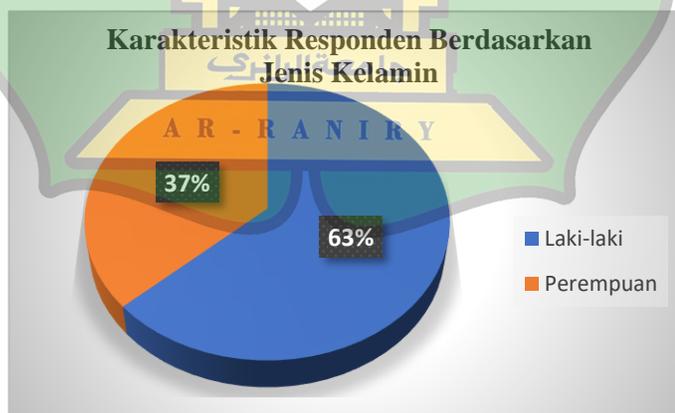
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh pemahaman bahan baku dan proses produksi terhadap literasi halal para pedagang UMKM yang menjual produk makanan dan minuman pada kawasan kopelma Darussalam Banda Aceh . Variabel bebas pada penelitian ini ialah pemahaman bahan baku (X1) dan proses produksi (X2). Sedangkan variabel terikat pada penelitian ini adalah literasi halal (Y). Responden pada penelitian ini ialah para pedagang UMKM yang menjual produk makanan dan minuman pada kawasan kopelma Darussalam Banda Aceh. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yang dilakukan secara

langsung, terdapat 30 pedagang yang menjadi responden. Responden mengisi kuesioner dengan dua sesi pertanyaan, yaitu pertanyaan mengenai identitas responden dan indikator variabel. Deskripsi karakteristik atau profil responden dimaksudkan untuk memberikan gambaran umum mengenai identitas responden dalam penelitian ini, yang terdiri dari karakteristik responden berdasarkan nama, alamat, jenis kelamin dan jenis usaha.

4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Bagian ini memberikan informasi tentang keadaan umum responden berdasarkan jenis kelamin. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada Gambar 4.2.

Gambar 4.2
Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin



Sumber : Data (diolah, 2024)

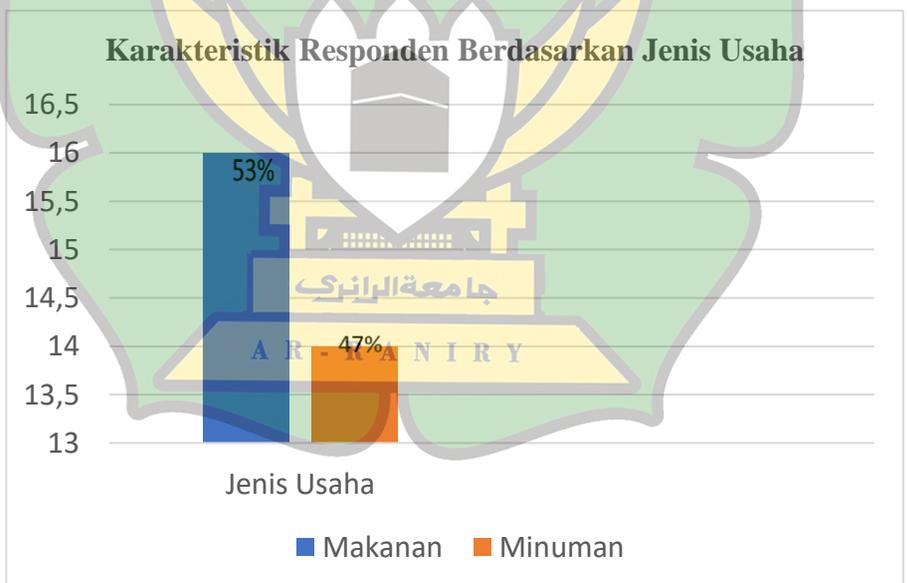
Pada Gambar 4.1 dapat diketahui dari 30 responden yang mengisi kuesioner, mayoritas responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 19 responden dengan persentase 63 % dan responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 11 responden dengan persentase 37 %.

4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Usaha

Karakteristik responden berdasarkan Jenis usaha dikelompokkan menjadi dua kelompok yaitu jenis usaha makanan dan minuman yang dapat dilihat pada Gambar 4.3.

Gambar 4.3

Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Usaha



Sumber : Data (diolah, 2024)

Dari Gambar 4.2 diatas dapat diketahui bahwa dari 30 responden yang mengisi kuisisioner, mayoritas responden adalah pemilik jenius usaha makanan yaitu dengan jumlah sebanyak 16 responden atau 53%, sedangkan pemilik jenis usaha minuman berjumlah sebanyak 14 responden atau 47 %.

4.3 Uji Instrumen Penelitian

Instrumen pengukur seluruh variabel pada penelitian ini menggunakan kuesioner atau angket, disampaikan kepada responden untuk dapat memberikan pernyataan sesuai dengan apa yang dirasakan dan dialaminya. Kuisisioner sebagai instrumen harus memenuhi persyaratan utama, yaitu valid dan reliabel. Berikut ini hasil pengujian validitas dan reliabilitas kuisisioner penelitian.

4.3.1 Uji Validitas

Validitas diuji dengan membandingkan nilai r hitung dengan r tabel menggunakan perangkat lunak SPSS. Pengujian ini menggunakan koefisien korelasi produk moment dari Karl Pearson. Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 30 responden, adapun taraf signifikansi sebesar 0.1 atau 10% yang dapat dikatakan tingkat kepercayaan sampel 90% dengan derajat kebebasan $(df) = n-2=30-2= 28$ nilai r tabel yang diperoleh sebesar 0,3061. Pernyataan atau Instrumen dalam kuesioner dikatakan valid bila r hitung $>$ r tabel, adapun sebaliknya jika r hitung $<$ r tabel pernyataan dalam kuesioner

tidak valid. Hasil r hitung untuk setiap masing-masing pernyataan dalam kuesioner dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Variable Pemahaman Bahan Baku (X1)

Terdapat tujuh pertanyaan yang digunakan untuk menilai variabel pemahaman terhadap bahan baku dalam penelitian ini. Hasil uji validitas pertanyaan dapat dilihat pada Tabel 4.2.

Tabel 4.2
Hasil Uji Validitas untuk Variabel X1

Variabel	Indikator	Person Correlation (R hitung)	R tabel	Keterangan
Pemahaman Bahan baku (X1)	X1.1	0,549	0,3061.	Valid
	X1.2	0,524	0,3061.	Valid
	X1.3	0,543	0,3061.	Valid
	X1.4	0,489	0,3061.	Valid
	X1.5	0,795	0,3061.	Valid
	X1.6	0,509	0,3061.	Valid
	X1.7	0,505	0,3061.	Valid

Analisis pada Tabel 4.1 menyatakan bahwa setiap pertanyaan dalam kuesioner memiliki nilai validitas yang baik dalam mengukur variabel. Ini terlihat dari perbandingan antara nilai r hitung $>$ r tabel, dengan nilai koefisien validitas semua pertanyaan di atas 0.3061. Temuan ini menunjukkan bahwa setiap pertanyaan terkait variabel pemahaman terhadap bahan baku dianggap valid, dengan r hitung yang lebih besar

daripada r tabel, memberikan kesimpulan bahwa semua pertanyaan tersebut valid.

b. Variabel Pemahaman Proses Produksi (X2)

Terdapat tujuh pertanyaan yang digunakan untuk menilai variabel pemahaman terhadap proses produksi dalam penelitian ini. Hasil uji validitas pertanyaan dapat dilihat pada Tabel 4.3.

Tabel 4.3
Hasil Uji Validitas untuk Variabel X2

Variabel	Indikator	Person Correlation n (R hitung)	R Tabel	Keterangan
Pemahaman Proses Produksi (X2)	X2.1	0,551	0,3061.	Valid
	X2.2	0,601	0,3061.	Valid
	X2.3	0,797	0,3061.	Valid
	X2.4	0,498	0,3061.	Valid
	X2.5	0,556	0,3061.	Valid
	X2.6	0,484	0,3061.	Valid
	X2.7	0,451	0,3061.	Valid

Analisis pada Tabel 4.3 menyatakan bahwa setiap pertanyaan dalam kuesioner memiliki nilai validitas yang baik dalam mengukur variabel. Ini terlihat dari perbandingan antara nilai r hitung > r tabel, dengan nilai koefisien validitas semua pertanyaan di atas 0,3061. Temuan ini menunjukkan bahwa setiap pertanyaan terkait variabel pemahaman terhadap proses produksi dianggap valid, dengan r hitung yang lebih besar

daripada r tabel, memberikan kesimpulan bahwa semua pertanyaan tersebut valid.

c. Variabel Tingkat Literasi Halal (Y)

Terdapat tujuh pertanyaan yang digunakan untuk menilai variabel tingkat literasi halal dalam penelitian ini. Hasil uji validitas pertanyaan dapat dilihat pada Tabel 4.4.

Tabel 4.4
Hasil Uji Validitas untuk Variabel Y

Variabel	Indikator	Person Correlation n (R hitung)	R tabel	Keterangan
Pemahaman Proses Produksi (X2)	Y1	0,552	0,3061.	Valid
	Y2	0,510	0,3061.	Valid
	Y3	0,479	0,3061.	Valid
	Y4	0,417	0,3061.	Valid
	Y5	0,721	0,3061.	Valid
	Y6	0,630	0,3061.	Valid
	Y7	0,542	0,3061.	Valid

Analisis pada Tabel 4.4 menyatakan bahwa setiap pertanyaan dalam kuesioner memiliki nilai validitas yang baik dalam mengukur variabel. Ini terlihat dari perbandingan antara nilai r hitung > r tabel, dengan nilai koefisien validitas semua pertanyaan di atas 0.3061. Temuan ini menunjukkan bahwa setiap pertanyaan terkait variabel tingkat literasi halal dianggap valid, dengan r

hitung yang lebih besar daripada r tabel, memberikan kesimpulan bahwa semua pertanyaan tersebut valid.

4.3.2 Pengujian Reabilitas Data

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengevaluasi sejauh mana jawaban seseorang terhadap pertanyaan dapat dianggap stabil dan dapat reliabel. Data yang dikumpulkan akan dibandingkan dengan nilai koefisien Cronbach Alpha, di mana nilai di atas 0,60 dianggap reliabel (baik), sementara nilai di bawah 0,60 dianggap tidak reliabel (tidak baik). Hasil uji reliabilitas instrumen pertanyaan menggunakan SPSS dapat ditemukan dalam Tabel 4.4 berikut:

Tabel 4.5
Hasil Uji Reabilitas

Instrumen	Reabilitas (Cronbach Alpha)	Keterangan
Pemahaman Bahan Baku (X1)	0,640	Reliabel
Pemahaman Proses Produksi (X2)	0,637	Reliabel
Tingkat Literasi Halal (Y)	0,617	Reliabel

Berdasarkan Tabel 4.5, dapat dilihat bahwa variabel Pemahaman Bahan Baku (X1) dianggap reliabel karena nilai Cronbach Alpha melebihi 0,60, yaitu sebesar 0,640 ($0,640 > 0,60$). Nilai variabel Pemahaman Proses Produksi (X2) adalah 0,637 ($0,637 > 0,60$), dan nilai variabel Tingkat Literasi Halal (Y) adalah 0,617 ($0,617 > 0,60$). Oleh karena itu, dapat

disimpulkan bahwa pertanyaan atau instrumen dalam kuesioner baik dari variabel X maupun variabel Y dianggap sebagai alat ukur yang reliabel (baik).

4.4 Tingkat Literasi Halal

Berikut ini, penulis uraikan Nilai rata-rata dan persentase literasi halal para responden yaitu para pedagang UMKM produk makanan dan minuman yang menjajakan usahanya pada kawasan Kopelma Darussalam sebagai berikut:

Tabel 4.6
Persentase Literasi Halal Pedagang

No.	Uraian	Nilai Rata-Rata	Persentase Literasi Halal
1.	Konsep dasar halal dan haram	4,2	84%
2.	Pemahaman bahan halal dan haram	4	80%
3.	Menjelaskan halal dan thayyib	3,8	76%
4.	Dapat memastikan yang di produksi sesuai kriteria halal	4,1	82%
5.	Memiliki sertifikasi halal dan mengetahui cara pengurusan	3,4	68%
6.	Dapat menjelaskan proses sertifikasi halal dan pentingnya label halal	3,9	78%
7.	Merasa perlu untuk meningkatkan pemahaman tentang literasi halal	3.3	66%
Rata-rata Persentase Literasi Halal : 76%			

Dalam Sitorus, R. Y. B. (2022), dijelaskan bahwa tingkat literasi seseorang dapat dibedakan menjadi 3 jenis tingkatan, yaitu :

1. < 60% yang berarti responden memiliki tingkat literasi halal yang rendah.
2. 60% - 79% yang berarti responden memiliki tingkat literasi halal yang sedang.
3. > 80% yang berarti responden memiliki tingkat literasi halal yang tinggi.

Tabel diatas menunjukkan persentase tingkat literasi halal para pedagang UMKM yang ada pada Kawasan Kopelma Darussalam, dalam aspek pemahaman terhadap konsep dasar mengenai makanan dan minuman yang halal dan haram dapat diketahui bahwa rata-rata responden memiliki tingkat literasi halal yang tinggi yaitu 84%. Pada aspek pemahaman terkait bahan baku yang halal dan haram diketahui rata-rata responden mendapatkan persentase sebesar 80% yang berarti tingkat literasi halal pada aspek ini juga tergolong kedalam kategori tinggi. Sedangkan pada aspek dapat menjelaskan tentang makanan dan minuman yang halal dan thayyib para reponden mendapatkan persentase sebesar 76% yang berarti mereka memiliki tingkat literasi halal yang tergolong sedang. Lalu, pada aspek keempat mengenai memastikan bahwa makanan dan minuman yang di produksi oleh para responden sesuai dengan kriteria halal, mereka mendapatkan persentase sebesar 82% yang berarti pada aspek ini literasi halal para responden tergolong pada

kategori tinggi. Para pedagang UMKM yang menjadi responden pada penelitian ini, pada aspek sertifikasi halal yaitu mengenai kepemilikan sertifikasi halal dan pengetahuan tentang tata cara pengurusan sertifikasi halal mendapatkan persentase sebesar 68%. Dan pada aspek menjelaskan tentang proses pengurusan sertifikasi halal serta pentingnya label halal, para reponden mendapatkan persentase sebesar 78%. Terakhir, pada aspek mengenai pendapat responden tentang apakah mereka merasa perlu untuk meningkatkan pemahaman serta tentang kesadaran mereka akan literasi halal untuk memastikan produknya sesuai dengan prinsip islam, mendapatkan persentase sebesar 66 %. Ini berarti, pada ketiga aspek tersebut para responden tergolong kedalam kategori sedang,

Pada tabel diatas dapat diketahui bahwa tingkat literasi halal para pedagang yang menjual makanan dan minuman pada kawasan Kopelma Darussalam yang paling rendah adalah pada aspek mengenai pendapat responden tentang apakah mereka merasa perlu untuk meningkatkan pemahaman serta tentang kesadaran mereka akan literasi halal untuk memastikan produknya sesuai dengan prinsip islam yaitu dengan presentase sebesar 66%, dan tingkat literasi halal tertinggi pada aspek pemahaman konsep dasar halal dan haram yaitu dengan persentase sebesar 84%. Dan rata-rata presentase tingkat literasi halal memperoleh nilai sebesar 76% yang berarti tingkat literasi halal para pedagang UMKM yang menjual produk makanan dan minuman pada kawasan Kopelma Darussalam tergolong sedang.

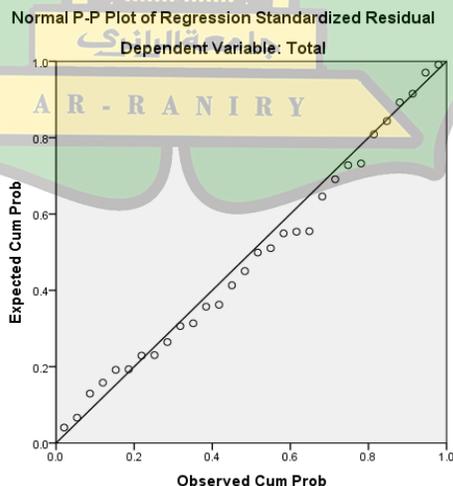
4.5 Uji Asumsi Klasik

Uji asumsi klasik merupakan kondisi statistik yang perlu dipenuhi sebelum melakukan analisis regresi linier berganda. Dalam penelitian ini, beberapa uji asumsi klasik yang akan dilakukan adalah:

4.5.1 Uji Normalitas

Uji normalitas digunakan untuk menentukan apakah distribusi variabel terikat dan variabel bebas dalam model regresi memiliki pola distribusi yang bersifat normal. Dalam uji normalitas peneliti menggunakan metode dengan menganalisis grafik normal probability plot dan metode one sample kolmogorovsmirnov test. Adapun hasil uji menggunakan analisis grafik Normal Probability Plot dapat dilihat pada gambar 4.4.

Gambar 4.4
Grafik P-Plot



Dengan merujuk pada grafik 4.4 Normal Probability Plot di atas, dapat disimpulkan bahwa data memiliki kecenderungan untuk berdistribusi normal, hal ini ditunjukkan oleh penyebaran titik yang mendekati garis normal. Untuk memverifikasi apakah data tersebut benar-benar berdistribusi normal, dilakukan uji statistik *Kolmogorov-Smirnov Test*. Hasil dari Uji *Kolmogorov-Smirnov Test* dapat ditemukan pada Tabel 4.7.

Table 4.7
Hasil Uji Kolmogorov-Smirnov Test

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000
	Std. Deviation	2.57660927
Most Extreme Differences	Absolute	.110
	Positive	.110
	Negative	-.054
Test Statistic		.110
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 ^{c,d}

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.
- d. This is a lower bound of the true significance.

Dari Tabel Normalitas 4.7, uji *one-sample Kolmogorov-Smirnov* menunjukkan bahwa data memiliki distribusi normal. Ini terindikasi dengan nilai signifikansi sebesar $0,200 > 0,1$.

4.5.2 Uji Multikolinieritas

Variabel menunjukkan gejala multikolinieritas dapat dilihat dari nilai VIF (Variance Inflation Factor) dan nilai tolerance dari masing-masing variabel. Suatu model regresi dapat dikatakan tidak multikolinieritas jika nilai Variance Inflation Factor (VIF) kurang dari 10 dan nilai tolerance lebih besar dari 0,10. Hasil pengujian multikolinieritas dalam penelitian dapat dilihat pada tabel 4.8.

Tabel 4.8
Hasil Uji Multikolinieritas

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1 (Constant)	8.772	5.314		1.651	.110		
Pemahaman Bahan Baku	.332	.186	.315	1.783	.086	.831	1.203
Pemahaman Proses Produksi	.343	.179	.338	1.915	.066	.831	1.203

a. Dependent Variable: Literasi Halal

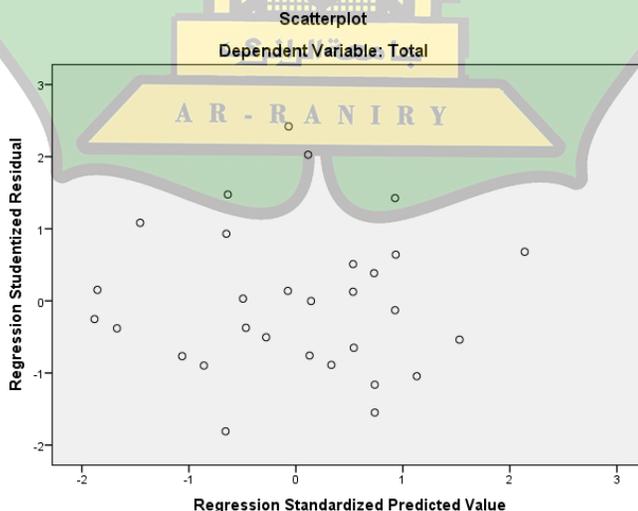
Berdasarkan tabel 4.8 menunjukkan bahwa seluruh nilai tolerance lebih besar dari 0,10 dengan nilai tolerance variabel pemahaman bahan baku (X1) adalah 0,831; nilai tolerance variabel pemahaman proses produksi (X2) adalah 0,831.

Sehingga tidak terjadi multikolinieritas. Sedangkan nilai VIF variabel pemahaman bahan baku adalah 1,203; dan nilai VIF pemahaman proses produksi adalah 1,203. Kedua variabel memiliki nilai VIF lebih kecil dari 10 sehingga dapat dikatakan tidak terjadi multikolinieritas antara variabel bebas dalam regresi ini.

4.4.3 Uji Heterokedastisitas

Uji Heteroskedastisitas digunakan untuk menguji apakah dalam suatu model regresi terdapat kesamaan atau ketidak samaan varians antara pengamatan yang satu dengan pengamatan yang lainnya. Pengujian heteroskedastisitas menggunakan grafik scatterplot. Berikut ini tampilan grafik scatterplot dari model regresi dalam penelitian ini yang disajikan pada Gambar 4.5.

Gambar 4.5
Grafik Scatterplot



Dalam suatu model regresi yang baik, biasanya tidak mengalami heteroskedastisitas. Melalui grafik scatterplot dapat terlihat suatu model regresi mengalami heteroskedastisitas atau tidak. Jika terdapat pola tertentu dalam grafik maka mengindikasikan telah terjadi heteroskedastisitas. Dari Gambar 4.2 terlihat bahwa titik-titik menyebar secara acak serta tersebar baik diatas maupun dibawah angka 0, penyebaran titik- titik data tersebut membentuk pola bergelombang melebar kemudian menyempit dan melebar kembali, serta penyebaran titik-titik tersebut tidak berpola. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi heteroskedastisitas pada model regresi dalam penelitian ini.

4.6 Hasil Uji Regresi Linier Berganda

Analisis regresi linier berganda bertujuan untuk menentukan arah hubungan antara variabel independen, yaitu pemahaman bahan baku dan pemahaman poses produksi, dengan variabel dependen, yaitu literasi halal. Model regresi linier berganda digunakan dalam penelitian ini, dan persamaan regresi dapat ditemukan dalam tabel hasil uji coefficients. Output SPSS menunjukkan informasi lebih lanjut yang terdapat pada Tabel 4.7.

Tabel 4.9
Hasil Analisis Regresi Berganda

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.	Collinearity Statistics	
		B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1	(Constant)	8.772	5.314		1.651	.110		
	Pemahaman Bahan Baku	.332	.186	.315	1.783	.086	.831	1.203
	Pemahaman Proses Produksi	.343	.179	.338	1.915	.066	.831	1.203

a. Dependent Variable: Literasi Halal

Dari Tabel 4.9, yang diperoleh melalui pengolahan SPSS, didapatkan nilai konstanta (α) sebesar 8.772 dan nilai koefisien regresi (β) untuk variabel Pemahaman Bahan Baku dan Pemahaman Proses Produksi berturut-turut adalah 0.332 dan 0,343. Persamaan regresi linier berganda yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

$$Y = \alpha + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \varepsilon$$

$$Y = 8.772 + 0.332 X_1 + 0,343 X_2 + \varepsilon$$

Model persamaan pada tabel 4.7 dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Konstanta yang didapat adalah sebesar 8.772 artinya dengan mengesampingkan variabel Pemahaman Bahan Baku (X_1) dan Pemahaman Proses Produksi (X_2) maka besarnya variabel Literasi Halal (Y) pada pedagang UMKM Kopelma Darussalam sebesar 8.772.
- b. Nilai koefisien regresi variabel Pemahaman Bahan Baku (X_1) sebesar 0,332. Hal ini menyatakan bahwa Pemahaman

Bahan Baku berpengaruh terhadap literasi halal. Setiap penambahan 1 nilai pada variabel Pemahaman Bahan Baku dan variabel lainnya dianggap konstan, maka variabel Literasi Halal (Y) pedagang UMKM Kopelma Darussalam akan bertambah sebesar 0,332 satuan atau dengan persentase sebesar 33.2%.

- c. Nilai koefisien variabel Pemahaman Proses Produksi (X2) adalah 0,343. Hal ini disimpulkan bahwa Pemahaman Proses Produksi berpengaruh terhadap literasi halal. Setiap penambahan 1 nilai pada variabel Pemahaman Proses Produksi (X2) dan variabel lainnya dianggap konstan, maka variabel Literasi Halal (Y) pedagang UMKM Kopelma Darussalam akan bertambah sebesar 0,343 satuan atau dengan presentase sebesar 34.3%.

4.7 Uji Hipotesis

4.7.1 Pengujian Secara Parsial (Uji T)

Analisis uji parsial dilakukan untuk menentukan apakah variabel independen (bebas) secara parsial berpengaruh terhadap variabel dependen (terikat). Uji parsial ini bertujuan untuk mengevaluasi sejauh mana pengaruh variabel Pemahaman Bahan Baku dan Pemahaman Proses Produksi terhadap Literasi Halal, maka uji t yang digunakan dimana derajat kebebasannya

$(df) = n - k = 30 - 3 = 27$, pada $df = 27$ diperoleh $t \text{ tabel} = 1,703$.

Adapun hasil pengujian uji t hitung dengan menggunakan SPSS dapat dilihat pada tabel 4.8 dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Nilai t hitung variabel Pemahaman Bahan Baku (X1) sebesar 1,783 hal ini berarti $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$ ($1,783 > 1,703$) dengan perolehan nilai signifikan 0,08 ($0,08 < 0,1$) maka H_0 ditolak dan H_a diterima, maksudnya adalah variabel Pemahaman Bahan Baku mempunyai pengaruh signifikan terhadap Pemahaman Bahan Baku pada pedagang UMKM Kawasan Kopelma Darussalam.
- b. Nilai t hitung variabel Pemahaman Proses Produksi (X2) sebesar 1,915 hal ini berarti $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$ ($1,915 > 1,703$) dengan perolehan nilai signifikan 0,06 ($0,06 < 0,1$) maka H_0 ditolak dan H_a diterima, maksudnya adalah variabel Pemahaman Proses Produksi mempunyai pengaruh signifikan terhadap literasi halal pada pedagang UMKM Kawasan Kopelma Darussalam.

4.7.2 Uji Simultan (Uji F)

Uji statistik F, juga dikenal sebagai uji simultan, dilakukan untuk mengevaluasi pengaruh bersama-sama variabel independen terhadap variabel dependen. Keputusan diambil dengan membandingkan nilai F hitung dengan F tabel atau membandingkan nilai signifikansi F hitung dengan nilai α (0.1). Adapun F tabel dengan taraf signifikan 10% (0.1) dengan numerator ($df_1 = k - 1 = 3 - 1 = 2$) dan

denominatornya ($df_2 = n - k = 30 - 3 = 27$) diperoleh F tabel sebesar 2,51. Hasil dari uji simultan dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 4.10.

Tabel 4. 10
Hasil Uji Secara Simultan (Uji F)

ANOVA ^a						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	82.838	2	41.419	5.809	.008 ^b
	Residual	192.529	27	7.131		
	Total	275.367	29			

a. Dependent Variable: Literasi Halal

b. Predictors: (Constant), Pemahaman Bahan Baku, Pemahaman Proses Produksi

Sumber : *Data Diolah 2024*

Berdasarkan tabel 4.10, diperoleh nilai F hitung = 5.809 dengan signifikansinya 0,008. Hasil tersebut menunjukkan bahwa nilai F hitung > F tabel yaitu $5.809 > 2.51$. Sedangkan jika menggunakan batas signifikansi (0,1), maka nilai signifikansi tersebut lebih kecil dari 0,1 ($0,08 < 0,1$). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa variabel Pemahaman Bahan Baku (X1) dan Pemahaman Proses Produksi (X2) secara simultan (bersama-sama) memiliki pengaruh terhadap Tingkat Literasi Halal.

4.7.3 Uji Korelasi (R) dan Koefisien Determinasi (R)

Analisis korelasi (R) digunakan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengukur kekuatan atau keeratn hubungan antara

variabel Pemahaman Bahan Baku dan Pemahaman Proses Produksi terhadap Tingkat Literasi Halal. Sedangkan koefisien determinasi (R²) digunakan dalam penelitian bertujuan untuk mengukur seberapa besar pengaruh variabel dependen terhadap variabel independen. Adapun hasil perhitungan korelasi (R) dan koefisien determinasi (R²) dalam penelitian ini dapat dilihat dalam tabel 4.11

Tabel 4.10
Hasil Perhitungan Koefisien Determinasi (R²)

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.548 ^a	.301	.249	2.670

a. Predictors: (Constant), Pemahaman Bahan Baku, Pemahaman Proses Produksi

b. Dependent Variable: Literasi Halal

Berdasarkan hasil perhitungan pada tabel 4.10 diperoleh hasil bahwa besarnya nilai korelasi (R) yaitu 0,548. Sesuai dengan ketentuan interpretasi koefisien korelasi, maka keeratan hubungan antara variabel Pemahaman Bahan Baku, Pemahaman Proses Produksi terhadap Tingkat Literasi Halal yaitu antara 0,5-0,75 yang memiliki keeratan hubungan antara variabel-variabel tersebut berada pada interprestasi yang kuat. Hal ini menjelaskan bahwa ternyata Pemahaman Bahan Baku dan Pemahaman Proses Produksi memberikan dampak yang kuat terhadap Tingkat Literasi Halal.

Dari tabel 4.10 menunjukkan bahwa nilai koefisien determinasi yang dilihat dari nilai R² (R-square) adalah sebesar 0,301. Hal ini berarti besarnya pengaruh Pemahaman Bahan Baku dan Pemahaman Proses Produksi terhadap Tingkat Literasi Halal yaitu sebesar 30,1%. Sedangkan sisanya dipengaruhi oleh variabel lain diluar dari penelitian ini.

4.8 Pembahasan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkapkan pengaruh pemahaman pedagang terhadap bahan baku dan proses produksi terhadap tingkat literasi halal para pedagang UMKM di kawasan Kopelma Darussalam. Berikut ini adalah analisis yang mendalam terhadap masing-masing variabel dalam penelitian ini.

4.8.1 Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Terhadap Tingkat Literasi Halal Pada Pedagang UMKM Produk Makanan Dan Minuman Di Kawasan Kopelma Darussalam

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa adanya pengaruh yang positif dan signifikan dari variabel pemahaman bahan baku terhadap literasi halal para Pedagang UMKM kawasan Kopelma Darussalam. Hal ini dibuktikan dengan perolehan nilai t hitung $>$ t tabel ($1,783 > 1,703$) dan tingkat signifikansi yang lebih kecil dari 0,1 ($0,08 < 0,1$). Hal ini bahwa variabel pemahaman bahan baku (X_1) berpengaruh secara positif dan signifikan dengan literasi halal pada pedagang UMKM produk makanan dan minuman di kawasan Kopelma Darussalam.

Hasil uji regresi menunjukkan bahwa nilai koefisien regresi sebesar 0,332 berarti jika terjadi peningkatan satu satuan variabel pada tingkat literasi halal, maka akan meningkat sebesar 0,332 satuan atau 32,2% pemahaman bahan baku pada para pedagang UMKM produk makanan dan minuman yang ada di kawasan Kopelma Darussalam. Pemahaman bahan baku mempengaruhi literasi halal dalam konteks edukasi. Edukasi tentang bahan baku produk halal dapat meningkatkan literasi halal. Literasi halal ini membantu pedagang untuk memahami apa yang menjadi syarat-syarat produk halal dan bagaimana membedakan produk halal dengan produk haram. Dalam beberapa penelitian, ditemukan bahwa pemahaman bahan baku mempengaruhi tingkat literasi halal. Misalnya, penelitian yang dilakukan oleh Zahradika, A., & Permadi, D. (2023) menemukan bahwa pengetahuan halal dan kesadaran halal secara keseluruhan memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian suatu produk. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman bahan baku pedagang sangat penting dalam membedakan produk halal dan haram pada makanan yang akan diproduksi oleh pedagang tersebut.

Dalam penelitian (Nasution, 2020) berjudul “Penguatan Industri Halal bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan dan Agenda Kebijakan” dijelaskan bahwa pelaku industri halal di Indonesia juga mempunyai probabilitas

tinggi didominasi oleh skala UMKM. Oleh karena itu, strategi pengembangan industri halal ke depan harus berorientasi bagi kepentingan UMKM. Dari level hulu, produsen industri halal harus mempunyai pemahaman yang baik terkait informasi penyediaan produk halal yang mencakup aspek pembiayaan, bahan baku, produksi, pemasaran, dan penguasaan rantai pasok.

Maka dapat disimpulkan bahwa dalam pemahaman bahan baku memiliki pengaruh terhadap literasi halal, dimana literasi halal yang merupakan pengetahuan seseorang terkait prinsip-prinsip halal dalam islam sangat berperan penting dalam proses penyediaan produk halal. Para pedagang yang bertindak sebagai produsen tersebut harus mempunyai pemahaman yang baik terhadap informasi penyediaan produk halal yang mencakup aspek bahan baku didalamnya.

4.8.2 Pengaruh Pemahaman Proses Produksi Terhadap Literasi Halal Pada Pedagang UMKM Produk Makanan Dan Minuman Di Kawasan Kopelma Darussalam

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa adanya pengaruh yang positif dan signifikan dari variabel pemahaman proses produksi terhadap literasi halal pada pedagang UMKM produk makanan dan minuman di kawasan Kopelma Darussalam. Hal ini dibuktikan dengan perolehan nilai t hitung $>$ t tabel ($1,915 > 1,703$ dan tingkat

signifikansi lebih kecil dari pada 0,1 ($0,06 < 0,1$), artinya pemahaman proses produksi berkorelasi signifikan dengan literasi halal, korelasi bersifat positif yang menyatakan bahwa peningkatan pemahaman proses produksi dapat meningkatkan literasi halal.

Pada hasil uji regresi juga menunjukkan bahwa nilai koefisien regresi sebesar 0,343 berarti jika terjadi peningkatan satu satuan variabel pemahaman proses produksi, maka akan meningkat sebesar 0,343 satuan atau 34,4% peningkatan literasi halal pada para pedagang UMKM produk makanan dan minuman yang ada di kawasan Kopelma Darussalam.

Pemahaman proses produksi mempengaruhi tingkat literasi halal pedagang dalam beberapa aspek. Pertama, pemahaman proses produksi mempengaruhi keputusan pembelian pedagang. Pedagang yang memiliki pemahaman yang baik tentang proses produksi produk halal lebih cenderung memilih produk halal. Hal ini karena mereka memahami bahwa proses produksi yang digunakan dalam produk tersebut sesuai dengan hukum Islam dan tidak mengandung unsur haram. Kedua, pemahaman proses produksi mempengaruhi perilaku pedagang. Pedagang yang memiliki pemahaman yang baik tentang proses produksi produk halal lebih cenderung untuk memilih produk halal dan menghindari produk yang tidak halal. Hal ini karena mereka memahami bahwa proses produksi yang digunakan dalam

produk tersebut dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk. Ketiga, pemahaman proses produksi mempengaruhi literasi halal dalam konteks edukasi. Edukasi tentang proses produksi produk halal dapat meningkatkan literasi halal pedagang. Literasi halal ini membantu pedagang memahami apa yang menjadi syarat-syarat produk halal dan bagaimana membedakan produk halal dengan produk haram.

Dalam beberapa penelitian, ditemukan bahwa pemahaman proses produksi mempengaruhi literasi halal. Misalnya, penelitian oleh Rahmat, Chandra Okspendri, dan Vicky F Sanjaya (2022) menunjukkan bahwa literasi halal memiliki pengaruh signifikan terhadap minat pembelian produk berlabel halal di kalangan mahasiswa UIN Raden Intan Lampung. Penelitian lain oleh Anis Setyowati dan Moch. Khoirul Anwar (2022) menunjukkan bahwa literasi halal dan religiusitas memiliki pengaruh signifikan terhadap minat konsumsi produk halal di Madiun Regency.

Sehingga dapat disimpulkan, pemahaman proses produksi mempengaruhi literasi halal pedagang dalam beberapa aspek, termasuk keputusan pembelian, perilaku pedagang, dan edukasi. Pemahaman proses produksi yang baik dapat meningkatkan literasi halal pedagang dan mempengaruhi keputusan pembelian mereka.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah menganalisis hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa perumusan masalah pada penelitian ini merupakan pertanyaan yang relevan dan penting untuk diteliti. Penelitian analisis pengaruh pemahaman bahan baku dan proses produksi terhadap literasi halal pada pedagang UMKM pada produk makanan dan minuman di kawasan Kopelma Darussalam yang dilakukan memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang isu yang diteliti dan menghasilkan informasi berikut:

1. Hasil pengujian menunjukkan bahwa variabel pemahaman bahan baku berpengaruh secara signifikan terhadap literasi halal pada pedagang UMKM pada produk makanan dan minuman di kawasan Kopelma Darussalam.
2. Hasil pengujian menunjukkan bahwa variable pemahaman proses produksi berpengaruh secara signifikan terhadap literasi halal pada pedagang UMKM pada produk makanan dan minuman di kawasan Kopelma Darussalam.

5.2 Saran

Dari penelitian yang sudah dilakukan, ada beberapa saran rekomendasikan, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menambah beberapa variabel independent yang berpengaruh terhadap literasi halal pedagang.
2. Hendaknya peneliti selanjutnya memperdalam kembali tingkat pemahaman bahan baku dan proses produksi pada para pedagang makanan dan minuman dan faktor apa saja yang dapat menyebabkan pemahaman meningkat.
3. Untuk para pedagang diharapkan agar dapat meningkatkan pemahaman mengenai bahan baku makanan atau minuman halal dan proses produksi halal sebelum memulai suatu usaha, serta untuk terus memperbarui ilmunya dalam pemahaman mengenai bahan baku makanan atau minuman halal dan proses produksi yang halal untuk menghindari produksi makanan dan minuman yang tidak sesuai syariat (haram dan syubhat).
4. Untuk pembeli diharapkan agar lebih teliti lagi dalam memilih produk makanan dan minuman yang akan dibeli, dengan melihat proses produksinya serta bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahannya.
5. Untuk pemerintah diharapkan dapat mengadakan sosialisasi untuk menjelaskan secara sederhana kepada para pedagang umkm muslim, tentang pentingnya pemahaman terhadap bahan baku halal dan proses produksi yang halal dalam melakukan usaha di bidang makanan dan minuman, serta terkait bagaimana bahan baku dan cara pengolahannya yang

dapat dikatakan halal. Juga diharapkan kepada Bpom dan MPU Aceh untuk melakukan evaluasi terhadap para pedagang untuk melihat langsung bahan baku dan proses pengolahan yang dilakukan oleh pedagang umkm tersebut.



DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Panji. 2017. Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Amwaluna* Vol 1 No 1, UNISBA.
- Al Farisi, M. S. (2020). Preferensi Masyarakat Terhadap Pembelian Produk Makanan Halal Di Dusun Mlangi Yogyakarta: Masyarakat Terhadap Pembelian Produk Makanan Halal Di Dusun Mlangi Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Keuangan*, 1(2), 60±75.
- Alansori, Apip, and Erna Listyaningsih. Kontribusi UMKM terhadap Kesejahteraan Masyarakat. Penerbit ANDI (Anggota IKAPI), 2020.
- Amrin, A., Supriyanto, S., & Ardiansyah, A. (2022). Analisis Literasi Halal Dalam Membentuk Gaya Hidup Islami Di Perguruan Tinggi Islam (Studi Pada Mahasiswa Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta). *Fikrah: Journal of Islamic Education*, 6(1), 1-16.
- Aksamawanti dan Mutho' am (2020) *Auditor Halal Internal: Upaya Alternatif Pelaku Usaha Dalam Menjamin Produk Halal Di Indonesia*. Journal article : Syariati.
- Ashari, M. (2019). Pengaruh Pengetahuan Produk Dan Sertifikasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Farmasi Di Desa Mojorejo Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun. Skripsi. i-79
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2023). BPJPH Raih Penghargaan Pemanfaatan Data Indeks Literasi Halal. Retrieved from <https://bpjph.halal.go.id/>: <https://bpjph.halal.go.id/detail/bpjph-raih-penghargaan-pemanfaatan-data-indeks-literasi-halal>

- Belkaoui, A.R. Accounting Theory. 5th Edition. Buku 2. Edisi Terjemahan. Jakarta: Salemba Empat, 2017.
- Budiartami, N. K., & Wijaya, I. W. K. (2019). Analisis Pengendalian Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada CV. Cok Konfeksi Di Denpasar. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium*, 05(02), 161-166.
- Departemen Agama. 2003. Tanya Jawab Seputar Poduki Halal. Jakarta: Bagian proyek sarana dan prasarana produk halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji.
- Dinar Standard. (n.d.). State of the Global Islamic Economy Report 2022. Retrieved from [dinarstandard.com: https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2022](https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2022)
- Dinas Koperasi UKM dan Perdagangan. (2024). Data UMKM Kecamatan Syiah Kuala Tahun 2023. Retrieved from [diskopukmdag.bandaacehkota.go.id: https://diskopukmdag.bandaacehkota.go.id/2024/01/02/data-umkm-kota-banda-aceh/](https://diskopukmdag.bandaacehkota.go.id/2024/01/02/data-umkm-kota-banda-aceh/)
- Handini, Sri., Sukesi, dan Kanty, H. 2019. Manajemen UMKM dan Koperasi Edisi 1. Surabaya: Jakad Publishing.
- Hayati, S. R., & Putri, S. A. M. (2021). Analisis Literasi Halal, Label Halal, Islamic Branding, dan Religious Commitment pada Pembelian Makanan di Tsabita Halal Bakery. *SHAHIH: Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 6(2), 164-176.
- Halal Center . (2024). Perbedaan Sertifikasi Halal Skema Reguler dan Self Declare. Retrieved from [halalcenter.id: https://halalcenter.id/blog/details/perbedaan-sertifikasi-halal-skema-reguler-dan-self-declare/12](https://halalcenter.id/blog/details/perbedaan-sertifikasi-halal-skema-reguler-dan-self-declare/12)

- Ibrahim, M. F. (2023). Analisis Pengaruh Halal Awareness, Electronic Word Of Mouth Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Gacoan: Studi pada Konsumen Mie Gacoan Wilayah Bandung Raya (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Ibrahim, M. F. (2023). Analisis Pengaruh Halal Awareness, Electronic Word Of Mouth Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Gacoan: Studi Pada Konsumen Mie Gacoan Wilayah Bandung Raya (Doctoral Dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. (2023). KNEKS Akselerasi Industri Halal Melalui Literasi. Retrieved from kemenkeu.go.id: <https://www.kemenkeu.go.id/informasi-publik/publikasi/berita-utama/KNEKS-Akselerasi-Industri-Halal-Melalui-Literasi>
- Lembaga Pengembangan Perbankan Indonesia dan BI. (2015). Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM).
- Lubis, A. I. F. (2019). Implementasi Model Pengembangan Industri Halal Fashion Di Indonesia. JEpa, 4(2), 9–19.
- Muflihini, D.M. (2018). Kontruksi Indikator Halal Dalam Perkembangan Industri Halal Fashion. Thesis. i- 101.
- Muheramtohad, Singgih. 2017. “Peran Lembaga Keuangan Syariah Dalam Pemberdayaan UMKM Di Indonesia.” MUQTASID Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah 8(1): 95.
- Muklis, M., & Sari, S. P. (2020). Tingkat Pemahaman Pelaku UMKM terhadap Sertifikasi Halal pada Produk Dodol di Desa Serdang Kulon Kabupaten Tangerang Banten. At-Ta'awun: Journal of Islamic Economics, 1(1), 21-31.
- Mumtahanah, A. Respon Usaha Mikro Kecil dan Menengah Makanan Siap Saji Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal di

Kecamatan Rasanae Timur Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat (Bachelor's thesis, Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).

Muthia Aulia, Hukum Perlindungan Konsumen. Dimensi Hukum Positif dan Ekonomi Syariah, Pustaka Baru Press, Yogyakarta, 2018.

Nasution, L. Z. (2020). Penguatan Industri Halal bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan dan Agenda Kebijakan. *Journal of Regional Economics Indonesia*, 1(2), 33-57.

Nuri, D. R. (2021). *Analisis Rendahnya Minat Pemilik Rumah Makan Di Kota Jambi Untuk Melakukan Sertifikasi Halal* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).

Okspendri, C., & Sanjaya, V. F. (2022). Pengaruh Literasi Halal dan Religiusitas Terhadap Minat Pembelian Produk Berlabel Halal Studi Pada Mahasiswa UIN Raden Intan Lampung. *Al-Iqtishad: Jurnal Ekonomi Syariah*, 4(01), 58-75.

Padmadewi, N. N., & Artini, L. P. (2018). Literasi di Sekolah dari Teori ke Praktik. Bandung: Nilacakra Publishing House.

Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

PLUT Sleman. (2024). Penyerahan Sertifikat Halal Self Declare dan Sertifikat Halal Reguler bagi

UMKM oleh Bupati Kabupaten Sleman . Retrieved from dinkopukm.slemankab.go.id:

<https://dinkopukm.slemankab.go.id/2024/01/24/berita/penyerahan-sertifikat-halal-self->

[declare-dan-sertifikat-halal-reguler-bagi-umkm-oleh-bupati-kabupaten-sleman/#:~:text-](https://dinkopukm.slemankab.go.id/2024/01/24/berita/penyerahan-sertifikat-halal-self-declare-dan-sertifikat-halal-reguler-bagi-umkm-oleh-bupati-kabupaten-sleman/#:~:text=)

Perbedaan%20mendasar%20dari%20sertifikasi%20halal,ke
mudian%20

diverifikasi%20oleh%20pe

Pujayanti, D. A. (2020). Industri halal sebagai paradigma bagi sustainable development goals di era revolusi industri 4.0. *Youth & Islamic Economic*, 1(1), 20–33.

Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 Tentang Sistem Jaminan Produk Halal

Ramli, M. (2021). Analisis Kesiapan UMKM Aceh Menerapkan Rantai Nilai Halal (Studi UMKM di Banda Aceh) (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry).

Safira, M. E., Roihanah, R., Hasanah, U., & Mufidah, L. (2019). Masyarakat Milenial Melek Hukum Akselerasi Produk Halal Berjaya Di Pentas Dunia. *Al-Syakhsyiyah: Journal of Law & Family Studies*. 1(2). 243-254.

Sagita, R. D. Pengaruh Religiusitas Dan Literasi Halal Terhadap Kesadaran Halal Pada Pedagang Muslim Makanan Dan Minuman Pasar Sunday Morning Gor Satria Purwokerto.

Setyowati, A., & Anwar, M. K. (2022). Pengaruh literasi halal dan religiusitas terhadap minat konsumsi produk halal masyarakat kabupaten Madiun. *LISAN AL-HAL: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan*, 16(1), 108-124.

Sitorus, R. Y. B. (2022). *Analisis Tingkat Literasi Keuangan Pada Pelaku UMKM Di Kawasan Klinik Pratama Bulan Mulya Kecamatan Tualang Kabupaten Siak* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).

Sugiyono, P. D. (2020). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta.

- Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Rineka Cipta, Jakarta
- Surat Keputusan Bersama (SKB) Menteri Agama dan Menteri Kesehatan Nomor 472/MENKES/SKB/VIII/1985 dan Nomor 68/1985 tentang pengaturan tulisan “halal” pada label makanan
- Suwaibah, (2022). Analisis Penerapan Halal Value Chain (Nilai Rantai Halal) Pada Umkm (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh).
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Wahyuni, I. N., Hakim, L., & Wiedy Murtini. (2018). Effectiveness of Education Module Implementation on Increasing Islamic Financial Literacy and Halal Literacy of MSMEs Perpetrators. *Jurnal Dinamika Akuntansi*, 10(1), 51–58.
- Wulandari, P., & Najah, Z. (2023). Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 14(3), 488-493.
- Zahradika, A., & Permadi, D. (2023). PEMETAAN KEHALALAN PRODUK PELAKU UMKM KECAMATAN SUKASARI KOTA BANDUNG. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(1).
- Zubaidah, F. (2020). Pemanfaatan Produk Pembiayaan Mikro PT. Bank Aceh Syariah Cabang Blang Kejeren (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry).

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner Penelitian

ANALISIS PENGARUH PEMAHAMAN BAHAN BAKU DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP TINGKAT LITERASI HALAL (Kajian Pada Pedagang UMKM Di Kawasan Kopelma Darussalam)

A. Petunjuk

1. Bacalah dengan seksama pernyataan yang sudah disediakan kemudian pilihlah salah satu dari lima pilihan sesuai dengan pendapat dan sikap anda terhadap pernyataan tersebut dengan memberi tanda ceklist (√) pada salah satu dari 5 (lima) pilihan jawaban yang tersedia.
 - a. Sangat Setuju (SS)
 - b. Setuju (S)
 - c. Netral (N)
 - d. Tidak Setuju (TS)
 - e. Sangat Tidak Setuju (STS)
2. Angket ini bukan merupakan tes. Tidak ada jawaban yang benar dan salah terhadap pernyataan yang anda jawab dengan jujur.

3. Diharapkan angket diisi dengan jujur sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Atas partisipasinya dan kerja sama, saya ucapkan terima kasih.

B. Identitas

Nama (Boleh Inisial) :

Jenis Usaha :

Jenis Kelamin :

Alamat :

C. Daftar Pernyataan

1. Literasi Halal (Y)

NO.	Item Pertanyaan	STS	TS	N	S	SS
1.	Anda memahami konsep dasar tentang halal dan haram dalam konteks makanan dan minuman.					
2.	Anda memiliki pemahaman yang cukup tentang bahan-bahan yang diperbolehkan dan dilarang dalam makanan dan minuman halal.					

3.	Anda dapat menjelaskan makanan dan minuman yang <i>halal</i> dan <i>thayyib</i> .					
4.	Anda memastikan bahwa makanan dan minuman yang anda produksi sesuai dengan kriteria halal.					
5.	Anda memiliki sertifikasi halal dan mengetahui pengurusan halal yang dilakukan di LPPOM MPU Aceh.					
6.	Anda dapat menjelaskan proses sertifikasi halal dan pentingnya label halal dalam memilih produk makanan atau minuman.					
7.	Anda merasa perlu untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran Anda tentang literasi halal untuk memastikan produk yang sesuai dengan prinsip agama.					

2. Pemahaman Bahan Baku (X1)

NO.	Item Pertanyaan	STS	TS	N	S	SS
1.	Anda memiliki pengetahuan yang cukup tentang sumber bahan baku yang digunakan untuk memproduksi bahan baku yang Anda gunakan.					
2.	Anda memperbarui pengetahuan Anda tentang jenis-jenis bahan baku yang tersedia di pasar.					
3.	Anda dapat menjelaskan dengan baik bahwa bahan baku yang anda gunakan adalah bahan baku <i>halal</i> dan <i>thayyib</i> .					
4.	Anda memahami kualitas bahan baku yang dibutuhkan untuk produk anda dan dapat membedakan antara bahan baku halal dan bahan baku haram.					
5.	Anda memeriksa label produk untuk memastikan					

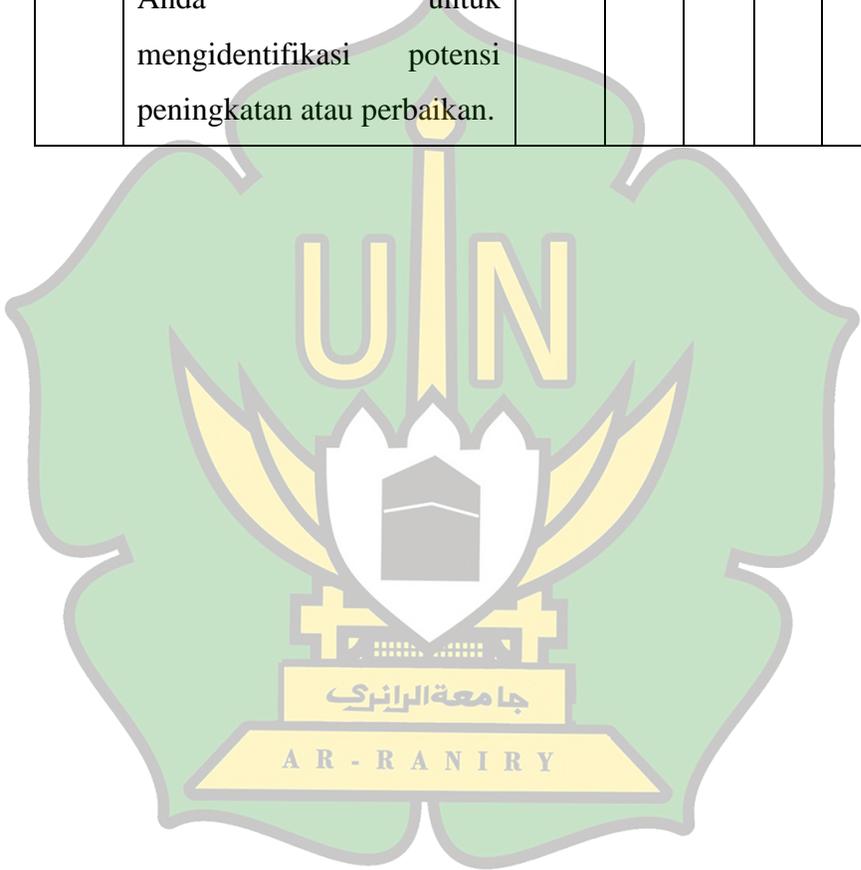
	kehalalannya sebelum menggunakannya sebagai salah satu bahan baku anda.					
6.	Anda dapat memberikan contoh yang konkrit terkait bahan baku halal yang anda gunakan dalam usaha anda					
7.	Anda melakukan evaluasi terhadap bahan baku Anda untuk memastikan konsistensi dan kualitas produk anda					

3. Pemahaman Proses Produksi (X2)

NO.	Item Pertanyaan	STS	TS	N	S	SS
1.	Anda memiliki pengetahuan yang cukup tentang cara memproses bahan baku yang anda gunakan sesuai dengan aturan syariat Islam sehingga produk yang anda hasilkan dapat dikatakan <i>halal</i> dan <i>thayyib</i> .					

2.	Anda selalu memperbarui pengetahuan anda tentang cara mengolah bahan baku yang <i>halal</i> dan <i>thayyib</i> .					
3.	Anda dapat menjelaskan dengan baik bagaimana anda mengolah bahan baku tersebut sesuai dengan syariat islam hingga menghasilkan produk <i>halal</i> dan <i>thayyib</i> .					
4.	Anda dapat menjelaskan perbedaan antara produksi halal, produksi haram, dan produksi yang syubhat dalam konteks makanan dan minuman.					
5.	Anda memahami risiko-risiko yang terkait dengan proses produksi Anda dan upaya yang dilakukan untuk mengelola risiko tersebut.					
6.	Anda dapat memberikan contoh yang konkrit terkait pengolahan baku halal yang					

	anda lakukan dalam usaha anda.					
7.	Anda melakukan evaluasi terhadap proses produksi Anda untuk mengidentifikasi potensi peningkatan atau perbaikan.					



Lampiran 2 Tabulasi Kuisisioner Penelitian

Pemahaman Bahan Baku (X1)

X1.1	X1.2	X1.3	X1.4	X1.5	X1.6	X1.7
4	4	5	5	4	4	3
3	2	4	4	2	4	2
3	4	2	4	2	4	2
5	3	5	4	2	3	4
4	4	2	5	3	4	2
4	5	3	4	3	4	5
4	3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	5	3
4	3	4	4	4	4	3
5	3	4	4	3	4	4
4	5	4	5	3	4	3
3	4	4	3	2	2	4
4	4	4	4	5	4	4
4	5	4	3	4	4	4
5	3	4	4	5	5	4
4	5	5	5	4	3	4
4	5	4	5	4	5	4
5	4	4	4	4	4	3
4	4	4	4	4	4	4
5	4	5	5	4	4	3
5	4	3	2	3	4	3
4	4	4	3	3	4	3
4	5	5	4	4	5	3
4	4	3	4	4	5	4
5	4	4	5	3	4	3
4	3	3	4	3	3	3
5	5	4	5	4	4	3
5	5	4	5	4	4	4
4	4	3	4	3	3	3
4	4	4	4	2	3	3

Pemahaman Proses Produksi (X2)

X2.1	X2.2	X2.3	X2.4	X2.5	X2.6	X2.7
4	5	4	3	4	5	4
4	4	5	5	4	3	4
4	3	2	4	4	4	2
4	5	4	5	2	4	4
3	5	4	2	4	4	4
4	5	4	3	2	3	4
4	4	4	4	4	5	4
4	4	4	4	3	4	3
4	3	4	3	4	4	3
4	4	4	4	3	3	4
5	3	5	4	3	4	3
3	4	4	3	4	3	3
4	4	4	5	4	4	3
4	2	3	4	3	4	4
4	2	3	5	3	3	4
5	4	4	3	3	5	4
5	4	5	4	5	5	5
5	4	4	4	3	5	3
5	4	5	4	3	4	4
5	5	4	4	3	5	3
3	3	3	3	2	3	4
4	3	2	2	2	3	3
4	2	3	3	2	4	3
4	4	4	4	5	3	4
4	4	4	5	4	3	5
5	4	4	4	3	4	3
5	5	4	4	4	3	3
5	5	4	4	4	4	4
4	4	3	3	4	3	3
4	4	3	4	3	3	4

Literasi Halal (Y)

Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7
4	5	4	5	3	4	5
4	5	5	5	2	4	4
5	4	2	3	4	2	4
4	2	4	4	4	5	4
3	2	4	3	2	3	4
4	2	5	3	4	4	5
4	4	4	4	3	3	4
4	4	4	4	3	3	3
4	4	4	4	3	3	3
5	5	4	5	5	4	5
5	4	4	4	1	3	4
5	5	5	2	3	4	3
4	5	4	4	3	5	4
4	4	4	4	2	3	4
5	5	5	5	4	4	4
5	5	4	4	5	4	5
5	4	5	4	5	4	5
5	5	4	5	3	3	4
4	4	4	4	2	3	4
5	5	4	4	2	2	4
4	4	3	4	2	2	4
4	4	4	4	2	3	2
5	4	5	4	2	2	4
5	5	4	2	3	4	5
4	4	3	4	2	3	4
4	4	3	4	4	4	5
5	5	4	4	3	3	4
5	5	4	4	3	3	4
4	4	3	4	2	2	4
4	4	3	3	2	3	4

Lampiran 3 Hasil Output Penelitian

1. Uji Validitas dan Reabilitas

a. Uji Validitas dan Reabilitas Pemahaman Bahan Baku (X1)

	x1.1	x1.2	x1.3	x1.4	x1.5	x1.6	x1.7	Total
x1.1	1	.072	.277	.170	.355	.196	.220	.549**
		.706	.139	.368	.054	.299	.242	.002
	30	30	30	30	30	30	30	30
x1.2	.072	1	.056	.240	.255	.127	.244	.524**
	.706		.767	.202	.174	.505	.194	.003
	30	30	30	30	30	30	30	30
x1.3	.277	.056	1	.215	.297	-.017	.276	.543**
	.139	.767		.254	.111	.928	.139	.002
	30	30	30	30	30	30	30	30
x1.4	.170	.240	.215	1	.235	.155	-.096	.489**
	.368	.202	.254		.212	.414	.612	.006
	30	30	30	30	30	30	30	30
x1.5	.355	.255	.297	.235	1	.573**	.349	.795**
	.054	.174	.111	.212		.001	.059	.000
	30	30	30	30	30	30	30	30
x1.6	.196	.127	-.017	.155	.573**	1	-.019	.509**
	.299	.505	.928	.414	.001		.923	.004
	30	30	30	30	30	30	30	30
x1.7	.220	.244	.276	-.096	.349	-.019	1	.505**
	.242	.194	.139	.612	.059	.923		.004
	30	30	30	30	30	30	30	30
Total	.549**	.524**	.543**	.489**	.795**	.509**	.505**	1
	.002	.003	.002	.006	.000	.004	.004	
	30	30	30	30	30	30	30	30

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.640	7

b. Uji Validitas dan Reabilitas Pemahaman Proses Produksi (X2)

	x2.1	x2.2	x2.3	x2.4	x2.5	x2.6	x2.7	Total
x2.1	1	.176	.386*	.304	.053	.460*	-.050	.551**
		.353	.035	.102	.780	.010	.792	.002
	30	30	30	30	30	30	30	30
x2.2	.176	1	.463**	.003	.246	.161	.193	.601**
	.353		.010	.987	.189	.395	.306	.000
	30	30	30	30	30	30	30	30
x2.3	.386*	.463**	1	.310	.330	.286	.376*	.797**
	.035	.010		.095	.075	.126	.041	.000
	30	30	30	30	30	30	30	30
x2.4	.304	.003	.310	1	.177	-.022	.200	.498**
	.102	.987	.095		.349	.907	.289	.005
	30	30	30	30	30	30	30	30
x2.5	.053	.246	.330	.177	1	.117	.144	.556**
	.780	.189	.075	.349		.537	.447	.001
	30	30	30	30	30	30	30	30
x2.6	.460*	.161	.286	-.022	.117	1	-.027	.484**
	.010	.395	.126	.907	.537		.888	.007
	30	30	30	30	30	30	30	30
x2.7	-.050	.193	.376*	.200	.144	-.027	1	.451*
	.792	.306	.041	.289	.447	.888		.012
	30	30	30	30	30	30	30	30
Tota	.551**	.601**	.797**	.498**	.556**	.484**	.451*	1
	.002	.000	.000	.005	.001	.007	.012	
	30	30	30	30	30	30	30	30

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.637	7

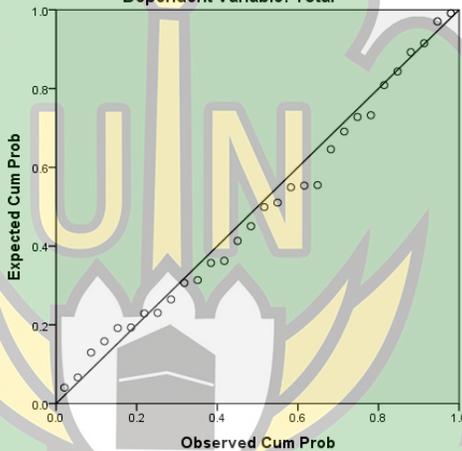
	y1	y2	y3	y4	y5	y6	y7	Total
y1	1	.594**	.205	.016	.339	-.044	.195	.552**
		.001	.278	.933	.067	.818	.302	.002
	30	30	30	30	30	30	30	30
y2	.594**	1	.065	.287	.052	.009	.034	.510**
	.001		.733	.124	.785	.961	.859	.004
	30	30	30	30	30	30	30	30
y3	.205	.065	1	.120	.134	.419*	.005	.479**
	.278	.733		.527	.479	.021	.981	.007
	30	30	30	30	30	30	30	30
y4	.016	.287	.120	1	.078	.049	.079	.417*
	.933	.124	.527		.682	.798	.679	.022
	30	30	30	30	30	30	30	30
y5	.339	.052	.134	.078	1	.535**	.482**	.721**
	.067	.785	.479	.682		.002	.007	.000
	30	30	30	30	30	30	30	30
y6	-.044	.009	.419*	.049	.535**	1	.322	.630**
	.818	.961	.021	.798	.002		.083	.000
	30	30	30	30	30	30	30	30
y7	.195	.034	.005	.079	.482**	.322	1	.542**
	.302	.859	.981	.679	.007	.083		.002
	30	30	30	30	30	30	30	30
Total	.552**	.510**	.479**	.417*	.721**	.630**	.542**	1
	.002	.004	.007	.022	.000	.000	.002	
	30	30	30	30	30	30	30	30

c. Uji Validitas dan Reabilitas Literasi Halal (Y)

Cronbach's Alpha	N of Items
.617	7

2. Uji Normalitas

Normal P-P Plot of Regression Standardized Residual
Dependent Variable: Total



3. Uji Normalitas Kolmogorov Smirnov

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000
	Std. Deviation	2.57660927
Most Extreme Differences	Absolute	.110
	Positive	.110
	Negative	-.054
Test Statistic		.110
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 ^{c,d}

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

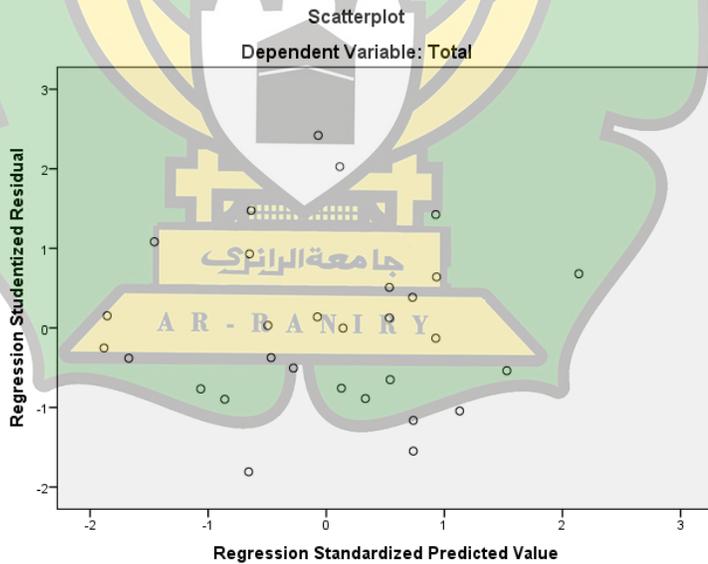
4. Uji Multikolinearitas

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1 (Constant)	8.772	5.314		1.651	.110		
Pemahaman Bahan Baku	.332	.186	.315	1.783	.086	.831	1.203
Pemahaman Proses Produksi	.343	.179	.338	1.915	.066	.831	1.203

a. Dependent Variable: Literasi Halal

5. Uji Heterokedastisitas



6. Uji T

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	8.772	5.314		1.651	.110
Pemahaman Bahan Baku	.332	.186	.315	1.783	.086
Pemahaman Proses Produksi	.343	.179	.338	1.915	.066



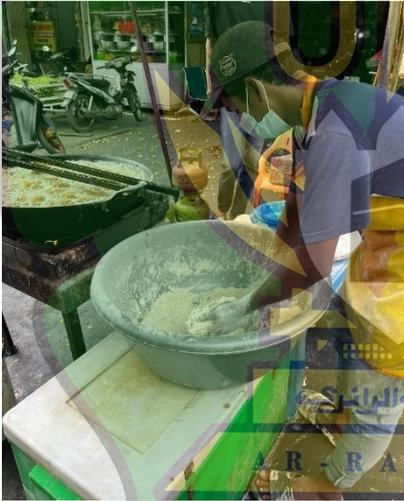
Lampiran 4 Dokumentasi

Berikut adalah beberapa foto dokumentasi selama penelitian skripsi dengan judul “Analisis Pengaruh Pemahaman Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Tingkat Literasi Halal (Kajian Pada UMKM Di Kawasan Kopelma Darussalam)”





جامعة الرانيري
AR-RANIRY





Lampiran 5 Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Nadia Arifa
NIM : 200602063
Tempat/ Tgl. Lahir : Banda Aceh, 25 Januari 2003
Status : Belum Menikah
Alamat : Ds. Lamgeu-eu, Kec. Peukan Bada, Aceh
Besar
No. Hp : 082282539983
Email Student : 200602063@student.ar-raniry.ac.id
Email Pribadi : nadiaarifamandel@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SD : MIN 2 Kota Banda Aceh
2. SMP : MTsN 3 Banda Aceh
3. SMA : MAN 1 Model Banda Aceh
4. Fakultas Ekonomi dan Bisnis UIN Ar-Raniry Banda Aceh

Data Orang Tua

Nama Ayah : ALM. M. Ridwan
Pekerjaan : -
Nama Ibu : ALMH. Nila Mutia
Pekerjaan : -
Alamat Orang tua A R - - R A N I R Y