

BAB I PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Halal *lifestyle* sedang melanda dunia, tidak hanya pada negara yang berpenduduk mayoritas muslim saja, tetapi juga di negara dengan penduduk muslim minoritas. Lembaga yang menyertifikasikan suatu produk dapat berasal dari lembaga pemerintah maupun non pemerintah. Di negara Indonesia dan Malaysia sertifikasi pada produk dilakukan oleh lembaga sertifikasi pemerintah. Berbeda dengan sertifikasi halal di Thailand yang dilakukan oleh lembaga non pemerintah.¹ Lembaga sertifikasi halal salah satu cara yang dilakukan produsen untuk meyakinkan kehalalan produk, yang nantinya akan diekspor atau di pasarkan ke luar negeri, khususnya di negara yang mayoritas penduduk beragama muslim. Indonesia mulai berupaya untuk mengalihkan semua produsen untuk melakukan penyertifikasian halal pada produknya. Lembaga sertifikasi yang awalnya dilakukan oleh lembaga non-pemerintah yaitu MUI kepada lembaga pemerintah di bawah Kementerian Agama yaitu BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal).²

Pemerintah Indonesia untuk menghadapi pelaksanaan MEA (Masyarakat Ekonomi Asia) mulai tahun 2015 yaitu menggunakan strategi penguatan disektor UMKM. Langkah yang dilakukan dengan menjadikan

¹ Asep Syarifuddin Hidayat, dan Mustolih Siradj, "Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri", *Jurnal Ilmu Syariah*, Vol. 15, No. 2, (2015),39

² Ibid,70

titik penting bagi pelaku UMKM untuk lebih giat meningkatkan mutu produk dan layanan mereka. Produsen yang tidak inovatif dan tidak pandai dalam mengembangkan usahanya akan berdampak pada konsumen atau pelanggan beralih ke produk lain. Industri pangan misalnya harus mampu menyediakan dan menghasilkan produk yang berkualitas, terutama produk halal yang menjamin keamanan pangan³. Halal adalah interpretasi pada al-Qur'an yang menandakan persetujuan atau penolakan, sedangkan haram menunjukkan larangan atau tidak diperbolehkan. Islam telah memberikan izin kepada umat manusia untuk mengonsumsi makanan halal dan bermanfaat bagi kesehatan.

LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) dapat membantu masyarakat dalam memperoleh akses menuju sertifikasi halal, akan tetapi produk harus melakukan penelitian atau lulus pengujian, kemudian diberikannya sertifikasi halal yang akan diterbitkan oleh BPJPH. Produk yang bersangkutan bebas dari unsur-unsur yang dilarang dan bisa diidentifikasi dengan label halal. Sertifikasi halal bagi pemilik bisnis adalah sebuah konsep dengan tujuan yang kuat untuk menjadikan produknya makin diminati atau lebih bisa diyakini akan kandungan di dalamnya oleh konsumen. Tanggung jawab dalam hal ini mengacu pada kesadaran diri terhadap lingkungan sosial serta tanggung jawab terhadap konsumen yang

³ Yuli Agustina dan Heri Pratikto, dkk, "Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UKM)", *Jurnal Graha Pengabdian*, Vol. 01, No. 02, (2019).141.

akan mengonsumsi atau menggunakan produknya.⁴ Sertifikasi halal memiliki tujuan untuk memberikan hak-hak konsumen muslim terkait keputusan pembelian, dan juga untuk menentukan layak tidaknya sebuah produk diidentifikasi mendapat sertifikasi halal, meskipun penentuan sertifikasi halal dilakukan dalam sidang fatwa MUI setelah nantinya dilakukan oleh beberapa pihak terkait yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Bakpia merupakan makanan dari etnis Tionghoa yang sudah berkembang di seluruh daerah salah satunya Kota Kediri.⁵ Peluang dalam mendirikan usaha bakpia bisa dikatakan menjanjikan dan terlihat menarik untuk dilakukan. Bergantung pada sumber daya yang tersedia, bisa memulai bisnis dengan dalam skala kecil, menengah, atau besar. Usaha ini sangat cocok untuk didirikan di wilayah sekitar Kecamatan Banyakan, sebab bisa dikelola dengan manajemen yang sederhana. Alat produksi yang digunakan untuk pengolahan bakpia juga tergolong sederhana dan bahan baku bakpia mudah diperoleh juga terjangkau untuk harga bahan pokoknya.

Produk bakpia awalnya dapat berkembang pesat di Yogyakarta Jawa Tengah dan menjadikannya sebagai tempat pusatnya oleh-oleh bakpia. Di Kota Kediri untuk saat ini sudah terdapat banyak produsen-produsen bakpia

⁴ Muklis dan Septi Puspita Sari, "Tingkat Pemahaman Pelaku UMKM Terhadap Sertifikasi Halal Pada Produk Dodol Di Desa Serdang Kulon Kabupaten Tangerang Banten", *At-Ta'awun Jurnal Of Islamic*, Vol. 01, No. 01.(2020).21.

⁵ Luluk Nihayati, " Dampak Perkembangan Bakpia Dalam Industri Pariwisata Di Pathuk Yogyakarta", *Jurnal Pringgitan*, Vol. 01 No. 01, (2020), 40.

yang mulai dari skala besar, menengah, maupun yang kecil, dan juga bisa menjadi oleh-oleh dari Kota Kediri. Masyarakat yang menyukai makanan manis bisa memilih bakpia sebagai buah tangan atau pun oleh-oleh yang menarik. Bakpia atau sering disebut sebagai makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, lalu dibungkus terlebih dahulu dengan tepung baru proses memasaknya dengan cara dipanggang. Bahan isian bakpia terbuat dari kacang hijau, karena mengandung serat makanan yang tinggi sehingga cocok untuk bahan isian bakpia.⁶ Bakpia terdiri dari kulit dan isi, kulit bakpia sendiri terbuat dari tepung terigu, air, minyak, dan garam yang dibuat elastis dan berlapis, sedangkan isian bakpia sendiri terbuat dari kacang hijau kupas yang dikukus dan dihaluskan. Bakpia memiliki rasa dasar manis dari isian kacang hijaunya.⁷

Standar mutu nasional sudah terdapat pada produk bakpia, yang dikeluarkan oleh Badan Standarisasi Nasional yaitu SNI 01-4291-1996 untuk produk bakpia kacang hijau. Menurut SNI, bakpia kacang hijau adalah makanan semi basah yang proses pemasakannya menggunakan pengovenan dengan adonan tepung terigu, isian kacang hijau yang tanpa kulit dan gula, kemudian dibentuk dengan atau tanpa bahan tambahan lainnya atau pun bahan pengawet. Oleh sebab itu bakpia kacang hijau umur simpannya hanya 3 hari. Umur simpan dari bakpia berkaitan pada proses

⁶ Erlyna Wida R dan Choirul Anam, "Pengelolaan Home Industry Usaha Bakpia Di Kabupaten Klaten", *Asian Jurnal Of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, Vol. 01 No. 01, (2016), 31.

⁷ Rani Timur M. Dan Wika Rinawati, "Pemanfaatan Ebi Sebagai Isian Bakpia Untuk Meningkatkan Konsumsi Produk Perikanan", *Jurnal*, Vol. 01 No. 01, (2020), 2.

tahapan pemasakan bumbu-bumbunya. Pengolahan atau pemasakan pada bumbu kurang tepat, umur simpan bakpia akan menjadi lebih pendek lagi dari perkiraan rata-rata. Bersamaan pada waktu pengolahan dan pengemasan kurang dijaga kebersihannya juga akan menentukan umur simpan. Terdapat 2 macam bakpia yaitu bakpia basah dan bakpia kering. Bakpia kering terdapat berbagai varian rasa yang lebih banyak, antara lain coklat, keju, strawberry, dan durian. Umur simpan bakpia kering selama 7 hari.⁸ Beberapa usaha bisnis bakpia kacang hijau yang terdapat di Kabupaten Kediri, sebagai berikut:

Terdapat 4 produsen bakpia di Kabupaten Kediri tepatnya di Kecamatan Banyakan. Nama-nama produsen bakpia tersebut adalah Bakpia Sabil, Bakpia Karomah, Bakpia Shazfa, dan Bakpia Gading. Berdirinya usaha bakpia ini semua tidaklah jauh berbeda antara satu sama lainnya, hanya berjarak kisaran 1 sampai 2 tahunan saja. Media promosi yang dipilih dan dipakai para produsen melalui Facebook dan Whatsapp saja, ada juga yang sudah mengenal dan bisa memanfaatkan sosial media lainnya. Kebanyakan dari para produsen ini melakukan pembuatan bakpia kalau ada yang melakukan pemesanan saja, karena bakpianya tidak mengandung bahan pengawet jadi tidak bisa bertahan lama.

Bakpia yang diproduksi sering dijadikan sebagai buah tangan di acara pernikahan, suguhan di tempat pengajian, maupun oleh-oleh untuk

⁸ Idha Wahyu, Reny Meilia, dkk, *Modul Seri Teknologi Pangan Spesifik Daerah*, (Yogyakarta : Balai Besar POM di Yogyakarta, 2015), 2.

sanak saudara. Warga setempat lebih seringnya digunakan sebagai buah tangan di acara pernikahan dan snack buat tambahan isi nasi kotak. Produsen bakpia sebanyak 4 yang akan dipilih dan dilakukan sebagai tempat penelitian sebanyak 3 produsen. Produsen bakpia yang tidak bersedia atau kurang berkenan jika tempat usahanya akan dijadikan tempat penelitian dan juga membagikan informasi tentang usaha yang sedang dijalankan ada 1 produsen. Tempat penelitian dan produsen bakpia sabil yang dipilih dan sesuai yaitu di UMKM Bakpia Sabil dengan pembandingnya Bakpia Karomah dan Bakpia Shazfa. Berikut adalah tabel 3 produsen bakpia :

Tabel 1. 1
Perbandingan UMKM Bakpia di Kec. Banyakan Kab. Kediri Tahun 2023

Nama UMKM	Bakpia Sabil	Bakpia Kharomah	Bakpia Shazfa
Tahun Berdiri	2019	2020	2022
Harga	Rp. 5.500 – Rp. 10.000	Rp. 5.800 – Rp. 10.000	Rp. 6.000 – Rp. 10.000
Promosi	Instagram, Whatsapp, Facebook, Pusat Oleh-oleh Gringing	Whatsapp, Facebook	Whatsapp, Facebook
Lokasi	Jl. Masjid No.13, Bakalan, Kec. Gorogl, Kab. Kediri, Jawa Timur.	Dsn. Selotopeng, Ds. Banyakan, Kec. Banyakan, Kab. Kediri, Jawa Timur.	Jl. Beran, Dsn Bolawen, Ds. Tiron, Kec. Banyakan, Kab. Kediri, Jawa Timur.
Nomor Induk Berusaha (NIB)	1912220033742	1403230053953	1912220034438
Terbit Sertifikasi Halal	30 Maret 2023	01 Juli 2023	02 Mei 2023
Kemasan	Terdapat logo halal	Belum ada logo halal	Belum ada logo halal
Penjualan Rata-rata tahun 2022	Rp. 2.500.000 – Rp. 4.000.000	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.500.000	Rp. 1.200.000 – Rp. 2.000.000

Sumber : Hasil Observasi

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa Bakpia Sabil memiliki keunggulan lebih dibandingkan Bakpia Kharomah dan Bakpia

Shazfa. Salah satu keunggulannya yaitu Bakpia Sabil lebih dulu berdiri dari pada Bakpia Karomah dan Bakpia Shazfa. Bakpia Sabil juga memiliki harga yang lebih terjangkau dari bakpia yang lain, sebelumnya Bakpia Sabil memiliki rate yang lebih mahal dari dua produsen bakpia lainnya tetapi untuk sekarang memiliki harga yang paling murah. Perubahan harga tersebut berlaku mulai di bulan Juli 2023. Penjualan di Bakpia Sabil selalu mengalami peningkatan, sebab promosi penjualan di media sosialnya aktif dan mengikuti perkembangan zaman. Bakpia Sabil juga melakukan pemasarannya dengan cara menitipkan produknya di pusat oleh-oleh Gringging meskipun sebenarnya memiliki resiko yang tinggi, karena bakpia tanpa bahan pengawet tidak akan bertahan lama. Produknya juga sudah dikenal oleh masyarakat luar Kediri, misalnya Nganjuk, Pare, Tulung Agung dan Blitar. Selain itu Bakpia Sabil juga sudah sampai penjualan di Kalimantan sebagai oleh-oleh atau buah tangan.

Pada penelitian sebelumnya yang dikemukakan oleh Ahda Segati bahwa persepsi sertifikasi halal berpengaruh terhadap persepsi peningkatan penjualan dengan persentase sebesar 60%. Pencantuman label halal pada suatu produk dapat meningkatkan penjualan.⁹ Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Rambe dan Afifuddin yang menjelaskan bahwa pencantuman label halal memberikan pengaruh sebesar 31,1% terhadap

⁹ Ahda Segati, "Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk, Dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan", *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, Vol. 3, No. 2, (2018).

minat beli sehingga meningkatkan penjualan perusahaan.¹⁰ Penelitian yang telah dilakukan oleh Khasanah dengan *netnographic studies* menyatakan bahwa kesadaran halal yang diperoleh dari mengikuti postingan-postingan instagram halal corner menjadi pilihan para konsumen dalam memutuskan pembelian atas suatu produk.¹¹

Peningkatan penjualan Bakpia Sabil tentunya didukung dari adanya sertifikasi halal yang mana bisa mendukung kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut. Hasil wawancara terhadap beberapa konsumen Bakpia Sabil banyak yang mengatakan bahwa mereka lebih condong memilih produk yang sudah memiliki sertifikasi halal atau logo halal yang terdapat di kemasan. Hal ini dikarenakan mayoritas penduduk Kecamatan Banyakan dan sekitarnya merupakan penganut agama Islam, sehingga masyarakatnya lebih memilih produk halal untuk dikonsumsi. Kebetulan di Bakpia Sabil untuk harga terbilang lebih murah dibandingkan ke dua produsen Bakpia lainnya. Produk Bakpia Sabil agar bisa bersaing dengan produsen lainnya salah satu yang dilakukannya dengan sudah bersertifikasi halal juga memiliki harga yang lebih murah dan rasa yang enak. Hasil simpulan dari wawancara yang dilakukan dengan 15 orang konsumen.

Tindakan yang telah dilakukan oleh pemilik Bakpia Sabil agar sertifikasi halal pada produknya mudah diketahui oleh konsumen yaitu

¹⁰ Yuli Mutiah Rambe dan Syaad Afifuddin, "Pengaruh Pencantuman Label Halal pada Kemasan Mie Instan terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim", *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, Vol. 1, No. 1, (2012).

¹¹ Miftakhul Khasanah, "Peranan Media Sosial Sebagai Agen Sosialisasi Halal Dalam Membangun Kesadaran Halal : Studi Netnografi", *Al-Tijary*, Vol. 5, No. 2, (2020).

dengan strategi melakukan pembaruan ditambahkan logo halal pada kemasan, sebelum memiliki sertifikasi halal kemasan Bakpia Sabil belum ada logo halalnya. Pemilik Bakpia Sabil berfikir bahwa di bulan setelah terbitnya sertifikasi halal merupakan bulan-bulan besar dalam pernikahan atau orang memiliki hajatan, juga bulan Kemerdekaan. Mengingat waktunya yang terbilang singkat maka harus dilakukan segera untuk perubahan kemasannya, proses percetakannya kemasan selama 3 hari dan pada tanggal 20 Maret 2023 melakukan pemesanan, di tanggal 24 Maret 2023 percetakan kemasan dengan logo halal sudah jadi. Tepat di tanggal sebelum terbit sudah tersedia kemasan yang terbaru. Terbitnya sertifikasi halal pada tanggal 30 Maret 2023, setelah itu di bulan April sudah siap dan bisa langsung melakukan penjualan bakpia dengan kemasan terbarunya yang sudah berlogo halal.

Strategi yang pertama sudah terlaksana maka yang selanjutnya itu melakukan pemberitahuan atau mencantumkan keterangan di media sosial Bakpia Sabil bahwa produk terjamin kehalalannya karena sudah bersertifikasi halal. Sertifikasi halal pada Bakpia Sabil ternyata sangat berdampak bagus, sebab volume penjualan meningkat terus dengan stabil. Kenaikan penjualan di tiap bulannya itu rata-rata mencapai 150-350 kotak. UMKM Bakpia Sabil sebelum memiliki sertifikasi halal itu penjualan mengalami kenaikan tetapi juga penurunan jadi tidak stabil, dan peningkatan penjualannya juga hanya mencapai 120 kotak saja. Jumlah pembelian di Bakpia Sabil terus mengalami peningkatan maka dari itu kebutuhan

bahan-bahan untuk pembuatan bakpia juga semakin banyak. Pembelian bahan produksi yang makin banyak menjadikan pembelian bahan lebih murah dibandingkan pembelian sebelum-sebelumnya. Pemilik Bakpia Sabil mengubah harga bakpia menjadi lebih murah, berlakunya perubahan harga tersebut dimulai pada bulan Juli 2023. Sertifikasi halal memberikan implikasi peningkatan penjualan pada produk Bakpia Sabil.¹² Data penjualan bakpia mulai dari sebelum dan sesudahnya mempunyai sertifikasi halal pada tahun 2022-2023 bulan terakhir pada tahun 2023 yakni:

Tabel 1. 2
Omset Bulanan Penjualan Bakpia Di Tahun 2022-2024

Bulan	Jumlah (Rp)	Basah (Kotak)	Kering (Kotak)	Jumlah (Kotak)
Sebelum sertifikasi halal tahun 2022 – 2023				
Januari	Rp. 2.518.750	145	175	320
Februari	Rp. 2.982.500	240	150	390
Maret	Rp. 3.050.000	180	220	400
April	Rp. 3.372.500	155	295	450
Mei	Rp. 3.833.750	235	275	510
Juni	Rp. 4.587.500	310	275	585
Juli	Rp. 3.655.000	160	300	460
Agustus	Rp. 4.355.000	345	185	530
September	Rp. 4.417.500	415	85	500
Oktober	Rp. 4.148.500	251	244	495
November	Rp. 4.388.500	457	83	540
Desember	Rp. 3.916.500	249	251	500
Januari	Rp. 4.125.000	200	300	500
Februari	Rp. 4.730.000	260	350	610
Maret	Rp. 5.625.000	290	445	735
Sesudah sertifikasi halal tahun 2023				
April	Rp. 6.477.800	350	530	880
Mei	Rp. 7.442.500	285	735	1.020
Juni	Rp.7.901.500	438	700	1.138
Juli	Rp. 7.415.000	250	910	1.160
Agustus	Rp. 7.992.500	425	810	1.235
September	Rp. 8.195.000	300	970	1.270
Oktober	Rp. 7.702.500	180	1.115	1.295
November	Rp. 8.142.500	345	975	1.320
Desember	Rp. 8.220.000	390	945	1.335

¹² Yatimun Na'imah, Pemilik UMKM Bakpia Sabil, Bakalan, Kec. Grogol, Kab. Kediri, Jawa Timur, wawancara dengan penulis di Bakalan, 6 Juli 2023.

Bulan	Jumlah (Rp)	Basah (Kotak)	Kering (Kotak)	Jumlah (Kotak)
Sesudah sertifikasi halal tahun 2024				
Januari	10.950.000	550	1.000	1.550
Februari	11.660.000	605	995	1.600
Maret	13.005.000	650	1.025	1.675
April	11.515.000	435	1.320	1.755

Sumber : Hasil Wawancara dengan ibu Yatimun Na'imah selaku pemilik Bakpia Sabil

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan terjadinya peningkatan penjualan pada Bakpia Sabil mulai dari bulan Februari 2023, sebab di tahun sebelumnya penjualan Bakpia Sabil belum stabil terlihat dari adanya peningkatan dan penurunan penjualan. Total kenaikan penjualan Bakpia Sabil di bulan Januari, Februari dan Maret kurang lebih sejumlah 100-125 pcs, hal tersebut dikarenakan pada bulan ini Bakpia Sabil masih dalam proses pembuatan sertifikasi halal. Pada bulan selanjutnya yaitu Bulan April, penjualan Bakpia Sabil mulai mengalami peningkatan yang terbilang stabil karena faktor sertifikasi halal yang sudah dimiliki Bakpia Sabil. Bakpia Sabil sudah sah untuk melakukan promosi dengan mencantumkan logo halal di kemasan dan media promosi lainnya. Pemilik Bakpia Sabil memperkirakan bahwa di bulan-bulan selanjutnya akan terjadi lonjakan penjualan. Lonjakan penjualan ini menurut pemilik dikarenakan akan adanya bulan-bulan besar/perayaan, contohnya seperti bulan pernikahan dan bulan perayaan hari kemerdekaan.

Pemilik juga perlu memiliki bayangan untuk menentukan langkah-langkah tepat apa yang bisa diambil di masa yang akan datang. Penggunaan teori *forecasting* sangatlah sesuai. Teori *forecasting* atau ramalan yang dikemukakan oleh Supranto dalam jurnal Charazevo Reynaldo menjelaskan

bahwa ramalan merupakan dugaan atau perkiraan mengenai terjadinya suatu kejadian atau peristiwa di waktu yang akan datang. Ramalan bisa bersifat kualitatif, artinya tidak berbentuk angka dan bisa bersifat kuantitatif, artinya berbentuk angka, dinyatakan dalam bilangan. Perkiraan tersebut mengenai terjadinya suatu kejadian atau peristiwa di waktu yang akan datang.¹³ Kejadian atau peristiwa yang dimaksud adalah terjadinya peningkatan penjualan di bulan-bulan besar. Mengenai teori *forecasting* atau ramalan tersebut pemilik dari Bakpia Sabil menerapkan hal tersebut meramalkan di bulan-bulan besar kalender Islam bisa terjadi peningkatan penjualan, sehingga pemilik dapat bersiap untuk memproduksi bakpia dalam jumlah yang besar. Berikut ini data penjualan di Bakpia Sabil pertahun dimulai dari sebelum memiliki sertifikasi halal hingga memutuskan untuk memiliki sertifikasi halal pada produknya :

Tabel 1. 3
Peningkatan Penjualan Tahun 2020 – 2024

No.	Tahun	Total Penjualan
1.	2020	Rp. 26.686.250
2.	2021	Rp. 28. 130.000
3.	2022	Rp. 45.226.000
4.	2023	Rp. 83.969.300
5.	2024	Rp. 47.130.000

Sumber : Hasil Wawancara dengan ibu Yatimun Na'imah selaku pemilik UMKM Bakpia Sabil

Penjualan Bakpia Sabil pada tabel di atas menunjukkan bahwa sertifikasi halal sangat mempengaruhi. Di tahun 2020-2022 belum memiliki sertifikasi halal tetapi terlihat tetap mengalami peningkatan sebab sesuai

¹³ Charazevo Reynaldo dan Yonathan Palinggi, “Analisis Forecasting Volume Penjualan Produk Indihome PT. Telkom Cabang Tenggarong”, *Jurnal Ekonomi & Manajemen Indonesia*, Vol. 20, No. 2,(2020),4.

dengan teori *forecasting* menjadi salah satu pendukung meningkatnya penjualan sebelum adanya sertifikasi halal. Di tahun 2023 penjualan meningkat kurang lebih senilai Rp.40.000.000 juta, sedangkan pada tahun 2023 tersebut sertifikasi halal belum genap 12 bulan dimiliki Bakpia Sabil. Terbit sertifikat halal pada 30 maret 2023, dan peningkatan penjualan mulai naik banyak sejumlah 145 kotak pada bulan april 2023. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk mempelajari dan meneliti tentang meningkatnya volume penjualan dengan adanya sertifikasi halal pada sebuah produk di sebuah UMKM yang memproduksi bakpia dengan isian kacang hijau dibandingkan dengan UMKM lainnya yang berada dalam satu daerah tepatnya di sekitar wilayah Kecamatan Banyakan. Oleh karena itu, judul penelitian ini adalah **“IMPLIKASI SERTIFIKASI HALAL DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN UMKM”** (Studi pada UMKM Bakpia Sabil Kecamatan Grogol, Kabupaten Kediri)”.

B. Fokus Penelitian

1. Bagaimana pelaksanaan sertifikasi halal di UMKM Bakpia Sabil?
2. Bagaimana implikasi sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan UMKM Bakpia Sabil di Bakalan Grogol ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menjelaskan pelaksanaan sertifikasi halal di UMKM.
2. Untuk menjelaskan implikasi sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan UMKM Bakpia Sabil di Bakalan.

D. Manfaat Penelitian

Penulis berharap hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan berguna bagi pembacanya sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

- a) Analisis dalam penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan dan penambah wawasan juga pengetahuan, sehingga dapat menjadi titik pembanding pada teori-teori yang dikembangkan selama kuliah juga dapat diterapkan di lapangan.
- b) Memberikan wawasan kepada para pelaku usaha mengenai pentingnya sebuah UMKM makanan lebih tepatnya untuk memiliki atau sudah bersertifikasi halal.
- c) Sebagai persembahan keilmuan pada bidang Ekonomi Syariah di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Negeri (IAIN) Kediri.

2. Manfaat Praktis

a) Bagi Pihak Lembaga

Penelitian ini bermanfaat sebagai pembelajaran dan referensi bagi pelaku usaha UMKM untuk mengambil keputusan dalam menjalankan bisnisnya dengan menggunakan label juga sertifikasi halal pada produknya untuk meyakinkan pembeli pada produk makanan yang diperdagangkan.

b) Bagi Peneliti

Penelitian ini dilakukan guna memenuhi sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE).

E. Penelitian Terdahulu

Berdasarkan studi literatur yang dilakukan oleh penulis, di penelitian-penelitian terdahulu telah ada beberapa penelitian mengenai penerapan sertifikasi halal untuk meningkatkan volume penjualan. Dipenelitian terdahulu tersebut terdapat beberapa perbedaan dengan yang dilakukan oleh penulis dalam penelitian ini, antara lain sebagai berikut :

1. Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Terhadap Minat Beli Konsumen Muslim Di Kabupaten Takalar. Oleh Fitriani, Universitas Muhammadiyah Makassar 2020.¹⁴ Pada hasil penelitian ini dapat diambil kesimpulan sertifikasi halal memengaruhi sudut pandang bagi konsumen muslim terhadap membeli minat. Label halal pada kemasan produk membuat konsumen merasa aman dan tenang saat mengkonsumsi produknya.

Penelitian ini terdapat persamaan yaitu pada metode penelitian juga sama yaitu kualitatif. Perbedaannya penelitian ini terdapat pada sertifikasi halal untuk sebuah produk makanan dan minuman ditinjau dari etika bisnis islam sedangkan pada penelitian saya membahas tentang peran sertifikasi halal untuk meningkatkan penjualan pada sebuah UMKM. Berbeda lagi pada tempat juga sumber datanya.

¹⁴ Fitriani, "Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Terhadap Minat Beli Konsumen Muslim Di Kabupaten Takalar", Skripsi, (Makassar: Universitas MuhammadiyahMakassar,2020).

2. Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru. Oleh Faizal, Universitas Islam Riau 2022.¹⁵

Pada penelitian ini dapat disimpulkan dengan adanya Sertifikasi Halal dapat menjadi nilai tambah bagi Restoran Fanybella, bahwasannya sertifikasi halal memberikan peningkatan penjualan yang sangat signifikan terhadap Restoran Fanybella. Penelitian ini terdapat persamaan yaitu sama-sama membahas tentang sertifikasi halal bisa meningkatkan penjualan, begitu pula dengan metode yang digunakan juga sama yaitu metode kualitatif. Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada tempat atau studi kasus yang diambil dan sumber datanya.

3. Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. Oleh Ririn Tri Puspa Ningrum, Jurnal studi ekonomi syariah IAIN Kediri 2022.¹⁶ Peraturan Menteri Agama (PMA) No. 20 Tahun 2021 tanggal 14 September 2021 yang mengatur sertifikasi halal bagi seluruh UMK, wajib memproduksi sesuai dengan syariat Islam dan memiliki sertifikasi halal.

Penelitian ini terdapat persamaan yaitu sama-sama membahas tentang tersertifikasi halal pada sebuah produk untuk kalangan atau masyarakat muslim. Perbedaan pada penelitian ini mengenai kewajiban disebuah

¹⁵ Faizal, "Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru", Skripsi, (Pekanbaru: Universitas Islam Riau, 2022).

¹⁶ Ririn Tri Puspita Ningrum, "Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Di Kabupaten Madiun", *Jurnal Istithmar*, Vol. 6, No.1, (2022).

UMK yang memiliki sertifikasi halal, selain itu ada pada tempat atau studi kasus yang diambil dan sumber datanya.

4. Pengaruh Harga Dan Label Halal Terhadap Minat Beli Roti Naf'a Di Kecamatan Kepung Kediri. Oleh Abdul Wahab Ahmad Kholil, Muhamad Wildan Fawa'id, dan Lailatul Hidayah, *Jurnal Qawanin* 2021.¹⁷ Hasil penelitian terhadap produk Roti Naf'a, variabel "harga" merupakan faktor yang paling besar pengaruhnya terhadap keinginan membeli masyarakat umum. Label halal tersebut tidak berdampak terhadap keputusan pembelian produk roti Pia Naf'a. Faktor yang dapat mempengaruhi keinginan membeli tidak hanya ditentukan oleh label halal pada produk, tetapi juga oleh harga, rasa, dan bahan.

Penelitian ini memiliki persamaan yaitu pada pembahasannya yang menjelaskan tentang sertifikasi halal terhadap minat beli atau meningkatnya pembelian dengan adanya label halal. Perbedaannya terletak pada pembahasan mengenai minat beli meningkat akibat harga dan juga pada metode penelitiannya dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif, selain itu hal yang membedakan terdapat pada tempat penelitian atau sumber datanya.

5. Penerapan Pemasaran 4.0 dalam Meningkatkan Penjualan Ditinjau dari Marketing Syariah Di Kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri. Oleh

¹⁷ Abdul Wahab Ahmad Kholil, dkk, "Pengaruh Harga Dan Label Halal Terhadap Minat Beli Roti Naf'a Di Kecamatan Kepung Kediri", *Jurnal Qawanin*, Vol. 5, No. 1, (2021).

Laili Fitriani, Institut Agama Islam Negeri Kediri 2021.¹⁸ UD Maju Mapan menggunakan strategi marketing 4.0 atau penggunaan media sosial untuk meningkatkan jumlah penjualan furniture yang diproduksi oleh perusahaan. Pemasaran Pemasaran Syariah 4.0 di UD Maju Mapan telah diperbarui untuk mencakup hal-hal berikut: rencana bisnis strategis yang sesuai dengan hukum Islam, prinsip syariah, muamalah dalam Islam, dan pemahaman yang kuat tentang nilai yang terdapat dalam Al-Qur'an. dan Hadits.

Penelitian ini memiliki persamaan yaitu tentang peningkatan penjualan dalam sebuah usaha dan melakukan penelitian dengan metode kualitatif. Perbedaannya terdapat pada metode yang diteliti, pada skripsi ini menjelaskan tentang pemasaran 4.0 yang ditinjau dari marketing syariah. Tempat atau sumber data untuk penelitian juga berbeda dalam skripsi ini diambil dari usaha mebel.

¹⁸ Laila Fitriani, "Penerapan Pemasaran 4.0 dalam Meningkatkan Penjualan Ditinjau Dari Marketing Syariah", Skripsi, (Kediri : Institut Agama Islam Negeri, 2021).