

Integrasi Halal Traceability System dan Halal Assurance System dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif UKM Kuliner di Kawasan Wisata Pacet

Imam Wahyudi

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Syariah Riyadlul Jannah Mojokerto

Email; imamwahyudi@rijan.ac.id

Published: Januari , 2026

ABSTRAK

Sektor pariwisata di Kawasan Wisata Pacet, Mojokerto, menghadapi tantangan signifikan seiring meningkatnya kesadaran konsumen muslim terhadap kehalalan produk kuliner. Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang mewajibkan sertifikasi halal menuntut UKM kuliner untuk menjaga integritas produk secara berkelanjutan, meskipun dalam praktiknya masih dihadapkan pada berbagai kendala administratif dan teknis. Penelitian ini bertujuan menganalisis peran integrasi Halal Assurance System (HAS) dan Halal Traceability System (HTS) sebagai strategi peningkatan keunggulan kompetitif UKM kuliner di kawasan wisata tersebut. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus deskriptif. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam terhadap sepuluh pemilik UKM kuliner bersertifikat halal di Pacet yang memproduksi olahan daging dan camilan khas. Data sekunder dikumpulkan dari regulasi BPJPH dan literatur terkait manajemen rantai pasok halal. Analisis data dilakukan menggunakan teknik pattern matching dengan membandingkan temuan empiris dan kerangka teoritis integrasi sistem halal serta perspektif Resource-Based View (RBV). Hasil penelitian menunjukkan bahwa UKM yang mengintegrasikan dokumentasi HAS dengan sistem pelacakan logistik berbasis HTS memiliki ketahanan yang lebih baik terhadap risiko kontaminasi bahan baku, terutama saat terjadi fluktuasi pasokan pada musim liburan. Integrasi tersebut meningkatkan transparansi data dan memperkuat kepercayaan wisatawan. UKM dengan rekam jejak kehalalan yang terdokumentasi secara menyeluruh menunjukkan posisi tawar dan loyalitas pelanggan yang lebih tinggi dibandingkan UKM yang hanya mengandalkan label halal formal. Penelitian ini menyimpulkan bahwa integrasi HAS dan HTS bukan sekadar pemenuhan regulasi, melainkan aset strategis yang mencerminkan nilai Maqasid Syariah dan mendukung keunggulan kompetitif berkelanjutan. Pendampingan teknis dan digitalisasi sistem halal direkomendasikan untuk memperkuat ekosistem pariwisata halal di Pacet.

Kata Kunci: *Halal Traceability System, Halal Assurance System, Keunggulan Kompetitif, UKM Kuliner, Wisata Pacet.*

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata di Indonesia, khususnya di Kawasan Wisata Pacet, Mojokerto, telah mengalami transformasi signifikan yang didorong oleh pergeseran perilaku konsumen muslim. Wisatawan saat ini tidak hanya mengevaluasi destinasi berdasarkan estetika alam atau daya tarik harga, tetapi juga sangat mempertimbangkan aspek kepatuhan syariah pada produk makanan yang dikonsumsi. Fenomena "Halal Awareness" yang meningkat secara global telah memaksa pelaku usaha kuliner untuk mengadopsi standar kualitas yang lebih tinggi guna memenuhi ekspektasi konsumen yang religius. Halal bukan lagi sekadar label keagamaan, melainkan telah menjadi indikator global untuk keamanan, kebersihan, dan etika konsumsi (Nurrachmi, 2020). Oleh karena itu, bagi UKM kuliner di kawasan Pacet, pemenuhan standar halal merupakan prasyarat mutlak untuk tetap relevan dalam ekosistem pariwisata modern. Tanpa adanya jaminan yang kredibel, loyalitas wisatawan muslim akan sulit dipertahankan, mengingat transparansi produk kini menjadi penentu utama dalam keputusan pembelian di destinasi wisata.

Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menandai era baru di mana sertifikasi halal berubah dari bersifat sukarela menjadi kewajiban hukum (*mandatory*). Bagi UKM kuliner di daerah seperti Pacet, regulasi ini menciptakan tekanan administratif sekaligus peluang strategis untuk menata ulang manajemen produksi mereka. Kewajiban ini bertujuan untuk

memberikan kepastian hukum bagi konsumen serta meningkatkan nilai tambah produk lokal di pasar domestik maupun internasional. Namun, proses perolehan sertifikasi seringkali dianggap sebagai "labirin" administratif yang kompleks bagi pelaku usaha kecil (Saima et al., 2024). Standar yang ketat menuntut UKM untuk mendokumentasikan setiap aspek produksi secara detail. Meskipun menantang, kepatuhan terhadap regulasi ini adalah langkah awal yang krusial bagi UKM untuk memperoleh pengakuan formal yang dapat meningkatkan posisi tawar mereka di tengah persaingan industri pangan yang semakin kompetitif dan terstandarisasi.

Halal Assurance System (HAS) atau Sistem Jaminan Halal merupakan kerangka kerja manajemen yang dirancang untuk memastikan kesinambungan proses produksi halal secara konsisten. Di lingkungan UKM kuliner Pacet, penerapan HAS berfungsi sebagai benteng pertahanan untuk menjaga integritas produk agar tidak terkontaminasi oleh bahan atau proses yang tidak sesuai syariat. Menurut Annabi dan Ibidapo-Obe (2017), organisasi sertifikasi menekankan bahwa integritas halal harus dikelola secara holistik, mencakup komitmen manajemen hingga pengendalian bahan teknis. HAS menuntut adanya prosedur operasional standar (SOP) yang ketat dalam setiap tahapan produksi. Dengan menerapkan HAS, UKM dapat memitigasi risiko kegagalan sistemik yang dapat merusak citra merek. Keberadaan sistem ini memberikan jaminan bahwa status halal suatu produk tidak hanya bersifat sementara saat audit dilakukan, melainkan menjadi budaya kerja yang melekat dalam operasional harian perusahaan guna menjamin hak-hak konsumen muslim terpenuhi secara sempurna.

Halal Traceability System (HTS) muncul sebagai instrumen teknis yang vital untuk melengkapi sistem jaminan halal melalui kemampuan pelacakan riwayat bahan baku. Dalam konteks industri makanan olahan, ketertelusuran memungkinkan pelaku usaha untuk mengidentifikasi setiap titik kritis dalam rantai pasok, mulai dari sumber bahan di hulu hingga produk jadi di tangan wisatawan. Bachtiar et al. (2024) menegaskan bahwa sistem ketertelusuran yang berkelanjutan sangat menentukan kinerja organisasi karena menyediakan transparansi data yang tak terbantahkan. Bagi UKM di Pacet yang seringkali menggunakan bahan baku dari berbagai pemasok lokal, HTS menjadi sangat krusial untuk mendeteksi potensi kontaminasi silang sejak dini. Integrasi teknologi dalam pelacakan ini memungkinkan validasi kehalalan dilakukan secara *real-time*, sehingga klaim halal yang diberikan kepada konsumen didukung oleh bukti dokumentasi yang kuat dan akuntabel. Dengan demikian, HTS berfungsi sebagai jembatan kepercayaan antara produsen dan konsumen melalui transparansi rantai pasok yang jelas.

Integrasi antara HAS dan HTS menciptakan sinergi yang meningkatkan efisiensi operasional bagi UKM kuliner secara substansial. Ketika sistem jaminan manajemen dihubungkan secara digital dengan sistem pelacakan logistik, perusahaan dapat mengurangi redundansi data dan mempercepat proses audit internal. Haleem et al. (2020) berpendapat bahwa penggabungan aspek internal dan eksternal dalam manajemen rantai pasok halal merupakan kunci untuk mencapai keberlanjutan bisnis. Sinergi ini memungkinkan UKM kuliner di Pacet untuk memiliki kontrol yang lebih baik atas inventaris mereka dan memastikan bahwa hanya bahan yang tervalidasi halal yang masuk ke lini produksi. Efisiensi yang dihasilkan dari integrasi ini tidak hanya menekan biaya risiko akibat kesalahan produksi, tetapi juga memperkuat koordinasi antara pemasok dan produsen. Pada akhirnya, integrasi sistem jaminan dan ketertelusuran menjadi fondasi utama dalam membangun arsitektur bisnis syariah yang tangguh dan adaptif terhadap perubahan tuntutan pasar yang semakin dinamis.

Keunggulan kompetitif bagi UKM di kawasan wisata Pacet tidak lagi hanya bersumber dari keunikan produk, tetapi pada kemampuan mereka dalam memenangkan kepercayaan (*trust*) konsumen melalui jaminan kualitas yang terpadu. Dalam perspektif manajemen bisnis syariah, keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dicapai ketika perusahaan mampu memenuhi prinsip *thayyiban* secara konsisten (Fernando et al., 2024). Integrasi sistem halal yang transparan menjadi nilai jual unik (*unique selling point*) yang membedakan UKM lokal dengan pesaing lainnya. Wisatawan cenderung merasa lebih aman dan nyaman mengonsumsi produk yang memiliki rekam jejak kehalalan yang jelas dan terverifikasi. Kepercayaan ini kemudian bertransformasi menjadi loyalitas merek dan promosi positif dari mulut ke mulut, yang sangat vital bagi pertumbuhan ekonomi di destinasi wisata. Dengan demikian, investasi pada integrasi sistem halal bukan sekadar biaya tambahan, melainkan aset strategis untuk memenangkan pasar pariwisata halal yang sangat potensial di masa depan.

Meskipun berbagai kajian telah membahas HAS dan HTS secara konseptual, penelitian empiris yang mengkaji integrasi kedua sistem tersebut dalam konteks UKM kuliner di kawasan wisata lokal masih terbatas. Selain itu, sedikit penelitian yang mengaitkan integrasi sistem halal dengan perspektif manajemen bisnis syariah dan keunggulan kompetitif UKM. Padahal, Fernando et al. (2024) menunjukkan bahwa pemenuhan prinsip *thayyiban* secara konsisten dapat menjadi sumber keunggulan operasional dan diferensiasi usaha. Berdasarkan celah penelitian tersebut, studi ini diarahkan untuk menganalisis bagaimana integrasi HAS dan HTS diterapkan oleh UKM kuliner di Kawasan Wisata Pacet serta sejauh mana integrasi tersebut berkontribusi terhadap penguatan kepercayaan konsumen dan keberlanjutan usaha.

Sejalan dengan itu, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan dan integrasi HAS–HTS pada UKM kuliner di Pacet, serta mengkaji perannya dalam membangun keunggulan kompetitif berbasis prinsip *halalan thayyiban* dalam ekosistem pariwisata halal.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep *Halalan Thayyiban* dalam Manajemen Bisnis Syariah

Manajemen bisnis syariah berlandaskan pada kerangka normatif dan etik yang bersumber dari nilai-nilai tauhid, yang menempatkan aktivitas ekonomi tidak semata-mata sebagai upaya pencapaian keuntungan, tetapi juga sebagai bentuk ibadah dan tanggung jawab moral kepada Allah SWT, manusia, dan lingkungan. Dalam kerangka ini, seluruh proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga pengawasan kegiatan bisnis harus selaras dengan prinsip-prinsip syariah yang menjunjung tinggi keadilan, transparansi, dan keberlanjutan. Salah satu konsep fundamental yang menjadi pijakan utama dalam operasional bisnis, khususnya pada sektor pangan, adalah prinsip *Halalan Thayyiban*, yang berfungsi sebagai standar etik sekaligus operasional dalam menghasilkan produk dan layanan yang sesuai dengan nilai-nilai Islam.

Konsep *halal* dalam *Halalan Thayyiban* secara normatif merujuk pada pemenuhan aspek legal-formal syariah, yaitu kepatuhan terhadap ketentuan hukum Islam terkait sumber bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga penyajian produk. Aspek ini menekankan kejelasan status hukum (halal–haram) yang dapat diverifikasi melalui mekanisme sertifikasi dan pengawasan yang sah. Namun demikian, dimensi *halal* tidak dapat dipisahkan dari aspek *thayyib*, yang memiliki cakupan makna lebih luas dan substantif. *Thayyib* mencerminkan kualitas intrinsik produk yang meliputi kebersihan, keamanan, nilai gizi, kesehatan, serta etika dalam proses produksi dan distribusi, termasuk perlakuan yang adil terhadap tenaga kerja dan kepedulian terhadap kelestarian lingkungan.

Idris et al. (2020) menegaskan bahwa penerapan prinsip *thayyiban* melampaui sekadar pemenuhan status bebas dari unsur haram atau kontaminasi najis. Prinsip ini mencakup penilaian bioetika yang komprehensif, penerapan standar keamanan pangan yang ketat, serta pertimbangan dampak jangka panjang produk terhadap kesehatan manusia dan keberlanjutan ekosistem. Dalam perspektif *Maqasid al-Shari'ah*, *thayyib* berkontribusi langsung pada perlindungan tujuan-tujuan utama syariah, khususnya *hifz al-nafs* (perlindungan jiwa), *hifz al-'aql* (perlindungan akal), dan *hifz al-mal* (perlindungan harta), sehingga menjadikan aktivitas bisnis sebagai instrumen penciptaan kemaslahatan publik.

Dalam konteks bisnis kuliner di kawasan wisata, implementasi konsep *Halalan Thayyiban* memiliki urgensi yang semakin tinggi seiring dengan meningkatnya mobilitas konsumen dan keragaman latar belakang mereka. Pelaku usaha dituntut tidak hanya memenuhi persyaratan administratif berupa sertifikasi halal, tetapi juga memastikan bahwa seluruh rantai nilai bisnis—mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian—mencerminkan standar kualitas dan etika yang tinggi. Dengan demikian, produk yang sampai ke tangan konsumen tidak hanya sah secara syariah, tetapi juga memberikan kemaslahatan (*maslahah*) yang nyata bagi kesehatan fisik dan ketenteraman jiwa konsumen, sekaligus memperkuat kepercayaan publik dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Prinsip Halal Assurance System (HAS 23000) dan Integritas Produk

Halal Assurance System (HAS 23000) merupakan kerangka sistem manajemen yang dirancang secara komprehensif untuk menjamin keberlangsungan penerapan prinsip kehalalan sepanjang rantai proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk kepada konsumen. Sistem ini menempatkan kehalalan tidak semata sebagai atribut produk akhir, melainkan sebagai hasil dari proses yang terkontrol, terdokumentasi, dan dapat ditelusuri secara sistematis. Dalam konteks penguatan tata kelola usaha berbasis syariah, HAS 23000 berfungsi sebagai instrumen preventif sekaligus korektif untuk memastikan bahwa setiap tahapan operasional memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan secara normatif dan teknis.

Penerapan HAS 23000 pada usaha kecil dan menengah (UKM) menuntut pemenuhan sebelas kriteria utama, yang mencakup komitmen dan kebijakan halal manajemen puncak, pembentukan tim manajemen halal, pengendalian bahan dan produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur (*traceability*), hingga pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen. Pemenuhan kriteria tersebut menegaskan bahwa sistem jaminan halal bukanlah pendekatan simbolik, melainkan sebuah mekanisme manajerial yang mensyaratkan konsistensi, disiplin organisasi, serta budaya kepatuhan yang berkelanjutan. Bagi UKM, implementasi HAS sekaligus menjadi sarana peningkatan kapasitas kelembagaan dan profesionalisme usaha dalam menghadapi tuntutan pasar halal yang semakin kompetitif.

Dalam kajian Annabi dan Ibidapo-Obe (2017), peran lembaga sertifikasi halal dipandang sebagai aktor kunci dalam menjembatani kesenjangan antara pemahaman konseptual mengenai halal dan implementasi teknis di tingkat operasional. Lembaga sertifikasi tidak hanya berfungsi sebagai otoritas pemberi label, tetapi juga sebagai fasilitator transformasi nilai halal ke dalam standar operasional prosedur (SOP) yang rinci, terukur, dan dapat diaudit. Melalui mekanisme pembinaan, evaluasi, dan pengawasan, produsen didorong untuk menginternalisasi prinsip halal sebagai bagian integral dari sistem manajemen mutu, bukan sekadar kewajiban administratif.

Dengan demikian, keberadaan dan penerapan HAS 23000 berkontribusi signifikan dalam menjaga integritas produk secara konsisten. Integritas produk halal tidak hanya diukur dari ketiadaan unsur haram, tetapi juga dari keandalan sistem yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi, manipulasi, atau penyimpangan prosedural. Konsistensi penerapan HAS pada akhirnya meminimalkan risiko pelanggaran kehalalan yang dapat merusak kepercayaan konsumen dan legitimasi sosial pelaku usaha. Oleh karena itu, dalam perspektif tinjauan pustaka, HAS 23000 dapat dipahami sebagai fondasi utama dalam membangun kepercayaan publik, kredibilitas produk, serta keberlanjutan usaha dalam ekosistem industri halal.

Halal Traceability System (HTS) dalam Manajemen Rantai Pasok

Ketertelusuran (*traceability*) dalam konteks manajemen rantai pasok didefinisikan sebagai kemampuan sistematis untuk melacak dan menelusuri asal-usul, riwayat proses, distribusi, serta lokasi suatu produk atau entitas melalui dokumentasi dan pencatatan yang terdiferensiasi di setiap tahapan rantai pasok. Konsep ini menjadi semakin relevan dalam industri pangan halal, mengingat kompleksitas jaringan pasok yang melibatkan berbagai aktor, proses lintas wilayah, serta potensi terjadinya kontaminasi silang antara produk halal dan non-halal. Dalam perspektif syariah, ketertelusuran tidak sekadar berfungsi sebagai mekanisme teknis pengendalian mutu, tetapi juga sebagai instrumen normatif untuk menjamin terpenuhinya prinsip halal *thayyib* secara konsisten.

Dalam praktiknya, Halal Traceability System (HTS) berperan sebagai instrumen krusial untuk mengidentifikasi dan memitigasi haram *critical points*, khususnya pada bahan baku yang bersifat sensitif seperti daging, produk olahan hewani, serta bahan tambahan pangan yang berpotensi berasal dari sumber non-halal. Proses penyembelihan, penanganan pascapanen, penyimpanan, hingga distribusi merupakan tahapan yang memiliki risiko tinggi terhadap pelanggaran integritas halal apabila tidak didukung oleh sistem ketertelusuran yang memadai. Oleh karena itu, HTS menjadi elemen integral dalam manajemen rantai pasok halal yang berorientasi pada pencegahan risiko (*risk prevention*) dan kepastian hukum syariah.

Sejumlah kajian empiris menegaskan kontribusi strategis HTS terhadap kinerja organisasi dan tata kelola rantai pasok. Bachtiar et al. (2024) menyatakan bahwa penerapan sistem ketertelusuran halal yang berkelanjutan tidak hanya memperkuat kepatuhan terhadap standar dan regulasi syariah, tetapi

juga berdampak positif terhadap peningkatan performa organisasi melalui transparansi data, efisiensi operasional, serta penguatan kepercayaan pemangku kepentingan. Transparansi data yang dihasilkan oleh HTS memungkinkan pelaku usaha untuk melakukan pengambilan keputusan berbasis bukti (evidence-based decision making), sekaligus meningkatkan akuntabilitas dalam proses audit halal. Lebih lanjut, HTS memfasilitasi validasi menyeluruh terhadap aliran produk dari hulu, yakni pemasok bahan baku, hingga ke hilir, yaitu konsumen akhir, termasuk konsumen di kawasan wisata yang memiliki tingkat sensitivitas tinggi terhadap isu kehalalan. Setiap pergerakan produk dapat diverifikasi melalui pencatatan digital maupun manual yang terintegrasi, sehingga integritas rantai pasok halal tidak hanya diklaim secara normatif, tetapi dapat dibuktikan secara empiris dan terdokumentasi. Dengan demikian, HTS berfungsi sebagai fondasi penting dalam pembangunan sistem jaminan halal yang kredibel, berkelanjutan, dan adaptif terhadap dinamika industri pangan modern.

Resource-Based View (RBV): Sertifikasi Halal sebagai Sumber Keunggulan Kompetitif

Teori Resource-Based View (RBV) memandang bahwa keunggulan kompetitif sebuah perusahaan berasal dari kepemilikan sumber daya yang bernilai, langka, sulit ditiru, dan terorganisir (VRIO). Dalam ekosistem bisnis syariah, integrasi antara sertifikasi halal, HAS, dan HTS bertindak sebagai sumber daya unik yang memberikan posisi tawar lebih kuat bagi UKM kuliner. Haleem et al. (2020) berpendapat bahwa keterkaitan antara manajemen rantai pasok halal dengan kinerja keberlanjutan menciptakan nilai tambah yang sulit didegradasi oleh kompetitor. Ketika UKM kuliner di Pacet mampu menunjukkan transparansi dan integritas melalui sistem jaminan yang terintegrasi, mereka tidak hanya memenuhi kewajiban regulasi, tetapi juga membangun aset strategis berupa reputasi dan kepercayaan konsumen yang menjadi kunci keunggulan kompetitif jangka panjang.

Tantangan UKM: Literasi, Modal, dan Digitalisasi Maqasid Syariah

Literatur mengenai pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) dalam industri halal menunjukkan bahwa meskipun integrasi sistem jaminan halal dan ketertelusuran (traceability) menawarkan manfaat yang substansial, implementasinya masih dihadapkan pada berbagai hambatan struktural yang kompleks. Salah satu tantangan utama yang sering diidentifikasi adalah rendahnya tingkat literasi regulatif dan administratif pelaku UKM terhadap prosedur sertifikasi halal. Saima et al. (2024) menegaskan bahwa proses sertifikasi kerap dipersepsikan sebagai suatu “labirin” birokratis yang rumit, ditandai oleh banyaknya tahapan, ketidakkonsistenan standar, serta kurangnya pendampingan teknis yang memadai. Kondisi ini tidak hanya meningkatkan biaya kepatuhan (compliance cost), tetapi juga menurunkan motivasi UKM untuk masuk ke dalam sistem formal industri halal.

Selain kendala administratif, keterbatasan modal finansial dan rendahnya kapasitas pengetahuan teknis turut menjadi faktor penghambat signifikan bagi UKM dalam mengadopsi teknologi digital yang mendukung sistem ketertelusuran halal. Berbagai studi menyoroti bahwa investasi awal untuk infrastruktur digital, seperti perangkat lunak manajemen rantai pasok, sistem pencatatan berbasis data, serta pelatihan sumber daya manusia, sering kali berada di luar jangkauan kemampuan finansial UKM. Akibatnya, UKM cenderung bertahan pada pola manajemen tradisional yang minim dokumentasi dan kurang transparan, sehingga menyulitkan integrasi dengan ekosistem halal yang lebih luas dan terstandarisasi.

Dalam konteks tersebut, transformasi digital yang berlandaskan prinsip Maqasid Syariah dipandang sebagai pendekatan strategis untuk memitigasi berbagai keterbatasan tersebut. Zulkifli dan Yusuf (2023) menekankan bahwa digitalisasi rantai pasok halal yang dirancang secara transparan dan akuntabel tidak hanya berfungsi sebagai instrumen efisiensi operasional, tetapi juga sebagai mekanisme tata kelola yang selaras dengan tujuan syariah, khususnya perlindungan terhadap agama (hifz al-din), jiwa (hifz al-nafs), akal (hifz al-aql), harta (hifz al-mal), dan keturunan (hifz al-nasl). Melalui sistem digital yang terdokumentasi dengan baik, proses pengawasan dan pelaporan menjadi lebih mudah diakses, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen sekaligus memperkuat legitimasi usaha di mata pemangku kepentingan.

Dengan demikian, integrasi sistem berbasis digital dalam UKM halal tidak dapat dipahami semata-mata sebagai adopsi teknologi yang bersifat pragmatis atau mengikuti tren pasar. Sebaliknya,

digitalisasi tersebut merupakan manifestasi konkret dari implementasi nilai-nilai tata kelola Islami yang berorientasi pada keadilan, transparansi, dan kemaslahatan bersama. Pendekatan ini menempatkan UKM tidak hanya sebagai objek kebijakan, tetapi sebagai aktor strategis dalam mewujudkan ekosistem industri halal yang berkelanjutan, inklusif, dan berkeadilan bagi konsumen maupun produsen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengeksplorasi fenomena integrasi sistem jaminan dan ketertelusuran halal secara mendalam pada unit usaha spesifik. Pemilihan metode studi kasus dianggap paling tepat karena mampu menjawab pertanyaan "bagaimana" suatu sistem manajemen kompleks diimplementasikan dalam konteks lingkungan tertentu, yakni kawasan wisata (Zulkifli & Yusuf, 2023). Lokus penelitian ditetapkan di Kawasan Wisata Pacet, Kabupaten Mojokerto, yang dipilih secara sengaja (purposive) mengingat statusnya sebagai sentra pertumbuhan ekonomi kreatif kuliner di Jawa Timur yang sedang bertransformasi menuju standar pariwisata halal.

Data primer dalam penelitian ini dihimpun melalui teknik wawancara mendalam (in-depth interview) terhadap sepuluh informan kunci yang merupakan pemilik atau manajer UKM kuliner di Pacet. Kriteria inklusi sampel meliputi UKM yang memproduksi olahan daging (seperti bakso dan pentol corah) serta camilan khas (seperti keripik ketela dan olahan jamur) yang telah memiliki sertifikat halal aktif dari BPJPH. Pemilihan sepuluh UKM ini merepresentasikan diversitas produk unggulan Pacet guna mendapatkan data yang objektif mengenai kesiapan infrastruktur jaminan halal di tingkat lokal. Selain wawancara, observasi lapangan dilakukan untuk memvalidasi alur produksi dan dokumentasi logistik yang diterapkan oleh para pelaku usaha.

Data sekunder diperoleh melalui analisis dokumen rujukan yang mencakup regulasi terbaru dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), standar HAS 23000, serta literatur akademik terkait halal supply chain management. Penggunaan data sekunder ini berfungsi untuk memperkuat basis teoretis dan membandingkan standar ideal dengan realitas hambatan yang dihadapi UKM, seperti kompleksitas administrasi dan keterbatasan literasi digital (Saima et al., 2024). Integrasi data primer dan sekunder ini memastikan bahwa analisis yang dilakukan memiliki kredibilitas dan validitas yang tinggi melalui teknik triangulasi sumber.

Teknik analisis data yang diterapkan adalah pattern matching (penjodohan pola), di mana pola empiris yang ditemukan di lapangan dibandingkan dengan pola yang diprediksi oleh teori integrasi Halal Assurance System (HAS) dan Halal Traceability System (HTS). Menurut Bachtiar et al. (2024), teknik ini sangat efektif untuk melihat sinkronisasi antara kerangka kerja ketertelusuran berkelanjutan dengan performa operasional nyata di industri pengolahan. Proses analisis mencakup reduksi data, penyajian data dalam bentuk naratif-deskriptif, dan penarikan kesimpulan yang objektif. Dengan pendekatan ini, penelitian dapat mengidentifikasi kesenjangan (gap) serta potensi strategi yang aplikatif bagi pengembangan UKM kuliner di kawasan wisata Pacet.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Integrasi HTS dan HAS: Sinergi Manajemen dan Dokumentasi

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di lapangan, ditemukan bahwa UKM kuliner di kawasan wisata Pacet yang telah mengintegrasikan Halal Assurance System (HAS) dengan Halal Traceability System (HTS) menunjukkan tingkat kedisiplinan administratif yang lebih tinggi dibandingkan UKM yang hanya berfokus pada label halal formal. Integrasi ini termanifestasi dalam bentuk penyelarasan antara Manual SJH (Sistem Jaminan Halal) dengan alur logistik harian. Pelaku usaha di Pacet, terutama produsen olahan daging, kini menghubungkan "Daftar Bahan Halal" yang telah disetujui oleh BPJPH dengan kartu stok gudang secara real-time. Sinergi ini terbukti efektif sebagai mekanisme proteksi otomatis; sistem akan menolak bahan baku dari pemasok baru yang tidak dapat menunjukkan identitas ketertelusuran yang valid, meskipun harga yang ditawarkan lebih kompetitif.

Lebih lanjut, urgensi integrasi ini semakin terlihat saat terjadi fluktuasi pasokan bahan baku di musim liburan (peak season) wisata Pacet. Lonjakan permintaan wisatawan sering kali memaksa UKM untuk mencari pemasok alternatif secara cepat. Temuan lapangan menunjukkan bahwa UKM yang memiliki kerangka kerja HTS yang kuat mampu memitigasi masuknya bahan "penyusup" atau syubhat.

Sebagaimana ditegaskan oleh Bachtiar et al. (2024), traceability yang berkelanjutan memberikan transparansi data yang mendukung performa organisasi. Di Pacet, transparansi ini bukan sekadar data teknis, melainkan instrumen untuk menjaga kontinuitas status halal di tengah dinamika rantai pasok yang tidak menentu, sehingga integritas produk tetap terjaga dari hulu hingga ke tangan wisatawan.

Transformasi Keunggulan Kompetitif melalui Konsep Thayyiban

Penelitian ini mengungkapkan adanya pergeseran signifikan dalam sumber keunggulan kompetitif Usaha Kecil dan Menengah (UKM) kuliner di kawasan Pacet, dari yang semula bertumpu pada keunggulan lokasi (*locational advantage*) menuju penguatan Halal Brand Integrity. Temuan ini menunjukkan bahwa faktor kedekatan geografis dengan destinasi wisata tidak lagi menjadi determinan utama daya saing. Sebaliknya, UKM yang mampu secara konsisten mendemonstrasikan prinsip thayyiban, yang mencakup kualitas produk, kebersihan proses, serta keamanan pangan yang terverifikasi, memiliki tingkat daya tarik yang lebih tinggi di mata wisatawan milenial yang cenderung kritis, rasional, dan berorientasi pada nilai. Keunggulan operasional tersebut diwujudkan melalui penerapan strategi mitigasi risiko kontaminasi yang sistematis dan terstandarisasi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian produk akhir. Sejalan dengan pemikiran Fernando et al. (2024), keunggulan operasional yang berkelanjutan pada era pasca-pandemi sangat ditentukan oleh kapasitas pelaku usaha dalam membangun kepercayaan konsumen melalui jaminan kualitas, keamanan, dan transparansi proses produksi yang dapat dipertanggungjawabkan secara objektif.

Secara objektif, pelaku Usaha Kecil dan Menengah (UKM) olahan daging di kawasan Pacet yang secara transparan mengomunikasikan bahwa bahan baku produksi mereka bersumber dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH) yang terlacak dan terverifikasi cenderung memperoleh tingkat loyalitas pelanggan yang lebih tinggi. Transparansi tersebut berkontribusi signifikan dalam membangun kepercayaan konsumen, khususnya wisatawan, yang semakin memiliki kesadaran tinggi terhadap aspek kehalalan dan keamanan pangan. Wisatawan tidak hanya merasa yakin terhadap kualitas produk yang dikonsumsi, tetapi juga mengalami keterikatan emosional karena adanya jaminan bahwa proses produksi dilakukan sesuai dengan standar kehalalan yang memiliki rekam jejak jelas dan dapat dipertanggungjawabkan. Integrasi antara Halal Assurance System (HAS) dan Halal Traceability System (HTS) selanjutnya menciptakan nilai tambah strategis bagi UKM, berupa sumber daya unik yang sulit ditiru oleh pesaing. Dalam perspektif Resource-Based View (RBV), keunggulan berbasis sumber daya tersebut menjadi faktor kunci dalam membangun daya saing berkelanjutan serta memenangkan persaingan pada pasar pariwisata halal yang semakin dinamis dan kompetitif (Haleem et al., 2020).

Internalisasi Maqasid Shariah: Etika Bisnis dan Modal Sosial

Pembahasan mengenai integrasi sistem halal di Pacet perlu dipahami secara komprehensif melalui kerangka normatif Maqasid al-Shari'ah sebagai landasan etis dan filosofis dalam praktik ekonomi Islam. Temuan penelitian ini menegaskan bahwa penerapan Halal Traceability System (HTS) dan Halal Assurance System (HAS) oleh pelaku Usaha Kecil dan Menengah (UKM) tidak semata-mata berorientasi pada pemenuhan persyaratan administratif maupun teknis sertifikasi halal, melainkan merepresentasikan proses internalisasi nilai-nilai transendental dalam aktivitas bisnis. Dalam konteks ini, Maqasid al-Shari'ah berfungsi sebagai instrumen evaluatif etika sebagaimana dikemukakan oleh Idris et al. (2020), yang memperluas makna kepatuhan halal dari aspek legal-formal menuju dimensi moral-spiritual. Perlindungan terhadap agama (*hifz al-din*) tercermin dalam komitmen pelaku usaha untuk memastikan kehalalan produk secara konsisten, sementara perlindungan terhadap jiwa (*hifz al-naf*) terwujud melalui upaya menjaga keamanan, kesehatan, dan kenyamanan konsumen. Transparansi dalam penelusuran produk tidak hanya berfungsi sebagai mekanisme kontrol mutu, tetapi juga menjadi perwujudan konkret nilai kejujuran (*siddiq*) dalam penyampaian informasi bahan baku serta nilai amanah dalam menjaga kepercayaan dan tanggung jawab moral terhadap konsumen sebagai pemegang mandat utama dalam rantai nilai halal.

Di kawasan wisata Pacet, internalisasi nilai-nilai keislaman yang berorientasi pada prinsip kehalalan tidak hanya berfungsi sebagai pedoman normatif, tetapi juga mengalami transformasi struktural menjadi modal sosial (*social capital*) yang berperan strategis dalam memperkuat jejaring dan kohesi

komunitas pelaku usaha lokal. Modal sosial ini terwujud melalui kepercayaan (trust), norma bersama, serta praktik kolektif yang mendorong terbangunnya relasi ekonomi yang saling menguntungkan dan berkelanjutan. Kesadaran kolektif untuk menjaga integritas halal secara konsisten membentuk ekosistem bisnis yang sehat, transparan, dan kolaboratif, sehingga meminimalkan potensi konflik kepentingan sekaligus meningkatkan daya saing kawasan secara keseluruhan. Sejalan dengan hal tersebut, Zulkifli dan Yusuf (2023) menegaskan bahwa penerapan tata kelola usaha yang berlandaskan prinsip Maqasid Syariah, khususnya ketika diperkuat oleh pemanfaatan transformasi digital, mampu meningkatkan tingkat akuntabilitas dan efektivitas pengawasan secara signifikan. Oleh karena itu, integrasi sistem jaminan halal dan ketertelusuran (traceability) di Pacet dapat dipahami sebagai manifestasi konkret dari modernisasi manajemen bisnis syariah yang tidak mengabaikan kearifan lokal. Integrasi ini tidak hanya memberikan perlindungan komprehensif bagi konsumen, tetapi juga menjamin keberlanjutan usaha bagi produsen melalui peningkatan kepercayaan pasar dan legitimasi sosial yang lebih kuat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa integrasi antara Halal Traceability System (HTS) dan Halal Assurance System (HAS) merupakan determinan utama dalam memperkuat keunggulan kompetitif UKM kuliner di Kawasan Wisata Pacet. Sinergi kedua sistem ini tidak hanya berfungsi sebagai instrumen pemenuhan regulasi mandatory sertifikasi halal, tetapi juga sebagai mekanisme perlindungan integritas produk dari hulu ke hilir. Temuan penelitian menunjukkan bahwa transparansi rantai pasok yang dihasilkan dari sistem ketertelusuran yang disiplin mampu meningkatkan kepercayaan (trust) wisatawan secara signifikan. Dalam perspektif Resource-Based View (RBV), integrasi ini menciptakan sumber daya strategis yang unik dan sulit ditiru, yang pada akhirnya memberikan perlindungan bisnis jangka panjang di tengah fluktuasi pasar pariwisata.

Meskipun manfaat strategisnya sangat nyata, penelitian ini juga mengidentifikasi adanya hambatan krusial berupa rendahnya literasi digital dan beban biaya operasional bagi pelaku usaha mikro. Namun, hambatan tersebut terkompensasi oleh nilai ekonomi yang dihasilkan dari loyalitas konsumen dan citra positif merek yang berbasis nilai-nilai thayyiban. Implementasi sistem jaminan halal yang terintegrasi di Pacet membuktikan bahwa kepatuhan terhadap prinsip syariah yang didukung oleh manajemen operasional modern dapat menciptakan ekosistem bisnis kuliner yang resilien, etis, dan berkelanjutan.

Saran Strategis

Sebagai upaya menindaklanjuti temuan penelitian ini, diajukan beberapa saran bagi pemangku kepentingan terkait:

1. Bagi Otoritas Lokal dan Pemerintah Daerah: Disarankan kepada Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Mojokerto untuk menginisiasi program pendampingan teknis yang berkelanjutan, khususnya dalam hal digitalisasi pencatatan logistik halal. Pelatihan harus difokuskan pada penyederhanaan dokumentasi HTS agar mudah diadaptasi oleh pelaku usaha mikro dengan sumber daya terbatas.
2. Bagi Akademisi dan Peneliti: Diperlukan penelitian lanjutan mengenai efektivitas penggunaan teknologi blockchain atau aplikasi berbasis cloud untuk mempermudah UKM di kawasan wisata dalam mengelola data ketertelusuran halal secara efisien dan murah.
3. Bagi Pelaku UKM: Diharapkan untuk mulai membangun jejaring kooperatif dengan pemasok bahan baku yang sudah tersertifikasi guna memperlancar proses integrasi sistem dan memperkuat posisi tawar kolektif dalam ekosistem pariwisata halal di Pacet.

DAFTAR PUSTAKA

- Annabi, C. A., & Ibidapo-Obe, O. O. (2017). Halal certification organizations in the United Kingdom: An exploration of halal cosmetic certification. *Journal of Islamic Marketing*, 8(1), 107–126. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0045>
- Bachtiar, W. F., Masruroh, N. A., Asih, A. M. S., & Sari, D. P. (2024). Halal food sustainable traceability framework for the meat processing industry. *Journal of Islamic Marketing*, 15(11), 2759–2782. <https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2023-0397>

- Fernando, Y., Mergeresa, F., Wahyuni-TD, I. S., & Hazarasim, N. S. (2024). Halal beauty supply chain and sustainable operational excellence: A moderator of the post-SARS-CoV-2 mitigation strategy. *Journal of Islamic Marketing*, 15(12), 3748–3777. <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2023-0206>
- Haleem, A., Khan, M. I., & Khan, S. (2020). Conceptualising a framework linking halal supply chain management with sustainability: An India centric study. *Journal of Islamic Marketing*, 11(7), 1535–1551. <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2019-0147>
- Haleem, A., Khan, M. I., & Khan, S. (2020). Halal supply chain management: A review of internal and external aspects. *Journal of Islamic Marketing*, 11(6), 1365–1386. <https://doi.org/10.1108/JIMA-04-2018-0072>
- Idris, S. H., Majeed, A. B. A., & Chang, L. W. (2020). Beyond Halal: Maqasid al-Shari'ah to assess bioethical issues arising from genetically modified crops. *Science and Engineering Ethics*, 26(3), 1477–1505. <https://doi.org/10.1007/s11948-020-00177-6>
- Nurrachmi, R. (2020). The global development of halal food industry: A survey. *Journal of Islamic Economic Strategies*, 1(1), 39–50.
- Saima, S. U., Firdaus, R. B. R., & Sarjiyanto. (2024). Challenges and ways forward for the Malaysian SMEs in the halal food industry: A systematic review. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 18, 223–238. <https://doi.org/10.5219/1937>
- Zulkifli, S. N., & Yusuf, S. N. S. (2023). Maqasid Syariah and digital transformation of halal supply chain with governance elements. *European Proceedings of Social and Behavioural Sciences*, 133, 102–115. <https://doi.org/10.15405/epsbs.2023.11.9>