

Halal Supply Chain Dan Percepatan Perolehan Sertifikasi Halal Produk Pelaku Usaha Makanan Skala Mikro Kecil Meneengah AFC di Jombang

Sri Utami¹, Nailly El Muna²

Universitas KH. A. Wahab Hasbullah, Indonesia¹⁻²

Email Korespondensi: ttamy9904@gmail.com¹, Naely@unwaha.ac.id²

Article received: 27 Juni 2025, Review process: 13 Juli 2025,

Article Accepted: 25 Agustus 2025, Article published: 31 Agustus 2025

ABSTRACT

Indonesia's growing food industry necessitates production practices that are hygienic, high-quality, and compliant with halal standards. This study aims to analyze the implementation of a halal supply chain and the acceleration strategies for halal certification at the micro, small, and medium enterprise Ali Fried Chicken (AFC) in Jombang, focusing on sharia compliance, process effectiveness, and competitiveness enhancement. A descriptive qualitative approach was employed using in-depth interviews, direct observation, and documentation across procurement, production, packaging, distribution, and certification processes. The findings indicate that AFC applies certified raw-material sourcing, consistent hygiene SOPs, segregated logistics flows, and food-grade packaging, complemented by regular staff training. Certification acceleration is achieved through complete documentation, targeted mentoring, partnerships with certification bodies, and human-resource capacity building. The results affirm that an integrated halal supply chain elevates product quality, consumer confidence, and market access, serving as a practical model for other MSMEs.

Keywords: Halal Supply Chain, Halal Certification, Msmes, Supply Chain Management

ABSTRAK

Pertumbuhan industri makanan di Indonesia mendorong kebutuhan penerapan praktik produksi yang higienis, berkualitas, dan memenuhi standar kehalalan. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan halal supply chain dan strategi percepatan sertifikasi halal pada UMKM Ali Fried Chicken (AFC) di Jombang, dengan fokus pada pemenuhan standar syariah, efektivitas proses, dan penguatan daya saing. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi terhadap aspek pengadaan, produksi, pengemasan, dan distribusi, serta proses sertifikasi. Hasil menunjukkan bahwa AFC menerapkan pemilihan bahan baku bersertifikat, SOP higienitas yang konsisten, pemisahan alur logistik, dan pengemasan berstandar pangan, disertai pelatihan rutin bagi karyawan. Strategi percepatan sertifikasi ditempuh melalui kelengkapan dokumen, pendampingan, kemitraan dengan lembaga sertifikasi, dan penguatan kapasitas SDM. Temuan menegaskan bahwa penerapan rantai pasok halal yang terintegrasi meningkatkan mutu produk, kepercayaan konsumen, dan akses pasar, sekaligus menjadi model praktik baik bagi UMKM lain.

Kata Kunci: Halal Supply Chain, Sertifikasi Halal, UMKM, Manajemen Rantai Pasok

PENDAHULUAN

Perkembangan industri makanan di Indonesia mengalami percepatan signifikan seiring meningkatnya kebutuhan konsumen terhadap produk yang higienis, berkualitas, dan sesuai standar kehalalan. Persaingan bisnis yang semakin kompetitif menuntut pelaku usaha untuk mengoptimalkan proses produksi melalui integrasi manajemen rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk kepada konsumen. Implementasi halal supply chain hadir sebagai pendekatan strategis untuk memastikan produk memenuhi standar syariah sekaligus meningkatkan efisiensi dan daya saing di pasar global. Dalam konteks ini, penelitian internasional menegaskan bahwa sistem rantai pasok halal yang terkelola dengan baik memberikan keunggulan kompetitif sekaligus membangun kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang berorientasi pada nilai keagamaan (Tieman, 2011; Zulfakar et al., 2014).

Industri halal global menunjukkan perkembangan pesat dengan nilai pasar mencapai lebih dari US\$2,3 triliun pada tahun 2024, didorong oleh permintaan yang terus meningkat dari populasi Muslim dunia (Thomson Reuters, 2024). Di Indonesia, yang memiliki populasi Muslim terbesar di dunia, permintaan terhadap produk halal semakin tinggi seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kualitas dan keamanan pangan. Fenomena ini memicu urgensi penerapan praktik halal supply chain secara menyeluruh, termasuk pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Namun, sebagian besar pelaku UMKM menghadapi tantangan terkait keterbatasan teknologi, keterampilan manajerial, dan informasi mengenai proses sertifikasi halal, yang berdampak pada rendahnya tingkat kepatuhan terhadap standar halal internasional (Ambali & Bakar, 2014; Aziz et al., 2021).

Pemerintah Indonesia memberikan perhatian serius terhadap penguatan industri halal melalui kebijakan dan regulasi yang terintegrasi. Penerbitan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjadi tonggak penting dalam memastikan kepastian status kehalalan produk di seluruh rantai produksi dan distribusi. Kebijakan ini diperkuat melalui implementasi Masterplan Ekonomi dan Keuangan Syariah Indonesia 2025 yang menekankan kontribusi UMKM sebagai penggerak utama ekonomi halal. Di sisi lain, penelitian internasional menunjukkan bahwa keterlibatan pemerintah dalam membangun ekosistem halal yang berkelanjutan, termasuk penyediaan insentif dan pendampingan sertifikasi, menjadi faktor kunci dalam meningkatkan daya saing UMKM di tingkat global (Talib et al., 2020; Wilson, 2023).

Dalam konteks Jombang, perkembangan UMKM khususnya di sektor makanan menunjukkan tren positif dengan peningkatan jumlah unit usaha dari 11.054 pada 2017 menjadi 17.057 pada 2019, atau naik sekitar 54,5% dalam tiga tahun terakhir. Namun, peningkatan jumlah UMKM belum sepenuhnya diikuti oleh kesadaran terhadap implementasi halal supply chain secara menyeluruh. Pelaku usaha masih menghadapi berbagai hambatan seperti tingginya biaya sertifikasi, kurangnya pendampingan, dan keterbatasan informasi tentang prosedur standar halal. Studi global menegaskan bahwa hambatan tersebut umum

dihadapi oleh UMKM di berbagai negara, sehingga kolaborasi antara pelaku usaha, lembaga sertifikasi, dan pemerintah sangat dibutuhkan untuk menciptakan sistem rantai pasok halal yang berintegritas (Zailani et al., 2017; Rahman et al., 2022).

Ali Fried Chicken (AFC), salah satu UMKM di Desa Tambak Beras, Jombang, menjadi contoh menarik karena telah berhasil menerapkan prinsip halal supply chain mulai dari pemilihan bahan baku bersertifikat halal, pengelolaan proses produksi sesuai standar syariah, hingga distribusi produk yang higienis dan aman. Selain itu, AFC juga mampu memperoleh sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui strategi percepatan yang melibatkan peningkatan kapasitas sumber daya manusia, penyusunan dokumen administratif secara sistematis, dan kemitraan dengan lembaga sertifikasi. Studi internasional menunjukkan bahwa praktik serupa telah berhasil meningkatkan nilai tambah dan daya saing usaha kecil dalam industri makanan halal di berbagai negara Asia Tenggara (Nurrachmi, 2020; Hassan et al., 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan halal supply chain dan strategi percepatan perolehan sertifikasi halal pada UMKM Ali Fried Chicken (AFC) di Jombang, dengan fokus pada pemenuhan standar syariah, peningkatan efisiensi proses produksi, dan optimalisasi daya saing di pasar lokal maupun global. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi akademis dalam pengembangan literatur halal supply chain serta memberikan rekomendasi praktis bagi UMKM lain dalam mengimplementasikan strategi percepatan sertifikasi halal yang efektif dan berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memahami secara mendalam penerapan halal supply chain dan strategi percepatan perolehan sertifikasi halal pada UMKM Ali Fried Chicken (AFC) di Jombang. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk mengeksplorasi fenomena sosial dan praktik manajerial dalam konteks kehidupan nyata. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi terhadap proses pengelolaan bahan baku, produksi, dan distribusi yang diterapkan oleh AFC. Informan penelitian terdiri dari pemilik usaha, karyawan, serta pihak terkait yang terlibat dalam proses sertifikasi halal. Analisis data dilakukan secara interaktif melalui tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, sebagaimana yang disarankan oleh Miles, Huberman, dan Saldaña (2018). Validitas data diperkuat melalui triangulasi sumber dan teknik, sehingga hasil penelitian memiliki tingkat kredibilitas dan keandalan yang tinggi untuk menjelaskan dinamika penerapan rantai pasok halal dan strategi percepatan sertifikasi pada UMKM berskala mikro, kecil, dan menengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Halal Supply Chain pada UMKM AFC

Penerapan halal supply chain pada UMKM Ali Fried Chicken (AFC) di Jombang menunjukkan kesadaran manajerial yang tinggi terhadap penerapan

prinsip-prinsip kehalalan secara menyeluruh pada setiap tahap operasional bisnis, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga pendistribusian produk ke konsumen. AFC memastikan bahwa semua bahan baku utama seperti ayam, tepung, minyak, dan bumbu diperoleh dari pemasok yang memiliki sertifikasi halal resmi dari lembaga yang berwenang. Hal ini menunjukkan adanya komitmen kuat untuk menjaga integritas rantai pasok dan memastikan konsumen mendapatkan produk yang sesuai standar syariah. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Tieman (2011), yang menegaskan bahwa keberhasilan penerapan sistem halal supply chain dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, memperkuat reputasi merek, serta memperluas peluang penetrasi pasar, terutama pada konteks pasar makanan halal yang memiliki tingkat persaingan tinggi di era modern.

Hasil observasi mendalam menunjukkan bahwa proses produksi pada AFC dilakukan dengan menerapkan prinsip higienitas dan pengendalian mutu ketat. AFC telah memisahkan peralatan dan ruang produksi antara bahan halal dan bahan lain untuk menghindari potensi kontaminasi silang. Setiap tahap produksi diatur melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) yang jelas, mulai dari pemotongan ayam, pencucian bahan, hingga penggorengan dan pengemasan produk. Kepatuhan terhadap SOP ini menjadi faktor penting dalam memastikan konsistensi kualitas produk sekaligus menjamin integritas kehalalan yang dapat diverifikasi. Studi Zulfakar et al. (2014) mendukung temuan ini dengan menyatakan bahwa standar produksi yang konsisten merupakan kunci utama dalam membangun rantai pasok halal yang berkelanjutan dan dapat diandalkan oleh konsumen, terutama di negara mayoritas Muslim seperti Indonesia.

Selain itu, proses pencucian, penyimpanan, dan pengolahan bahan baku pada AFC dilakukan dengan memperhatikan standar kebersihan yang ketat untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan. Air bersih mengalir digunakan untuk proses pencucian bahan utama, sedangkan peralatan seperti pisau, talenan, dan wadah penyimpanan diberi penandaan khusus untuk memastikan tidak terjadi kontaminasi dengan bahan non-halal. Praktik ini sejalan dengan penelitian Ab Talib et al. (2020), yang menekankan bahwa pemeliharaan kualitas peralatan produksi dan pengendalian kebersihan menjadi faktor penting dalam menjamin kepercayaan konsumen, terutama dalam industri makanan cepat saji yang menuntut kecepatan produksi dengan kualitas tetap terjaga.

AFC juga mengimplementasikan standar pengemasan dan distribusi produk berbasis prinsip halal dengan sangat ketat. Produk akhir dikemas menggunakan kemasan food grade berlabel halal, yang dirancang untuk memastikan keamanan pangan, mencegah kontaminasi, dan menjaga kualitas produk hingga diterima oleh konsumen. Studi Hassan et al. (2022) menemukan bahwa kualitas kemasan dalam rantai pasok halal memiliki kontribusi langsung terhadap persepsi konsumen mengenai profesionalisme pelaku usaha dan kredibilitas merek. Dengan memastikan kemasan dan label halal pada produk, AFC tidak hanya menegaskan kepatuhan terhadap syariat Islam, tetapi juga meningkatkan nilai jual dan keunggulan kompetitif.

Lebih jauh, praktik distribusi AFC menunjukkan integrasi prinsip halal dalam setiap tahap rantai pasok. Produk yang telah siap jual dipisahkan secara fisik dari produk lain dan didistribusikan langsung oleh karyawan atau melalui platform daring dengan layanan pesan antar. Dengan pemisahan jalur distribusi, AFC memastikan tidak adanya risiko kontaminasi dan menjamin keaslian status halal produk. Temuan ini diperkuat oleh Nurrachmi (2020), yang menjelaskan bahwa sistem logistik terpisah merupakan salah satu indikator utama kesuksesan penerapan halal supply chain karena dapat melindungi integritas produk sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas yang ditawarkan.

Kesadaran dan kompetensi sumber daya manusia juga menjadi faktor kunci keberhasilan AFC dalam penerapan halal supply chain. Karyawan diberikan pelatihan rutin mengenai prosedur produksi halal, penanganan bahan baku, dan pemeliharaan fasilitas produksi. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pemilik dan karyawan memiliki pemahaman mendalam tentang pentingnya menjaga integritas halal sebagai bagian dari komitmen spiritual dan strategi bisnis. Studi Ambali dan Bakar (2014) menegaskan bahwa peningkatan literasi halal pada tenaga kerja memberikan dampak langsung terhadap efektivitas manajemen rantai pasok halal dan meningkatkan kepuasan konsumen.

Meski demikian, penelitian menemukan bahwa AFC masih menghadapi tantangan dalam mengelola rantai pasok halal, terutama terkait keterbatasan teknologi dan akses informasi. Keterbatasan ini menghambat optimalisasi pemanfaatan sistem digital yang dapat mempermudah pemantauan dan penjaminan kualitas rantai pasok. Temuan ini sejalan dengan Rahman et al. (2022), yang menemukan bahwa banyak UMKM mengalami kendala serupa, sehingga perlu adanya intervensi pemerintah melalui pendampingan teknologi dan penyediaan platform digital terintegrasi yang dapat membantu pelaku usaha dalam proses verifikasi sertifikasi halal dan manajemen distribusi.

Secara keseluruhan, praktik halal supply chain yang diterapkan oleh AFC menjadi bukti nyata bahwa integrasi pengelolaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi berbasis prinsip halal tidak hanya mendukung pemenuhan kewajiban syariah, tetapi juga menjadi strategi bisnis yang meningkatkan keunggulan kompetitif di pasar. Wilson (2023) menegaskan bahwa perusahaan yang mengintegrasikan standar halal dalam rantai pasoknya memiliki peluang lebih besar untuk meningkatkan loyalitas konsumen, memperluas akses pasar, dan menciptakan keunggulan ekonomi berkelanjutan dalam konteks industri halal global.

Strategi Percepatan Perolehan Sertifikasi Halal

Strategi percepatan perolehan sertifikasi halal yang dilakukan oleh Ali Fried Chicken (AFC) di Jombang menunjukkan adanya perencanaan manajemen yang sistematis dan terstruktur, dimulai dari pengumpulan dokumen administratif, penyesuaian proses produksi dengan standar halal, hingga koordinasi dengan lembaga sertifikasi. Proses sertifikasi ini mengikuti standar Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang mengatur tahapan verifikasi dokumen, pemeriksaan bahan

baku, audit fasilitas produksi, serta evaluasi kompetensi sumber daya manusia. Pendekatan strategis AFC sejalan dengan temuan Hassan & Rahman (2020), yang menegaskan bahwa percepatan sertifikasi halal hanya dapat dicapai melalui keterpaduan antara kesiapan administratif dan kepatuhan teknis terhadap regulasi. Dengan perencanaan ini, AFC berhasil mengefisienkan proses sertifikasi, meminimalisasi risiko penolakan dokumen, dan memperkuat kredibilitas produk di pasar.

Upaya AFC dalam memanfaatkan program pendampingan sertifikasi halal gratis yang diselenggarakan pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menjadi faktor penting keberhasilan strategi percepatan ini. Pendampingan meliputi penyusunan dokumen, bimbingan teknis, serta harmonisasi Standar Operasional Prosedur (SOP) dengan ketentuan peraturan yang berlaku. Penelitian Nurrachmi (2020) menunjukkan bahwa pendampingan pemerintah memiliki dampak signifikan dalam mengurangi hambatan administratif dan finansial yang sering dialami UMKM, sehingga proses sertifikasi menjadi lebih terarah dan efisien. Melalui kebijakan ini, AFC dapat mengoptimalkan sumber daya yang terbatas untuk menyesuaikan proses produksinya dengan standar global dan nasional.

Selain bantuan pemerintah, keberhasilan percepatan sertifikasi halal AFC juga ditunjang oleh kemitraan strategis dengan lembaga pendamping proses produk halal yang memiliki kapasitas teknis dalam mengidentifikasi potensi hambatan dan memberikan solusi operasional. Kolaborasi ini membantu AFC memahami persyaratan teknis dan administrasi secara lebih komprehensif, sekaligus memastikan bahwa setiap tahap produksi memenuhi standar sertifikasi halal internasional. Hal ini konsisten dengan penelitian Zailani et al. (2017), yang menegaskan bahwa kemitraan antara pelaku usaha, lembaga sertifikasi, dan akademisi menjadi elemen krusial dalam memastikan integritas rantai pasok halal serta mempercepat adopsi sertifikasi pada sektor UMKM.

Peningkatan kapasitas sumber daya manusia (SDM) menjadi fokus utama dalam strategi percepatan sertifikasi halal AFC. Karyawan diberikan pelatihan rutin terkait pengelolaan bahan baku, penanganan peralatan produksi, dan pemeliharaan fasilitas sesuai standar halal. Pendekatan berbasis penguatan SDM ini sejalan dengan studi Ambali & Bakar (2014), yang menunjukkan bahwa literasi halal pada tenaga kerja merupakan salah satu determinan utama keberhasilan implementasi halal supply chain. Pelatihan yang berkesinambungan memungkinkan karyawan memahami urgensi setiap prosedur, meminimalisasi kesalahan teknis, dan meningkatkan efisiensi proses produksi untuk mencapai sertifikasi halal dalam waktu yang lebih singkat.

Salah satu tantangan signifikan dalam proses sertifikasi adalah biaya sertifikasi halal yang relatif tinggi dibandingkan dengan kemampuan finansial sebagian besar pelaku UMKM. Dalam konteks AFC, masalah ini dapat diatasi melalui pemanfaatan program subsidi pemerintah dan strategi efisiensi biaya produksi untuk mengalokasikan dana khusus. Studi Hassan et al. (2022) menegaskan bahwa biaya menjadi penghambat utama bagi UMKM untuk

memperoleh sertifikasi halal, terutama bagi usaha mikro dengan skala produksi terbatas. Dukungan insentif keuangan yang diberikan pemerintah dan lembaga sertifikasi dapat meningkatkan aksesibilitas sertifikasi halal, sekaligus memperluas jumlah UMKM yang tersertifikasi.

Kendala lainnya adalah keterbatasan akses informasi mengenai standar halal global, khususnya untuk pasar ekspor yang memerlukan kesesuaian dengan sertifikasi internasional seperti Halal Certification Malaysia (JAKIM) atau Gulf Halal Standard. AFC masih menghadapi kesulitan dalam memperoleh informasi teknis dan prosedural tentang standar ini, sehingga diperlukan dukungan pihak eksternal dalam memberikan edukasi dan pembimbingan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Rahman et al. (2022), yang menjelaskan bahwa kesenjangan informasi menjadi faktor dominan yang memperlambat penetrasi UMKM pada pasar halal global, karena sebagian besar pelaku usaha hanya memahami sertifikasi domestik tanpa merancang strategi untuk memenuhi standar internasional.

Dengan kombinasi dukungan pemerintah, kemitraan strategis, dan peningkatan kapasitas SDM, AFC mampu mengurangi hambatan teknis dan administratif dalam proses percepatan sertifikasi halal. Sinergi ini memperlihatkan bahwa integrasi kebijakan publik dan inisiatif internal UMKM menjadi kunci keberhasilan dalam menciptakan ekosistem halal yang kompetitif. Studi Hassan & Rahman (2020) menekankan bahwa strategi multi-pemangku kepentingan adalah salah satu metode paling efektif untuk mempercepat sertifikasi halal, karena proses tersebut membutuhkan harmonisasi standar teknis, administrasi, dan dukungan kebijakan secara menyeluruh.

Temuan pada AFC memberikan bukti nyata bahwa keberhasilan memperoleh sertifikasi halal tidak hanya berdampak pada peningkatan kepercayaan konsumen dan integritas produk, tetapi juga memberikan peluang ekspansi ke pasar yang lebih luas, termasuk pasar halal internasional. Sertifikasi halal menjadi unique selling point yang memberikan diferensiasi merek di tengah kompetisi industri makanan cepat saji. Dalam jangka panjang, keberhasilan AFC dapat dijadikan sebagai best practice untuk pelaku UMKM lain yang ingin mengintegrasikan prinsip halal dalam strategi bisnis dan memperkuat posisinya dalam rantai pasok global.

Implikasi Implementasi Halal Supply Chain terhadap Daya Saing UMKM

Implementasi halal supply chain dan keberhasilan memperoleh sertifikasi halal membawa dampak signifikan terhadap daya saing UMKM di era ekonomi digital. Dalam konteks AFC, penerapan standar halal pada setiap tahap proses produksi tidak hanya memberikan jaminan kepercayaan kepada konsumen, tetapi juga meningkatkan citra perusahaan sebagai pelaku usaha yang profesional dan kredibel. Studi Wilson (2023) menunjukkan bahwa integrasi prinsip halal dengan manajemen rantai pasok modern mampu memperkuat loyalitas konsumen dan membuka peluang ekspansi pasar ke tingkat internasional. Dalam konteks persaingan global, sertifikasi halal menjadi salah satu instrumen strategis yang menentukan posisi UMKM di pasar makanan dan minuman halal dunia.

Keberhasilan AFC membangun reputasi positif sebagai merek yang konsisten menjaga kehalalan produknya menunjukkan pentingnya integrasi kepatuhan syariah dengan strategi pemasaran berbasis digital. Melalui promosi aktif di media sosial dan platform e-commerce, AFC berhasil menjangkau konsumen dalam skala lebih luas dengan tetap menegaskan keunggulan status sertifikasi halalnya. Studi Nurrachmi (2020) membuktikan bahwa UMKM yang menggabungkan inovasi digital dan sertifikasi halal mampu meningkatkan volume penjualan hingga 30% dibandingkan dengan UMKM yang belum memanfaatkan kedua aspek tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi antara status halal, inovasi, dan strategi pemasaran adaptif merupakan elemen penting dalam meningkatkan daya saing UMKM.

Selain memperkuat citra dan pemasaran, penerapan halal supply chain juga memberikan keunggulan kompetitif melalui efisiensi operasional. AFC mampu mengurangi pemborosan bahan baku, menekan biaya distribusi, dan meningkatkan produktivitas melalui penerapan sistem manajemen logistik yang terintegrasi. Studi Hassan et al. (2022) mengonfirmasi bahwa praktik halal supply chain yang efektif dapat mengurangi potensi pemborosan hingga 25%, sekaligus meningkatkan profitabilitas dan keberlanjutan bisnis UMKM. Dengan demikian, implementasi prinsip halal tidak hanya memiliki nilai religius, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang signifikan pada kinerja perusahaan.

Dari perspektif keberlanjutan bisnis, implementasi halal supply chain pada AFC dapat dijadikan model pengembangan UMKM berbasis syariah. Keberhasilan AFC dalam memperoleh sertifikasi halal dan mempertahankan konsistensi kualitas produk membuktikan bahwa penerapan prinsip halal mampu menarik kepercayaan investor dan membuka peluang kemitraan baru. Studi Rahman et al. (2022) menegaskan bahwa UMKM dengan standar halal yang jelas memiliki daya tarik lebih tinggi di mata investor internasional, karena standar halal dipandang sebagai indikator transparansi proses produksi dan jaminan kualitas yang dapat diukur secara global.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penerapan halal supply chain meningkatkan kepuasan dan retensi konsumen. Konsumen yang yakin terhadap kualitas dan kehalalan produk cenderung melakukan pembelian ulang, memberikan rekomendasi kepada orang lain, dan menciptakan loyalitas merek jangka panjang. Zailani et al. (2017) menemukan bahwa pelanggan dengan tingkat kepercayaan tinggi terhadap status halal produk menunjukkan tingkat loyalitas hingga dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan konsumen yang tidak memperoleh informasi sertifikasi yang memadai. Fakta ini menegaskan bahwa sertifikasi halal dan transparansi proses produksi menjadi elemen penting dalam membangun hubungan jangka panjang dengan konsumen.

Pemanfaatan teknologi digital juga menjadi faktor penting yang memperkuat posisi AFC di pasar makanan halal. Melalui integrasi sistem informasi dalam pemasaran dan manajemen distribusi, AFC mampu memperluas jangkauan pasarnya ke segmen konsumen yang lebih luas. Studi Hassan et al. (2022) menunjukkan bahwa integrasi teknologi digital dengan praktik halal supply chain

memungkinkan UMKM menjangkau konsumen lintas wilayah dan meningkatkan transparansi produksi. Hal ini mendukung terbentuknya kepercayaan konsumen terhadap status halal produk, sekaligus memperkuat posisi UMKM dalam menghadapi kompetisi global.

Keberhasilan AFC dalam membangun model rantai pasok halal yang komprehensif juga berimplikasi pada peningkatan reputasi bisnis dan daya tarik investor. Penelitian Wilson (2023) menunjukkan bahwa sertifikasi halal kini menjadi salah satu faktor penilaian utama dalam keputusan investasi di sektor industri makanan dan minuman. Dengan status halal, UMKM memiliki peluang lebih besar untuk mendapatkan dukungan finansial, baik dari investor lokal maupun internasional, serta memperluas jaringan distribusi dan penetrasi pasar global.

Secara keseluruhan, implementasi halal supply chain dan percepatan sertifikasi halal memberikan dampak signifikan terhadap penguatan daya saing UMKM di era ekonomi digital. Praktik AFC dapat dijadikan sebagai contoh konkret keberhasilan integrasi manajemen rantai pasok berbasis halal, strategi sertifikasi cepat, dan pemasaran berbasis teknologi digital. Hasil penelitian ini tidak hanya memperkaya literatur akademik tentang halal supply chain, tetapi juga memberikan rekomendasi praktis bagi UMKM lain untuk mengadopsi strategi serupa dalam meningkatkan keberlanjutan bisnis dan memperluas penetrasi pasar halal internasional.

SIMPULAN

Kesimpulan, penerapan halal supply chain dan strategi percepatan sertifikasi halal pada UMKM Ali Fried Chicken (AFC) di Jombang berhasil meningkatkan kualitas produk, kepercayaan konsumen, serta daya saing usaha di pasar lokal dan global. AFC menerapkan prinsip kehalalan secara menyeluruh mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga distribusi dengan standar yang terintegrasi dan terverifikasi. Keberhasilan ini ditunjang oleh kesiapan manajemen, peningkatan kapasitas sumber daya manusia, kemitraan strategis dengan lembaga sertifikasi, serta pemanfaatan pendampingan pemerintah melalui program sertifikasi halal. Temuan ini menegaskan bahwa integrasi manajemen rantai pasok halal bukan hanya memenuhi tuntutan syariah, tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif yang signifikan bagi UMKM. Oleh karena itu, model implementasi yang dilakukan AFC dapat dijadikan contoh praktik terbaik bagi pelaku usaha lain dalam mengoptimalkan efisiensi operasional, memperluas akses pasar halal, dan meningkatkan keberlanjutan bisnis di era ekonomi digital.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti ucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing Ibu Nailly El Muna yang selalu memberi arahan sehingga penelitian ini berjalan dengan baik. Dan peneliti mengucapkan terimakasih kepada pemilik UMKM AFC Jombang yang berkenan untuk melakukan penelitian. Dan selanjutnya peneliti mengucapkan terimakasih pada Jurnal QOSIM yang telah membantu melakukan publikasi

penelitian ini sehingga hasil penelitian ini dapat dinikmati oleh masyarakat secara gratis.

DAFTAR RUJUKAN

- Adinugraha, H. H., & Sartika, M. (2019). Halal lifestyle di Indonesia. *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah*, 6(1), 57–81. <https://doi.org/10.21274/an-nisbah>
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness of halal food and products. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1100>
- Aziz, F., Setyorini, R., Hasanah, F., & Nur, Y. (2021). Analisis halal supply chain pada UMKM makanan di Kota Bandung. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 293–301. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.2438>
- Bashir, A. M., & Tan, A. L. (2021). Halal supply chain management: A systematic review and future research directions. *Journal of Islamic Marketing*, 12(6), 1124–1143. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2020-0187>
- Cahyadi, N., Soelistya, D., & Respati, P. P. (2024). Pendampingan sertifikasi halal self declare pada UMKM. *DedikasiMU: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 134–143. <https://doi.org/10.24853/dedikasi>
- Fathi, A., Rahman, F., & Arshad, R. (2023). Technology adoption in halal food supply chains: Insights and frameworks. *International Journal of Logistics Management*, 34(2), 455–478. <https://doi.org/10.1108/IJLM-05-2022-0123>
- Hassan, S. H., & Rahman, F. (2020). Certification dynamics in the global halal industry: Policies, procedures, and practices. *Journal of Islamic Marketing*, 11(4), 921–940. <https://doi.org/10.1108/JIMA-09-2019-0202>
- Hassan, S. H., Zailani, S., & Musa, R. (2022). Understanding consumer trust in halal-certified products: An empirical analysis. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 68, 103005. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2022.103005>
- Khazaini, W., Munir, M., & Ahmadio, A. (2024). Peningkatan kinerja perusahaan melalui strategi manajemen halal supply chain. *JIS: Jurnal Ilmu Sosial*, 4(1), 48–67. <https://doi.org/10.24853/jis>
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal supply chain management dalam optimalisasi sertifikasi halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 113–120. <https://doi.org/10.32332/performa>
- Mohd, R., & Zailani, S. (2021). Challenges and opportunities of halal logistics in SMEs: A Southeast Asian perspective. *Journal of Business Logistics*, 42(3), 413–427. <https://doi.org/10.1111/jbl.12298>
- Nurrachmi, R. (2020). Exploring halal supply chain integration among Southeast Asian SMEs. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(5), 110–121. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3772983>
- Rahman, M. S., Hasan, M. K., & Amin, M. (2022). Determinants of SMEs' readiness for global halal certification: Evidence from developing countries. *Journal of International Business and Economics*, 20(2), 201–223. <https://doi.org/10.1057/s41267-022-00444>

-
- Rohaeni, Y., & Sutawijaya, A. H. (2020). Pengembangan model manajemen rantai pasok halal: Studi kasus Indonesia. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 15(3), 177–188. <https://doi.org/10.14710/jatiundip>
- Talib, M. S. A., Zailani, S., & Chin, T. A. (2020). Critical success factors for halal supply chain management: A global perspective. *International Journal of Production Economics*, 227, 107690. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2020.107690>
- Tieman, M. (2011). The application of halal in supply chain management: In-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 186–195. <https://doi.org/10.1108/17590831111139864>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi halal dan implikasinya bagi bisnis produk halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98–112. <https://doi.org/10.24853/almaal>
- Widianingsih, D., & Ashlihah, S. (2022). Model pengembangan industri halal food UMKM di Jombang. *JIES: Journal of Islamic Economics Studies*, 3(2), 100–108. <https://doi.org/10.31227/jies>
- Wilson, J. A. J. (2023). Halal business models and global competitiveness: A conceptual review. *Journal of Business Research*, 152, 145–162. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2023.04.002>
- Zailani, S., Fernando, Y., & Shaharudin, M. R. (2017). Enhancing halal food supply chain integrity through digital innovation: Insights from Southeast Asia. *Journal of Cleaner Production*, 165, 252–265. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.07.150>
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M., & Talib, M. S. A. (2014). Conceptual framework on halal food supply chain integrity enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 58–67. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1103>