

**IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN PADA PENGUSAHA PENGGIILINGAN DAGING
DI PASAR TRADISIONAL****(Studi Pada Pengusaha Penggilingan Daging di Pasar Angso Duo, Kota Jambi)****Cinta Gusriyanti¹, Ridhwan², Arfah³**¹Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Jambi^{2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Jambi¹cintabangko27@gmail.com, ²ridhwan@unja.ac.id, ³arfah88@unja.ac.id**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan mengkaji implementasi *halal supply chain* pada pengusaha penggilingan daging di Pasar Angso Duo, Kota Jambi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi instrumental, yang melibatkan delapan pengusaha penggilingan daging sebagai informan utama serta lima informan pendukung yang terdiri atas petugas pengelola pasar, pemasok daging, dan konsumen. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan model interaktif Miles et al. (2020) dengan keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *halal supply chain* pada kelima dimensinya, yaitu pengadaan bahan baku halal, produksi halal, penyimpanan halal, logistik halal, dan pelayanan halal, masih berjalan secara parsial. Pengusaha yang telah bersertifikat halal melalui program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) menunjukkan perubahan perilaku operasional yang jauh lebih baik dibandingkan pengusaha yang belum bersertifikat. Implementasi tersebut dipengaruhi oleh faktor internal, yaitu literasi halal, pengalaman usaha, dan motivasi ekonomi, serta faktor eksternal, yaitu aksesibilitas informasi, dukungan program pemerintah, dan tekanan konsumen. Kendala utama yang dihadapi meliputi keterbatasan modal, rendahnya literasi halal, tekanan operasional harian, keterbatasan infrastruktur pasar, dan lemahnya dokumentasi kehalalan di hulu rantai pasokan. Penelitian ini merekomendasikan perluasan sosialisasi program SEHATI berbasis komunitas serta pendampingan berkelanjutan pascasertifikasi bagi pelaku usaha di pasar tradisional.

Kata Kunci: *halal supply chain*, penggilingan daging, pasar tradisional, sertifikasi halal, Pasar Angso Duo

Article history

Received: September 2026

Reviewed: September 2026

Published: September 2026

Plagiarism 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/)

Abstract

This study examines the implementation of the halal supply chain among meat-grinding entrepreneurs at Pasar Angso Duo, Jambi City. A qualitative approach with an instrumental case study design was employed, involving eight meat-grinding entrepreneurs as primary informants and five supporting informants consisting of a market officer, a meat supplier, and consumers. Data were collected through in-depth interviews, direct observation, and documentation, and were analyzed using the interactive model of Miles et al. (2020), with data validity ensured through source and technique triangulation. The findings reveal that halal supply chain implementation remains partial across its five dimensions, namely halal raw-material procurement, halal production, halal storage, halal logistics, and halal service. Entrepreneurs who obtained halal certification through the Free Halal Certification (SEHATI) program demonstrated markedly better operational practices than their uncertified counterparts. Implementation was shaped by internal factors, namely halal literacy, business experience, and economic motivation, as well as external factors, namely information accessibility, government program support, and consumer pressure. The main obstacles identified include limited capital, low halal literacy, daily operational pressure, limited market infrastructure, and weak halal documentation at the upstream end of the supply chain. This study recommends expanding community-based SEHATI outreach and providing continuous post-certification assistance for traditional-market entrepreneurs.

Keywords: *halal supply chain, meat grinding, traditional market, halal certification, Pasar Angso Duo*

PENDAHULUAN

Islam memerintahkan setiap Muslim untuk mengonsumsi makanan yang tidak hanya halal, tetapi juga *thayyib*, yakni baik dan menyehatkan. Perintah ini bukan sekadar anjuran, melainkan kewajiban yang ditegaskan langsung oleh Allah SWT dalam Al-Qur'an, sebagaimana firman-Nya dalam Surah Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan manusia memakan apa yang halal dan baik di bumi serta melarang mengikuti langkah-langkah setan. Perintah yang sama ditegaskan kembali dalam Surah Al-Maidah ayat 88. Dua ayat ini menjadi landasan utama bahwa kehalalan suatu produk pangan tidak dapat dilepaskan dari keseluruhan proses yang dilaluinya, mulai dari bahan baku hingga sampai ke tangan konsumen.

Industri halal global tumbuh sangat pesat dalam satu dekade terakhir. DinarStandard (2024) mencatat bahwa belanja konsumen Muslim dunia untuk produk halal terus meningkat, dengan sektor makanan dan minuman sebagai kontributor terbesar, dan Expert Market Research (2023) memproyeksikan tren ini berlanjut hingga 2028. Indonesia, sebagai negara berpenduduk Muslim terbesar di dunia (Badan Pusat Statistik, 2023), memiliki potensi pasar halal yang sangat besar, namun potensi ini belum sepenuhnya diimbangi oleh kesiapan pelaku usaha mikro dan

kecil dalam menerapkan standar halal secara menyeluruh di sepanjang rantai pasokannya. Hal ini erat kaitannya dengan kepercayaan konsumen (*consumer trust*): Pradana et al. (2022) menemukan bahwa kepercayaan terhadap produk halal berpengaruh signifikan terhadap niat beli, Miftahuddin et al. (2022) menegaskan *halal trust* sebagai faktor sentral *purchase intention* konsumen Muslim, dan Kristiyoningsih et al. (2023) mencatat bahwa label halal menyumbang lebih dari 60 persen pengaruh terhadap keputusan pembelian produk daging olahan. Susanty et al. (2025) turut mengonfirmasi bahwa kepercayaan mendorong penerimaan konsumen terhadap sistem keterlacakan produk halal, sehingga pelaku usaha yang konsisten menerapkan *halal supply chain* berpeluang lebih besar membangun kepercayaan yang berkelanjutan.

Akan tetapi, penerapan *halal supply chain* yang menyeluruh mensyaratkan literasi halal yang memadai, yaitu kemampuan memahami, menginterpretasikan, dan mengimplementasikan prinsip kehalalan di seluruh tahapan usaha. Bank Indonesia (2020) mencatat bahwa kurang dari lima persen usaha mikro dan kecil di Indonesia telah bersertifikat halal, meskipun produknya banyak dikonsumsi masyarakat Muslim, dan Syahidin et al. (2024) menambahkan bahwa pelaku usaha mikro dan kecil masih menghadapi keterbatasan modal, rendahnya literasi halal, hingga kerumitan prosedur administrasi sertifikasi. Secara teoretis, Slameto (2019) menjelaskan bahwa penerapan seseorang terhadap suatu konsep dipengaruhi oleh faktor internal (pendidikan, pengalaman, motivasi, minat) dan faktor eksternal (akses informasi, sosialisasi, pelatihan, dukungan pemerintah). Yuana et al. (2025) menemukan bahwa pendampingan pihak terkait sangat berpengaruh meningkatkan penerapan standar halal, tetapi program semacam ini belum merata, khususnya di pasar-pasar tradisional.

Kondisi ini sangat terasa di Pasar Angso Duo, salah satu pasar tradisional terbesar di Kota Jambi yang menjadi pusat aktivitas perdagangan harian bagi ribuan warga. Di pasar ini terdapat delapan pengusaha penggilingan daging yang menyediakan layanan pengolahan daging sapi maupun daging ayam menjadi produk siap masak. Observasi awal peneliti menunjukkan bahwa penerapan prinsip *halal supply chain* pada para pengusaha ini masih sangat terbatas dan bersifat parsial. Pratiwi et al. (2024) yang mengkaji pelaku usaha penggilingan daging bakso di pasar yang sama menemukan bahwa kebanyakan dari mereka hanya memperhatikan kehalalan bahan baku pada tahap pengadaan, tanpa menyadari risiko yang muncul pada tahap-tahap berikutnya, seperti pemakaian mesin secara bergantian tanpa sanitasi memadai, penyimpanan yang bercampur, distribusi tanpa wadah tertutup, hingga penyajian yang kurang memperhatikan kebersihan.

Kesenjangan antara harapan konsumen Muslim yang mengasumsikan produk daging di pasar sudah terjamin kehalalannya secara menyeluruh dengan kenyataan di lapangan inilah yang menjadi persoalan utama penelitian ini. Tinjauan literatur menunjukkan bahwa sebagian besar penelitian terdahulu berfokus pada sertifikasi halal formal (Khan et al., 2020), kesadaran konsumen (Karoui & Khemakhem, 2019; Hussain et al., 2024), atau implementasi *halal supply chain* pada perusahaan berskala besar (Mohamed et al., 2020; Ali et al., 2021). Kajian yang secara spesifik menganalisis implementasi *halal supply chain* pada usaha penggilingan daging di pasar tradisional secara menyeluruh, mencakup seluruh tahapan dari pengadaan bahan baku hingga penyajian kepada konsumen akhir, masih sangat terbatas, khususnya dalam konteks Indonesia. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bermaksud menganalisis dan mendeskripsikan implementasi *halal supply chain* pada pengusaha penggilingan daging di Pasar Angso Duo, Kota Jambi, ditinjau dari tahapan pengadaan bahan baku, produksi, penyimpanan, distribusi, dan penyajian; mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi implementasi tersebut; serta menganalisis kendala yang dihadapi para pengusaha dalam menerapkannya secara menyeluruh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif dan desain studi instrumental. Pendekatan ini dipilih karena tujuan penelitian adalah memperoleh pemahaman mendalam mengenai implementasi *halal supply chain*, bukan mengukur hubungan antarvariabel secara statistik. Creswell & Poth (2022) menjelaskan bahwa pendekatan kualitatif sangat tepat digunakan ketika peneliti ingin mengeksplorasi makna, proses, dan konteks dari suatu fenomena yang kompleks dan belum banyak dikaji secara mendalam. Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Angso Duo, Kota Jambi, selama dua bulan, yaitu April sampai Mei 2026, meliputi tahap persiapan instrumen, pengumpulan data lapangan, pengolahan dan analisis data, hingga penulisan laporan.

Sumber data ditentukan secara purposif (*purposive sampling*), yaitu memilih pihak yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung dengan fenomena yang diteliti (Sugiyono, 2022). Informan utama adalah seluruh delapan pengusaha penggilingan daging yang aktif beroperasi di Pasar Angso Duo, dengan kriteria telah menjalankan usaha minimal satu tahun dan bersedia diwawancarai serta diobservasi. Informan pendukung terdiri atas seorang petugas pengelola pasar, seorang pemasok daging, dan tiga orang konsumen, yang masing-masing memberikan perspektif dari sisi pengawasan pasar, rantai pasok hulu, dan penerimaan konsumen.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik yang saling melengkapi. Pertama, wawancara mendalam (*in-depth interview*) secara tatap muka menggunakan panduan wawancara semi-terstruktur (*semi-structured*) yang disusun berdasarkan lima dimensi *halal supply chain* dari Ali et al. (2021), yaitu pengadaan bahan baku halal, produksi halal, penyimpanan halal, logistik halal, dan pelayanan halal. Kedua, observasi langsung (*direct observation*) terhadap kondisi fisik lapak, kondisi mesin dan peralatan, penanganan bahan baku, proses penggilingan, pengemasan, serta interaksi dengan konsumen. Ketiga, dokumentasi, yaitu pengumpulan sertifikat halal, izin usaha, dan data pendukung lain dari pengelola pasar maupun BPJPH.

Analisis data menggunakan model interaktif (*interactive model of analysis*) dari Miles et al. (2020) yang terdiri atas empat komponen yang bekerja secara siklikal, yaitu pengumpulan data, kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (*drawing and verifying conclusions*). Seluruh rekaman wawancara ditranskripsikan secara verbatim, dibaca berulang, diberi kode tematik, kemudian dikelompokkan ke dalam kategori yang mencerminkan lima dimensi *halal supply chain*. Keabsahan data dijamin melalui empat kriteria dari Creswell & Poth (2022), yaitu kredibilitas melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan *member checking*; keteralihan melalui penyajian deskripsi yang tebal dan kaya (*thick description*); kebergantungan melalui pendokumentasian menyeluruh tahapan penelitian; serta kepastian melalui keterbukaan peneliti terhadap posisi dan potensi bias yang dimiliki.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Informan Penelitian

Informan utama penelitian berjumlah delapan pengusaha penggilingan daging dengan variasi lama usaha antara lima hingga dua puluh tiga tahun, pendidikan mulai dari sekolah dasar hingga diploma tiga, dan usia antara dua puluh sembilan hingga lima puluh enam tahun. Tiga di antaranya, yaitu Ibu Marlena (P2), Ibu Hasanah (P4), dan Pak Hendri (P7), telah bersertifikat halal melalui program SEHATI pada 2024-2025, sementara lima informan lainnya, yaitu Pak Rudi (P1), Pak Suratno (P3), Pak Andi (P5), Ibu Rosmiati (P6), dan Ibu Sari Dewi (P8), belum bersertifikat. Informan pendukung terdiri atas petugas pengelola pasar (Bapak Basir), pemasok

daging sapi, dan tiga orang konsumen yang memberikan perspektif tambahan dari sisi pengawasan, hulu pasokan, dan penerimaan pasar.

Hasil observasi lapangan pada seluruh lapak informan konsisten dengan data wawancara. Kondisi fisik dan kebersihan dasar lapak tergolong cukup layak, tetapi hampir seluruh lapak tidak memiliki pemisahan area yang jelas antara ruang penyimpanan dan penggilingan, dan tidak ditemukan penggunaan alat pelindung diri standar pada sebagian besar informan. Seluruh delapan informan menggunakan satu mesin penggiling yang sama untuk daging sapi dan ayam, dan hanya dua informan bersertifikat yang konsisten menerapkan prosedur pembersihan mesin antar-jenis daging. Pada aspek penyimpanan, hanya dua informan menerapkan pemisahan wadah antar-jenis daging secara konsisten, dan pada aspek pelayanan hanya tiga informan memajang sertifikat halal BPJPH di lapaknya. Pola ini menegaskan bahwa pengusaha bersertifikat SEHATI konsisten menunjukkan praktik lebih baik pada hampir seluruh aspek dibandingkan informan yang belum bersertifikat.

Implementasi *Halal Supply Chain* pada Pengusaha Penggilingan Daging

Data wawancara mengenai implementasi *halal supply chain* disajikan mengikuti lima dimensi dari Ali et al. (2021), yaitu pengadaan bahan baku halal, produksi halal, penyimpanan halal, logistik halal, dan pelayanan halal, guna memperoleh gambaran yang sistematis mengenai praktik pengusaha di setiap titik rantai pasokan.

Pengadaan Bahan Baku Halal

Sebagian besar pengusaha yang belum bersertifikat mengandalkan kepercayaan personal kepada pemasok sebagai satu-satunya jaminan kehalalan, tanpa verifikasi formal. Pak Rudi (P1) menyatakan bahwa dirinya membeli daging dari pedagang yang telah lama dikenal dan mempercayai kehalalannya semata-mata karena pemasok beragama Islam, tanpa pernah meminta surat keterangan. Pandangan serupa disampaikan Pak Andi (P5). Berbeda halnya dengan Ibu Marlena (P2), yang pengalaman mengurus SEHATI pada 2024 mengubah cara pandangnya sehingga mulai menanyakan asal rumah potong hewan kepada pemasok, dan Ibu Hasanah (P4), yang telah meminta nota pembelian dan keterangan tertulis dari pemasok meski tidak semua pemasok bersedia memberikannya.

Produksi Halal

Temuan paling menonjol adalah seluruh delapan informan menggunakan satu mesin penggiling yang sama untuk berbagai jenis daging; perbedaannya terletak pada prosedur pembersihan di antaranya. Pak Suratno (P3), yang telah berjualan dua puluh tiga tahun, mengakui belum pernah menerapkan prosedur pembersihan khusus karena tidak pernah ada keluhan pelanggan. Sebaliknya, Pak Hendri (P7) telah menerapkan prosedur yang lebih terstruktur, yaitu air panas dan sabun khusus makanan setiap berganti jenis daging serta wadah berbeda warna untuk mencegah kontaminasi silang (*cross-contamination*) secara visual.

Penyimpanan Halal

Penyimpanan bahan baku menjadi titik lemah yang paling umum ditemukan. Pak Suratno (P3) tidak memiliki lemari pendingin, sehingga daging tak habis terjual dibawa pulang dan disimpan bercampur bahan makanan lain. Ibu Sari Dewi (P8) menggambarkan bahwa daging yang baru masuk langsung diletakkan di meja pada wadah plastik yang tidak selalu tertutup, sementara kulkas kecilnya berkapasitas kurang memadai. Kondisi berbeda ditemukan pada Ibu Hasanah (P4), yang memakai wadah berlabel warna berbeda dan lemari pendingin terorganisasi, serta Pak Hendri (P7), yang membagi kulkasnya bersekat khusus per jenis daging.

Logistik Halal

Ibu Rosmiati (P6) mengakui pernah mengantar pesanan besar menggunakan kendaraan pribadi tanpa wadah tertutup khusus, berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi. Mayoritas informan belum bersertifikat juga menyerahkan daging giling dalam satu kantong plastik tanpa

memisahkan jenisnya. Kondisi ini berbeda dengan Pak Hendri (P7), yang menggunakan kotak plastik tertutup, dan Ibu Marlina (P2), yang telah memisahkan kantong per jenis daging sejak bersertifikasi SEHATI.

Pelayanan Halal

Seluruh informan bersedia menjawab jujur bila konsumen menanyakan status halal, namun berbeda dalam kemampuan memberikan bukti. Pengusaha yang belum bersertifikat hanya mampu memberi jaminan verbal, sementara Ibu Marlina (P2), Ibu Hasanah (P4), dan Pak Hendri (P7) mampu menunjukkan sertifikat halal BPJPH secara fisik, bahkan Pak Hendri melengkapinya dengan *QR code*. Ibu Sari Dewi (P8) mengakui baru termotivasi mengurus sertifikasi setelah seorang konsumen langsung menanyakan status kehalalan produknya.

Berdasarkan seluruh temuan di atas, implementasi *halal supply chain* pada pengusaha penggilingan daging di Pasar Angso Duo masih berjalan secara parsial dan belum menyeluruh pada kelima dimensinya. Terdapat pola yang jelas antara dua kelompok pengusaha: mereka yang bersertifikat SEHATI menunjukkan praktik jauh lebih baik dibandingkan yang belum bersertifikat, dan hanya pada dimensi pelayanan halal seluruh informan menunjukkan keterbukaan yang cukup baik. Temuan ini sejalan dengan Ali et al. (2021) yang menegaskan bahwa implementasi sesungguhnya mensyaratkan integrasi kelima dimensi secara menyeluruh, Mohamed et al. (2020) yang menegaskan bahwa integritas halal hanya tercapai apabila dijaga di setiap mata rantai, serta memperkuat Pratiwi et al. (2024) yang menemukan kondisi serupa di lokasi yang sama.

Kondisi ini sejalan dengan tuntunan syariah. Allah SWT berfirman dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan memakan makanan yang halal dan baik (*thayyib*), mencakup keseluruhan tahapan rantai pasokan, bukan sekadar kehalalan bahan bakunya. Nabi Muhammad SAW bersabda dalam hadis riwayat Bukhari dan Muslim bahwa yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas, sementara di antara keduanya ada perkara samar yang tidak diketahui banyak orang, isyarat pentingnya kehati-hatian dan verifikasi aktif. Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal turut menegaskan bahwa seluruh proses dari penyembelihan hingga penyajian harus memenuhi standar halal terverifikasi. Peneliti berpandangan bahwa kesenjangan implementasi bukan semata disebabkan keengganan, melainkan ketidaktahuan bahwa standar halal mencakup dimensi yang lebih luas. Fakta bahwa ketiga pengusaha bersertifikat menunjukkan peningkatan signifikan setelah sertifikasi membuktikan bahwa kapasitas pengusaha untuk berubah sebenarnya ada, sehingga program SEHATI berfungsi ganda sebagai mekanisme sertifikasi sekaligus intervensi edukasi literasi halal.

Faktor-Faktor yang Memengaruhi Implementasi Halal Supply Chain

Faktor-faktor yang memengaruhi implementasi *halal supply chain* pada pengusaha penggilingan daging di Pasar Angso Duo dikelompokkan ke dalam dua dimensi utama, yaitu faktor internal yang bersumber dari dalam diri pelaku usaha dan rutinitas operasionalnya, serta faktor eksternal yang berasal dari lingkungan luar, kebijakan pemerintah, dan interaksi dengan konsumen.

Faktor Internal

Tingkat literasi halal terbukti menjadi faktor internal yang paling dominan. Terdapat jurang pemahaman (*knowledge gap*) yang lebar antara pengusaha bersertifikat dan yang belum. Sebagian besar pengusaha yang belum bersertifikat memahami konsep halal secara terbatas, yaitu sebatas kepastian bahwa daging berasal dari hewan halal, tanpa memahami bahwa integritas kehalalan merupakan rantai yang tidak boleh terputus (*unbroken chain*). Pak Suratno (P3) menyampaikan bahwa selama bertahun-tahun tidak pernah ada pihak yang mengajarnya tentang rantai halal, sehingga ia berjualan dengan cara yang sama tanpa mengetahui arah perubahan yang seharusnya dilakukan. Sebaliknya, Ibu Hasanah (P4) dan Pak Hendri (P7)

menegaskan bahwa wawasan mengenai bahaya kontaminasi silang dan pentingnya prosedur pembersihan terstandar justru baru dipahami secara utuh setelah melewati pendampingan Pendamping Proses Produk Halal, bukan dari kesadaran mandiri sebelumnya.

Dari sisi pengalaman usaha, ditemukan fenomena kontradiktif: lamanya masa berdagang tidak berbanding lurus dengan kepatuhan terhadap praktik *halal supply chain*, karena pengalaman puluhan tahun justru cenderung membentuk *status quo* dan memperkuat kebiasaan lama yang kurang higienis. Pak Suratno (P3), yang telah berdagang lebih dari dua puluh tiga tahun, justru menunjukkan kepatuhan terendah, sejajar dengan pedagang yang baru beberapa bulan beroperasi. Ibu Rosmiati (P6), yang baru berusaha sekitar empat tahun, mengungkapkan bahwa cara kerjanya sama saja dengan pedagang lain karena hanya mengikuti kebiasaan yang sudah ada tanpa ada yang mengajarkan cara berbeda. Temuan ini mengindikasikan bahwa variabel penentu kepatuhan operasional halal bukanlah lama berdagang, melainkan ada atau tidaknya intervensi edukasi dan pendampingan formal yang pernah diterima.

Dari sisi motivasi, dorongan ekonomi memiliki karakter ganda (*double-edged sword*) yang dapat menjadi pemicu sekaligus penghambat implementasi. Tekanan ekonomi harian pada jam sibuk (*peak hours*) di pagi hari, sekitar pukul 05.00 hingga 09.00 WIB, mendorong pengusaha mengorbankan prosedur pembersihan demi kecepatan pelayanan. Ibu Sari Dewi (P8) menggambarkan bahwa saat ramai pembeli, ia tidak sempat memikirkan pencucian mesin karena pelanggan yang mengantre dapat berpindah ke lapak sebelah jika pelayanan dianggap lambat. Sebaliknya, ketika pengusaha menyadari bahwa sertifikat halal dapat menjadi alat pemasaran yang efektif untuk meningkatkan reputasi (*brand image*) dan memperluas pasar, motivasi ekonomi yang sama berbalik menjadi pendorong yang kuat. Ibu Marlena (P2) menyampaikan bahwa kepercayaan dan loyalitas pelanggannya meningkat nyata setelah sertifikat halal dipajang terbuka, sementara Ibu Hasanah (P4) mengaku mendapatkan tambahan pesanan dari pelanggan institusional setelah mampu membuktikan kepemilikan sertifikat resmi dari BPJPH.

Faktor Eksternal

Pada aspek aksesibilitas informasi, keterbatasan jangkauan sosialisasi formal dari instansi pemerintah masih menjadi kendala nyata; program di gedung pemerintah atau media digital sering tidak menjangkau pelaku usaha mikro yang terbatas waktu dan aksesnya. Sebaliknya, informasi mengenai SEHATI justru banyak diperoleh melalui komunikasi antar-pedagang (*peer-to-peer*), yang terbukti jauh lebih efektif dibandingkan saluran formal. Program pemerintah, khususnya SEHATI, terbukti menjadi faktor eksternal paling menentukan keberhasilan sertifikasi, terutama karena tidak dipungut biaya, sebagaimana ditunjukkan ketiga informan bersertifikat. Adapun tekanan pasar (*market push*) dari konsumen mulai menunjukkan pergeseran positif: konsumen muda dan berpendidikan lebih tinggi menunjukkan kepedulian (*awareness*) dan daya kritis lebih tinggi. Sdr. Fajar (IK2) menegaskan bahwa ia kini lebih selektif, tidak hanya bertanya soal kehalalan daging tetapi juga memperhatikan kebersihan mesin dan logo halal resmi sebelum membeli. Ibu Sari Dewi (P8) juga menceritakan rasa malunya ketika seorang anak muda menanyakan sertifikat halalnya dan ia tidak mampu menunjukkan apa pun, pengalaman yang menjadi titik balik baginya untuk mempertimbangkan sertifikasi.

Slameto (2019) menjelaskan bahwa penerapan seseorang terhadap suatu konsep dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal yang saling berinteraksi, dan temuan ini mengonfirmasi teori tersebut. Yuana et al. (2025) menegaskan bahwa pendampingan sangat berpengaruh meningkatkan penerapan standar halal, sementara Wahab et al. (2021) pada UKM Malaysia menemukan komitmen manajemen, infrastruktur, dan dukungan pemerintah sebagai tiga faktor paling menentukan, paralel dengan kondisi di Pasar Angso Duo. Allah SWT berfirman

dalam QS. Al-Maidah ayat 88 yang memerintahkan memakan rezeki yang halal dan baik, menuntut upaya aktif pelaku usaha memastikan kehalalan, dan Nabi Muhammad SAW bersabda dalam hadis riwayat Ibnu Majah bahwa menuntut ilmu adalah kewajiban setiap Muslim, sehingga ketidaktahuan bukan alasan yang membebaskan tanggung jawab tersebut. Peneliti berpandangan bahwa aksesibilitas informasi menempati posisi paling strategis karena menjadi jembatan bagi faktor lain: tanpa informasi yang mudah diakses, literasi tidak meningkat, dukungan pemerintah tidak dimanfaatkan, dan tekanan konsumen tidak diterjemahkan menjadi perubahan perilaku.

Kendala dalam Implementasi *Halal Supply Chain*

Lima kendala utama teridentifikasi, yaitu keterbatasan modal, rendahnya literasi halal, tekanan operasional harian, keterbatasan infrastruktur pasar, dan kelemahan dokumentasi di hulu rantai pasokan, yang saling berkaitan dan tidak dapat diatasi secara parsial. Pak Suratno (P3) menegaskan bahwa menurutnya cukup memastikan daging berasal dari pedagang Muslim, tanpa menyadari bahwa cara menyimpan atau menggiling juga menentukan kehalalan. Di sisi hulu, para jagal perorangan yang menjadi pemasok utama umumnya tidak bersedia atau tidak mampu menerbitkan dokumen validasi kehalalan; Ibu Hasanah (P4) menceritakan bahwa jagal langganannya mengaku tidak pernah membuat surat keterangan, sehingga ia hanya dapat berpegang pada perkataan lisan.

Keterbatasan modal menjadi kendala konkret yang membatasi ruang gerak pelaku usaha, karena mesin terpisah, renovasi penyimpanan, dan wadah berstandar sanitasi tinggi membutuhkan modal besar sementara margin keuntungan usaha kecil sangat tipis. Ibu Rosmiati (P6) menjelaskan bahwa ia terpaksa memakai mesin yang sama dan hanya mencucinya ketika berganti jenis daging karena penghasilannya hanya cukup untuk biaya hidup. Tingginya ritme kerja pada jam sibuk pagi hari juga menggoyahkan kedisiplinan sanitasi, bahkan pada pengusaha bersertifikat; Pak Hendri (P7) mengakui pencucian mesin kadang tidak sebersih biasanya karena terpaksa dipercepat akibat antrean panjang. Terakhir, infrastruktur publik dirasakan masih minim, seperti terbatasnya air bersih dan tidak tersedianya fasilitas pendingin bersama (*cold storage*), sebagaimana dikonfirmasi Bapak Basir selaku petugas pengelola pasar bahwa perbaikannya memerlukan anggaran dan perencanaan dinas yang belum dapat segera direalisasikan.

Syahidin et al. (2024) menemukan bahwa pelaku usaha mikro dan kecil di Indonesia menghadapi kendala serupa dalam sertifikasi halal, yakni keterbatasan modal, rendahnya literasi, dan kerumitan administrasi, dan Bank Indonesia (2020) mencatat kurang dari lima persen UMK Indonesia telah bersertifikat halal, mengindikasikan kendala yang bersifat sistemik. Susanty et al. (2025) di pasar tradisional Jawa Tengah menemukan pola kendala serupa, memperkuat generalisabilitas temuan ini. Allah SWT berfirman dalam QS. Al-An'am ayat 119 yang menegaskan kewajiban memastikan kehalalan konsumsi kecuali dalam kondisi terpaksa, mengakui kendala sebagai pertimbangan namun tidak membebaskan kewajiban terus memperbaiki praktik kehalalan, dan Rasulullah SAW bersabda dalam hadis riwayat Muslim bahwa Allah mewajibkan berbuat baik (*ihsan*) atas segala sesuatu, mengarahkan setiap Muslim berbuat sebaik mungkin dalam mengelola usaha pangan.

Peneliti menilai bahwa dari kelima kendala yang teridentifikasi, kelemahan dokumentasi di hulu rantai pasokan merupakan kendala paling struktural dan memerlukan intervensi kebijakan paling mendesak, karena tidak dapat diselesaikan pengusaha secara mandiri akibat bergantung pada kesediaan jagal perorangan yang menjadi pemasok mereka. Tanpa sistem dokumentasi yang terstandar di tingkat jagal dan rumah potong hewan, upaya pengusaha melengkapi rantai dokumentasi halal akan selalu menemui jalan buntu di titik awal, sehingga sinergi antara BPJPH, Dinas Peternakan, dan pengelola rumah potong hewan sangat diperlukan

untuk menciptakan ekosistem dokumentasi halal yang mengalir dari hulu ke hilir secara konsisten.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan tiga hal utama. Pertama, implementasi *halal supply chain* pada pengusaha penggilingan daging di Pasar Angso Duo belum berjalan optimal secara menyeluruh karena masih terdapat kesenjangan antara pengusaha bersertifikat dan non-sertifikat pada tahapan pengadaan bahan baku, produksi, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian. Pengusaha bersertifikat SEHATI telah menerapkan rantai pasok halal secara lebih terstruktur melalui verifikasi asal rumah potong hewan, pembilasan mesin penggilingan, penyimpanan dingin, pengemasan terpisah, dan pemajangan sertifikat halal, sementara pengusaha non-sertifikat masih bertumpu pada jaminan lisan tanpa pencucian mesin antar-jenis daging dan menyimpan bahan secara terbuka pada suhu ruang.

Kedua, faktor yang memengaruhi implementasi *halal supply chain* mencakup faktor internal berupa tingkat literasi halal, tradisi operasional lama, dan motivasi ekonomi pada jam sibuk, serta faktor eksternal berupa saluran informasi antar-pedagang (*peer-to-peer*), dukungan program SEHATI, dan tekanan kesadaran pasar (*market push*) dari konsumen. Ketiga, kendala yang dihadapi pengusaha meliputi minimnya pemahaman teknis mengenai bahaya kontaminasi silang, tingginya antrean pada jam sibuk yang menghambat prosedur sanitasi mesin, keterbatasan fasilitas pendingin di lapak pasar tradisional, serta keterbatasan informasi yang memicu asumsi keliru bahwa sertifikasi halal membutuhkan biaya mahal dan prosedur rumit.

Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar pengusaha yang belum bersertifikat segera mengikuti program SEHATI dari BPJPH karena gratis dan terbukti meningkatkan kepercayaan konsumen, disertai perbaikan sederhana seperti wadah berlabel warna per jenis daging dan pembersihan mesin yang lebih tertib. Pengelola Pasar Angso Duo disarankan memasukkan standar *halal supply chain* ke dalam kriteria pembinaan pedagang, tidak hanya kebersihan fisik semata, melalui sosialisasi berkala bersama BPJPH dan dinas terkait. Pemerintah Daerah Kota Jambi dan BPJPH disarankan memperluas sosialisasi SEHATI melalui pendekatan *peer-to-peer* berbasis kelurahan yang terbukti lebih efektif dibandingkan pengumuman resmi, disertai pendampingan pasca sertifikasi secara berkala. Adapun bagi akademisi dan peneliti selanjutnya, mengingat penelitian ini terbatas pada satu pasar dengan metode kualitatif deskriptif, penelitian lanjutan disarankan memperluas lokasi kajian dan menggunakan pendekatan campuran (*mixed methods*) agar hasilnya lebih representatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2021). A supply chain integrity framework for halal food. *British Food Journal*, 119(1), 20-38.
- Arifin, R., Waspiyah, Ar-raidah, S. F., & Yuniar, V. S. (2020). Legal analysis of halal product guarantee for development of small and medium enterprises (SMEs) business in Indonesia. *Jurnal Hukum Islam*, 18(1), 121-136.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2021). *Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Penduduk Indonesia Tahun 2023*. BPS.
- Bank Indonesia. (2020). *Laporan Ekonomi dan Keuangan Syariah 2020*. Bank Indonesia.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2021). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (7th ed.). Pearson Education.

- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2022). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- DinarStandard. (2024). *State of the Global Islamic Economy Report 2024*. DinarStandard.
- Expert Market Research. (2023). *Global Halal Food Market Report 2023-2028*. Expert Market Research.
- Hussain, I., Maqbool, A., & Ali, S. (2024). Consumer awareness and halal supply chain transparency in developing countries. *Food Policy*, 123, 102-118.
- Karoui, S., & Khemakhem, R. (2019). Consumer attitudes toward halal food consumption in non-Muslim country. *Journal of Islamic Marketing*, 10(4), 1308-1323.
- Khan, M. A., Ajmal, M., & Khan, H. (2020). Halal certification and supply chain management: A systematic literature review. *Journal of Islamic Marketing*, 11(6), 1645-1671.
- Kristiyoningsih, Ridwan, A., & Fanani, A. (2023). The impact of halal label availability on fried chicken purchase decisions: A case study in Jatirogo District, Tuban Regency. *Agriecobis: Journal of Agricultural Socioeconomics and Business*, 6(1), 23-33.
- Miftahuddin, A., Wahyudi, E., & Pratama, R. (2022). Halal trust sebagai faktor penentu purchase intention konsumen Muslim di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 10(1), 45-62.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Mohamed, Y. H., Mahyuddin, M. K., & Hasnan, N. (2020). Halal supply chain management: A review of the literature and directions for future research. *Journal of Islamic Marketing*, 12(8), 1550-1576.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (edisi revisi). Remaja Rosdakarya.
- Ngah, A. H., Zainuddin, Y., & Thurasamy, R. (2023). Halal supply chain adoption among food manufacturers: The role of government support and industry readiness. *Journal of Cleaner Production*, 382, 135-152.
- Pradana, M., Huertas-García, R., & Marimon, F. (2022). Halal label, brand trust, and purchase intention on Muslim consumers. *Journal of Islamic Marketing*, 13(4), 902-920.
- Pratiwi, R., Syamsul, H., & Marlinda, D. (2024). Praktik halal supply chain pada pedagang penggilingan daging bakso di Pasar Angso Duo Kota Jambi. *Jurnal Ekonomi Islam*, 15(1), 78-95.
- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2023). Halal slaughter practices and meat quality: Implications for supply chain integrity. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 22(1), 210-235.
- Slameto. (2019). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya* (edisi revisi). Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (edisi revisi). Alfabeta.
- Susanty, A., Akbar, M. I., & Puspitasari, N. B. (2025). Halal supply chain practices in traditional markets: A case study from Central Java, Indonesia. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 82, 103-119.
- Syahidin, A., Nurhayati, S., & Islamiyati, D. (2024). Kendala sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, 6(2), 112-130.
- Tieman, M. (2021). Halal supply chain management dan praktik di era modern. *Journal of Islamic Marketing*, 12(5), 920-940.
- Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara Republik Indonesia.

- Wahab, A. R., Othman, S. N., & Yusoff, M. N. H. (2021). Critical success factors of halal supply chain implementation among small and medium enterprises. *British Food Journal*, 123(7), 2345-2362.
- Yuana, R., Handayani, T., & Setiawan, B. (2025). Pendampingan pelaku usaha dan kepatuhan terhadap standar halal: Studi pada UMK sektor pangan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 28(1), 55-72.