

Peran *Stakeholder* dalam Halal *Supply Chain* Produk Petis dan Terasi

Dhita Andini¹, Trischa Relanda Putra², Eni Sri Rahayu Ningsih³

^{1,2,3} Universitas Trunojoyo Madura, Jawa Timur, Indonesia

220721100144@student.trunojoyo.ac.id¹, trischa.putra@trunojoyo.ac.id²,
eni.rahayuningsih@trunojoyo.ac.id³

Abstract

The halal industry is growing rapidly globally as the Muslim population and consumer awareness of food safety, health, and product sustainability increases. Indonesia has great potential in the development of a halal ecosystem, especially in the seafood-based food sector. Bangkalan Regency, especially Klampis District, is known as a production center for traditional seafood processing such as petis and shrimp paste. These products not only become a local culinary identity, but also have important economic value for coastal communities. However, the implementation of Halal Supply Chain s for petis and shrimp paste products in this region still faces various obstacles, including limited knowledge of business actors on halal standards, high certification costs, traditional production processes, and coordination between stakeholders that is not optimal. This study aims to determine the role of stakeholders including fishermen, collectors, producers, distributors, retailers, consumers, the Halal Inspection Institute (LPH), and the Fisheries Service in the Halal Supply Chain of petis and shrimp paste products in Klampis District. This study uses a qualitative method with a case study approach. Data were collected through in-depth interviews, participatory observations, documentation studies, and field notes, then analyzed thematically using NVivo. The results of the study show that all stakeholders have a role in maintaining halal, cleanliness, and product quality throughout the Halal Supply Chain from upstream to downstream.

Keywords: Halal Supply Chain , Petis, Shrimp Paste, Stakeholder, Klampis District.

PENDAHULUAN

Industri halal adalah kegiatan usaha yang menghasilkan barang maupun jasa, di mana seluruh rangkaian proses produksinya dijalankan sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan (Kamiliyah et al., 2024). Industri halal saat ini mengalami perkembangan pesat di tingkat global. Pertumbuhan industri tersebut dipengaruhi oleh meningkatnya jumlah penduduk muslim serta tingginya kesadaran masyarakat dunia terhadap keamanan pangan, kesehatan, dan keberlanjutan produk. Produk halal kini dipersepsikan bukan hanya sebagai kebutuhan religius, tetapi juga sebagai representasi kualitas dan kepercayaan konsumen. Kondisi ini menjadikan industri halal sebagai motor penggerak ekonomi dunia yang potensial dan kompetitif, termasuk di Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar. Perkembangan industri halal memberikan peluang besar untuk meningkatkan perekonomian nasional. Industri ini tidak hanya berfungsi memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat Muslim, tetapi juga telah menjadi tren global yang diminati banyak kalangan karena menekankan aspek higienitas, kualitas, dan keberlanjutan. Indonesia memiliki peluang besar dalam memanfaatkan potensi tersebut. Salah satu sektor unggulan yang dapat diperkuat adalah ekosistem halal Indonesia yaitu sektor pangan, terutama subsektor produk olahan hasil laut, mengingat Indonesia merupakan negara maritim dengan sumber daya laut yang melimpah (Herianti et al., 2023).

Pada tingkat regional, Provinsi Jawa Timur memberikan kontribusi signifikan dalam *supply chain* pangan halal, terutama melalui sektor perikanan. Berbagai penelitian dan indikator industri menunjukkan peningkatan nilai serta permintaan produk halal pada periode 2020–2025. Tren tersebut menegaskan adanya peluang strategis untuk mengembangkan produk olahan berbasis hasil laut, khususnya apabila produk tersebut diproduksi dan didistribusikan sesuai standar halal yang

diakui, serta ditunjang oleh tata kelola *supply chain* yang transparan dan terverifikasi (Ritonga et al., 2025). Indonesia telah memperkuat kerangka hukum terkait jaminan produk halal melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), yang kemudian disempurnakan dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja. Regulasi tersebut menegaskan kewajiban sertifikasi halal serta mekanisme pengawasan sebagai upaya memberikan kepastian bagi konsumen sekaligus meningkatkan daya saing produk halal di pasar domestik maupun global (UU No.33 Tahun 2014 , 2014).

Kabupaten Bangkalan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai kawasan perikanan karena sebagian besar wilayahnya berupa daerah pesisir. Kondisi geografis tersebut menjadikan Bangkalan sebagai salah satu sentra dengan potensi perikanan laut yang signifikan di Pulau Madura. Berdasarkan data BPS Jawa Timur tahun 2022, Kabupaten Bangkalan mencatat produksi perikanan tangkap laut sebesar 26.607 (26.607.000 kg) dengan nilai produksi mencapai kurang lebih Rp 1,03 triliun (Badan Pusat Statistik, 2024). Ketersediaan sumber daya perikanan menjadi modal utama bagi pengembangan sektor ini, baik melalui hasil tangkapan segar maupun diversifikasi produk olahan hasil laut bernilai tambah (Syafrizal et al., 2025).

Kecamatan Klampis merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Bangkalan, Provinsi Jawa Timur, yang terletak di Pulau Madura dengan luas 67,10 km² atau sekitar 5,65% dari total wilayah kabupaten, serta berjarak 23 km dari pusat pemerintahan Bangkalan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan, 2024). Kondisi geografis tersebut menjadikan sektor perikanan sebagai mata pencaharian utama masyarakat, di samping pertanian, perdagangan, dan jasa. Hasil tangkapan laut tidak hanya dimanfaatkan untuk konsumsi lokal, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti ikan asin, kerupuk ikan, petis, dan terasi.

Potensi ini memiliki peluang besar untuk dikembangkan dalam kerangka produk halal, sebab masyarakat setempat telah menerapkan prinsip kehalalan dalam pengolahan hasil laut. Di Desa Klampis, potensi perikanan terlihat dari aktivitas kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan (poklahsar) yang berperan sebagai motor pemberdayaan masyarakat pesisir. Akan tetapi, praktik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran yang masih bersifat tradisional menyebabkan nilai tambah produk olahan rendah serta membatasi akses menuju pasar halal yang lebih terstruktur dan modern (Yani et al., 2025). Selain itu, hambatan utama dalam penerapan sertifikasi halal meliputi keterbatasan pengetahuan pelaku usaha kecil atau pengolah terhadap standar halal, kurangnya infrastruktur pendukung khususnya dalam aspek pengemasan, tingginya biaya sertifikasi, serta lemahnya koordinasi antar *stakeholder* seperti nelayan, pengolah, pemerintah daerah, lembaga sertifikasi, dan perantara pemasaran (Muthafaticha et al., 2023). Penelitian sebelumnya lebih banyak menyoroti pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing produk perikanan, namun belum banyak yang secara mendalam mengkaji bagaimana peran *stakeholder* dalam keseluruhan *Halal Supply Chain* mulai dari hilirisasi produk, proses sertifikasi, hingga distribusi dan pemasaran. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada peran terpadu *stakeholder* dalam memperkuat *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis, Kabupaten Bangkalan. Analisis terhadap peran masing-masing *stakeholder* dalam *Halal Supply Chain* menjadi penting untuk memahami tantangan sekaligus peluang dalam memperkuat ekosistem produk halal di kawasan pesisir, khususnya di Desa Klampis, Kabupaten Bangkalan.

Penelitian mengenai peran *stakeholder* dalam *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis sangat penting karena produk ini bukan hanya identitas kuliner lokal Madura, tetapi juga

memiliki potensi ekonomi yang signifikan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. Saat ini, penerapan *Halal Supply Chain* yang mencakup pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga konsumsi masih belum optimal, sehingga kualitas produk belum sepenuhnya memenuhi standar halal dan higienis yang dibutuhkan konsumen Muslim. Kunci keberhasilan *Halal Supply Chain* terletak pada sinergi yang efektif antara seluruh *stakeholder* dan kepatuhan terhadap standar halal serta higienis secara konsisten, yang akan menentukan daya saing produk di pasar domestik maupun internasional. Kegagalan dalam memastikan kepatuhan terhadap standar halal tidak hanya menurunkan kualitas dan kepercayaan konsumen, tetapi juga menghambat perkembangan industri halal lokal yang berpotensi menjadi sumber pertumbuhan ekonomi regional. Oleh karena itu, penelitian ini diperlukan untuk mengidentifikasi peran masing-masing *stakeholder*, mulai dari nelayan, pelaku usaha, pemerintah, lembaga sertifikasi halal, distributor, hingga konsumen, dalam memperkuat ekosistem *Halal Supply Chain*, sekaligus merumuskan strategi kolaboratif yang dapat meningkatkan kualitas produk, memperluas akses pasar, dan mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir Klampis secara berkelanjutan.

Temuan penelitian ini diharapkan dapat memberikan rujukan praktis bagi pemerintah daerah, pelaku UMKM, kelompok pengolah hasil perikanan, serta lembaga sertifikasi halal dalam mengoptimalkan sinergi *Halal Supply Chain* di kawasan pesisir. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan mampu memberikan kontribusi akademis berupa penguatan teori dan literatur mengenai *Halal Supply Chain* berbasis potensi lokal, khususnya pada subsektor produk olahan hasil laut. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan manfaat praktis untuk mendukung pembangunan ekonomi daerah, tetapi juga memperkaya kajian akademik tentang pengembangan ekosistem halal di Indonesia.

Ekonomi Mikro Islam

Ekonomi mikro Islam merupakan cabang dari ilmu ekonomi Islam yang mempelajari perilaku individu, rumah tangga, dan unit usaha dalam mengelola sumber daya serta mengambil keputusan ekonomi sesuai dengan prinsip syariah (Harahap & Alfadri, 2022). Permintaan dan penawaran merupakan dua konsep inti dalam ekonomi mikro yang menjadi dasar untuk memahami mekanisme pasar dan mengatur alokasi sumber daya. Permintaan dalam ekonomi mikro Islam merupakan jumlah barang atau jasa yang diinginkan konsumen pada tingkat harga tertentu dengan syarat sesuai prinsip halal dan thayyib. Permintaan dalam Islam dipengaruhi tidak hanya oleh daya beli, tetapi juga oleh kebutuhan nyata yang harus diprioritaskan dibandingkan dengan keinginan berlebih (*raghbah*). Penawaran dalam ekonomi mikro Islam merupakan jumlah barang atau jasa yang disediakan produsen pada tingkat harga tertentu dengan tetap memperhatikan hukum halal-haram, etika produksi, serta kemaslahatan masyarakat. Penawaran dalam Islam menekankan kejujuran, transparansi, serta melarang praktik curang seperti penimbunan (*ihhtikar*) atau monopoli. Dengan demikian, interaksi antara permintaan dan penawaran dalam Islam berfungsi tidak hanya sebagai mekanisme pasar, tetapi juga sebagai sarana untuk mewujudkan keadilan dan kesejahteraan (Zainuddin & Nuryadin, 2024).

Keseimbangan pasar merupakan kondisi ketika jumlah barang atau jasa yang diminta konsumen sama dengan jumlah yang ditawarkan produsen pada tingkat harga tertentu. Pada titik ini, pasar berada dalam keadaan stabil karena tidak terjadi kelebihan permintaan maupun kelebihan penawaran. Harga keseimbangan terbentuk melalui interaksi alami antara kurva permintaan dan kurva penawaran tanpa adanya paksaan dari pihak manapun (Abdurrahman et al., 2024).

Ekosistem Produk Halal

Ekosistem produk halal dapat didefinisikan sebagai sistem terpadu yang mencakup seluruh proses produksi, distribusi, dan konsumsi produk halal, di mana setiap tahapnya dijalankan sesuai prinsip syariah (Fawaid, 2022). Ekosistem produk halal melibatkan berbagai *stakeholder*, seperti produsen, pemasok bahan baku, lembaga sertifikasi, distributor, pengecer, dan konsumen, yang berinteraksi untuk menjamin integritas serta kualitas produk halal (Hakim & Sugianto, 2024). Tujuan ekosistem produk halal adalah menciptakan keterpaduan antar *stakeholder* untuk menjaga integritas produk halal, meningkatkan efisiensi *Halal Supply Chain*, serta mendukung industri halal yang berkelanjutan (Japar et al., 2024).

Halal Supply Chain

Halal Supply Chain (rantai pasok halal) adalah suatu konsep dan sistem manajemen yang mengatur pergerakan produk, informasi, serta aliran dana di dalam suatu jaringan bisnis (Risyalda et al., 2021). *Halal Supply Chain* merupakan sistem rantai pasok yang dirancang untuk menjamin terpenuhinya standar halal pada setiap tahap produksi dan distribusi. Sistem ini meliputi kegiatan mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi, penyimpanan, hingga penyajian produk kepada konsumen. Pada tahap pengadaan bahan baku, pelaku usaha atau perusahaan berperan memastikan seluruh bahan yang digunakan telah memiliki sertifikat halal serta terbebas dari kontaminasi bahan haram. Selanjutnya produksi, produksi adalah proses membuat barang dan/atau jasa dengan menggunakan sumber daya seperti bahan baku, tenaga kerja, modal, dan teknologi untuk memenuhi kebutuhan manusia (Nuraeni & Santoso, 2024). Terdapat beberapa elemen penting yang menjadi fokus dalam teori Manajemen *Halal Supply Chain* diantaranya sebagai berikut (Khan et al., 2020):

1. Kepatuhan Halal

Seluruh komponen dalam *Halal Supply Chain* harus memiliki sertifikasi halal, tidak hanya produk akhir, tetapi juga bahan baku, bahan tambahan, serta proses produksi yang digunakan.

2. Pemeliharaan Integritas Halal

Halal Supply Chain wajib menerapkan langkah-langkah pencegahan untuk menjaga integritas halal dan menghindari potensi kontaminasi silang dengan produk non-halal.

3. Pelacakan (*Traceability*)

Sistem pelacakan harus tersedia agar pergerakan produk dapat dipantau secara transparan di setiap tahap *Halal Supply Chain*, sehingga standar halal tetap terjamin.

4. Kolaborasi

Semua pihak (*stakeholder*) yang terlibat dalam *Halal Supply Chain* perlu menjalin kerja sama yang erat untuk memastikan keberlangsungan status halal produk.

5. Standar Etika

Sejalan dengan prinsip *thayyib* (baik dan murni), praktik bisnis di dalam *Halal Supply Chain* diharapkan berlangsung secara etis, adil, dan berkelanjutan.

Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan proses yang dilakukan oleh produsen untuk memperoleh kepastian status halal suatu produk. Proses ini dilakukan secara sistematis guna menilai apakah produk yang dihasilkan telah memenuhi ketentuan kehalalan sesuai syariat Islam. Apabila produk tersebut dinyatakan halal, maka diterbitkan sertifikat halal sebagai bentuk pengakuan resmi. Sertifikat halal merupakan dokumen tertulis yang awalnya dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai fatwa kehalalan, dan saat ini diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sertifikat inilah yang menjadi dasar bagi produsen

untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk sehingga memberikan jaminan dan kepastian hukum bagi konsumen (Fitri & Jumiono, 2021).

Sertifikasi halal memiliki peran penting dalam memberikan kepastian kehalalan produk sesuai syariat Islam sekaligus menjamin rasa aman dan nyaman bagi konsumen. Bagi produsen, sertifikasi halal tidak hanya meningkatkan daya saing, tetapi juga menjadi strategi pemasaran yang efektif karena label halal dipandang sebagai jaminan kualitas dan keamanan produk. Dari sisi ekonomi, sertifikasi halal mendorong perluasan pasar domestik maupun internasional serta mendukung pertumbuhan industri halal global. Selain itu, sertifikasi halal menunjukkan komitmen pemerintah dalam melindungi konsumen Muslim dan menjadikan Indonesia sebagai pusat industri halal dunia (Sartika et al., 2022).

Peran

Teori peran (*role theory*) menjelaskan hubungan individu dengan struktur sosial melalui posisi serta tanggung jawab yang dimilikinya. Peran sebagai aspek dinamis dari status sosial yang dimiliki seseorang. Setiap individu maupun kelompok menempati status tertentu yang tercermin dalam peran yang dijalankan. Oleh karena itu, peran tidak sekadar menjadi label sosial, melainkan juga seperangkat perilaku yang diharapkan sesuai dengan kedudukan seseorang dalam masyarakat. Teori peran menitikberatkan pada seperangkat harapan (*role expectations*) yang melekat pada suatu posisi atau status sosial. Harapan tersebut bersumber dari norma, nilai, dan aturan sosial yang berlaku. Ketika individu atau kelompok melaksanakan perannya, tindakan tersebut disebut *role performance*. Dalam praktiknya, sering kali muncul ketidaksesuaian antara harapan dan kenyataan yang dikenal sebagai *role discrepancy*. Jika terdapat

tuntutan peran yang saling bertentangan, maka kondisi tersebut dapat menimbulkan *role conflict* (Hidayaturrahman et al., 2020).

Stakeholder

Stakeholder adalah pihak-pihak yang memiliki kepentingan, peran, dan pengaruh terhadap suatu organisasi, proyek, atau kegiatan, baik secara langsung maupun tidak langsung (Mahajan et al., 2023). *Stakeholder* yang berperan dalam *Halal Supply Chain* meliputi berbagai pihak yang saling terhubung dan memiliki kontribusi penting dalam menjaga kehalalan produk dari hulu hingga hilir, antara lain sebagai berikut (Elfarnawani & Kartiwi, 2024):

1. Pemasok Bahan Baku

Menyediakan bahan utama yang memenuhi standar halal dengan memperhatikan aspek sumber, cara perolehan, dan penyimpanan, sehingga bahan tersebut aman digunakan dalam proses produksi sesuai ketentuan syariah.

2. Pelaku Usaha

Melaksanakan proses produksi dengan mengolah bahan baku menjadi produk akhir melalui tahapan yang menjaga prinsip halal, mulai dari pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi, agar produk tetap terjamin kehalalannya ketika sampai ke konsumen.

3. Lembaga Sertifikasi Halal

Melakukan audit dan pemeriksaan secara menyeluruh terhadap proses produksi, bahan yang digunakan, serta fasilitas produksi, kemudian menerbitkan sertifikat halal sebagai bukti bahwa produk telah memenuhi standar halal yang berlaku secara nasional maupun internasional.

4. Pemerintah

Menetapkan regulasi yang mengatur standar halal, memberikan pendampingan kepada pelaku usaha, serta melakukan pengawasan

terhadap praktik produksi dan distribusi, sehingga penerapan Halal Supply Chain berjalan sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan.

5. Konsumen

Menumbuhkan permintaan terhadap produk halal dengan memilih dan mengonsumsi produk yang bersertifikat halal, sekaligus memberikan dorongan moral dan kontrol sosial kepada pelaku usaha agar terus konsisten menjaga kualitas dan kehalalan produknya.

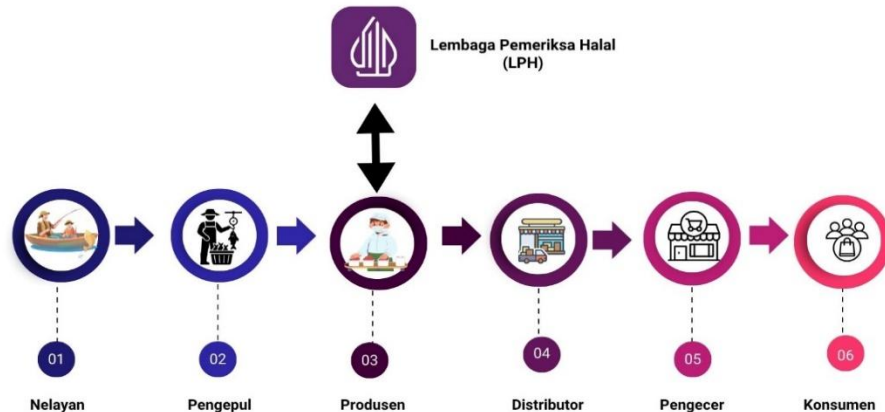
METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus yang berorientasi pada fenomena alami (Abdussamad, 2021). Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam peran *stakeholder* dalam Halal Supply Chain produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis, Kabupaten Bangkalan. Studi kasus digunakan karena fenomena Halal Supply Chain di wilayah ini melibatkan banyak aktor seperti nelayan, pengepul, produsen, distributor, pengecer, hingga lembaga pemeriksa halal dan Dinas Perikanan. Lokasi penelitian ditetapkan di Kecamatan Klampis karena daerah ini dikenal sebagai sentra pengolahan hasil laut berupa petis dan terasi. Informan penelitian dipilih secara *purposive sampling*, teknik pengambilan informan secara sengaja berdasarkan kriteria relevan dengan fokus penelitian (Putu, 2024). Dengan total 14 orang yang terdiri atas 3 nelayan (Mahmudi, Muslihah, Imam), 1 pengepul (Kamilia), 3 produsen (Masripah, Hj. Nur Mawaddah, Muslihah), 1 distributor (Habibah), 1 pengecer (Nashir), 3 konsumen (Nur Arofah, Hakimah, Asriman), 1 dari Lembaga Pemeriksa Halal (Ahmad Makhtum, S.Pd., M.SEI), dan 1 dari Dinas Perikanan (Kurniawan). Data yang digunakan mencakup data primer yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan catatan lapangan, serta data sekunder dari dokumen, regulasi, dan literatur yang relevan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, studi dokumentasi, dan catatan lapangan, untuk menggali praktik nyata Halal Supply Chain produk petis dan terasi di lapangan. Data dianalisis menggunakan analisis tematik berbantuan aplikasi Nvivo. Analisis tematik dipilih karena mampu mengorganisasikan data kualitatif ke dalam tema-tema yang relevan dengan fokus penelitian, melalui tahapan transkripsi, pengorganisasian, *coding* tematik, analisis pola, triangulasi, serta interpretasi hasil..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk petis dan terasi merupakan hasil olahan perikanan khas Kecamatan Klampis, Kabupaten Bangkalan, yang diproduksi oleh pelaku usaha skala rumah tangga. Proses produksinya melibatkan berbagai pihak yang saling berhubungan dalam satu sistem Halal Supply Chain halal. Dalam sistem ini, terdapat *stakeholder* utama dan *stakeholder* pendukung yang berperan menjaga kehalalan produk dari tahap awal hingga sampai ke tangan konsumen. Secara umum, alur *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis dapat digambarkan sebagai berikut:

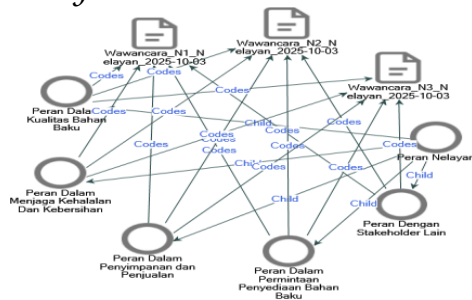


Gambar 1 Alur Halal Supply Chain Produk Petis dan Terasi

Alur *Halal Supply Chain* Produk Petis dan Terasi di Kecamatan Klampis terdiri atas nelayan, pengepul, produsen, distributor, pengecer, dan konsumen. Nelayan memiliki peran penting sebagai penyedia bahan baku utama berupa ikan dan udang rebon yang menjadi dasar produksi petis dan terasi. Bahan baku tersebut selanjutnya disalurkan oleh pengepul kepada produsen untuk melalui proses pengolahan. Setelah produk selesai diolah, tahap selanjutnya dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk memastikan kehalalan dan kelayakan produk. Produk yang telah tersertifikasi kemudian didistribusikan oleh distributor kepada pengecer hingga sampai kepada konsumen akhir. Selain itu, terdapat *stakeholder* pendukung seperti Dinas Perikanan berfungsi memberikan pembinaan, pendampingan, serta sosialisasi kepada nelayan dan pelaku usaha mengenai pentingnya penerapan sistem jaminan halal. Peran *stakeholder* tidak hanya berfokus pada aspek kuantitas dan kualitas, tetapi juga memastikan prinsip kehalalan dan *thayyib* terpenuhi pada setiap tahapan. Penelitian ini didukung oleh (Alfarizi & Bte Omain, 2022) dalam penelitiannya yang berjudul "*Halal Food Supply Chain Practices: A Conceptual Framework Based on Conventions Theory*" menunjukkan bahwa koordinasi yang baik antar *stakeholder* merupakan kunci untuk menjaga kehalalan dan kualitas produk, sehingga praktik *Halal Supply Chain* dapat berjalan efektif

dan berkelanjutan. Peran *Stakeholder* dalam *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di kecamatan klampis diantaranya:

Peran Nelayan



Gambar 2 Output Nvivo Peran Nelayan

Nelayan memiliki peran strategis dalam *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis sebagai pemasok utama bahan baku berupa ikan dan udang (rebon). Berdasarkan hasil wawancara dengan tiga responden nelayan, yaitu Bapak Mahmudi, Ibu Muslihah, dan Imam, diketahui bahwa hubungan antara nelayan dengan pihak lain seperti pengepul dan produsen terjalin harmonis melalui kepercayaan, komunikasi yang baik, serta kesepahaman dalam kerja sama jangka panjang. Bapak Mahmudi menjelaskan bahwa kerja sama yang terjalin selama bertahun-tahun didasari oleh rasa saling percaya dan kesepakatan bersama terkait harga dan kualitas bahan baku. Hal senada disampaikan oleh Ibu Muslihah yang menekankan bahwa hubungan dengan pengepul dan produsen berjalan lancar karena adanya kejujuran dan kesepahaman bersama, sementara Imam menambahkan bahwa komunikasi yang terbuka membuat kerja sama terus berlanjut dengan baik. Hubungan yang dilandasi prinsip amanah dan musyawarah ini mencerminkan nilai-nilai ekonomi syariah dalam aktivitas usaha masyarakat pesisir. Kesepakatan harga dilakukan secara musyawarah dengan mempertimbangkan kondisi alam dan hasil tangkapan, sehingga hubungan kerja antar pelaku usaha tidak hanya menjaga kelancaran distribusi bahan baku tetapi juga memperkuat stabilitas *Halal Supply Chain* halal di wilayah tersebut.

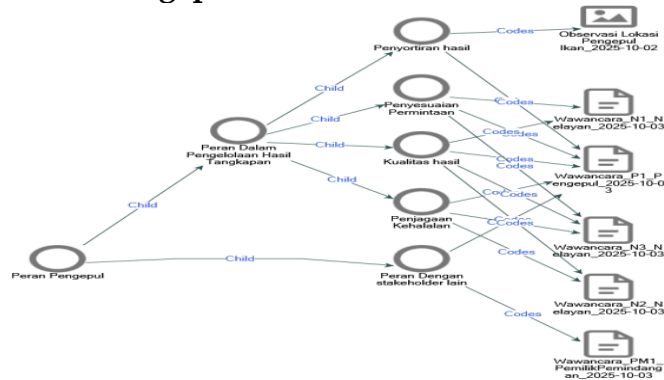
Selain menjaga hubungan kerja sama, ketiga nelayan tersebut juga berperan penting dalam penyediaan bahan baku yang responsif terhadap kebutuhan pasar. Bapak Mahmudi menuturkan bahwa hasil tangkapan disesuaikan dengan musim dan permintaan pengepul, misalnya ketika ada peningkatan permintaan ikan tongkol atau layang, maka jenis itu yang lebih banyak ditangkap. Ibu Muslihah dan Imam juga menyampaikan hal serupa, bahwa mereka menyesuaikan hasil tangkapan dengan kebutuhan pengepul langganan agar pasokan tetap stabil. Ketiganya menunjukkan kemampuan adaptif dalam menyesuaikan hasil tangkapan dengan kondisi alam dan pasar, serta menerapkan prinsip efisiensi dengan mengeringkan ikan ketika hasil tangkapan berlebih agar tidak terbuang percuma. Praktik

ini sejalan dengan prinsip *thayyib* dalam ekonomi Islam yang menekankan pemanfaatan sumber daya secara optimal dan berkelanjutan.

Dalam proses penyimpanan dan penjualan, para nelayan di Klampis menjaga kualitas dan kehalalan hasil tangkapan dengan memperhatikan aspek kebersihan dan kesegaran. Berdasarkan keterangan Bapak Mahmudi, hasil tangkapan disimpan dalam wadah tertutup (styrofoam box) dengan tambahan es batu agar tetap segar sebelum dijual ke pengepul. Ibu Muslihah juga menegaskan bahwa ikan selalu dicuci dan dipisahkan dari sampah laut, kemudian disimpan di wadah bersih yang tertutup es, sementara Imam menambahkan bahwa hasil tangkapan yang telah dibersihkan langsung dijual kepada pengepul untuk menjaga kesegaran. Proses penyimpanan sederhana namun higienis ini mencerminkan penerapan prinsip halal dalam menjaga kualitas bahan baku dari kontaminasi najis atau kerusakan. Selain itu, ketiga nelayan menunjukkan kesadaran tinggi terhadap penerapan prinsip halal sejak proses penangkapan. Bapak Mahmudi memastikan alat tangkap dan wadah ikan dibersihkan sebelum berangkat melaut dan memisahkan ikan rusak dari yang layak konsumsi. Ibu Muslihah menambahkan bahwa ia menghindari lokasi penangkapan yang banyak sampah atau bangkai, sedangkan Imam menyampaikan bahwa ia hanya menangkap ikan laut dan tidak mencampur dengan bahan lain yang tidak halal. Kesadaran ini menunjukkan bahwa nelayan berperan sebagai *first halal gate* atau penjaga awal kehalalan dalam Halal Supply Chain halal produk petis dan terasi di Klampis.

Secara keseluruhan, nelayan di Kecamatan Klampis berperan aktif tidak hanya sebagai penyedia bahan baku, tetapi juga sebagai penjaga kualitas dan kehalalan produk sejak dari hulu. Ketiga nelayan menunjukkan praktik yang konsisten dalam menjaga kebersihan, kehalalan, dan kualitas bahan baku, serta membangun hubungan kepercayaan dengan pengepul dan produsen. Hubungan berbasis kepercayaan ini sejalan dengan penelitian (Yulinda et al., 2021) dalam jurnal "*The Effect of Trust on the Fishing Industry Supply Chain Performance in Rokan Hilir Regency, Riau Province, Indonesia*" yang menyatakan bahwa hubungan berbasis kepercayaan antar pelaku usaha perikanan meningkatkan keberlanjutan *Halal Supply Chain*. Sementara itu, kemampuan nelayan dalam menyesuaikan hasil tangkapan dengan permintaan pasar mendukung kontinuitas pasokan dan efisiensi sumber daya, sebagaimana ditegaskan oleh (Pratiwi & Purwanto, 2024) dalam jurnal "*Halal Value Chain of Processed Fish Food: Case Study of Pempek and Tekwan*" bahwa responsivitas terhadap permintaan pasar penting dalam menjaga kesinambungan *Halal Supply Chain*. Dengan demikian, nelayan memiliki kontribusi besar dalam memastikan keberlanjutan, kehalalan, dan kualitas produk petis dan terasi, serta memperkuat ekosistem halal di Kabupaten Bangkalan.

Peran Pengepul



Gambar 3 Output Nvivo Peran Pengepul

Pengepul memiliki peran penting dalam menjaga keberlanjutan *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa hanya terdapat satu pengepul aktif, yaitu Ibu Kamilia, yang menjadi penghubung utama antara nelayan dan produsen. Peran utama pengepul mencakup pengelolaan hasil tangkapan, penjagaan kehalalan bahan baku, penyesuaian permintaan pasar, serta koordinasi dengan para stakeholder lain dalam sistem *Halal Supply Chain*. Dalam hal pengelolaan hasil tangkapan, pengepul berperan menjaga kualitas ikan dan udang hasil tangkapan nelayan sebelum disalurkan kepada produsen. Ibu Kamilia menjelaskan bahwa ikan dan udang yang diterima dari nelayan Klampis Timur umumnya dalam kondisi segar dan bersih, serta memiliki kualitas yang baik. Ia menyampaikan bahwa hasil tangkapan yang masih segar dibeli dengan harga normal, sedangkan yang menurun mutunya diberi harga lebih rendah. Sistem ini mendorong nelayan untuk menjaga kualitas hasil tangkapan agar tetap bernilai jual tinggi. Hal tersebut juga diperkuat oleh keterangan Bapak Mahmudi dan Ibu Muslihah, dua nelayan yang rutin menjual hasil tangkapannya kepada Ibu Kamilia. Mereka menjelaskan bahwa ikan selalu dicuci menggunakan air laut bersih sebelum dijual, serta dipilih berdasarkan kondisi fisik yang segar dan tidak rusak. Dengan demikian, pengepul tidak hanya berfungsi sebagai pembeli, tetapi juga sebagai *first quality gate* yang mengontrol standar mutu awal bahan baku dalam *Halal Supply Chain*.

Selain menjaga kualitas, pengepul juga berperan penting dalam memastikan kehalalan bahan baku. Berdasarkan hasil wawancara, Ibu Kamilia menuturkan bahwa proses pengecekan dilakukan dengan cermat, meliputi pemeriksaan kesegaran, warna, bau, dan tekstur ikan serta udang. Ciri-ciri alami seperti warna cerah, daging keras, dan tidak berbau amis menjadi indikator utama kelayakan bahan baku. Langkah ini menunjukkan adanya kesadaran pengepul terhadap pentingnya menjaga aspek *halalan thayyiban* pada setiap tahap pengumpulan bahan baku. Kesadaran ini juga

ditunjang oleh perilaku nelayan seperti Imam, yang selalu mencuci hasil tangkapan dan menyimpannya di wadah bersih agar tetap higienis, serta produsen Muslihah yang memastikan perahu dan alat tangkap selalu dibersihkan agar hasil tangkapan tetap halal dan segar. Dengan demikian, pengepul berperan sebagai penyaring mutu sekaligus penjaga kehalalan bahan baku di tingkat menengah *Halal Supply Chain*.

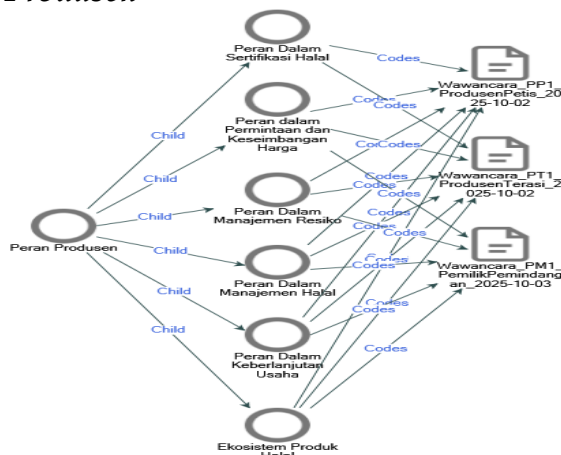
Pengepul juga berperan menyesuaikan pasokan hasil tangkapan dengan produsen pemindangan, produsen petis dan terasi. Ibu Kamilia menjelaskan bahwa pembelian hasil tangkapan dilakukan secara fleksibel berdasarkan kebutuhan pasar, namun tetap berlandaskan pada prinsip kepercayaan dan keberlanjutan hubungan dengan nelayan. Meskipun permintaan pasar fluktuatif, pengepul tetap membeli seluruh hasil tangkapan nelayan untuk menjaga stabilitas ekonomi mereka dan memastikan ketersediaan bahan baku bagi produsen. Hal ini sejalan dengan pernyataan Bapak Mahmudi dan Imam yang menyesuaikan hasil tangkapan dengan kebutuhan pengepul langganan, sehingga sistem pasokan tetap efisien dan berkesinambungan. Peran adaptif ini mencerminkan komitmen sosial dan etika bisnis halal yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga pada kesejahteraan mitra kerja serta keberlanjutan *Halal Supply Chain*.

Selain itu, pengepul berfungsi dalam proses penyortiran dan distribusi hasil tangkapan sebelum sampai ke produsen. Berdasarkan wawancara, Ibu Kamilia menjelaskan bahwa ikan disortir berdasarkan jenis dan ukuran, kemudian disalurkan ke produsen pemindangan, produsen petis, atau pasar luar daerah. Proses penyimpanan dilakukan secara higienis dengan penambahan es dan penggunaan wadah tertutup untuk menjaga kesegaran bahan baku. Hasil observasi lapangan juga menunjukkan bahwa tempat penyimpanan milik pengepul telah memenuhi aspek kebersihan dan tertutup rapat. Strategi distribusi ini menunjukkan efisiensi dan fleksibilitas sistem kerja pengepul, di mana hasil tangkapan dengan kualitas tinggi disalurkan ke produsen, sedangkan yang bermutu rendah dimanfaatkan untuk kebutuhan lain, sehingga tidak ada bahan yang terbuang percuma. Praktik ini mencerminkan prinsip keberlanjutan dan efisiensi dalam konsep *halal-thayyib value chain*. Dalam konteks hubungan antar-stakeholder, pengepul berperan sebagai penghubung utama antara nelayan, produsen, dan pihak pemindangan. Hubungan ini dibangun atas dasar kepercayaan (*amanah*) dan keadilan (*'adl*) melalui kesepakatan harga yang disepakati bersama. Ibu Kamilia menuturkan bahwa produsen dan pemindangan mempercayai kualitas ikan yang ia sediakan, serta kerja sama berjalan secara fleksibel dan saling menguntungkan. Hal ini didukung oleh pernyataan Ibu Masripah, pelaku pemindangan ikan, yang menjelaskan bahwa ikan dari pengepul selalu dalam kondisi segar dan sudah diseleksi dengan baik. Ia menambahkan

bahwa hubungan kerja dengan pengepul telah terjalin lama dan dilandasi kepercayaan serta komunikasi yang baik, sehingga *Halal Supply Chain* bahan baku tetap stabil dan berkesinambungan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian (Takhim et al., 2025) dalam jurnal *“Designing an Integrated Halal Value Chain Model for Sustainable Fisheries: A Case Study from Northern Coastal of Java, Indonesia”*, yang menegaskan bahwa tahap *collection* oleh pengepul merupakan titik krusial dalam menjaga integritas halal dan kualitas bahan baku pada rantai nilai halal sektor perikanan. Selain itu, penelitian (Khan et al., 2020) dalam *“Assessment of Risk in the Management of Halal Supply Chain Using Fuzzy BWM Method”* juga menekankan bahwa pengawasan dan pemeliharaan *halal integrity* perlu dilakukan sejak tahap pengadaan dan distribusi bahan baku untuk mencegah risiko kontaminasi non-halal. Dengan demikian, pengepul di Kecamatan Klampis berperan tidak hanya sebagai perantara pasokan bahan baku, tetapi juga sebagai penjaga integritas halal di tingkat menengah *Halal Supply Chain*, yang memastikan bahan baku tetap halal, segar, dan berkualitas sebelum diolah menjadi produk petis dan terasi.

Peran Produsen

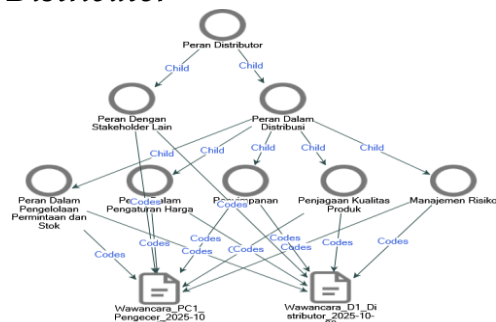


Gambar 4. Output Noivo Peran Produsen

Peran produsen memiliki posisi sentral dalam memastikan produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis tetap halal, bersih, dan berkualitas. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Hj. Nur Mawaddah (produsen petis), Ibu Muslihah (produsen terasi), dan Ibu Masripah (produsen pemindangan), produsen bertanggung jawab sejak tahap penerimaan bahan baku dari pengepul hingga pengolahan dan pengemasan akhir. Dalam manajemen halal, mereka memastikan bahan baku segar dan berasal dari sumber yang halal, alat produksi selalu dicuci sebelum digunakan, serta proses memasak dilakukan di lingkungan yang higienis untuk mencegah kontaminasi. Dalam manajemen risiko, produsen melakukan pengawasan ketat pada setiap tahap produksi agar tidak terjadi kesalahan yang dapat menurunkan mutu produk, seperti penggunaan bahan tidak

sesuai atau proses pemindaan yang tidak tepat. Strategi keberlanjutan usaha diterapkan melalui pemilihan bahan berkualitas, konsistensi proses produksi, inovasi produk seperti petis cair dan padat, serta perhatian terhadap kemasan agar daya saing tetap terjaga. Produsen juga menyesuaikan produksi dengan permintaan pasar dan ketersediaan bahan baku musiman, sehingga keseimbangan antara permintaan dan harga tetap terjaga. Selain itu, ekosistem produk halal dibangun melalui keterpaduan kontrol bahan baku, kebersihan alat, pengolahan, dan pengemasan yang sesuai standar, sehingga kualitas dan kehalalan produk tetap terjaga hingga sampai ke konsumen. Dalam proses sertifikasi halal, produsen berperan aktif dengan memastikan seluruh tahapan produksi memenuhi persyaratan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Produsen menyiapkan dokumen pendukung seperti daftar bahan baku, pemasok, serta prosedur produksi untuk diaudit oleh pihak terkait. Keterlibatan ini menunjukkan komitmen produsen dalam memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal sebagai bentuk tanggung jawab moral dan kepercayaan konsumen. Tindakan produsen ini sejalan dengan penelitian (Khan et al., 2020) yang menekankan pentingnya menjaga integritas halal di setiap tahap produksi, serta mendukung prinsip *thayyib* dalam Ekonomi Mikro Islam, di mana produksi tidak hanya berorientasi pada keuntungan tetapi juga keberkahan dan kemaslahatan (Harahap & Alfadri, 2022).

Peran Distributor



Gambar 5 Output Nvivo Peran Distributor

Peran Distributor berperan penting dalam menyalurkan produk petis dan terasi dari produsen kepada pengecer atau konsumen dengan tetap menjaga aspek kehalalan dan kualitas produk. Distributor memiliki peran strategis dalam menjaga keberlanjutan *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis, mulai dari pengelolaan permintaan, penetapan harga, penyimpanan, hingga penjaminan kualitas produk. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Habibah selaku distributor, diketahui bahwa ia secara aktif memantau permintaan konsumen melalui pengecer, BUMDes, dan platform digital seperti WhatsApp, Instagram, maupun Shopee. Hal ini memungkinkan distributor menyesuaikan stok secara dinamis agar pasokan selalu tersedia. Pernyataan ini didukung oleh

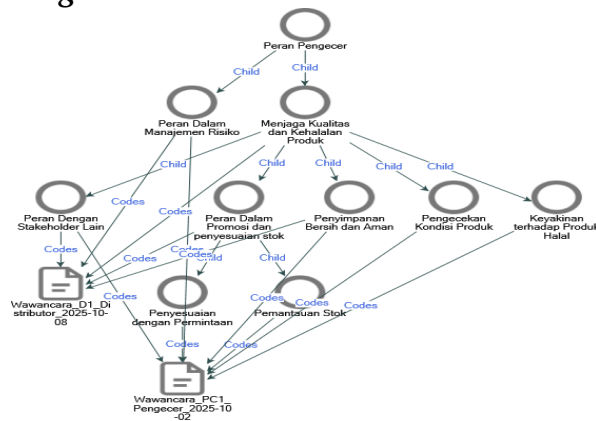
pengecer Nashir yang menyatakan selalu memastikan stok tersedia untuk memenuhi permintaan konsumen. Kombinasi informasi dari distributor dan pengecer menunjukkan bahwa praktik distribusi berjalan efektif, sehingga konsumen selalu memperoleh produk halal dan berkualitas.

Dalam hal pengaturan harga, distributor menetapkan harga jual berdasarkan harga produsen, biaya operasional, serta margin wajar untuk menutup biaya pengemasan, pelabelan, dan distribusi. Strategi ini bersifat proporsional dan transparan, mencerminkan prinsip keadilan dan kejujuran dalam transaksi, serta tetap menjaga hubungan baik dengan produsen dan pengecer. Hal ini diperkuat oleh pengecer Nashir yang menyatakan harga memungkinkan stok tetap terjaga dan penjualan stabil, menunjukkan dampak positif distributor terhadap kelancaran distribusi dan kepuasan konsumen.

Proses penyimpanan dan penanganan produk menjadi perhatian utama distributor untuk menjaga mutu dan kehalalan produk. Produk disimpan di etalase bersih dan tertutup, serta dikemas rapat selama distribusi ke pengecer atau konsumen. Koordinasi ini didukung pengecer Nashir yang secara rutin memeriksa kondisi kemasan dan etalase untuk memastikan produk tetap layak konsumsi. Praktik ini menegaskan peran distributor dalam menjaga integritas halal, kebersihan, serta mutu produk, sejalan dengan prinsip halal-thayyib *value chain*.

Distributor juga berperan dalam manajemen risiko untuk mengantisipasi kerusakan, penurunan kualitas, atau produk kadaluarsa. Meskipun risiko relatif rendah karena permintaan stabil dan perputaran stok cepat, Ibu Habibah menekankan pemantauan stok, kebersihan penyimpanan, dan komunikasi dengan pengecer serta konsumen sebagai strategi mitigasi. Pengalaman pengecer yang hanya sekali menghadapi masalah produk, dan segera ditangani, memperkuat bukti bahwa praktik distribusi berjalan efisien dan terkontrol. Peran ini juga sejalan dengan *penelitian* (Khan et al., 2020), dalam penelitian yang berjudul “Assessment of Risk in the Management of Halal Supply Chain Using Fuzzy BWM Method” yang menegaskan pentingnya menjaga integritas halal pada seluruh tahapan distribusi agar produk tetap suci dan berkualitas sampai ke tangan konsumen. Hal tersebut juga diperkuat oleh (Khazaini et al., 2024) dalam penelitian berjudul “Peningkatan kinerja perusahaan melalui implementasi strategi manajemen *Halal Supply Chain*” menyebutkan bahwa strategi HSCM yang efektif meliputi pengelolaan distribusi yang baik sebagai bagian dari *Halal Supply Chain*, yang berkontribusi pada kinerja perusahaan.

Peran Pengecer



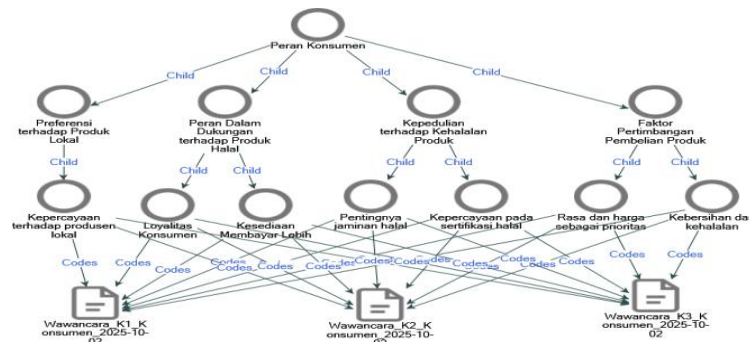
Gambar 6 Output Nvivo Peran Pengecer

Peran Pengecer memiliki peran penting dalam menjaga kehalalan dan kualitas produk petis serta terasi sebelum sampai ke tangan konsumen. Pengecer memiliki peran strategis dalam menjaga kualitas, kehalalan, dan kontinuitas *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis. Dalam hal menjaga kualitas dan kehalalan, pengecer tidak hanya bertugas menjual produk, tetapi juga memastikan produk yang diterima konsumen tetap bersih, halal, dan layak konsumsi. Hal ini dilakukan melalui penyimpanan produk di etalase tertutup, pengecekan rutin kondisi kemasan dan fisik produk, serta pemantauan stok secara berkala agar selalu sesuai dengan permintaan pasar. Penyesuaian stok ini penting untuk mencegah kekosongan produk, menjaga kepuasan konsumen, dan memastikan distribusi produk berjalan lancar. Peran pengecer didukung distributor melalui penyediaan produk yang disimpan dan dikirim dalam kondisi bersih, aman, dan tertutup. Distributor juga melakukan pemantauan permintaan pasar, memfasilitasi promosi melalui media sosial dan e-commerce, serta menjamin ketersediaan stok bagi pengecer. Dukungan ini memungkinkan pengecer menyesuaikan pembelian secara tepat dan menjaga kontinuitas pasokan, sehingga produk tetap halal, aman, dan berkualitas hingga sampai ke konsumen. Selain itu, pengecer berperan dalam membangun kepercayaan konsumen dengan menyampaikan informasi yang jujur mengenai asal-usul produk, menjaga harga tetap wajar, dan memastikan produk tidak bercampur dengan bahan lain yang dapat menurunkan kehalalannya. Sinergi antara pengecer dan distributor menjamin integritas produk sepanjang *Halal Supply Chain* dan memperkuat ekosistem halal di tingkat konsumen akhir.

Dalam manajemen risiko, pengecer memiliki mekanisme cepat untuk menangani kerusakan produk atau keluhan konsumen, misalnya dengan menukar produk rusak dengan yang baru agar konsumen tetap puas dan aman. Dukungan distributor berupa pengiriman tertib, penyimpanan bersih, serta pemantauan stok juga berfungsi sebagai

langkah preventif untuk mengurangi potensi risiko. Kolaborasi ini menciptakan sistem manajemen risiko yang efektif, menjaga keberlanjutan Halal Supply Chain halal, dan memastikan produk sampai ke konsumen sesuai standar syariat Islam. Hal ini sejalan dengan (Tieman & Ruiz-Bejarano, 2020) temuan dalam artikel berjudul *"Halal Retailing: Closing the Last Mile in an End-to-End Halal Supply Chain"*, yang menyebutkan bahwa pengecer memiliki tanggung jawab krusial dalam menyelesaikan *"last mile"* atau titik akhir distribusi. Pengecer memastikan bahwa produk yang sampai ke tangan konsumen memenuhi standar halal yang ditetapkan, sehingga menjaga integritas Halal Supply Chain halal hingga tahap akhir.

Peran Konsumen

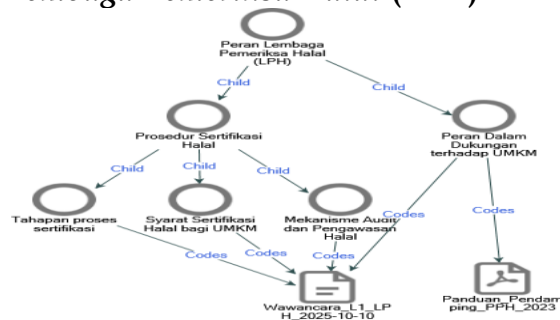


Gambar 7 Output Nvivo Peran Konsumen

Peran Konsumen merupakan pihak terakhir dalam Halal Supply Chain halal yang berperan menentukan keberlanjutan sistem melalui kesadaran dan preferensi terhadap produk halal. Konsumen berperan penting dalam menentukan keberlanjutan Halal Supply Chain melalui kesadaran, preferensi, dan keputusan pembelian produk halal. Konsumen di Kecamatan Klampis menunjukkan kecenderungan memilih produk petis dan terasi dari produsen lokal yang dipercaya menjaga kebersihan dan kehalalan produk. Kepercayaan ini menumbuhkan loyalitas dan dukungan terhadap pelaku usaha lokal, sehingga memperkuat keberlanjutan produk halal di daerah tersebut. Selain itu, konsumen juga menunjukkan dukungan aktif terhadap produk halal dengan kesediaan membayar lebih untuk produk yang memiliki jaminan kehalalan dan kualitas yang baik. Sikap ini menunjukkan bahwa nilai spiritual dan keyakinan terhadap halal menjadi faktor utama dalam keputusan konsumsi. Konsumen menilai sertifikasi halal sebagai bentuk jaminan dan transparansi yang memperkuat rasa percaya terhadap produsen. Faktor rasa, harga, serta kebersihan produk juga menjadi pertimbangan utama dalam pembelian. Namun, bagi sebagian besar konsumen, aspek kehalalan tetap menjadi prioritas utama dibandingkan harga. Hal ini menggambarkan bahwa perilaku konsumsi masyarakat Klampis telah menginternalisasi prinsip halal dan thayyib sebagai dasar pengambilan keputusan. Peran ini sejalan dengan konsep yang dikemukakan oleh (Zainuddin & Nuryadin, 2024) dalam penelitian

berjudul “Konsep Permintaan dan Penawaran dalam Ekonomi Mikro Islam: Perspektif Fiqh Muamalah”, yang menekankan bahwa keputusan konsumsi dalam Islam tidak hanya didorong oleh harga dan kualitas, tetapi juga oleh kepatuhan terhadap prinsip halal dan thayyib. Dengan demikian, konsumen memiliki fungsi strategis dalam mendukung keberlanjutan Halal Supply Chain halal, karena preferensi mereka mendorong produsen, distributor, dan pengecer untuk menjaga integritas produk hingga sampai ke tangan konsumen. yang menekankan bahwa keputusan konsumsi dalam Islam tidak hanya berdasarkan harga dan kualitas, tetapi juga pada kepatuhan terhadap prinsip halal dan thayyib.

Peran Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)



Gambar 8 Output Nvivo Peran LPH

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) memiliki peran strategis dalam memperkuat daya saing UMKM, khususnya pada sektor pangan olahan di Kecamatan Klampis. Lembaga ini tidak hanya berfungsi sebagai pemeriksa dan verifikator kehalalan produk, tetapi juga berperan sebagai mitra pembina yang membantu pelaku usaha memahami serta menerapkan prinsip halal dalam seluruh proses produksinya. Berdasarkan hasil wawancara dengan perwakilan LPH, lembaga ini aktif mendampingi pelaku usaha sejak tahap administrasi, pemeriksaan bahan baku, hingga audit lapangan untuk memastikan setiap proses produksi berjalan sesuai standar kehalalan. Pendampingan tersebut bertujuan agar pelaku usaha mikro mampu bersaing secara adil dan memperoleh kepercayaan konsumen melalui jaminan halal yang terpercaya.

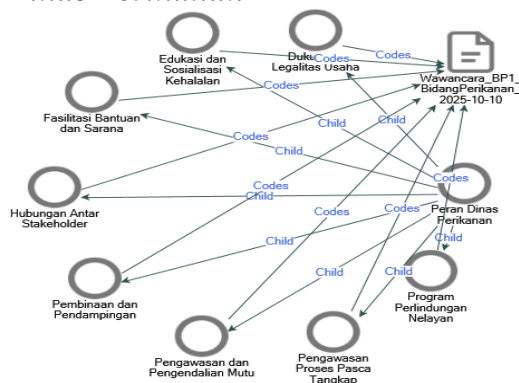
Peran LPH tidak hanya terbatas pada pemeriksaan teknis, tetapi juga mencakup pemberdayaan UMKM agar lebih sadar terhadap pentingnya sertifikasi halal sebagai tanggung jawab moral dan spiritual. Melalui bimbingan yang diberikan, pelaku usaha memahami standar halal secara menyeluruh, mencakup aspek kebersihan, keamanan, serta pemisahan bahan halal dan non-halal. Upaya ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk lokal yang memiliki nilai tambah melalui sertifikasi halal resmi.

Dalam prosedur sertifikasi halal, LPH berperan sebagai lembaga kunci yang memastikan seluruh tahapan produksi memenuhi ketentuan syariah. Proses dimulai dari pendaftaran di sistem SiHalal

BPJPH, dilanjutkan dengan audit lapangan oleh LPH, sidang fatwa halal oleh MUI, hingga penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH. Melalui mekanisme ini, LPH menjamin objektivitas dan transparansi setiap tahapan pemeriksaan. Audit dilakukan secara menyeluruh, meliputi verifikasi dokumen, bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk untuk memastikan tidak terjadi kontaminasi dengan bahan non-halal. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Nurdiansyah, 2023) berjudul “Sinergitas Akselerasi Lembaga Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan Lembaga Pemeriksa Halal dalam Implementasi Sertifikasi Halal Industri di Indonesia”, yang menekankan pentingnya kolaborasi antara BPJPH dan LPH untuk mempercepat proses sertifikasi halal serta menjaga konsistensi integritas *Halal Supply Chain* di Indonesia.

Selain itu, hasil penelitian juga mendukung pandangan dalam dokumen resmi Panduan Pendamping Proses Produk Halal (PPH) yang diterbitkan oleh Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (Lutfika et al., 2023) Panduan tersebut menegaskan pentingnya peran pendamping PPH dan LPH dalam sistem sertifikasi halal berbasis *self declare*, di mana pendamping PPH berfungsi memverifikasi dan membina pelaku usaha mikro, sedangkan LPH bertugas melakukan audit halal serta memberikan rekomendasi kepada BPJPH untuk penerbitan sertifikat halal.

Peran Dinas Perikanan



Gambar 9 Output Nvivo Peran Dinas Perikanan

Peran strategis Dinas Perikanan dalam mendukung keberlanjutan *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis diantaranya: melalui kegiatan edukasi dan sosialisasi kehalalan, Dinas Perikanan berperan aktif memberikan pelatihan kepada pelaku usaha mengenai pentingnya penerapan prinsip halal dan *thayyib* dalam proses produksi. Selain itu, dukungan terhadap legalitas usaha diwujudkan melalui pendampingan dalam pengurusan sertifikasi halal serta perizinan usaha mikro di sektor pengolahan hasil laut. Dinas Perikanan juga berkontribusi melalui fasilitasi bantuan dan sarana, seperti penyediaan alat tangkap dan peralatan pengolahan hasil laut yang sesuai standar higienitas. Di sisi lain, peran pembinaan dan pendampingan dilakukan secara

berkelanjutan untuk meningkatkan kapasitas nelayan, pengepul, dan produsen agar mampu menjaga kualitas produk sesuai ketentuan halal. Melalui hubungan antar stakeholder, dinas berperan sebagai penghubung antara nelayan, pengepul, produsen, dan lembaga sertifikasi halal guna menjaga kelancaran *Halal Supply Chain* bahan baku. Selain itu, fungsi pengawasan dan pengendalian mutu serta pengawasan proses pasca tangkap dijalankan untuk memastikan hasil tangkapan dan produk olahan tetap memenuhi standar mutu, kebersihan, dan kehalalan. Tidak kalah penting, Dinas Perikanan juga menjalankan program perlindungan nelayan melalui pembinaan keselamatan kerja dan bantuan ketika terjadi kendala dalam proses penangkapan ikan. Secara keseluruhan, Dinas Perikanan berperan sebagai pembina, pengawas, sekaligus fasilitator utama dalam memperkuat ekosistem *Halal Supply Chain* hasil laut di Kecamatan Klampis.

Peran ini sesuai dengan penelitian (Elfarnawani & Kartiwi, 2024) berjudul “Perspectives of Stakeholders on the Application of Blockchain Technology in *Halal Supply Chain* in Malaysia”, yang menekankan pentingnya kontribusi lembaga pemerintah dalam mendukung kolaborasi antar pelaku *Halal Supply Chain* , serta (Hakim & Sugianto, 2024) penelitian yaang berjudul “Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global”, yang menjelaskan bahwa sinergi antara pemerintah dan pelaku usaha menjadi kunci dalam menjaga integritas halal dan daya saing industri halal lokal. Dengan demikian, Dinas Perikanan berperan sebagai penggerak dan pengawas utama dalam memperkuat sistem *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis.

Dengan demikian, keterlibatan aktif setiap pihak dalam sistem *Halal Supply Chain* memiliki peran strategis dalam menjaga kualitas, keamanan, dan kehalalan produk petis serta terasi di Kecamatan Klampis. Sinergi antara nelayan, pengepul, produsen, distributor, pengecer, konsumen, serta dukungan dari Lembaga Pemeriksa Halal dan Dinas Perikanan menjadi fondasi utama keberlanjutan industri halal lokal. Secara keseluruhan, hasil penelitian menegaskan bahwa keberhasilan menjaga integritas halal produk petis dan terasi tidak hanya bergantung pada satu pihak, tetapi merupakan hasil dari sinergi seluruh stakeholder mulai dari nelayan hingga konsumen dalam sistem *halal supply chain*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa seluruh *stakeholder* dalam *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi di Kecamatan Klampis memiliki peran yang saling terintegrasi dalam menjaga kehalalan, kualitas, dan keberlanjutan *Halal Supply Chain* dari hulu hingga hilir. Nelayan berperan sebagai penjaga awal kehalalan dengan memastikan

bahan baku ditangani secara higienis dan segar. Pengepul menjadi penghubung antara nelayan dan produsen dengan menjaga kualitas bahan baku tetap halal dan layak olah. Produsen berperan sentral dalam memastikan seluruh proses produksi dan pengemasan sesuai standar halal dan bersertifikasi halal. Distributor dan pengecer memastikan produk tetap bersih, tertutup, serta layak konsumsi hingga sampai ke tangan konsumen. Konsumen berperan mendorong keberlanjutan sistem halal melalui kesadaran dalam memilih produk halal. Sementara itu, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) memastikan kepatuhan terhadap standar halal melalui audit dan verifikasi, serta Dinas Perikanan berperan sebagai pembina dan fasilitator melalui pelatihan, pendampingan, dan pengawasan terhadap pelaku usaha. Seluruh pihak memiliki kontribusi penting dalam mewujudkan *Halal Supply Chain* produk petis dan terasi yang berintegritas, berkualitas, dan berkelanjutan di Kecamatan Klampis.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, K., Islam, U., Sunan, N., Djati, G., & Kasdi, A. (2024). *Konsep Permintaan Dan Penawaran Dalam Ekonomi Makro Islam Menurut Muhammad Nejatullah Siddiqi*. I(3), 15.
- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. CV Syakir Media Press.
- Alfarizi, S. A. A. A., & Bte Omain, S. Z. (2022). Halal Food Supply Chain Practices: A Conceptual Framework Based On Conventions Theory. *International Journal Of Health Sciences*, 6(S2), 203–215.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Volume Produksi Dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kabupaten/Kota Dan Jenis Di Provinsi Jawa Timur, 2024*. Badan Pusat Statistik Jawa Timur.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan. (2024). *Kecamatan Klampis Dalam Angka Klampis Distric In Figures* (Vol. 12).
- Elfarnawani, M. O., & Kartiwi, M. (2024). Perspectives Of Stakeholders On The Application Of Blockchain Technology In Halal Supply Chain In Malaysia. *Global Academic Journal Of Economics And Business*, 6(04), 109–116. <https://doi.org/10.36348/Gajeb.2024.V06i04.003>
- Fitri, Z. E., & Jumiono, A. (2021). Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 1–7. <https://doi.org/10.30997/Jiph.V3i2.9676>
- G, A. S., Amir, I., Satriadi, S., Rosita, R., & Ilmiyati, I. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Dan Pencantuman Label Halal Terhadap Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. *Constitutional Law Review*, 1(2), 95–100. <https://doi.org/10.30863/Clr.V1i2.4002>

-
- Hakim, M. F., & Sugianto, S. (2024). Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain Di Indonesia Untuk Industri Halal Global. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 4(4), 2227–2238. <https://doi.org/10.54082/Jupin.787>
- Harahap, D., & Alfadri, F. (2022). *Ekonomi Mikro Islam*. CV. Merdeka Kreasi Group.
- Herianti, H., Siradjuddin, S., & Efendi, A. (2023). Industri Halal Dari Perspektif Potensi Dan Perkembangannya Di Indonesia. *Indonesia Journal Of Halal*, 6(2), 56–64. <https://doi.org/10.14710/Halal.V6i2.19249>
- Hidayaturrahman, M., Moerod, M., Laily, N., Wisman, Y., Goa, L., Derung, T. N., Sugiantiningsih, A. A. P., Yahya, Agusrianto, E., & Handayani, E. (2020). Teori Sosial Empirik Untuk Penulisan Karya Tulis Ilmiah Skripsi Tesis Dan Disertasi. In *Edulitera (Anggota (Issue May))*. https://www.researchgate.net/profile/Mohammad-Hidayaturrahman/publication/341276119_Teori_Sosial_Empirik/links/5eb77533a6fdcc1f1dcb2505/Teori-Sosial-Empirik.Pdf#Page=135
- Japar, R., Paraikkasi, I., & Muthiadin, C. (2024). Peran Lembaga Sertifikasi Halal Dalam Membangun Ekosistem Halal: Tantangan Dan Peluang. *International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues*, 4(2), 34–44. <https://doi.org/10.30653/Ijma.202442.111>
- Kamiliyah, N., Rahmawati, L., & Abida, N. L. (2024). Dinamika Industri Halal Di Indonesia: Analisis Aspek Permintaan. *PROFJES : Profetik Jurnal Ekonomi Syariah*, 03(01), 60–73.
- Khan, S., Haleem, A., & Khan, M. I. (2020). Assessment Of Risk In The Management Of Halal Supply Chain Using Fuzzy BWM Method. *Supply Chain Forum*, 00(00), 1–17. <https://doi.org/10.1080/16258312.2020.1788905>
- Khazaini, W., Munir, M., & Ahmadiono. (2024). Peningkatan Kinerja Perusahaan Melalui Implementasi Strategi Manajemen Halal Supply Chain. *JIS: Jurnal Ilmu Sosial*, 4(1), 48–67.
- Lutfika, E., Amalia, L., Mardiah, I., Desinthya, N. P., Lubis, B., Tsurayya, E. A., & Fathan, R. Al. (2023). *Panduan Pendamping Proses Produk Halal (PPH)*. Komite Nasional Ekonomi Syariah Dan Keuangan Syariah.
- Mahajan, R., Lim, W. M., Sareen, M., Kumar, S., & Panwar, R. (2023). Stakeholder Theory. *Journal Of Business Research*, 166(December 2022), 114104. <https://doi.org/10.1016/J.jbusres.2023.114104>

-
- Muhamad Wildan Fawaid. (2022). Pesantren Dan Ekosistem Halal Value Chain. *Jurnal At-Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*, 4(2), 166–184. <https://doi.org/10.33367/At.V4i2.1471>
- Muthafaticha, Z., Putra, T. R., & Prabowo, T. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Produk Halal Olahan Hasil Laut Di Kecamatan Sepuluh, Kabupaten Bangkalan. *Journal Of Sciencetech Research And Development*, 5(2), 502–522. <https://doi.org/10.56670/Jsr.V5i2.233>
- Nuraeni, N., & Santoso, B. (2024). Peranan Manajemen Persediaan Bahan Baku Terhadap Penjadwalan Produksi PT XYZ. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen (JURBISMAN)*, 2(2), 1–15.
- Nurdiansyah, M. R. D. (2023). Sinergitas Akselerasi Lembaga Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Dan Lembaga Pemeriksa Halal Dalam Implementasi Sertifikasi Halal Industri Di Indonesia. *Journal Of Halal Industry Studies*, 2(1), 39–48. <https://doi.org/10.53088/Jhis.V2i1.566>
- Pratiwi, H., & Purwanto. (2024). Halal Value Chain Of Processed Fish Food: Case Study Of Pempek And Tekwan. *Review Of Islamic Economics And Finance (RIEF)*, 7(1), 107–125.
- Putu, S. G. (2024). Menentukan Populasi Dan Sampel; Pendekatan Metodology Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9, 2727.
- Risyaldi, A., Nusran, M., & Lantara, D. (2021). Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar. *International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues*, 1(1), 40–48. <https://doi.org/10.30653/Ijma.202111.10>
- Ritonga, R. S., Nasution, M. L. I., & Tambunan, K. (2025). The Influence Of Regulation , Halal Awareness , And Business Prospects On Halal Certification Decisions For Umkm In Medan. *Islamiconomic: Jurnal Ekonomi Islam*, 16(1), 77–99.
- Syafrizal, R. R., Arifiyanti, N., & Hidayati, D. R. (2025). Mitigasi Risiko Usaha Kerupuk Ikan (Studi Kasus: Umkm Lamora Di Desa Socah Kecamatan Socah Bangkalan). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 9(1), 296–316.
- Takhim, M., Ayuningtyas, R. D., Fatchurrohman, M., & Az Zahro, F. A. (2025). Designing An Integrated Halal Value Chain Model For Sustainable Fisheries: A Case Study From Northern Coastal Of Java, Indonesia. *Journal Of Islamic Economics Lariba*, 11(2), 693–716. <https://doi.org/10.20885/Jielariba.Vol11.Iss2.Art2>

- Tieman, M., & Ruiz-Bejarano, B. (2020). Halal Retailing: Closing The Last Mile In An End-To-End Halal Supply Chain. *ICR Journal*, 11(1), 147–152. <https://doi.org/10.52282/Icr.V11i1.28>
- UU No.33 Tahun 2014 (2014), UU No.33 Tahun 2014 1 (2014).
- Yani, P., Susila, M. R., Nugroho, W. C., Pradhani, F. A., & Zuhroh, N. F. (2025). Pemberdayaan Poklaksar Perikanan Desa Klampis Barat Dengan Pemasaran Viral Dan Pengemasan Produk. *Jurnal Kreativitas Dan Inovasi (Jurnal Keanova)*, 5(2), 70–77. <https://doi.org/10.24034/Keanova.V5i2.7214>
- Yulinda, E., Supian, K., & Saad, M. (2021). The Effect Of Trust On The Fishing Industry Supply Chain Performance In Rokan Hilir Regency Riau Province, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 934(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/934/1/012044>
- Zainuddin, Z., & Nuryadin, M. B. (2024). Konsep Permintaan Dan Penawaran Dalam Ekonomi Mikro Islam: Perspektif Fiqh Muamalah. *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, 7(2), 327–338. <https://doi.org/10.31949/Maro.V7i2.11812>