

Abstrak

Sertifikasi halal berperan sebagai salah satu mekanisme perlindungan bagi konsumen serta peningkatan kompetisi produk di pasar khususnya untuk pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK). Pelaku seringkali menghadapi kesulitan dalam proses memperoleh sertifikasi halal untuk produk mereka. UMK Rumah Makan Didaerah Pesisir Pasar Kecamatan Sepulu (Rumah Makan Barokah 88, Rumah Makan depot arisma, dan D'Canai Corner). Merupakan usaha kuliner lokal yang berpotensi besar tetapi masih belum melakukan sertifikasi halal karna mengalami kendala minimnya pemahaman mengenai prosedur sertifikasi halal. Mulai dari persyaratan administrasi, proses audit, hingga kewajiban pemenuhan standar produksi halal. Penelitian ini bertujuan untuk menggali secara mendalam kondisi kesiapan pelaku UMK dalam menghadapi proses sertifikasi halal, yang meliputi aspek pengetahuan, sikap, pengalaman, serta kendala yang dihadapi. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesiapan Rumah Makan Didaerah Pesisir Pasar Kecamatan Sepulu untuk sertifikasi halal masih dalam tahap pengembangan. Pelaku usaha telah memahami dasar produk halal dan menjaga kebersihan operasional, namun masih terkendala dalam pemahaman prosedur sertifikasi, administrasi usaha, SOP tertulis, serta sistem jaminan halal. Selain itu, keterbatasan biaya, minimnya pendampingan, dan rendahnya literasi digital menjadi hambatan utama, sehingga diperlukan pendampingan berkelanjutan untuk mendukung proses sertifikasi halal.

Kata kunci: Kesiapan UMK, Kendala UMK. Sertifikasi Halal.

Abstract

Halal certification serves as a protection mechanism for consumers and increases product competition in the market, especially for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). These entrepreneurs often face difficulties in obtaining halal certification for their products. MSMEs operating in Pesisir Pasar, Sepulu District (Barokah 88 Restaurant, Depot Arisma Restaurant, and D'Canai Corner) are local culinary businesses with great potential but have not yet obtained halal certification due to a lack of understanding of halal certification procedures, from administrative requirements and audit processes to the obligation to meet halal production standards. This study aims to explore in depth the readiness of MSMEs in facing the halal certification process, including aspects of knowledge, attitudes, experience, and obstacles faced. The method used is qualitative research with a case study approach through interviews, observation, and documentation. The results show that the readiness of restaurants in Pesisir Pasar, Sepulu District for halal certification is still in the development stage. Business actors have understood the basics of halal products and maintaining operational hygiene, but are still hampered in understanding certification procedures, business administration, written SOPs, and halal assurance systems. Furthermore, limited funding, minimal mentoring, and low digital literacy are major obstacles, necessitating ongoing mentoring to support the halal certification process.

Keywords: MSE Readiness, MSE Constraints, Halal Certification.