

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Kehalalan dari setiap produk yang di konsumsi menjadi kewajiban untuk menjamin rasa aman dan nyaman serta menjalankan perintah agama. Maka setiap produksi sebuah produsen kuliner berkewajiban untuk memiliki sertifikasi halal, seperti yang dinyatakan dalam undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal pasal 67 ayat (1).¹ Sertifikasi halal harus melalui serangkaian proses, dalam fatwa halal MUI.² Produk makanan dan minuman yang memiliki sertifikat halal harus memenuhi beberapa syarat seperti yang tercantum di dalam Pasal 17 sampai Pasal 20 Undang-undang nomer 33 tahun 2014, yaitu pertama, makanan dan minuman tersebut tidak mengandung unsur Babi; kedua, makanan dan minuman tersebut tidak mengandung unsur-unsur yang berasal dari bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia; ketiga, makanan dan minuman yang berasal dari hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah; dan keempat, makanan dan minuman yang disimpan, dijual, diolah, kemudian tempat tersebut tidak dipakai untuk pengelolaan babi.³ Produksi kuliner memiliki peraturan yang sangat ketat dimana proses sertifikasi halal diuji

¹ Undang-Undang Nomer 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Di Indonesia Pasal 67.

² Ibid.,

³ Ibid.,

secara sistematis bagaimana produksi makanan dan minuman telah memenuhi syarat dan ketentuan untuk dikatakan halal.⁴

Undang-undang ini yang menegaskan sebuah produksi kuliner terjamin kehalalannya sehingga memberikan perlindungan dan jaminan pada kehalalan produksi kuliner bagi masyarakat. Dimana Produksi yang baik adalah produksi yang halal yang dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Sehingga memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.⁵ Selain itu, produk/industry halal wajib menerapkan konsep *thoyibban* (baik dan sehat) yang meliputi mutu, gizi, kebersihan, dan etika penyediaan produk untuk dikonsumsi masyarakat.⁶ Pengertian sertifikat halal menurut undang-undang tentang jaminan produk halal adalah suatu produk yang diakui dan dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) didasarkan pada fatwa halal yang dikeluarkan oleh MUI secara tertulis.⁷

Daya saing merupakan upaya pemanfaatan dan pengelolaan sumber daya manusia, alam, modal, dan teknologi untuk mendapatkan nilai tambah

⁴ Sholahuddin Al-Fatih, "Urgensi Sertifikasi Halal MUI Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman di Kota Malang," *Jurnal Dedikasi Hukum Jurnal Pengabdian Hukum Kepada Masyarakat*, Vol. 2 No. 1, 2021, 64.

⁵ Mirsa Astuti, "Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle)", *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum*, Vol. 1 No. 1, 2020, 17.

⁶ Moch Mahsun, et al, "Telaah Literasi Traceability Supply Chain Process Sebagian Dari Bagian Jaminan Produk Dan Industri Halal" *Ancoms*, Vol. 6 No. 1, 2022, 179.

⁷ Ibid., 26-27.

dari input yang digunakan.⁸ Daya saing pada perusahaan, menjadi perhatian dan diskursus setelah banyaknya produk-produk yang hadir dan menguasai dunia kuliner di kabupaten Sumenep. Salah satu aspek dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner adalah menjamin kehalalan produksi makanan untuk tetap menjaga dan meningkatkan kepercayaan konsumen.⁹

Yeni Kusumawaty dalam penelitiannya menyatakan bahwa Produk makanan Rengginang tidak hanya menjadi khas Madura namun juga beberapa daerah di Indonesia salah satunya seperti Riau, dengan jenis rengginang yang berbeda yaitu rengginang Ubi kayu.¹⁰ Namun khusus di Madura Rengginang memiliki ciri khas yaitu rengginang dengan jenis lorjuk dan jenis lain seperti rengginang cumi-cumi dan rengginang original.¹¹

Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras ketan yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur dibawah panas matahari, rengginang agak berbeda dengan jenis kerupuk yang lainnya, dimana biasanya adonan di haluskan dengan tepung tapioka atau ditumbukan dengan biji melinjo, sedang rengginang ini tidak di hancurkan sehingga bentuk butiran ketannya masih tampak. Jawa timur tepatnya di Madura varian rengginang yang cukup dikenal yaitu rengginang lorjuk, lorjuk adalah jenis kerang yang berbentuk memanjang sekitar dua hingga tiga inch.¹²

⁸ Umu Khourroh, dkk, *MONOGRAF Daya Saing UMKM: Inovasi Dan SinergiPentahelix Di Era New Normal* (Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2022), 11.

⁹ Nurhalima Tambunan dan Manshuruddin, *Makna Makanan Halal Dan Baik Dalam Islam* (Medan: CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022), 68

¹⁰ Yeni Kesumawaty, Strategi pemasaran produk makanan ringan khas Riau (kripik nenas dan regginang ubi kayu) *Jurnal agro bisnis* Vol 20. No 2. Desember 2018), 124.

¹¹ Wawancara langsung dengan Ibu Romanah, pemilik Rengginang Akael Prenduan, 22 April 2024.

¹² <http://id.m.wikipedia.org/wiki/rengginang> di akses pada tanggal 27 Agustus 2024.

Rengginang lorjuk ini di jadikan bahan usaha oleh ibu-ibu di daerah Sumenep yaitu pada desa Prenduan. *Home industry* rengginang di desa Prenduan ada sekitar 20 usaha, dari 20 usaha ini yang telah bersertifikasi halal terdapat 3 usaha, sebagian ada yang masih proses pengajuan dan ada juga yang belum bersertifikasi halal.¹³ Berikut usaha rengginang yang telah bersertifikasi halal di desa prenduan.

Tabel 1.1 Home Industry Rengginang di Desa Prenduan yang Telah bersertifikasi Halal

No	Nama <i>Home Industry</i>	Alamat	Tahun SH	No. Sertifikasi Halal
1	Rengginang Akael	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	2021	ID 35210000077751120
2	Rengginang 3 Merpati	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	2022	ID 35110000077221120
3	Rengginang Bu Tin	Prenduan. Kec. Pragaan Kab. Sumenep	2022	ID 35110012079460923

Sumber: Hasil wawancara dengan data diolah kembali¹⁴

Dari table di atas dapat dilihat bahwa home industry rengginang Akael merupakan home industry yang paling awal bersertifikasi halal. Ketiga home industry di atas merupakan home industry yang paling ramai di gemari oleh masyarakat sekitar, selain kualitas rasa tentunya telah memiliki sertifikasi halal yang membuat yakin para konsumennya. Rengginang Akael sudah memiliki sertifikasi halal dengan nomor sertifikat ID35210000077751120 pada tahun 2021. Menurut Ibu Rumanah Rengginang Akael mengalami peningkatan penjualan setelah memiliki sertifikasi halal food dari kementerian agama. Karena menurutnya setelah memiliki sertifikasi halal, Rengginang

¹³ Wawancara langsung dengan Ibu Rumanah selaku pemilik rengginang Akael, 31 Mei 2024.

¹⁴ Wawancara dengan pemilik rengginang Akael (Ibu Rumanah), pemilik rengginang 3 merpati (Ibu Rahmah), dan pemilik rengginang Bu Tin (Bapak Suaidi), 18 Juli 2024.

Akael dapat dijual tidak hanya dapat dijual secara langsung namun juga dapat dijual melalui online.¹⁵

Tabel 1.2 Perkiraan Omset Home Industry Rengginang Akael, 3 Merpati dan Rengginang Bu Tin Sebelum Memiliki Sertifikasi Halal

NO	Nama	Alamat	Rata-rata omset Sebelum Memiliki SH (Pada Rupiah)			
			2018	2019	2020	2021
1	Rengginang Akael	Prenduan, Kec Pragaan Kab. Sumenep	285.000.000	285.000.000	285.000.000	-
2	Rengginang 3 Merpati	Prenduan, Kec Pragaan Kab. Sumenep	-	116.800.000	116.800.000	116.800.000
3	Rengginang Bu Tin	Prenduan, Kec Pragaan Kab. Sumenep	-	116.800.000	116.800.000	116.800.000

Sumber: Hasil wawancara dengan data diolah kembali¹⁶

Tabel di atas menunjukkan bahwa omset rengginang akael lebih besar dari omset rengginang 3 merpati dan rengginang Bu Tin. Hal ini menunjukkan bahwa rengginang akael sudah memiliki skala pemasaran yang lebih besar dibandingkan dengan kedua pesaingnya, bahkan sebelum memiliki sertifikasi halal. Sedangkan rengginang 3 Merpati dan rengginang Bu tin memiliki skala usaha yang setara.

Tabel 0.3 Perkiraan Omset Home Industry Rengginang Akael, 3 Merpati dan Rengginang Bu Tin Setelah Memiliki Sertifikasi Halal

NO	Nama	Alamat	Rata-rata omset setelah bersertifikasi halal (Pada Rupiah)		
			2023	2024	2025
1	Rengginang Akael	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	570.000.000	570.000.000	570.000.000
2	Rengginang 3	Prenduan, Kec.	233.000.000	233.000.000	233.000.000

¹⁵ Wawancara langsung dengan Ibu Rumanah (Pemilik Rengginang Akael), 22 April 2024.

¹⁶ Wawancara dengan pemilik rengginang Akael (Ibu Rumanah), pemilik rengginang 3 merpati (Ibu Rahmah), dan pemilik rengginang Bu Tin (Bapak Suaidi), 18 Juli 2024.

	Merpati	Pragaan Kab. Sumenep			
3	Rengginang Bu Tin	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	262.000.000	262. 000.000	262.000.000

Sumber: Hasil wawancara dengan data diolah kembali¹⁷

Setelah memiliki sertifikasi halal *home industry* rengginang Akael tetap memiliki omset tertinggi dari kedua pesaing lainnya, tetapi tidak dapat dipungkiri bahwa terdapat peningkatan juga pada *home industry* rengginang 3 merpati dan rengginang Bu tin. Dari tabel di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa sertifikasi halal telah memberikan dampak positif bagi ketiga *home industry* tersebut. Sertifikasi halal membantu meningkatkan daya saing dan penjualan bagi ketiga *home industry* dengan skala peningkatan yang berbeda-beda.

Penelitian tentang Rengginang di Madura memang telah dilakukan oleh beberapa peneliti namun yang meneliti tentang Rengginang dalam aspek peningkatan daya saing setelah sertifikasi halal nampaknya belum ditemukan. Seperti penelitian Ummi Kalsum dkk yang meneliti Rengginang sebagai referensi konsumen dalam membeli Rengginang Lorjuk di Kecamatan Kamal Bangkalan. Ummi kalsum dkk menyebutkan bahwa yang dapat dipertimbangkan konsumen Rengginang adalah bentuk, harga, berat, isi kemasan, dan jenis kemasan.¹⁸

Walaupun penelitian Ummi Kalsum dkk, tidak membahas tentang sertifikasi halal dan daya saing bisnis kuliner, namun penulis menganggap

¹⁷ Wawancara dengan pemilik rengginang Akael (Ibu Rumanah), pemilik rengginang 3 merpati (Ibu Rahmah), dan pemilik rengginang Bu Tin (Bapak Suaidi), 18 Juli 2024.

¹⁸ Ummi Kalsum, dkk, Perefensi konsumen dalam membeli Rengginaang Lorjuk di Kecamatan Kamal bangkalan. (Agriekonomika, Vol. 2. No.2. Oktober 2013). 153.

penelitian Ummi Kalsum dkk dapat menjadi salah satu penelitian yang dapat menginspirasi penulis dalam melakukan penelitian. Sertifikasi halal Rengginang Akael yang ada di desa Prenduan adalah salah satu produk Rengginang yang memiliki daya saing tinggi dibandingkan dengan Produk Rengginang lainnya seperti Rengginang Bu Tin dan Rengginang Barokah. Sebagai pembandingan penulis akan menjelaskan produk Rengginang yang ada di desa Prenduan.

Dari penjelasan di atas dapat menjadi alasan penulis dalam memilih Rengginang Akael sebagai objek penelitian dengan alasan pertama, Rengginang Akael adalah produk yang memiliki sertifikasi halal lebih awal dari produk yang lain. Kedua, Rengginang Akael memiliki omset yang lebih tinggi dari produk Rengginang yang lain yang ada di desa Prenduan Sumenep, terakhir ini dikarenakan penelitian dari Nur Anita dan Muhammad Luthfi Iznillah yang berjudul Pengaruh Sertifikasi dan Standardisasi Produk Terhadap Peningkatan Penjualan dan Daya Saing UMKM ini menunjukkan hasil bahwa sertifikasi secara parsial dapat meningkatkan daya saing UMKM.¹⁹

Sebagaimana yang dijelaskan oleh Michael E. Porter bahwa keunggulan dalam bersaing dipengaruhi oleh dua faktor yaitu pertama kepemimpinan biaya (*cost leadership*) maksudnya yaitu menghasilkan produk atau layanan dengan biaya yang lebih rendah dibandingkan pesaing. Menurut Michael E. Porter ketika suatu harga jual produk lebih tinggi dari pesaing, sulit untuk perusahaan itu bersaing ini dikarenakan perusahaan akan kehilangan

¹⁹ Nur Anita dan Muhammad Luthfi Iznillah, Pengaruh Sertifikasi dan Standardisasi Produk Terhadap Peningkatan Penjualan dan Daya saing UMKM, Jurnal Akuntansi dan Ekonomika, vol. 13 no. 1, Juni 2023.

pangsa pasar. Kedua yaitu diferensiasi yaitu menawarkan suatu produk yang lebih unik dan berbeda dari pesaing kepada para konsumen. Jadi, masalah yang mendasari penelitian ini yaitu *home industry* rengginang Akael tidak menunjukkan harga yang kompetitif, dimana pemilihan harga rengginang Akael lebih tinggi dari *home industry* rengginang yang lainnya, tetapi *home industry* rengginang Akael tetap ramai dan di gemari oleh masyarakat sekitar.

Tabel 10.4 Harga Produk

No	Nama Home Industry	Alamat	Nama Produk/berat	Berat Produk	Harga
1	Rengginang Akael	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	1. Rengginang stik	1/2kg	Rp. 19.000
			2. Rengginang koin		Rp. 18.000
2	Rengginang 3 Merpati	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	Rengginang lorjuk	1/2kg	Rp. 16.000
3	Rengginang Bu Tin	Prenduan, Kec. Pragaan Kab. Sumenep	Rengginang lorjuk	1/2kg	Rp. 16.000

Sumber: Hasil Wawancara dengan data diolah kembali²⁰

Maka penulis merasa perlu melakukan kajian mendalam tentang sejauh mana Sertifikasi Halal Produk Rengginang Akael dalam meningkatkan daya saing penjualan, maka berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Peran Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing Bisnis (Studi Pada *Home Industry* Rengginaang Akael Di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep).**"

²⁰ Wawancara dengan pemilik rengginang Akael (Ibu Rumanah), rengginang 3 Merpati (Ibu Rahmah) dan rengginang Ibu Tin (Bapak Suaidi), tanggal 18 Juli 2024.

B. Fokus Penelitian

Dari pemaparan latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sertifikasi halal pada *home industry* rengginang Akael di Desa Preduan Kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana daya saing bisnis pada *home industry* rengginang Akael di Desa Preduan Kabupaten Sumenep?
3. Bagaimana peran sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing bisnis pada *home industry* rengginang Akael di Desa Preduan Kabupaten Sumenep?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis sertifikasi halal pada *home industry* rengginang Akael di Desa Preduan Kabupaten Sumenep.
2. Untuk menganalisis daya saing bisnis pada *home industry* rengginang Akael di Desa Preduan Kabupaten Sumenep.
3. Untuk menganalisis peran sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing bisnis pada *home industry* rengginang Akael di Desa Preduan kabupaten Sumenep.

D. Kegunaan/Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis
 - a. Bagi akademik

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan referensi untuk pengembangan ilmu pengetahuan.

- b. Bagi peneliti

Penelitian ini digunakan untuk mengukur kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu dari matakuliah yang didapat, serta meningkatkan kemampuan peneliti dalam melakukan penelitian ilmiah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi usaha *home industry* rengginang akeel

Sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan bahwa setiap usaha yang beredar di Indonesia wajib memiliki sertifikasi halal. Seperti yang dikatakan dalam undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal pasal 67 ayat (1).

b. Bagi masyarakat

Sebagai tawaran yang baik dalam menyimpulkan hasil penelitian ini secara luas. Masyarakat juga dapat mengambil hasil penelitian ini untuk diterapkan sesuai dengan kepentingan masyarakat.

c. Bagi pemerintah

Sebagai evaluasi bagi pemerintah dan dapat memperkuat kembali peraturan yang berkaitan dengan peran sertifikasi halal pada usaha kuliner.

E. Definisi Konsep

Supaya tidak terjadi bias dan kesalahpahaman terhadap istilah yang dianggap kunci dalam penelitian ini, peneliti perlu menerangkan definisi istilah sebagaimana berikut.

Kata halal berasal dari bahasa Arab yang mempunyai arti melepaskan, tidak terikat, dibolehkan. Secara etimologi halal memiliki arti hal-hal yang

diperbolehkan dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan yang melarangnya. Makanan dan minuman halal adalah makanan dan minuman yang baik, yang diperbolehkan untuk memakannya dan meminumnya sesuai dengan ajaran Islam yaitu yang diperintahkan dalam Al-Qur'an dan hadits.²¹

Sertifikasi halal merupakan fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan hukum Islam. Proses pencapaian sertifikasi halal dapat dilakukan dengan cara pengujian secara terus menerus untuk menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan, proses pembuatan yang dilakukan dan sistem jaminan halal yang diterapkan sesuai dengan standar LPPOM MUI.²²

Daya saing merupakan upaya pemanfaatan dan pengelolaan sumber daya manusia, alam, modal, dan teknologi untuk mendapatkan nilai tambah dari input yang digunakan.²³

F. Penelitian Terdahulu

Originalitas penelitian ini merupakan wujud dasar dari penelitian terdahulu yang telah diteliti oleh peneliti lain. Penelitian terdahulu terdapat beberapa kesamaan indikator dalam hal originalitas penelitian ini berguna sebagai bahan acuan awal dalam menyusun penelitian serta untuk menghindari kasamaan tema maupun pembahasan dalam penelitian ini.

²¹ Nurhalima Tambunan dan Manshuruddin, *Makna Makanan Halal dan Biak Dalam Islam* (Medan: CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022), 1.

²² M. Ghufar Harahap, dkk, *Industri Halal Di Indonesia* (Banten: PT. Sada Kurnia Pustaka, 2023), 26.

²³ Umu Khourroh, dkk, *MONOGRAF Daya Saing UMKM: Inovasi Dan SinergiPentahelix Di Era New Normal* (Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2022), 11.

1. Penelitian oleh Faizal dengan judul "Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru".

Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa fanybella resto pekanbaru memberikan kepastian hukum ketersediaan produk halal, meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha, memberikan keuntungan timbal balik dalam perdagangan produk halal mendapatkan kesempatan untuk terjun di pasar halal global, memberikan keamanan, kenyamanan, dan kepatian ketersediaan produk halal, menumbuhkan kerjasama secara internasional dalam perdagangan.²⁴

Perbedaan: penelitian yang dilakukan oleh Faizal membahas mengenai peningkatan penjualan pada Fanybella resto, sedangkan penelitian ini membahas mengenai peningkatan daya saing pada depot sate 35. Persamaan: terletak pada metode penelitian dimana keduanya menggunakan metode kualitatif.

2. Penelitian oleh Inne Febbyani dengan judul "Peran Sertifikasi Halal Dalam meningkatkan Penjualan Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) (Studi Kasus UMK Kabupaten Rejang Lebong)".

Hasil dari penelitian ini yaitu Sertifikasi halal ini tidak hanya mencerminkan kepatuhan terhadap prinsip agama, tetapi juga membuka pintu peluang bagi para pelaku usaha di pasaran yang mayoritas muslim. Sertifikat halal memberikan manfaat yang baik bagi pelaku UMK. Selain memenuhi kebutuhan pasar konsumen muslim, sertifikasi halal juga membuka peluang akses ke pasar global, meningkatkan kepercayaan

²⁴ Faizal, *Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru* (Skripsi: Universitas Islam Riau Pekanbaru, Riau, 2022).

konsumen, dan memperkuat citra merek. Secara keseluruhan, manfaat sertifikasi halal tidak hanya bersifat agama, tetapi juga salah strategi dalam meningkatkan daya saing dalam penjualan. Adanya sertifikasi halal memiliki potensi untuk meningkatkan penjualan produk UMK, karena memberikan kepercayaan kepada konsumen muslim terkait kehalalan produk tersebut.²⁵

Perbedaan: penelitian yang dilakukan oleh Inne Febbyani objek penelitian pada UMKM, sedangkan objek penelitian ini yaitu pada usaha kuliner. Persamaan: kedua penelitian ini menggunakan metode kualitatif.

3. Penelitian oleh Susanti dengan judul "Kontribusi Dinas Perdagangan Koperasi dan Usaha-Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Daya Saing Para Pedagang di Pasar Legi Ponorogo".

Hasil dari penelitian ini yaitu Peran Pemerintah atau Dinas Industri dalam menjalankan kebijakan yang telah dibuat sebagian ada yang telah sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan sesuai dengan keadaan fakta dilapangan, namun masih ada kebijakan yang dibuat namun belum berjalan secara maksimal. Strategi yang digunakan dalam pelaksanaan kebijakan pemerintah mencakup beberapa hal pemanfaatan teknologi dalam memperoleh dan memberikan informasi, mewujudkan adanya sarana dan prasara yang disediakan untuk kenyamanan pengguna pasar legi, pengembangan kemampuan usaha sehingga dengan adanya program pengembangan dan pengadaan pelatihan diharapkan pedagang bisa menjadi pedagang yang lebih tangguh, mendorong pemakaian produk

²⁵ Inne Febbyani, *Peran Sertifikasi Halal Dalam meningkatkan Penjualan Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) (Studi Kasus UMK Kabupaten Rejang Lebong)* (Skripsi: IAIN Curup, Curup, 2024).

lokal agar menjadi produk unggulan daerah. Kebijakan pemerintah selain memberikan dampak positif untuk pedagang pasar legi tetapi juga terdapat dampak negatif yang terjadi didalamnya.²⁶

Perbedaan: penelitian yang dilakukan oleh Susanti adalah penelitian yang membahas kontribusi dinas perdagangan koperasi dan usaha-usaha mikro dalam meningkatkan daya saing para pedagang di pasar legi Ponorogo, sedangkan peneliti ini membahas mengenai peran sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner di kabupaten sumenep. Persamaan: kedua penelitian ini menggunakan metode kualitatif.

4. Penelitian oleh Nur Indah Sari dengan judul "Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM Pada Bakpia Eka Tulungagung".

Hasil dari penelitian ini yaitu Terdapat faktor peluang dan ancaman yang mempengaruhi strategi pemasaran UMKM Bakpia Eka Tulungagung. Faktor peluang yang mempengaruhi strategi pemasaran UMKM Bakpia Eka Tulungagung yaitu kualitas produk, jaringan pasar yang luas, media sosial, perizinan usaha dan produk. Sedangkan faktor ancaman yang mempengaruhi strategi pemasaran UMKM Bakpia Eka Tulungagung yaitu ketersediaan bahan baku dan daya tahan produk. Jumlah produksi dan jumlah penjualan produk UMKM Bakpia Eka Tulungagung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, yaitu jumlah produksi meningkat 1,19% di tahun 2017-2018 dan 0,95% di tahun 2018-2019.

²⁶ Susanti, *Kontribusi Dinas Perdagangan Koperasi dan Usaha-Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Daya Saing Para Pedagang di Pasar Legi Ponorogo* (Skripsi: IAIN Ponorogo, Ponorogo, 2022).

2018-2019. Sedangkan jumlah penjualan meningkat 1,23% di tahun 2017-2018 dan 0,97% di tahun 2018-2019.²⁷

Perbedaan: penelitian yang dilakukan oleh Nur Indah Sari membahas mengenai analisis strategi pemasaran dalam meningkatkan daya saing UMKM pada bakpia Eka Tulungagung, sedangkan penelitian ini membahas peran sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner. Persamaan: kedua penelitian menggunakan metode kualitatif.

5. Jurnal penelitian oleh Hani Tahliani, dkk dengan judul "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan".

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui implikasi sertifikasi halal dan Implikasinya untuk meningkatkan daya saing perusahaan di Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi produk halal memiliki implikasi positif untuk meningkatkan daya saing perusahaan. Bagi konsumen sertifikasi halal memberikan perlindungan, jaminan, informasi kehalalan produk dan menjadi instrumen etika bisnis. Bagi para pelaku usaha, sertifikasi halal memberikan keuntungan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen sehingga omset penjualan otomatis akan semakin meningkat dengan kepercayaan konsumen yang baik, meningkatkan jangkauan pasar produk di masyarakat serta Produk Memiliki Unique Selling Point (USP) yang membuat produk menjadi lebih bernilai di mata konsumen dan tentunya meraih pasar pangan halal global.²⁸

²⁷ Nur Indah Sari, *Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM Pada Bakpia Eka Tulungagung* (Skripsi: IAIN Tulungagung, Tulungagung, 2021).

²⁸ Hani Tahliani, dkk, " Sertifikasi Halal dan Implikasinya Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan" *Jurnal Syar'ie*, Vol. 6 No. 1, Februari 2023.

Perbedaan: penelitian yang dilakukan oleh Hani Tahliani, dkk membahas tentang sertifikasi halal dan implikasinya dalam meningkatkan daya saing perusahaan, sedangkan penelitian ini membahas mengenai peran sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner.

Persamaan: kedua penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif.