BAB V
HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Penerapan Proses Produksi Halal Pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi

Penerapan proses produksi halal di Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi mencakup serangkaian aktivitas utama dalam pengolahan makanan yang bertujuan untuk memastikan kehalalan serta kebersihan dan keamanan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat. Sebagai bagian dari sistem pangan halal, setiap tahapan dalam proses produksi ini harus memenuhi standar yang telah ditetapkan, baik dari segi pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen. Dengan mengikuti standar halal, produk pempek yang dihasilkan tidak hanya halal secara hukum Islam, tetapi juga memenuhi aspek thayyib yakni bersih, sehat, dan aman dikonsumsi.

Proses produksi di Warung Pempek Lita dilakukan dengan menerapkan standar operasional yang ketat dan sepenuhnya berpedoman pada syariat Islam. Hal ini bertujuan untuk menjaga prinsip halalan thayyiban, yaitu kehalalan dan kebaikan produk yang dikonsumsi.

Untuk memahami lebih dalam bagaimana penerapan proses produksi halal berlangsung di Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi, dilakukan analisis terhadap setiap tahapan yang terlibat dalam proses tersebut. Proses produksi halal merupakan serangkaian aktivitas yang berlangsung mulai dari tahap pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga produk akhir sampai ke tangan konsumen. Konsep ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar halalan thayyiban, serta memberikan jaminan mutu dan kepercayaan kepada konsumen. Adapun aktivitas proses produksi halal (PPH) yang diterapkan di Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi mencakup tahapan-tahapan berikut:

5.1.1 Pemilihan Bahan Baku

Pemilihan bahan baku merupakan tahapan awal dalam proses produksi halal yang memiliki peran krusial dalam menjaga kehalalan dan kebersihan produk makanan olahan seperti pempek. Bahan yang digunakan tidak hanya harus

berkualitas, tetapi juga harus terjamin kehalalannya, baik secara zat, proses perolehan, maupun penyimpanannya.

Di Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi, pemilihan bahan baku dilakukan secara langsung oleh pemilik. Berdasarkan hasil wawancara, proses ini mencerminkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga kehalalan sejak awal produksi.

> *"Biasanya kami ambil ikan giling langsung dari tempat langganan, jadi di rumah tinggal diolah saja, Dan udah tau tempatnya sudah memiliki sertifikat halal"*
>
> Pemilik usaha warung pempek lita/ ibu yurmalita /minggu,20 juli 2025

> *"Kalau untuk bahan lain seperti tepung, garam, sama penyedap rasa, saya beli di toko yang memang jual produk-produk berlabel halal. Jadi saya pastikan dulu ada label halalnya, supaya aman dan sesuai dengan ketentuan halal"*
>
> Pemilik usaha warung pempek lita / ibu yurmalita/minggu,20 juli 2025

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, proses pemilihan bahan baku di Warung Pempek Lita pada dasarnya telah sesuai dengan prinsip kehalalan, ditunjukkan melalui kehati-hatian dalam memilih pemasok dan bahan yang akan digunakan. Meskipun tidak semua bahan diproduksi sendiri dari awal, namun warung tetap memastikan asal-usul bahan terverifikasi dan tidak meragukan.

Selanjutnya Ibu novita juga mengatakan bahwa tempat penggilingan sudah memiliki sertifikasi halal

> *"Ya, saya sudah memiliki sertifikat sajak tahun 2025 dan sampai sekarang masih berlaku"*
>
> Pemilik penggilingan ikan / ibu novita / senin, 21 juli 2025

Selain itu ibu indriani selaku konsumen juga mengatakan pentingnya memberi tahu asal bahan baku :

> *"Penting sekali. Kita sebagai pembeli jadi lebih yakin kalau tahu bahan apa yang dipakai. Apalagi ikan nya dari mana, itu harus diperhatikan"*
>
> Selaku konsumen/ ibu indriani /senin,21 juli 2025

Namun demikian, terdapat titik kritis yang tetap perlu diperhatikan, yaitu pemantauan secara berkala terhadap pemasok, serta memastikan bahwa tidak ada kontaminasi silang dengan bahan-bahan yang tidak halal, baik dari proses penggilingan maupun pengemasan. Oleh karena itu, kehati-hatian dan komitmen dalam memilih bahan baku menjadi kunci utama untuk menjaga keberlanjutan proses produksi halal secara menyeluruh. Prinsip ini sejalan dengan dengan firman allah swt :

"wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi , dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan . sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu." (QS.AL-An'am:162).

Ayat ini menjadi dasar penting dalam menjaga kehalalan makanan, bahwa di konsumsu tidak hanya halal secara hukum syariat , tetapi juga thayyib (baik, bersih, sehat). Pemilihan bahan baku yang halal dan tahyyib menjadi cerminan tanggung jawab moral dan spiritual pelaku usaha dalam menyediakan makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bernilai ibadah bagi konsumen muslim.

5.1.2 Proses Pengelolahan

Proses pengolahan merupakan tahapan inti dalam produksi pempek yang menjadi titik kritis dalam menjaga kehalalan produk. Tahapan ini mencakup kegiatan penggilingan bahan, pencampuran, pembentukan adonan, perebusan, hingga penggorengan. Dalam konteks produksi halal, pengolahan tidak hanya mempertimbangkan aspek teknis dan higienis, tetapi juga prinsip-prinsip thayyiban (baik) dan kebersihan sesuai syariat Islam.

Di Warung Pempek Lita Puri Masurai II, proses pengolahan dilakukan secara mandiri oleh pemilik. Berdasarkan hasil wawancara, setiap tahap dilakukan

dengan penuh kehati-hatian, meskipun fasilitas dan peralatan masih tergolong sederhana.

"Dapurnya masih jadi satu sama dapur rumah jadi setiap hari dibersihkan, tempat pengemasan produk juga karena masuk area rumah. Peralatannya ada pisau , talenan, baskom plastik, sendok, saringan, kompor, panci, dan spatula. Ya selalu di bersihkan peralatannya setelah dipakai produksi kan besoknya dipakai lagi. Setelah dibersihkan ya ditempatkan di tempatnya yang bersih. Peralatan dipakai jadi satu untuk masak dan produksi produk lainnya".

Pemilik usaha warung pempek lita/ibu yurmalita/minggu,20 juli 2025

Bahwa proses produksi dilakukan di dapur rumah tangga, bukan di dapur produksi khusus. Walaupun demikian, kebersihan tetap dijaga dengan cara membersihkan alat-alat setiap hari setelah dipakai. Alat-alat seperti pisau, baskom, talenan, dan lainnya juga dipisahkan antara untuk memasak pempek dan memasak produk lainnya agar tidak terjadi kontaminasi. Ini menunjukkan upaya pemisahan fungsi alat demi menjaga kehalalan.

"Sebelum mengaduk adonan, saya selalu mencuci tangan terlebih dahulu. Saya memang tidak selalu menggunakan sarung tangan karena menurut saya, rasa adonan bisa sedikit berbeda. Namun, terkadang saya menggunakan alat pengaduk agar tetap higienis".

Pemilik usaha pempek lita/ibu yurmalita/mimggu,20 juli 2025

Adanya kesadaran pelaku produksi terhadap kebersihan tangan sebelum menangani bahan makanan, yang merupakan salah satu aspek penting dalam proses produksi halal dan higienis.

Meskipun tidak menggunakan sarung tangan secara konsisten, pelaku tetap menjaga kebersihan dengan mencuci tangan menggunakan sabun, dan sesekali memilih menggunakan alat bantu seperti pengaduk untuk menghindari kontak

langsung. Hal ini menjadi indikasi penerapan prinsip "thayyib" (baik dan bersih) dalam Islam, meskipun belum sepenuhnya ideal secara standar industri halal.

> *“Air rebusan kami ganti tiap hari. Kami tidak pernah pakai air sisa kemarin karena bisa kotor dan mempengaruhi rasa juga”.*
>
> Pemilik usaha warung pempek lita/ibu yurmalita/ minggu,20 juli 2025

Air rebusan untuk memasak pempek selalu diganti setiap hari dan tidak menggunakan sisa dari hari sebelumnya. Praktik ini tidak hanya menjaga rasa tetap segar, tetapi juga menghindari kontaminasi dari air yang mungkin sudah tidak higienis. Ini bagian dari penerapan prinsip thayyib (baik dan bersih) dalam makanan halal.

Selanjutnya ibu juga menegaskan bahwa pentingnya tempat produksi bersih dan rapi :

> *“Penting sekali tempat nya bersih dan rapi, kita sebagai pembeli jadi merasa aman dan yakin makananya sehat”*
>
> Selaku konsumen/ ibu mira/ senin, 21 juli 2025

Prinsip kebersihan dan pemisahan ini sesuai dengan nilai Islam yang sangat menekankan kebersihan sebagai bagian dari keimanan. Rasulullah ﷺ SAW bersabda:

"Kebersihan adalah sebagian dari iman."(HR. Muslim)

Selain itu, pengelolaan makanan dalam Islam juga diatur agar tidak tercampur dengan bahan najis atau haram. Dalam Al-Qur’an, Allah SWT berfirman:

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”(QS. Al-Baqarah: 173).

Ayat ini menegaskan pentingnya menghindari bahan-bahan haram dalam setiap tahapan produksi makanan. Maka, pengelolaan yang dilakukan secara cermat, bersih, dan memperhatikan pemisahan alat serta bahan, merupakan bentuk nyata penerapan prinsip halal yang sesuai syariat Islam.

5.1.3 Pengemasan

Pengemasan dan penyimpanan merupakan tahapan lanjutan setelah proses pengolahan yang juga penting dalam menjamin kehalalan dan kualitas produk pempek. Meskipun terlihat sederhana, tahapan ini dapat menjadi titik kritis halal apabila tidak dilakukan dengan benar, karena berpotensi terjadi kontaminasi silang, perubahan mutu, atau penggunaan wadah yang tidak bersih.

Berdasarkan hasil wawancara, Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi melaksanakan proses pengemasan dan penyimpanan secara sederhana namun tetap memperhatikan aspek kebersihan dan pemisahan produk.

> *"Setelah direbus, kami masukkan ke wadah tertutup biar tidak kena debu dan lalat. Kami juga pakai plastik baru kalau ada pesanan dibungkus".*
>
> Pemilik warung pempek lita/ ibu yurmalita/ minggu,20 juni 2025.

bahwa setelah pempek selesai direbus, produk langsung dimasukkan ke wadah tertutup. Hal ini bertujuan untuk melindungi produk dari kontaminasi fisik, seperti debu dan serangga, yang bisa menurunkan kualitas dan mengganggu aspek kehigienisan. Penggunaan plastik baru untuk membungkus pesanan konsumen mencerminkan perhatian terhadap kebersihan dan mutu pengemasan.

> *"Kalau pempek yang tidak langsung habis, kami simpan dalam kulkas dan dikasih wadah yang tertutup"*
>
> Pemilik warung pempek lita/ ibu yurmalita/ minggu,20 juni 2025

lemari pendingin (kulkas) guna menjaga kesegaran dan memperpanjang masa simpan produk. Suhu penyimpanan dijaga agar tetap stabil untuk mencegah pertumbuhan bakteri yang dapat merusak mutu produk. Pemilik menyatakan bahwa

produk yang disimpan dalam lemari es dapat bertahan hingga beberapa hari, selama dikemas dengan baik dan tidak terkena udara lembap.

Selain itu, pemilik juga memisahkan pempek yang sudah digoreng dan yang masih direbus dalam tempat penyimpanan yang berbeda untuk menghindari perubahan rasa dan kualitas. Hal ini juga dilakukan untuk menjaga pempek tetap dalam kondisi layak konsumsi dan tidak tercemar selama masa penyimpanan.

Proses pengemasan dan penyimpanan ini dilakukan dengan memperhatikan prinsip thayyib dalam Islam, yakni menjaga produk tetap bersih, sehat, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen. Meskipun dilakukan secara rumahan, pemilik warung menunjukkan kepedulian terhadap kualitas produk sebagai bagian dari tanggung jawab halal.

dalam tahapan ini mengacu pada prinsip menjaga kebersihan dan kehigienisan makanan, sebagaimana disampaikan dalam Al-Qur'an:

"Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah."(QS. Al-Baqarah: 172)

Selain itu, Rasulullah SAW juga bersabda:

"Sesungguhnya Allah itu baik dan hanya menerima yang baik."(HR. Muslim)

Ayat dan hadis ini mengajarkan bahwa makanan tidak hanya harus halal dari zat dan proses, tetapi juga thayyib yaitu baik, bersih, sehat, dan tidak tercemar.

5.2 Strategi Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi Dalam Upaya Meningkatkan Kepercayaan Konsumen

Kepercayaan konsumen merupakan salah satu faktor penting yang menentukan keberlangsungan suatu usaha. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi, penerapan proses produksi halal (PPH) tidak hanya berfungsi untuk memenuhi tuntutan syariat Islam, tetapi juga menjadi strategi dalam membangun dan mempertahankan kepercayaan konsumen.

Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi senantiasa melakukan berbagai upaya dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, di antaranya :

1. Menjamin Kualitas Produk Secara Konsisten

Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi selalu menjaga kualitas pempek yang dihasilkan dengan memastikan bahan baku ikan yang digunakan tetap segar dan berkualitas. Selain itu, konsistensi rasa dan tekstur produk juga menjadi perhatian utama agar konsumen tetap merasa puas dan percaya terhadap mutu produk yang diberikan.

2. Pelayanan yang Ramah

   Pelayanan yang baik menjadi salah satu faktor yang dapat membangun loyalitas pelanggan. Memberikan sikap ramah, sopan, dan cepat dalam melayani konsumen sehingga konsumen merasa nyaman dan dihargai, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan terhadap usaha.

3. Sertifikasi Halal dan Izin Resmi

   Warung pempek ini memiliki izin resmi sebagai bentuk kepatuhan terhadap peraturan usaha serta sebagai bukti bahwa produk yang dijual aman untuk dikonsumsi.

4. Kebersihan Tempat Usaha

   Pemilik selalu menjaga kebersihan area produksi, peralatan, serta tempat makan, sehingga pempek yang dihasilkan terjamin higienis. Lingkungan yang bersih juga meningkatkan rasa aman konsumen dalam mengonsumsi produk tersebut.

5. Komunikasi yang Baik

   Pemilik usaha memberikan informasi yang jelas kepada konsumen, baik terkait produk maupun pelayanan yang diberikan. Komunikasi yang terbuka ini membantu membangun hubungan yang baik dengan konsumen sehingga menimbulkan rasa percaya dan kedekatan.

6. Transparansi Proses Produksi

   Usaha ini tidak menutup-nutupi proses pembuatan pempek, terutama dalam hal pemilihan bahan dan pengolahan. Keterbukaan ini menunjukkan bahwa produk diproses secara halal dan higienis, sehingga konsumen yakin terhadap kualitas dan keamanan produk.

Hal ini dapat dilihat dari tanggapan para konsumen yang merasa yakin terhadap kehalalan dan kebersihan produk yang dijual. Salah satu konsumen, Ibu yuraini, menyampaikan:

> "*Saya sudah berlangganan sejak lama, karena pempeknya selalu terasa enak, segar, bersih, dan saya yakin bahan-bahannya halal."*
>
> (Selaku konsumen: Ibu yuraini / kamis, 23 oktober 2025)

Hal ini juga diperkuat oleh tanggapan konsumen lain yang menyatakan bahwa sikap penjual yang ramah menjadi salah satu alasan mereka percaya dan nyaman berbelanja di Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi.

> *"Penjualnya ramah dan selalu menyapa dengan sopan, jadi saya merasa nyaman setiap kali membeli di sini."*
>
> (Selaku konsumen: Ibu keke / Kamis, 23 oktober 2025)

Selain itu, konsumen bapak ilham juga menyampaikan alasan mengapa ia mempercayai Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi:

> "*Tempatnya bersih dan rapi, jadi saya yakin makanannya juga terjaga kebersihannya."*
>
> (Selaku konsumen: bapak ilham / kamis, 23 oktober 2025)

Selain itu, hasil wawancara dengan beberapa konsumen menunjukkan bahwa keramahan penjual menjadi salah satu faktor utama yang meningkatkan kepercayaan mereka terhadap Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi. Seperti yang diungkapkan oleh salah satu konsumen, bahwa penjual selalu menyapa dan melayani dengan sopan setiap kali pembelian dilakukan. Sikap penjual yang ramah dan menghargai pelanggan ini mencerminkan prinsip ihsan dalam Islam, yaitu berbuat baik kepada sesama. Dengan adanya pelayanan yang baik, konsumen merasa nyaman dan percaya bahwa penjual juga memperhatikan kejujuran serta tanggung jawab dalam menjaga kehalalan produk yang dijual.

Selain faktor pelayanan, kebersihan tempat usaha juga menjadi alasan kuat konsumen merasa yakin terhadap kehalalan produk. Salah satu konsumen menyatakan bahwa tempat yang bersih dan rapi memberikan rasa aman ketika membeli makanan. Hal ini menunjukkan bahwa kebersihan merupakan bagian dari penerapan prinsip halalan thayyiban, di mana makanan tidak hanya halal dari bahan baku dan prosesnya, tetapi juga baik dan terjaga dari kotoran atau najis. Kondisi tempat yang bersih menggambarkan kesungguhan pemilik usaha dalam menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen.

Bersasarkan informasi yang diproleh mengenai proses produksi, penggunaan bahan baku, serta sarana dan prasarana produksi di Warung Pempek Lita, memberikan gambaran mengenai kesiapan dan tantangan dalam menerapkan prinsip halal. Strategi penerapan proses produksi halal disusun berdasarkan faktor internal dan eksternal berupa kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dianalisis dalam matriks IFAS dan EFAS berikut:

5.2.1 Internal Factor Analysis Summary (IFAS).

Matriks IFAS merupakan rumusan analisis yang berasal dari lingkungan internal usaha, yaitu hal-hal yang dapat dikendalikan oleh pihak Warung Pempek Lita. Meliputi kekuatan dan kelemahan sebagai berikut :

Tabel 5. 1 *Matriks Internal Factor Analysis Summary* (IFAS)

No	Kekuatan (*Strength*)	Kelemahan(*Weakness*)
1.	Warung ini telah tersertifikasi halal dan memenuhi standar Aman, bersih, dan Halal), sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan.	Belum ada label atau informasi halal pada kemasan produk.
2.	Proses produksi masih berskala kecil sehingga mudah dikendalikan dan diawasi.	Proses penggilangan ikan masih begantung pada jasa penggiling umum

3.	Tidak menggunakan bahan pengawet atau zat yang meragukan dalam proses produksi	Tidak ada pemisahan alat khusus dalam produksi
4.	Pemilik adalah Muslim dan paham prinsip dasar halal dan kebersihan.	Tempat produksi masih bergabung dengan dapur rumah tangga

Sumber : data primer diolah,2025

Internal Factor Analysis Summary (IFAS) digunakan untuk menganalisis faktor-faktor internal yang menjadi kekuatan dan kelemahan dalam penerapan proses produksi halal (PPH) pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi. Analisis faktor internal ini bertujuan untuk melihat sejauh mana kesiapan dan kemampuan internal pelaku usaha mikro dalam menerapkan prinsip-prinsip halal secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Faktor internal yang menjadi kekuatan (*Strength*) dari Warung Pempek Lita antara lain adalah kepemilikan sertifikat halal yang diperoleh pada tahun 2024, yang menunjukkan bahwa warung telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Hal ini menjadi nilai tambah dalam membangun kepercayaan konsumen, terutama konsumen Muslim yang menjadikan aspek kehalalan sebagai prioritas utama dalam memilih makanan. Selain itu, skala produksi yang masih kecil memungkinkan pengawasan dilakukan secara langsung oleh pemilik, sehingga setiap tahapan produksi lebih mudah dikontrol. Ditambah lagi, penggunaan bahan-bahan yang sederhana dan tidak mengandung unsur syubhat, serta pelaku usaha yang merupakan seorang Muslim dan memahami prinsip dasar halal dan kebersihan, turut memperkuat komitmen warung ini dalam menjalankan proses produksi sesuai kaidah syariah.

Namun, terdapat juga beberapa kelemahan (*Weakness*) yang masih menjadi tantangan bagi penerapan pph secara menyeluruh. Salah satu kelemahan utama adalah tidak adanya label halal atau informasi kehalalan pada kemasan produk, yang menyebabkan konsumen tidak memperoleh informasi tertulis tentang status halal produk, khususnya untuk produk yang dibawa pulang atau dijadikan oleh-oleh.

Selain itu, proses penggilingan ikan yang masih mengandalkan pedagang pasar menyebabkan warung tidak memiliki kendali langsung terhadap proses awal bahan baku, termasuk kebersihan alat dan kemungkinan kontaminasi silang. Warung juga belum memiliki alat produksi khusus, sehingga masih menggunakan peralatan rumah tangga seperti baskom, saringan, dan pisau yang sama dengan keperluan dapur lain. Hal ini menimbulkan potensi risiko jika tidak ada pemisahan fungsi dan proses pembersihan yang ketat.

Tempat produksi yang masih menyatu dengan dapur rumah tangga juga menjadi salah satu hambatan dalam penerapan prinsip produksi halal secara maksimal. Produksi yang tidak dilakukan di tempat khusus dapat mengganggu standar kebersihan dan profesionalitas dalam pengolahan makanan, serta menimbulkan kesan kurang higienis di mata konsumen yang semakin sadar akan pentingnya proses produksi halal.

5.2.2 External Factor Analysis summary (EFAS)

Matriks EFAS merupakan rumusan analisis dari faktor eksternal yang memengaruhi usaha, terdiri dari peluang (*Opportunity*) dan ancaman (*Threat*) yang dihadapi Warung Pempek Lita dalam penerapan proses produksi halal.

Tabel 5. 2 *Matriks External Factor Analysis Summary* (EFAS)

NO	Peluang (*Opportunity*)	Ancaman (*Threat*)
1.	Permintaan pasar terhadap produk kuliner halal terus meningkat seiring dengan tumbuhnya kesadaran konsumen akan pentingnya kehalalan, keamanan, dan kebersihan makanan yang dikonsumsi	Persaingan dengan produsen pempek lain di luar Warung Pempek Lita Puri Masurai II masih cukup tinggi, karena banyak pedagang yang memilih memproduksi secara mandiri. Hal ini berpotensi mengurangi minat konsumen terhadap produk pempek.
2.	Mengembangkan media social sebagai sarana promosi agar dapat meningkatkan kepercaan konsumen	Fluktasi harga bahan baku seperti ikan, kenaikan harga dapat berdampak pada produsen pempek

		kesulitan menjaga kestabilan biaya produksi dan harga jual

Sumber : data primer olahan,2025

External Factor Analysis Summary (EFAS) digunakan untuk menganalisis faktor-faktor eksternal yang memengaruhi peluang (*Opportunity*) dan ancaman (*Threat*) dalam penerapan proses produksi halal (PPH) pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi. Faktor eksternal ini mencerminkan kondisi lingkungan di luar kontrol langsung usaha, namun sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan dan daya saing produk di pasar.

Faktor eksternal yang menjadi peluang (*Opportunity*) utama adalah meningkatnya permintaan pasar terhadap produk kuliner halal. Hal ini seiring dengan tumbuhnya kesadaran konsumen akan pentingnya kehalalan, keamanan, dan kebersihan makanan yang dikonsumsi. Konsumen Muslim kini semakin selektif dalam memilih produk makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga memenuhi standar halal secara menyeluruh. Kondisi ini menjadi peluang besar bagi warung pempek untuk memperluas pangsa pasar dan memperkuat posisi usaha di tengah tren konsumsi halal yang terus berkembang.

Selain itu, perkembangan media sosial menjadi peluang strategis yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana promosi. Melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, atau WhatsApp, pelaku usaha dapat membangun komunikasi langsung dengan konsumen, memperkenalkan proses produksi yang higienis dan halal, serta meningkatkan kepercayaan terhadap produk yang dijual. Promosi yang efektif di media sosial juga dapat membantu menjangkau pasar yang lebih luas tanpa harus mengeluarkan biaya promosi yang besar.

Namun demikian, terdapat beberapa ancaman (threat) yang harus diperhatikan. Salah satunya adalah tingkat persaingan yang cukup tinggi, khususnya dari pedagang atau produsen pempek lain yang juga menjual di sekitar lokasi usaha. Banyak di antaranya memproduksi secara mandiri dan menjual dengan harga yang kompetitif. Hal ini dapat menjadi tantangan tersendiri bagi Warung Pempek Lita Puri Masurai II, karena jika tidak dibarengi dengan

keunggulan dalam kualitas, pelayanan, dan citra halal, maka konsumen berpotensi beralih ke produk lain.

Ancaman lain datang dari faktor fluktuasi harga bahan baku, terutama harga ikan sebagai komponen utama pempek. Kenaikan harga ikan di pasar tradisional dapat berdampak signifikan terhadap biaya produksi dan harga jual produk. Kondisi ini dapat menyebabkan ketidakstabilan dalam operasional usaha, terutama dalam menjaga margin keuntungan dan daya beli konsumen. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu memiliki strategi antisipasi terhadap fluktuasi harga bahan baku untuk memastikan keberlanjutan produksi dan kestabilan harga jual.

5.2.3 Diagram Matriks SWOT

Dalam menyusun strategi yang dapat diterapkan dalam penerapan proses produksi halal pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi, diperlukan analisis mendalam menggunakan alat bantu Matriks SWOT. Matriks ini akan memaparkan secara jelas peluang dan ancaman yang dihadapi, serta kekuatan dan kelemahan yang dimiliki warung tersebut.

Tabel 5. 3 Diagram Matriks SWOT

IFAS	**Kekuatan (*Strength)***	**Kelemahan (*weakness*)**
	1.Warung ini telah tersertifikasi halal dan memenuhi standar Aman, bersih, dan Halal), sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan.	1.Belum ada label atau informasi halal pada kemasan produk.
	2.Proses produksi masih berskala kecil sehingga mudah dikendalikan dan diawasi	2. Proses penggilangan ikan masih begantung pada jasa penggiling umum

	3.Tidak menggunakan bahan pengawet atau zat aditif yang meragukan dalam proses produksi	3. Tidak ada pemisahan alat khusus dalam produksi
EFAS	4.Pemilik adalah Muslim dan paham prinsip dasar halal dan kebersihan	4. Tempat produksi masih bergabung dengan dapur rumah tangga
Peluang (*Opportunity*)	**Strategi S-O**	**Strategi W-O**
1.Permintaan pasar terhadap produk kuliner halal terus meningkat seiring dengan tumbuhnya kesadaran konsumen akan pentingnya kehalalan, keamanan, dan kebersihan makanan yang dikonsumsi	1. Memperkuat citra produk dengan menonjolkan bahan alami tanpa pengawet dan proses mandiri yang higienis, disertai edukasi kepada konsumen melalui media sosial tentang pentingnya produk halal dan thayyib.	1. Mengajukan pelatihan dan pendampingan dari lembaga halal (seperti MUI atau LPPOM) untuk meningkatkan pemahaman tentang standar halal.
2. Mengembangkan media social sebagai sarana promosi agar dapat meningkatkan kepercaan konsumen	2. Mengembangkan kemasan berlabel halal dan memperluas distribusi ke pasar oleh-oleh atau daring, untuk menjangkau konsumen yang sadar halal.	2. Menggunakan peluang bantuan dari pemerintah daerah untuk perbaikan tempat produksi agar lebih sesuai standar halal dan terpisah dari dapur rumah tangga.
Ancaman (*Threat*)	**Strategi S-T**	**Strategi W-T**
1. Persaingan dengan produsen pempek lain di luar Warung Pempek	1. Meningkatkan promosi keunggulan bahan segar, tanpa pengawet, dan	1.Segera memisahkan area dapur produksi dan rumah tangga, walau

Lita Puri Masurai II masih cukup tinggi, karena banyak pedagang yang memilih memproduksi secara mandiri. Hal ini berpotensi mengurangi minat konsumen terhadap produk pempek.	kontrol penuh terhadap proses produksi sebagai pembeda dari produk pempek lain yang diproduksi massal.	sederhana, untuk menunjukkan upaya menuju standar halal.
2.Fluktasi harga bahan baku seperti ikan ,kenaikan harga dapat berdampak pada produsen pempek kesulitan menjaga kestabilan biaya produksi dan harga jual	2. Menawarkan tester gratis dan testimoni dari pelanggan tetap untuk menumbuhkan loyalitas di tengah persaingan.	2. Menyusun jadwal perbaikan bertahap fasilitas produksi dan peralatan, dimulai dari yang paling penting dan terjangkau.
	3. Membuat program loyalitas pelanggan berbasis edukasi halal dan kebersihan untuk meningkatkan kepercayaan jangka panj ang.	3. Berkoordinasi dengan pelaku usaha lain atau komunitas UMKM untuk berbagi pelatihan, pengalaman, dan strategi bertahan dalam menghadapi persaingan.

Berdasarkan tabel diatas 5.3 matrikss SWOT, dapat disimpulkan bahawa strategi yang dapat diterapkan oleh warunhg pempek lita dalam mengo;olah serta memperkuat proses produsi halal di puri masurai 2 muaro jambi sebagai berikut :

a. Strategi S-O (*Strength-Opportunities*)

Strategi dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi untuk memanfaatkan peluang

yang ada dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal. Strategi ini fokus pada pemanfaatan bahan alami, proses produksi mandiri, dan kesadaran konsumen yang terus meningkat terhadap pentingnya produk halal dan higienis. Adapun strategi yang dapat diterapkan antara lain:

1. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi perlu memperkuat citra produk dengan menonjolkan penggunaan bahan segar tanpa pengawet dan proses produksi yang dilakukan secara mandiri dan bersih.
2. Melalui media sosial, Warung Pempek Lita Puri Masurai II dapat melakukan edukasi kepada konsumen mengenai pentingnya mengonsumsi makanan halal dan thayyib, sekaligus membangun kepercayaan publik terhadap proses produksi yang dijalankan.

b. Strategi W-O (*Weakness-Opportunities*)

Strategi dirumuskan dengan meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang yang ada, agar Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi dapat mengelola proses produksi sesuai prinsip halal serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Strategi yang dapat diterapkan antara lain:

1. 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).
2. Menggunakan peluang bantuan dari pemerintah daerah untuk perbaikan tempat produksi agar lebih sesuai standar halal dan terpisah dari dapur rumah tangga.

c. Strategi S-T(*Strength-Threat*)

Strategi ini dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki oleh Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi dalam menghadapi

berbagai ancaman yang muncul, seperti persaingan pasar dan fluktuasi harga bahan baku. Strategi ini menekankan pada keunggulan bahan dan kontrol penuh terhadap proses produksi halal. Adapun strategi yang dapat diterapkan adalah sebagai berikut:

1. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi perlu meningkatkan promosi produk dengan menonjolkan penggunaan bahan segar tanpa pengawet serta proses produksi yang higienis sebagai pembeda dari produk pempek lain yang diproduksi secara massal.
2. 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.

d. Strategi W-T (*Weakness-Thareat*)

Strategi ini dirancang untuk mengatasi kelemahan internal dan menghindari atau meminimalkan dampak dari ancaman eksternal. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi perlu melakukan adaptasi terhadap tantangan, khususnya terkait tempat produksi dan ketergantungan pada pasar bahan baku. Strategi yang dapat dilakukan antara lain:

1. Segera memisahkan area dapur produksi dengan dapur rumah tangga walaupun secara sederhana, sebagai bentuk komitmen terhadap penerapan prinsip halal dan peningkatan higienitas produksi.
2. Berkoordinasi dengan pelaku usaha kecil lainnya atau komunitas UMKM untuk berbagi sumber bahan baku, pelatihan halal, dan strategi adaptif dalam menghadapi fluktuasi pasar.
3. Membuat perencanaan keuangan dan stok bahan baku ketika harga pasar sedang stabil, guna menghindari risiko besar saat harga melonjak.