

Analisis *Supply Chain* Bisnis Kuliner Halal UMKM Kelurahan Tulusrejo

Devita Anggraeni Citra Ayu Widodo¹, Santi Merlinda²

^{1,2,3} S1 Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Malang, Jawa Timur

Correspondence: santi.merlinda.fe@um.ac.id

Received: 23 Mei 2025 | Revised: 09 juni 2025 | Accepted: 20 Agustus 2025

Keywords:

Halal Culinary; Halal Certification; MSMEs; Supply chain

Abstract

This study analyzes the supply chain of halal culinary Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Tulusrejo Village, Malang City, using a descriptive qualitative approach. The three MSMEs examined, namely Qurnia Sari, Van-Van Bakery, and Yamka Cookies, demonstrate a commitment to halal principles and product quality, despite facing challenges in supply chain transparency and the halal certification process. The results indicate that all three MSMEs have implemented halal standards in the selection of raw materials, production, storage, and distribution. However, they face challenges such as limited resources, market competition, and a lack of marketing innovation. Further analysis reveals that the effectiveness of the supply chain is influenced by product quality consistency, distribution strategies, and support for halal certification. Strategic recommendations include enhancing human resource capacity, optimizing digital marketing, and collaborating with stakeholders to strengthen the competitiveness of halal culinary MSMEs.

Kata Kunci:

Kuliner Halal; Sertifikasi Halal; Rantai Pasokan; UMKM

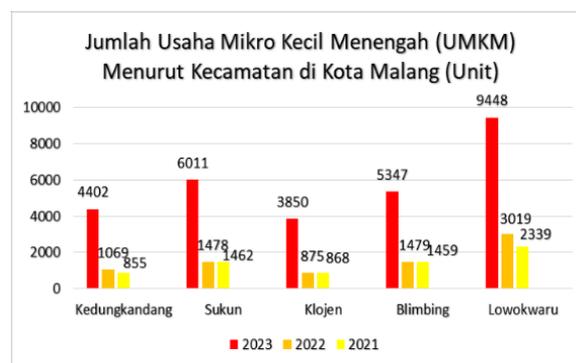
Abstrak

Penelitian ini menganalisis rantai pasok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner halal di Kelurahan Tulusrejo, Kota Malang, dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Ketiga UMKM yang diteliti, yaitu Qurnia Sari, Van-Van Bakery, dan Yamka Cookies, menunjukkan komitmen terhadap prinsip-prinsip halal dan kualitas produk, meskipun menghadapi tantangan dalam hal transparansi rantai pasok dan proses sertifikasi halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga UMKM tersebut telah menerapkan standar halal dalam pemilihan bahan baku, produksi, penyimpanan, dan distribusi. Namun, mereka menghadapi tantangan seperti sumber daya yang terbatas, persaingan pasar, dan kurangnya inovasi pemasaran. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa efektivitas rantai pasokan dipengaruhi oleh konsistensi kualitas produk, strategi distribusi, dan dukungan untuk sertifikasi halal. Rekomendasi strategis yang diberikan antara lain peningkatan kapasitas sumber daya manusia, optimalisasi pemasaran digital, dan kolaborasi dengan para pemangku kepentingan untuk memperkuat daya saing UMKM kuliner halal.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran krusial dalam perekonomian Indonesia. Para usaha UMKM berkontribusi dalam meningkatkan produk domestik bruto (PDB) dengan penyerapan tenaga kerja secara luas. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, Indonesia memiliki 65,5 juta UMKM yang jumlahnya mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha. Sektor UMKM memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 61%, atau senilai dengan Rp9.580 triliun, bahkan kontribusi UMKM terhadap penyerapan tenaga kerja mencapai sebesar 97% dari total tenaga kerja (Kementerian Perekonomian, 2023)

Kontribusi terhadap PDB yang ditunjang oleh sektor industri kuliner di Indonesia, pada kuartal II tahun 2024 mencapai 5,53% dan kontribusi terhadap PDB pada Kuartal I tahun 2024 mencapai 6,97% (Kementerian Perdagangan, 2024). Sebagai salah satu pusat perekonomian Jawa Timur, Kota Malang turut merasakan dampak positif dari pertumbuhan UMKM. Kota Malang dikenal dengan beragam produk UMKM-nya, mulai dari Industri kuliner hingga kerajinan tangan. Hampir setiap tahun jumlah UMKM terus bertambah dengan inovasi yang dilakukan oleh UMKM di Kota Malang terlihat dari pengembangan produk kuliner yang kreatif dan beragam.



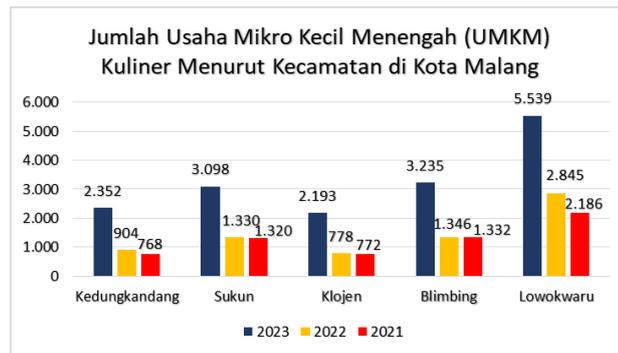
Gambar 1. Jumlah UMKM Menurut Kecamatan Kota Malang

Sumber: BPS, 2024

Dari gambar 1 pertumbuhan yang signifikan dari jumlah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kota Malang, yang meningkat dari 6.983 unit pada tahun 2021 menjadi 29.058 unit pada tahun 2023. Kenaikan tersebut mencerminkan semangat kewirausahaan yang tinggi di kalangan masyarakat lokal. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa sektor UMKM semakin berkontribusi terhadap perekonomian daerah. Kecamatan Lowokwaru menjadi sorotan utama dengan jumlah UMKM tertinggi, mencapai 9.448 unit. Konsentrasi usaha yang lebih tinggi di beberapa kecamatan ini mungkin disebabkan oleh faktor-faktor seperti aksesibilitas, infrastruktur, dan dukungan komunitas yang lebih baik.

Dukungan terhadap pelaku usaha lokal sangat penting, terutama dalam menghadapi tantangan globalisasi yang semakin kompetitif. UMKM perlu mendapatkan bantuan dalam bentuk pelatihan, akses ke modal, dan pemasaran untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi (Hardana et al., 2022). Dengan dukungan yang tepat, UMKM tidak hanya dapat berkontribusi pada perekonomian lokal, tetapi juga menjadi motor penggerak inovasi dan kreativitas, yang pada gilirannya akan meningkatkan daya saing Kota Malang di tingkat

regional maupun nasional. Salah satu sektor terbesar dalam meningkatkan UMKM yaitu pada sektor industri kuliner.



Gambar 2. Jumlah UMKM Kuliner Menurut Kecamatan Kota Malang
Sumber: BPS, 2024

Dari gambar 2, dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha UMKM bergerak dalam sektor industri kuliner di Kota Malang didominasi oleh Kecamatan Lowokwaru sebagai pusat pertumbuhan UMKM. Pada tahun 2023, jumlah UMKM di Lowokwaru mencapai 5.539 unit, meningkat signifikan dari 2.845 unit pada tahun 2022 dan 2.186 unit pada tahun 2021. Kecamatan Lowokwaru memiliki 12 kelurahan dengan UMKM tertinggi adalah Kelurahan Tulusrejo \pm 320 unit. Meninjau dari kenaikan dan jumlah UMKM, maka potensi kelurahan Tulusrejo harus dikembangkan guna menyesejahterakan pemberdayaan ekonomi lokal di Kelurahan Tulusrejo (Dwiningsih et al., 2023). Dengan melihat realitas diatas, maka sektor industri kuliner kini memiliki potensi besar untuk berkembang dalam sektor makanan halal. Terutama mengingat mayoritas penduduk muslim memerlukan perhatian terhadap berbagai aspek untuk mencapai keberhasilan dan keberlanjutan usaha, di mana salah satu faktor utama adalah kualitas dan kehalalan bahan baku yang digunakan (Nafi et al., 2020).

Kondisi saat ini, masyarakat cenderung hanya memperhatikan label halal yang tertera pada produk, namun sering kali mereka belum mengetahui proses produksi, penyimpanan, transportasi, dan distribusi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk (Mahsun et al., 2022). Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan transparansi dan akuntabilitas dalam seluruh rantai pasokan agar dapat menciptakan industri yang lebih kompetitif. Saat ini, terdapat 2.823 usaha UMKM yang sudah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), namun hanya 204 pengusaha UMKM yang memiliki sertifikasi halal (Pemerintahan Kota Malang, 2024). Untuk itu, Pemerintah Kota Malang mendorong kemajuan UMKM dengan memudahkan fasilitas perizinan usaha hingga pada sertifikasi halal, guna meningkatkan kualitas produk dan memastikan kehalalan yang dapat dipercaya oleh konsumen.

Konsep *supply chain* halal menggabungkan prinsip-prinsip syariah mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga distribusi yang berintegritas halal (Rohaeni & Sutawijaya, 2020; Shalihin dkk., 2023). *Supply chain* halal juga berfokus pada transparansi dan akuntabilitas digunakan untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi juga memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh hukum islam (Lee et al., 2019; Suwanto & Gunawan, 2021). Dengan meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya kehalalan, industri kuliner halal telah berkembang pesat,

menciptakan peluang pasar yang signifikan (Fuadi et al., 2024). Kualitas produk yang terjaga berkontribusi pada kepuasan pelanggan, yang cenderung menjadi pelanggan setia dan merekomendasikan produk kepada orang lain (Nabil & Utami, 2023).

Supply chain halal dapat meningkatkan transparansi dan akuntabilitas dalam proses produksi, distribusi, dan transaksi produk halal, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk (Mahsun et al., 2022). Penerapan *supply chain* halal tidak hanya menjamin kehalalan produk, tetapi juga berfungsi sebagai strategi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal (Aziz et al., 2021). Dari hasil diatas, penelitian ini mengintegrasikan prinsip-prinsip manajemen rantai pasok yang efektif untuk memastikan transparansi dari hulu ke hilir. Penerapan *supply chain* halal di kalangan UMKM kuliner di Kelurahan Tulusrejo dengan fokus pada identifikasi hambatan dan peluang yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi strategis yang spesifik untuk meningkatkan kualitas dan kehalalan produk. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan menganalisis kondisi *supply chain* halal pada UMKM tersebut untuk mengidentifikasi hambatan dan peluang dalam meningkatkan kualitas, kehalalan, serta kinerja usaha secara menyeluruh

Disinilah letak urgensi penelitian ini yaitu untuk membantu pelaku UMKM, memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen rantai pasok yang efektif. Dalam peningkatan UMKM di sektor industri kuliner, penerapan rantai pasok atau *supply chain* management penting diperhatikan, karena pengelolaan *supply chain* yang baik akan memastikan kehalalan produk dari hulu ke hilir (Peristiwa, 2019). Penerapan halal *supply chain* management membantu UMKM menjaga kualitas dan keamanan produk, serta memenuhi standar sertifikasi halal yang ditetapkan, dengan pengawasan yang ketat dari pemasok hingga distribusi (Aziz et al., 2021).

METODE

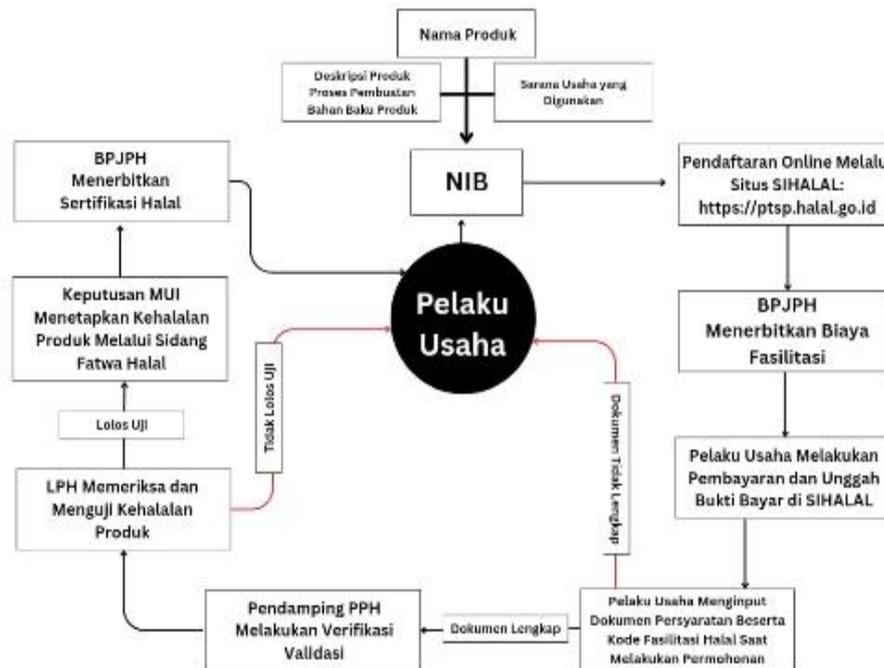
Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menganalisis *supply chain* bisnis kuliner halal pada UMKM di Kelurahan Tulusrejo, dengan tujuan untuk memahami kondisi nyata, tantangan, dan peluang yang dihadapi pelaku usaha dalam menerapkan prinsip-prinsip *supply chain* halal. Sampel diambil secara purposive dari yaitu teknik pengambilan sampel non-probabilitas yang memilih informan berdasarkan kriteria tertentu, seperti pengetahuan mendalam dan pengalaman relevan dalam penerapan *supply chain* halal. Teknik ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan informasi yang kaya dan mendalam dari pelaku UMKM yang memiliki pengalaman langsung dalam proses produksi dan distribusi. Data yang dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha, karyawan, serta konsumen, serta observasi langsung terhadap proses produksi dan distribusi. Analisis data menggunakan triangulasi data yang merujuk pada teori yang dikembangkan oleh (Sugiyono, 2023), dilakukan untuk mengidentifikasi pola dan tema yang muncul, seperti tantangan dalam penerapan *supply chain* halal dan persepsi konsumen terhadap produk halal, serta untuk membandingkan hasil wawancara dari berbagai sumber informan. Informan penelitian pada ketiga UMKM, Qurniasari, Van-Van Bakery, dan Yamka Cookies, memberikan wawasan dalam penerapan *supply chain* halal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penerapan Standar Sertifikasi Halal

Proses sertifikasi halal pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan langkah penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Pertama, pemilik UMKM harus memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) yang sesuai dengan kategori produk yang diproduksi. Penyelia halal bertanggung jawab untuk memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah halal, serta mengawasi urutan proses produksi agar sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan. Sebelum mendaftar, UMKM juga harus memastikan bahwa bahan dan produk yang digunakan dalam pembuatan telah terjamin kehalalannya dan belum pernah mendapatkan sertifikat halal sebelumnya.



Gambar 3. Alur Proses Sertifikasi Halal

Sumber: Penulis, 2025

Berdasarkan Gambar 3 proses sertifikasi halal pada UMKM yang telah mendapatkan sertifikasi halal menunjukkan komitmen yang kuat terhadap kualitas dan kepercayaan konsumen. Sertifikasi halal yang diperoleh oleh Qurnia Sari, Van-Van *Bakery*, dan Yamka *Cookies* pada tahun 2023 dan 2024 mencerminkan upaya mereka untuk memenuhi kebutuhan pasar yang semakin mengutamakan produk halal. Dengan adanya sertifikasi halal, produsen tidak hanya menjamin kehalalan produk mereka, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen. Hal ini penting dalam menciptakan loyalitas pelanggan dan memperluas pangsa pasar.

Selain itu, sertifikasi halal juga berfungsi sebagai perlindungan bagi konsumen, memastikan bahwa produk yang mereka konsumsi memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Proses sertifikasi halal dimulai dengan penyiapan dokumen oleh pemilik yang memastikan kepemilikan Nomor Induk Berusaha (NIB). Ketiga UMKM ini mendaftar melalui situs SIHALAL yang dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Setelah mengisi formulir dan mengunggah dokumen yang diperlukan, pendamping proses

produk halal (PPH) melakukan verifikasi, yang kemudian diperiksa oleh lembaga pemeriksa halal (LPH) untuk menguji kehalalan produk.

Keputusan akhir mengenai kehalalan produk diambil oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui sidang fatwa halal, dan sertifikat halal diterbitkan oleh BPJPH. Dalam hal kepatuhan regulasi, UMKM yang telah mendapatkan sertifikasi halal menunjukkan bahwa mereka mematuhi peraturan yang berlaku, sehingga dapat beroperasi dengan lebih aman dan terpercaya. Dengan demikian, keberadaan sertifikasi halal dalam *supply chain* UMKM tidak hanya memberikan manfaat bagi produsen, juga dijadikan sebagai legalitas untuk pemenuhan proses *supply chain* halal terjadi yang pada akhirnya kepercayaan untuk pasar muslim dengan demikian menciptakan ekosistem bisnis yang lebih baik dan berkelanjutan. Dengan adanya sertifikasi ini, Qurnia Sari, Van – Van *Bakery*, dan Yamka *Cookies* tidak hanya meningkatkan daya saing produk mereka, tetapi juga menunjukkan tanggung jawab sosial dalam menyediakan produk yang sesuai dengan prinsip syariat Islam.

Implementasi *Supply chain* Halal Pada Produk *Bakery*

Perbandingan implementasi *supply chain* halal pada produk *Bakery* pada tabel dibawah ini:

Tabel 1:

Perbandingan Proses <i>Supply chain</i> Halal				
No	Aspek	Qurniasari	Van-Van <i>Bakery</i>	Yamka <i>Cookies</i>
1	Pemilihan bahan baku	Melalui toko kue dan <i>supplier</i> di pasar	Melalui sales bogasari dan toko local	Melalui minimarket dan pasar local
2	Penerimaan bahan baku	Berasal dari toko bahan kue dengan produk berlabel halal	Berasal dari sales dan toko lokal dengan produk berlabel halal	Berasal dari minimarket dan pasar lokal dengan produk berlabel halal
3	Produksi	<i>Make-to-stcok</i>	<i>Make-to-order</i>	<i>Assamble-to-order</i>
4	Pergudangan	Etalase	Lemari Besi	Lemari Es
5	Distribusi	Kurir toko dan ekspedisi	Kurir took	Kurir toko dan ekspedisi
6	Produk gagal	Diberikan kepada karyawan dan dileburkan	Diberikan kepada karyawan dan diberikan pada sekitar	Diberikan kepada karyawan dan dibuang

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa implementasi *supply chain* pada ketiga UMKM telah memenuhi proses *supply chain* halal. Dari awal proses tahap pembelian bahan baku hingga tahap perlakuan produk gagal mereka telah memastikan bahwa setiap tahapan memenuhi standar kehalalan dari BPJPH.

PEMBAHASAN

Analisis *Supply chain* Bisnis Kuliner Halal UMKM Kelurahan Tulusrejo

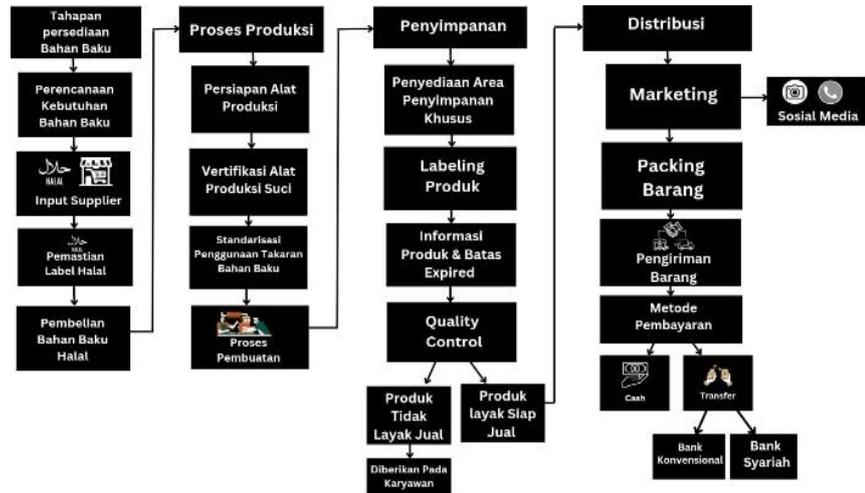
Tabel 2:

Alur Supply Chain Bisnis Kuliner Halal UMKM Kelurahan Tulusrejo

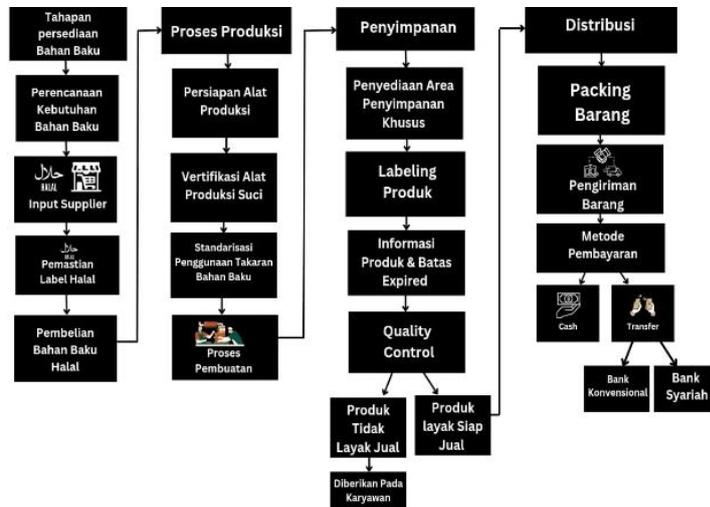
Nama UMKM

Alur Supply Chain

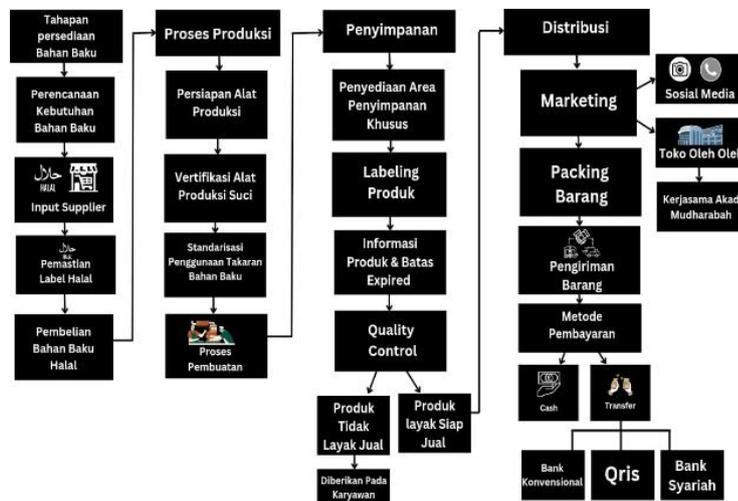
Qurniasari



Van-Van Bakery



Yamka Cookies



Ketiga alur *supply chain* pada bisnis kuliner halal (Qurnia Sari, Van-Van *Bakery*, dan Yamka *Cookies*) menunjukkan struktur yang terintegrasi, dimulai dari pengadaan bahan baku halal, proses produksi higienis dengan verifikasi alat dan standarisasi takaran, penyimpanan berlabel, hingga distribusi berbasis preferensi pelanggan. Terdapat perbedaan pada ketiga UMKM ini pada proses pengambilan bahan baku. Terkadang bahan baku pada *supplier* A kosong, maka toko dihadapkan dengan alternatif pembelian bahan baku pada *supplier* B dengan harga yang sedikit lebih mahal. Hal ini, memunculkan kebutuhan untuk berkolaborasi membangun hubungan kerjasama antara UMKM dengan pemasok dari produsen langsung tangan pertama supaya memperoleh bahan baku dengan harga yang lebih terjangkau (Kalesh et al., 2024). Selanjutnya pada penyimpanan dengan asset yang dimiliki UMKM serta untuk ketahanan produk. Selain itu, pada *quality control* untuk produk tidak layak jual atau gagal ini dikelola dengan pemberian kepada karyawan atau pembuangan, dalam *supply chain* halal produk gagal berpotensi pengembangan *reverse logistics* dalam rantai pasok berkelanjutan atau *green supply chain* dapat mengubah limbah organik/kemasan menjadi bahan bernilai tambah yang tetap memenuhi prinsip halal (Siregar & Pinagara, 2022).

Tantangan yang Dihadapi UMKM Dalam Implementasi Prinsip *Supply chain* Untuk Meningkatkan Kinerja Bisnis

Penerapan prinsip *supply chain* pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) seringkali dihadapkan pada berbagai tantangan yang dapat memengaruhi kinerja bisnis secara signifikan, mulai dari masalah pemasaran, manajemen tenaga kerja, persaingan bisnis, hingga menjaga kualitas produk. Pertama, UMKM Qurnia Sari menghadapi tantangan dalam pemasaran dan manajemen tenaga kerja. Kurangnya strategi pemasaran yang efektif menyebabkan produk mereka kurang dikenal di pasar, sehingga volume penjualan menjadi rendah. Kelangkaan produk halal menjadi tantangan utama bagi UMKM seperti Qurnia Sari, yang bergantung pada pemasok lokal untuk bahan baku. Ketidakpastian pasokan bahan baku halal dapat menghambat proses produksi dan menyebabkan keterlambatan dalam memenuhi permintaan pelanggan. Selain itu, kesulitan dalam Qurnia *Bakery* kesulitan menarik tenaga kerja tetap. Sebagai solusi sementara, UMKM ini memilih untuk merekrut pekerja paruh waktu ketika memiliki banyak pesanan dengan produksi pada jangka waktu tertentu dengan gaji sesuai akad pertama yang ditentukan oleh pemilik dan karyawan. Namun, hal ini menimbulkan masalah baru, seperti ketidak konsistenan tenaga kerja yang kurang terlatih, menyebabkan variasi dalam proses produksi (misalnya takaran adonan tidak akurat). Dampaknya, kualitas produk menjadi tidak seragam, dan ketergantungan pada ketersediaan tenaga kerja paruh waktu memperburuk efisiensi operasional. Dampaknya, kinerja bisnis menjadi tidak optimal, baik dari segi penjualan maupun efisiensi operasional.

Kedua, UMKM Van-Van *Bakery* juga menghadapi tantangan utama dalam kenaikan harga bahan baku halal merupakan tantangan serius bagi UMKM seperti Van-Van *Bakery*. Fluktuasi harga yang tidak terduga dapat mempengaruhi biaya produksi dan margin keuntungan. Kenaikan harga ini sering disebabkan oleh faktor eksternal, seperti perubahan kebijakan pemerintah atau kondisi pasar global, yang membuat UMKM kesulitan untuk mempertahankan harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan kualitas produk. Kurangnya

strategi pemasaran yang inovatif dan terstruktur menyebabkan produk mereka kurang dikenal di pasar. Persaingan dengan merek-merek besar yang memiliki anggaran pemasaran lebih besar semakin mempersulit posisi Van-Van *Bakery*. Tantangan ini berdampak pada rendahnya brand awareness dan ketergantungan pada pasar lokal yang terbatas, sehingga menghambat pertumbuhan bisnis. Untuk mengatasi hal ini, Van-Van *Bakery* perlu meningkatkan penggunaan platform digital dan media sosial, serta menjalin kolaborasi dengan pihak ketiga atau mengadakan program promosi lokal untuk meningkatkan visibilitas produk.

Ketiga, UMKM Yamka *Cookies* menghadapi tantangan dalam alat produksi yang kurang ketika memiliki banyak pesanan dan distribusi yang kurang memadai juga menjadi tantangan signifikan bagi UMKM seperti Yamka *Cookies*. Keterbatasan dalam jaringan distribusi dapat menghambat kemampuan untuk menjangkau pasar yang lebih luas, sehingga mengurangi potensi penjualan. Masalah logistik, seperti keterlambatan pengiriman atau kerusakan produk selama distribusi, dapat merusak kepercayaan konsumen dan mengurangi kepuasan pelanggan perlunya menjaga kualitas produk. Persaingan yang ketat dengan produk sejenis, baik dari UMKM lain maupun merek besar, membuat Yamka *Cookies* harus terus berinovasi dan meningkatkan daya saing produk. Selain itu, menjaga kualitas produk secara konsisten merupakan tantangan tersendiri, terutama dalam hal konsistensi bahan baku, proses produksi, dan distribusi. Kesalahan dalam menjaga kualitas produk dapat merusak reputasi dan kepercayaan konsumen, yang pada akhirnya berdampak negatif pada penjualan. Oleh karena itu, Yamka *Cookies* perlu menerapkan pengawasan ketat dalam setiap tahapan produksi dan distribusi untuk memastikan produk tetap memenuhi standar kehalalan dan kualitas yang diharapkan. Secara umum, tantangan yang dihadapi oleh ketiga UMKM tersebut mencerminkan masalah yang sering dialami oleh pelaku usaha kecil dan menengah, Tantangan-tantangan ini mencerminkan kompleksitas dalam implementasi *supply chain* halal yang sejalan dengan penelitian (Dwianto & Purnamasari, 2022) bahwa *supply chain* memerlukan perhatian khusus untuk memastikan kelancaran operasional dan keberlanjutan bisnis.

Efektivitas dan Efisiensi Dalam Penerapan *Supply chain*

Ketiga UMKM kuliner halal di Kelurahan Tulusrejo, yaitu Qurnia Sari, Van-Van *Bakery*, dan Yamka *Cookies*, menunjukkan efisiensi dan efektivitas yang baik dalam penerapan *supply chain* halal. Pertama, Qurnia Sari, yang mengandalkan pemasok lokal bersertifikasi halal, mampu mengoptimalkan pengadaan bahan baku dengan cepat, sehingga mengurangi waktu tunggu dan risiko kontaminasi. Namun, kurangnya karyawan pekerja tetap mengakibatkan ketidakkonsistenan dalam proses produksi. Hal ini menyebabkan variasi dalam kualitas produk yang dihasilkan, yang pada gilirannya dapat menurunkan kepercayaan konsumen. Meskipun mereka memiliki *Standart Operational Procedure* (SOP) yang tertulis menjadi kendala dalam menjaga konsistensi dan efisiensi produksi.

Kedua, Van-Van *Bakery* menerapkan sistem *make-to-order* yang efisien, yang membantu mereka mengurangi pemborosan dan memastikan produk selalu segar. Hal ini memberikan mereka keunggulan dibandingkan Qurnia Sari dan Yamka *Cookies* dalam hal kualitas produk. Namun, dalam pengembangan pemasaran produk, mereka masih menggunakan metode yang bersifat tradisional. Hal ini menghambat kemampuan mereka untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan mengoptimalkan penjualan. Meskipun mereka

menggunakan pemasok terverifikasi untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk, kurangnya inovasi dalam strategi pemasaran dapat mengurangi daya saing mereka di pasar yang semakin kompetitif.

Ketiga, Yamka *Cookies* memulai proses produksi berdasarkan pesanan, yang memungkinkan mereka untuk mengelola sumber daya dengan lebih baik dan mengurangi limbah. Namun, mereka menghadapi tantangan dalam hal inovasi produk. Kurangnya pengembangan dan variasi dalam produk yang ditawarkan membuat mereka sulit untuk menarik perhatian konsumen baru dan mempertahankan minat konsumen yang sudah ada. Dengan mengimplementasikan sistem *Customer Relationship Management* (CRM) yang efektif, akan membantu para pelaku usaha dapat lebih memahami preferensi dan kebutuhan konsumen, yang akan membantu dalam mengembangkan produk baru yang sesuai dengan keinginan pasar (Mahfudz et al., 2025).

Dari realita efektivitas dan efisiensi ketiga UMKM, perlu adanya kolaborasi dengan pemasok lokal yang memenuhi standar halal merupakan langkah positif yang diambil oleh ketiga UMKM. Namun, keterbatasan dalam pemasaran dan distribusi menunjukkan bahwa mereka perlu menjalin kemitraan yang lebih strategis, baik dengan pemasok maupun dengan pihak ketiga untuk memperluas jangkauan pasar, informasi asimetris mengenai pemasok bahan baku terbaik, yang memungkinkan mereka untuk memilih bahan berkualitas tinggi yang mendukung efisiensi dan efektivitas produksi. Hasil ini sejalan dengan hasil temuan dari (Kristiana et al., 2020) yang menemukan bahwa hubungan kerja sama yang saling tergantung serta menguntungkan antara UMKM halal dan pemasok akan meningkatkan kemampuan keduanya dalam menghasilkan produk yang kompetitif.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa penerapan prinsip halal dalam *supply chain* UMKM di Kelurahan Tulusrejo tidak hanya memenuhi permintaan konsumen akan produk sesuai syariat Islam, tetapi juga mendukung tujuan *maqashid* syariah pencapaian dan pencegahan mudharat atau kerugian. Dengan mematuhi standar halal di setiap tahap rantai pasok, UMKM ini berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat dan kemaslahatan umum. Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi prinsip halal meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing UMKM di pasar. Oleh karena itu, penerapan prinsip halal dalam *supply chain* menjadi strategi efektif untuk mencapai keberlanjutan dan pertumbuhan bisnis yang sejalan dengan nilai-nilai syariah.

KESIMPULAN

Penelitian ini menganalisis kondisi *supply chain* pada tiga UMKM kuliner halal di Kelurahan Tulusrejo, yaitu Qurnia Sari, Van-Van *Bakery*, dan Yamka *Cookies*, yang menunjukkan komitmen terhadap prinsip halal dalam operasional mereka. Qurnia Sari menghadapi ketidakkonsistenan kualitas produk akibat kurangnya tenaga kerja tetap, Van-Van *Bakery* memiliki keunggulan dalam pemilihan pemasok tetapi terbatas oleh metode pemasaran tradisional, dan Yamka *Cookies* berhasil mengelola sumber daya dengan sistem produksi berbasis pesanan namun kurang inovatif. Meskipun penerapan *supply chain* halal membantu memenuhi permintaan konsumen dan memperkuat posisi pasar, tantangan yang dihadapi

menunjukkan perlunya peningkatan dalam pemasaran, inovasi produk, dan manajemen sumber daya manusia untuk mencapai kinerja yang lebih optimal.

DAFTAR RUJUKAN

- Aziz, F., Setyorini, R., & Hasanah, Y. N. (2021). Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 293. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>
- Dwianto, A. S., & Purnamasari, E. V. A. (2022). The Sharia Concept On Supply Chain Management In The Tourism Industry. *Maqdis: Jurnal Kajian Ekonomi Islam*, 7(1), 131–144.
- Dwiningsih, S., Dwiningsih, S., Sukariyono, D., Tinggi, S., Ekonomi, I., Malang, K., Makanan, U., Tulusrejo, K., Keuangan, M., & Efektif, Y. (2023). Meningkatkan Profit UMKM Melalui Manajemen Keuangan yang Efektif di Kelurahan Tulusrejo Kecamatan Lowokwaru. *Berdaya Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 11–19. <https://doi.org/DOI: http://dx.doi.org/10.47201/berdaya.v2i2>
- Fuadi, Ramadhan, M., & Batubara, C. (2024). Determinants Of Halal Meat Certification Behavior In Indonesia : A Tpb Analysis. *Share Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 13(2), 806–824. <https://doi.org/10.22373/share.v13i2.24759>
- Hardana, A., Nasution, J., & Damisa, A. (2022). Pelatihan Manajemen Usaha Dalam Meningkatkan Usaha UMKM Kuliner. *Medani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 01(01), 16–22. <https://doi.org/https://doi.org/10.59086/jpm.v3i2>
- Kalesh, S., Kiratli-schneider, N., & Schiele, H. (2024). Supplier connectivity : a study on how to gain supplier acceptance for the integration of digital supply chain systems. *Emerald Publishing Limited*, 7, 83–96. <https://doi.org/10.1108/SCM-01-2024-0066>
- Kementerian Perekonomian. (2023). *Dorong UMKM Naik Kelas dan Go Export, Pemerintah Siapkan Ekosistem Pembiayaan yang Terintegrasi*. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/5318/dorong-umkm-naik-kelas-dan-go-export-pemerintah-siapkan-ekosistem-pembiayaan-yang-terintegrasi>
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 113–120. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Lee, H. Y., Hwang, H. J., & Kim, D. H. (2019). Issues of halal supply chain management: Suggestion for Korean traders. *Journal of Korea Trade*, 23(8), 132–144. <https://doi.org/10.35611/jkt.2019.23.8.132>
- Mahfudz, Batu, K. L., & Almadana, A. V. (2025). Are Shared-Goal Congruence, Customer Relationship Management, And Customer Relationship Advantages Matter To Leverage Firm Performance? Indonesia Cases On Retail. *Media Ekonomi Dan Manajemen*, 40(1), 192–212.
- Mahsun, M., Hasib, N., & Shohib, M. (2022). Telaah Literasi Traceability Suply Chain Process sebagai Bagian dari Jaminan Produk dan Industri Halal. *Proceedings of Annual*

- Conference for Muslim Scholars*, 6(1), 176–188.
<https://doi.org/10.36835/ancoms.v6i1.454>
- Malang, P. K. (2024). *Pemkot Malang Dorong Pelaku Usaha Miliki Sertifikasi Halal*. Bidang Komunikasi dan Informasi Publik Pemerintahan Kota Malang.
<https://malangkota.go.id/2024/10/22/pemkot-malang-dorong-pelaku-usaha-miliki-sertifikasi-halal/>
- Nabil, M., & Utami, F. N. (2023). *Analisis Penerapan Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Makanan Di Kabupaten Bandung Analysis Of The Application Of Halal Supply Chain In Food Micro Enterprises In Kabupaten Bandung*. 10(4), 2396–2408.
- Nafi, U., Edi, L., & Mulyono, H. (2020). Analysis of Halal Supply Chain Management and Internal Halal Traceability System on the Halal Integrity of Tourism in Support of UMKM Products in Lombok. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 7(9), 331–337. <https://doi.org/dx.doi.org/10.18415/ijmmu>
- Perdagangan, K. (2024). *Penganugerahan UKM Pangan Award 2024*. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
<https://www.kemendag.go.id/berita/foto/penganugerahan-ukm-pangan-award-2024>
- Peristiwo, H. (2019). Indonesian Halal Food Industry : Development , Opportunities And Challenges On Halal Supply Chains. *Journal Of Islamic Studies and Humanities*, 4(2), 218–245. <https://doi.org/DOI: http://dx.doi.org/10.21580/jish.42.5228>
- Rohaeni, Y., & Sutawijaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *J@ti Undip : Jurnal Teknik Industri*, 15(3), 177–188. <https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>
- Shalihin, A., Nasution, H., & Vanany, I. (2023). A Review Halal Food Supply Chain Practices Research. *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*, 2283–2291.
<https://doi.org/https://index.ieomsociety.org/index.cfm/conference/list/>
- Siregar, D. H., & Pinagara, F. A. (2022). The South East Asian Journal of Management Analysis of The Relationship between Practices and Performance of Green Supply Chain Management in Indonesian Micro , Small , and Medium Enterprises (MSMEs) Analysis of The Relationship between Practices and Pe. *The South East Asian Journal of Management*, 16(2). <https://doi.org/10.21002/seam.v16i2.1169>
- Sugiyono. (2023). Metode Penelitian Kualitatif (Untuk penelitian yang bersifat: eksploratif, enterpretif, interaktif dan konstruktif). *Metode Penelitian Kualitatif*, 1–274.
- Suwanto, & Gunawan, I. (2021). Ekosistem Pesantren dalam Mewujudkan Manajemen Halal Supply Chain Menuju Madani Society 5 . 0. *Journal of Sharia Management and Business*, 1(2), 116–128. <https://doi.org/https://doi.org/10.19105/mabny.v1i02>