

ABSTRAK

Kewajiban sertifikasi halal diatur di dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal bagi produk yang beredar di seluruh Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh kejelasan terkait bentuk titik kritis pada proses produksi halal serta memperoleh kejelasan mengenai faktor yang mendasari sebagian besar pelaku usaha mikro di Pusat Kuliner Pasar Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo tidak menjalankan kewajiban sertifikasi halal produk.

Penelitian ini merupakan yuridis empiris dengan menggunakan metode pendekatan kualitatif dan pendekatan *sosio-legal*. Melalui sumber data primer yang dilakukan melalui wawancara menggunakan kuisioner terbuka dan data sekunder melalui buku, literatur, jurnal dan perundangan-undangan yang berkaitan dengan pokok permasalahan dengan menggunakan metode analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukan terdapat tahapan titik kritis yaitu pada persiapan bahan, pengolahan, penyimpanan dan penyajian yang setiap tahapan tidak terpenuhi unsur *thayyiban* karena lokasi pada tahapan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian berdekatan dengan tempat pembuangan sampah dan parit sehingga dengan mudah dihindangi oleh lalat ataupun serangga lainnya. Hal ini menyebabkan unsur *halalan thayyiban* tidak terpenuhi secara *halal lighairihi*. Faktor yang mendasari tidak terpenuhinya PPH yakni faktor pelaku usaha mikro karena rata-rata Pendidikan hanya sebatas SMP sehingga pemahaman mengenai standar halal masih rendah serta tidak mendapatkan pembinaan dan sosialisasi. Faktor lainnya yaitu kebijakan pemerintah, bahwa kurangnya harmonisasi kebijakan pemerintah pusat dan daerah. Pemerintah Daerah Kabupaten Probolinggo belum memiliki aturan, program dan anggaran khusus mengenai pelaksanaan sertifikasi halal dalam pemberian sosialisasi serta pembinaan kepada pelaku usaha mikro ataupun masyarakat mengenai kewajiban sertifikasi halal ataupun pemenuhan proses produksi halal.

Kata Kunci: Halal, Titik Kritis, Pelaku UMK.

ABSTRACT

The obligation of halal certification is regulated in Law of the Republic of Indonesia Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee for products circulating throughout Indonesia. This study aims to obtain clarity regarding the form of critical points in the halal production process and obtain clarity regarding the factors that underlie most micro-business actors in the Dringu District Market Culinary Center, Probolinggo Regency, not carrying out the obligation of halal certification of products.

This research is empirical juridical using a qualitative approach and socio-legal approach. Through primary data sources conducted through interviews using open questionnaires and secondary data through books, literature, journals and laws relating to the subject matter using descriptive analysis methods.

The results showed that there are critical point stages, namely in the preparation of ingredients, processing, storage and presentation, each stage is not fulfilled by the elements of *thayyiban* because the location at the processing, storage and presentation stages is close to landfills and ditches so that it is easily inhabited by flies or other insects. This causes the element of halal *thayyiban* not to be fulfilled *halal lighairihi*. The underlying factor that does not fulfill PPH is the factor of micro business actors because the average education is only limited to junior high school so that understanding of halal standards is still low and they do not get guidance and socialization. Another factor is government policy, that the lack of harmonization of central and local government policies. The Probolinggo Regency Regional Government does not yet have special rules, programs and budgets regarding the implementation of halal certification in providing socialization and guidance to micro-business actors or the community regarding the obligation of halal certification or the fulfillment of the halal production process.

Keywords: Halal, Critical Point, MSE Actors.