

ABSTRAK

Seiring dengan populasi umat Islam yang diperkirakan mencapai 2,2 miliar pada tahun 2030, produk halal memiliki potensi bisnis yang besar dan semakin menarik perhatian di pasar global. Sesuai PMA Nomor 26 Tahun 2019, penetapan produk wajib halal dilakukan secara bertahap dimulai dari produk makanan dan minuman pada tanggal 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024. Sertifikasi halal diberikan oleh BPJPH (*Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*) bersama dengan LPPOM MUI (*Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia*) untuk menunjukkan bahwa produk tersebut halal.

Di Kabupaten Bangkalan, Madura, yang mayoritas penduduknya beragama Islam, sulit untuk memastikan bahwa produk unggas yang dijual memenuhi standar halal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kesiapan pemilik rumah potong unggas di Kecamatan Socah tentang pentingnya sertifikasi halal dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan tersebut. Analisis pengetahuan, sikap, dan keterampilan pelaku usaha dilihat dari PP N0 39 tahun 2021 dalam memenuhi standar halal adalah bagian dari penelitian ini. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan kombinasi studi pustaka dan pengamatan di lapangan.

Penelitian ini mengkaji kesiapan pelaku usaha mikro dan kecil di Bangkalan terhadap sertifikasi halal, yang masih terkendala oleh kurangnya informasi dan pemahaman tentang prosedur sertifikasi. Pelaku usaha menghadapi masalah terkait biaya, rendahnya permintaan konsumen, serta kurangnya sosialisasi dari pemerintah dan lembaga terkait. Selain itu, pelaku usaha sering kesulitan memahami dokumen, prosedur audit, dan standar operasional yang diperlukan. Mereka merasa bahwa sertifikasi halal tidak memberikan keuntungan yang signifikan di pasar lokal, sehingga tidak termotivasi untuk mengikuti proses tersebut. Penelitian ini menyarankan perlunya upaya sosialisasi, edukasi, serta kebijakan yang mengurangi biaya sertifikasi agar pelaku usaha lebih siap dan termotivasi dalam memperoleh sertifikat halal, yang dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk merek

Kata Kunci: Kesiapan Pelaku Usaha, Rumah Potong Unggas, Sertifikasi Halal

Abstrac

As the Muslim population is estimated to reach 2.2 billion by 2030, halal products have great business potential and are increasingly attracting attention in the global market. In accordance with PMA Number 26 of 2019, the determination of mandatory halal products is carried out in stages starting from food and beverage products on October 17, 2019 to October 17, 2024. Halal certification is provided by BPJPH (Halal Product Guarantee Agency) together with LPPOM MUI (Institute for Food, Drug and Cosmetic Assessment of the Indonesian Ulema Council) to show that the product is halal.

In Bangkalan District, Madura, where the majority of the population is Muslim, it is difficult to ensure that poultry products sold meet halal standards. The purpose of this study is to improve the knowledge and readiness of poultry slaughterhouse owners in Socahah Subdistrict about the importance of halal certification and the factors that influence this knowledge. Analysis of the knowledge, attitudes, and skills of business actors seen from PP N0 39 of 2021 in meeting halal standards is part of this study. This research uses a qualitative method with a combination of literature study and field observation.

This study examines the readiness of micro and small businesses in Bangkalan for halal certification, which is still constrained by a lack of information and understanding of certification procedures. Businesses face problems related to costs, low consumer demand, and lack of socialization from the government and related institutions. In addition, businesses often struggle to understand the required documents, audit procedures and operational standards. They feel that halal certification does not provide significant benefits in the local market, so they are not motivated to follow the process. This study suggests the need for socialization, education, and policies that reduce certification costs so that business actors are more prepared and motivated to obtain halal certificates, which can improve the quality and competitiveness of their products.

Kata Kunci: Business Readiness, Poultry Slaughterhouse, Halal Certification