

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia. Kondisi ini menuntut adanya jaminan atas kehalalan produk makanan dan minuman yang beredar di masyarakat. Bagi umat Islam, mengonsumsi makanan halal bukan hanya kebutuhan biasa, melainkan kewajiban yang memiliki dimensi syariah, kesehatan, dan kepercayaan konsumen. Hal ini ditegaskan melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mengatur bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Untuk menjamin hal ini, pemerintah membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang bekerja sama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang menetapkan fatwa halal, bertanggung jawab atas penyediaan sertifikasi halal. Regulasi baru membuat sertifikasi halal menjadi kewajiban hukum bagi perusahaan makanan dan minuman¹.

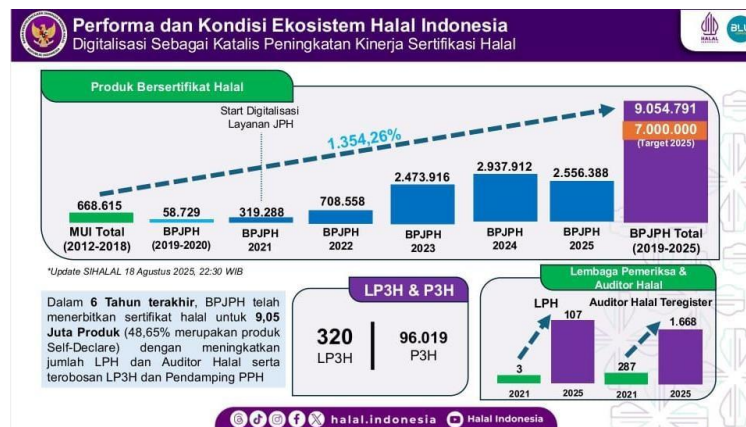
Konsep halal dalam Islam bukan hanya berkaitan dengan hukum agama tetapi juga dengan prinsip *Halalan Thayyiban*, yaitu makanan dan minuman yang baik dan aman, yang berarti bahwa produk tersebut tidak hanya sah secara syariah tetapi

¹ Melissa Aulia Hosanna and Susanti Adi Nugroho, "Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Pendaftaran Sertifikat Halal Pada Produk Makanan," *Jurnal Hukum Adigama* 1, no. 1 (2018): 511–534.

juga aman, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh manusia. Dengan demikian, sertifikasi halal memiliki dua tujuan memberikan jaminan syariah bagi umat Islam sekaligus melindungi konsumen secara umum. Konsep ini sejalan dengan teori bahwa sertifikasi halal melindungi konsumen secara umum².

Sertifikasi halal tidak hanya menjamin bahwa produk itu halal, tetapi juga memiliki efek finansial. Sertifikasi halal untuk makanan dan minuman terbukti dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan, memperluas pangsa pasar, dan mendorong pertumbuhan bisnis kecil dan menengah. Produk yang disertifikasi halal dianggap lebih kompetitif karena memenuhi standar kualitas, keamanan, dan kebersihan yang diakui secara luas. Oleh karena itu, sertifikasi halal membantu pertumbuhan ekonomi syariah di seluruh dunia dan meningkatkan daya saing produk lokal³.

Gambar 1.1 Perkembangan Sertifikasi Halal



Sumber: Data diolah BPJPH 2025

² Miftakhul Alifah Aurelia, Mashudi Mashudi, and Dahruji Dahruji, "Analisis Pengaruh Sertifikasi Halal Dan Kualitas Produk Jamu Ramuan Madura Terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Di Kecamatan Modung," *Jurnal Manajemen dan Ekonomi Kreatif* 2, no. 1 (2024): 159–166.

³ M Aris Pujiyanto and Fitri Adi Setyorini, "Peningkatan Pengetahuan Pentingnya Sertifikasi Halal Sebagai Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Di Kabupaten Banjarnegara," *Abdimas Awang Long* 7, no. 1 (2024): 12–18.

Sejak 18 Oktober 2024, kewajiban sertifikasi halal diberlakukan penuh untuk sektor makanan dan minuman. Dalam enam tahun terakhir, BPJPH telah menerbitkan sertifikat halal untuk 9,05 juta produk per 18 Agustus 2025. Angka ini melampaui target nasional 2025 sebesar 7 juta produk, dengan hampir separuhnya (48,65%) merupakan produk *self-declare*. Peningkatan ini didorong oleh digitalisasi layanan JPH serta meningkatnya jumlah Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dari 3 pada 2021 menjadi 107 pada 2025 dan Auditor Halal Teregistrasi dari 287 pada 2021 menjadi 1.668 pada 2025. Selain itu, hingga 2025 terdapat 320 LP3H dan 96.019 Pendamping PPH (P3H) yang turut mempercepat kinerja sertifikasi halal⁴.

Urgensi sertifikasi halal ini sejalan dengan firman Allah SWT dalam Al-Qur'an dan Hadist

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «أَيُّهَا النَّاسُ، إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ: يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوَا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا، إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ» [المؤمنون: 51] وَقَالَ: «يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُّوَا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ» [البقرة: 172] ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ، يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ: يَا رَبِّ، يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ، فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ

Abu Hurairah -radiyallāhu 'anhu- meriwayatkan, Rasulullah ﷺ bersabda, semoga Allah meridhoinya beliau berkata: Rasulullah shallallaahu 'alaihi wasallam bersabda: Wahai sekalian manusia, sesungguhnya Allah adalah baik dan tidaklah menerima kecuali yang baik. Sesungguhnya Allah memerintahkan kepada kaum mukminin sebagaimana perintah kepada para Rasul. [Sahih] - [HR. Muslim] - [Sahih Muslim - 1015]

{ يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوَا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ۝ ٥١ }

Allah berfirman, “Wahai para rasul, makanlah dari (makanan) yang baik-baik dan beramalsalehlah. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan. Q.S Al-Mu'minum[23]:51.

⁴ Muhammad Aqil, Irham Sekretaris, and Utama Bpjpj, “Program BPJPH Untuk Meningkatkan Kinerja LPH” (2025).

Dan Allah *Ta'ala* berfirman:

﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ۝ ١٧٢ ﴾

Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada Nya. Q.S Al-Baqarah[2]:172.

Selain itu, hadis tersebut mengingatkan bahwa makanan, minuman, dan makanan yang haram dapat menghalangi terkabulnya doa. Oleh karena itu, sertifikasi halal merupakan implementasi nyata dari prinsip *Halalan Thayyiban* yang menjaga kehalalan, kesehatan, dan keberkahan konsumsi. Ini lebih dari sekadar peraturan administratif. Dalam program Makan Bergizi Gratis (MBG), sertifikasi halal sangat penting untuk dua alasan. Pertama menjamin kepatuhan terhadap hukum syariah dan kedua memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap program pemerintah dalam menyediakan makanan yang aman dan sehat untuk generasi muda.

Salah satu program pemerintah Indonesia yang relevan dalam hal ini adalah Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Program ini bertujuan untuk meningkatkan gizi anak usia sekolah dari TK hingga SMA dengan menghasilkan makanan bergizi melalui dapur unit yang tersebar di berbagai wilayah. Hingga 24 Agustus 2025, sekitar 20.025.956 orang di seluruh negeri telah menjadi penerima manfaat program MBG, dari target 75 juta. Pemerintah juga menargetkan 30.000 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) tersedia hingga akhir tahun 2025, dengan target 82,9 juta penerima manfaat. Pada akhir tahun 2025 melalui 30.000 Satuan Pelayanan

Pemenuhan Gizi (SPPG)⁵. Program MBG mencerminkan kepedulian pemerintah terhadap pemenuhan gizi generasi muda sekaligus upaya pemerataan akses pangan sehat dan terjangkau.

Keberadaan MBG tidak hanya berkaitan dengan aspek gizi, tetapi juga erat kaitannya dengan isu keagamaan masyarakat. Makanan yang disediakan kepada siswa harus terjamin kehalalannya agar tidak menimbulkan keraguan di kalangan orang tua maupun peserta didik. Di sinilah sertifikasi halal menjadi penting tidak hanya untuk kepatuhan hukum, tetapi juga untuk menjaga kepercayaan masyarakat terhadap program pemerintah. Jika kehalalan makanan di MBG tidak jelas, maka bisa menimbulkan masalah sosial, keagamaan, dan bahkan hukum.

Program MBG telah diterapkan secara luas di Kabupaten Lamongan. Hingga pertengahan tahun 2025, SPPG MBG Paciran di Desa Tunggul, Kecamatan Paciran, telah beroperasi dan melayani ribuan penerima manfaat setiap harinya. SPPG ini menjadi salah satu unit penting dalam pemenuhan gizi masyarakat⁶. Keberadaan dapur ini tidak hanya menyediakan makanan, tetapi juga menjadi instrumen strategis untuk membangun generasi yang sehat, cerdas, dan produktif melalui program diet yang terencana. Meskipun program MBG terbukti berkontribusi pada pemenuhan gizi siswa, aspek kehalalan produk masih menyisakan persoalan

⁵ Internal BGN, “Program MBG Sudah Layani 20 Juta Penerima Manfaat, BGN Apresiasi Dukungan Kadin,” 22 Agustus 2025, <https://www.bgn.go.id/news/siaran-pers/program-mbg-sudah-layani-20-juta-penerima-manfaat-bgn-apresiasi-dukungan-kadin>.

⁶ SPPG Operasional, “Daftar Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Yang Telah Operasional,” 10 Oktober 2025 Pukul 16.00 WIB, last modified 2025, <https://www.bgn.go.id/operasional-sppg?page=2&search=bangkalan>.

penting⁷. Produk makanan dan minuman yang diolah di Dapur MBG, khususnya Dapur Tunggul, Kecamatan Paciran, belum semuanya dipastikan mengantongi sertifikat halal sesuai amanat undang-undang.

SPPG MBG Paciran di Desa Tunggul telah mengajukan proses sertifikasi halal melalui pihak yayasan yang menaungi SPPG tersebut. Hal ini dilakukan untuk mematuhi peraturan yang berlaku sekaligus meningkatkan keamanan dan kehalalan produk yang disajikan. Berdasarkan wawancara dengan Ima pada bulan Desember 2025, pengajuan sertifikasi memang telah dilakukan, namun proses verifikasi dokumen dan pelaksanaan persyaratan teknis di lapangan masih berlangsung. Oleh karena itu, status sertifikasi halal SPPG MBG Paciran belum sepenuhnya diterbitkan⁸. Meskipun telah terbukti bahwa program MBG meningkatkan pemenuhan gizi masyarakat, masalah kehalalan produk masih menjadi masalah yang signifikan⁹. SPPG MBG Paciran di Desa Tunggul dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki karakteristik yang relevan dengan fokus studi, yaitu analisis standar halal pada dapur MBG. Secara empiris, SPPG ini telah mengajukan proses sertifikasi halal melalui yayasan, namun status sertifikasinya belum diterbitkan karena masih berada pada tahap verifikasi dokumen dan pemenuhan persyaratan teknis di lapangan¹⁰. Kondisi ini menunjukkan adanya

⁷ Albaburrahim Albaburrahim et al., "Program Makan Bergizi Gratis: Analisis Kritis Transformasi Pendidikan Indonesia Menuju Generasi Emas 2045," *Entita: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial dan Ilmu-Ilmu Sosial* (2025): 767–780.

⁸ Ima Nurmalia, "Wawancara Dengan Ima (Pimpinan SPPG), Dapur SPPG MBG Tunggul, Tanggal 8 Desember 2025," 8 Desember 2025.

⁹ Aini Tsalsa Maulidhina and Maziyah Mazza Basya Basya, "Sertifikasi Makanan Halal Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Di Desa Paciran," *Jurnal Bilal: Bisnis Ekonomi Halal* 5, no. 2 (2024): 87–97.

¹⁰ Ima, "Wawancara Pimpinan Sppg Tunggul Paciran Lamongan," 8 Desember 2025.

ketidaksempurnaan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang perlu diteliti secara mendalam.

Selain itu, meskipun program MBG telah terbukti berkontribusi pada peningkatan pemenuhan gizi masyarakat, aspek kehalalan produk di dapur MBG Paciran belum pernah dianalisis dalam penelitian terdahulu, baik dari sisi kesiapan administratif, prosedur pengolahan, maupun kepatuhan terhadap standar halal-thayyib. Dengan demikian, terdapat gap penelitian yang signifikan terkait bagaimana SPPG ini menerapkan prinsip halalan thayyiban dan mempersiapkan diri menuju sertifikasi halal. Situasi tersebut menjadikan SPPG MBG Paciran sebagai kasus yang relevan dan strategis untuk dikaji, karena dapat memberikan gambaran nyata mengenai tantangan, kesiapan, serta tingkat kesesuaian SJPH dalam proses pengolahan makanan pada dapur MBG di tingkat daerah.¹¹

Terlepas dari fakta bahwa program MBG terbukti meningkatkan pemenuhan gizi masyarakat, masalah kehalalan produk masih menjadi masalah besar. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, produk makanan dan minuman yang dibuat di dapur MBG, terutama di SPPG MBG Paciran di Desa Tunggul, belum memiliki sertifikat halal secara resmi. Ini menunjukkan bahwa pengelola dapur harus menemukan berbagai hambatan yang menghalangi mereka untuk mendapatkan sertifikasi halal.

¹¹ Dewi Faikoh and Aan Zainul Anwar, "Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal Pada Produk UMK (Usaha Mikro Dan Kecil) Bersertifikat Halal," *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah* 8, no. 1 (2025): 16–29.

Sejumlah penelitian terdahulu sudah mengkaji program MBG dari sisi efektivitas dan tantangan. Penelitian Agustini dalam *Efektivitas dan Tantangan Kebijakan Program Makan Bergizi Gratis sebagai Intervensi Pendidikan di Indonesia* menemukan bahwa MBG berkontribusi pada perbaikan status gizi dan kesehatan serta meningkatkan kehadiran dan konsentrasi belajar siswa, namun menghadapi tantangan seperti standar gizi yang tidak selalu sesuai, distribusi makanan yang belum merata, dan lemahnya koordinasi antar pemangku kepentingan¹². Penelitian Shenia dalam studi kasus di SD Negeri 38 Palembang meneliti dampak implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap semangat belajar siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa MBG memberikan pengaruh positif tidak hanya pada tingkat kehadiran siswa, tetapi juga pada konsentrasi belajar di kelas. Siswa yang sebelumnya kerap absen atau datang terlambat karena keterbatasan ekonomi mulai menunjukkan perbaikan dalam kedisiplinan kehadiran setelah adanya jaminan makanan bergizi dari sekolah. Selain itu, siswa menjadi lebih fokus dan jarang mengantuk selama jam pelajaran karena telah mendapatkan asupan gizi yang cukup di pagi hari¹³. Sementara itu, Rayhan dan Zulham meneliti implementasi jaminan halal MBG di Medan Timur, menemukan adanya kesenjangan antara ketentuan UU JPH dengan praktik di

¹² Ucu Agustini, “Efektivitas Dan Tantangan Kebijakan Program Makan Bergizi Gratis Sebagai Intervensi Pendidikan Di Pendidikan Di Indonesia,” *Jurnal Kiprah Pendidikan* 4, no. 3 (2025): 362–368.

¹³ Andriana Septiani Shenia, Ali Maksum, and Muhammad Affandi, “Studi Kasus Dampak Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Terhadap Semangat Belajar Siswa Di SD Negeri 38 Palembang,” *Indonesian Journal Of Education* 2, no. 1 (2025): 389–392.

lapangan, seperti belum meratanya sertifikasi halal, tidak tercantumnya label halal, serta lemahnya koordinasi antar lembaga¹⁴.

Namun, dalam penelitian-penelitian terdahulu belum secara spesifik menganalisis implementasi standar halal pada produk makanan dan minuman MBG sebagai aspek hukum dan kebutuhan konsumen Muslim. Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan pada analisis implementasi standar halal pada Dapur SPPG MBG Paciran di Desa Tunggul, Kecamatan Paciran, yang mencakup aspek kebijakan halal, pengelolaan bahan, proses produksi, dokumentasi, audit internal, serta penanganan produk tidak sesuai berdasarkan indikator Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Penelitian ini juga mengidentifikasi berbagai tantangan dan hambatan yang dihadapi dalam pemenuhan sertifikasi halal. Dengan demikian, penelitian ini berada pada ranah analisis implementasi sistem jaminan produk halal (SJPH) pada program pelayanan publik MBG di tingkat lokal, dengan menilai sejauh mana penerapan tersebut telah memenuhi standar administratif dan operasional yang dipersyaratkan.

Secara akademik, penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian ekonomi syariah, khususnya dalam analisis implementasi regulasi halal pada program pemerintah berbasis pelayanan publik. Penelitian ini memperkaya literatur mengenai penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada dapur pelayanan publik di level lokal yang masih terbatas dalam penelitian sebelumnya. Secara praktis, penelitian ini memberikan gambaran empiris

¹⁴ Muhammad Rayhan, "Implementasi Jaminan Halal Pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Di Kecamatan Medan Timur" 14, no. 2 (2025): 370–380.

mengenai implementasi standar halal pada Dapur SPPG MBG Tunggul Paciran Lamongan, serta menjadi bahan evaluasi bagi pelaksana kebijakan dan pemangku kepentingan dalam meningkatkan kesiapan dan percepatan sertifikasi halal pada Program Makan Bergizi Gratis di tingkat daerah.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait pelaksanaan sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman yang diproduksi dalam program pelayanan publik berbasis pangan. Penelitian ini menjadi penting untuk melihat bagaimana penerapan standar halal pada proses pengolahan makanan dan minuman di dapur program Makan Bergizi Gratis (MBG), khususnya pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Tunggul Paciran Lamongan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kesiapan dan penerapan ketentuan sertifikasi halal pada produk yang dihasilkan, mengingat pentingnya jaminan kehalalan produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Dengan demikian, peneliti mengangkat judul **“Analisis Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman di Dapur MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan.”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan dapat diidentifikasi antara lain sebagai berikut:

1. Belum semua produk makanan dan minuman di Indonesia memenuhi kewajiban sertifikasi halal sesuai amanat UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH).

2. Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dijalankan pemerintah telah menjangkau jutaan siswa, namun aspek kehalalan produk yang disajikan melalui dapur MBG belum banyak dikaji secara mendalam
3. Dapur MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan merupakan unit penting dalam penyediaan makanan bergizi bagi siswa, tetapi belum ada publikasi akademik yang menjelaskan apakah produk makanan dan minumannya telah bersertifikat halal.
4. Jika belum bersertifikat halal, masih belum jelas kendala dan tantangan apa saja yang dihadapi pengelola dapur dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka perlu ada pembatasan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Lokasi penelitian hanya difokuskan pada Dapur MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan
2. Subjek penelitian adalah pimpinan MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan serta orang-orang yang tahu atau terlibat langsung dalam pengelolaan dan pengawasan pelaksanaan program, terutama mereka yang tahu tentang proses administrasi dan persiapan sertifikasi halal.
3. Fokus penelitian pada analisis sertifikasi halal produk makanan dan minuman, meliputi status sertifikasi dan kendala pemenuhan syaratnya.

4. Tidak membahas aspek gizi secara detail, melainkan hanya dikaitkan dengan konteks program MBG dan relevansinya terhadap kehalalan produk.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang masalah dan pembatasan masalah yang telah di uraikan penulis, maka dapat dirumuskan masalah-masalah yang ada dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi standar halal pada produk makanan dan minuman di Dapur MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan?
2. Apa saja tantangan dan hambatan yang dihadapi Dapur MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan dalam proses pemenuhan sertifikasi halal?

E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian
 - a. Untuk mengetahui implementasi sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman di Dapur MBG SPPG Tunggul Paciran Lamongan
 - b. Untuk mengidentifikasi tantangan dan hambatan yang dihadapi pengelola dapur dalam proses pemenuhan sertifikasi halal.
2. Kegunaan Penelitian
 - a. Secara Teoritik
 - 1) Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu ekonomi syariah, khususnya mengenai implementasi regulasi sertifikasi halal pada dapur kolektif.

- 2) Menjadi referensi awal penelitian sertifikasi halal di dapur MBG yang masih jarang diteliti.
- 3) Menyediakan literatur tambahan terkait tantangan sertifikasi halal di tingkat daerah, yang masih jarang diteliti.

b. Secara Praktis

- 1) Bagi Dapur SPPG MBG Tunggul Paciran Lamongan: Memberikan masukan mengenai langkah yang perlu dilakukan untuk memperoleh sertifikasi halal.
- 2) Bagi Pemerintah Daerah atau BPJPH: Memberikan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal dan gambaran kendala yang mungkin muncul dalam proses pengajuannya.
- 3) Bagi Masyarakat atau Penerima MBG: Memberikan gambaran sejauh mana aspek kehalalan diperhatikan dalam penyediaan makanan bergizi gratis.

F. Kajian Pustaka

Dalam penyusunan penelitian ini, maka dilakukan pengkajian pada kumpulan penelitian terdahulu yang terdapat kaitannya dengan penelitian yang dilakukan. Terdapat beberapa penelitian terdahulu sebagai berikut:

1. Muhammad Rayhan dan Zulham, dalam penelitian “*Implementasi Jaminan Halal pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kecamatan Medan Timur*” mengungkap bahwa meskipun regulasi tentang Jaminan Produk Halal (JPH) telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, pelaksanaan

di lapangan belum optimal. Beberapa kendala yang ditemukan Adalah belum adanya label halal serta tanggal kedaluwarsa pada sebagian produk makanan yang disajikan, pemasok bahan baku yang belum bersertifikasi halal, infrastruktur yang terbatas, kekurangan auditor halal, koordinasi antar lembaga yang kurang kuat, dan keterbatasan anggaran. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara, observasi, dan analisis dokumen. Persamaan dengan penelitian penulis adalah keduanya berbasis program MBG, melihat aspek kehalalan produk makanan atau minuman dan kekosongan pelaksanaan di lapangan. Perbedaannya, penelitian Rayhan fokus di Medan Timur dan menemukan aspek regulasi dan praktik, sedangkan penelitian penulis akan fokus di Dapur SPPG MBG Tunggul Paciran Lamongan, dengan kemungkinan perbedaan konteks lokal, regulasi daerah, dan peran pengelola dapur¹⁵.

2. Alfi Rahmawati dan Wiwik Handayani dalam penelitian *“Implementasi Sertifikasi Halal Self Declare pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kelurahan Baratajaya”* mengkaji sistem *self-declare* dalam sertifikasi halal yang dimungkinkan melalui program SEHATI. Hasil temuan menyebutkan bahwa meskipun sistem gratis dan regulasi mendukung, pelaku usaha masih mengalami hambatan seperti prosedur yang dianggap rumit, kurangnya sosialisasi, dan aktivitas usaha lainnya yang mengurangi fokus terhadap proses sertifikasi¹⁶. Persamaannya dengan penelitian penulis keduanya melihat

¹⁵ Ibid.

¹⁶ Alfi Rahmawati Istiyaningsih and Wiwik Handayani, “Implementasi Sertifikasi Halal Self Declare Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kelurahan Baratajaya,”

hambatan prosedural dan pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal¹⁷.

Sedangkan penulis melakukan penelitian terhadap dapur MBG serta implementasi terkait sertifikasi halal pada makanan dan minuman yang diproduksinya.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Rahmah, "*Analisis Efektivitas Program Makan Bergizi Gratis (MBG)*", bertujuan untuk menyebarkan sejauh mana program MBG memenuhi tujuan pemerintah untuk meningkatkan nutrisi anak sekolah. Penelitian ini menemukan bahwa program MBG masih digunakan di beberapa tempat. Kendala seperti distribusi makanan yang tidak merata, keterbatasan anggaran, dan kurangnya pengawasan kualitas makanan adalah beberapa dari masalah tersebut. Penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan dokumentasi dan teknik wawancara. Penelitian ini sama-sama menyelidiki program MBG dalam konteks implementasi di lapangan¹⁸. Perbedaannya, penelitian Rahmah lebih menekankan pada efektivitas program secara umum, sedangkan penelitian penulis berfokus pada aspek kehalalan produk makanan di SPPG MBG Tunggul Paciran Lamongan.
4. Kusumaningtyas, Arrozi, Maf'ula, dan Syahidin dalam artikel berjudul "*Urgensi Sertifikasi Halal dan Dampaknya terhadap UMKM: Studi Kasus UMKM Sedap T-Rasya, Lamongan*", sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan pelanggan dan daya saing produk. Namun, biaya tinggi dan proses

¹⁷Alfi Rahmawati Istiyaningsih and Wiwik Handayani, "Implementasi Sertifikasi Halal Self Declare Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kelurahan Baratajaya," *Innovative: Journal Of Social Science Research* 5, no. 1 (2025): 132–142,

¹⁸Hana Afifah Rahmah et al., "Analisi Efektivitas Program Makan Bergizi Gratis Di Sekolah Dasar Indonesia Tahun 2025," *Integrative Perspectives of Social and Science Journal* 2, no. 2 Mei (2025): 2855–2866.

yang rumit sering menjadi kendala dalam proses sertifikasi. Penelitian ini dan penelitian sebelumnya berbicara tentang seberapa penting sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman. Di sisi lain, penelitian ini berkonsentrasi pada UMKM kuliner di Lamongan, sedangkan penelitian penulis fokus pada dapur MBG, yang mencakup penyediaan makanan bergizi gratis untuk siswa¹⁹.

5. Rosita, Suzaini, Wardina & Zulfikar dengan penelitian *“Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis”* menemukan bahwa terdapat sejumlah pelaku UMKM yang belum mempunyai sertifikat halal dikarenakan faktor biaya, kurangnya pemahaman prosedur, dan minimnya dukungan lembaga terkait (termasuk sosialisasi dari LPPOM MUI). Penelitian ini memakai metode kualitatif deskriptif wawancara, observasi, dan dokumentasi. Persamaannya dengan penelitian penulis adalah identifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam sertifikasi halal pada produk makanan minuman²⁰. Perbedaannya Penelitiannya fokus pada usaha kecil menengah (UMKM), bukan institusi penyedia layanan seperti dapur MBG aspek fokus lebih umum pada UMKM, sementara penelitian penulis akan fokus pada dapur MBG dan implementasinya dalam program pemerintah.

¹⁹Dita Pratiwi Kusumaningtyas et al., “Urgensi Sertifikasi Halal Dan Dampaknya Terhadap UMKM: Studi Kasus Pada UMKM Sedap T-Rasya Lamongan,” *Jesya (Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah)* 7, no. 1 (2024): 998–1010.

²⁰Ade Rosita, Wardina Huma Takwa, and Zulfikar Hasan, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Kabupaten Bengkalis,” *Primer: Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 1, no. 2 (2023): 92–97.

G. Sistematika Pembahasan

Untuk memudahkan pembaca dalam memahami isi skripsi ini, maka penulis menyusun sistematika pembahasan sebagai berikut:

1. **Bab I (Pendahuluan):** Bab ini berisi uraian mengenai latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, serta sistematika pembahasan. Bab ini memberikan gambaran awal mengenai alasan dilakukannya penelitian dan arah penelitian yang akan ditempuh.
2. **Bab II (Kajian Pustaka):** Bab ini menyajikan teori-teori dan konsep-konsep yang relevan sebagai landasan penelitian, serta penelitian terdahulu yang mendukung dan menunjukkan adanya celah (*gap*) penelitian. Selain itu, dalam bab ini juga dikemukakan kerangka teoretik dan kerangka pemikiran yang menjadi pijakan dalam menganalisis data penelitian.
3. **Bab III (Metode Penelitian):** Bab ini menjelaskan mengenai pendekatan dan jenis penelitian yang digunakan, lokasi dan subjek penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, serta teknik analisis data. Bab ini juga memuat prosedur penelitian sehingga prosesnya dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.
4. **Bab IV (Hasil Penelitian):** Bab ini berisikan tentang hasil dari penelitian mengenai analisis sertifikasi produk halal pada produk makanan dan minuman di Dapur SPPG MBG Tunggul Paciran Lamongan

5. **Bab V (Penutup):** memuat kesimpulan yang merangkum temuan utama penelitian, saran yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait, serta keterbatasan penelitian sebagai pertimbangan bagi penelitian berikutnya.