

ANALISIS PENERAPAN HALAL VALUE CHAIN
SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN LITERASI PEDAGANG
(Studi pada Pelaku Usaha Makanan Siap Saji di Pasar Sengeti)

Imel Liasapitri¹, Ridhwan², Heni Pratiwi³

^{1,2,3}Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi

¹imelliasapitri943@gmail.com, ²ridhwan@unja.ac.id, ³henipratiwi@unja.ac.id

Abstract

This study analyzes the implementation of the halal value chain as an effort to improve trader literacy among ready-to-eat food vendors at Sengeti Market. The study was motivated by the fact that many traditional market vendors have practiced basic halal principles in their daily businesses, but their understanding has not yet developed into a structured comprehension of halal standards throughout the value chain. This research employed a descriptive qualitative approach. Data were collected through interviews, observation, and documentation involving thirteen informants consisting of food vendors, consumers, and relevant government officials. Data were analyzed using the Miles and Huberman model through data reduction, data display, and conclusion drawing, while credibility was strengthened through source, technique, and time triangulation. The findings show that the five stages of the halal value chain—halal procurement, halal production, halal storage, halal distribution, and halal presentation—have generally been practiced by vendors, although implementation is largely based on habit and personal intuition rather than formal and systematic knowledge. Religious motivation and business experience were important internal factors supporting implementation. However, limited formal socialization, mentoring, government support, and halal-related infrastructure became major obstacles. Consistent implementation of halal principles also contributed to consumer trust and encouraged the organic growth of halal literacy. The study recommends integrated mentoring involving vendors, local government, and halal-related institutions to strengthen comprehensive and sustainable halal practices in traditional markets.

Keywords: Halal value chain, trader literacy, ready-to-eat food, traditional market, halal practices.

Article history

Received: August 2026
Reviewed: August 2026
Published: August 2026

Plagirism checker no 80
Copyright : author
Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan halal value chain sebagai upaya meningkatkan literasi pedagang pada pelaku usaha makanan siap saji di Pasar Sengeti. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kenyataan bahwa sebagian pedagang pasar tradisional telah menjalankan prinsip halal dalam kegiatan usahanya, namun pemahaman tersebut belum sepenuhnya berkembang menjadi pemahaman yang terstruktur mengenai standar halal pada seluruh tahapan rantai nilai. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap tiga belas informan yang terdiri atas pelaku usaha, konsumen, dan pihak pemerintah terkait. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan serta diperkuat dengan triangulasi sumber, teknik, dan waktu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lima tahapan halal value chain, yaitu pengadaan bahan baku halal, proses produksi halal, penyimpanan halal, distribusi halal, dan penyajian halal kepada konsumen pada dasarnya telah diterapkan oleh pedagang. Namun, penerapannya masih banyak didasarkan pada kebiasaan dan intuisi pribadi, bukan pada pemahaman formal dan sistematis mengenai standar halal. Motivasi religius dan pengalaman usaha menjadi faktor internal yang mendukung penerapan, sedangkan minimnya sosialisasi, pendampingan, dukungan pemerintah, dan keterbatasan infrastruktur halal menjadi hambatan utama. Penerapan prinsip halal secara konsisten juga berkontribusi dalam membangun kepercayaan konsumen dan mendorong tumbuhnya literasi halal secara organik. Penelitian ini merekomendasikan adanya pendampingan terpadu yang melibatkan pelaku usaha, pemerintah daerah, dan lembaga terkait untuk memperkuat penerapan standar halal secara menyeluruh dan berkelanjutan di pasar tradisional.

Kata Kunci: Halal value chain, literasi pedagang, makanan siap saji, pasar tradisional, praktik halal.

PENDAHULUAN

Produk halal merupakan bagian penting dalam aktivitas ekonomi masyarakat Muslim. Dalam konteks usaha makanan, kehalalan tidak hanya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan, tetapi juga mencakup seluruh proses yang dilalui produk sejak pengadaan bahan, produksi, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen. Konsep tersebut dikenal sebagai halal value chain, yaitu rangkaian aktivitas bisnis yang harus menjaga integritas halal secara menyeluruh dari hulu hingga hilir.

Indonesia memiliki posisi strategis dalam pengembangan ekonomi halal karena mayoritas penduduknya beragama Islam. Namun, penerapan standar halal secara menyeluruh masih menjadi tantangan, terutama bagi usaha mikro dan kecil di sektor informal dan pasar tradisional. Banyak pelaku usaha telah berupaya menggunakan bahan yang diyakini halal dan menjaga kebersihan usaha, tetapi belum seluruhnya memahami aspek teknis halal yang berkaitan dengan kemungkinan kontaminasi silang, penyimpanan, penggunaan fasilitas bersama, dan keterlacakan bahan.

Kondisi tersebut juga ditemukan pada pelaku usaha makanan siap saji di Pasar Sengeti, Kabupaten Muaro Jambi. Pasar Sengeti menjadi salah satu pusat aktivitas perdagangan masyarakat dengan keberagaman pedagang makanan siap saji. Hasil observasi menunjukkan bahwa perhatian pedagang terhadap halal masih cenderung berfokus pada bahan baku, sedangkan beberapa tahapan lain dalam rantai nilai halal belum selalu dipahami secara formal. Kondisi ini tidak semata-mata menunjukkan kurangnya komitmen pedagang terhadap halal, tetapi juga berkaitan dengan keterbatasan akses informasi, sosialisasi, pendampingan, dan fasilitas pendukung.

Penelitian terdahulu banyak membahas sertifikasi halal, kesadaran konsumen, maupun halal supply chain pada perusahaan dengan skala lebih besar. Kajian mengenai penerapan halal value chain pada pelaku usaha makanan siap saji di pasar tradisional, khususnya dalam kaitannya dengan peningkatan literasi pedagang, masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan halal value chain pada pelaku usaha makanan siap saji di Pasar Sengeti, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi penerapannya, serta menganalisis kendala yang dihadapi dalam upaya meningkatkan literasi halal pedagang.

TINJAUAN PUSTAKA

Halal dan Halal Value Chain

Halal dalam konteks makanan tidak hanya berkaitan dengan tidak adanya bahan yang dilarang, tetapi juga dengan proses yang menjaga produk tetap sesuai dengan prinsip syariah. Halal value chain merupakan pengembangan konsep rantai nilai yang menempatkan prinsip halal pada seluruh aktivitas penciptaan nilai. Dalam penelitian ini, halal value chain dianalisis melalui lima tahapan utama, yaitu pengadaan bahan baku halal, proses produksi halal, penyimpanan halal, distribusi halal, dan penyajian atau layanan halal kepada konsumen.

Literasi Pedagang

Literasi pedagang dalam penelitian ini dipahami sebagai kemampuan pelaku usaha untuk memahami, menginterpretasikan, dan menerapkan prinsip kehalalan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Tingkat literasi tidak hanya terlihat dari pengetahuan teoritis, tetapi juga dari keputusan dan praktik yang dilakukan pedagang pada setiap tahapan halal value chain.

Faktor yang Memengaruhi Penerapan

Penerapan halal value chain dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi pengalaman usaha, tingkat pendidikan, motivasi religius, dan karakteristik proses produksi. Faktor eksternal meliputi akses informasi dan sosialisasi, dukungan regulasi dan pemerintah, lingkungan sosial, serta ketersediaan infrastruktur halal. Interaksi faktor-faktor tersebut menentukan sejauh mana pedagang mampu menerapkan prinsip halal secara konsisten dan menyeluruh.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Penelitian dilaksanakan di Pasar Sengeti, Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai praktik halal value chain dan literasi pedagang berdasarkan kondisi nyata di lapangan.

Informan dalam penelitian terdiri atas pelaku usaha makanan siap saji, konsumen, dan pihak terkait sehingga data diperoleh dari berbagai perspektif. Secara keseluruhan penelitian melibatkan tiga belas informan. Pemilihan informan dilakukan secara purposive sesuai dengan kebutuhan dan tujuan penelitian.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman melalui tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan serta verifikasi kesimpulan. Keabsahan data diperkuat menggunakan triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan triangulasi waktu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Halal Value Chain pada Pelaku Usaha Makanan Siap Saji

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha makanan siap saji di Pasar Sengeti pada dasarnya telah menjalankan lima tahapan halal value chain dalam aktivitas usaha sehari-hari. Namun, tingkat penerapan pada setiap tahapan belum sepenuhnya sama dan sebagian besar praktik masih dilakukan berdasarkan pengalaman, kebiasaan, serta keyakinan pribadi.

Pengadaan Bahan Baku Halal

Pada tahap pengadaan, pedagang umumnya telah berupaya memilih bahan yang diyakini halal. Kepercayaan kepada pemasok menjadi pertimbangan utama dalam memilih bahan baku. Akan tetapi, verifikasi formal terhadap sumber bahan dan proses sebelumnya masih terbatas. Kondisi ini menunjukkan bahwa praktik halal telah dilakukan, tetapi literasi mengenai mekanisme penjaminan halal belum sepenuhnya berkembang secara sistematis.

Proses Produksi Halal

Dalam proses produksi, pedagang pada umumnya memperhatikan kebersihan peralatan dan proses pengolahan makanan. Namun, terdapat potensi celah ketika sebagian pelaku usaha menggunakan fasilitas bersama atau fasilitas pihak ketiga tanpa mengetahui secara rinci riwayat penggunaan dan prosedur kebersihannya. Hal ini menunjukkan pentingnya pemahaman yang lebih komprehensif mengenai integritas halal dalam proses produksi.

Penyimpanan, Distribusi, dan Penyajian

Pada tahap penyimpanan, sebagian pedagang memiliki praktik yang cukup baik karena bahan atau produk segera digunakan dan tidak disimpan dalam waktu lama. Namun, standar penyimpanan yang secara khusus dirancang untuk menjaga integritas halal belum diterapkan secara formal. Distribusi dan penyajian produk juga umumnya dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan kenyamanan konsumen, meskipun pedagang belum selalu memahami aspek tersebut sebagai bagian dari sistem halal value chain.

Secara keseluruhan, penerapan halal value chain di Pasar Sengeti dapat dikategorikan telah berjalan secara praktis, tetapi masih intuitif dan parsial. Pedagang lebih konsisten pada aspek yang langsung terlihat dalam kegiatan usaha, sedangkan aspek teknis dan formal yang membutuhkan pengetahuan khusus masih memiliki berbagai keterbatasan.

Faktor-Faktor yang Memengaruhi Penerapan Halal Value Chain

Motivasi religius menjadi salah satu faktor internal terpenting yang mendorong pedagang menjaga kehalalan produk. Para pelaku usaha memandang menjaga makanan halal sebagai bagian dari tanggung jawab keagamaan. Pengalaman usaha juga membantu pedagang membentuk rutinitas dan konsistensi dalam menjalankan kegiatan produksi.

Namun, pengalaman yang panjang belum selalu menghasilkan pemahaman formal mengenai standar halal. Pedagang cenderung memahami aspek yang terlihat langsung berdasarkan pengalaman sehari-hari. Selain itu, jenis dan skala proses produksi turut memengaruhi tingkat penerapan. Pedagang yang melakukan proses produksi secara mandiri memiliki kontrol lebih besar dibandingkan pedagang yang bergantung pada fasilitas bersama atau pihak ketiga.

Dari sisi eksternal, minimnya sosialisasi dan pendampingan formal menjadi hambatan yang paling dominan. Keterbatasan dukungan program khusus serta belum tersedianya infrastruktur halal yang memadai menyebabkan pedagang sulit meningkatkan pemahaman dari pengetahuan dasar menuju penerapan standar yang lebih komprehensif.

Kendala Implementasi Halal Value Chain

Kendala utama yang ditemukan adalah keterbatasan informasi dan pendampingan mengenai halal value chain. Pedagang umumnya belum memperoleh pemahaman khusus yang menjelaskan bahwa kehalalan produk harus dijaga pada seluruh tahapan proses usaha. Keterbatasan infrastruktur, termasuk penggunaan fasilitas bersama tanpa prosedur standar yang jelas, juga menjadi tantangan.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan literasi halal tidak cukup hanya mengandalkan motivasi individu. Diperlukan dukungan dari pemerintah daerah, lembaga jaminan produk halal, pengelola pasar, dan pihak akademik melalui sosialisasi serta pendampingan yang sesuai dengan kondisi usaha mikro di pasar tradisional.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan halal value chain pada pelaku usaha makanan siap saji di Pasar Sengeti pada dasarnya telah dilakukan pada lima tahapan utama, yaitu pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, dan penyajian kepada konsumen. Namun, penerapan tersebut masih banyak bersifat intuitif dan didasarkan pada kebiasaan serta pengalaman, bukan pada pemahaman formal dan sistematis mengenai standar halal.

Motivasi religius dan pengalaman usaha menjadi faktor internal yang paling kuat dalam mendorong praktik halal. Sementara itu, minimnya sosialisasi dan pendampingan formal, keterbatasan dukungan pemerintah, serta keterbatasan infrastruktur halal menjadi faktor eksternal yang menghambat peningkatan literasi pedagang. Penerapan halal value chain yang dilakukan secara konsisten berpotensi membangun kepercayaan konsumen dan mendorong perkembangan literasi halal secara organik.

Penelitian ini merekomendasikan adanya program sosialisasi dan pendampingan yang lebih intensif dan kontekstual bagi pelaku usaha makanan siap saji di pasar tradisional. Kolaborasi antara pelaku usaha, pemerintah daerah, lembaga terkait, dan komunitas pasar diperlukan untuk membangun penerapan standar halal yang lebih menyeluruh dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. H., Zhan, Y., Alam, S. S., Tse, Y. K., & Tan, K. H. (2021). Food integrity threatened by supply chain complexity: A systematic literature review. *Journal of Food Science*, 86(7), 2796-2815.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Indonesia 2023*. BPS Indonesia.
- Bank Indonesia. (2020). *Laporan Ekonomi dan Keuangan Syariah Tahun 2020*. Bank Indonesia.
- DinarStandard. (2024). *State of the Global Islamic Economy Report 2024*. DinarStandard.
- Expert Market Research. (2023). *Global Halal Food Market Outlook*. Expert Market Research.
- Hussain, S., Zhao, Y., Malik, M., Ahmad, M. I., & Menhas, R. (2024). Impact of halal food trust and halal food certification on halal food buying behavior of consumers.
- Mohamed, Y. H., et al. (2020). *Halal integrity and halal supply chain management*.
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Free Press.
- Pratiwi, et al. (2024). *Kajian penerapan prinsip halal pada usaha makanan di Kota Jambi*.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Syahidin, et al. (2024). *Kendala pelaku usaha dalam penerapan dan sertifikasi halal*.
- Yuana, et al. (2025). *Peran pendampingan dalam peningkatan penerapan standar halal*.