

Penguatan Halal Value Chain pada Klaster Makanan dan Minuman di Indonesia

Rudi Purnama¹, Indra², Rininta Nurrachmi³

¹Institut Agama Islam Tazkia

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Internasional Indonesia

Email: tanyarudipurnama@gmail.com

Abstract. *This research analyzes the strengthening of the halal value chain in the halal food and beverage cluster in Indonesia as a strategy to encourage Indonesia to become a world center for halal production based on Porter's value chain theory. Primary activities and supporting activities must produce added value in every process of producing halal products. The added value generated from each link in the chain can increase competitive advantage so that halal food and beverage products in Indonesia are guaranteed to be 100% halal and these products have high competitiveness. This research design is exploratory qualitative with a field study approach. Primary data sources were obtained by conducting structured in-depth interviews and making direct and indirect observations, while secondary data were obtained from documentation studies, national and international journals, books, online media, etc. The data analysis technique uses the Miles and Huberman theory with stages of data reduction, data presentation, and drawing conclusions or verification. The research results concluded that the halal value chain in the food and beverage cluster in Indonesia has not produced maximum added value to achieve competitive advantage in increasing product competitiveness.*

Keywords: *Strengthening, halal industry, value chain, food, drinks.*

Abstrak. *Penelitian ini menganalisis penguatan halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal di Indonesia sebagai strategi untuk mendorong Indonesia menjadi pusat produksi halal dunia berdasarkan teori value chain Porter. Primary activities dan supporting activities harus menghasilkan nilai tambah pada setiap proses produksi produk-produk halal. Nilai tambah yang dihasilkan dari setiap mata rantai tersebut dapat meningkatkan keunggulan kompetitif sehingga produk makanan dan minuman halal di Indonesia terjamin 100% kehalalannya dan produk tersebut memiliki daya saing yang tinggi. Desain penelitian ini adalah kualitatif eksploratif dengan pendekatan studi lapangan. Sumber data primer diperoleh dengan melakukan wawancara mendalam secara terstruktur dan melakukan pengamatan secara langsung dan tidak langsung, sedangkan data sekunder diperoleh dari studi dokumentasi, jurnal nasional dan internasional, buku, media online, dan lain-lain. Teknik analisis data menggunakan teori Miles and Huberman dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa halal value chain pada klaster makanan dan minuman di Indonesia belum menghasilkan nilai tambah yang maksimal untuk mencapai keunggulan kompetitif dalam meningkatkan daya saing produk.*

Kata Kunci : *Penguatan, industri halal, value chain, makanan, minuman.*

Pendahuluan

Modal halal Indonesia untuk menjadi *leader* industri halal dunia cukup besar. Diantaranya adalah dari modal religius demografis; Badan Pusat Statistik 2022, penduduk beragama Islam 235 juta jiwa, 87,2 persen dari total penduduk Indonesia, 13,1 persen dari seluruh penduduk muslim dunia, (BPS 2022) kepatuhan melaksanakan syariah Islam, dan preferensi muslim terhadap produk halal. Modal sosial-kultural; munculnya trend gaya hidup halal (*halal lifestyle*); kreativitas masyarakat membuat aneka produk, kekayaan kuliner dan produk unggulan atau estetik khas daerah, kemudian daya tahan masyarakat menghadapi kesulitan, tradisi gotong-royong, dan lain-lain. modal usaha dunia industri; jumlah pelaku usaha mikro dan kecil di Indonesia saat ini telah mencapai 64,2 (enam puluh empat, dua) juta (Sasongko 2020) sedang bergerak dan membesar dan sudah mulai naik kelas dan berorientasi ekspor, pasar dalam negeri yang besar, Indonesia telah memiliki beberapa Kawasan industri halal, *research and development* halal, sinergi industri besar, menengah, dan UMK.

Modal ekonomi; market share perbankan syariah Indonesia terus meningkat, keuangan syariah terus tumbuh, (Antonio 2023) dampak industri halal terhadap pendapatan negara, kebutuhan domestik dan pasar internasional yang mensyaratkan sertifikat halal. (Yustati and Handayani 2017) Modal regulasi dan dukungan politik; regulasi tentang halal dan ekonomi keuangan syariah sudah lengkap dan memadai, dukungan pemerintah mulai dari Presiden, Wakil Presiden, DPR, *stakeholders* halal sangat tinggi. Modal bilateral dan multilateral; keterlibatan Indonesia dalam TBT (*Technical Barriers to Trade*)-WTO kerjasama bilateral dan multilateral membuka potensi ekspor Indonesia yang luas, kedekatan Indonesia dengan negara anggota OKI sangat baik, tingkat konsumsi masyarakat muslim dunia yang meningkat secara signifikan, dan berbagai event internasional tentang halal. Selain dengan anggota negara-negara OKI Indonesia dimungkinkan dapat memperkuat value chain industri halal dengan ASEAN, bahkan saat ini ASEAN dimungkinkan menjadi pemimpin industri halal global. (Hidayat and Musari

2022).

Penelitian ini fokus pada klaster produk makanan dan minuman halal yang merupakan klaster paling prioritas. Potensi industri makanan dan minuman halal di Indonesia berkembang pesat. (Peristiwa 2019). Klaster produk makanan dan minuman pada industri halal Indonesia memiliki sejumlah masalah diantaranya terbatasnya suplai bahan baku yang memenuhi kriteria halal. Industri pengolahan nasional secara umum masih tergantung pada impor. Sekitar 71% total impor Indonesia merupakan impor bahan baku dan barang pendukung industri pengolahan. Tergantungnya impor bahan baku dari luar negeri memunculkan *issue* terjamin atau tidaknya kehalalan bahan baku tersebut karena industri makanan dan minuman halal sangat bergantung pada halal atau tidaknya keseluruhan proses yang dilakukan, artinya perlu dipikirkan proses mitigasi risiko terhadap produk halal yang bahan bakunya diimpor dari luar negeri. (Maman, Mahbubi, and Jie 2018). Kehalalan bahan baku impor sulit untuk diverifikasi secara teknis. Kemudian *issue* berikutnya produk halal yang suplai bahan bakunya bersumber dari impor kemungkinan *cost* produksinya agak tinggi hal tersebut berpengaruh pada tingginya harga jual produk halal di pasaran yang berpengaruh pada rendahnya daya saing produk makanan dan minuman halal Indonesia. Sumber bahan baku pangan di Indonesia sangat melimpah, kurangnya pembiayaan pada sektor pangan terutama pertanian berindikasi pada penurunan ketersediaan bahan baku. (Mughits and Wulandari 2016). Pengelolaan sumber daya alam di Indonesia harus disesuaikan dengan kebutuhan dasar manusia, terutama kebutuhan pangan halal. (Herman 2019).

Rendahnya *awareness* (kesadaran) produsen dan konsumen tentang pemahaman halal. (Putra et al. 2021). Rencana pemerintah mewajibkan sertifikasi halal pada tahun 2024 harus didukung dengan sosialisasi wajib halal dan peningkatan literasi ekonomi syariah tentang pentingnya pangan halal pada masyarakat. Namun demikian tidak ada sanksi yang tegas dalam undang-undang jaminan produk halal bagi produsen halal yang tidak mensertifikasi produknya, hal ini menjadi celah kelemahan tersendiri pada

regulasi BPJPH.

Indonesia sebagai *the largest moslem population in the world* ternyata tidak mudah untuk memenuhi kebutuhan produk halal domestik karena Indonesia membuka peluang kerjasama dengan 97 (Sembilan puluh tujuh) lembaga halal dari 40 (empat puluh) negara, apabila hal tersebut disepakati maka terjadilah persaingan yang sangat ketat di pasar halal dalam negeri dengan produk-produk halal global yang membanjiri Indonesia. Padahal *halal market report* Indonesia 2021-2022 memiliki market size terbesar dunia mencapai USD 135 juta atau 1.958 triliun rupiah, namun Indonesia masih berada di posisi kedua di bawah Malaysia.

Industri makanan dan minuman halal menjadi sektor halal prioritas untuk dikembangkan terlebih dahulu oleh karena itu diperlukan analisis lingkungan internal dengan menggunakan teori *value chain* Porter untuk meningkatkan nilai pada industri makanan dan minuman halal Indonesia sehingga dapat mencapai keunggulan kompetitif untuk mengatasi persaingan domestik dan global.

Berdasarkan data dari *The Global Islamic Economy Indicator* dalam *State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2022* (Dinar 2022) Indonesia masih bertahan posisi keempat, data tersebut menunjukkan bahwa kinerja Indonesia pada halal food cukup baik, dan berpeluang besar untuk menaikkan peringkatnya. Saat ini market terbesar pada industri halal adalah produk makanan dan minuman halal yang mencapai 1,67 triliun dolar AS, tumbuh 7,1 persen. Strategi penguatan halal value chain mulai dari research dan development, teknologi, regulasi, dan pembiayaan syariah harus terus ditingkatkan.

Berdasarkan pokok-pokok permasalahan tersebut di atas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah pada penelitian ini sebagai berikut diantaranya; strategi memenuhi kebutuhan produk halal domestik tidak mudah karena Indonesia membuka peluang kerjasama dengan 97 (Sembilan puluh tujuh) lembaga halal dari 40 (empat puluh) negara, apabila hal tersebut disepakati maka terjadi persaingan yang sangat ketat di pasar halal dalam

negeri dengan produk-produk halal global. (Rahman, 2022).

Strategi memasok produk halal di pasar global juga tidak mudah mengingat beberapa negara yang saat ini menjadi top player produk halal di pasar global memiliki kesiapan dan kemampuan lebih dibanding Indonesia. Strategi halal value chain yang diterapkan oleh top player halal global lebih efektif menguasai dan mendominasi pasar. (Rohaeni & Sutawidjaya, 2020). Infrastruktur Badan Penyelenggara Produk Halal Indonesia belum terlalu siap untuk menyelenggarakan proses sertifikasi produk yang sangat banyak dan melimpah di dalam negeri, Jumlah Lembaga Pemeriksa Halal di daerah-daerah masih sedikit, padahal LPH-LPH tersebut merupakan lembaga hulu yang bertugas menerima pengajuan pemeriksaan kehalalan produk dari produsen. Awareness produsen dan konsumen produk halal masih rendah. Literasi ekonomi syariah di Indonesia tahun 2022 baru mencapai 16,3%. (Mursid, 2021). Komponen primary activities dan support activities dalam teori halal value chain Indonesia belum memadai untuk mengakomodasi seluruh halal value chain dari berbagai sektor produk halal mulai dari makanan dan minuman sampai dengan pariwisata halal. (Akmal et al., 2021) Peran perbankan syariah Indonesia dalam memberikan akses modal kepada industri halal masih jauh dari harapan. Perbankan syariah masih fokus memberikan pembiayaan- pembiayaan pada sektor konsumtif yang minim dengan risiko. Penguatan ekosistem halal value chain secara operasional belum terwujud, yang terlihat masih teori-teori yang bersifat normatif dan masih perlu dirumuskan secara konseptual.

Beberapa Kawasan industri halal Indonesia yang berfungsi sebagai penyedia bahan baku produk halal, mendukung produksi, distribusi, dan pelayanan, infrastrukturnya belum terbangun 100%. (Setwapres, 2022). Padahal KI halal diharapkan dapat memperkuat ekosistem halal dan bercita-cita untuk menguasai pasar halal domestik dan global. Kerjasama antar lembaga yang mendukung industri halal Indonesia masih lemah. Penyiapan raw material, produksi, distribusi, pemasaran, penjualan, dan layanan purna jual dalam halal value chain belum berjalan secara signifikan. Banyaknya

sektor halal yang digarap menyebabkan Indonesia tidak fokus menjalankan strategi halal value chain untuk meningkatkan nilai industri halal dan mencapai keunggulan kompetitif dengan memenangkan persaingan di tingkat global.

Kecenderungan para top player halal global fokus pada satu sektor produk halal saja, seperti Malaysia fokus pada produk makanan dan minuman, Brazil dan Rusia fokus menjadi pemasok daging halal dan unggas. Fokus terhadap satu sektor produk halal membuat mereka bergerak lebih cepat dalam memenangkan persaingan di pasar global. Sektor riil produsen produk halal Indonesia masih lemah, industri keuangan Indonesia juga masih lemah, dan lemahnya edukasi dan sosialisasi wawasan halal di Indonesia.

Berdasarkan permasalahan-permasalahan tersebut, maka dapat disimpulkan rumusan masalah sebagai berikut: 1) Bagaimana penguatan halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal sebagai strategi mendorong Indonesia menjadi pusat produksi halal dunia? 2) Apakah teori value chain yang diterapkan pada klaster makanan dan minuman halal mampu mengatasi persaingan domestik dan global sehingga berimplikasi pada peningkatan ranking ekonomi syariah Indonesia di kancah global? 3) Apa tantangan dan hambatan Indonesia menjadi pusat produksi halal dunia dengan menguatkan ekosistem halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal?

Tinjauan Pustaka

Konsep halal value chain adalah upaya terintegrasi industri mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi. Konsep ini sangat memperhatikan proses dalam menghasilkan produk halal terutama pada input bahan baku, begitu pula dengan teknologi pengolahan yang digunakan. Upaya integrasi ini adalah bentuk pengembangan ekonomi syariah dengan mengembangkan sektor riil pada industri halal. Halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Halal Value Chain Sumber: MEKSI 2019-2024

Konsep halal value chain pada prinsipnya membangun interkoneksi industri halal dengan research and development, teknologi, regulasi, dan pembiayaan syariah. (Bayumi et al. 2022). Adapun hal-hal yang terkait dengan pengelolaan bahan baku sampai dengan penjualan dimaksimalkan dengan konsep value chain Porter, ada dua nilai yang harus dimaksimalkan yang pertama terkait dengan pemrosesan produk halal dari hulu sampai ke hilir, yang kedua kualitas produk halal yang berdaya saing global. Konsep ini menuntut bahwa produk halal yang dihasilkan terjamin kehalalannya dan kompetitif dengan produk- produk halal global.

Porter mengagas sebuah teori yang bertujuan untuk menciptakan keunggulan kompetitif dalam mengatasi persaingan pasar. Teori value chain (rantai nilai) yaitu bagaimana suatu perusahaan memaksimalkan dan mengoptimalkan kegiatan utama dan kegiatan pendukung sebagai value chain yang saling terkait satu sama lain mulai dari menyiapkan bahan baku, produksi, distribusi, pemasaran, penjualan, dan layanan purna jual dengan dukungan sistem penyediaan yang baik, menggunakan mesin dan teknologi yang tepat sesuai zaman, pengelolaan sumber daya manusia yang baik, infrastruktur yang memadai.

Islam adalah agama yang sempurna, ajarannya mengatur seluruh lini kehidupan manusia. Allah Swt telah menetapkan halal dan haram yang tertuang dalam nash Al-Qur'an maupun Al-Hadis.

Allah Swt berfirman,

لَا يَأْتِيَنَّكُمْ رِجَالٌ حَرَسُوا مَوَارِدَ الْأَرْضِ وَالْحُلُوفَ حَبِطَتِ

“Wahai sekalian manusia makanlah apa-apa yang terdapat di bumi yang halal dan baik...” (QS. Al-Baqarah: 168). (Kementerian Agama RI 2019).

Allah Swt menyeru para Rasul agar mengkonsumsi makanan yang halal dan baik, Ibnu Katsir mengatakan bahwa mengkonsumsi makanan yang halal dan baik dapat membantu mengerjakan amal sholih, maka para Nabi melakukan hal ini dengan sebaik-baiknya. Makanan halal dapat membantu seorang hamba untuk istiqomah dan taat kepada Allah Swt. Kemudian pada ayat kedua Allah memerintahkan manusia untuk mengkonsumsi makanan yang baik dan halal. Ayat ini menjelaskan bahwa kebutuhan halal itu bersifat inklusif, dibutuhkan oleh seluruh manusia baik ia muslim maupun non-muslim.

Metode

Desain penelitian ini adalah kualitatif eksploratif. (Gulo 2000) Penelitian eksploratif bertujuan untuk memperjelas apa masalah yang sesungguhnya sedang terjadi di lapangan sehingga substansi masalahnya lebih spesifik dan pasti walaupun terus mengalami perkembangan. (Siyoto and Sodik 1959) Dalam penelitian eksploratif dilakukan pengkajian yang mendalam terhadap objek penelitian. Objek penelitian ini adalah industri halal makanan dan minuman di Indonesia. Kegiatan penelitian berusaha melihat dengan cermat potensi, peluang, tantangan dan hambatan, dan strategi apa yang digunakan untuk mencapai tujuan tersebut. Tujuannya adalah Indonesia menjadi pusat produksi halal global melalui pengembangan industri halal dan penguatan ekosistem halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal yang merupakan sektor riil ekonomi syariah. (Ahla et al. 2020).

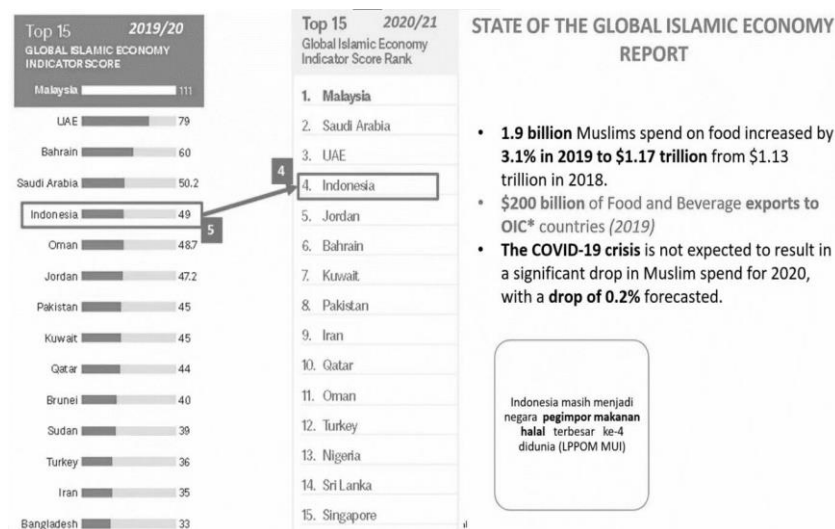
Penelitian eksploratif bersifat fleksibel, terbuka, dan semua data dianggap penting. Penelitian eksploratif berusaha melakukan penelusuran dalam rangka memantapkan konsep yang akan digunakan. Analisis data primer dan sekunder pada penelitian ini bersifat kualitatif. Dalam penelitian ini peneliti menganalisis lingkungan internal halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal berdasarkan teori value chain Michael Porter

untuk membuktikan apakah industri halal Indonesia mampu memasok kebutuhan produk halal domestik dan global, dan mampu bersaing dengan produk-produk halal di pasar domestik dan global.

Hasil Pembahasan

Isi Hasil

Potensi halal global mencapai 1,9 milyar, populasi muslim dunia mengeluarkan sekitar 2 triliun USD untuk produk halal pada tahun 2021. Indonesia dengan jumlah penduduk muslim terbesar dunia memiliki porsi pasar kurang lebih 13%, pengeluaran tersebut naik sekitar 8,9% dari tahun 2020 dan diperkirakan kebutuhan halal terus tumbuh sampai 9,1% pada tahun 2022. Adapun pengeluaran untuk pangan halal naik di angka 6,9% di tahun 2021 dari 1,19 triliun USD menjadi 1,27 triliun USD. Sesungguhnya potensi halal ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh industri makanan dan minuman halal dalam negeri, sehingga hal tersebut harus disiapkan oleh pelaku usaha kecil, menengah, dan atas. (Standard, 2022).



Gambar 2. State of the Global Islamic Economy Report

Sumber: Dinar Standard (2021)

Berdasarkan data dari *Global Islamic Economy Indicator Score Rank* pada saat ini Indonesia masih menjadi negara pengimpor makanan dan minuman halal terbesar keempat di dunia. Fenomena ini menjadikan Indonesia menjadi pasar empuk bagi industri makanan dan minuman halal global. Industri

makanan minuman halal Indonesia harus memiliki kemampuan untuk memproduksi produk halal untuk memenuhi kebutuhan halal domestik sehingga pasar domestik dapat dikuasai sekaligus dapat menurunkan angka impor. Kemudian industri makanan dan minuman halal juga harus memiliki kemampuan untuk memasok kebutuhan global. Kondisi riil saat ini terdapat kesenjangan diantaranya ketergantungan impor bahan baku halal mencapai 71% dan ketergantungan impor makanan dan minuman halal masih sangat tinggi. Indonesia masih menjadi konsumen bahan baku dan konsumen produk makanan dan minuman halal global dan berimplikasi mengurangi minat pembeli



Gambar 3. Standar Logo Halal di Masing-Masing Negara Berbeda-Beda

Sumber: BPJPH (2022)

Tantangan yang lain adalah industri halal belum memaksimalkan teknologi informasi yang ada. Diperlukan pemeriksaan halal produk sesuai dengan perkembangan informasi dan teknologi. Idealnya setiap pelaku usaha memiliki sistem manajemen informasi yang canggih, kegiatan pemasaran dijalankan dengan menggunakan digital marketing, dan setiap transaksi proses produksi halal dari hulu ke hilir dilakukan dengan menggunakan teknologi blockchain agar setiap tahapan terekam dengan baik, transparan, valid, dan terkonfirmasi. (Sahabudin et al., 2022).

Saat ini halal memiliki prinsip yang sangat penting. Halal menjadi fenomena yang universal. Produk halal bukan hanya menjadi kewajiban bagi muslim bahkan non-muslim melihat simbol halal tersebut menjadi kualitas, kesucian, kenyamanan, dan keamanan karena untuk mendapatkan logo halal

dan sertifikat halal itu melalui lampauan beberapa proses dan kebenaran secara syah dari produk halal itu sendiri. Tumbuhnya perdagangan dan perjanjian kerjasama antar negara memberikan peluang yang sangat besar untuk mengakses pasar halal.

Indonesia masuk ke dalam *top fifteen global Islamic economy indicator score* hal ini memperlihatkan adanya peningkatan yang cukup signifikan mengenai pangsa produk halal. Produk-produk makanan dan minuman halal di ekspor ke beberapa negara anggota OKI dan di sana disyaratkan bahwa produk-produk tersebut bersertifikat halal. Berdasarkan data dari LPPOM MUI bahwa Indonesia masih menjadi negara pengimpor produk halal terbesar keempat dunia. Pasar halal dunia menyimpan potensi yang besar namun masih perlu dipersiapkan bagaimana pemerintah mendukung ekspor produk halal ke pasar global.

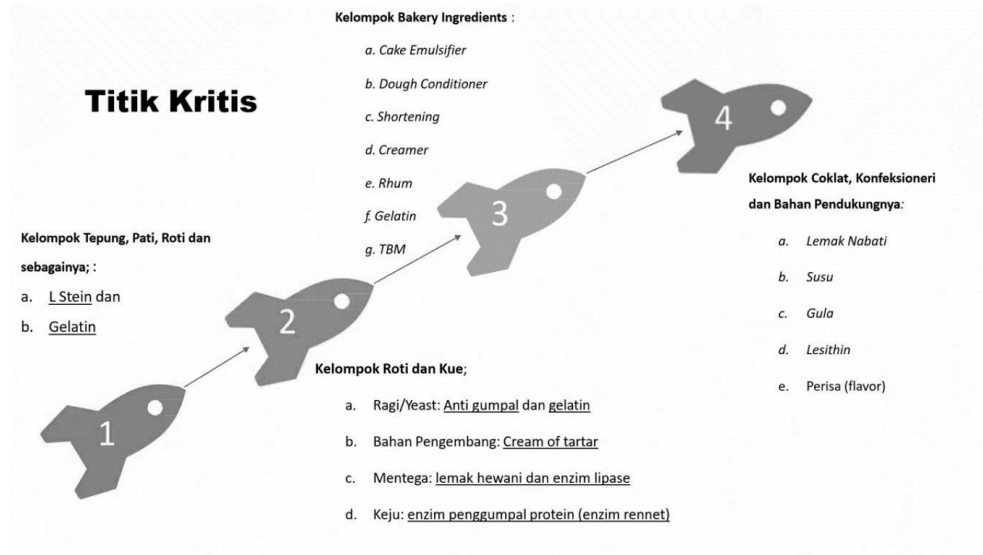
Saat ini terdapat beberapa peluang karena Indonesia memiliki populasi muslim terbesar, ada perhatian konsumen terhadap keamanan pangan, kesehatan, dan kehalalan pangan yang diproduksi, dan meningkatnya potensi pasar halal global. Peranan pelaku industri halal dalam hal ini; pertama menjadi produsen produk halal, produk-produk halal yang dipasarkan di Indonesia dilakukan sertifikasi halal di BPJPH, kedua meningkatkan ekspor produk halal ke beberapa negara yang meminta dan mempersyaratkan sertifikasi halal, dan berusaha menjadi pemain utama di pasar global. (Qoni'ah, 2022).

Salah satu tantangan halal global yaitu sertifikasi dan logo halal. Saat ini sertifikasi dan logo halal masih menggunakan standar yang berbeda-beda sesuai dengan kebijakan masing-masing negara. Contohnya di negara-negara ASEAN mereka mempunyai sertifikasi halal dan logo halal tersendiri. Hal ini membutuhkan pengakuan oleh masing-masing negara, bagaimana agar sertifikasi halal yang dilakukan di Indonesia diterima di negara tersebut. tantangan halal yang lain terkait dengan perkembangan teknologi. Teknologi perkembangan makanan dan minuman berkembang sangat pesat. Diperlukan adanya metode pemeriksaan kehalalan produk yang terus dikembangkan

sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Tantangan berikutnya adalah perdagangan global. Saat ini telah ada FTA (*Free Trade Agreement*) yaitu perjanjian di antara dua negara atau lebih untuk membentuk wilayah perdagangan bebas. Peraturan terkait pangan dilakukan dengan sangat ketat saat ini. Sertifikasi dan logo halal juga belum ada harmonisasi, belum ada kesamaan standar secara spesifik yang disepakati oleh masing-masing negara. Tantangan yang cukup vital adalah bagaimana strategi memenuhi bahan baku halal. Pertama memaksimalkan bahan baku lokal, dengan bahan baku lokal sertifikat bahan baku tersebut sudah tersedia, jadi pada saat pelaku usaha mengajukan sertifikasi halal, maka bahan bakunya sudah halal. Hal ini dapat memangkas tahapan proses sertifikasi halal. Ada beberapa kendala Indonesia tidak dapat mengadakan bahan baku lokal dengan alasan keterbatasan sumber bahan baku yang ada di Indonesia, oleh karena itu perlu dilakukan impor bahan baku jika hal ini tidak dapat dihindarkan. (Julistia et al., 2021).

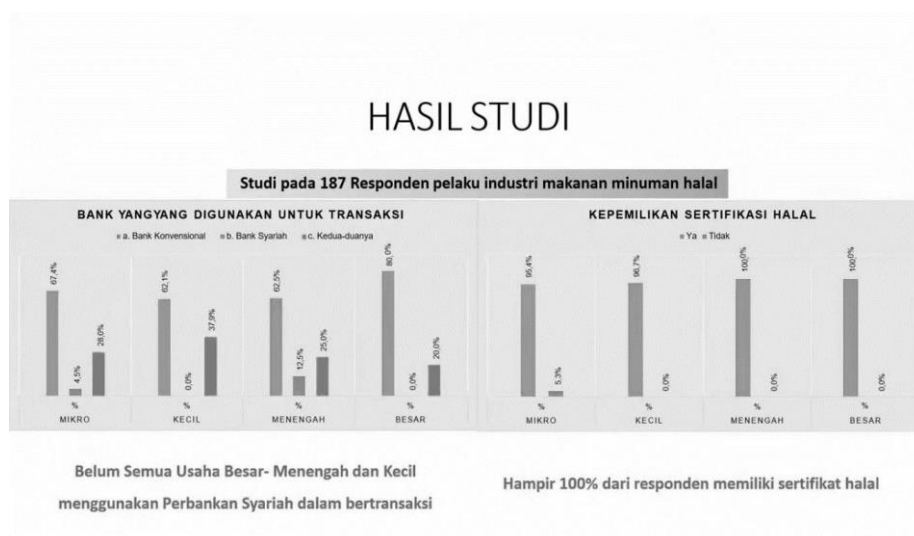
Pemilihan bahan-bahan yang digunakan untuk produk-produk halal di Indonesia adalah dengan memastikan bahwa bahan baku tersebut sudah memiliki sertifikat halal. Apabila Indonesia sudah mendapatkan bahan baku halal kemudian diproduksi kemudian diajukan sertifikat halalnya maka akan mendapatkan sertifikat halal pada produk tersebut. kemudian langkah berikutnya adalah kolaborasi dengan pemerintah, dalam hal ini berperan aktif memonitor perkembangan regulasi halal dan memberikan masukan penting terhadap BPJPH.



Gambar 4. Kelompok Bahan Baku Halal Impor

Sumber: Kementerian Perindustrian RI (2022)

Ini adalah titik kritis bahan baku makanan dan minuman untuk kebutuhan sehari-hari. Di sini ada empat bagian untuk kelompok tepung, pati, roti, dan lain sebagainya seperti L Stein dan Gelatin, kemudian untuk kelompok bakery ingredients adalah cake emulsifier, dough conditioner, shortening, creamer, rhum, gelatin, dan TBM, kemurnian untuk kelompok roti dan kue adalah ragi atau yeast; anti gumpal dan gelati, bahan pengembang; cream of tartar, mentega; lemak hewani dan enzim lipase, keju; enzim penggumpal protein (enzim rennet), dan kelompok coklat konfeksioneri dan bahan pendukungnya diantaranya adalah lemak nabati, susu, gula, lecithin, dan perisa (plavour). (Sinarizqi, 2023).



Gambar 5. Studi Pada 187 Responden Industri Makanan dan Minuman Halal

Sumber: Kementerian Perindustrian RI (2022)

Berdasarkan hasil studi pada 187 responden pelaku industri makanan dan minuman halal, dapat dilihat bahwa belum semua usaha-usaha besar, menengah dan kecil menggunakan perbankan syariah dalam bertransaksi. Hal ini tentu menjadi tantangan bagi industri perbankan syariah untuk mendorong para pelaku usaha untuk bertransaksi di bank syariah. Namun demikian dari 187 responden pelaku industri makanan dan minuman halal tersebut sudah 100% memiliki sertifikat halal. Data di atas menunjukkan bahwa apa yang dicita-citakan dalam roadmap perbankan syariah 2020-2025 masih jauh dari harapan. Pemerintah mendorong agar industri halal 100% dibiayai oleh perbankan syariah dan industri keuangan syariah non bank, karena perbankan syariah merupakan salah satu instrumen utama ekosistem ekonomi syariah Indonesia. (OJK, 2020).

Isi Pembahasan**1. Penguatan Halal Value Chain Pada Klaster Makanan dan Minuman Halal Sebagai Strategi Mendorong Indonesia Menjadi Pusat Produksi Halal Dunia.**

Kegiatan utama dan kegiatan pendukung pada industri makanan dan minuman halal diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah terkait keterjaminan halal pada produk makanan dan minuman dari hulu sampai ke hilir, termasuk pada proses pengadaan, distribusi produk sampai ke tangan konsumen tercatat secara digital. Kemudian nilai terkait kualitas produk makanan dan minuman halal Indonesia yang meliputi kemudahan, harga yang murah dan kompetitif, dan daya saing produk makanan dan minuman halal Indonesia.

Kemudian dibahas halal value chain produk makanan dan minuman halal Indonesia yang mencakup research and development, teknologi, regulasi, dan pembiayaan syariah. Hasil research and development untuk melihat peluang, tantangan, dan strategi yang dilakukan oleh industri halal Indonesia untuk memenangkan persaingan produk halal di pasar domestik

dan global, teknologi terkait blockchain, promosi, dan lain sebagainya, regulasi terkait kebijakan sertifikat halal, kebijakan kawasan industri halal, kebijakan UMKM halal go digital, kebijakan ekspor makanan dan minuman halal, dan lain sebagainya, dan pembiayaan syariah terkait peran strategis perbankan syariah dan lembaga keuangan syariah dalam memfasilitasi industri halal untuk meningkatkan produksinya.

2. Efektivitas Teori Value Chain Pada Klaster Makanan dan Minuman Halal di Indonesia

Halal value chain industri makanan dan minuman halal di Indonesia sampai saat ini belum efektif. Hal tersebut dibuktikan dengan banyaknya masalah yang ditemukan pada aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Diantara permasalahan yang terjadi adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Halal Value Chain Indonesia

Primary Activities	Permasalahan
Inbound Logistics	Ketergantungan bahan baku impor sangat tinggi mencapai 71%, terutama bahan baku pada titik kritis seperti gelatin, pewarna, penguat rasan, seasoning, oleoresin, dan bahan-bahan penolong lainnya. Khusus gelatin kecenderungan impornya meningkat setiap tahun.
Process	Proses produksi halal pada industri halal belum berjalan ideal, terutama pada sistem pencatatan transaksi digital untuk memastikan keterjaminan halal pada setiap tahapan prosesnya.
Outbound Logistics	Distribusi produk halal ke distributor, agen, dan ritel, masih berjalan secara tradisional terutama pelaku usaha mikro dan kecil.
Marketing and Sales	Industri makanan dan minuman halal belum memanfaatkan teknologi dalam memasarkan produk-produk halalnya.
Service	Industri halal makanan dan minuman belum menerapkan pelayanan purna jual literasi terkait pentingnya layanan purna jual terutama untuk mencetak konsumen menjadi pelanggan yang dapat meningkatkan demand dan berpengaruh pada industri hulu.
Supporting Activities	

Firm Infrastructure	Tiga kawasan industri halal di Cikande, Sidoarjo, dan Bintan belum selesai terbangun, zona halal di KPBPB Batam masih wacana.
Human Resource Development	SDM industri halal masih didominasi oleh SDM-SDM yang berlatar belakang dari pendidikan umum sehingga integritas dan kompetensi di bidang ekonomi syariahnya masih minim.
Technology	Pemanfaatan teknologi untuk pencatatan transaksi pada proses halal masih sangat Kurang, pemanfaatan teknologi untuk sistem
Development	informasi manajemen masih Kurang, pemanfaatan teknologi untuk mempromosikan produk halal juga masih Kurang.
Procurement	Manajemen pengadaan hanya diterapkan pada pelaku usaha besar, sedangkan pada UMK belum diterapkan.
HVC Indonesia	
Research and Development	Fokus riset pada utilisasi bahan baku non halal belum memberikan solusi untuk mengatasi ketergantungan impor bahan baku halal.
Regulasi	Jumlah LPH dan auditor halal hanya 10%, literasi halal masyarakat hanya 23%
Teknologi	Pemanfaatan teknologi untuk pencatatan transaksi pada proses halal masih sangat Kurang, pemanfaatan teknologi untuk sistem informasi manajemen masih Kurang, pemanfaatan teknologi untuk mempromosikan produk halal juga masih Kurang.
Pembiayaan Syariah	Pembiayaan syariah industri makanan dan minuman halal hanya mencapai 12%.

3. Tantangan dan Hambatan Indonesia Menjadi Pusat Produksi Makanan dan Minuman Halal Dunia.

Tantangan dan hambatan industri makanan dan minuman halal Indonesia sangat banyak. Sejumlah tantangan dan hambatan terdapat pada setiap mata rantai halal baik pada aktivitas utama maupun aktivitas pendukung. Berikut ini tantangan dan hambatan yang terjadi pada penguatan halal value chain pada industri makanan dan minuman halal Indonesia.

4. Bahan Baku Halal

Ketergantungan bahan baku impor berimplikasi pada ketidakpastian kehalalan bahan baku, cost produksi yang tinggi, dan rendahnya daya saing.

5. Penggunaan Blockchain Pada Pencatatan Transaksi Digital Produk Halal

Pemahaman tentang pentingnya blockchain pada pencatatan transaksi digital belum banyak dipahami oleh pelaku usaha industri halal. Pencatatan yang dilakukan secara manual pada setiap proses produksi memiliki banyak kelemahan dari sisi transparansi, validitas, dan sulit dipertanggungjawabkan.

6. Sertifikasi Halal Industri Makanan dan Minuman

Kelemahan pada regulasi jaminan produk halal diantaranya adalah terbatasnya jumlah LPH. Saat ini jumlah LPH yang sudah bersertifikasi baru 52 LPH atau 10% sementara industri halal Indonesia membutuhkan minimal 514 LPH untuk mewakili industri halal di wilayah kota dan kabupaten di seluruh Indonesia. Hal ini dapat menghambat proses sertifikasi halal karena LPH adalah pintu pertama yang harus dilalui oleh pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat halal.

Kemudian terbatasnya jumlah auditor halal, saat ini jumlah auditor halal hanya 156 atau 10% auditor halal dari total 1.542 auditor halal. Setiap LPH wajib memiliki 3 auditor halal.

7. Rendahnya Tingkat Kesadaran Produsen Dan Konsumen

Literasi halal pada masyarakat Indonesia sangat rendah hanya mencapai 23% pada tahun 2023. Rendahnya pemahaman halal ini berpengaruh pada rendahnya minat konsumen terhadap produk halal. Konsumen merasa bahwa setiap produk pangan yang bahannya tidak mengandung babi dianggap halal. Begitu pula setiap minuman yang tidak ada kandungan alkoholnya dianggap halal. Persepsi seperti ini yang paling kuat di masyarakat. Adapun pelaku usaha demikian, mereka merasa tidak perlu mensertifikasi produk pangannya apabila mereka yakin bahwa bahan-bahannya halal. Walaupun produk pangannya tidak bersertifikat halal tapi konsumennya banyak sehingga isu sertifikat halal tidak menjadi ancaman bagi pelaku usaha. Literasi tentang halal perlu dilakukan untuk meluruskan pemahaman produsen dan konsumen tentang halal, karena dalam Islam

bahwa mengkonsumsi makanan dan minuman halal itu wajib hukumnya, sedangkan mengkonsumsi makanan dan minuman haram itu berdosa dan dampaknya sangat buruk bagi manusia.

8. Teknologi Informasi Sebagai Sarana Promosi Produk Halal Masih Rendah

Perkembangan teknologi dan informasi di Indonesia sangat pesat. Dalam dunia bisnis banyak platform yang sukses memasarkan produknya melalui konten-konten yang menarik di media sosial baik melalui youtube, instagram, google, tiktok, dan lain-lain. konten-konten yang viral di media sosial dapat melejitkan penjualan produk dengan cepat. Banyak pedagang yang mendadak jadi miliarder ketika produknya laris terjual melalui media online.

Industri makanan dan minuman halal harus memanfaatkan teknologi informasi untuk memasarkan produknya dengan menggunakan digital marketing. Ada empat keunggulan digital marketing diantaranya biaya promosi murah dan efisien, target pasarnya sangat luas dan ini cocok untuk memasarkan produk halal ke pasar global, mudah meriset pasar, mudah memilih target pasar. Digital marketing dengan metode algoritma lebih mudah dalam memetakan konsumen sesuai dengan permintaannya. Promosi menggunakan digital marketing perlu dipelajari secara mendalam oleh industri halal agar biaya promosi menjadi efisien.

Pemanfaatan teknologi untuk pangan juga masih rendah. Hanya industri-industri berskala besar yang menggunakan mesin-mesin yang canggih dalam memproduksi makanan dan minuman halal. Diantara teknologi canggih yang belum dimanfaatkan adalah teknologi pengolahan pangan yang bebas dari alcohol, teknologi sterilisasi melalui radiasi untuk keamanan produk, dan teknologi pengemasan makanan dan minuman halal untuk menjaga kualitas produk dari sisi kandungannya dan keterjaminan halalnya.

Pembiayaan Syariah Pada Industri Makanan dan Minuman Halal

Pembiayaan industri halal 88% masih menggunakan bank konvensional, sementara yang menggunakan pembiayaan syariah hanya 12%

ini merupakan fenomena yang riil terjadi. Seharusnya industri halal menjadi target pembiayaan bank syariah. Industri halal sangat luas dan size sektor riilnya juga sangat besar, apabila didukung dengan permodalan yang kuat industri halal akan cepat tumbuh dan berkembang. Dalam teori ekonomi produksi dengan jumlah yang kecil biayanya lebih mahal sedangkan produksi dalam jumlah yang besar biayanya lebih murah.

Industri perbankan syariah perlu memberikan pendampingan kepada industri halal agar industri halal memperoleh akses pembiayaan modal kerja untuk meningkatkan produksinya. Keberpihakan pemerintah terhadap industri halal sudah sangat jelas disampaikan oleh Wakil Presiden Republik Indonesia bahwa industri halal harus menggunakan pembiayaan yang halal untuk meningkatkan produksinya. Roadmap perbankan syariah 2020-2024 juga sangat mendukung pengembangan industri halal di tanah air.

Bank Syariah Indonesia telah memberikan dukungan terhadap industri makanan dan minuman halal. Terkait dengan jumlah pembiayaan yang telah disalurkan pada industri makanan dan minuman halal di Indonesia. Bank syariah Indonesia sudah menyalurkan kurang lebih Rp 18 triliun atau sekitar 10% dari total pembiayaan dengan jumlah nasabah sekitar 100 nasabah yang telah menerima pembiayaan mulai dari wholesale, retail, menengah, kecil sampai mikro, dan KUR syariah. Selain pembiayaan Bank Syariah Indonesia telah menerapkan platform pembinaan pada UMKM makanan dan minuman halal dengan program pemberdayaan melalui UMKM center. UMKM Center telah di bangun di tiga kota besar yaitu di Aceh, Jogjakarta, dan Surabaya.

BSI telah melakukan sinergi dalam mendukung ekosistem halal melalui perjanjian kerjasama dengan BPJPH, BSI mendukung pembukaan zona KHAS (Kuliner Halal, Aman, dan Sehat), BSI membangun tiga UMKM Center, Sinergi BSI dengan LP3H dan LPH, Pelatihan Komunitas UMKM BSI Go Digital Go Global, Penyaluran KUR kepada UMKM Halal, Program Talenta Wirausaha BSI. Menurut data Bank Indonesia, UMKM yang layak dibiayai oleh perbankan ialah 12.830 UMKM. Data tersebut membuktikan bahwa UMKM industri makanan dan minuman halal masih banyak yang memerlukan

pendampingan untuk mendapatkan akses pembiayaan.

Kawasan Industri Halal dan Zona Halal

Kawasan industri adalah pemusatan kawasan industri yang di dalamnya ada sarana penunjang kemudian dikelola oleh perusahaan pengelola kawasan industri. Dalam Konsep kawasan industri dikenal kawasan industri tematik atau kawasan industri tertentu. kawasan industri tematik salah satu contohnya adalah kawasan industri halal. Dalam kawasan industri halal adalah fasilitas dan sistem yang menjamin bahwa proses produksi dalam kawasan industri tersebut halal.

Tujuan pengembangan kawasan industri halal salah satunya adalah untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman halal global yang permintaannya mencapai 2 triliun USD, dari potensi tersebut kemudian terlihat peluang untuk mengambil potensi tersebut. Pemerintah mendorong agar industri halal bisa mendapatkan porsi dari pasar tersebut. Salah satu usahanya adalah dengan mengembangkan industri halal. Tujuannya adalah memanggil investor dari luar negeri untuk berinvestasi di Indonesia untuk memperkuat struktur industri halal dalam negeri, harapan yang lainnya adalah untuk mendukung substitusi impor. Barang-barang luar negeri dapat diproduksi di Indonesia sehingga dapat mengurangi impor dan akhirnya Indonesia bisa menjadi halal value chain dunia.

Saat ini ada tiga kawasan industri halal dan sudah mendapatkan surat keterangan kawasan industri halal menurut permenperin nomor 17 tahun 2020. Pertama adalah modern halal valley Cikande, kedua Halal Park Industrial Sidoarjo, ketiga Bintan Inti Industrial Estate. Kemudian yang dalam tahap persiapan adalah Jababeka, Jakarta Industrial Estate Pulogadung, Tanayan, KEK Basela, Kawasan Industri Ladong, dan Sentra Industri Halal NTB.

Kendala yang paling berat dalam pengembangan KIH, bagaimana bisa dapat mendapatkan tenant, karena tenant yang masuk ada syarat tambahan yaitu harus bersertifikasi halal. Tantangan kedua bagaimana kawasan industri halal memiliki Konsep yang unik yang menjadi pembeda dengan kawasan industri halal lainnya. untuk memenangkan persaingan kawasan industri halal

harus memiliki Konsep yang membedakan dengan kawasan industri halal lainnya. Kemudian kesulitan yang terbesar adalah bagaimana kawasan industri halal itu dapat melengkapi regulasi, pertama terkait dengan menciptakan insentif, selain menarik juga harus relevan dengan kondisi industri halal, dan yang terakhir adalah halal assurance system, bukan hanya menjaga adanya jaminan atau proses di dalam kawasan tersebut memenuhi kriteria halal juga bagaimana sustainability nya.

Ada kewajiban untuk menarik pelaku-pelaku usaha di luar kawasan industri untuk masuk, cara terbaiknya adalah bagaimana cara memahamkan para pelaku tersebut dengan memasukkan mereka ke kawasan industri halal mereka akan mendapatkan benefit berupa supply bahan baku, mendapatkan branding bahwa setiap produk yang diproduksi di kawasan tersebut memenuhi kaidah halal. Selain itu juga terkait dengan pelayanan halal assurance system, terkait dengan sertifikasi, kemudian ada one stop service seperti pengurusan sertifikasi, perpanjangan sertifikasi, pengembangan SDM halalnya, kemudian dibantu promosi produk halalnya. Dengan adanya benefit ini para investor dan tenant akan masuk ke dalam kawasan industri halal.

Halal value chain adalah keterkaitan antara produksi, distribusi, pemasaran, penjualan, dan after penjualan, dan terintegrasi untuk mendukung berkembangnya industri halal. Dipastikan dalam setiap rantai produksi tersebut ada penambahan nilai. Halal value chain adalah upaya untuk mengintegrasikan antara produksi, distribusi, pemasaran, dan after pemasaran produk halal, pada setiap rantai produksi tersebut harus ada penambahan nilai.

Kawasan industri halal ini merupakan salah satu faktor mendukung dalam menciptakan ekosistem halal pada bagian infrastrukturnya. peran kawasan industri halal dalam halal value chain adalah menjadi bagian dari halal value chain sendiri karena di kawasan industri halal adalah tempat pemusatan produksi produk halal. ada memproses barang jadi, barang setengah jadi maupun pemrosesan bahan baku lebih lanjut. Apabila dilihat dari aktivitas tersebut maka dapat dipahami bahwa kawasan industri halal akan

memperkuat halal value chain itu sendiri karena Indonesia mempunyai KIH yang tematik dan koheren antara satu dengan yang lain, seperti Indonesia sudah punya kawasan industri halal yang fokus di IKM sebagai feeder pertama yang menyuplai bahan baku untuk industri halal, kemudian industri halal yang memasukkan tenant yang memproduksi barang-barang setengah jadi untuk di supply ke tenant luar negeri. Hal ini yang mendorong industri halal Indonesia menjadi bagian halal value chain dunia.

Kemenperin telah menyiapkan regulasi untuk pengembangan KIH permenperin nomor 17 tahun 2020, yang saat ini sedang direvisi. Kemenperin sudah memberikan tiga surat keterangan untuk tiga kawasan industri halal. Balai standardisasi industri menjadi LPH, dengan adanya LPH, KIH bisa memberikan insentif bagi pelaku industri halal dalam mendapatkan sertifikasi halal dengan membebaskan biaya PPH dan mempercepat prosesnya, perizinannya lebih mudah karena terintegrasi, kemudian PPIH (Pusat Pemberdayaan Industri Halal) Kemenperin menyiapkan anggaran untuk mendukung IKM-IKM menyiapkan sertifikasi halal.

Keberadaan tiga kawasan industri halal yang sudah eksisting, dan 11 industri halal berikutnya memiliki fungsi yang sangat strategis karena proses produksi halal terpusat dalam satu kawasan. Persediaan bahan baku, proses produksi, pengemasan sertifikasi halal, distribusi, pemasaran, penjualan, dan layanan setelah penjualan terpusat dalam satu kawasan. Kawasan industri halal menjadi infrastruktur yang sangat ideal untuk memperkuat halal values chain, dengan adanya kegiatan industri untuk menghasilkan pangan dari hulu ke hilir maka setiap proses dapat menghasilkan nilai tambahan, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi, sertifikasi halal, pemasaran, penjualan, dan layanan purna jual. Konsep ini sesuai dengan teori value chain dimana kegiatan utama dan kegiatan pendukung dapat menghasilkan nilai tambah untuk mencapai keunggulan kompetitif, sehingga produk halal Indonesia memiliki daya saing yang tinggi.

Kesimpulan

Penguatan halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal untuk mendorong Indonesia menjadi pusat produk halal dunia belum berjalan dengan maksimal. Industri halal Indonesia belum memiliki kemampuan untuk menghasilkan produk makanan dan minuman halal yang berdaya saing tinggi dan belum memiliki kemampuan untuk memasok kebutuhan halal global.

Penerapan teori halal value chain pada klaster makanan dan minuman halal belum mampu mengatasi persaingan domestik dan global. Setiap proses pada rantai halal mulai dari penyediaan bahan baku hingga layanan purna jual belum menghasilkan nilai tambah yang maksimal.

Tantangan dan hambatan pada *primary activities* adalah ketergantungan impor bahan baku mencapai 71%, bahan baku halal impor berpengaruh pada *cost* produksi yang mahal yang berimplikasi pada rendahnya daya saing produk, sulitnya melakukan *check point* halal pada negara pengimpor bahan baku, bahan baku yang menjadi titik kritis seperti gelatin kecenderungan nilai impornya meningkat setiap tahun. Proses produksi tidak efisien dan belum menggunakan teknologi blockchain, distribusi barang untuk memasok pasar domestik dan global belum terpusat dan terintegrasi dengan baik, pemasaran dan penjualan yang dilakukan oleh UMKM belum memanfaatkan teknologi yang canggih, dan layanan purna jual hanya dilakukan oleh perusahaan-perusahaan berskala besar.

Tantangan dan hambatan pada *supporting activities* adalah tiga kawasan industri halal yang sudah eksisting menghadapi tantangan yang berat untuk mendatangkan investor dan tenant. Insentif yang ditawarkan berupa suplai bahan baku halal yang terpusat, pendampingan proses produksi halal, layanan pengajuan dan perpanjangan sertifikasi halal dengan konsep *one stop service*, tersedianya LPH dan laboratorium halal, dukungan terhadap teknologi informasi yang canggih untuk pemasaran dan penjualan produk halal, dan konsep distribusi barang yang efektif memasok pasar domestik dan global belum menjadi daya tarik atau magnet yang kuat bagi investor dan tenant.

Daftar Pustaka

- Ahla, Anisah, Akhmad Hulaify, H Iman Setya Budi, and E-mail No Hp. 2020. "Strategi Pengembangan Ekonomi Syariah Melalui Penguatan Halal Value Chain (Studi Kasus Pada Industri Pariwisata Halal Di Kota Banjarbaru)." *Eprints.Uniska-Bjm.Ac.Id*, 1-12. <http://eprints.uniska-bjm.ac.id/1878/>.
- Antonio, Muhammad Syafii. 2023. "Equity Market & Islamic Finance : Innovation and Product Development" 5, no. 2.
- Bayumi, Muhamad Rahman, M. Iqbal, M. Junestrada Diem, and Muhlis. 2022. "Rekonstruksi Konsep Bisnis Halalan Thayyiban Penguatan Integrasi-Interkoneksi Ekosistem Halal Value Chain." *Al-Mashrafiyah: Jurnal Ekonomi, Keuangan, Dan Perbankan Syariah* 6, no. 2 (October): 64-80. <https://doi.org/10.24252/AL-MASHRAFIYAH.V6I2.28543>.
- BPS. 2022. "Badan Pusat Statistik." 2022. <https://www.bps.go.id/indicator/12/1975/1/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun.html>.
- Dinar, Standard. 2022. "State of the Global Islamic Economy Report 2022." 2022. <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2022>.
- Gulo, W. 2000. *Metodologi Penelitian*. 1st ed. Jakarta: Grasindo.
- Herman, By Sebastian. 2019. "Islamic Perspective : Case of Indonesia" 19, no. 6.
- Hidayat, Sutan Emir, and Khairunnisa Musari. 2022. "ASEAN Towards a Global Halal Logistics Through the Digitally Enabled Community." *International Journal of Asian Business and Information Management* 13, no. 2 (January): 1-15. <https://doi.org/10.4018/IJABIM.20220701.OA1>.
- Kementerian Agama RI. 2019. "Qur'an Kemenag." 2019. <https://quran.kemenag.go.id/>. KNEKS. 2019. *Strategi Nasional Pengembangan Industri Halal Indonesia*.
- Maman, Ujang, Akhmad Mahbubi, and Ferry Jie. 2018. "Halal Risk Mitigation in the Australian-Indonesian Red Meat Supply Chain." *Journal of Islamic Marketing* 9, no. 1: 60-79. <https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2015-0095>.
- Mughits, Minhatul, and Ries Wulandari. 2016. "Kontribusi Pembiayaan Bank Syariah Untuk Sektor Pertanian Di Indonesia [Contribution of Islamic Bank Financing to the Agricultural Sector in Indonesia]." *Al-Muzara'ah* 4, no. 1: 61-75.
- OJK. 2020. *Roadmap Pengembangan Perbankan Syariah Indonesia 2020-2025*. Kaos GL Dergisi. Vol. 8. Jakarta. <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798><https://doi.org/10.1016/j.smr.2020.02.002>
- <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049><http://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391><http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205><http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205>
- Peristiwo, Hadi. 2019. "Indonesian Halal Food Industry: Development,

- Opportunities and Challenges on Halal Supply Chains." *Journal of Islamic Studies and Humanities* 4, no. 2 (December): 218–45. <https://doi.org/10.21580/JISH.42.5228>.
- Puspaningtyas, Lida. 2022. "Indonesia Wajib Perkuat Halal Value Chain Untuk Jadi Episentrum Syariah." *Republika Online*. 2022. <https://ekonomi.republika.co.id/berita/rae3yk349/indonesia-wajib-perkuat-halal-value-chain-untuk-jadi-episentrum-syariah-part1>.
- Putra, Trisno Wardy, Bayu Taufiq Possumah, Khaerul Aqbar, and Abdul Wahid Mongkito. 2021. "Halal Food In Muslim Minority Area of North Toraja Regency Muslim Tourist." *Jurnal Iqtisaduna* 7, no. 2: 177–87.
- Romli, Mohammad. 2022. "Halal Value Chain Development Strategy From Islamic Boarding Schools." *International Mukhtar for Arabic Language and Islamic Studies* 1, no. 2 (February): 417–27. <https://ejournal.iaforis.or.id/index.php/imies/article/view/67>.
- Sasongko, Dedi. 2020. "UMKM Bangkit, Ekonomi Indonesia Terungkit." 2020. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/13317/UMKM-Bangkit-Ekonomi-Indonesia-Terungkit.html>.
- Siyoto, Sandu, and Ali Sodik. 1959. *Dasar Metodologi Penelitian*. Edited by Ayup. *Literasi Media Publishing*. Vol. 13. Sleman.
- Yustati, Herlina, and Disfa Lidian Handayani. 2017. "Strategi Perbankan Syariah Dalam Menyokong Indonesia Menjadi Trend Setter Industri Halal." *Jurnal Baabu Al-Ilmi: Ekonomi Dan Perbankan Syariah* 2, no. 1 (April). <https://doi.org/10.29300/BA.V2I1.952>.