

Implementasi Sertifikasi Halal pada Pedagang Sate di Kecamatan Deli Tua Perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Isnaina Rizkia Ritonga^{1*}, Abd. Rahman Harahap²

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

* Correspondence author's Email: isnaina0204221014@uinsu.ac.id

ABSTRACT

Halal product assurance for satay businesses in Deli Tua District does not meet legally mandated standards. This study examines the implementation of halal certification among satay vendors in Deli Tua District based on Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Assurance, focusing on the gap between normative provisions and field conditions. The method used is empirical juridical with a sociological approach through observation, interviews, and document studies. The results indicate that the implementation of halal certification remains low, with most businesses not yet certified despite understanding its importance, creating a gap between regulations and practice. The main obstacles include the perception of small businesses that have not prioritized certification, a lack of technical understanding of halal certification procedures, and minimal government outreach and assistance. Satay vendors need to increase their initiative in managing halal certification to optimize its implementation and strengthen public trust in their products.

Keywords: Halal Certification; Satay Vendors; Legal Implementation

ABSTRAK

Jaminan kehalalan produk makanan pada usaha sate di Kecamatan Deli Tua belum memenuhi standar yang diatur secara hukum. Penelitian ini mengkaji implementasi sertifikasi halal pada pedagang sate di Kecamatan Deli Tua berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dengan fokus pada kesenjangan antara ketentuan normatif dan kondisi di lapangan. Metode yang digunakan adalah yuridis empiris dengan pendekatan sosiologis melalui observasi, wawancara, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal masih rendah, di mana sebagian besar pelaku usaha belum memiliki sertifikat meskipun telah memahami pentingnya sertifikasi, sehingga terlihat adanya jarak antara regulasi dan praktik. Kendala utama meliputi persepsi usaha kecil yang belum memprioritaskan sertifikasi, kurangnya pemahaman teknis prosedur sertifikasi halal, serta minimnya sosialisasi dan pendampingan pemerintah. Para pedagang sate perlu meningkatkan inisiatif dalam mengurus sertifikasi halal agar implementasinya lebih optimal dan mampu memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.

Kata kunci: Sertifikasi Halal; Pedagang Sate; Implementasi Hukum

PENDAHULUAN

Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang, terdiri dari enam desa/kelurahan yaitu : Deli Tua Barat, Deli Tua Timur, Deli Tua, Mekar Sari, Kedai Durian, dan Suka Makmur. (Badan Pusat Statistik Kabupaten Deli Serdang, 2025). Wilayah ini berkembang pesat di sektor UMKM kuliner, terutama pedagang sate yang banyak ditemui di sepanjang jalan utama maupun kawasan pemukiman. Para pelaku usaha sate di Kecamatan Deli Tua pada umumnya menjalankan usaha dengan menjual berbagai jenis sate, seperti sate padang dan sate kacang, dengan variasi bahan baku berupa daging ayam, kambing, maupun sapi. Para pelaku usaha sate memperoleh bahan baku untuk usaha sate dan bahan tambahan dari pasar tradisional. (Observasi Lapangan, 15 April 2026). Akan tetapi, sebagian pelaku usaha belum mengetahui secara pasti asal-usul tempat pembelian daging ayam yang digunakan, sehingga aspek ketelusuran bahan baku masih belum sepenuhnya diperhatikan dalam mendukung jaminan kehalalan produk yang diperdagangkan. Penyembelihan hewan sebaiknya dilakukan di rumah potong yang memenuhi standar halal sehingga proses penyembelihan, penanganan, dan distribusi daging sesuai syariat. Sertifikasi halal penting karena kehalalan daging ditentukan bukan hanya jenis hewan, tetapi juga tata cara penyembelihan. Jaminan ini memberi perlindungan dan rasa aman bagi konsumen Muslim.

Usaha sate umumnya dijalankan dalam skala kecil dengan pola pengelolaan yang masih sederhana dan lebih bertumpu pada pengalaman dari pada pengetahuan formal. Kondisi tersebut mencerminkan karakteristik umum para pedagang sate yang memiliki keterbatasan dalam aspek pengetahuan dan akses informasi, terutama terkait regulasi usaha. Dalam praktiknya, pelaku usaha lebih berfokus pada keberlangsungan ekonomi sehari-hari, sehingga aspek administratif seperti perizinan dan sertifikasi belum menjadi prioritas, termasuk kewajiban sertifikasi halal yang secara normatif telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Kewajiban sertifikasi halal telah ditegaskan dalam pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang menyatakan bahwa "*Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.*" (UU Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014). Namun dalam realitasnya belum sepenuhnya dipahami dan diterapkan oleh pelaku usaha, termasuk pada usaha sate di Kecamatan Deli Tua.

Al-Qur'an Surah An-Nahl ayat 114, secara tegas memerintahkan umat Islam untuk mengonsumsi rezeki yang halal dan thayyib (baik), sekaligus bersyukur atas nikmat Allah SWT. "*Makanlah sebagian dari rezeki yang diberikan Allah kepadamu yang halal lagi baik, dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.*" (Surah An-Nahl: 114). Manusia diperintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik. Makanan yang halal dan baik adalah makanan yang dibolehkan untuk dikonsumsi oleh Allah dan memberikan manfaat kesehatan bagi yang mengonsumsinya. (Habibi, et al., 2022). Jika suatu perkara dinyatakan halal melalui rumusan syariat dengan menggunakan lafaz perintah (*amr*) secara tegas, maka status hukumnya berubah menjadi wajib dan mengikat. Prinsip ini juga berlaku pada kewajiban mengonsumsi makanan halal, yang diformulasikan dalam

berbagai dalil syariat melalui lafaz perintah yang menegaskan urgensi dan keharusan bagi setiap Muslim untuk menaatinya demi menjaga kesucian konsumsi sehari-hari (Zulham, 2018).

Berdasarkan temuan dilapangan terhadap beberapa pelaku usaha pedagang sate di Kecamatan Deli Tua, ditemukan bahwa implementasi sertifikasi halal di lapangan masih belum berjalan secara optimal. Berdasarkan hasil observasi, terdapat lebih kurang 12 pedagang sate di Kecamatan Deli Tua, namun hanya 9 pedagang yang bersedia diwawancarai. Dari hasil wawancara yang dilakukan terhadap sembilan pelaku UMKM sate di Kecamatan Delitua, ditemukan bahwa hanya dua pelaku usaha yang telah memiliki sertifikat halal, sementara tujuh pelaku usaha lainnya belum memiliki sertifikasi halal atas produk yang diperdagangkan (Observasi dan Wawancara Lapangan, 19 April 2026). Temuan ini menunjukkan bahwa implementasi kewajiban sertifikasi halal pada sektor UMKM, khususnya usaha sate, masih belum berjalan secara merata. Kondisi tersebut tidak hanya berkaitan dengan tingkat kepatuhan terhadap ketentuan hukum, tetapi juga mencerminkan adanya variasi pemahaman di kalangan pelaku usaha.

Kajian terdahulu menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal pada pelaku usaha sate masih menghadapi berbagai kendala. Penelitian (Najah et al., 2025) menyatakan bahwa pelaku usaha sate masih membutuhkan pendampingan dalam memahami standar Proses Produk Halal (PPH). Hal serupa juga ditemukan oleh (Wulandari & Najah 2023) yang menekankan pentingnya edukasi terkait kehalalan, mulai dari bahan baku hingga proses pengolahan. Selain itu, (Khairawati, 2025) mengungkapkan bahwa hambatan utama meliputi kompleksitas proses, keterbatasan biaya, dan kurangnya sosialisasi, yang menyebabkan rendahnya kepemilikan sertifikasi halal. Temuan ini diperkuat oleh (Hikmah et al., 2025) yang menyatakan bahwa kendala tersebut bersifat struktural dan berpengaruh terhadap tingkat kepatuhan pelaku UMKM dalam melaksanakan sertifikasi halal.

Penelitian ini memiliki perbedaan karena tidak hanya berfokus pada aspek pemahaman atau kendala pelaku usaha, tetapi juga mengkaji implementasi sertifikasi halal dari perspektif hukum yang berlaku. Selain itu, objek penelitian difokuskan secara spesifik pada pedagang sate di Kecamatan Deli tua, Kabupaten Deli Serdang, sehingga memberikan gambaran yang lebih konkret mengenai kondisi di lapangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi sertifikasi halal serta kesesuaiannya dengan UU JPH, sekaligus mengidentifikasi kendala yang dihadapi para pedagang sate dalam proses pengurusannya berdasarkan temuan empiris. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya jaminan halal serta mendorong pelaku usaha dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian yuridis empiris yaitu penelitian yang tidak hanya menelaah peraturan perundang-undangan dan bahan hukum sekunder, tetapi juga mengkaji realitas penerapannya di lapangan dengan pendekatan sosiologis yang digunakan untuk memahami

dan menganalisis hukum dalam konteks sosial masyarakat yang didukung oleh studi kasus di lapangan. (Suryanto, 2022; Aksa et al., 2025).

Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pelaku usaha pedagang sate sebagai objek penelitian. Penelitian ini difokuskan pada pelaku usaha sate yang berada di Kelurahan Delitua Barat dan Kelurahan Delitua Timur, Kecamatan Delitua, karena kedua wilayah tersebut memiliki aktivitas usaha kuliner sate yang dinamis dan relevan dengan fokus penelitian. Sedangkan data sekunder bersumber dari bahan hukum seperti Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal serta melalui studi literatur, yang memanfaatkan beragam sumber seperti buku, jurnal ilmiah, artikel akademis, dan situs resmi terkait sertifikasi halal. (Muhammad & Abd Rahman, 2023). Seluruh data yang terkumpul kemudian dianalisis secara kualitatif dengan pola penalaran deduktif, yakni berangkat dari ketentuan hukum yang bersifat normatif dan dikaitkan dengan kondisi empiris di lapangan, sehingga penelitian ini diarahkan untuk mengidentifikasi kesenjangan antara aturan yang berlaku dengan praktik yang terjadi, khususnya dalam implementasi sertifikasi halal pada pedagang sate.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Konsep Sertifikasi Halal dan Implementasi Hukum

Sate sebagai produk kuliner berbahan dasar daging dapat dikategorikan sebagai *credence product* atau produk kredensial, yaitu produk yang kualitas dan keamanannya sulit dinilai secara langsung oleh konsumen, khususnya terkait aspek kehalalannya. Konsumen umumnya tidak dapat memastikan sendiri asal bahan baku, proses penyembelihan, maupun proses pengolahan yang digunakan oleh pelaku usaha. Selain produk makanan, sertifikasi halal juga penting pada produk obat-obatan, kosmetik, serta barang gunaan lainnya yang digunakan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi halal bukan hanya menjadi kebutuhan administratif, tetapi juga menjadi instrumen perlindungan hukum dan peningkatan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang diperdagangkan. Oleh karena itu, keberadaan sertifikasi halal menjadi bentuk kredensial produk yang berfungsi memberikan jaminan, kepastian, dan kepercayaan kepada konsumen terhadap produk yang dikonsumsi. Sertifikasi halal pada usaha sate termasuk di Kecamatan Deli Tua, menjadi penting karena produk yang dijual berbahan dasar daging dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat Muslim, sehingga legalitas halal menjadi bagian dari kualitas dan kredibilitas produk di mata konsumen. (Muhammad, 2023).

Sertifikasi halal merupakan kewajiban bagi setiap pelaku usaha di sektor pangan, karena berfungsi sebagai jaminan kepastian hukum, keamanan, dan kehalalan produk yang ditawarkan kepada konsumen, khususnya bagi konsumen Muslim. Kepemilikan sertifikat halal juga menjadi salah satu bentuk tanggung jawab moral dan profesional pelaku usaha dalam menjaga kualitas dan integritas produknya. (Wajdi et al., 2025). Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI bekerjasama dengan BPJPH merupakan tindakan perlindungan bagi konsumen kepada setiap produk khususnya makanan dan minuman agar terhindar dari bahan-bahan yang dapat

menimbulkan kerugian dan merusak kesehatan konsumen. (Azhari, et al., 2020). Menurut Yusuf al-Qaradawi, kehalalan makanan tidak hanya dari zatnya, melainkan juga proses perolehan, pengolahan, dan distribusinya. Produk halal bisa menjadi haram jika prosesnya melanggar syariat Islam. Oleh karena itu, sertifikasi halal diperlukan sebagai jaminan bagi konsumen Muslim di era modern (Munazza, 2021). Dalam konteks hukum nasional, pengaturan mengenai sertifikasi halal diatur secara komprehensif dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Penerbitan UU JPH telah membawa transformasi mendasar dalam industri kuliner di Indonesia, di mana sebelumnya sertifikasi halal hanya bersifat opsional dan sukarela bagi pelaku usaha, kini sejak undang-undang tersebut resmi diberlakukan, kewajiban tersebut berubah menjadi mandat wajib yang harus dipenuhi oleh semua produk makanan dan minuman untuk menjamin kehalalan serta perlindungan konsumen Muslim. (Wahyudi, & Cahaya, 2025). Undang-Undang ini juga menjelaskan bahwa jaminan kehalalan produk tidak hanya dilihat dari bahan baku, tetapi mencakup seluruh proses produksi yang dikenal sebagai Proses Produk Halal (PPH), mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, hingga distribusi dan penyajian produk.

Ketentuan itu lalu dijabarkan lebih rinci lewat Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal yang memberikan pengaturan lebih komprehensif dan adaptif terhadap kebutuhan pelaku usaha, khususnya UMKM. Kewajiban penerapan Proses Produk Halal (PPH) serta kemudahan sertifikasi bagi pelaku UMKM telah diatur dalam beberapa pasal dalam Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, antara lain Dalam pasal 1 ayat (4) dijelaskan “*Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk*”. (Peraturan Pemerintah No 42 Tahun 2024). Aturan ini mengatur secara detail mekanisme sertifikasi halal, seperti kewajiban memisahkan fasilitas produksi halal dan non-halal, prosedur pengajuan sertifikasi, dan juga peran lembaga-lembaga terkait seperti BPJPH dan LPH. Regulasi ini juga memberikan kemudahan bagi pelaku usaha mikro dan kecil dalam proses sertifikasi halal, sebagai bentuk dukungan terhadap pengembangan UMKM.

Selain mengatur kewajiban sertifikasi halal, UU JPH juga menetapkan sanksi bagi pelaku usaha yang tidak memenuhi ketentuan tersebut. Sanksi yang diberikan meliputi sanksi administratif hingga sanksi pidana, sebagai bentuk penegasan bahwa kewajiban sertifikasi halal memiliki kekuatan hukum yang mengikat. Keberadaan sanksi ini menunjukkan bahwa jaminan produk halal tidak hanya bersifat normatif, tetapi juga memiliki konsekuensi hukum bagi pelaku usaha yang tidak mematuhi. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa kewajiban sertifikasi halal telah diberlakukan secara penuh sejak 18 Oktober 2024 (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2024). Artinya, seluruh produk yang beredar di Indonesia, termasuk produk UMKM seperti sate, wajib memiliki sertifikat halal sebagai bentuk kepatuhan terhadap ketentuan hukum yang berlaku.

Secara teoretis, implementasi sertifikasi halal dapat dianalisis melalui teori implementasi hukum yang memandang bahwa keberhasilan suatu aturan tidak hanya ditentukan oleh keberadaan norma, tetapi juga oleh bagaimana norma tersebut diterapkan dalam praktik. Hukum tidak hanya dipahami sebagai teks (*law in books*), tetapi juga sebagai realitas sosial (*law in action*). Dalam konteks ini, sertifikasi halal tidak hanya menjadi kewajiban normatif, tetapi kesadaran hukum mencakup aspek pengetahuan, pemahaman, sikap, dan perilaku masyarakat terhadap hukum. (Surayya et al., 2023).

Konsep sertifikasi halal tidak terbatas pada kewajiban administratif semata, melainkan merupakan komponen esensial dari sistem hukum yang bergantung pada penguatan regulasi, infrastruktur kelembagaan, serta tingkat kesadaran pelaku usaha. Oleh karenanya, penelitian terhadap implementasi sertifikasi halal pada UMKM khususnya pedagang sate memiliki signifikansi tinggi untuk mengukur efektivitas penerapan ketentuan hukum di lapangan.

B. Implementasi Sertifikasi Halal Pedagang Sate di Kecamatan Deli tua

Implementasi sertifikasi halal pada pedagang sate di Kecamatan Delitua dapat dilihat dari sejauh mana ketentuan hukum dijalankan dalam praktik usaha sehari-hari. Terdapat beberapa faktor esensial untuk menerapkan jaminan halal secara efektif, yaitu: pertama, kebijakan dan komitmen kuat dari perusahaan atau lembaga yang mencakup kesadaran mendalam terhadap prinsip kehalalan serta tekad menerapkan praktik bisnis sesuai persyaratan halal; kedua, sertifikasi halal oleh lembaga terakreditasi melalui proses pemeriksaan ketat bahan baku, proses produksi, dan metode penggunaan, yang membangun kepercayaan konsumen Muslim serta menjadi bukti pemenuhan standar halal; serta ketiga, sistem pengendalian dan audit yang baik untuk menjamin kesesuaian berkelanjutan dengan standar halal. (Punira & Gultom, E. R, 2023).

Bahan yang digunakan dalam pengolahan sate dapat dibedakan menjadi bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Pada bahan baku utama sate terdiri dari daging sapi, kambing, ayam dan jeroan. Bahan baku utama untuk bumbu, pada sate kacang bahan utamanya adalah kacang tanah, gula jawa dan kecap manis. Sedangkan bahan baku utama untuk bumbu sate padang yaitu tepung beras. Sebagai pelengkap sate, pelaku usaha juga menyediakan lontong yang bahan baku utamanya adalah beras. Untuk memperkuat cita rasa masakan dan lain sebagainya bahan tambahan yang digunakan para pedagang sate adalah kecap manis, saus sambal, minyak goreng, garam, margarin, penyedap rasa, cabai, bawang merah, bawang putih, serta rempah-rempah berupa ketumbar, kunyit dan kemiri.

Kedua jenis bahan tersebut ada yang merupakan titik kritis yang masuk dalam kategori kredensial produk dan ada yang non kredensial produk. Daging sebagai bahan baku utama menjadi titik kritis karena kehalalannya tidak hanya ditentukan dari jenis hewan, tetapi juga proses penyembelihannya yang harus sesuai dengan syariat Islam. Kecap, saus, margarin, kaldu instan, penyedap rasa, dan minyak goreng juga termasuk titik kritis halal karena dalam proses produksinya dapat menggunakan bahan tambahan, zat aditif, atau emulsifier yang sumber dan pengolahannya perlu

dipastikan kehalalannya. Penggunaan bahan tambahan tanpa adanya kepastian halal dapat menimbulkan keraguan terhadap status kehalalan produk sate yang diperdagangkan. Keadaan tersebut menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal pada usaha sate tidak hanya berkaitan dengan produk akhir, tetapi juga mencakup pengawasan terhadap bahan baku, bahan tambahan, dan seluruh proses produksi yang digunakan oleh pelaku usaha. (Annisa et al., 2022). Setelah melakukan wawancara dengan 9 pedagang sate di Kecamatan Deli Tua, peneliti menemukan bahwa:

Tabel 1 Pelaku Usaha Sate di Kecamatan Deli Tua Yang Memiliki dan Tidak Memiliki Sertifikat Halal

No	Nama Usaha Sate	Status Sertifikasi Halal
1.	Sate Padang Bang Guci 1	Memiliki
2.	Sate Padang Pasaman	Memiliki
3.	Sate Idola	Tidak Memiliki
4.	Sate Padang Berkah Menanti	Tidak Memiliki
5.	Sate Padang Sabar Menanti	Tidak Memiliki
6.	Sate Padang Uwo Ajo	Tidak Memiliki
7.	Sate Rontok Bang Randi	Tidak Memiliki
8.	Sate Padang Tiara	Tidak Memiliki
9.	Sate Padang Raso Piaman	Tidak Memiliki

Sumber: Hasil Wawancara Peneliti (15-19 April 2026)

Data pada tabel 1 di atas menunjukkan bahwa dari temuan dilapangan terhadap 9 pedagang sate, hanya 2 pedagang sate yang telah memiliki sertifikat halal, sedangkan 7 pedagang sate lainnya belum memiliki sertifikat halal atas usaha yang dijalankan. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal masih belum berjalan secara optimal. Tingkat kepatuhan terhadap kewajiban sertifikasi halal masih relatif rendah, meskipun secara normatif ketentuan tersebut telah diatur dalam peraturan perundang-undangan.

Dari hasil wawancara yang dilakukan terhadap 9 pelaku usaha sate di Kecamatan Deli Tua, diperoleh informasi bahwa tingkat kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal dipengaruhi oleh beberapa faktor. Para pelaku usaha dipengaruhi oleh beragam faktor yang menjelaskan alasan mereka tidak menerapkan sertifikasi halal, serta faktor yang mendorong pedagang sate di Kecamatan Deli Tua yang telah memiliki sertifikasi halal. Faktor-faktor tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 2 Faktor Pedagang sate Di Kecamatan Deli Tua Yang Memiliki Sertifikat Halal

No	Nama Usaha Sate	Faktor
1.	Sate Padang Bang Guci 1	Menambah kepercayaan konsumen, tetapi sertifikatnya tidak dipajang, kalau suatu saat dibutuhkan barulah ditunjukkan.

- | | |
|------------------------|--|
| 2. Sate Padang Pasaman | Karena sertifikat halal ini penting, menurut saya prosesnya mudah dan tidak ada bayar. |
|------------------------|--|

Sumber: Hasil wawancara peneliti (15 dan 18 April 2026)

Berdasarkan tabel 2 di atas, sertifikasi halal belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bentuk informasi kepada konsumen. Pelaku usaha juga telah melalui proses sertifikasi halal tanpa mengalami kendala bahkan dalam hal biaya. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun secara umum tingkat kepemilikan sertifikasi halal masih rendah, namun sebagian pelaku usaha telah memenuhi kewajiban tersebut. Dalam konteks implementasi, sertifikasi halal tidak hanya berhenti pada kepemilikan dokumen, tetapi juga mencakup bagaimana sertifikat tersebut digunakan sebagai bentuk jaminan dan transparansi kepada masyarakat. Oleh karena itu, meskipun secara administratif kewajiban telah dipenuhi, namun dari sisi praktik masih diperlukan upaya untuk mengoptimalkan fungsi sertifikat halal dalam kegiatan usaha.

Tabel 3 Faktor Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kecamatan Medan Tembung Yang Tidak Memiliki Sertifikat Halal

No.	Nama Usaha Sate	Faktor
1.	Sate Idola	Usaha saya masih kecil, jadi belum merasa perlu untuk sertifikasi halal.
2.	Sate Padang Berkah Menanti	Sudah pernah dimintai berkas seperti KTP, tapi setelah itu tidak ada kabar lagi sampai sekarang.
3.	Sate Padang Sabar Menanti	Sudah pernah didata untuk sertifikasi halal, tapi sertifikatnya belum keluar juga sampa sekarang
4.	Sate Padang Uwo Ajo	Belum ada pendataan dari pemerintah, kalua ada saya juga mau untuk mendukung usaha saya juga
5.	Sate Rontok Bang Randi	Belum ada pendataan dan sosialisasi dari pemerintah
6.	Sate Padang Tiara	Usaha masih kecil, saya merasa pelanggan mayoritas juga tau kalau ini halal, jadi sertifikat belum terasa perlu
7.	Sate Padang Raso Piaman	Proses dan persyaratan administrasinya membingungkan, saya kurang paham harus melengkapi dokumen apa saja

Sumber: Hasil wawancara peneliti (15 -19 April 2026)

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa proses sertifikasi halal tidak selalu berjalan secara tuntas. Kondisi ini menunjukkan adanya hambatan dalam

proses implementasi sertifikasi halal, khususnya pada tahap tindak lanjut setelah pengumpulan data awal. Kondisi ini menimbulkan ketidakpastian dan secara tidak langsung mempengaruhi kepercayaan pelaku usaha terhadap proses sertifikasi halal itu sendiri. Dalam konteks implementasi hukum, hal ini menunjukkan bahwa keberadaan aturan belum sepenuhnya didukung oleh sistem pelaksanaan yang efektif di lapangan. Selain itu, adanya pandangan di kalangan pelaku usaha mikro bahwa sertifikasi halal belum menjadi kebutuhan utama, terutama ketika usaha masih berada pada skala kecil dan berorientasi pada pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Pandangan tersebut menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal tidak hanya dipengaruhi oleh keberadaan aturan hukum, tetapi juga oleh persepsi pelaku usaha terhadap urgensi sertifikasi dalam kegiatan usahanya.

Pelaku usaha cenderung memprioritaskan aspek keberlangsungan usaha dibandingkan dengan pemenuhan aspek legalitas, termasuk sertifikasi halal. Keterbatasan skala usaha dan orientasi ekonomi jangka pendek menjadi alasan utama pelaku usaha belum menjadikan sertifikasi halal sebagai prioritas. Meskipun pelaku UMKM telah memahami konsep halal, namun belum seluruhnya terdorong untuk mengurus sertifikasi halal karena menganggap praktik usaha yang dijalankan sudah cukup memenuhi unsur kehalalan secara umum.

Implementasi sertifikasi halal pada UMKM kuliner masih berada pada tahap awal, di mana pelaku usaha belum sepenuhnya terdorong untuk melakukan sertifikasi meskipun telah tersedia kemudahan melalui skema tertentu. Hal ini menunjukkan bahwa implementasi kebijakan belum sepenuhnya diikuti oleh kesiapan pelaku usaha dalam menyesuaikan diri dengan ketentuan yang berlaku.

Kondisi ini menunjukkan bahwa pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal masih belum berjalan secara optimal. Tingkat kepatuhan terhadap kewajiban sertifikasi halal masih relatif rendah, meskipun secara normatif ketentuan tersebut telah diatur dalam peraturan perundang-undangan. Dengan demikian, dapat dipahami bahwa implementasi sertifikasi halal pada pedagang sate di Kecamatan Delitua tidak hanya dipengaruhi oleh aspek regulasi, tetapi juga oleh persepsi dan prioritas pelaku usaha dalam menjalankan usahanya. Persepsi bahwa usaha kecil belum memerlukan sertifikasi halal menjadi salah satu indikator bahwa implementasi kebijakan masih berada pada tahap penyesuaian di tingkat pelaku UMKM.

C. Pemahaman dan Kendala Pedagang Sate dalam Sertifikasi Halal

Pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal menjadi salah satu indikator penting dalam melihat bagaimana kebijakan tersebut diterima di tingkat lapangan. Efektivitas hukum dapat dipengaruhi oleh faktor hukum, penegak hukum, sarana atau fasilitas, masyarakat, dan budaya hukum. (Tasya & Anis, 2022). Sertifikasi halal secara signifikan memengaruhi minat beli konsumen, yang selanjutnya mendorong peningkatan penjualan produk UMKM. Selain meningkatkan kepercayaan konsumen khususnya di kalangan Muslim, sertifikasi ini juga berfungsi sebagai pembeda kompetitif yang memperkuat daya saing produk di pasar yang semakin ketat. (Muntholip, 2025).

Pemahaman yang dimiliki oleh pedagang sate di Kecamatan Deli Tua telah berada pada tahap “mengetahui” dan “memahami” keberadaan kebijakan sertifikasi halal. Namun demikian, pemahaman tersebut belum sepenuhnya berkembang menjadi tindakan nyata dalam bentuk pengurusan sertifikasi halal. Kondisi ini menunjukkan adanya jarak antara tingkat pengetahuan dengan tingkat kepatuhan, yang dalam kajian hukum sering dikaitkan dengan tingkat kesadaran hukum masyarakat. Sedangkan, Sertifikasi halal memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap niat pembelian serta pembelian berulang konsumen terhadap suatu produk. Label sertifikasi halal berfungsi sebagai alat penting yang membangun kepercayaan konsumen dalam proses pengambilan keputusan pembelian (Arekatun et al., 2024).

Kendala internal pedagang sate dapat diuraikan dalam beberapa aspek. Pertama, kurangnya pemahaman pelaku usaha mengenai prosedur sertifikasi halal, sehingga mereka bingung mulai dari pengisian formulir, penyiapan dokumen bahan baku, hingga tahapan audit lapangan. Kedua, persepsi bahwa usaha mereka masih kecil dan belum memprioritaskan sertifikasi halal, karena fokus utama pelaku lebih kepada kelangsungan operasional harian, seperti menjaga jumlah pelanggan tetap dan menekan biaya produksi, bukan aspek sertifikasi yang dirasa belum memberikan manfaat langsung secara ekonomi. Ketiga, kesulitan memperoleh bahan baku halal yang jelas dan terjamin, seperti daging, jeroan, bumbu, dan bahan tambahan makanan lainnya, karena banyak pemasok di sekitar tidak memiliki sertifikat halal atau tidak mampu menyediakannya secara konsisten.

Adapun faktor eksternal yg mempengaruhi proses sertifikasi halal pedagang sate di kecamatan Deli Tua dari sisi pemerintah, salah satu kendala utama adalah kurangnya kehadiran Pendamping Proses Produk Halal (P3H) di tingkat Kecamatan Deli Tua. Keterbatasan jumlah P3H menyebabkan fungsi pendampingan, sosialisasi, dan pembinaan terhadap UMKM menjadi sangat lemah, sehingga pedagang sate jarang menerima penjelasan langsung mengenai langkah-langkah sertifikasi, persyaratan teknis, dan solusi praktis yang dapat diterapkan di skala mikro. Akibatnya, pelaku tidak merasa “didampingi” dan cenderung mengabaikan proses sertifikasi karena tidak ada pemangku kebijakan yang aktif mendekat ke lapangan. Selain itu, keterbatasan dan keberadaan rumah potong hewan (RPH) terutama RPH Ruminansia sehingga tidak memenuhi seluruh kebutuhan masyarakat termasuk pedagang sate di Kecamatan Deli Tua.

Faktor pengawasan memberikan pengaruh signifikan terhadap efektivitas penerapan ketentuan. BPJPH sebagai lembaga negara yang berwenang menghadapi keterbatasan kapasitas dalam menjalankan fungsi pengawasan, khususnya di wilayah-wilayah sulit jangkauan. Terbatasnya anggaran operasional menyebabkan intensitas pengawasan terfokus pada kota-kota besar seperti Medan, sementara pengawasan di daerah lain relatif rendah. Ketimpangan pengawasan ini membuka celah bagi terjadinya pelanggaran, terutama ketika pelaku usaha tidak melaksanakan kewajiban administratif dan teknis sesuai ketentuan yang berlaku. (Amelia & Zulpahmi, 2026).

Temuan penelitian menunjukkan bahwa kendala pedagang sate dalam sertifikasi halal muncul dari interaksi faktor internal (kapasitas dan

pemahaman UMKM) dan faktor eksternal (kehadiran P3H, keterbatasan RPH, dan kelangsungan proses sertifikasi), sehingga penguatan sertifikasi halal perlu memadukan peningkatan kapasitas pelaku dengan penguatan peran pemerintah di tingkat kecamatan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa implementasi sertifikasi halal pada pedagang sate di Kecamatan Deli Tua masih belum optimal. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa dari 9 pelaku usaha pedagang sate yang diwawancarai, hanya 2 pedagang yang telah memiliki sertifikat halal, sementara 7 pedagang lainnya belum tersertifikasi. Meskipun para pelaku usaha pada dasarnya telah memahami pentingnya sertifikasi halal, pemahaman tersebut belum sepenuhnya diwujudkan dalam tindakan nyata, sehingga masih terdapat kesenjangan antara ketentuan hukum yang berlaku dengan praktik di lapangan. Selain itu, sikap pasif pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi, yang cenderung menunggu dorongan dan pendampingan dari pemerintah, serta kendala struktural seperti kurangnya pemahaman teknis, proses yang dianggap rumit, dan minimnya sosialisasi juga menjadi faktor penghambat. Kondisi ini menunjukkan perlunya sosialisasi, pendampingan, dan dorongan yang lebih intensif dari pemerintah agar pelaku usaha lebih proaktif dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal.

Temuan ini menegaskan rendahnya tingkat implementasi jaminan produk halal pada pedagang sate Kecamatan Deli Tua, yang memerlukan intervensi kebijakan segera melalui program sertifikasi gratis dan sosialisasi berkelanjutan. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan pentingnya penguatan peran pemerintah dan kesadaran pelaku usaha dalam mewujudkan implementasi sertifikasi halal yang lebih efektif pada pedagang sate di Kecamatan Deli Tua sehingga keberadaan sertifikat halal tidak hanya menjadi pemenuhan formalitas hukum, tetapi juga menjadi jaminan nyata bagi keamanan, kepercayaan, dan kenyamanan konsumen Muslim.

DAFTAR PUSTAKA

- Akram, M., (2021). Reform Through Tradition: An Analysis Of Yusuf Al-Qaradawi's Approach To Halal And Haram. *Research Journal IQAN*. 3 (1).
- Aksa, F.N., Widia, S.M., & Hanafi, S. (2025). Perbandingan Metode Penelitian Yuridis Normatif Dan Yuridis Empiris: Penelitian Di Uin Sjech M Djamil Djambek 1. *NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*. 12 (6).
- Alfarizi, M., (2023). Peran Sertifikasi Halal Dan Kepatuhan Praktik Halal Terhadap Kinerja Bisnis Berkelanjutan: Investigasi Pemodelan Empiris Sektor Umkm Kuliner Nusantara. *Harmoni: Jurnal Multikultural & Multireligius*. 22 (1).
- Anzellyta, T., Fitria, A. (2025). The Effectiveness Of The Halal Product Guarantee Law On Business Awareness In Registration Of Halal Certification In Indonesia. *Walisono Law Riview*. 4 (1). doi: <https://doi.org/10.21580/walrev.2022.4.1.11272>
- Arekatun, A., Namla, S., Pratiwi, R., & Ulinnuha, M. (2024). Implementasi Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Penjualan Pada UMKM Kuliner

- tahu gimbal pak Edi Kota Semarang. *Jurnal Manajemen*. 11 (3). doi : <https://doi.org/10.37817/jurnalmanajemen.v11i3.3814>.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2024). <https://bpjph.halal.go.id/detail/sambut-wajib-halal-oktober-2026-kepala-bpjph-serukan-tertib-halal-sebagai-strategi-penguatan-bisnis> diakses pada 19 April 2026 pukul 14: 10 WIB.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Deli Serdang. (2025). Jumlah Desa/Kelurahan Kecamatan Deli Tua 2025. <https://deliserdangkab.bps.go.id/id/publication/2025/09/26/68a56bc9cb67e34b5751738d/kecamatan-deli-tua-dalam-angka-2025.html>.
- Habibi, N.A., Heryani., Zulkifli & Citra, T.U. (2022). Panduan Praktis Sukses Sertifikasi Halal (Jilid 1). Jawa Tengah: PT Nasya Expanding Management.
- Hikmah, N., Fadilah, A., Intan, S.M., & Yunus, M. (2025). Tantangan Sertifikasi Halal pada UMKM di Indonesia: Studi Kualitatif terhadap Aspek Sosialisasi, Biaya, dan Regulasi. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*. 5 (2). doi: <https://doi.org/10.55606/jebaku.v5i2.5335>.
- IR. (2026, April 15) Observasi Lapangan Mengenai Jenis Usaha UMKM sate di Kecamatan Deli Tua.
- IR. (2026, April 19) Observasi & Wawancara Lapangan Pada Pedagang Sate di Kecamatan Deli Tua.
- Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, W., Yusanto, I., & Murtadlo, M. B. (2025). Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ilmu Ekonomi (JASMIEN)*. 5 (2). doi: <https://doi.org/10.54209/jasmien.v5i02.1018>.
- Munthe, M.R & Harahap, A.R (2023). Penyalahgunaan Akun pada Handphone Iphone Perspektif Ibnu Taimiyah (Studi pada Akun Jual Beli Online di Kota Medan). *AL MANHAJ : Jurnal Hukum dan Pranata Sosial Islam*. 5 (1).
- Muntholip, A & Setiawan, N., (2025). Sertifikasi Halal dan Daya Saing UMKM di Indonesia: Studi Systematic Literature Review. *JUMANSI : Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi Medan*. 1 (7). Doi : <https://doi.org/10.47709/jumansi.v8i1>.
- Nahara, A.R., Mahardika, G.B & Gunawan, S. (2022). Titik kritis halal olahan produk alami sebagai bahan aditif pangan. *Jurnal Halal Research*. 2 (2).
- Najah, Z., Eris, F. R., & Fitriyani (2025). Sosialisasi Proses Produk Halal Untuk Pelaku Usaha Sate Bandeng Di Kota Serang, Banten. *Communnity Development Journal*, 6 (2). doi: <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i2.43552>.
- Punira & Gultom, E.R., (2023). Pembaharuan Hukum Pp No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Halal. *Ensiklopedia of Journal*. 5 (3). <http://jurnal.ensiklopediaku.org>.
- Ramadhan, W., & Permata, C. (2025). Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Jaminan Produk Halal. *QANUN: Journal of Islamic Laws and Studies*. 4 (2). doi: <https://doi.org/10.58738/qanun.v4i2.1114>.

- Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah No 42 Tahun 2024 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Sipahutar, A.M & Lubis, Z. (2026). Perlindungan Terhadap Konsumen atas Makanan yang Tersertifikasi Halal Mengandung Unsur Babi (Porcine). *Legal Standing : Jurnal Ilmu Hukum*. 10 (1).
- Surayya, S., Najabullah, A.R., & Zahro, D.F.(2023). Analisis Pemahaman UMKM Tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus di Kudus, Pati, dan Grobogan). *SYARIAH: E-Proceeding of Islamic Law*.
- Suryanto. (2022). Metode Penelitian Hukum: Pengantar Penelitian Normatif, Empiris dan Gabungan. Jawa Timur: Unigres Press.
- Tarigan, A.A., Isnaina., Tuahman & Nasution I.K. 2020. Perlindungan Hukum terhadap Masyarakat Muslim Kota Medan tentang Produk Makanan Halal. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*. 2 (3).
- UU Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Wajdi, F., Arlofa, N., Huddin, M.N., Annur, S., Haikal, I., & Apriliani, P. (2025). Pemberdayaan Usaha Mikro Sate Bandeng Ratu Iis melalui Penguatan Legalitas, Sertifikasi Halal, dan Strategi Pemasaran Digital. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat | LPPM UNSERA*. 2. doi: <https://doi.org/10.30656/senama.v2i.81>.
- Wulandari, P., Najah, Z (2023). Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 14 (3). doi: <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v14i3.13080>.
- Zulham. (2018). Peran negara dalam perlindungan konsumen Muslim terhadap produk halal. Jakarta: Kencana.