

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan proses produksi halal (PPH) serta strategi yang dapat diterapkan dalam penerapan peroses produksi halal pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan metode analisis SWOT sebagai teknik analisa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Warung Pempek Lita telah menerapkan prinsip halal dalam setiap tahapan produksinya, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, dan pengemasan. Dan penerapan proses produksi halal (PPH) dengan mengetahui dan membandingkan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang menciptakan empat strategi penerapan PPH dalam upayah meningkatkan kepercayaan konsumen pada warung pempek lita puri masurai II muaro jambi yaitu : (1) Strategi SO (*Strenght-Opportunities*) Perlu memperkuat citra produk dengan menonjolkan penggunaan bahan segar tanpa pengawet dan proses produksi yang dilakukan secara mandiri dan bersih. (2) Strategi WO (*Weakness-Opportunities*) Mengajukan pelatihan dan pendampingan dari lembaga halal seperti MUI atau LPPOM untuk meningkatkan pengetahuan pemilik usaha terhadap standar halal dan sistem jaminan produk halal (SJPH). (3) Strategi ST (*Strenght-Threats*) Memberikan edukasi kepada konsumen bahwa pempek diproduksi secara mandiri dan hati-hati sesuai prinsip halal, guna menumbuhkan loyalitas pelanggan meskipun di tengah persaingan yang ketat. (4) Strategi WT (*Weakness-Threat*) Segera memisahkan area dapur produksi dengan dapur rumah tangga walaupun secara sederhana, sebagai bentuk komitmen terhadap penerapan prinsip halal dan peningkatan higienitas produksi.

Kata Kunci: *Produksi Halal, Pempek, Sertifikasi Halal, SWOT.*

ABSTRAC

This study aims to analyze the implementation of the Halal Production Process (HPP) and strategies that can be applied in its implementation at Warung Pempek Lita Puri Masurai II, Muaro Jambi. The research uses a descriptive qualitative approach with data collected through interviews, observation, and documentation. Data were analyzed using the SWOT analysis method. The results show that Warung Pempek Lita has applied halal principles in every stage of production, including raw material selection, processing, and packaging.. Furthermore, the SWOT analysis identified four strategies to strengthen the implementation of HPP in order to increase consumer trust: (1) SO Strategy (Strength-Opportunities): strengthening product image by highlighting the use of fresh ingredients without preservatives and maintaining a clean, independent production process; (2) WO Strategy (Weakness-Opportunities): applying for training and mentoring from halal institutions such as MUI or LPPOM to enhance the owner's knowledge of halal standards and the Halal Assurance System (SJPH); (3) ST Strategy (Strength-Threats): educating consumers that pempek is produced independently and carefully in accordance with halal principles to foster customer loyalty despite tight competition; (4) WT Strategy (Weakness-Threats): separating the production kitchen from the household kitchen, even in a simple form, as a commitment to halal principles and improved production hygiene.

Keywords: *Halal Production, Pempek, Halal Certification, SWOT.*