

## **PERSEPSI DAN PENGETAHUAN PELAKU USAHA KULINER TERHADAP SERTIFIKASI HALAL**

Lailatifa<sup>1</sup>, Lucky Enggrani Fitri<sup>2</sup> Mar Atun Saadah<sup>2</sup>

*Universitas Jambi*

*Tifalaila80@gmail.com*

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi serta tingkat pengetahuan pelaku usaha kuliner terhadap sertifikasi halal di kawasan wisata Kabupaten Kerinci. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi pelaku usaha terhadap sertifikasi halal didominasi oleh persepsi positif sebesar 75,96%, terutama terkait jaminan kehalalan produk dan peningkatan kepercayaan konsumen, meskipun masih terdapat persepsi negatif yaitu sebesar 24,04% yang menganggap proses sertifikasi rumit dan membutuhkan biaya. Tingkat pengetahuan pelaku usaha kuliner terhadap sertifikasi halal secara keseluruhan berada pada kategori cukup dengan persentase 64,10%. Berdasarkan indikator pengetahuan, indikator tahu berada pada kategori cukup, memahami pada kategori baik, pengaplikasian dan analisis pada kategori kurang sintesis dan evaluasi pada kategori cukup. Adapun kendala utama yang dihadapi pelaku usaha meliputi keterbatasan informasi, sosialisasi, anggapan bahwa prosedur sertifikasi halal rumit, keterbatasan biaya, serta minimnya pengetahuan terkait penggunaan teknologi. Dengan demikian, diperlukan upaya edukasi dan pendampingan yang berkelanjutan guna meningkatkan pemahaman dan penerapan sertifikasi halal pada usaha kuliner di kawasan wisata Kabupaten Kerinci..

**Kata Kunci:** Persepsi, Tingkat Pengetahuan, Sertifikasi Halal, Pelaku Usaha Kuliner, Kabupaten Kerinci

### **PENDAHULUAN**

Produk makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat yang secara langsung bersentuhan dengan aspek keamanan, mutu, dan kehalalan. Di Indonesia, sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim, negara memiliki peran penting dalam menjamin kehalalan produk makanan yang beredar di masyarakat. Jaminan tersebut diwujudkan melalui kebijakan dan regulasi resmi berupa sertifikasi halal yang bertujuan memberikan kepastian hukum bagi konsumen sekaligus kepastian standar bagi pelaku usaha (Nasrudin & Nursari, 2025).

Jumlah populasi Muslim di Indonesia menurut data Dirjen Dukcapil Kementerian Dalam Negeri RI semester I tahun 2024 mencapai sekitar 246 juta jiwa atau tepatnya 245.973.915 jiwa dengan persentase 87,08% dari total penduduk Indonesia (Setyabudi, 2024). Dengan adanya fakta tersebut menjadikan Indonesia negara dengan jumlah penduduk Muslim terbanyak yang artinya permintaan atas jaminan kehalalan suatu produk bukan lagi menjadi kebutuhan sekunder, melainkan telah menjadi suatu kebutuhan pokok yang secara langsung mempengaruhi perilaku pembelian konsumen.

Oleh karena itu, penelitian mengenai persepsi dan pengetahuan pelaku usaha terhadap sertifikasi halal menjadi krusial sebagai dasar dalam merumuskan strategi sosialisasi dan pendampingan yang efektif.

Salah satu bentuk jaminan kehalalan yang dianggap sah adalah melalui sertifikasi halal yang diatur oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Undang-undang ini menetapkan mekanisme jaminan produk halal mulai dari bahan, proses produksi, hingga distribusi yang harus memenuhi standar halal sesuai syariat Islam. Sertifikasi dipercaya mampu memberikan rasa aman dan nyaman sekaligus memperkuat tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) (Chasanah & Muzammil, 2025). Fenomena ini mencerminkan pentingnya sertifikasi halal bukan hanya sebagai pemenuhan aturan syariat, tetapi juga sebagai upaya strategis bisnis dalam membangun hubungan kepercayaan antara pelaku usaha dan konsumen.

Selain itu Peraturan Pemerintah No. 31 Tahun 2019 yang mengatur secara rinci mekanisme sertifikasi halal untuk produk yang beredar di Indonesia. PP ini menetapkan kewajiban sertifikat halal bagi semua produk kecuali yang berasal dari bahan haram, serta membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) di bawah Kementerian Agama untuk menerbitkan sertifikat, mengakreditasi Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan pengawasan. Perkembangan industri halal di Indonesia menghadapi sejumlah tantangan yang signifikan. Salah satu masalah utama adalah minimnya sertifikasi dan standarisasi produk halal yang masih berlaku yang menyebabkan ketidakpastian kualitas dan kehalalan produk di pasaran.

Meskipun kebijakan seperti penerapan Jaminan Produk Halal (JPH) telah diberlakukan, proses pelaksanaannya masih belum tuntas dan membutuhkan penyempurnaan, seperti kurangnya pendampingan dan sosialisasi. Di samping itu, sumber daya manusia juga menjadi kendala penting dimana banyak produsen yang kurang memperhatikan aspek kehalalan produk mereka, sementara itu, tingkat kesadaran pelaku usaha kecil mengenai produk halal masuk ke dalam kategori tergolong rendah (Ena et al., 2021).

Implementasi sertifikasi halal di Indonesia terus meningkat pesat dengan capaian 9,6 juta produk tersertifikasi hingga akhir 2025, didukung terobosan seperti Kepkaban No. 146 Tahun 2025 yang memungkinkan self-declare gratis untuk 700 warteg, warung sunda, dan warung padang. Namun meski berkembang pesat ditemukan tantangan bagi 64 juta UMKM karena kapasitas BPJPH terbatas hanya sanggup layani 1 juta sertifikat gratis per tahun dan adanya ketimpangan akses di daerah terpencil. (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2025).

Selain itu pemerintah menunda kewajiban sertifikasi halal bagi UMKM hingga Oktober 2026 untuk melindungi pelaku usaha mikro dan kecil dari sanksi administratif serta memberi waktu lebih bagi persiapan, termasuk pengurusan NIB dan sertifikasi. Keputusan ini dipicu karena rendahnya pencapaian target, kendala sosialisasi serta akses di daerah terpencil. Penundaan ini memungkinkan sinergi antar kementerian, pemda, dan stakeholder untuk edukasi, pendanaan, serta penguatan ekosistem halal tanpa membebani UMKM secara hukum (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2025).

Pendaftaran sertifikasi halal dilakukan secara daring melalui sistem SIHALAL pada situs [ptsp.halal.go.id](https://ptsp.halal.go.id) oleh pelaku usaha yang telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) tanpa memerlukan pengajuan berkas fisik, dengan dua skema layanan utama yaitu skema reguler untuk produk berisiko tinggi melalui audit Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan penerbitan sertifikat elektronik. Selanjutnya skema self-declare untuk usaha mikro dan kecil (UMK) melalui pendampingan Pendamping

Proses Produk Halal (P3H), verifikasi lapangan, Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) dari BPJPH, dan fatwa MUI, didukung kuota 1,2 juta sertifikat gratis program Sehat tahun 2025 (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2024).

Dalam perspektif Islam, konsumsi makanan dan minuman oleh umat muslim wajib memenuhi dua syarat pokok yaitu, halal dan thayyiban. Dalam Al-Quran surah Al-Baqarah dijelaskan bahwa makanan tidak hanya harus halal secara hukum agama, tetapi juga baik, bersih, dan bermanfaat bagi tubuh dan jiwa. Artinya: "Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu. Selain itu dalam Hadis Nabi Muhammad SAW ditegaskan bahwa mengkonsumsi makanan yang halal dan thayyib sebagai bagian dari ketaatan kepada Allah dan menjaga keselamatan jasmani serta rohani umat Islam. Yang Berbunyi: "Sesungguhnya perkara yang halal itu jelas, dan perkara haram itu juga jelas. Antara keduanya ada perkara syubhat yang tidak diketahui oleh banyak orang. Siapa yang menjauhkan dirinya dari perkara syubhat, maka telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka ia terjerumus dalam perkara haram." (HR. Bukhari dan Muslim).

Menurut Kalbarini 2022 dalam Destiarni dan Qomariyah (2023) Produk makanan dan minuman yang sudah mendapatkan label halal dari MUI memiliki nilai tambah tersendiri karena sertifikasi halal bisa digunakan sebagai alat pemasaran. Sertifikat ini menjadi persyaratan penting untuk bisa masuk ke pasar modern seperti swalayan, dan bahkan menjadi suatu keharusan jika produk ingin menembus pasar internasional, terutama masuk ke negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim. Selain itu, sertifikat halal juga menjamin konsumen bahwa produk tersebut aman dan terjamin kebersihan serta kualitasnya. Mulai dari bahan baku, cara pengolahan, pengemasan, sampai penyajian, semuanya diawasi agar sesuai standar halal dan higienis, sehingga konsumen tidak perlu khawatir lagi tentang kandungan produk tersebut.

Penelitian terkait sertifikasi halal telah dilakukan dengan berbagai fokus dan pendekatan. Studi yang dilakukan oleh Ismail (2023) yaitu tentang Persepsi pelaku Usaha Kuliner Terhadap Sertifikasi Label Halal yang dilakukan di Kota Makassar. Muhammad Kholid (2023) yaitu terkait Analisis Pengetahuan Pelaku Usaha Terkait Sertifikasi Halal dalam Proses Produksi Shen-Shen Drink yang dilakukan di Sumbang Banyumas.

Selanjutnya, Alfi Nur Hani (2023) mengidentifikasi hambatan administratif yang dihadapi para pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal di Desa Rukti Harjo khususnya pada subsektor daging, serta tidak menghubungkan dengan aspek pengembangan wisata. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan studi sebelumnya yang belum ada dilakukan di Kabupaten Kerinci dan mengkaji secara menyeluruh persepsi dan pengetahuan pelaku usaha kuliner khas kerinci mengenai pentingnya sertifikasi halal, khususnya di daerah yang memiliki potensi wisata halal seperti Kerinci.

Kabupaten Kerinci adalah wilayah yang terletak di ujung barat Provinsi Jambi, berbatasan langsung dengan Provinsi Sumatera Barat dan Provinsi Bengkulu. Luas wilayahnya mencapai sekitar 3.448,90 km<sup>2</sup>. Administrasi wilayah Kabupaten Kerinci terdiri atas 18 kecamatan, 285 desa, dan 2 kelurahan. Berdasarkan data sensus tahun 2024, jumlah penduduk Kabupaten Kerinci diperkirakan mencapai 270.576 jiwa per 1 Juli 2024, dengan mayoritas penduduk, yakni sekitar 99,8%, memeluk agama Islam (BPS, 2024).

### **Jumlah Wisatawan Berkunjung Ke Kabupaten Kerinci tahun 2015-2023**

| Tahun | Wisatawan Mancanegara | Wisatawan Domestik | Jumlah  |
|-------|-----------------------|--------------------|---------|
| 2015  | 1.239                 | 112.496            | 113.735 |
| 2016  | 7.465                 | 106.542            | 114.007 |
| 2017  | 2.932                 | 218.315            | 221.247 |
| 2018  | 7.661                 | 223.259            | 230.920 |
| 2019  | 7.720                 | 250.903            | 258.623 |
| 2020  | 138                   | 186.678            | 186.825 |
| 2021  | -                     | 252.324            | 252.324 |
| 2022  | 229                   | 327.234            | 327.463 |
| 2023  | 303                   | 411.090            | 411.393 |

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, 2024

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Susilawati et al., (2024) mengungkapkan bahwa kondisi implementasi sertifikasi halal di Kabupaten Kerinci masih menunjukkan tingkat penerapan yang terbatas yaitu pada pelaku usaha. Kondisi ini terlihat dari proses sertifikasi produk, khususnya pada usaha makanan cepat saji yang belum merata di tingkat desa atau kecamatan. Hal ini menjadi tantangan dalam pelaksanaan kebijakan sertifikasi halal, meskipun mayoritas penduduk di wilayah tersebut beragama Islam yang memerlukan kepastian produk halal.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan jenis studi kasus. Penelitian kualitatif menekankan pada makna, proses, dan pengalaman subjektif dalam konteks kehidupan nyata (Mulyana, 2008). Penelitian kualitatif digunakan untuk memahami berbagai fenomena sosial secara mendalam. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Penelitian diarahkan pada pelaku usaha kuliner di berbagai desa dan kecamatan di Kabupaten Kerinci yang memiliki aktivitas usaha makanan dan minuman, dengan pertimbangan daerah ini memiliki tempat wisata dan potensi kuliner yang khas dan masih sedikit produk yang memiliki sertifikat halal.

### Jenis dan Sumber Data

#### a. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini diperoleh langsung dari pelaku usaha kuliner di kabupaten Kerinci melalui wawancara semi-terstruktur dan observasi lapangan. Data tersebut mencakup persepsi dan pengetahuan pelaku usaha mengenai pentingnya sertifikasi halal, kendala yang mereka hadapi dalam mengurus sertifikat halal.

#### b. Data Sekunder

Data ini digunakan untuk mendukung data primer dengan mengaitkannya pada teori-teori yang relevan. Dalam penelitian, peneliti memanfaatkan berbagai sumber data sekunder seperti buku, internet, dan sumber lain yang dapat memperkuat dan melengkapi data yang akan diteliti.

## Pemilihan Informan

Pertimbangan tersebut, misalnya memilih individu yang dianggap memiliki pengetahuan mendalam mengenai hal yang diteliti atau yang berposisi strategis sehingga memudahkan peneliti dalam menelusuri objek sosial yang menjadi fokus penelitian.. Oleh karena itu, subjek penelitian dipilih secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian.

Kriteria utama dalam penelitian ini adalah pelaku usaha kuliner di Kabupaten Kerinci yang belum dan sudah memiliki sertifikasi halal, aktif beroperasi dan mewakili ragam, jenis usaha kuliner lokal (rumah makan, oleh-oleh, makanan tradisional). Pertimbangan ini memungkinkan peneliti menelusuri faktor persepsi, pengetahuan, serta kendala nyata dalam proses pengurusan sertifikasi.

Teknik pengumpulan data menggunakan yaitu wawancara, observasi, dokumentasi. Analisis persepsi pelaku usaha yaitu Persepsi Positif ialah Jawaban dikategorikan positif apabila informan mengatakan regulasi dianggap penting, dapat melindungi, meningkatkan kepercayaan dan peluang pengembangan usaha. Jawaban dikategorikan negatif apabila informan menyatakan tidak penting, membebani, mahal, rumit, atau menolak dan jawaban menunjukkan ketidaksetujuan atau keraguan terhadap kebijakan. Rumus Perhitungan Persepsi Teknik analisis data ialah reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Persepsi Pelaku Usaha Kuliner terhadap Sertifikasi Halal**

Persepsi pelaku usaha kuliner terhadap sertifikasi halal merupakan gambaran bagaimana pelaku usaha memandang, menilai, dan merespons kebijakan sertifikasi halal yang berlaku. Pada penelitian ini persepsi dianalisis melalui persepsi positif dan negatif. Persepsi ini terbentuk melalui pengalaman pelaku usaha, informasi yang diterima, serta kondisi lingkungan usaha di kawasan wisata Kabupaten Kerinci. Berdasarkan hasil wawancara terhadap 13 informan dengan 8 pertanyaan, diperoleh 104 jawaban. Hasil pengelompokan menunjukkan bahwa sebanyak 79 jawaban (75,96%) termasuk dalam kategori persepsi positif, sedangkan 25 jawaban (24,04%) termasuk dalam kategori persepsi negatif. Tingkat Pengetahuan Pelaku Usaha Kuliner terhadap Sertifikasi Halal

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap 13 informan, diperoleh gambaran mengenai tingkat pengetahuan pelaku usaha kuliner terhadap sertifikasi halal. Pengetahuan tersebut dikaji berdasarkan 6 indikator pengetahuan menurut Notoadmojo (2012)

### **Faktor-Faktor yang menjadi kendala dalam kepemilikan Sertifikasi Halal**

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, terdapat beberapa faktor utama yang menjadi kendala pelaku usaha kuliner dalam memperoleh sertifikasi halal. Kendala tersebut meliputi kurangnya pengetahuan terkait prosedur pendaftaran sertifikasi halal, keterbatasan waktu dan kesibukan dalam menjalankan usaha, ketidakmampuan penggunaan teknologi yaitu hp dikarenakan banyaknya pelaku usaha kuliner yang sudah memasuki usia tua, serta minimnya sosialisasi dan pendampingan dari pihak terkait dan terkait bahan baku dan proses produksi. Faktor-faktor ini yang menjadi kendala dalam rendahnya minat dan partisipasi pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal.

### **Faktor Kurangnya Pengetahuan tentang Prosedur Pendaftaran Sertifikasi Halal**

Kurangnya pengetahuan mengenai prosedur pendaftaran sertifikasi halal juga menjadi kendala yang signifikan. Banyak pelaku usaha belum mengetahui secara jelas tahapan pendaftaran, persyaratan dokumen yang harus dipenuhi, serta lembaga yang berwenang

dalam proses sertifikasi halal. Kondisi tersebut menyebabkan pelaku usaha merasa ragu untuk memulai proses pendaftaran sertifikasi halal. Sebagian pelaku usaha memilih untuk tidak mengurus sertifikasi karena khawatir tidak mampu memenuhi persyaratan yang ditetapkan, meskipun pada praktiknya bahan dan proses produksi yang digunakan sudah sesuai dengan ketentuan halal. Kurangnya pemahaman pelaku usaha mengenai prosedur sertifikasi halal dapat dilihat dari pernyataan informan berikut:

Tia (Rumah Makan Hjm Nur) menyampaikan bahwa pelaku usaha belum mengetahui secara pasti proses pengurusan sertifikasi halal. Informasi mengenai sertifikasi halal yang dimiliki masih terbatas dan belum diperoleh secara sistematis, sehingga pelaku usaha merasa kebingungan dalam memahami prosedur pengurusan. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Belum tahu gimana prosesnya dan ya gaada yang nyaranin juga” (Rumah Makan Hjm Nur/ Tia, 27 Januari 2026)*

Fitriyani (Dendeng Batokok) juga mengungkapkan bahwa kendala utama yang dirasakan adalah keterbatasan pemahaman mengenai proses pengurusan sertifikasi halal. Pelaku usaha merasa masih bingung terhadap tahapan yang harus ditempuh dalam mengurus sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Kendalanya sih dikarenakan saya masih bingung tentang prosesnya” (Dendeng Batokok/ Fitriyani, 28 Januari 2026)*

Yulrismi (Rumah Makan Upik) menyampaikan bahwa minimnya pengetahuan mengenai sertifikasi halal menjadi faktor yang menyebabkan kebingungan dalam memahami proses pengurusan. Pelaku usaha menilai bahwa informasi yang dimiliki masih terbatas sehingga menyulitkan dalam mengikuti prosedur sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Karena masih minim pengetahuan tentang sertifikasi halal itu sendiri jadi masih bingung” (Rumah Makan Upik/ Yulriami, 28 Januari 2026)*

Lena (Keripik Kentang) menyatakan bahwa kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman mengenai cara pengurusan sertifikasi halal. Pelaku usaha merasa belum memahami secara teknis tahapan yang harus dilakukan dalam proses pengajuan sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*Kendala utama yang saya rasain itu kurang paham sama cara ngurusnya” (Keripik Kentang/ Lena, 02 Februari 2026)*

Berdasarkan hasil wawancara, dapat ditemukan bahwa kurangnya pemahaman mengenai prosedur sertifikasi halal menjadi salah satu kendala utama yang dihadapi pelaku usaha. Seluruh informan yang diwawancarai mengungkapkan bahwa mereka belum memahami secara jelas tahapan, mekanisme, serta persyaratan dalam proses pengurusan sertifikasi halal.

Temuan ini menunjukkan bahwa informasi yang dimiliki pelaku usaha masih terbatas dan belum diperoleh secara sistematis. Sebagian besar pelaku usaha hanya mengetahui

sertifikasi halal secara umum sebagai label atau bukti kehalalan produk, namun belum memahami secara teknis proses administrasi yang harus ditempuh. Kebingungan yang disampaikan informan juga memperlihatkan bahwa pelaku usaha belum mendapatkan pemahaman yang memadai mengenai alur pengajuan, dokumen yang diperlukan, maupun prosedur yang harus dijalankan. Kondisi ini menyebabkan sertifikasi halal dipersepsikan sebagai proses yang rumit dan sulit untuk dilakukan secara mandiri.

### **Faktor Keterbatasan Waktu dan Kesibukan**

Pelaku usaha memiliki keterbatasan waktu karena harus fokus pada aktivitas usaha sehari-hari. Kesibukan dalam mengelola produksi, melayani konsumen, dan menjalankan operasional usaha membuat pelaku usaha kesulitan meluangkan waktu khusus untuk mengurus persyaratan administrasi sertifikasi halal secara optimal.

Hal ini diperkuat oleh pernyataan informan yang disampaikan dalam wawancara, sebagai berikut:

Linda (Dendeng Batokok) menyampaikan bahwa waktu menjadi hambatan utama karena kegiatan usaha dilakukan setiap hari. Kondisi tersebut membuat pelaku usaha sulit meluangkan waktu untuk mengurus persyaratan administratif sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Nah itu waktu jago menjadi kendala, karena kami jualan tiap hari” (Dendeng Batokok / Linda, 28 Januari 2026)*

Aldo (Soto Semurup) mengungkapkan hal yang serupa, yaitu kesibukan dalam proses memasak dan aktivitas jualan harian menjadi faktor yang menyulitkan pengurusan sertifikasi halal. Pelaku usaha merasa bahwa aktivitas usaha yang berjalan secara terus-menerus membatasi kesempatan untuk mengurus dokumen atau mengikuti proses administrasi. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Nah kendala jago tuh, karena setiap hari masak samo jualan jadi susah nyari waktu” (Soto Semurup / Aldo, 08 Februari 2026)*

Yulrismi (Rumah Makan Upik) menyampaikan bahwa kesibukan dalam menjalankan usaha kuliner menjadi kendala karena aktivitas usaha memang menuntut keterlibatan langsung setiap hari. Pelaku usaha menilai bahwa karakteristik usaha kuliner yang harus dikelola secara rutin membuat pelaku usaha sulit membagi waktu untuk mengurus sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan Berdasarkan hasil wawancara, dapat ditemukan bahwa keterbatasan waktu menjadi salah satu kendala pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal. Kesibukan operasional usaha yang dilakukan setiap hari menyebabkan pelaku usaha sulit menyediakan waktu khusus untuk mengurus persyaratan administrasi. Temuan ini terlihat konsisten pada seluruh informan. Pelaku usaha kuliner umumnya terlibat langsung dalam proses produksi, pelayanan konsumen, hingga pengelolaan usaha secara mandiri. Kondisi tersebut membuat aktivitas usaha menjadi prioritas utama dibandingkan pengurusan dokumen sertifikasi halal.

Selain itu, faktor keterbatasan tenaga kerja juga memperkuat kendala waktu. Beberapa pelaku usaha tidak memiliki karyawan yang dapat membantu operasional usaha, sehingga seluruh aktivitas usaha dijalankan sendiri. Hal ini berdampak pada minimnya kesempatan

untuk mengurus proses administrasi yang dianggap membutuhkan waktu dan perhatian khusus.

### **Penggunaan Teknologi**

Salah satu faktor kendala yang dihadapi pelaku usaha dalam proses pengurusan sertifikasi halal adalah keterbatasan kemampuan dalam menggunakan teknologi, khususnya telepon genggam (HP). Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar pelaku usaha kuliner berusia relatif lanjut antara 45-58 Tahun, sehingga belum terbiasa menggunakan HP berbasis aplikasi dan internet.

Kondisi ini menyebabkan pelaku usaha mengalami kesulitan dalam mengakses informasi mengisi data secara daring, mengunggah dokumen persyaratan, serta mengikuti alur pendaftaran sertifikasi halal yang saat ini sebagian besar dilakukan melalui sistem digital. Namun apabila terdapat pendampingan atau bantuan langsung dari pihak terkait, baik dalam penggunaan HP maupun dalam proses pengurusan administrasi sertifikasi halal, mereka bersedia dan tertarik untuk mengurus sertifikasi halal.

Kondisi tersebut sebagaimana diungkapkan oleh pelaku usaha kuliner sebagai berikut:

Aldo (Soto Semurup) menyatakan bahwa pelaku usaha merasa belum percaya diri dalam menggunakan telepon genggam untuk melakukan pendaftaran sertifikasi halal secara online. Informan merasa masih kesulitan memahami langkah-langkah pendaftaran digital, namun tetap memiliki keinginan untuk mengikuti proses tersebut apabila terdapat pihak yang memberikan arahan. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Kalau penggunaan hp terus daftar secara online kami masih gugup masih belum paham gimana caranya, tapi kalau ada yang ngarahin kami mau” (Soto Semurup/ Aldo, 08 Februari 2026)*

Linda (Dendeng Batokok) menyampaikan bahwa faktor usia menjadi salah satu kendala dalam penggunaan teknologi. Informan merasa kesulitan dalam mengoperasikan telepon genggam untuk keperluan pendaftaran online, terutama karena keterbatasan pendampingan keluarga dalam penggunaan teknologi. Meskipun demikian, pelaku usaha tetap menunjukkan kesiapan untuk mengikuti proses apabila terdapat pihak yang membantu. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Karena kami lah tuo kan kalau penggunaan hp masih susah apalagi anak udah dak ado yang tinggal dengan kami, tapi kalau ado yang mau ngarahin kami mau” (Dendeng Batokok / Linda, 29 Januari 2026)*

Yulrismi (Rumah Makan Upik) menyatakan bahwa sistem pendaftaran berbasis digital dapat mempersulit pelaku usaha yang belum terbiasa dengan teknologi. Namun, keberadaan pendampingan atau bimbingan dalam proses pengurusan dapat membantu mempermudah pelaku usaha dalam memahami mekanisme pendaftaran. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Kalau untuk orang yang belum tahu jelas mempersulit tapi kalau ada pemandunya mungkin gampang” (Rumah Makan Upik/ Yulrismi, 28 Januari 2026)*

Tia (Rumah Makan Hj Nur) mengungkapkan bahwa akses digital sebenarnya dapat mempermudah dan mempercepat proses pengurusan sertifikasi halal. Namun, faktor usia dan keterbatasan literasi teknologi menjadi kendala dalam mengakses sistem online, sehingga pelaku usaha membutuhkan bantuan pendampingan dalam proses tersebut. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Sebenarnya justru mempermudah dan mempersingkat waktu, tapi kalau untuk orang yang umurnya udah hampir 50 kaya saya untuk akses internet ya susah juga kecuali ada pendampingan mau aja”* (Rumah Makan Hj Nur/Tia, 27 Januari 2026)

Wardi (Keripik Kentang) menyatakan bahwa sebagai pelaku usaha yang tidak terbiasa dengan teknologi digital, proses pendaftaran online menjadi sulit dilakukan secara mandiri. Aktivitas sehari-hari pelaku usaha yang lebih banyak berfokus pada operasional usaha membuat akses terhadap teknologi hanya digunakan untuk keperluan komunikasi dengan pelanggan.

*“Kalau untuk sebagai orang awam ya belum bisa, karena keseharian aja pegang hp cuma buat hubungin pelanggan yang minta keripik kentang jadi oleh-oleh”* (Keripik Kentang/Wardi, 27 Januari 2026)

Berdasarkan hasil wawancara, dapat ditemukan bahwa keterbatasan literasi digital menjadi salah satu kendala dalam pengurusan sertifikasi halal. Sebagian besar pelaku usaha menyatakan belum terbiasa menggunakan telepon genggam untuk keperluan administrasi berbasis daring, seperti mengisi data, mengunggah dokumen, serta mengikuti tahapan pendaftaran yang dilakukan melalui sistem digital.

Kendala tersebut tidak sepenuhnya disebabkan oleh penolakan terhadap sistem online, melainkan karena faktor kurangnya pemahaman teknis, keterbatasan pengalaman menggunakan teknologi, serta faktor usia. Beberapa informan mengungkapkan rasa gugup dan tidak percaya diri dalam melakukan pendaftaran secara mandiri. Selain itu, keterbatasan pendampingan dari keluarga atau pihak yang lebih memahami teknologi juga memperkuat hambatan tersebut.

Menariknya, meskipun mengalami kesulitan dalam penggunaan teknologi, seluruh informan tetap menunjukkan sikap terbuka dan kesiapan untuk mengurus sertifikasi halal apabila terdapat pendampingan atau arahan langsung. Hal ini menunjukkan bahwa kendala literasi digital bersifat teknis dan situasional, bukan merupakan bentuk resistensi terhadap kebijakan sertifikasi halal.

### **Faktor Minimnya Sosialisasi dan Pendampingan**

Meskipun sosialisasi sertifikasi halal telah dilakukan, pelaku usaha saat diwawancarai mengaku belum pernah menerima sosialisasi tersebut, sehingga tidak melanjutkan ke pengajuan. Hal ini menunjukkan kurangnya pendampingan teknis lanjutan dari instansi terkait.

Kondisi tersebut sebagaimana diungkapkan oleh pelaku usaha kuliner sebagai berikut:

Tia (Rumah Makan Hj Nur) menyampaikan bahwa hingga saat penelitian dilakukan, belum pernah ada pihak yang datang untuk memberikan sosialisasi maupun pendampingan mengenai pengurusan sertifikasi halal. Kondisi tersebut menyebabkan pelaku usaha

mengalami kesulitan dalam memahami proses pengajuan sertifikasi halal secara lebih jelas. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*Nah iya bener disini belum ada yang datang untuk sosialisasi terus pendampingan tentang gimana cara mengurus sertifikasi halal ini” (Rumah Makan Hjm Nur/ Tia, 27 Januari 2026)*

Wati (Rumah Makan Danau Kaco) juga menyampaikan bahwa pelaku usaha belum pernah mendapatkan sosialisasi maupun pendampingan terkait sertifikasi halal. Ketidakhadiran program edukasi tersebut membuat pelaku usaha merasa bingung dalam memahami prosedur pengurusan sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Disini belum pernah ada sosialisasi sama pendampingannya jadi kami juga bingung” (Rumah Makan Danau Kaco/ Wati, 27 Januari 2026)*

Fitriyani (Dendeng Batokok) menambahkan bahwa keterbatasan sosialisasi menjadi salah satu kendala utama dalam pengurusan sertifikasi halal. Pelaku usaha merasa belum mendapatkan arahan langsung mengenai langkah-langkah yang harus dilakukan dalam proses sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Nah itu juga jadi kendala karena belum pernah ada yang datang buat ngasi sosialisasi sama yang ngarahin” (Dendeng Batokok/ Fitriyani, 28 Januari 2026)*

Aldo (Soto Semurup) menyatakan bahwa pelaku usaha hanya memperoleh informasi sertifikasi halal secara tidak langsung melalui cerita orang lain. Informasi yang tidak bersumber dari sosialisasi resmi menyebabkan pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih terbatas. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Belum pernah ada sosialisasi sih apalagi buat diarahin palingan dulu pernah denger dari orang aja” (Soto Semurup/ Aldo, 08 Februari 2026)*

Berdasarkan hasil wawancara dengan para pelaku usaha kuliner, dapat ditemukan bahwa belum adanya sosialisasi dan pendampingan secara langsung menjadi salah satu faktor penghambat dalam pengurusan sertifikasi halal. Walaupun sebenarnya untuk di kabupaten kerinci sudah dilakukan sosialisasi namun mereka masih menyatakan bahwa hingga penelitian dilakukan, belum pernah ada pihak terkait yang datang memberikan edukasi, arahan, maupun pendampingan teknis mengenai prosedur sertifikasi halal.

Kondisi tersebut berdampak pada rendahnya pemahaman pelaku usaha terhadap alur dan mekanisme pengajuan sertifikasi halal. Informasi yang diperoleh sebagian besar hanya bersifat tidak langsung, seperti dari cerita orang lain, sehingga tidak memberikan pemahaman yang komprehensif dan sistematis. Akibatnya, pelaku usaha merasa bingung dan ragu untuk memulai proses pengurusan sertifikasi halal.

Temuan ini menunjukkan bahwa keterbatasan akses terhadap sosialisasi resmi dan pendampingan teknis menyebabkan terjadinya kesenjangan informasi antara regulasi yang berlaku dengan praktik di lapangan. Pelaku usaha pada dasarnya tidak menunjukkan sikap

penolakan terhadap sertifikasi halal, namun mereka membutuhkan bimbingan dan penjelasan yang jelas agar dapat memahami tahapan serta persyaratan yang harus dipenuhi.

### **Faktor Bahan Baku dan Proses Produksi**

Berdasarkan hasil wawancara terkait bahan baku, proses produksi, dan kondisi tempat usaha menjadi salah satu aspek yang dipertimbangkan oleh pelaku usaha dalam mengajukan sertifikasi halal. Akan tetapi masih terdapat beberapa pelaku usaha yang menyatakan adanya keraguan terutama terkait kelengkapan administrasi bahan baku, pemisahan alat produksi, serta standar kebersihan tempat usaha yang harus lebih tertata untuk memenuhi ketentuan sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Sebagaimana disampaikan oleh informan sebagai berikut:

Lena (Keripik Kentang) menyatakan bahwa keraguan dalam mengajukan sertifikasi halal disebabkan oleh ketidakpastian terhadap pemenuhan persyaratan yang telah ditetapkan. Pelaku usaha merasa belum sepenuhnya memahami standar apa saja yang harus dipenuhi, sehingga muncul kekhawatiran apabila usahanya dinilai belum layak secara administratif maupun teknis. Keraguan tersebut bukan karena bahan yang digunakan diragukan kehalalannya, melainkan karena kurangnya informasi yang rinci mengenai prosedur dan kriteria sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dari pernyataan informan dalam wawancara berikut.

*“Kadang ragu juga, takut belum memenuhi syarat sertifikasi halalnya” (Keripik kentang/Lena, 02 Februari 2026)*

Wati (Rumah Makan Danau Kaco) mengungkapkan bahwa keraguannya berkaitan dengan kemungkinan adanya pengujian terhadap bahan olahan yang digunakan dalam proses produksi, seperti sambal. Informan memahami bahwa dalam proses sertifikasi halal, setiap komponen bahan dapat diperiksa, sehingga hal ini menimbulkan kekhawatiran tersendiri. Pernyataan tersebut menunjukkan adanya kesadaran mengenai pentingnya transparansi bahan, namun di sisi lain juga mencerminkan keterbatasan pemahaman terhadap mekanisme pemeriksaan. Hal tersebut terlihat dalam kutipan wawancara berikut.

*“Iya, karena nanti bahan kayak sambal saya di uji juga” (Rumah Makan Danau Kaco/ Wati, 27 Januari 2026)*

Fitriyani (Dendeng Batokok) menyampaikan bahwa aspek peralatan produksi turut menjadi sumber keraguan dalam pengajuan sertifikasi halal. Informan merasa khawatir apabila alat yang digunakan tidak memenuhi standar atau tidak lolos dalam proses penilaian. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha menyadari pentingnya kebersihan dan kelayakan alat dalam sistem jaminan produk halal, meskipun belum sepenuhnya memahami indikator penilaiannya. Pernyataan tersebut tergambar dalam hasil wawancara berikut.

*“Iya ragu takut nanti ada alat yang ga lolos prosesnya” (Dendeng Batokok/ Fitriyani, 28 Januari 2026)*

Aldo (Soto Semurup) juga mengemukakan bahwa kondisi tempat usaha menjadi pertimbangan tersendiri dalam pengajuan sertifikasi halal. Informan merasa belum yakin apakah tempat usahanya telah memenuhi standar yang dipersyaratkan, khususnya terkait

kebersihan dan penataan ruang produksi. Keraguan ini memperlihatkan bahwa aspek lingkungan usaha dipahami sebagai bagian dari proses penilaian sertifikasi halal. Hal tersebut tercermin dalam pernyataan berikut.

*“Takut kalau tempat usahanya belum memenuhi syarat” (Soto Semurup/ Aldo, 08 Februari 2026)*

Berdasarkan hasil wawancara, ditemukan bahwa sebagian pelaku usaha masih memiliki keraguan dalam mengajukan sertifikasi halal. Keraguan tersebut bukan disebabkan oleh ketidakpercayaan terhadap kehalalan bahan yang digunakan, melainkan lebih pada ketidakpastian dalam memenuhi standar dan persyaratan yang ditetapkan dalam proses sertifikasi halal.

Selain itu, terdapat kekhawatiran mengenai kemungkinan pemeriksaan terhadap seluruh komponen bahan yang digunakan dalam proses produksi. Pelaku usaha menyadari bahwa setiap bahan, termasuk bahan olahan, dapat menjadi bagian dari proses penilaian. Namun pemahaman yang belum menyeluruh mengenai mekanisme pengujian tersebut menimbulkan rasa ragu.

Aspek lain yang menjadi perhatian adalah peralatan produksi dan kondisi tempat usaha. Beberapa pelaku usaha merasa belum yakin apakah alat yang digunakan telah memenuhi standar yang ditetapkan. Demikian pula dengan kondisi tempat usaha, terutama terkait kebersihan dan penataan ruang produksi, yang dianggap berpotensi memengaruhi penilaian sertifikasi halal. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha telah memahami bahwa sertifikasi halal mencakup berbagai aspek, tidak hanya bahan baku, tetapi juga proses, peralatan, dan lingkungan usaha.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dibahas pada bagian sebelumnya, maka dapat ditarik tiga kesimpulan yaitu: Persepsi pelaku usaha kuliner terhadap sertifikasi halal di kawasan wisata Kabupaten Kerinci cenderung positif. Hal ini ditunjukkan oleh persentase persepsi positif sebesar 75,96% dan persepsi negatif sebesar 24,04%. Tingkat pengetahuan pelaku usaha kuliner terhadap sertifikasi halal berada pada kategori cukup, dengan persentase keseluruhan sebesar 64,10%. Adapun kendala yang dihadapi pelaku usaha dalam kepemilikan sertifikasi halal meliputi kurangnya pengetahuan mengenai prosedur pendaftaran, keterbatasan waktu dan kesibukan usaha, penggunaan teknologi, minimnya sosialisasi dan pendampingan, serta terkait bahan baku dan proses produksi.

### **Daftar Pustaka**

- Agmasari, S. (2021). *Sektor Kuliner Penyumbang Terbesar PDB Ekonomi Kreatif Indonesia*. Kompas.Com.
- Agustin, A. M., Destiawan, F. S., Yulianto, M. D., Gina, O. N., & Suresman, E. (2025). Peran Sertifikasi Halal dalam Melindungi Konsumen Muslim : Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Nasional. *Media Hukum Indonesia (MHI)*, 2(5).
- Al-Qur'an. (2024). *Al-Qur'an: Terjemahan dan Tafsir*. Quran.Com; Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, Kementerian Agama RI. <https://quran.com/2/283>
- Azza, J. F., Muhibbin, M., & Afandi. (2025). Kedudukan Sertifikasi Halal Menurut UU NO 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peran Majelis Ulama Indonesia Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen. *Jurnal Dinamika*, 31(33), 12089–12110.
- BPJPH. (2025). *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*. Wikipedia. [https://id.wikipedia.org/wiki/Badan\\_Penyelenggara\\_Jaminan\\_Produk\\_Halal](https://id.wikipedia.org/wiki/Badan_Penyelenggara_Jaminan_Produk_Halal)
- BPS. (2024). *Kabupaten Kerinci Dalam Angka 2024*.
- Chasanah, C. L., & Muzammil, S. (2025). Sertifikasi Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam Perspektif Yuridis Chulsum. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Syariah*, 3(33), 211–225.
- Destiarni, R. P., & Qomariyah, N. (2023). Persepsi Pelaku UMKM Terhadap Kepemilikan Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM Madura. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(3), 3858. <https://doi.org/10.29040/jiei.v9i3.9314>
- Efendi, M. N., Khomairoh, S., Demak, A., & Kalijaga, S. (2025). Integrasi Industri Halal dengan Sektor Pariwisata Religi di Jawa Tengah. *Jurnal Pembangunan Daerah*, 1(1), 57–76. <https://doi.org/10.36762/jpd.v1i1.1211>
- Ena, S., Simbolon, A., & Hidayat, N. W. (2021). Prosedur dan problematika sertifikasi halal di indonesia. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, 2(1), 118–132.
- Fatwa, K., & Ulama, M. (2020). *Fatwa Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat Disertifikasi Halal 1*. 1–5.
- Fitriya, S. (2025). The Analysis of the Development of Lake Kerinci Tourism Objects on the Economic Impact of the Community in Sanggaran Agung Village, Danau Kerinci District. *TOFEDU: The Future of Education Journal*, 4(7), 2927–2936.
- Fitriyani, N. (2025). Peran Wisata Kuliner dalam Pertumbuhan Ekonomi di Destinasi Pariwisata Demak. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 484–493. <https://www.ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jiem/article/view/3739/3354>
- Halal, B. P. J. P. (2024a). *Kepala BPJPH: Kewajiban Sertifikasi Halal Untuk Perlindungan Konsumen dan Kemudahan Pelaku Usaha*.
- Halal, B. P. J. P. (2024b). *Kepala BPJPH: Urus Sertifikasi Halal itu Mudah, Begini Caranya*. Halal Indonesia.
- Halal, B. P. J. P. (2025a). *Kewajiban Sertifikasi Halal Produk UMK Ditunda, Menag: Bentuk Keberpihakan Pemerintah*. Halal Indonesia.
- Halal, B. P. J. P. (2025b). *Sertifikasi Halal Perkuat Kepercayaan Konsumen dan Daya Saing*

*Produk.*