

**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN  
PROVINSI SUMATERA BARAT  
TAHUN 2022**



**PENGEMBANGAN  
KAWASAN INDUSTRI MAKAN  
HALAL  
DI SUMATERA BARAT**

## **KATA PENGANTAR**

*Bismillahirrahmanirrahiim.....*

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua, penyusunan laporan penelitian Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal dapat diselesaikan. Shalawat dan salam kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang telah memberikan tauladan yang baik dalam segala aspek kehidupan.

Kegiatan penelitian ini dilakukan sebagai bagian dari dukungan untuk Provinsi Sumatera Barat menjadi pusat industri halal nasional dan Indonesia menjadi pusat industri halal dunia. Provinsi Sumatera Barat sebagai daerah dengan mayoritas penduduk muslim dan memiliki adat dan budaya berdasarkan falsafah, adat basandi syara', syara' basandi kitabullah dan banyaknya jumlah Industri Kecil dan Menengah (IKM) memiliki potensi besar untuk mencapai visi tersebut. Dalam upaya menjadikannya pusat industri halal, maka perlu adanya suatu Kawasan Industri Halal sebagai penguatan ekosistem industri halal.

Laporan penelitian ini memuat informasi mengenai potensi, permasalahan dan strategi Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat. Selanjutnya, rekomendasi yang dihasilkan diharapkan dapat ditindaklanjuti oleh stake holder terkait, khususnya sebagai landasan kebijakan dalam pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal.

Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat untuk pengembangan Industri Halal Sumatera Barat.

Padang, Desember 2022

Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan  
Provinsi Sumatera Barat

Ttd

Dr. Ir. Reti Wafda, MTp

## DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Tabel	iii
Daftar Gambar	iv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian	8
1.4. Ruang Lingkup	8
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>9</b>
2.1. Konsep dan Esensi Makanan Halal	9
2.2. Pengertian Industri, Jenis dan Karakteristiknya	11
2.3. Proses Sertifikasi Halal	18
2.4. Pengertian Kawasan Industri	22
2.5. Pengertian Kawasan Industri Halal	25
2.6. Kriteria Kawasan Industri Halal	25
2.7. Persyaratan Pembentukan Kawasan Industri Halal	26
2.8.	
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>27</b>
3.1. Sumber Data	27
3.2. Metode Pengumpulan Data	27
3.3. Lokasi Penelitian	28
3.4. Metode Analisis Data	34
3.5. Waktu Pelaksanaan, Tempat dan Responden	38
<b>BAB IV. PEMBAHASAN</b>	<b>40</b>
4.1. Gambaran Industri Halal Sumatera Barat	40
4.2. Pemetaan Potensi Kawasan Industri Makanan Halal Sumatera Barat	41
4.3. Identifikasi Permasalahan pengembangan KIH Sumatera Barat	79
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b>	<b>112</b>
5.1. Kesimpulan	112
5.2. Rekomendasi	113
Daftar Referensi	
Lampiran	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.		Halaman
Tabel 1.	Jumlah Industri Kecil Menengah Makanan dan Minuman di Sumatera Barat tahun 2019	31
	Hasil perhitungan LQ Industri Pengolahan Makanan dan Minuman Kabupaten/Kota di Sumatera Barat Menurut Data Tahun 2019	32
Tabel 1.	Hasil perhitungan <i>Shift Share</i> Sub Sektor Industri Pengolahan Makanan dan Minuman Kabupaten/Kota di Sumatera Barat menurut Data Tahun 2019	33
	Skala Numbering Pengisian Kuesioner	
2	Indikator Interpretasi Kendall's Coefficient	38
Tabel 3.	Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021	42
Tabel 4.	Distribusi Produk Domestik Regional Bruto dari Kelompok Industri Pengolahan Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Jenis Industri Pengolahan di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021	43
Tabel 5	Data Jumlah IKM yang Mendapat Sertifikasi Halal di Provinsi Sumatera Barat Periode Tahun 2020 - 2022	46
Tabel 6	Jumlah IKM yang Mengajukan Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) melalui Program <i>Self Declare</i> di Sumatera Barat sepanjang Tahun 2022	47
Tabel 7	Rencana Pengembangan Kawasan Sentra Bahan Baku dan Industri di Kabupaten/Kota Sumatera Barat	49
Tabel 8	Matrik Penilaian Sentra Industri Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 142 Tahun 2015	53
Tabel 9	Hasil Analisis Skolagram	54
Tabel 10	Matrik Penilaian Kawasan Industri berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian No 40 tahun 2016	
Tabel 11	<b>Hasil Analisis Skolagram</b>	
Tabel 12	<b>Matriks Penilaian Kawasan Industri Halal Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian 17 Tahun 2020</b>	57
Tabel 13	<b>Hasil Analisis Skolagram</b>	57
Tabel 14	Rekapitulasi Industri Kecil Menengah Rendang di Kota Padang Tahun 2018	62
Tabel 15	Sebaran jumlah Industri Kecil dan Menengah (IKM), jumlah tenaga kerja dan nilai produksi per tahun di Kabupaten Padang Pariaman tahun 2020.	66
Tabel 16.	Rasio Luas Wilayah Industri Kota Payakumbuh Tahun 2011 - 2015	72

Tabel 17.	Luas Lahan (Ha) Menurut Jenis Penggunaan Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2015	74
Tabel 18.	Peruntukan Penggunaan Lahan Kawasan Padang Industrial Park	77

## DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.	Tahapan Metode Penelitian ANP	36
Gambar 2.	Distribusi Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021	42
Gambar 3.	Distribusi Produk Domestik Regional Bruto dari Kelompok Industri Pengolahan Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Jenis Industri Pengolahan di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021	42
Gambar 4	Pertumbuhan PDRB Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Provinsi Sumatera Barat Berdasarkan Harga Berlaku dalam Lima Tahun Terakhir	45
Gambar 5	Infografik IKM Kota Padang	60
Gambar 6	Peta Lokasi Sentra IKM Kota Padang	60
Gambar 7	Aksesibilitas Ke Sentra Aneka Rendang Padang	63
Gambar 8	Aksesibilitas Menuju Sentra Rendang Kota Padang	63
Gambar 9	Alur Produksi di Sentra IKM Rendang	64
Gambar 10	Sentra Industri Pengolahan Makanan Berbasis Kakao Malibaou Anai Kabupaten Padang Pariaman	69
Gambar 11	Sentra Rendang Kota Payakumbuh	72
Gambar 12	Kampung Rubik Ganepo Padang Kandis Kabupaten Lima Puluh Kota	76
Gambar 13	Kerangka Dekomposisi ANP	90
Gambar 14	Jaringan ANP	91
Gambar 15	Prioritas Cluster Masalah dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	92
Gambar 16	Prioritas Masalah Infratsruktur untuk Menjadi Sentra atau Kawasan Industri Makanan Halal pada Sentra/Kawasan Industri yang dianalisis di Sumatera Barat	92
Gambar 17	Prioritas Masalah Sumber Daya Manusia dalam Pengembangan Sentra maupun Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	94
Gambar 18	Prioritas Masalah Produksi Dalam produksi Makanan Halal	96
Gambar 19	Prioritas Masalah Dukungan Pemerintah Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal	98

Gambar 20.	Prioritas Cluster Solusi atas Masalah Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	100
Gambar 21.	Prioritas Solusi Infrastruktur Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	101
Gambar 22.	Prioritas Solusi SDM Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	103
Gambar 23.	Prioritas Solusi Produksi Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	105
Gambar 24.	Prioritas Solusi Dukungan Pemerintah Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	108
Gambar 25.	Prioritas Cluster Strategi Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat	110



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Geliat industri halal dunia saat ini semakin berkembang dan trend industri halal menjadi perbincangan hangat di dunia bisnis internasional. Tidak hanya negara-negara yang mayoritas penduduknya muslim, negara-negara non-muslim pun tidak ketinggalan untuk menikmati pangsa pasarnya. Hal ini tentunya akan meningkatkan persaingan antar negara di dunia untuk merebut besarnya pasar industri halal.

Efek geliat industri halal menyebabkan konsumsi produk halal dunia terus menunjukkan peningkatan positif. *The State of Global Islamic Economy Report* (SGIER) tahun 2021 melaporkan konsumsi produk halal dunia mencapai US\$ 2,02 triliun, serta diperkirakan terus meningkat hingga US\$2,4 triliun pada 2024. Tingkat konsumsi ini diprediksi meningkat 6,2% pada tahun 2018-2024, atau mengalami kenaikan hingga US\$3,2 triliun (sekitar Rp 45,8 ribu triliun) pada tahun 2024. Sejauh ini perdagangan produk halal antar negara-negara yang tergabung dalam Organisasi Kerja Sama Islam (OKI) disebut mencapai US\$254 miliar. (GATRA: 2022 dan SGIER: 2021)

Berdasarkan laporan *State of the Global Islamic Economy Report* 2020/2021 diperkirakan bahwa penduduk Muslim menghabiskan USD 2,02 triliun untuk makanan, farmasi, kosmetik, sektor mode, perjalanan dan media/rekreasi yang dipengaruhi oleh etika Islam atas etis kebutuhan konsumsi. Pengeluaran ini tumbuh 3,2 persen dari tahun 2018, diperkirakan akan mencapai USD 2,4 triliun pada tahun 2024. Laporan tersebut juga menyatakan bahwa nilai konsumsi makanan produk halal yang paling banyak dikonsumsi mencapai USD 1,17 triliun dan akan mencapai USD 1,38 triliun pada 2024 (Dinar Standard, 2020).

Data di atas menunjukkan bahwa industri halal merupakan salah satu industri yang berkembang pesat dan mempunyai potensi luar biasa di dunia, karena industri halal ini mengacu pada prinsip dan persyaratan yang sesuai

dengan ajaran Islam. Munculnya industri halal bertujuan untuk memenuhi persyaratan produk dan layanan yang sesuai dengan syariah Islam. Uniknya, industri ini telah berkembang baik di negara-negara Muslim dan non-Muslim. Populasi muslim saja telah mencapai 24,7 persen dari total penduduk global dan jumlah tersebut akan terus meningkat menjadi 30 persen pada tahun 2050 (*Pew Research Center*, 2015).

Industri makanan halal diperkirakan akan menjadi pasar yang paling kuat di tengah trend kebangkitan Islam yang terjadi saat ini. Hal ini antara lain dibuktikan melalui kondisi faktual bahwa, agama Islam pada saat ini merupakan agama dengan pertumbuhan tercepat di dunia, yang memicu permintaan global akan berbagai jenis produk halal. Kedua, meningkatnya trend mengkonsumsi produk makanan halal karena alasan etika dan keamanan sebagai dasar utama oleh konsumen non-Muslim. Ketiga, meningkatnya konsumen halal sebagai kekuatan pasar seiring dengan pertumbuhan populasi Muslim dan peningkatan pendapatan mereka yang dapat dibelanjakan. Keempat, kesadaran umat Islam yang lebih besar tentang kebutuhan dan keharusan mereka untuk mengkonsumsi makanan halal (Elasrag, 2016).

Potensi permintaan produk halal tersebut akan semakin besar sejalan dengan makin luasnya kesadaran konsumen bahwa istilah halal bukan hanya merupakan tuntutan ketaatan dalam beragama, namun juga identik dengan produk yang memiliki kualitas yang lebih baik dan berdampak positif bagi kehidupan manusia dan lingkungan. Kondisi ini tentu menjadi sebuah peluang yang sangat besar bagi produsen produk halal. Permintaan yang besar tersebut menuntut mereka untuk berlomba menyediakan produk yang tidak hanya berkualitas tinggi, namun juga sesuai dengan tuntunan syariah Islam. Dengan demikian, potensi pendapatan mereka akan lebih besar. Beberapa perusahaan yang mendapatkan sertifikasi halal mengalami peningkatan dalam aspek penjualan. Penjualan KFC, Burger King dan Taco Bell, misalnya, meningkat 20 persen setelah produk mereka mendapatkan sertifikat halal (Yener, 2014).

Mengkonsumsi makanan halal merupakan kewajiban bagi setiap umat Islam, dan Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia merupakan konsumen makanan halal terbesar dengan pengeluaran

mencapai US\$144 bilion berdasarkan *Global Islamic Economy Indicator Score Rank* (Standard, 2020). Sektor pariwisata ramah muslim menjadikan Indonesia menduduki ranking enam besar dunia dengan nilai US\$11,2 miliar dan sementara disektor busana muslim, merupakan konsumen ke-3 dunia (US\$16 miliar). Selanjutnya, sektor farmasi dan kosmetika halal Indonesia menempati peringkat ke-6 dan ke-2 dengan total pengeluaran masing-masing US\$ 5,4 miliar dan US\$ 4 miliar. Kontribusi industri halal terhadap perekonomian nasional juga meningkat dilihat dari meningkatnya pangsa pasar sektor halal terhadap PDB pada tahun 2016 sebesar 24,3% menjadi 24,86% pada tahun 2020 (<https://www.kemenkeu.go.id>).

Besarnya potensi industri halal dunia sangat memberi peluang bagi Indonesia untuk mengambil porsi besar melalui suplai produk halal yang berkualitas. Target pasar potensialnya antara lain adalah negara-negara yang bergabung dalam Organisasi Kerja Sama Islam (OKI). Jumlah konsumen halal maupun daya beli negara-negara OKI semakin meningkat. Pasar tujuan Ekspor Indonesia seperti Amerika, Eropa, Cina, dan Jepang tetap menjadi perhatian, karena banyak menggunakan bahan baku dari Indonesia yang sebagian besar berlabel halal. Indonesia bisa mengandalkan sektor makanan dan minuman halal. Kosmetik halal buatan dalam negeri pun sudah banyak dikenal di luar negeri. Kedepan, sektor farmasi halal juga bisa diunggulkan, khususnya rempah-rempah dan obat-obatan tradisional, serta vaksin halal. Khusus untuk *halal food*, Indonesia sudah berada di peringkat keempat dunia (SGIER, 2021).

Menyikapi hal tersebut, pemerintah Indonesia menetapkan salah satu strategi penumbuhan ekonomi dalam Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia (MEkSI) adalah penguatan Industri Kecil Menengah (IKM) dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) melalui rantai nilai halal. IKM-UMKM merupakan pelaku usaha terbesar dalam rantai nilai halal, sehingga penguatan sektor IKM-UMKM akan secara langsung memperkuat industri halal dan mendorong pencapaian indikator atau capaian utama, baik pemerataan, kesejahteraan (*welfare effect*), dan juga kemandirian ekonomi bangsa. Sejalan dengan hal ini, pemerintah Indonesia telah menetapkan visinya untuk menjadi Pusat Industri Produk Halal dunia pada tahun 2024. (MEkSI, 2019-2024)

Salah satu upaya pemerintah untuk mewujudkan visi tersebut adalah dengan dikeluarkannya beberapa regulasi terkait halal seperti (i) Undang-undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014 yang bersifat mandatori dan mulai diberlakukan semenjak Oktober Tahun 2019, (ii) Peraturan Menteri Keuangan Nomor 57 Tahun 2021 tentang Tarif Layanan Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal pada Kementerian Agama, (iii) Selain itu, pemerintah saat ini juga tengah melakukan penguatan melalui proses rantai nilai produk halal melalui penetapan Kawasan Industri Halal (KIH) yang dilegitimasi melalui Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 17 tahun 2020 tentang Tata Cara Memperoleh Surat Keterangan dalam rangka Pembentukan Kawasan Industri Halal. Dukungan pemerintah dalam penguatan *Halal Value Chain* saat ini berfokus pada enam klaster atau sektor industri potensial, antara lain makanan-minuman halal, pariwisata halal, fesyen muslim, media-rekreasi halal, farmasi-kosmetik halal, dan energi halal (<https://www.ekon.go.id>)

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pasal 4 menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Lebih lanjut pasal 21 ayat 1 menjelaskan lokasi, tempat, dan alat pengolahan produk halal wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal. Selanjutnya ayat 2 menjelaskan lokasi, tempat, dan alat pengolahan produk halal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib: a. dijaga kebersihan dan higienitasnya; b. bebas dari najis; dan c. bebas dari bahan tidak halal. Hal ini tentu akan lebih mudah dilakukan dan mudah pengawasannya bilamana tersedianya Kawasan Industri Halal.

Dengan adanya regulasi jaminan produk halal ini, mendorong pelaku IKM dan UMKM untuk mengajukan produknya agar bersertifikat halal. Berdasarkan data Sistem Informasi Halal (SI Halal) BPJPH (5 November 2021), diketahui bahwa terdapat 31.529 pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal. Dari jumlah tersebut, 76% adalah pelaku usaha mikro dan kecil, dengan rincian 60,92%-nya merupakan pelaku usaha mikro (19.209 usaha), 16,17% pelaku usaha kecil (5.099 usaha) dan sisanya merupakan usaha menengah. Selanjutnya, ditinjau

dari jenis produk yang diajukan, usaha terbanyak adalah makanan ringan (20%), roti dan kue (15,45%), kemudian minuman dan bahan minuman, ikan dan produk ikan olahan, produk rempah, bumbu dan kondimen (<https://kemenag.go.id/>).

Dalam rangka mendorong percepatan pertumbuhan industri halal perlu dibentuk Kawasan Industri Halal yang memiliki keterkaitan *supply chain* dengan IKM Ekspor Halal. Pengembangan KIH yang menyediakan fasilitas end-to-end bagi UKM Industri Halal berorientasi Ekspor. Salah satu kendala yang dihadapi oleh UKM ekspor halal adalah mahalnya biaya logistik, terbatasnya sarana infrastruktur, seperti *warehouse* yang tepat untuk menyimpan produk mereka, dan kerumitan di dalam memenuhi berbagai syarat legal untuk melakukan ekspor. Diantara solusi untuk mengatasi hal itu adalah dengan mengembangkan Kawasan Industri Halal (KNEKS, 2022)

Pengembangan KIH merupakan salah satu strategi yang tidak hanya mendukung pengembangan industri halal, namun juga dapat menjadi penunjang perkembangan ekspor halal, termasuk oleh pelaku IKM. Kawasan Industri sendiri memiliki keunggulan dari aspek sarana dan prasarana penunjang yang lebih lengkap. Selain itu, Kawasan Industri tersebut juga mendapatkan berbagai fasilitas, seperti kemudahan dalam perizinan lahan, ketersediaan infrastruktur, air baku, energi, ketenagakerjaan, perizinan dan pelayanan satu pintu, hingga layanan ekspor yang terintegrasi dari awal sampai akhir (end to end). Sementara KIH memiliki keunggulan tambahan berupa adanya layanan sertifikasi yang terintegrasi di kawasan tersebut dan fasilitas yang mendukung proses produksi dan logistik yang sesuai dengan standar halal. Dengan berbagai insentif tersebut diharapkan KIH dapat menarik minat industri halal, termasuk UKM, untuk memanfaatkan berbagai fasilitas tersebut, sehingga akan ikut mendukung berkembangnya industri halal, termasuk mendukung pertumbuhan ekspor halal. Meskipun demikian, diperlukan dukungan insentif yang lebih khusus kepada KIH dibandingkan dengan Kawasan Industri pada umumnya sehingga akan menarik IKM-UMKM Halal untuk bergabung ke dalam kawasan industri tersebut yang pada akhirnya akan ikut mendorong peningkatan produk ekspor halal (KNEKS, 2022)

Sementara itu terkait penetapan KIH, saat ini sedang dibangun tiga Kawasan Industri Halal, yaitu Halal Modern Valley di Serang-Banten, Halal Industrial Park di Sidoarjo-Jawa Timur, dan Bintan Inti Halal Hub di Pulau Bintan Provinsi Kepulauan Riau. Ketiga KIH tersebut telah menangkap potensi investasi industri halal global, delapan KIH lainnya sudah memiliki rencana maupun dalam tahap perencanaan KIH Halal, meliputi Kawasan Industri Ladang-Provinsi Aceh, KEK Barsela-Provinsi Aceh, Kawasan Industri Tenayan-Kota Pekanbaru, serta Batamindo Industrial Park. Kemudian, Jakarta Industrial Estate Pulogadung, Kawasan Industri Subang-Jawa Barat, Kawasan Industri Surya Borneo-Kalimantan Tengah, serta Kawasan Industri Makassar (KIMA) (<https://kemenperin.go.id>).

Merespon berbagai perkembangan industri makanan halal, Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang sangat berpotensi sebagai salah satu produsen makanan halal. Hal ini didukung oleh populasi masyarakat Sumatera Barat yang didominasi oleh masyarakat muslim yaitu sekitar 97,49 % (BPS, 2021). Selain itu, dengan filosofi *Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah* (ABS-SBK) yang dianut masyarakatnya, mengindikasikan bahwa pengamalan adat yang digunakan oleh masyarakat Minangkabau harus berdasarkan syariat Islam, yang didasarkan pada al-Qur'an dan Sunnah (*syarak basandi Kitabullah*).

Selanjutnya, Sumatera Barat merupakan surga kuliner bagi wisatawan (Rozalinda *et al.*, 2019) dan pada tahun 2016 terpilih menjadi destinasi kuliner halal terbaik dalam ajang kompetisi *World Halal Tourism Award* (WHTA) di Abu Dhabi, Uni Emirat Arab (UEA), bersama Lombok, dan Aceh (Subarkah *et al.*, 2020). Beberapa daerah yang memiliki industri makanan dan minuman terbanyak di Sumatera Barat antara lain, Kota Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, Kabupaten Padang Pariaman dan Kota Padang (Disperindag, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian Balitbang Provinsi Sumatera Barat (2021), salah satu penyebab masih rendahnya sertifikasi halal di Sumatera Barat adalah karena kurangnya kesadaran (*halal awareness*) pelaku usaha untuk mengajukan sertifikasi halal. Sebagian besar usaha yang mempunyai sertifikasi halal

merupakan hasil fasilitasi pemerintah. Selain itu, literasi terkait pentingnya sertifikasi halal juga masih sangat minim.

Berbagai peluang dan tantangan yang ada di Sumatera Barat ini tentunya akan mempengaruhi pengembangan industri makanan halal. Salah satu upaya untuk mendorong pengembangan industri halal di Sumatera Barat adalah dengan mendorong sentralisasi usaha berbasis halal dalam satu kawasan agar memudahkan dan menjadi daya tarik usaha untuk mau mengurus sertifikasi halal atau dengan merancang Kawasan Industri Halal (KIH) khusus untuk sektor makanan. Sesuai dengan Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024, penguatan rantai nilai halal merupakan bagian dari strategi utama dalam mewujudkan Indonesia yang Mandiri, Makmur, dan Madani dengan menjadi Pusat Ekonomi Syariah Terkemuka Dunia. Komite Nasional Keuangan Syariah sebagai mediator dan katalisator dari seluruh kegiatan ekonomi syariah berkomitmen untuk mendukung realisasi penguatan rantai nilai halal melalui inisiatif-inisiatif strategis, salah satunya dalam hal pengembangan KIH (KNKS, 2019).

Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 6 Tahun 2021 tentang RPJMD Provinsi tahun 2021-2026 menjelaskan bahwa Kawasan Industri diharapkan mampu menjadi stimulus percepatan perkembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat sekitar dan wilayah lebih luas. Pengembangan industri juga dilakukan dengan pendekatan sentra yang tersebar pada hampir semua kabupaten kota, seperti sentra industri makanan dan minuman di Kota Padang, Kota Bukittinggi, Kota Payakumbuh, Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten Solok Selatan, Kabupaten Solok dan industri kerajinan di Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Padang Pariaman, dan Kota Sawahlunto.

Berkaitan dengan hal yang dijelaskan di atas, pemerintah Provinsi Sumatera Barat ingin mendapatkan gambaran kondisi industri makanan halal secara komprehensif melalui penelitian dengan judul **Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat**. Penelitian ini menitik beratkan pada identifikasi potensi dan masalah dalam pengembangan kawasan industri

makanan halal serta dapat menghadirkan solusi dan strategi pengembangan kawasan industri makanan halal di Sumatera Barat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini memiliki rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana potensi Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat.
2. Apa permasalahan dalam pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat
3. Bagaimana strategi dalam pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Identifikasi potensi Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat
2. Identifikasi permasalahan dalam pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat
3. Strategi pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat

## **1.4 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini mencakup mengidentifikasi potensi dan melakukan analisis permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan kawasan industri makanan halal serta merumuskan strategi pengembangannya di Sumatera Barat

## **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

### **2.1. Konsep dan Esensi Makanan Halal**

Label halal tak sekadar pemenuhan pada ajaran agama, melainkan juga menambah nilai jual produk yang dipasarkan. Kata halal dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) diartikan sebagai sesuatu yang diizinkan atau tidak dilarang oleh syara' (syari'at Islam); atau sesuatu yang diperbolehkan diperbuat dengan cara yang sah. (<https://kbbi.web.id/halal>).

Menurut undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (pasal 1), dan PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal dinyatakan bahwa sebuah produk halal itu adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syari'at Islam (UU JPH: 2014)

Dua definisi mengenai halal di atas sama-sama menekankan pada "sesuatu yang telah diperbolehkan oleh syari'at Islam". Dengan kata lain sebuah produk yang dinyatakan halal, itu baik dari cara memperoleh atau membuatnya telah sesuai dengan ketentuan syari'at Islam. Halal merupakan status terhadap produk (makanan maupun barang konsumsi lainnya) yang tidak ada larangan agama untuk mengkonsumsi dan menggunakannya (Buku Saku Halal–BPJPH Kemenag RI: 2021)

Kata halal ini sering disandingkan dengan kata *thayyib*, kata *thayyib* memiliki beberapa makna antara lain suci dan bersih", "baik dan elok", enak dan kadang dimaknai juga dengan halal", dengan demikian artinya *thayyib* adalah sesuatu yang lezat dan layak untuk dikonsumsi. Jadi kalimat *halalan thayyiban* berarti segala sesuatu yang halal dari status hukumnya dan *thayyib* dari komposisi materialnya, sehingga makanan yang *halalan thayyiban* merupakan makanan yang memenuhi unsur legal religius (kebolehan secara agama) sekaligus terpenuhinya kebutuhan klinis dan medis, (kesehatan). Mengonsumsi produk *halalan thayyiban* dapat memenuhi kebutuhan Kesehatan tubuh, dan secara psikologis mampu menjadikan kepuasan jiwa bagi yang memakannya. (Buku Saku Halal–BPJPH Kemenag RI: 2021)

Penjelasan definisi di atas sejalan dengan firman Allah SWT dalam surat *al-Baqarah*: 168 sebagai berikut:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطَوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ (البقرة: ١٦٨)

Artinya: *Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.*

Adapun makanan halal adalah segala jenis makanan yang berasal dari tumbuhan berupa sayuran dan buah-buahan serta hewan halal kecuali, makanan yang telah Allah sebutkan dalam Surat Al-Maidah ayat 3 yaitu; bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, hewan yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat disembelih. Tidak hanya itu, semua alat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi dan makanan tidak halal lainnya (Supriyadi & Asih, 2021).

Hal ini sejalan dengan firman Allah SWT dalam surat *al-Maidah*: 3 sebagai berikut:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكَ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (المائدة: ٣)

Artinya: *Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu ni'mat-Ku, dan*

*telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.*

Dari beberapa definisi di atas ini sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Sakr (1991) bahwa makanan halal memiliki kriteria ; (1) Tidak mengandung bahan dari binatang yang dilarang memakannya dalam Islam atau tidak disembelih menurut hukum syariah, (2) Tidak mengandung bahan yang hukumnya najis menurut hukum syariah, (3) Tidak diproses menggunakan bahan atau peralatan yang tidak terbebas dari najis menurut hukum syariah, (4) Pengolahan dan penyimpanannya tidak boleh bersentuhan atau berdekatan dengan bahan yang tidak memenuhi ketentuan diatas atau najis menurut syariat Islam. Tujuan pengaturan kehalalan ini antara lain adalah untuk mewujudkan kemashalatan dunia dan akhirat, mencegah dan menghilangkan kerusakan (Ali, 2016).

Esensi utama kehalalan makanan, merupakan perintah dan wujud ketakwaan manusia kepada Allah SWT, sebagaimana yang tercantum dalam Alqur'an Surat Al Maidah Ayat 88, Al-baqarah ayat 168, 173, 219, Almaidah ayat 2 dan 4 , Al-An'am ayat 121 dan An-Nahl ayat 67 serta An-nisa ayat 43 (Usman, 2014).

## **2.2. Pengertian Industri, Jenis dan Karakteristisnya**

Secara etimologi kata “industri” berasal dari bahasa latin yakni *industria* yang berarti “tenaga kerja”. Adapun secara terminologi Industri merupakan suatu kegiatan ekonomi yang mengolah barang mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi untuk dijadikan barang yang lebih tinggi kegunaannya dan memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.

Secara umum definisi mengenai industri bermacam-macam namun pada dasarnya pengertiannya tidak berbeda satu sama lainnya, berikut ini beberapa pengertian industri:

1. Menurut KBBI “Kamus Besar Bahasa Indonesia”

"Industri merupakan kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan misal mesin".

2. Menurut Depperindag

Industri kecil adalah sebagai industri kecil yang mempunyai nilai investasinya seluruhnya sampai dengan Rp 200 juta di luar tanah dan bangunan. Hal ini di sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 254/MPP/Kep/1997 tanggal 28 juli 1997.

3. Menurut Bank Indonesia

Industri kecil adalah jika sebuah nilai aset tidak termasuk tanah dan bangunan berjumlah tidak melebihi dari Rp.600 juta. Dalam hal ini kepemimpinan Bank Indonesia juga menetapkan bahwa industri kecil minimal 50 % modal usaha dimiliki pribumi dan sebagian pengurus usaha tersebut adalah pribumi.

4. Menurut Badan Pusat Statistik

Industri kecil yaitu sebuah industri yang hanya mempekerjakan 5-19 orang yang terdiri dari pekerja kasar yang dibayar, pekerja pemilik dan pekerja keluarga yang tidak untuk dibayar. Perusahaan industri yang mempunyai tenaga kerja 1- 4 orang disebut sebagai industri rumah tangga.

5. Menurut Mubyarto

Industri kecil dan industri pedesaan biasanya tidak bisa dipisahkan karena keduanya menunjukkan beberapa persamaan. Industri pedesaan biasanya adalah industri kecil yang tujuan utamanya adalah menambah pendapatan keluarga.

6. Menurut Kwik Kian Gie

Para wiraswasta yang berperilaku mandiri dan tidak pernah menggantungkan diri pada siapapun juga, tidak pernah terdengar suara dan tuntutan-tuntutanya karena mereka terlalu lemah dan tidak mempunyai akses ke media massa. Tidak pernah juga menuntut fasilitas yang diberikan dari pemerintah, tidak mengerti dan tidak mungkin mampu mengerti instrumen canggih dan serba abstrak, tetapi besar penghasilanya.

Departemen Perindustrian mengategorikan industri kecil dalam tiga jenis yaitu :

1. Industri Kecil Tradisional memiliki ciri - ciri sebagai berikut :
  - a. Lokasi di daerah-daerah pedesaan.
  - b. Mesin yang digunakan dan alat kelengkapan modal relatif sederhana.
  - c. Aksesnya untuk mencapai atau menjangkau pasar di luar lingkungannya yang berdekatan terbatas.
  - d. Proses teknologi yang digunakan sederhana.
2. Industri Kecil Modern, yaitu industri yang meliputi :
  - a. Dilibatkan dalam sistem produksi besar dan menengah dengan sistem pemasaran domestik dan ekspor.
  - b. Menggunakan teknologi proses madya (*intermediate process technology*).
  - c. Menggunakan mesin khusus dan alat perlengkapan lainnya.
  - d. Memiliki skala produksi yang sangat terbatas.
3. Industri Kerajinan Besar

Adapun karakter industri kecil antara lain adalah:

- a. Sistem akuntansi kurang baik bahkan tidak memiliki sistem sama sekali.
- b. Kemampuan pemasaran yang sangat terbatas hanya secara individu.
- c. Skala ekonomi sangat kecil sehingga sangat sulit untuk menekan biaya.
- d. Kegiatan cenderung tidak formal dan jarang mempunyai rencana dalam usaha.
- e. Struktur organisasi yang sangat sederhana.
- f. Kebanyakan tidak memisahkan kekayaan pribadi dengan kekayaan perusahaan.
- g. Jumlah tenaga kerja yang terbatas dengan pembagian kerja yang terbatas.
- h. Marjin keuntungan sangat terbatas.

Berikut karakteristik industri kecil diidentikkan dengan ciri-ciri sebagai berikut:

- a. Dilihat dari segi sosial ekonomi dan pasar, sering menjalani kesulitan untuk bisa menembus pasar yang lebih luas karena tidak standarnya produk dibanding dengan produk industri besar.

- b. Dari segi sarana dan teknologi menggunakan teknologi yang sangat terbatas dan sering kali *out of date*, mudah diungguli pesaing dan menjalani kesulitan manajerial dan finansial dalam proses pengembangan teknologi.
- c. Dari segi sistem produksi, mempunyai sistem produksi yang sangat rendah, sering kali menggantungkan diri kepada pekerja keluarga yang tidak dibayar dan sulit mengembangkan desain dari sebuah produknya.
- d. Dari segi kapital, industri kecil adalah industri yang nilai kapitalnya relative kecil, lambat melakukan ekspansi, tidak tahan *dumping* dan modal sering dipakai untuk kebutuhan rumah tangga.
- e. Dari segi manajemen, industri kecil adalah industri yang rentan terhadap pesaing, pasif dan tanpa integrasi dan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan kontrol.
- f. Dari segi personil, industri kecil adalah industri yang sering dilakukan secara mandiri (*self employment*), tidak menuntut sebuah keterampilan yang lebih tinggi, lemah latar belakang bisnis maupun masalah latar belakang akademisnya, lemah kaderisasi, dan kurang wawasan perkembangan di luar.

Adapun Tujuan Pembangunan Industri antara lain adalah:

1. Meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat secara adil dan merata dengan memanfaatkan dana, sumber daya alam, dan/atau hasil budidaya serta dengan memperhatikan keseimbangan dan kelestarian lingkungan hidup;
2. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi secara bertahap, mengubah struktur perekonomian ke arah yang lebih baik, maju, sehat, dan lebih seimbang sebagai upaya untuk mewujudkan dasar yang lebih kuat dan lebih luas bagi pertumbuhan ekonomi pada umumnya, serta memberikan nilai tambah bagi pertumbuhan industri pada khususnya;
3. Meningkatkan kemampuan dan penguasaan serta mendorong terciptanya teknologi yang tepat guna dan menumbuhkan kepercayaan terhadap kemampuan dunia usaha nasional;
4. Meningkatkan keikutsertaan masyarakat dan kemampuan golongan ekonomi lemah, termasuk pengrajin agar berperan secara aktif dalam pembangunan industri;

5. Memperluas dan pemeratakan kesempatan kerja dan kesempatan berusaha, serta meningkatkan peranan koperasi industri;
6. Meningkatkan penerimaan devisa melalui peningkatan ekspor hasil produksi nasional yang bermutu, disamping penghematan devisa melalui pengutamaan pemakaian hasil produksi dalam negeri, guna mengurangi ketergantungan kepada luar negeri;
7. Mengembangkan pusat-pusat pertumbuhan industri yang menunjang pembangunan daerah dalam rangka pewujudan Wawasan Nusantara;
8. Menunjang dan memperkuat stabilitas nasional yang dinamis dalam rangka memperkokoh ketahanan nasional.

#### Faktor Pendukung Pembangunan Industri

1. Indonesia kaya bahan mentah
2. Jumlah tenaga kerja tersedia cukup banyak
3. Tersedia pasar dalam negeri yang banyak
4. Iklim usaha yang menguntungkan untuk orientasi kegiatan industri
5. Tersedia berbagai sarana maupun prasarana untuk industri
6. Stabilitas politik yang semakin mantap
7. Banyak melakukan berbagai kerjasama dengan negara-negara lain dalam hal permodalan, alih teknologi, dll.
8. Letak geografis Indonesia yang menguntungkan
9. Kebijakan pemerintah yang menguntungkan
10. Tersedia sumber tenaga listrik yang cukup

#### Faktor Penghambat Pembangunan Industri

1. Penguasaan teknologi masih perlu ditingkatkan
2. Mutu barang yang dihasilkan masih kalah bersaing dengan negara-negara lain
3. Promosi di pasar internasional masih sangat sedikit dilakukan
4. Jenis-jenis barang tertentu bahan bakunya masih sangat tergantung dengan negara lain
5. Sarana dan prasarana yang dibutuhkan belum merata di seluruh Indonesia
6. Modal yang dimiliki masih relatif kecil

### Dampak Positif Pembangunan Industri

1. Terbukanya lapangan kerja
2. Terpenuhinya berbagai kebutuhan masyarakat
3. Pendapatan/kesejahteraan masyarakat meningkat
4. Menghemat devisa negara
5. Mendorong untuk berfikir maju bagi masyarakat
6. Terbukanya usaha-usaha lain di luar bidang industri
7. Penundaan usia nikah

### Dampak Negatif Pembangunan Industri

1. Terjadi pencemaran lingkungan
2. Konsumerisme
3. Hilangnya kepribadian masyarakat
4. Terjadinya peralihan mata pencaharian
5. Terjadinya urbanisasi ke kota-kota
6. Terjadinya permukiman kumuh di kota-kota

### Jenis/macam-macam industri berdasarkan tempat bahan baku

1. Industri ekstraktif. Industri ekstraktif adalah industri yang bahan baku diambil langsung dari alam sekitar. Contoh : pertanian, perkebunan, perhutanan, perikanan, peternakan, pertambangan, dan lain lain.
2. Industri nonekstraktif. Industri nonekstraktif adalah industri yang bahan baku didapat dari tempat lain selain alam sekitar.
3. Industri fasilitatif. Industri fasilitatif adalah industri yang produk utamanya adalah berbentuk jasa yang dijual kepada para konsumennya. Contoh: Asuransi, perbankan, transportasi, ekspedisi, dan lain sebagainya.

### Golongan / macam industri berdasarkan besar kecil modal

1. Industri padat modal adalah industri yang dibangun dengan modal yang jumlahnya besar untuk kegiatan operasional maupun pembangunannya
2. Industri padat karya adalah industri yang lebih dititik beratkan pada sejumlah besar tenaga kerja atau pekerja dalam pembangunan serta pengoperasiannya.

Jenis / macam industri berdasarkan klasifikasi atau penjenisannya berdasarkan SK Menteri Perindustrian No.19/M/I/1986

1. Industri kimia dasar contohnya seperti industri semen, obat-obatan, kertas, pupuk dan sebagainya
2. Industri mesin dan logam dasar misalnya seperti industri pesawat terbang, kendaraan bermotor, tekstil dan lain-lain
3. Industri kecil contoh seperti industri roti, kompor minyak, makanan ringan, es, minyak goreng curah dan lain-lain
4. Aneka industri misal seperti industri pakaian, industri makanan dan minuman, dan lain-lain.

Jenis-jenis / macam industri berdasarkan jumlah tenaga kerja

1. Industri rumah tangga adalah industri yang jumlah karyawan tenaga kerja berjumlah antara 1-4 orang.
2. Industri kecil adalah industri yang jumlah karyawan/tenaga kerja berjumlah antara 5-19 orang.
3. Industri sedang atau industri menengah adalah industri yang jumlah karyawan/tenaga kerja berjumlah antara 20-99 orang.
4. Industri besar adalah industri yang jumlah karyawan/tenaga kerja berjumlah antara 100 orang atau lebih.

Pembagian / penggolongan industri berdasarkan pemilihan lokasi

1. Industri yang berorientasi atau menitikberatkan pada pasar (*market oriented industry*). Adalah industri yang didirikan sesuai dengan lokasi potensi target konsumen. Industri jenis ini akan mendekati kantong-kantong di mana konsumen potensial berada. Semakin dekat ke pasar akan semakin menjadi lebih baik.
2. Industri yang berorientasi atau menitikberatkan pada tenaga kerja / labor (*man power oriented industry*). Adalah industri yang berada pada lokasi di pusat pemukiman penduduk karena biasanya jenis industri tersebut membutuhkan banyak pekerja / pegawai untuk lebih efektif dan efisien.

3. Industri yang berorientasi atau menitikberatkan pada bahan baku (*supply oriented industry*). Adalah jenis industri yang mendekati lokasi di mana bahan baku berada untuk memangkas atau memotong biaya transportasi yang besar.

Macam-macam / jenis industri berdasarkan produktifitas perorangan

1. Industri primer adalah industri yang barang-barang produksinya bukan hasil olahan langsung atau tanpa diolah terlebih dahulu Contohnya adalah hasil produksi pertanian, peternakan, perkebunan, perikanan, dan sebagainya.
2. Industri sekunder adalah industri yang bahan mentah diolah sehingga menghasilkan barang-barang untuk diolah kembali. Misalnya adalah pemintalan benang sutra, komponen elektronik, dan sebagainya.
3. Industri tersier adalah industri yang produk atau barangnya berupa layanan jasa. Contoh seperti telekomunikasi, transportasi, perawatan kesehatan, dan masih banyak lagi yang lainnya.

### **2.3. Proses Sertifikasi Halal**

Sudah lebih dari 30 tahun Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menjadi otoritas tunggal dalam menerbitkan sertifikat halal di Indonesia. Kondisi ini berubah pasca Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal berlaku. Regulasi tersebut mewajibkan negara terlibat. Pemerintah lalu membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), di bawah Kementerian Agama (Kemenag). Dalam BPJPH, ada entitas lembaga pemeriksa halal (LPH) yang bertugas menilai kehalalan produk. Jumlah LPH akan terus bertambah, lantaran beberapa institusi mendaftar sebagai auditor halal.

Kapasitas penerbitan standar halal makin besar, semenjak 2019, BPJPH sudah mengeluarkan 281.671 sertifikasi halal produk. Pada 2021 saja, ada 12.884 penajuan sertifikasi halal yang dibereskan. Angka ini jauh lebih besar jika di bandingkan dengan jumlah sertifikasi halal di masa LPPOM MUI, yang kemampuan rata-rata menerbitkan 6.391 sertifikasi per tahun, jika mengacu kepada data periode 2015-2021.

Hal lain yang berubah setelah ada UU JPH adalah sifat pengajuan sertifikasi halal. Kalau dulu sifatnya sukarela, kini standardisasi halal berlaku

wajib bagi seluruh produk halal. Ketentuan ini demi melindungi masyarakat dari produk yang tidak jelas ke-halalannya. “Produk yang mengandung material non-halal, tidak perlu disertifikasi halal, tetapi perlu mencantumkan informasi bahwa produk tersebut tidak halal

Bagi pengusaha, sertifikasi halal tidak cuma menunaikan syarat terhadap aturan main pemerintah, melainkan bagian dari reputasi bisnis. Ia tak membantah ada kendala tentang mekanisme dan biaya sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Untuk mengatasinya, pemerintah menyediakan proses sertifikasi halal yang sederhana cepat dan murah. Bahkan tidak berbiaya melalui pernyataan pelaku usaha (PPU), dengan di bantu dengan pendamping proses produksi halal.

Cap halal bukan sekadar sertifikat tetapi bagaimana menerapkan prinsip-prinsip kehalalan dari hulu ke hilir. Jadi, harus ada sistem yang mengakomodasi jaminan halal produknya. Untuk industri berskala menengah ke atas diwajibkan mempunyai auditor internal. Sementara itu, industri kecil dan rumah tangga bisa memakai penyelia halal kolektif. Di samping itu karena memerlukan biaya yang cukup besar, pemerintah merencanakan bantuan sertifikasi gratis bagi industri kecil rumah tangga dan pelaku industri makanan dan minuman. Pasalnya, mayoritas masyarakat Indonesia merupakan muslim. Cap halal juga memberikan keyakinan kepada pembeli dan konsumen di negara tujuan ekspor yang menghendaki produk halal

Perguruan tinggi memegang peranan untuk mencetak SDM potensial untuk menjadi calon auditor halal. Di samping itu, perguruan tinggi bersama ormas Islam akan berperan menjadi pendamping PPH bagi UMK. “Dua peran tersebut sangat dibutuhkan dalam mendorong percepatan tercapainya target 10 juta produk bersertifikat halal, khususnya bagi UMK. Sejak 17 Oktober 2019, pemerintah resmi memberlakukan pentahapan produk wajib bersertifikat halal di seluruh wilayah Indonesia. Kewajiban wajib halal tersebut tertuang di Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH).

Kebutuhan untuk merekrut pendamping proses produk halal (PPH) membuat Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama, perlu banyak berkunjung ke kampus-kampus di Indonesia.

Itu demi memenuhi kuota pengisian calon pendamping PPH karena di butuhkan sebanyak 100.000 orang Pendamping PPH di seluruh Indonesia. Calon pendamping PPH yang bisa direkrut dari kampus diperlukan agar nantinya para pelaku bisnis, seperti UMKM, tidak kesulitan dalam memenuhi syarat pelabelan halal dari produk mereka

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) adalah lembaga yang dibentuk di bawah naungan Kementerian Agama (Kemenag). BPJPH mengatur prosedur sertifikat halal segala produk yang digunakan sehari-hari. Dalam Undang - undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mengamanatkan agar produk yang beredar di Indonesia terjamin kehalalannya. Oleh karena itu, BPJPH mempunyai tugas dan fungsi untuk menjamin kehalalan produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia. BPJPH memiliki tugas untuk bertanggung jawab terhadap Registrasi Halal, Sertifikasi Halal, Verifikasi Halal, melakukan pembinaan serta melakukan pengawasan kehalalan produk, kerjasama dengan seluruh stakeholder terkait, serta menetapkan standar kehalalan sebuah produk. (<https://apps.detik.com/detik/>)

Berikut bagan dasar hukum produk halal yang berlaku saat ini:

**DASAR HUKUM PRODUK HALAL**

-  **1. UU NOMOR 33 TAHUN 2014** tentang Jaminan Produk Halal
- 2. UU NOMOR 11 TAHUN 2020** tentang Cipta Kerja
- 3. PP NOMOR 31 TAHUN 2019** tentang Peraturan Pelaksanaan UU tentang Jaminan Produk Halal
- 4. PP NOMOR 39 TAHUN 2021** tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

**ISU PRODUK HALAL**

 Produk yang masuk, beredar, & diperdagangkan di wilayah Indonesia **WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL**

 Pengembangan bisnis produk halal termasuk **MEMPERMUDAH AKSES BAGI UMK**

Sumber: Riset GATRA

Adapun proses sertifikasi halal berlangsung selama 21 hari. Berikut proses sertifikasi halal;

1. Pelaku usaha melakukan permohonan sertifikasi halal

Dokumen pelengkap:

- Data pelaku usaha
- Nama dan jenis produk
- Daftar produk dan bahan yang digunakan
- Pengolahan produk
- Dokumen sistem jaminan produk halal

2. BPJPH memeriksa Kelengkapan Dokumen
3. BPJPH menetapkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)
4. LPH memeriksa dan atau menguji kehalalan produk
5. MUI menetapkan kehalalan produk melalui Sidang Fatwa Halal
6. BPJPH menerbitkan sertifikat halal

Berikut bagan alur proses sertifikasi:



## **2.4. Pengertian Kawasan Industri**

Kawasan Industri adalah kawasan tempat pemusatan kegiatan industri yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana penunjang yang dikembangkan dan dikelola oleh Perusahaan Kawasan Industri. Kawasan Industri Halal adalah seluruh atau sebagian dari Kawasan Industri yang dirancang dengan sistem dan fasilitas untuk mengembangkan industri yang menghasilkan produk halal (Permenperin No. 17, tahun 2020).

Peraturan Pemerintah (PP) Republik Indonesia Nomor 142 Tahun 2015 Tentang Kawasan Industri, menjelaskan bahwa yang dimaksud Kawasan Industri adalah kawasan tempat pemusatan kegiatan industri yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana penunjang yang dikembangkan dan dikelola oleh Perusahaan Kawasan Industri. Pasal 6 ayat 1 menjelaskan Pembangunan Kawasan Industri dilakukan oleh badan usaha yang berbentuk badan hukum dan didirikan berdasarkan hukum Indonesia serta berkedudukan di Indonesia. Ayat 2 menjelaskan Badan usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berbentuk: a. Badan Usaha Milik Negara atau Badan Usaha Milik Daerah; b. Koperasi; atau c. Perseroan Terbatas.

Pasal 7 ayat 1 dari PP No 142 tahun 2015 menjelaskan bahwa Kawasan Industri dibangun dengan luas lahan paling sedikit 50 (lima puluh) hektar dalam satu hamparan. Ayat 2 menjelaskan dalam hal Kawasan Industri diperuntukkan bagi Industri Kecil dan Industri Menengah dapat dibangun dengan luas lahan paling sedikit 5 (lima) hektar dalam satu hamparan.

Pasal 10 ayat 1 dari PP No 142 tahun 2015 menjelaskan Pemerintah dan/atau Pemerintah Daerah sesuai dengan kewenangan masing-masing menyediakan: a. infrastruktur Industri; dan b. infrastruktur penunjang. Ayat 2 menjelaskan Infrastruktur Industri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a paling sedikit meliputi: a. jaringan energi dan kelistrikan; b. jaringan telekomunikasi; c. jaringan sumber daya air dan jaminan pasokan air baku; d. sanitasi; dan e. jaringan transportasi. Ayat 3 menjelaskan Infrastruktur penunjang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b paling sedikit meliputi: a.

perumahan; b. pendidikan dan pelatihan; c. penelitian dan pengembangan; d. kesehatan; e. pemadam kebakaran; dan f. tempat pembuangan sampah.

Pasal 11 ayat 1 dari PP No 142 tahun 2015 ini menjelaskan Perusahaan Kawasan Industri wajib menyediakan infrastruktur dasar di dalam Kawasan Industri, paling sedikit meliputi: a. instalasi pengolahan air baku; b. instalasi pengolahan air limbah; c. saluran drainase; d. instalasi penerangan jalan; dan e. jaringan jalan. Ayat 2 menjelaskan Perusahaan Kawasan Industri dapat menyediakan infrastruktur penunjang dan sarana penunjang di dalam Kawasan Industri.

Pasal 34 ayat 1 dari PP No 142 tahun 2015 menjelaskan Perusahaan Kawasan Industri wajib menyediakan lahan bagi kegiatan Industri kecil dan Industri menengah. (2) Luasan lahan untuk kegiatan Industri kecil dan Industri menengah ditetapkan dari luas kaveling Industri. (3) Lahan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat ditetapkan sebagai sentra Industri kecil dan Industri menengah oleh Pemerintah atau Pemerintah Daerah. (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai penyediaan lahan bagi kegiatan Industri kecil dan Industri menengah sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) diatur dalam Peraturan Menteri.

Aturan tentang kawasan diatur dalam UU Republik Indonesia No. 26 Tahun 2007 Tentang Penataan Ruang. Kawasan merupakan wilayah yang memiliki fungsi utama lindung atau budi daya. Kawasan industri termasuk ke dalam kawasan budi daya yang mempunyai nilai strategis nasional. Kawasan budi daya yang mempunyai nilai strategis nasional disebutkan pada undang-undang, antara lain, adalah kawasan yang dikembangkan untuk mendukung fungsi pertahanan dan keamanan nasional, kawasan industri strategis, kawasan sumber daya alam strategis, kawasan perkotaan metropolitan, dan pertambangan. Kawasan-kawasan budi daya lain yang menurut peraturan perundang-undangan perizinan dan/atau pengelolaannya merupakan kewenangan Pemerintah (UU Republik Indonesia No. 26 Tahun 2007).

Kawasan industri adalah kawasan tempat pemusatan kegiatan industri yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana penunjang yang dikembangkan dan dikelola oleh Perusahaan Kawasan Industri yang telah memiliki izin usaha kawasan industri. Keberadaan kawasan industri di suatu wilayah tidak lepas dari

potensi alam yang terdapat di wilayahnya, seperti ketersediaan bahan mentah yang menjadi bahan utama pengolahan industri dan letak geografisnya yang mendukung aksesibilitas pemasaran produk hasil olahan industri tersebut (Amaliana, 2015).

Menurut National Industrial Zoning Committee's (USA) tahun 1967, yang dimaksud dengan kawasan industri atau *Industrial Estate* atau sering disebut dengan *Industrial Park* adalah suatu kawasan industri di atas tanah yang cukup luas, yang secara administratif dikontrol oleh seseorang atau sebuah lembaga yang cocok untuk kegiatan industri, karena lokasinya, topografinya, zoning yang tepat, ketersediaan semua infrastrukturnya (utilitas), dan kemudahan aksesibilitas transportasi. Menurut Industrial Development Handbook dari ULI (The Urban Land Institute), Washington DC (1975) , kawasan industri adalah suatu daerah atau kawasan yang biasanya didominasi oleh aktivitas industri. Kawasan industri biasanya mempunyai fasilitas kombinasi yang terdiri atas peralatan-peralatan pabrik (*industrial plants*), penelitian dan laboratorium untuk pengembangan, bangunan perkantoran, bank, serta prasarana lainnya seperti fasilitas sosial dan umum yang mencakup perkantoran, perumahan, sekolah, tempat ibadah, ruang terbuka dan lainnya (Ii *et al.*, 2014).

Tujuan pembangunan kawasan industri secara tegas dapat disimak di dalam Keppers Nomor 41 Tahun 1996 tentang kawasan industri pada pasal 2 yang menyatakan pembangunan kawasan industri bertujuan untuk: (Ii *et al.*, 2014)

- a. Mempercepat pertumbuhan industri di daerah
- b. Memberikan kemudahan bagi kegiatan industri
- c. Mendorong kegiatan industri untuk berlokasi di kawasan industri
- d. Meningkatkan upaya pembangunan industri yang berwawasan lingkungan

Sedangkan, menurut Tim Koordinasi Kawasan Industri Departemen Perindustrian RI, tujuan utama pembangunan dan pengusahaan kawasan industri (*industrial estate*) adalah untuk memberikan kemudahan bagi para investor sektor industri untuk memperoleh lahan industri dalam melakukan pembangunan industri. Pembangunan kawasan industri dimaksudkan sebagai sarana upaya pemerintah untuk menciptakan iklim investasi yang lebih baik melalui penyediaan lokasi industri yang telah siap pakai yang didukung oleh fasilitas dan prasarana

yang lengkap dan berorientasi pada kemudahan untuk mengatasi masalah pengelolaan dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh limbah industri (Ii *et al.*, 2014).

## **2.5. Pengertian Kawasan Industri Halal**

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 17 tahun 2020, Kawasan industri halal adalah kawasan tempat pemusatan kegiatan industri yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana penunjang yang dikembangkan dan dikelola oleh perusahaan kawasan industri. Kawasan industri halal merupakan seluruh atau sebagian dari kawasan industri yang dirancang dengan sistem dan fasilitas untuk mengembangkan industri dengan produk halal. Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Persyaratan halal adalah segala sesuatu yang memenuhi syariat Islam dan fatwa MUI. Perusahaan kawasan industri adalah perusahaan yang mengusahakan pengembangan dan pengelolaan Kawasan Industri. Pembentukan kawasan industri halal dilakukan setelah perusahaan kawasan industri memperoleh surat keterangan kawasan industri halal yang diterbitkan oleh Menteri Perindustrian (National & Pillars, n.d.).

Industri makanan halal merupakan suatu kegiatan pengelolaan usaha makanan yakni; memproduksi, membuat atau menghasilkan barang/produk berdasarkan prinsip syariah yang mengutamakan kehalalan suatu produk makanan dan telah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI sebagai suatu tanda bukti bahwa produk tersebut telah memenuhi syarat kehalalan yang ditetapkan oleh Fatwa MUI (Nurdin *et al.*, 2019).

## **2.6. Kriteria Kawasan Industri Halal**

Merujuk pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 17 tahun 2020 bahwa perusahaan kawasan industri yang akan melakukan pembentukan kawasan industri halal harus memenuhi kriteria diantaranya:

1. Merupakan kawasan industri yang:
  - a. Seluruh kaveling industrinya dialokasikan untuk perusahaan industri yang menghasilkan produk halal.

- b. Sebagian kaveling industrinya dialokasikan untuk perusahaan industri yang menghasilkan produk halal serta sarana dan prasarananya terletak pada satu hamparan.
  - c. Kaveling industrinya menyediakan sarana distribusi bahan baku, bahan penolong dan barang jadi yang terintegrasi bagi perusahaan industri yang menghasilkan produk halal serta sarana dan prasarana yang tidak terletak dalam satu hamparan.
2. Tersedianya sarana dan prasarana yang secara fungsi atau lokasi bersifat terintegrasi dan mendukung kegiatan industri untuk memenuhi persyaratan halal dan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai jaminan produk halal.
  3. Mempunyai tim manajemen halal.

### **2.7. Persyaratan Pembentukan Kawasan Industri Halal**

Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 17 tahun 2020, persyaratan pembentukan kawasan industri halal harus memenuhi aspek berikut:

1. Memiliki izin usaha Kawasan Industri dan/ atau izin perluasan Kawasan Industri.
2. Memiliki rencana induk/ masterplan Kawasan Industri Halal.

Dokumen rencana induk yang dimaksud harus memuat beberapa hal yaitu:

1. Target jenis industri di dalam kawasan industri halal.
2. Analisis dan penataan pola ruang.
3. Rencana tapak/ site plan dengan skala 1:1.000 berdasarkan *zoning*.
4. Perencanaan penyediaan sarana dan prasarana.
5. Strategi pembangunan Kawasan Industri Halal.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Sumber Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui survei dan wawancara dengan responden yang terdiri dari pelaku industri makanan, lembaga atau asosiasi industri makanan, tokoh masyarakat, akademisi serta instansi pemerintah terutama yang membidangi dan terkait dengan perencanaan, perindustrian dan UMKM di Sumatera Barat. Data sekunder diperoleh dari dokumen, jurnal, artikel ilmiah, literatur dan website resmi yang berkaitan dengan permasalahan penelitian.

#### **3.2 Metode Pengumpulan Data**

Pada penelitian ini dilakukan beberapa teknik pengumpulan data yaitu melalui:

##### **a. Data Sekunder**

Data sekunder dikumpulkan dan dikutip dari dokumen-dokumen yang relevan dengan penelitian ini, data pelaku industri diperoleh dari data BPS dan atau data Dinas Perindustrian dan Perdagangan dan atau instansi pemerintah yang relevan. Data ini ditujukan untuk mengidentifikasi potensi industri makanan dan minuman yang terdapat pada Kabupaten/Kota di Sumatera Barat, sebagai dasar untuk melihat potensi pengembangan kawasan makanan halal di daerah bersangkutan.

##### **b. Data Primer**

Data primer dikumpulkan melalui :

##### **1. Observasi**

Observasi merupakan sebuah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan yang disertai dengan pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek penelitian (Fitria, 2012).

## 2. Wawancara

Wawancara atau *interview* merupakan suatu percakapan atau diskusi yang diarahkan pada suatu permasalahan tertentu. Dalam penelitian ini wawancara dilakukan untuk memperoleh peta masalah pengembangan kawasan industri makanan halal di Sumatera Barat. Wawancara dilakukan dengan pihak-pihak atau stake holder yang terlibat atau memahami tentang industri makanan dan potensi pengembangannya untuk masuk ke dalam kawasan industri makanan halal di Sumatera Barat. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan panduan wawancara.

## 3. Diskusi Kelompok Terarah (*Fokus Group Discussion* atau FGD)

FGD merupakan suatu teknik pengumpulan data kualitatif, di mana sekelompok orang berdiskusi tentang topik tertentu dan dipandu oleh seorang moderator (Indrizal, 2014). Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang permasalahan dan potensi pengembangan kawasan industri makanan halal di Sumatera Barat.

## 4. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data tertulis yang mengandung keterangan, penjelasan serta pemikiran tentang fenomena yang sesuai dengan masalah penelitian (Safitri, 2020).

### 3.3 Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi penelitian dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama verifikasi informasi dan data statistik untuk melihat daerah-daerah yang memiliki usaha atau industri pengolahan makanan dan minuman. Tahap kedua memilih Kabupaten/Kota yang dianggap memiliki keunggulan dalam industri makanan dan minuman. Penentuan keunggulan ini dilakukan dengan metode *Location Quotion* (LQ) dan *Shift Share*. Data hasil analisis LQ dan *Shift Share* diambil dari hasil Penelitian Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Sumatera Barat tahun 2021. Selanjutnya Kabupaten/Kota terpilih diseleksi kembali dengan pendekatan kualitatif melalui diskusi dengan Organisasi Perangkat Daerah (OPD) antara lain menyangkut kebijakan dan program daerah tentang pengembangan industri

makanan dan minuman yang mengarah pada pembentukan kawasan, sentra atau zona pengembangan.

### **Analisis Location Quotient (LQ) dan Shift Share (SS)**

Untuk mengetahui daerah yang unggul dalam industri makanan dan minuman dilakukan melalui analisis LQ dan SS terhadap masing-masing Kabupaten/Kota di Sumatera Barat. Analisis LQ dan SS digunakan untuk mengidentifikasi potensi sektor industri makanan dan minuman berdasarkan peranannya dalam perekonomian daerah (Tarigan, 2012 dan Sjafrizal, 2018).

#### **a. Analisis Location Quotient (LQ)**

$$LQ_i = \frac{X_i^r / X^r}{X_i^n / X^n}$$

Keterangan :

X = output (PDRB); r = regional; dan n = nasional

Kriteria Analisis :

LQi > 1 mengindikasikan sektor basis,

LQi < 1 disebut sektor nonbasis

#### **b. Shift Share (SS)**

$$SS = GR + IS + RS$$

Keterangan :

- **Growth Share (GR)** merupakan komponen share pertumbuhan ekonomi daerah yang disebabkan oleh faktor eksternal. RS mengindikasikan adanya peningkatan kegiatan ekonomi daerah akibat kebijakan nasional yang berlaku.
- **Industrial Mix Share (IS) atau Proporsional Shift (PS)** komponen pertumbuhan ekonomi daerah yang disebabkan oleh struktur ekonomi daerah tersebut yang baik, dengan berspesialisasi pada sektor yang pertumbuhannya cepat.
- **Regional Share (RS) atau Differential Shift (DS)** merupakan komponen pertumbuhan ekonomi daerah karena kondisi spesifik daerah yang

kompetitif. Unsur pertumbuhan ini merupakan keunggulan kompetitif daerah yang dapat mendorong pertumbuhan ekspor daerah.

Kriteria Analisis :

- Jika  $IS_{ij} > 0$  tumbuh lebih cepat dari **sektor yang sama** di daerah lain /daerah referensi (secara umum)
- Jika  $RS_{ij} > 0$  tumbuh lebih cepat dari **sektor yang lain** di daerah analisis (daya saing yang tinggi dibanding sektor lain)
- Jika  $IS_{ij} > 0$  dan  $RS_{ij} > 0$ , artinya wilayah/sektor dengan pertumbuhan sangat pesat
- Jika  $IS_{ij} < 0$  dan  $RS_{ij} > 0$ , artinya wilayah/sektor dengan pertumbuhan terhambat tetapi berkembang
- Jika  $IS_{ij} > 0$  dan  $RS_{ij} < 0$ , artinya wilayah/sektor dengan pertumbuhan terhambat namun masih berpotensi
- Jika  $IS_{ij} < 0$  dan  $RS_{ij} < 0$ , artinya wilayah/sektor dengan daya saing rendah dan peranan terhadap wilayah juga rendah

### **Dasar Pemilihan Lokasi Penelitian**

1. Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 14 Tahun 2018 tentang Rencana Pembangunan Industri Provinsi Sumatera Barat Tahun 2018-2038 antara lain menjelaskan; Pengembangan industri unggulan dilakukan di Kabupaten/Kota berdasarkan sentra bahan baku yang dimiliki maupun sentra industri, sesuai dengan potensi daerah masing-masing.
2. Kawasan Sentra Produksi Industri Pengolahan Makanan Sumatera Barat berdasarkan Rencana Pengembangan Industri Provinsi (RPIP) tahun 2018 mencakup semua Kabupaten/Kota di Sumatera Barat yaitu Kota Bukittinggi, Kabupaten Limapuluh Kota, Kota Padang, Kota Pariaman, Kabupaten Padang Pariaman, Kota Solok, Kabupaten Solok, Kabupaten Solok Selatan, Kabupaten Agam, Kabupaten Pasaman, Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Sijunjung, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Kabupaten Tanah Datar, Kota Payakumbuh, Kota Padang Panjang, Kabupaten Pasaman Barat dan Kota Padang (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Prov.Sumbar, 2019),
3. Data sebaran industri makanan dan minuman Provinsi Sumatera Barat memperlihatkan beberapa daerah di Sumatera Barat yang memiliki Industri

Kecil Menengah pengolahan makanan dan minuman terbanyak secara berurutan adalah Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kota Bukittinggi, Kota Payakumbuh, dan Kota Padang. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Industri Kecil Menengah Makanan dan Minuman di Sumatera Barat tahun 2019.

No	Kabupaten/Kota	Industri Makanan (unit)	Industri Minuman (unit)	Total (unit)	%
1.	Kep. Mentawai	104	0	104	0,8%
2.	Pesisir Selatan	857	89	946	7,4%
3.	Kab. Solok	579	2	581	4,5%
4.	Kab. Sijunjung	187	94	281	2,2%
5.	Kab. Tanah Datar	1.466	59	1.525	11,9%
6.	Kab. Padang Pariaman	1.072	12	1.084	8,5%
7.	Kab. Agam	1.344	28	1.372	10,7%
8.	Kab. Lima puluh kota	876	52	928	7,2%
9.	Kab. Pasaman	579	42	621	4,8%
10.	Kab. Solok Selatan	168	40	208	1,6%
11.	Kab. Dharmasraya	276	27	303	2,4%
12.	Kab. Pasaman Barat	642	88	730	5,7%
13.	Kota Padang	835	69	904	7,0%
14.	Kota Solok	221	22	243	1,9%
15.	Kota Sawahlunto	257	6	263	2,1%
16.	Kota Padang Panjang	497	26	523	4,1%
17.	Kota Bukittinggi	818	114	932	7,3%
18.	Kota Payakumbuh	842	80	922	7,2%
19.	Kota Pariaman	332	25	357	2,8%
<b>Total</b>		<b>11.952</b>	<b>875</b>	<b>12.827</b>	<b>100%</b>

Sumber : BPS, 2020.

#### 4. Analisis LQ dan Shift Share

untuk menentukan daerah yang unggul dalam industri pengolahan makanan dan minuman yang menjadi lokus penelitian dilakukan dengan menggunakan analisis *Location Quotient* (LQ) dan *Shift Share* (SS). Hasil analisis adalah sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2 dan 3.

Tabel 2. Hasil perhitungan LQ Industri Pengolahan Makanan dan Minuman Kabupaten/Kota di Sumatera Barat Menurut Data Tahun 2019

No	Kabupaten/Kota	Nilai LQ
1	Kab. Kepulauan Mentawai	1,68
2	Kab. Pesisir Selatan	1,93
3	Kab. Solok	1,97
4	Kab. Sijunjung	1,94
5	Kab. Tanah Datar	0,95
6	Kab. Padang pariaman	0,90
7	Kab. Agam	0,81
8	Kab. Lima Puluh Kota	1,57
9	Kab. Pasaman	1,11
10	Kab. Solok Selatan	1,00
11	Kab. Dharmasraya	1,59
12	kab. Pasaman Barat	1,33
13	Kota Padang	0,59
14	Kota Solok	1,69
15	Kota Sawah Lunto	1,42
16	Kota Padang Panjang	1,22
17	Kota Bukittinggi	0,76
18	Kota Payakumbuh	1,78
19	Kota Pariaman	1,13

Sumber : Balitbang Prov. Sumbar, 2021

Tabel 3. Hasil perhitungan *Shift Share* Sub Sektor Industri Pengolahan Makanan dan Minuman Kabupaten/Kota di Sumatera Barat menurut Data Tahun 2019

No	Kabupaten/Kota	Shift Share	
		PS	DS
1	Kab. Kepulauan Mentawai	- 1.871,00	- 4.066,03
2	Kab. Pesisir Selatan	11.228,53	- 8.814,37
3	Kab. Solok	14.087,82	- 243,44
4	Kab. Sijunjung	4.272,76	- 1.305,58
5	Kab. Tanah Datar	38.990,88	24.909,87
6	Kab. Padang pariaman	65.608,42	46.116,31
7	Kab. Agam	- 732,10	- 20.518,51
8	Kab. Lima Puluh Kota	44.352,51	27.121,73
9	Kab. Pasaman	9.933,49	5.854,16
10	Kab. Solok Selatan	- 6.281,24	- 9.353,56
11	Kab. Dharmasraya	12.511,26	3.122,49
12	kab. Pasaman Barat	51.342,68	20.931,52
13	Kota Padang	48.781,66	713,65
14	Kota Solok	- 1.415,18	- 4.937,16
15	Kota Sawah Lunto	11.223,91	5.070,05
16	Kota Padang Panjang	2.147,36	- 2.096,65
17	Kota Bukittinggi	- 9.069,06	- 13.415,37
18	Kota Payakumbuh	24.673,19	19.096,54
19	Kota Pariaman	14.860,69	10.704,04
	<b>Sumatera Barat</b>	<b>334.646,58</b>	<b>98.889,69</b>

Sumber : Balitbang Prov. Sumbar, 2021

Kode Warna: Warna biru wilayah yang Industri Makanan dan Minumannya tumbuh pesat, kuning wilayah potensi, orange wilayah tertekan.

Berdasarkan data statistik terdapat sebanyak delapan daerah dengan jumlah industri makanan dan minuman paling banyak yaitu; Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kota Bukittinggi, Kota Payakumbuh, dan Kota Padang. Berdasarkan analisis LQ dari 8 daerah tersebut hanya ada 3 daerah yang memiliki keunggulan yaitu Kab. Pesisir Selatan, Kabupaten Lima Puluh Kota, dan Kota Payakumbuh. Setelah dilihat data *Shift Share* hanya 5 daerah yang industri makanan dan minumannya tumbuh pesat yaitu Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kota Payakumbuh dan Kota Padang. Berdasarkan analisis data ini, selanjutnya kita tetapkan empat daerah sebagai lokus pelaksanaan penelitian yaitu Kabupaten

Padang Pariaman, Kabupaten Lima Puuh Kota, Kota Payakumbuh dan Kota Padang.

### **3.4 Metode Analisis Data**

#### **a. Potensi dan Permasalahan Kawasan Industri Makanan Halal**

Data potensi dan permasalahan yang diperoleh dari hasil survei pada daerah terpilih dianalisis dengan pendekatan deskriptif untuk menjelaskan potensi yang bisa dikuantifikasi dari daerah bersangkutan. Data-data yang berkaitan dengan kebijakan dan perencanaan yang sudah dimiliki oleh daerah terpilih didekati dengan analisis kualitatif.

Sementara untuk mengukur potensi lokasi penelitian apakah sudah sesuai dengan aturan/UU tentang sentra industri, kawasan industri dan kawasan industri halal digunakan analisis skelogram. Analisis skelogram digunakan untuk menentukan lokasi yang dapat dijadikan sebagai sentra industri, kawasan industri dan kawasan industri halal berdasarkan aturan yakni aturan Sentra Industri Berdasarkan Peraturan Pemerintah NO. 142 Tahun 2015, aturan Kawasan Industri berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian No 40 tahun 2016 dan aturan Kawasan Industri Halal Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian 17 Tahun 2020.

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui level posisi lokasi penelitian apakah berada pada level sentra industri, kawasan industri atau kawasan industri halal berdasarkan jumlah dan jenis unit fasilitas pelayanan yang ada yang sesuai dengan aturan yang dijelaskan di atas. Asumsi yang digunakan apabila suatu wilayah memiliki ranking tertinggi maka lokasi atau wilayah tersebut dapat ditetapkan menjadi sentra industri, kawasan industri atau kawasan industri halal (Patrik *et al.*, 2021).

Untuk menentukan orde-orde lokasi maka digunakan metode Struges. Rumus untuk mencari banyaknya kelas dari tiap-tiap lokasi sebagai sentra industri, kawasan industri atau kawasan industri halal adalah sebagai berikut:

$$k = 1 + 3.3 \log n$$

Keterangan: k = banyaknya kelas

n = banyaknya lokasi unit penelitian

Selanjutnya untuk menentukan besarnya interval kelas, dengan menggunakan rumus :

$$I = \frac{A - B}{k}$$

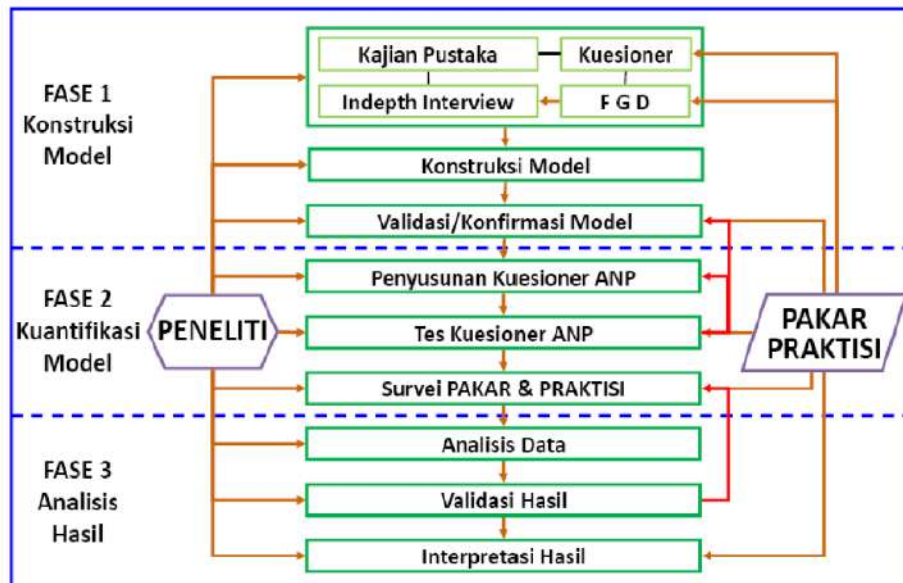
Keterangan: A = jumlah fasilitas tertinggi  
B = jumlah fasilitas terendah  
k = banyaknya kelas

Setelah orde didapatkan maka selanjutnya menentukan hierarki dengan menggunakan orde terkecil sebagai hierarki tertinggi.

#### **b. Masalah, Solusi dan Strategi Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal**

Metode analisis yang digunakan adalah *Analytical Network Process* (ANP). Metode ANP merupakan pengembangan dari metode AHP. ANP memungkinkan adanya interaksi dan umpan balik dari elemen-elemen dalam *cluster* (*inner dependence*) dan antar-*cluster* (*outer dependence*). Metode ini digunakan dalam penyelesaian permasalahan yang kompleks dan diperlukan adanya prioritas dalam pengambilan keputusannya yaitu dengan cara menstruktur kompleksitas secara hierarkis ke dalam *cluster-cluster* yang homogen dari faktor-faktor. Metode ini digunakan dalam bentuk penyelesaian dengan pertimbangan atas penyesuaian kompleksitas masalah secara penguraian sintesis disertai adanya skala prioritas yang menghasilkan pengaruh yang terbesar. Pengambilan keputusan dalam aplikasi metode ANP adalah dengan melakukan pertimbangan dan validasi atas pengalaman empiris (Fitri dan Wilantoro, 2018).

Menurut Saaty *Analytical Network Procces* (ANP) adalah teori umum pengukuran relative yang digunakan untuk menurunkan rasio prioritas komposit dari skala rasio individu yang mencerminkan pengukuran relative dari pengaruh elemen-elemen yang saling berinteraksi berkenaan dengan kriteria control (Putri et al., 2020) Tahapan metode penelitian ANP adalah sebagaimana terlihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tahapan Metode Penelitian ANP  
 Sumber: Ascarya dan Yumanita (2011)

Keterangan :

1. Fase 1 (Konstruksi Model)

Konstruksi model dibuat didasarkan pada kajian literature, selanjutnya dibuat kerangka dan cakupan kuesioner, untuk memperkaya bahan penelitian dan cakupan kuesioner dilakukan melalui wawancara atau interview dengan para ahli. Wawancara ini sekaligus digunakan untuk menvalidasi/konfirmasi model yang dibuat (Putri *et al.*, 2020)

2. Fase 2 (Kuantifikasi Model)

Setelah rancangan kontruksi model divalidasi, selanjutnya dilakukan penyusunan kuesioner ANP yang digunakan dalam mengumpulkan data primer dari responden. Kuesioner yang sudah disusun untuk selanjutnya dilakukan dulu tes kuesioner untuk penyesuaian dengan tujuan penelitian. Selanjutnya dilakukan survei terhadap responden (Putri *et al.*, 2020).

### 3. Fase 3 (Analisis Hasil)

Data yang terkumpul melalui survey untuk selanjutnya dianalisis menggunakan bantuan software *Super Decision* dan *M Excel*. Selanjutnya dilakukan interpretasi terhadap hasil analisis data sebagai tahapan yang akan melahirkan kesimpulan dan saran terkait dengan penelitian yang dilakukan.

Data diolah menjadi bentuk perbandingan baik antar elemen dalam cluster maupun antar cluster, untuk mengetahui mana yang lebih besar pengaruhnya dilihat dari satu sisi.

Dalam pengumpulan data untuk analisis ANP ini, responden diminta untuk melakukan *pairwise comparison* pada kuesioner yang telah disiapkan dengan memilih skala penilaian numeric, yaitu pada kisaran angka 1 hingga 9 (Putri *et al.*, 2020). Untuk lebih jelasnya bentuk kuesioner yang disediakan adalah sebagaimana terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Skala Numbering Pengisian Kuesioner

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sama Besar Pengaruhnya	Sedikit Lebih Besar Pengaruhnya		Lebih Besar Pengaruhnya		Sangat Lebih Besar Pengaruhnya		Amat Sangat Lebih Besar Pengaruhnya	

Sumber: (Ascarya, 2013)

Dengan menggunakan skala ini akan diperoleh *normalized* yang digunakan untuk melihat prioritas per cluster, penggunaan skala sampai dengan 9 akan membuat skala prioritas yang aktual (Putri *et al.*, 2020).

#### a. Geometric Mean

Untuk mengetahui hasil penilaian individu dari para responden dan menentukan hasil pendapat pada satu kelompok dilakukan penilaian dengan menghitung *geometric mean* (Saaty dan Vegas, 2006). Geometric mean merupakan jenis perhitungan rata-rata yang menunjukkan tendensi atau nilai tertentu (Ascarya, 2010). Pertanyaan yang berupa perbandingan dari responden akan dikombinasikan sehingga membentuk suatu konsesus. Formula pernghitungan *Geometric Mean* adalah sebagai berikut :

$$GM_k = (R_1 * R_2 * \dots * R_n)^{1/n}$$

Keterangan :

GM = Geometric Mean

R = Responden

n = Jumlah Responden

## b. Rater Agreement

Rater Agreement adalah ukuran yang menunjukkan tingkat kesesuaian para responden (R1-Rn) terhadap suatu masalah dalam satu *cluster*. Alat yang digunakan untuk mengukur *rater agreement* adalah *Kendall's Coefficient of Concordance* ( $W; 0 < W < 1$ ).  $W=1$  menunjukkan kesesuaian yang sempurna (Ascaya, 2012). Tahapan dalam mencari *Rater Agreement*; pertama *Traspose*, kedua *Rangking*, dilakukan dengan cara mengukur nilai *normalized* dari yang paling besar ke yang paling kecil, kemudian menjumlahkannya, dan ketiga yaitu menghitung nilai  $W$ . Adapun formula untuk mendapatkan nilai  $W$  adalah (Putri *et al.*, 2020).

$$U = (T1+T2+.....+TP)/p$$
$$S = (T1 - U)^2 + (T2-U)^2+....+(Tp-U)^2$$
$$MaxS = (n-U)^2+(2n-U)^2+....+(pn-U)^2$$
$$W = S/MaxS$$

Keterangan:

U = Nilai rata-rata total rangking

S = Jumlah kuadrat deviasi

P = Jumlah node

n = Jumlah responden

Tabel 5. Indikator Interpretasi Kendall's Coefficient

W	Intrepetasi
0	Tidak Ada Kesepakatan
0.10	Kesepakatan Lemah
0.30	Kesepakatan Cukup
0.60	Kesepakatan Kuat
1.00	Kesepakatan Sempurna

Sumber : Dikutip dari (Rozak dan Satriyasyifa, 2020) (Saaty, 2006)

## 3.5 Waktu Pelaksanaan, Tempat dan Responden

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Januari sampai dengan Desember tahun 2022. Berdasarkan analisis data potensi maka terpilih 4 daerah sebagai lokus pelaksanaan penelitian yaitu Kabupaten 50 Kota, Kabupaten Padang

Pariaman, Kota Payakumbuh dan Kota Padang. Responden dalam penelitian ini terdiri dari pihak pengambil keputusan serta staf pada Organisasi Perangkat Daerah (OPD) yang terkait dengan penelitian, pelaku industri makanan dan minuman di daerah penelitian serta pakar yang terdiri dari kalangan akademisi, organisasi dunia usaha dan pihak pemerintahan daerah.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Undang-Undang nomor 17 tahun 2022 telah mengukuhkan Sumatera Barat sebagai negeri yang adat budayanya berdasarkan falsafah Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah (ABS-SBK). Falsafah ini merupakan prinsip dasar dan nilai-nilai filosofis yang sudah menjadi jati diri dalam struktur sosial masyarakat adat Minangkabau. Adat Minangkabau dan ajaran Islam merupakan satu kesatuan dan akan menjadi modal dasar untuk pengembangan industri halal di Sumatera Barat. Modal dasar yang dimiliki masyarakat Minangkabau ini sangat mendukung amanat undang-undang Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 dan Undang-Undang No 11 tahun 2020 tentang cipta kerja tentang Jaminan Produk Halal (JPH) tentang kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang masuk, beredar, dan diperjual belikan di seluruh wilayah Indonesia.

Pada tahun 2018 (perayaan tahun baru Islam 1440 Hijriyah), Sumatera Barat tepatnya kota Padang secara resmi mencanangkan sistem ekonomi syariah. Dimana sebelumnya pemberdayaan ekonomi syariah dilakukan melalui pembentukan kelompok usaha jasa keuangan syariah (KJKS) yang tersebar di setiap kelurahan kota Padang, serta dimulainya proses konversi Bank Nagari menjadi Bank Nagari Syariah. Hal ini merupakan potensi besar bagi industri keuangan syariah Sumatera Barat. Selain dari sisi keuangan syariah, Sumatera Barat dengan 98 persen penduduknya adalah muslim memiliki peluang besar dalam pengembangan industri halal lainnya yakni industri halal dibidang makanan dan pertanian, pariwisata, dan fashion (Nasional, 2018). Dalam industri pariwisata halal dan makanan halal, Sumatera Barat telah menorehkan prestasinya yakni dengan memenangkan dua kategori pada ajang *World Halal Tourism Award 2016* yaitu pada kategori *World Halal Destination* dan *World Halal Culinary*.

Kementrian Perencanaan Pembangunan Nasional (Badan Perencanaan Pembangunan Nasional) didalam Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024 menuangkan strategi Indonesia untuk mencapai visinya menjadi pusat ekonomi syariah terkemuka dunia adalah melalui penguatan rantai nilai halal. Dalam rangka penguatan rantai nilai ini terdapat sejumlah klaster industri yang berkaitan dengan kebutuhan masyarakat muslim yakni, makanan dan minuman

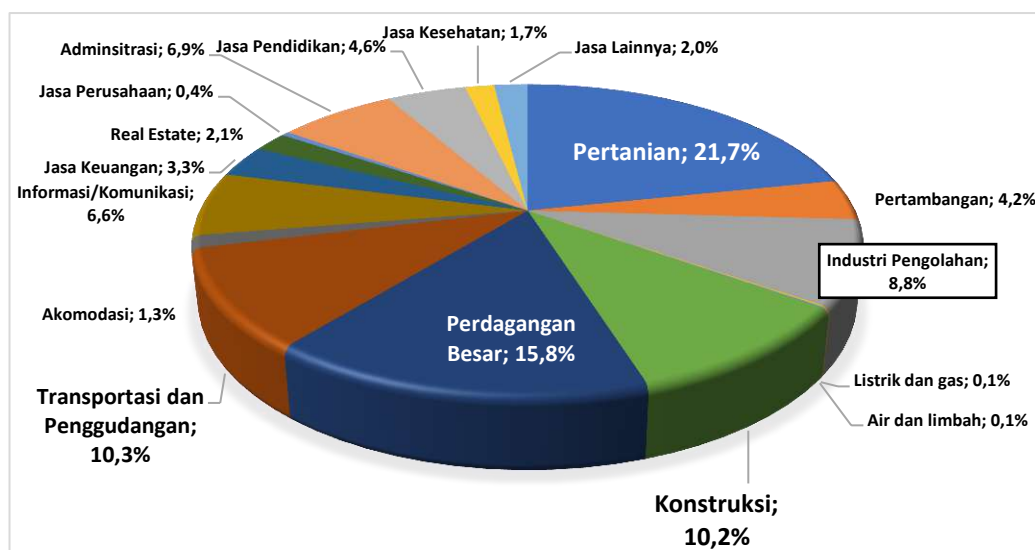
halal, pariwisata halal, fashion Muslim, media dan rekreasi halal, farmasi dan kosmetik halal, serta energi terbarukan. Hal ini sejalan dengan potensi yang dimiliki Indonesia dalam pengembangan industri halal nasional yaitu sektor pertanian (integrated farming), industri makanan dan fashion, energi terbarukan (*renewable energy*), dan pariwisata halal (sambutan Deputi Gubernur Indonesia, 2020). Pengembangan keempat sektor potensial ini dilakukan melalui pendekatan rantai nilai halal (*halal value chain*) dan Sumatera Barat memiliki potensi yang besar dalam pengembangan keempat sektor potensial tersebut.

Peluang ini harus mampu dimanfaatkan dan dioptimalkan dengan baik oleh pemerintah dan masyarakat Sumatera Barat. Sehingga, pengembangan industri halal terutama melalui empat sektor potensial diatas dapat berkontribusi besar dalam pembangunan daerah Sumatera Barat.

#### 4.1. Pemetaan Potensi Kawasan Industri Makanan Halal Sumatera Barat

##### 4.1.1. Gambaran Umum Industri Makanan Sumatera Barat

Sektor Industri Pengolahan memiliki kontribusi yang cukup besar bagi PDRB Provinsi Sumatera Barat yaitu lebih kurang sebesar 8,8 % dari total PDRB pada tahun 2021 dan menempati urutan ke empat setelah sektor pertanian, sektor perdagangan dan sektor transportasi (gambar 2 dan tabel 6 ).



Gambar 2. Distribusi Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021

Tabel 6. Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021

No	Sektor	PDRB	
		(Juta Rupiah)	Persentase
1	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	54.873.393,68	21,7%
2	Pertambangan dan penggalan	10.608.551,37	4,2%
3	Industri Pengolahan	22.261.995,50	8,8%
4	Pengadaan Listrik dan Gas	259.390,75	0,1%
5	Pengadaan air, pengolahan sampah, limbah dan daur ulang	236.143,14	0,1%
6	Konstruksi	25.771.425,41	10,2%
7	Perdagangan besar dan eceran, reparasi mobil dan sepeda motor	39.861.326,16	15,8%
8	Transportasi dan Pergudangan	26.021.543,49	10,3%
9	Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	3.216.343,52	1,3%
10	Informasi dan komunikasi	16.722.398,48	6,6%
11	Jasa keuangan dan asuransi	8.288.301,26	3,3%
12	Real estate	5.181.421,34	2,1%
13	Jasa perusahaan	1.087.613,84	0,4%
14	Admnsitrasi pemerintahan, pertahanan dan jaminan sosial	17.427.390,05	6,9%
15	Jasa pendidikan	11.722.185,17	4,6%
16	Jasa kesehatan	4.275.490,58	1,7%
17	Jasa lainnya	4.934.731,62	2,0%
	<b>Total</b>	<b>252.749.645,36</b>	<b>100,0%</b>

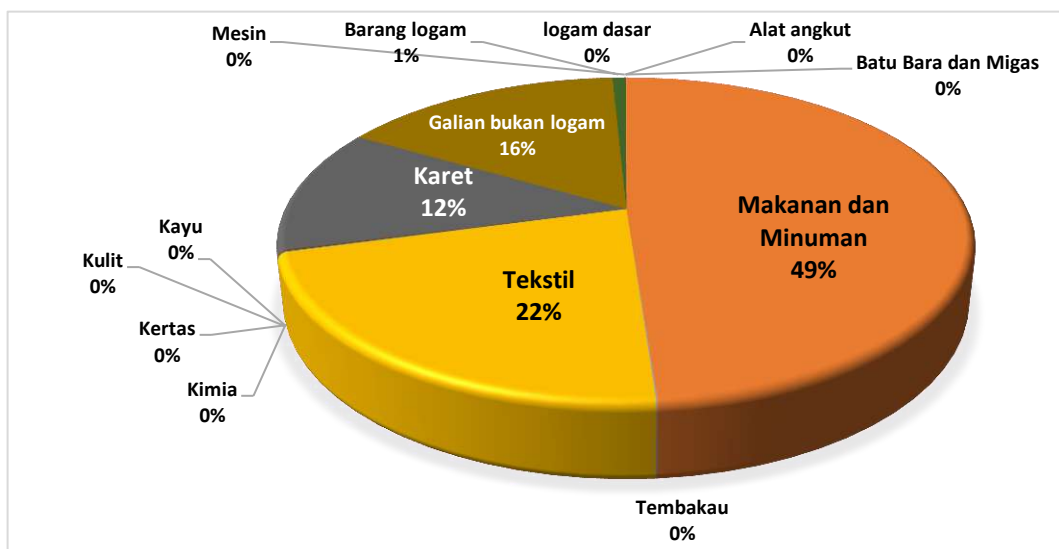
Sumber : BPS Provinsi Sumatera Barat, 2022

Sub sektor Industri Makanan dan Minuman merupakan sektor yang sangat penting kontribusinya bagi PDRB Sumatera Barat dari kelompok sektor industri pengolahan. Data PDRB tahun 2021 menunjukkan bahwa sub sektor industri makanan dan minuman menyumbang sebesar 48,8 % PDRB pada kelompok industri pengolahan dan merupakan kontribusi terbesar PDRB dari kelompok industri pengolahan. Hal ini mengindikasikan bahwa Sumatera Barat sangat potensial untuk terus mengembangkan industri makanan dan minuman ini dimasa mendatang. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 7 dan gambar 3.

Tabel 7. Produk Domestik Regional Bruto dari Kelompok Industri Pengolahan Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Jenis Industri Pengolahan di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021

No	INDUSTRI	PDRB	
		Rp. Juta	%
1	Industri Batubara dan Pengilangan Migas	395,28	0,0%
2	Industri Makanan dan Minuman	10.831.438,54	48,8%
3	Industri Pengolahan Tembakau	14.207,70	0,1%
4	Industri Tekstil dan Pakaian Jadi	4.852.682,06	21,9%
5	Industri Kulit, Barang dari Kulit, dan Alas Kaki	9.924,94	0,0%
6	Industri Kayu, Barang dari Kayu dan Gabus; dan Barang Anyaman dari Bambu, Rotan, dan Sejenisnya	9.607,46	0,0%
7	Industri kertas dan barang dari kertas	8.896,72	0,0%
8	Industri kimia, farmasi dan obat tradisional	26.654,54	0,1%
9	Industri karet dan barang dari karet	2.761.120,87	12,4%
10	Industri barang galian bukan logam	3.508.400,87	15,8%
11	Industri logam dasar	-	0,0%
12	Industri Barang Logam; Komputer, Barang Elektronik, Optik; dan Peralatan Listrik	165.810,47	0,7%
13	Industri Mesin dan Perlengkapan	-	0,0%
14	Industri Alat Angkutan/	7.071,07	0,0%
	<b>Total</b>	<b>22.196.211</b>	<b>100%</b>

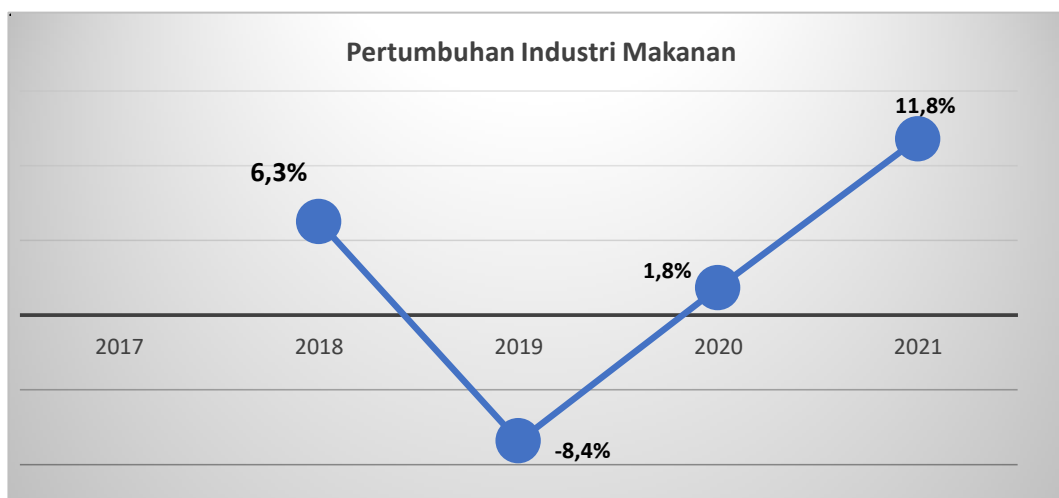
Sumber : BPS Prov.Sumbar, 2022



Gambar 3. Distribusi Produk Domestik Regional Bruto dari Kelompok Industri Pengolahan Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Jenis Industri Pengolahan di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2021

Sumber : BPS Prov.Sumbar, 2022

Industri makanan dan minuman adalah industri yang pulih lebih cepat meskipun dalam masa pandemi Covid-19 di Sumatera Barat. Hal ini terlihat dari kondisi setelah terpukul hingga mengalami penurunan kontribusinya terhadap PDRB Sumatera Barat sebesar minus 8,4% pada tahun 2019, namun dapat kembali bangkit dan kontribusinya terhadap PDRB naik menjadi sebesar plus 1,8% pada tahun 2020 dimana pandemi sedang berada di puncaknya dan selanjutnya terus mengalami kenaikan menjadi sebesar 11,8 % pada tahun 2021. Pertumbuhan sektor ini menguatkan alasan prospek potensial pengembangan industri makanan dan minuman untuk memberikan kontribusi terhadap PDRB Provinsi Sumatera Barat. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Pertumbuhan PDRB Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Provinsi Sumatera Barat Berdasarkan Harga Berlaku dalam Lima Tahun Terakhir

Sumber : BPS Prov.Sumbar, 2022

Menurut data Sumatera Barat Dalam Angka Tahun 2022, jumlah Industri makanan di Sumatera Barat pada tahun 2020 adalah sebanyak 41.667 unit pada kelompok industri mikro kecil, dan sebesar 106 unit pada kelompok industri menengah besar. Sementara itu, pola pengeluaran penduduk Sumatera Barat tahun 2021 sebesar Rp.668.029 (52,12%) merupakan pengeluaran konsumsi makanan perkapita sebulan. Jumlah *supply* dan *demand* sektor makanan ini menunjukkan potensi yang sangat besar dalam pengembangan industri makanan dan minuman halal di Sumatera Barat. Dalam konteks industri makanan dan minuman halal di Sumatera Barat, nilai kehalalan suatu produk harus terjaga mulai dari bahan baku hingga produk jadi yang siap konsumsi. Semuanya terintegrasi mulai dari input,

produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi. Produk makanan dalam inputnya harus terjamin halal mulai dari saat ditenak hingga proses penyembelihannya. Kemudian nilai kehalalan produk harus tetap terjaga saat dalam proses pengolahan bahan baku sampai kepada hasil akhir produk. Selanjutnya proses dan pendistribusian produk makanan dan minuman halal juga harus terjamin di dalam pergudangan, pengepakan, ruang pendinginan, dan pengolahan. Hingga terakhir, sampai ke konsumen.

Pada Ekosistem Halal (2020), Rantai Halal Industri Makanan dan Minuman meliputi: Bahan Baku (Pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan dan hasil laut); Teknologi (Teknologi pengolahan bahan dasar pangan, Rumah Potong Hewan, teknologi pertanian industri); Manufaktur (Industri makanan kemasan, industri pengolahan minuman kemasan, pengolahan daging dan makanan laut, pengolahan sereal/tepung/susu kakao; Distribusi dan Komersialisasi (logistik, channel (wholesale, retail, online)); dan Promosi (media, pameran, kerjasama, zonasi). Sehingga, kelima hal inilah rantai halal produk pangan yang dapat diimplementasikan di Sumatera Barat.

Untuk mendukung proses sertifikasi halal di Sumatera Barat terdapat 3 (tiga) Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan 2 (dua) Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H). LPH bertugas dalam pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk IKM untuk pengurusan sertifikat halal secara regular. LP3H bertugas mendampingi IKM dalam pengurusan sertifikat halal dengan skema *self declare* melalui program Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) yang difasilitasi oleh Kementerian Agama RI. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Satgas Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Sumatera Barat tahun 2020 - 2022, terdapat 699 IKM yang sudah mendapatkan sertifikasi halal (Tabel 8).

Tabel 8. Data Jumlah IKM yang Mendapat Sertifikasi Halal di Provinsi Sumatera Barat Periode Tahun 2020 - 2022

No	Kab / Kota	Jumlah Sertifikat Selesai
1	Pesisir Selatan	13
2	Kab. Solok	53
3	Sijunjung	7
4	Tanah Datar	27
5	Padang Pariaman	19
6	Agam	29
7	Lima Puluh Kota	12
8	Pasaman	11
9	Mentawai	0
10	Dharmasraya	26
11	Solok Selatan	27
12	Pasaman Barat	2
13	Padang	353
14	Kota Solok	11
15	Sawahlunto	10
16	Padang Panjang	30
17	Bukittinggi	29
18	Payakumbuh	34
19	Pariaman	6
	<b>Jumlah</b>	<b>699</b>

Sumber: BPJPH-Satgas Halal Sumbar, 2022.

Sepanjang tahun 2022 terdapat kurang lebih 700 IKM yang tersebar di Kabupaten/Kota di Sumatera Barat yang telah mengajukan usulan untuk mendapatkan sertifikasi halal melalui program SEHATI, sebagaimana terlihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah IKM yang Mengajukan Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) melalui Program *Self Declare* di Sumatera Barat sepanjang Tahun 2022

No	Kabupaten / Kota	Jumlah IKM
1	Pesisir Selatan	27
2	Kab. Solok	30
3	Sijunjung	43
4	Tanah Datar	18
5	Padang Pariaman	29
6	Agam	72
7	Lima Puluh Kota	11
8	Pasaman	10
9	Mentawai	5
10	Dharmasraya	2
11	Solok Selatan	0
12	Pasaman Barat	8

No	Kabupaten / Kota	Jumlah IKM
13	Padang	275
14	Kota Solok	12
15	Sawahlunto	13
16	Padang Panjang	22
17	Bukittinggi	80
18	Payakumbuh	38
19	Pariaman	5
	<b>Jumlah</b>	<b>700</b>

Sumber : BPJPH-Satgas Halal Sumbar, 2022.

#### 4.1.2. Gambaran Potensi Kawasan Industri dan Sentra Industri Sumatera Barat

Berdasarkan Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat nomor 14 Tahun 2018 tentang Rencana Pembangunan Industri Provinsi Sumatera Barat Tahun 2018-2038 mendefinisikan bahwa kawasan industri adalah kawasan tempat pemusatan kegiatan industri yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana penunjang yang dikembangkan dan dikelola oleh Perusahaan Kawasan Industri. Sementara itu, Kawasan Industri Halal berarti seluruh atau sebagian dari kawasan industri tersebut dirancang dengan sistem dan fasilitas untuk mengembangkan industri yang menghasilkan produk halal (Permenperin No.17 tahun 2020).

Sumatera Barat sudah memiliki kawasan industri yakni Padang Industrial Park (PIP) yang memiliki luas kawasan sekitar 616 Ha yang terletak di tepi Jalan By Pass antara Kota Padang dan Kabupaten Padang Pariaman (Dokumen Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW)). Kawasan ini meliputi dua kecamatan yakni Kecamatan Koto Tangah Kota Padang dan Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman. Kawasan industri diharapkan mampu menjadi stimulus percepatan perkembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat sekitar dan wilayah yang lebih luas, dengan tetap memperhatikan upaya mencegah pencemaran fungsi lingkungan. Disamping itu ditetapkan juga untuk pengembangan industri dengan pendekatan sentra yang tersebar pada Kabupaten/Kota.

Sentra industri merupakan pusat kegiatan di kawasan atau lokasi tertentu dimana terdapat usaha yang menggunakan bahan baku/sarana yang sama, menghasilkan produk yang sama atau sejenis serta memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi klaster. Apabila sentra industri dijadikan sentra halal,

maka bahan baku maupun proses produksi di kawasan tersebut terjamin kehalalannya. Oleh karena tujuan pembangunan perwilayahan atau kawasan industri adalah untuk peningkatan kesejahteraan, kemamuran, dan produktivitas yang tidak memicu ketimpangan di dalam dan antar wilayah, maka pembangunan industri yang cocok adalah industri yang dekat dan sudah berkembang di masyarakat, yakni industri kecil dan menengah (IKM), dengan tetap tidak mengabaikan pembangunan pelaku usaha atau industri berskala besar untuk menjadi pusat pertumbuhan dalam membangun perwilayahan industri. Sentra IKM menjadi penopang bertumbuhnya industri dimana komoditi IKM di Sumatera Barat berkisar pada pertanian pangan, perkebunan, peternakan, perikanan, kehutanan, dan olahan.

Terdapat beberapa industri unggulan yang dapat dikembangkan sesuai dengan potensi di masing-masing daerah di Sumatera Barat, diantaranya yaitu industri pengolahan hasil laut dan perikanan, industri pengolahan kakao, industri pengolahan makanan, industri pengolahan kulit, industri pengolahan kelapa, industri pengolahan kelapa sawit, dan sebagainya. Industri unggulan Sumatera Barat berdasarkan klasifikasi prioritas industri nasional yang tercantum dalam Rencana Induk Pembangunan Industri Nasional (RIPIN), terdapat 4 kelompok industri, yakni Industri Pangan (industri hasil laut dan perikanan, industri makanan ringan, industri pengolahan kakao, industri kelapa, dan industri kelapa sawit); Industri Farmasi, Kosmetik, dan Alat Kesehatan (industri pengolahan gambir dan industri minyak atsiri); Industri Tekstil, Kulit, dan Alas Kaki, dan Industri Aneka (industri tekstil dan produk tekstil, Industri kulit dan alas kaki, industri alsintan, dan industri olahan semen); dan Industri Alat Transportasi (industri maritim).

Pengembangan kawasan sentra (bahan baku dan industri) di setiap Kabupaten/Kota berdasarkan potensi daerah (industri pangan) yang dimiliki dapat dilihat dalam tabel 10.

Tabel 10. Rencana Pengembangan Kawasan Sentra Bahan Baku dan Industri di Kabupaten/Kota Sumatera Barat

No.	Kabupaten/Kota	Jenis Industri	Sentra Produksi	Sentra Bahan Baku
<b>Kabupaten</b>				
1.	Pesisir Selatan	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pengalengan ikan dan hasil laut lainnya	Ikan laut
			Pengeringan ikan	Ikan air tawar
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan kedele	Kedele
			Pengolahan pisang	Pisang
			Pengolahan jagung	Jagung
		Industri minyak kelapa	VCO	Buah kelapa
		Industri kelapa sawit	Minyak makan	CPO
			Margarin	CPO
Sabun	CPO			
2.	Pasaman Barat	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pembekuan ikan dan hasil laut lainnya	Ikan laut
			Pengalengan ikan dan hasil laut lainnya	
			Pengasapan ikan	Ikan air tawar
			Pengeringan ikan	
		Industri pengolahan kakao		Kakao
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan jagung	Jagung
		Industri minyak kelapa	VCO	Buah kelapa
		Industri kelapa sawit	Minyak makan	CPO
			Margarin	CPO
			Sabun	CPO
3.	Pasaman	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pengasapan ikan	Ikan air tawar
			Pengalengan ikan dan hasil lainnya	Ikan air tawar
		Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao
			Pasta, bubuk dan konsentrat kakao	
			Makanan ringan berbahan baku kakao	
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan jagung	Jagung
			Pengolahan kacang	Kacang tanah
Pengolahan biji-bijian	Beras ketan			

No.	Kabupaten/Kota	Jenis Industri	Sentra Produksi	Sentra Bahan Baku
4.	Padang Pariaman	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pembekuan ikan dan hasil laut lainnya	Ikan laut
			Pengalengan ikan dan hasil laut lainnya	
		Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao
			Pasta, bubuk dan konsentrat kakao	
			Makanan ringan berbahan baku kakao	
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan kacang	Kacang tanah
			Pengolahan pisang	Pisang
			Pengolahan beras	Beras
		Industri kelapa	Pengolahan sayur dan buah	Pepaya, jambu biji merah
			Minyak kelapa	Buah kelapa
	VCO			
5.	Lima Puluh Kota	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pengasapan ikan	Ikan air tawar
			Pengeringan ikan	
		Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao
			Pasta, bubuk dan konsentrat kakao	
			Makanan ringan berbahan baku kakao	
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan umbi	Ubi kayu
			Pengolahan biji-bijian	Beras ketan
Pengolahan susu, daging, dan kulit	Susu sapi, daging sapi, dan kulit sapi			
6.	Agam	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan		Ikan laut
			Pengasapan ikan	Ikan air tawar
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan umbi	Ubi kayu
			Pengolahan Pisang	Pisang
			Pengolahan jagung	Jagung
			Pengolahan kacang	Kacang
			Pengolahan susu	Susu kerbau
		Pengolahan buah dan sayur	Tomat, wortel, kol, dan jeruk	
Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao		
	Pasta, bubuk dan			

No.	Kabupaten/Kota	Jenis Industri	Sentra Produksi	Sentra Bahan Baku
			konsentrat kakao	
			Makanan ringan berbahan baku kakao	
		Industri kelapa	VCO	Buah kelapa
		Industri kelapa sawit	Minyak makan Margarin Sabun	CPO
7.	Tanah Datar	Industri pengolahan kakao		Kakao
		Industri makanan ringan	Pengolahan kacang	Kacang tanah
			Pengolahan pisang	Pisang
			Pengolahan daging dan kulit	Daging dan kulit sapi
8.	Sijunjung	Industri pengolahan makanan	Pengolahan pisang	Pisang
			Pengolahan buah dan sayur	Nangka, kandis, dan gelugur
			Pengolahan susu	Susu kerbau
9.	Kepulauan Mentawai	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pengalengan ikan dan hasil laut lainnya	Ikan laut
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan pisang	Pisang
			Pengolahan buah dan sayur	Nangka
		Industri kelapa	VCO	Buah kelapa
10.	Solok	Industri pengolahan makanan	Pengolahan umbi	Kentang Bawang merah Ubi jalar
			Pengolahan susu	Susu kerbau
11.	Solok Selatan	Industri pengolahan makanan	Pengolahan umbi	
			Pengolahan kacang	
			Pengolahan pisang	
			Pengolahan daging dan kulit	
12.	Dharmasraya	Industri pengolahan makanan	Pengolahan kacang	Kedelai
		Industri kelapa sawit	Minyak makan	CPO
			Margarin	
			Sabun	
<b>Kota</b>				
1.	Padang	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan	Pembekuan ikan dan hasil laut lainnya	Ikan laut
		Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao
			Pasta, bubuk dan konsentrat kakao	
			Makanan ringan	

No.	Kabupaten/Kota	Jenis Industri	Sentra Produksi	Sentra Bahan Baku
			berbahan baku kakao	
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan daging sapi	Daging sapi
2.	Payakumbuh	Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao
			Pasta, bubuk dan konsentrat kakao	
			Makanan ringan berbahan baku kakao	
		Industri pengolahan makanan	Pengolahan daging dan kulit sapi	Daging dan kulit sapi
3.	Sawahlunto	Industri pengolahan kakao	Fermentasi biji kakao	Kakao
			Pasta, bubuk dan konsentrat kakao	
			Makanan ringan berbahan baku kakao	
4.	Bukittinggi	Industri pengolahan makanan	Pengolahan umbi	Ubi kayu
			Pengolahan susu	Susu
			Pengolahan daging dan kulit	Daging dan kulit
5.	Padang Panjang	Industri pengolahan makanan	Pengolahan susu	Susu sapi
			Pengolahan daging dan kulit	Daging dan kulit sapi
6.	Solok	Industri pengolahan makanan	Pengolahan umbi	Ubi kayu
7.	Pariaman	Industri pengolahan hasil laut dan perikanan		Ikan laut

Sumber : Pemprov.Sumbar, 2018

Selanjutnya, pada empat daerah yang menjadi lokus penelitian yaitu Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Padang Pariaman, Kota Payakumbuh dan Kota Padang serta ditambah satu Kawasan yang sudah ditetapkan dari awal sebagai Kawasan Industri yaitu Padang Industrial Park yang dikelola oleh Pemerintahan Provinsi Sumatera Barat dilakukan analisis keterpenuhan syarat sebagai sentra atau Kawasan Industri berdasarkan kriteria yang ditetapkan oleh undang-undang dan peraturan.

Berikut ini adalah matrik penilaian sentra industri yang terdapat di Sumatera Barat berdasarkan regulasi yang menjadi acuan dalam pengembangan kawasan dan sentra industri termasuk industri halal menggunakan metode analisis

skalogram. Analisis skalogram adalah analisis yang hanya melihat dari keberadaan fasilitasnya (Patrik *et al.*, 2021).

Berdasarkan hasil pendataan terhadap 25 jenis fasilitas, maka diperoleh hasil bahwa jumlah fasilitas tertinggi yang ada didalam satu lokasi adalah sebanyak 23 jenis fasilitas dan jumlah terendah adalah 14 jenis fasilitas (tabel 11).

Tabel 11. Matrik Penilaian Sentra Industri Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 142 Tahun 2015.

No	Fasilitas	Daerah			
		Kota Payakumbuh	Kota Padang	Kabupaten Lima Puluh Kota	Kabupaten Padang Pariaman
1	Pengadaan Lahan	4	4	2	4
2	Lokasi yang direncanakan	15	15	10	14
3	Industri sesuai RPJM dan RPIK	1	1	1	1
4	Minimal 10 IKM	1	1	1	1
5	Tersertifikasi	1	0	0	1
6	Pengelolaan Sentra	1	1	0	1
7	Manajer Halal	0	0	0	0
8	Penyedia Halal	0	0	0	0
	<b>Total Fasilitas</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>22</b>

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Dengan memperhitungkan selisih antara jumlah fasilitas tertinggi dan fasilitas terendah, maka lokasi penelitian dibagi kepada 3 hierarki sebagaimana dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Hasil Analisis Skolagram

Lokasi	Jumlah Fasilitas	Orde Hierarki
Kota Payakumbuh	23	I
Kota Padang	22	II
Kabupaten Lima Puluh Kota	14	III
Kabupaten Padang Pariaman	22	II

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Tabel 11 memperlihatkan dari 25 parameter yang digunakan untuk disebut sebagai sentra industri, maka dari segi keterpenuhan fasilitas tersebut daerah yang menjadi lokus penelitian dapat dibagi menjadi 3 hierarki. Hierarki I merupakan hierarki lokasi dengan tingkat keberadaan fasilitas yang tertinggi yakni lokasi yang memiliki 23 jenis fasilitas sentra industri berdasarkan Peraturan Pemerintah

N0. 142 Tahun 2015 yaitu Kota Payakumbuh. Sementara Kota Padang dan Kabupaten Padang Pariaman berada pada hierarki II dengan 22 jumlah fasilitas yang baru dapat dipenuhi sesuai aturan sentra industri. Dan Kabupaten Lima Puluh Kota berada pada hierarki III dengan jumlah 14 fasilitas yang baru dipenuhi.

Banyaknya kriteria yang belum mampu dipenuhi oleh Kabupaten Lima Puluh Kota dikarenakan industri yang ada merupakan industri rumahan yang proses produksinya dilakukan di rumah masing-masing pelaku usaha. Sehingga lebih cocok disebut sebagai “Kampung Industri”. Berbeda dengan tiga daerah lain dimana sentra industrinya berada disuatu lokasi dengan batas dan pengelola yang jelas, sementara di Kabupaten Lima Puluh Kota industrinya menyebar dalam satu Kawasan Kampuang/Desa/Nagari.

Penilaian kesesuaian Kawasan Industri berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian No 40 tahun 2016 pada lokasi penelitian, berdasarkan fasilitas yang sudah ada pada masing-masing daerah dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Matrik Penilaian Kawasan Industri berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 40 tahun 2016

No	Fasilitas	Daerah				PIP
		Kota Padang	Kab. Padang Pariaman	Kota Payakumbuh	Kabupaten 50 Kota	
1	Kesesuaian RTRW	0	0	0	0	1
2	Ketersediaan Infrastruktur	4	4	4	4	4
3	Jarak ke Pusat Kota (min. 10 km)	1	1	0	1	1
4	Jarak terhadap pemukiman (minimal 2 km)	1	1	0	0	1
5	Jaringan transportasi darat	1	1	1	1	1
6	Prasarana angkutan	1	1	1	1	1
7	Kondisi Lahan	4	4	2	2	4
8	Lahan	0	1	0	0	2
9	Luas Lahan per unit usaha (kavling)	0	1	0	0	3
	<b>Total Fasilitas</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>18</b>

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Dengan memperhitungkan selisih antara jumlah fasilitas tertinggi dan fasilitas terendah, maka daerah yang memenuhi kriteria sentra dikelompokkan berdasarkan 3 Hierarki sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Hasil Analisis Skolagram berdasarkan Kriteria Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 40 tahun 2016

Lokasi	Jumlah Fasilitas	Orde Hierarki
Kota Padang	12	III
Kabupaten Padang Pariaman	14	II
Kota Payakumbuh	8	III
Kabupaten Lima Puluh Kota	9	III
PIP	18	I

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Matrik pada Tabel 13 dan 14 di atas memperlihatkan bahwa dari 18 parameter yang harus dipenuhi sebagai kriteria Kawasan Industri terlihat Kota Padang mampu memenuhi 12 fasilitas/kriteria, Kabupaten Padang Pariaman mampu memenuhi 14 fasilitas/kriteria, Kota Payakumbuh mampu memenuhi 8 fasilitas/kriteria, Kabupaten Lima Puluh Kota mampu memenuhi 9 fasilitas/kriteria dan Padang Industrial Park mampu memenuhi 18 fasilitas/kriteria. Hal ini berarti Padang Industrial Park merupakan lokasi yang sesuai disebut sebagai Kawasan Industri berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 40 tahun 2016.

Daerah yang mampu memenuhi persyaratan lebih dari 50% dari keseluruhan kriteria hanya tiga daerah yaitu Kota Padang, Kabupaten Padang Pariaman dan Padang Industrial Park. Jika luas lahan dalam satu hamparan menjadi syarat utama untuk disebut sebagai sebuah Kawasan Industri maka hanya “Kabupaten Padang Pariaman” dan “Padang Industrial Park” yang memenuhi syarat sebagai Kawasan Industri untuk saat ini.

Lokasi yang sudah disediakan oleh Pemerintahan Daerah Kabupaten Padang Pariaman untuk Kawasan Industri adalah seluas 5 ha yang terletak di Malibou Anai Kecamatan 2 X 11 Kayu Tanam. Kawasan ini disebut dengan Sentra Industri Pengolahan Makanan berbasis kakao. Pada area ini sudah dibangun unit pengolahan kakao dengan produk akhirnya berupa Cocoa Butter, Bubuk kakao dan produk olahan dari kakao. Bangunan lain yang juga sudah disiapkan adalah bangunan untuk pengolahan berbagai olahan makanan dengan substitusi olahan kakao. Bangunan yang sudah disiapkan dapat menampung 20 industri kecil dengan menempati kavling masing-masing. Pola operasional yang

dirancang oleh Pemerintah Daerah adalah dalam bentuk inkubator bisnis, dimana pelaku IKM yang ikut didalam sentra ini akan dilatih sambil memproduksi untuk menjadi lebih professional. Apabila IKM sudah sanggup berkembang dengan baik, maka IKM tersebut akan keluar dari kawasan ini dan mengembangkan bisnisnya di tempat lain. Selanjutnya, akan masuk pelaku IKM lain dan kemudian dilatih dengan cara yang sama. Untuk melengkapi sarana pemasaran sekaligus sebagai arena promosi produk yang dihasilkan oleh pelaku IKM di Kabupaten Pariaman, dilokasi ini juga akan dibangun Gedung promosi dan outlet produk, dimana konsumen bisa membeli produk oalahan pelaku IKM di area ini.

Hasil penilaian terhadap pemenuhan kriteria kawasan untuk dijadikan Kawasan Industri Halal dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Matriks Penilaian Kawasan Industri Halal Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor17 Tahun 2020

No	Fasilitas	Lokasi	
		Kab. Padang Pariaman	PIP
1	Lahan	1	1
2	Sarana dan prasarana yang terintegrasi dan memenuhi kriteria SJPH	3	1
3	Sistem manajemen halal (SNI 99001:2016)	2	0
4	Memiliki IUKI	0	1
5	Memiliki rencana induk/masterplan KI/KIH	4	4
	Total	10	7

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Dengan memperhitungkan selisih antara jumlah fasilitas tertinggi dan fasilitas terendah, maka daerah yang potensial berdasarkan lokasi penelitian yang memenuhi kriteria Kawasan Industri Halal dikelompokkan menjadi 2 hierarki sebagaimana dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Hasil Analisis Skolagram Berdasarkan Kriteria Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 17 Tahun 2020

Lokasi	Jumlah Fasilitas	Orde Hierarki
Kabupaten Padang Pariaman	10	I
PIP	7	II

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Matriks pada tabel 15 dan 16 memperlihatkan bahwa dari 22 parameter Kawasan Industri Halal (KIH) yang ditetapkan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian 17 Tahun 2020, maka hierarki I merupakan hierarki lokasi dengan tingkat keberadaan fasilitas yang tertinggi yakni lokasi yang memiliki 10 jenis fasilitas KIH yaitu Kabupaten Padang Pariaman, sedangkan kawasan Padang Industrial Park hanya memiliki 7 jenis fasilitas yang sesuai dengan aturan.

Untuk menjadikan daerah terkait sebagai KIH, dapat memenuhi dan melengkapi berbagai kriteria lainnya yang dipersyaratkan dalam Peraturan Menteri tersebut. Berdasarkan hasil pemenuhan kriteria tersebut, sejauh ini dapat dikatakan bahwa hanya kawasan sentra industri kakao di Kabupaten Padang Pariaman yang dapat segera dijadikan sebagai KIH di Sumatera Barat. Untuk dapat mewujudkan hal tersebut terdapat beberapa langkah yang perlu dilakukan :

1. Melengkapi sentra kakao dengan fasilitas berupa laboratorium dan lembaga pemeriksa halal (LPH). Kedua hal ini dapat dilakukan melalui kerja sama dengan laboratorium maupun LPH yang sudah ada saat ini (eksisting) yang dimiliki oleh Sumatera Barat.
2. Membentuk tim manajemen halal dikawasan tersebut terutamanya manager halal maupun penyelia halal di kawasan tersebut.

Sementara itu, pada Padang Industrial Park (PIP) pun juga dapat melakukan hal yang sama agar dapat menjadi sebuah Kawasan Industri Halal. Adapun skema yang dapat digunakan adalah menjadikan seluruh kavling di kawasan PIP ataupun menetapkan sebagian kavling saja untuk dijadikan sebagai KIH, mengingat di kawasan tersebut sudah terdapat industri lainnya yang tidak perlu dipaksakan untuk dijadikan sebagai bagian KIH Sumatera Barat.

## **4.2. Gambaran Sentra Makanan dan Minuman Potensial Sumatera Barat**

### **a. Kota Padang**

Sentra Rendang yang sudah dibangun oleh Pemerintahan Kota Padang saat ini belum memenuhi kriteria menjadi Kawasan industri terutama berkaitan dengan luas lahan yang tersedia untuk sebuah Kawasan Industri termasuk untuk Kawasan

Industri Kecil Menengah. Data di atas memperlihatkan Sentra Rendang tersebut hanya mampu memenuhi 66,7% kriteria yang harus ada untuk sebuah Kawasan Industri, sementara sebagai Sentra Industri, Sentra Rendang tersebut mampu memenuhi 84,6% kriteria yang ditentukan. Dengan pembatas utama adalah luas lahan yang disediakan untuk menjadi Kawasan Industri, maka Sentra Rendang Kota Padang hanya cocok disebut sebagai Sentra Industri.

Kota Padang merupakan ibukota Propinsi Sumatera Barat yang terletak di pantai barat pulau Sumatera dengan luas 694,96 km<sup>2</sup> dan merupakan pusat pertumbuhan ekonomi dan pusat pendidikan di Sumatera. Sebagai pusat pertumbuhan ekonomi, Kota Padang merupakan pusat perdagangan komoditi dan produk unggulan kabupaten/kota di Sumatera Barat. Oleh karena itu, pembangunan industri Kota Padang dapat mempengaruhi pertumbuhan industri di kabupaten/kota lain di Sumatera Barat.

Salah satu potensi ekonomi yang cukup besar di Kota Padang adalah industri kecil menengah. Berdasarkan data yang tertera pada Kota Padang Dalam Angka tahun 2017, menunjukkan jumlah Industri Kecil dan Menengah (IKM) Kota Padang berjumlah lebih kurang 4.277 usaha dengan rincian yang terdiri dari IKM Sub Sektor Pangan sebanyak 1.551 unit, sub sektor Kimia dan Bahan Bangunan sebanyak 1.091 unit, sub sektor Logam dan Elektronik sebanyak 927 unit, sub sektor Sandang dan Kulit sebanyak 478 unit dan sub sektor Handycraft sebanyak 230 unit.

IKM pangan tersebar di Kecamatan Lubuk Kilangan, Kecamatan Padang Utara, Kecamatan Koto Tangah, dan Kecamatan Nanggalo. Industri kimia berupa industri pengolahan karet sebanyak 5 (lima) buah yang berlokasi di Jalan By Pass Kecamatan Lubuk Begalung dan Kecamatan Koto Tangah. Industri bahan bangunan sebagian besar juga berlokasi di koridor Jalan By Pass. Industri sandang dan kulit terkonsentrasi di Kecamatan Padang Barat, Kecamatan Lubuk Begalung, dan Kecamatan Padang Timur.

Dalam hal kontribusi investasi, Industri kecil memberikan kontribusi investasi dengan total nilai investasi sebesar Rp. 409.997 juta. Lapangan usaha yang paling banyak menyerap investasi adalah Industri Kimia dan Bahan Bangunan yaitu sejumlah Rp. 154.086 juta. Industri pangan menempati posisi

berikutnya dengan nilai investasi sebesar Rp. 115.899 juta. Di sektor industri menengah, total nilai investasinya adalah sebesar Rp. 1.149.162 juta. Lapangan usaha yang paling banyak menyerap investasi adalah industri pangan yaitu sejumlah Rp. 658.420 juta dan lapangan usaha industri kimia dan bahan bangunan menempati posisi berikutnya dengan nilai investasi Rp. 353.570 juta.

IKM yang terdapat di Kota Padang dibedakan dalam dua kategori, yaitu IKM formal dan IKM non formal. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada infografik berikut ini :



Gambar 5. Infografik IKM Kota Padang  
Sumber: Kota Padang Dalam Angka 2017

Pada saat ini, Pemerintah Kota Padang membangun Kawasan Terpadu IKM di Kawasan Kayu Kalek Kecamatan Koto Tangah. Kawasan ini diharapkan dapat menjadi role model bagi pengembangan kluster inovasi IKM berbasis partisipasi dan potensi ekonomi Kota Padang. Potensi IKM untuk melakukan inovasi didukung sumber daya penggerak produksi dan pasar produk yang dihasilkan yang peluangnya masih cukup tersedia di Indonesia.

Lokasi sentra terdapat di Kelurahan Lubuk Buaya Kecamatan Koto Tangah, koordinat -0.821543, 100.321980 dengan luas sekitar 5.112 m<sup>2</sup> sebagaimana tertuang dalam Surat Pernyataan Wali Kota Padang No. 030/24.77/BPKAD/2017 tentang Penyediaan Lahan untuk Sentra Industri Kecil Pangan Terpadu (SIKPT) Kota Padang.



Gambar 6. Peta Lokasi Sentra IKM Kota Padang  
 Sumber : Studi Kelayakan Sentra Industri Kota Padang

Sentra IKM ini difokuskan untuk IKM pengolahan rendang. Hal ini didasari karena rendang merupakan salah satu produk unggulan Kota Padang terutama rendang daging dan rendang tuna. Jumlah IKM yang bergerak di bidang rendang di Kota Padang juga cukup banyak, karena hampir semua IKM pangan bisa membuat rendang, tetapi ada beberapa IKM yang mengkhususkan di bidang olahan rendang, dan ada IKM lainnya hanya mengolah rendang berdasar pesanan saja. Para IKM umumnya siap untuk mengisi sentra, dengan direlokasi ataupun tidak.

Berikut profil IKM rendang Kota Padang :

- a. Jumlah pemesanan rendang per hari para IKM umumnya masih di kisaran 10 Kg/hari tergantung dari pesanan konsumen.
- b. Waktu memasak rendang untuk 10 Kg daging kisaran 2 – 4 jam tergantung jenis daging yang digunakan (1 wajan besar)
- c. Tempat masak umumnya di rumah.
- d. Dapur ada yang sudah mencoba mengikuti GMP (good manufacturing practice), dan ada yang masing sederhana
- e. Peralatan masak umumnya sama; kompor LPG, industri sederhana, wajan besar kapasitas 10 Kg daging, Vacuum Sealer,
- f. Pengemasan desain model kekinian yang diorder di luar Kota Padang dengan harga kisaran Rp. 4.000,- (empat ribu rupiah) /kemasan (dalam dan luar)
- g. Harga per 250 gr rendang daging dijual kisaran Rp. 65.000,- hingga Rp. 75.000,-

- h. Sistem pemasaran sesuai pesanan dan atau melalui sistem on-line (Tokopedia, Bukalapak, dll)
- i. Selain rendang daging dibuat juga rendang paru, rendang pakis, rendang telur, atau rendang sesuai pesanan konsumen.
- j. Tergabung dalam asosiasi rendang Kota Padang.

Jumlah IKM olahan rendang di Kota Padang tercatat sebagai binaan Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang sebanyak 22 unit usaha. Selanjutnya akan dipilih 10 IKM yang akan mengisi sentra setelah melalui seleksi terlebih dahulu oleh Disnakerin Kota Padang. Rekapitulasi IKM rendang di Kota Padang Tahun 2018 adalah sebagai berikut :

Tabel 14. Rekapitulasi Industri Kecil Menengah Rendang di Kota Padang Tahun 2018

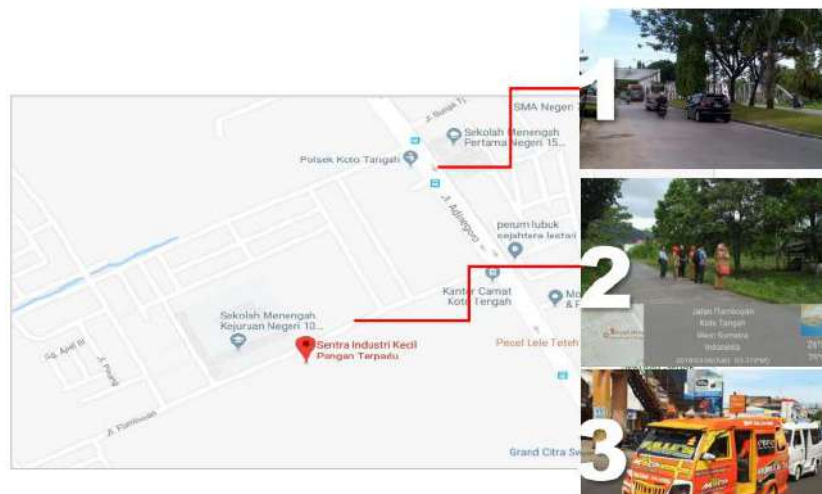
No.	Nama Perusahaan	Nilai Investasi (Rp. 000,-)	Kapasitas Produksi	Satuan	Nilai Produksi (Rp. 000)	Nilai Bahan Baku (Rp. 000)
1	Duta Banteng Food Products	52.000	1.083	kg	130.000	115.000
2	Makmur Abadi Food	1.560			47.000	15.667
3	Faghaz Mitra Mandiri	25.000	1.200	kg	180.000	39.720
4	Cahay Mulia	300	432	kg	42.624	13.728
5	Dapoer Malowe	3.000	2.000	kg	7.000	3.500
6	ice nugget keju	500	500	bungkus	4.000	2.500
7	Randang Ci'ani	2.400	10.000	kg	20.000	18.000
8	Asyafa Food Nusatama	1.375	2.880	bungkus	46.080	12.300
9	Lumbung Pitih Kelompok Perempuan Pesisir	25.000	8.087	KG	242.611	214.157
10	Aminova	5.000	3.000	kg	50.000	25.000
11	Mama Ezi	2.000	7.000	kg	15.000	6.500
12	Randang Onde Monday	5.000	6.480	kg	57.600	45.000
13	PT Rendang Padang Barokah (COGA)	120.000	15.000	kg	22.500.000	1.500.000
14	Anugerah Agung Citratama (AA CATERING)	260.000	96.000	kg	1.958.400	134.640
15	Batagor Akang	2.300	330	kg	46.080	15.360
16	PT. Kuliner Minangkabau Sejahtera		54	kg		
17	Randang Mande	10.000	240	kg	43.200	37.200
18	Randang Buk Eti	20.000	120	kg	2.700	1.400
19	Duta Prima	19.000	1.620	kg	18.240	50.040
20	Tigoka 100% Minang		120	kg	96.000	75.000
21	CV Siti Nurbaya Catering	10.000	12.000	Kotak	150.000	89.000
22	Asese	15.000	4.400	kg	1.032.000	270.600

Sumber : Disnakerin Kota Padang, 2022

Sentra IKM ini berada 250 m dari Kantor Kecamatan Koto Tangah, 14 – 15 km dari pusat kota, 7 km ke Bandara Internasional Minangkabau, dan 1,3 km ke stasiun Lubuk Buaya (Gambar 7). Aksesibilitas menuju lokasi sentra merupakan jalan utama–arteri sekunder–dengan moda angkutan yang melalui jalan ini adalah angkutan kota warna orange jurusan Pasar Raya–Jl. Bd. Kandang–Samudera–Veteran–Hamka–Adinegoro Lubuk Buaya. Sedangkan kondisi jalan sekitar sentra merupakan jalan beton dengan lebar sekitar 4 m (Gambar 8).



Gambar 7. Aksesibilitas Ke Sentra Aneka Rendang Padang  
Sumber : Disnakerin Kota Padang, 2022



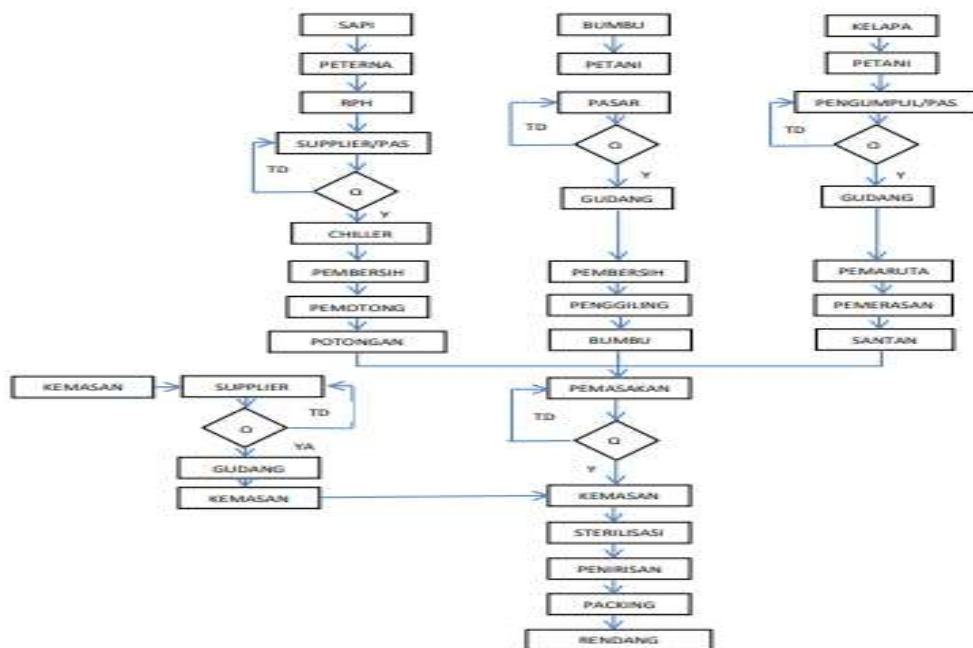
Gambar 8. Aksesibilitas Menuju Sentra Rendang Kota Padang  
Sumber : Disnakerin Kota Padang, 2022

Selain moda angkutan kota, di sekitar Kelurahan Lubuk Buaya, Koto Tangah, juga terdapat moda angkutan kereta api yang melintasi daerah ini. Adapun di sekitar sentra IKM juga terdapat terminal dan stasiun, sehingga memudahkan calon konsumen untuk menggunakan berbagai alternatif moda angkutan.

Dalam pengembangannya Sentra IKM ini dapat dibentuk dalam beberapa alternatif:

- 1) Sentra IKM berfungsi sebagai penyedia sarana & prasarana, sedangkan aspek lainnya seperti perencanaan, penyediaan barang, produksi, dan kemasan, semua diserahkan kepada IKM masing-masing. Pendapatan Sentra IKM diperoleh dari hasil sewa sarana & prasarana.
- 2) Sentra IKM ikut terlibat dalam proses perencanaan, produksi, pengemasan, bahkan sampai ke pemasaran, sehingga pendapatan Sentra IKM diperoleh dari hasil penjualan hasil produksi.
- 3) Sentra IKM berfungsi gabungan dari alternatif pertama dan kedua, yaitu dimana Sentra IKM sebagai penyedia sarana dan prasarana, sekaligus turut serta dalam hal perencanaan proses produksi, bahkan sampai ke pemasaran, sesuai dengan kesepakatan dengan para pelaku IKM. Pendapatan Sentra IKM didapat selain dari sewa juga didapat dari prosentase dari hasil penjualan.

Selanjutnya, alur produksi rendang yang rata-rata dilakukan oleh pelaku usaha di Kota Padang dan yang akan diterapkan pada rumah produksi Sentra Rendang Kota Padang adalah sebagaimana terlihat pada gambar 9.



Gambar 9. Alur Produksi di Sentra IKM Rendang  
 Sumber : Disnakerin Kota Padang, 2022

## **b. Kabupaten Padang Pariaman**

Sentra pengolahan makanan berbasis kakao Malibou Anai Kabupaten Padang Pariaman memenuhi 80,8 % kriteria untuk sentra industri dan memenuhi 77,8% kriteria untuk Kawasan industri. Data ini menunjukkan sentra pengolahan makanan berbasis kakao ini telah relative sesuai disebut sebagai sentra industri, dan sekaligus juga sudah sesuai disebut dengan Kawasan industri untuk industri kecil dan menengah karena telah memenuhi syarat minimal luas lahan yaitu 5 ha.

Sektor industri pengolahan memiliki kontribusi yang cukup penting bagi PDRB Kabupaten Padang Pariaman, dimana pada tahun 2020 Sektor Industri Pengolahan menempati urutan ketiga setelah sektor pertanian dalam memberikan kontribusi PDRB bagi daerah ini. Nilai kontribusi PDRB dari Sektor Industri Pengolahan bagi Kabupaten Padang Pariaman pada tahun 2020 adalah sebesar Rp. 2.007.600,23 (juta) atau dengan kontribusi sebesar 11,19 % terhadap total PDRB yang ada. Dalam 5 tahun terakhir memang terlihat ada kecenderungan terjadinya penurunan laju pertumbuhan PDRB dari Sektor Industri Pengolahan, malah pada tahun 2020 laju pertumbuhannya minus (-1,88%). Hal ini diduga sebagai dampak dari Pandemi Covid-19, yang mudah-mudahan akan segera pulih dimasa mendatang.

Dari Sektor Industri Pengolahan ini, peranan Sub Sektor Industri Kecil dan Menengah (IKM) tentu juga sangat penting. Pada tahun 2020 peranan IKM ini dalam pembentukan PDRB dari Sektor Industri Pengolahan di Kabupaten Padang Pariaman lebih kurang sebesar 18,3 %. Oleh karena itu perhatian terhadap pengembangan IKM di daerah ini menjadi sangat penting juga dalam penumbuhan dan mempertahankan daya tahan ekonomi daerah. Jumlah IKM, jumlah tenaga kerja yang diserap dan nilai produksi yang dihasilkan serta sebarannya per kecamatan di Kabupaten Padang Pariaman dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Sebaran jumlah Industri Kecil dan Menengah (IKM), jumlah tenaga kerja dan nilai produksi per tahun di Kabupaten Padang Pariaman tahun 2020.

No	Kecamatan	IKM	Tenaga Kerja (org)	Nilai Produksi Per Tahun (Rp. 000)
1	Batang Anai	97	495	137.616.989
2	Lubuk Alung	136	500	23.576.890
3	Sintok Toboh Gadang	74	270	8.466.310
4	Ulakan Tapakis	195	507	7.110.511
5	Nan Sabaris	446	1164	26.168.805
6	2X11 Enam Lingkung	102	320	8.487.430
7	Enam Lingkung	226	580	11.951.380
8	2X11 Kayu Tanam	134	365	8.407.452
9	VII Koto Sungai Sariak	202	611	16.504.578
10	Patamuan	129	400	12.434.990
11	Padang Sago	38	126	1.336.384
12	V Koto Kampuang Dalam	68	189	13.458.880
13	V Koto Timur	73	161	13.351.540
14	Sungai Limau	274	695	69.853.651
15	Batang gasan	9	24	265.267
16	Sungai Garingging	58	195	5.350.198
17	IV Koto Aur Malintang'	71	140	3.898.402
	<b>Total</b>	<b>2.332</b>	<b>6.742</b>	<b>368.239.657</b>

Sumber : BPS Kabupaten Padang Pariaman 2021.

Peranan industri makanan dan minuman yang ada di Kabupaten Padang Pariaman juga tidak kalah penting kontribusinya bagi perekonomian daerah ini. Pada tahun 2018 tercatat lebih kurang sebanyak 1.072 pelaku IKM yang bergerak dalam pengolahan makanan dan minuman di Kabupaten Padang Pariaman, dengan nilai investasi lebih kurang sebesar Rp. 4.344.790.000,-. Nilai produksi yang dihasilkan dari industri makanan dan minuman yang ada di daerah ini pada tahun 2018 lebih kurang sebesar Rp. 104.701.767.000,- nilai ini setara dengan 28,4 % dari nilai produksi keseluruhan IKM yang ada di daerah ini pada tahun 2020. Data ini dapat dikatakan mempresentasikan potensi IKM sub Sektor Makanan dan Minuman di Kabupaten Padang Pariaman cukup potensial dikembangkan guna mendukung daya tahan ekonomi daerah.

Dalam program pengembangan IKM khususnya pada sub sektor makanan dan minuman, Pemerintahan Daerah Kabupaten Padang Pariaman punya

keinginan yang besar menjadikan komoditi unggulan daerah sebagai bahan baku utama produk olahan makanan dan minuman yang dihasilkan dari daerah ini. Beberapa komoditi unggulan yang diharapkan menjadi bahan baku produk olahan makanan dan minuman dari daerah ini antara lain; kakao, kelapa, jambu biji, padi putih dan jagung.

Khusus untuk komoditi kakao Pemerintahan Daerah Kabupaten Padang Pariaman telah menetapkan kebijakan pendirian sentra olahan produk makanan berbasis kakao yang berlokasi di Kawasan Malibaou Anai pada lahan seluas lebih kurang 5 ha. Lokasi kawasannya terletak di sebelah kiri gerbang masuk Kawasan Anai Resort (Lapangan Golf Lembah Anai). Pada Kawasan ini sudah didirikan bangunan pabrik pengolahan biji kakao hingga produk hilir antara lain pasta kakao, bubuk kakao, lemak kakao, bubuk coklat 3 in 1 untuk minuman, dan produk makanan seperti permen coklat. Khusus untuk tempat pengolahan makanan berbasis kakao, juga sudah didirikan bangunan dengan menyediakan 20 unit dapur produksi bagi pelaku IKM. Pada Kawasan ini jug direncanakan akan dibangun ruang pajang dan pemasaran produk.

Konsep sentra terpadu antara pengolahan kakao hingga menjadi bahan baku produk olahan makanan, lalu adanya pengolahan produk makananan serta outlate untuk memasarkan produk hasil pengolahan secara prinsip telah mengadopsi sebagian dari sistem Kawasan Industri. Namun saja konsep sentra yang akan dikembangkan di Kawasan Malaibou Anai ini lebih berorientasi pada Inkubator Bisnis, dimana pada saatnya IKM yang sudah memiliki keterampilan yang cukup dari produksi hingga pemasaran produk akan keluar dari sentra ini dan mengembangkan industrinya di luar sentra, selanjutnya akan masuk pelaku IKM baru yang akan dibina untuk berikutnya.

Secara hukum pengembangan sentra pengolahan makanan berbasis kakao di atas sudah dituangkan di dalam Perda Kab. Padang Pariaman No. 8 Tahun 2021 tentang RPJMD Tahun 2021 – 2026 dan juga sudah dimuat di dalam Perda No. 5 Tahun 2020 tentang RTRW Kabupaten Padang Pariaman periode tahun 2020 – 2040. Adapun system manajemen dalam hal pengelolaan Kawasan sentra terpadu industri pengolahan makanan berbasis kakao ini direncanakan ada dalam dua bentuk. Pertama adalah UPT pengolahan kakao yang kendalinya akan tetap

dibawah Dinas Perindustrian Kabupaten Padang Pariaman. UPT pengolahan kakao ini khusus mengolah kakao dari biji menjadi produk hilir serta menyediakan bahan baku coklat bagi kebutuhan industri yang akan dikembangkan oleh IKM pengolahan makanan. Kedua adalah Koperasi yang khusus mengelola IKM yang bergabung dalam tahapan inkubator pada sentra pengolahan ini. Meski demikian hingga saat ini belum ada keputusan yang tetap dalam hal tata kelola sentra ini untuk selanjutnya.

Pembangunan sentra ini diharapkan dapat menjawab atau solusi bagi permasalahan IKM selama ini yaitu keterbatasan kepemilikan sarana produksi terutama alat-alat produksi yang relative modern dan lemahnya sumberdaya manusia dalam mengembangkan gagasan bisnis. Sentra yang disediakan bukan saja menyediakan peralatan produksi yang relative modern, tapi pelaku IKM setiap saat juga akan dilatih dan dibina dalam mengembangkan bisnisnya. Dalam hal ini konsep incubator dijalankan bagi pelaku IKM yang berproduksi di Kawasan sentra yang dimaksud.

Disamping sentra industri pengolahan makanan berbasis kakao yang sudah dijelaskan di atas, Pemerintahan Daerah Kabupaten Padang Pariaman juga telah menetapkan satu kawasan untuk dijadikan Kawasan Industri. Kawasan ini terletak di Kenagarian Kasang Kecamatan Batang Anai yang lokasinya bersebelahan dengan Kawasan Padang Industrial Park. Pada Kawasan ini direncanakan bukan khusus hanya untuk industri makanan dan minuman, tapi industri apa saja yang berkeinginan untuk memanfaatkan fasilitas yang akan disediakan di dalam Kawasan tersebut.

Pengembangan potensi kelapa cukup besar di Kabupaten Padang Pariaman, maka pemerintah sedang merencanakan pembangunan sentra pengolahan kelapa terpadu di Kecamatan Padang Sago. Namun hal ini belum dituangkan menjadi kebijakan dan program pemerintahan daerah (Hasil wawancara Kepala DPMPTP Kab. Padang Pariaman).

Dalam hal pengembangan industri makanan dan minuman halal, hal ini belum tercantum secara spesifik dan tegas di dalam dukomen kebijakan maupun dalam program pemerintahan daerah. Kegiatan yang selama ini sudah dilakukan yaitu memberikan bantuan biaya sertifikat halal bagi pelaku IKM adalah

merupakan kegiatan pendukung dalam program pengembangan IKM. Oleh karena itu kegiatan pengembangan makanan dan minuman halal belum dapat dilakukan secara maksimal. Dikarenakan belum adanya dokumen kebijakan pengembangan industri makanan dan minuman halal, sehingga belum ada juga program dan kegiatan yang secara terpadu mengarah pada penyediaan fasilitas untuk mendukung industri makanan dan minuman halal di daerah ini, antara lain misalnya belum ada program penyediaan rumah potong hewan dan rumah potong unggas yang memenuhi kriteria untuk menghasilkan daging yang sesuai dengan syariat Islam.

Profil sentra industri pengolahan makanan berbasis kakao di Malibu Anai adalah sebagaimana terlihat pada gambar 10.



Gambar 10. Sentra Industri Pengolahan Makanan Berbasis Kakao Malibu Anai Kabupaten Padang Pariaman  
Sumber : Hasil Dokumentasi, 2022

### c. Kota Payakumbuh

Sentra Rendang yang ada di Kota Payakumbuh memenuhi lebih kurang 88,5% kriteria untuk sebuah sentra industri dan hanya memenuhi 44,4% kriteria untuk Kawasan industri. Luas lahan yang digunakan kecil dari 5 ha sehingga tidak sesuai untuk Kawasan industri termasuk untuk Kawasan industri bagi IKM. Dengan demikian sentra rendang ini hanya cocok masuk ke dalam kategori Sentra Industri.

Kota Payakumbuh merupakan salah satu dari 19 kabupaten/kota di Provinsi Sumatera Barat. Kota ini memiliki penduduk sekitar 141.184 jiwa pada tahun 2021 (<https://payakumbuhkota.bps.go.id/indicator/12/40/1/jumlah-penduduk.html>) dan berada di lokasi strategis yaitu di jalur lintas tengah

transportasi darat Sumatera Barat ke Riau, Riau Kepulauan dan Malaysia bagi yang melalui Pelabuhan Dumai. Kota ini berada di jalur transit dari Padang – Padang Panjang – Bukittinggi – Bangkinang (Riau) – Pekanbaru (Riau) – Dumai (Riau) – Batam (Kepulauan Riau) dan Melaka (Malaysia) (Sumber: SIDA Kota Payakumbuh).

Visi pembangunan jangka panjang daerah Kota Payakumbuh Tahun 2025 adalah *”Terwujudnya Payakumbuh Sebagai Kota Maju dengan Pengembangan Sentra Usaha Mikro, Kecil dan Menengah”*. Misi utama pembangunan daerah:

- 1) Mewujudkan tata kehidupan beragama dan berbudaya,
- 2) Mewujudkan tata pemerintahan daerah yang baik dan demokratis,
- 3) Mewujudkan sumberdaya manusia berkualitas,
- 4) Mewujudkan sentra Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang produktif dan efisien serta mampu bersaing di dunia global;
- 5) Mewujudkan prasarana & sarana perkotaan yang cukup dan berkualitas baik;
- 6) Mewujudkan lingkungan hidup kota yang tertata.

Luas wilayah Kota Payakumbuh  $\pm 80,43 \text{ Km}^2$  atau  $\pm 0,19\%$  dari luas Provinsi Sumatera Barat. Secara geografis Kota Payakumbuh terletak pada posisi  $00^{\circ}10'$  sampai dengan  $00^{\circ}17'$  LS dan  $100^{\circ}35'$  sampai dengan  $100^{\circ}45'$  BT. Kota Payakumbuh berada pada ketinggian 500-825 m dari permukaan laut. Kota ini merupakan salah satu kota pariwisata di Sumatera Barat. Tidak hanya wisata alam dan wisata budaya yang menjadi unggulan daerah ini, namun wisata kuliner juga menjadi primadona di Kota ini.

Banyaknya wisata kuliner di Kota Payakumbuh tentu juga meningkatkan jumlah industrinya. Beberapa tahun terakhir jumlah industri di Kota Payakumbuh mengalami fluktuasi pertumbuhan karena industri yang berkembang masih banyak yang berskala rumah tangga dan berskala mikro, kecil dan menengah. Berbagai industri ini dikelola secara formal ataupun informal sehingga masih rentan untuk beralih ketika mengalami krisis.

Merujuk pada SK Walikota No 53 Tahun 2015 di Kota Payakumbuh telah ditetapkan lima sentra yaitu sentra tenun di Balai Panjang, sentra bambu di Sawah Padang Aua Kuning (Sapaku), sentra jamur di Payolinyam, sentra makanan ringan di Bulakan Balai Kandi dan sentra rendang terletak di Kota Payakumbuh. Selain

itu Kota Payakumbuh telah memberi branding kotanya dengan sebutan *The City of Randang*. Tujuan pemberian branding ini dilakukan untuk mengangkat industri kuliner di Kota Payakumbuh terutama industri randang.

Kota ini telah memiliki sentra industri kecil menengah (Sentra IKM Rendang) yang dikelola oleh koperasi Sentra Rendang Payo. Sentra IKM rendang ini terletak pada kawasan dengan luas 600 m<sup>2</sup>. Di dalam sentra IKM rendang ini terdapat semua peralatan, bahan baku serta pengemasan yang telah memenuhi standar produksi rendang. Sentra IKM rendang telah berdiri sejak tahun 2017. Namun sentra ini hanya digunakan dalam produksi dengan jumlah besar dan jumlah tersebut baru dibuat berdasarkan pesanan. Jenis rendang yang dibuat pada sentra ini beragam hingga sembilan jenis rendang, mulai dari pasta rendang, rendang daging, rendang ayam, rendang jamur, rendang telur dan rendang lainnya. Sentra ini telah memiliki brand tersendiri yang diberi nama “Iko Sero”.

Bahan baku dalam pembuatan rendang di Sentra IKM rendang didapatkan dari daerah tetangga. Sentra ini telah menggunakan sistem modern dalam proses pembuatan rendang dengan menggunakan wajan/panci steam dengan kapasitas panci sekitar 35-40 kg daging dan waktu memasak yang dibutuhkan adalah 2 jam. Wajan/panci steam yang dimiliki oleh sentra ini adalah sebanyak 5 buah wajan/panci. Selain memiliki dapur moderen pada kawasan sentra IKM ini juga memiliki dapur memasak tradisional. Salah satu kekurangan dalam sentra ini adalah tidak adanya rumah potong sebagai tempat utama pemenuhan bahan baku daging sapi. Sentra IKM rendang yang dimiliki oleh Kota Payakumbuh telah memiliki fasilitas yang lengkap untuk melakukan produksi dengan kapasitas besar.

Banyaknya industri makanan di Kota Payakumbuh, namun peruntukan kawasan industri belum ada, Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang Kota Payakumbuh mengatakan bahwa pada Peraturan Daerah No. 5 tahun 2020 ditetapkan lima kawasan industri di Kota Payakumbuh. Dari lima kawasan industri tersebut belum ditunjukkan apakah kawasan industri tersebut merupakan kawasan industri makanan halal atau lainnya. Berdasarkan Sistem Inovasi Daerah Kota Payakumbuh dapat dilihat rasio luas wilayah industri Kota Payakumbuh sebagaimana terlihat pada tabel berikut:

Tabel 16. Rasio Luas Wilayah Industri Kota Payakumbuh Tahun 2011 - 2015

NO	Uraian	2011	2012	2013	2014	2015
1.	Luas Wilayah industri (ha)	1,598	1,598	0,91	0,94	1,60
2.	Luas Seluruh Wilayah Budidaya (ha)	5.041	5.041	5.041	5.041	5.041
3.	Rasio (1:2)	0,0003	0,0003	0,0002	0,0002	0,0003

Sumber: Data dan Informasi Perencanaan Pembangunan Daerah Tahun 2015

Tumbuh dan berkembangnya Industri kecil menengah (IKM) di Kota Payakumbuh harus diiringi dengan jumlah IKM yang telah memiliki sertifikat halal dan perizinan lainnya. Salah satu program Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh adalah fasilitasi IKM untuk pngurusan semua perizinan produk baik NIB, P-IRT, Sertifikat halal dan perizinan lainnya. Berdasarkan FGD dengan OPD selingkup Kota Payakumbuh pada 11 Agustus 2022, Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh mempunyai target pada tahun 2022 IKM di sentra telah memiliki NIB dan tahun 2023 semua IKM di sentra rendang telah memiliki sertifikat halal. Profil sentra rendang Kota Payakumbuh sebagaimana terlihat pada Gambar 11.



Gambar 11. Sentra Rendang Kota Payakumbuh  
Sumber : Hasil Dokumentasi dan Disnakerin Kota Payakumbuh, 2022

#### d. Kabupaten Lima Puluh Kota

Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan satu dari sembilan belas Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Sumatera Barat yang memiliki luas wilayah 3.354,30 km<sup>2</sup> yang berarti 7,94 persen dari daratan Provinsi Sumatera Barat yang luasnya 42.229,64 km<sup>2</sup> dan merupakan kabupaten dengan luas wilayah nomor enam terbesar setelah Kabupaten Mentawai, Kabupaten Pesisir Selatan,

Kabupaten Pasaman, Kabupaten Pasaman Barat dan Kabupaten Solok. Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan Kabupaten paling timur di Provinsi Sumatera Barat yang merupakan pintu gerbang utama dijalur darat dengan Provinsi Riau. Secara geografis Kabupaten Lima Puluh Kota terletak pada 0°25'28,71'' LU - 0°22'14,52'' LS dan 100°15'44,10'' BT - 100°50'47,80'' BT. Kabupaten Lima Puluh Kota diapit oleh 4 Kabupaten dan 1 Provinsi yaitu Kabupaten Agam, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Sijunjung dan Kabupaten Pasaman serta Provinsi Riau. (Sumber: RPJMD Kab. 50 Kota)

Merujuk pada data luas dan persentase setiap penggunaan lahan serta gambaran grafisnya berdasarkan Lima Puluh Kota Dalam Angka dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 17.** Luas Lahan (Ha) Menurut Jenis Penggunaan Kabupaten Lima Puluh Kota

No.	Jenis Penggunaan Lahan	Luas Lahan (Ha)	Persentase (%)
1.	Hutan Lindung	114.667	34,19
2.	Hutan Suaka Alam & Wisata	20.673	6,16
3.	Hutan Produksi	36.465	10,87
	- Hutan Produksi Tetap	4.962	1,48
	- Hutan Produksi Terbatas	20.127	6,00
	- Hutan Dapat dikonversi	11.376	3,39
4.	Areal Penggunaan Lain	163.625	48,78
	A. Lahan Basah	25.641	7,64
	- Sawah Irigasi Produktif	14.090	4,20
	- Sawah Irigasi tak Produktif	6.641	1,98
	- Sawah Non Irigasi	1.555	0,46
	- Rawa	221	0,07
	- Kolam/Tebat/Embung	1.320	0,39
	- Waduk/Danau	1.814	0,54
	B. Lahan Kering	137.984	41,14
	- Perkebunan	38.150	11,37
	- Permukiman/Pekarangan	7.790	2,32
	- Industri	171	0,05
	- Pertambangan	395	0,12
	- Lahan Terlantar/Semak Belukar	54.525	16,26
	- Penggunaan Lain	36.953	11,02
<b>Jumlah</b>		<b>335.430</b>	<b>100,00</b>

Sumber : BPS Kabupaten 50 Kota

Berdasarkan data di atas penggunaan lahan untuk sektor industri sangat kecil yaitu hanya 0,05% dari luas keseluruhan kabupaten ini atau setara dengan 171 ha. Menurut Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kab. Lima Puluh

Kota menyebutkan bahwa Di Kab. Lima Puluh Kota belum ada aturan khusus/ dokumen perencanaan yang berkaitan dengan pembentukan kawasan industri. Selain itu pemebentukan kawasan industri cukup sulit dilakukan di Lima puluh Kota, maka kabupaten Lima Puluh Kota fokus untuk membentuk satu sentra atau zona yang telah tumbuh secara alami di Kabupaten tersebut. (Wawancara, Bappeda Lima Puluh Kota 11 Juli 2022).

Penumbuhan sentra di Kabupaten ini merupakan bentuk pengembangan UMKM/IKM. Pengembangan UMKM/IKM di Kabupaten ini berfokus pada pengembangan aset UMKM. Saat ini tercatat kurang lebih terdapat 7.000 UMKM yang tersebar di daerah ini. Kabupaten 50 Kota memiliki berbagai sentra yang terletak di beberapa lokasi yaitu Kec. Payakumbuh, Kec. Muka, Kec. Harau, Kec. Guguak, Kec. Akabiluru dan Kec. Situjuah. Merujuk pada aturan Bupati pada tahun 2018 terdapat beberapa produk unggulan Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu gambir, jeruk dan telur (khusus untuk makanan) dan produk lainnya seperti tenun.

Berdasarkan RPIK Kab. Lima Puluh Kota Industri unggulan Kabupaten Lima Puluh Kota yang diharapkan dapat menjadi industri penggerak pertumbuhan ekonomi daerah dan menjadi komoditi utama daerah, yaitu (RPIK, 2022-2042) :

1. Industri berbahan baku tekstil.

Terdiri dari songket (songket halaban), tenun (tenun kubang) dan sulaman bordir.

2. Industri makanan ringan.

Terdiri dari aneka makanan ringan berupa aneka olahan kerupuk ubi.

3. Industri pengolahan komoditi perkebunan dan kehutanan.

Terdiri dari gambir, yang terdapat di Kecamatan Kapur IX, Kecamatan Pangkalan, Kecamatan Lareh Sago Halaban dan Kecamatan Bukik Barisan.

4. Industri Kerajinan Tangan.

Terdiri dari anyaman mansiang dan aneka olahan bambu dan rotan.

Industri makanan ringan yang merupakan komoditi utama daerah Kabupaten Lima Puluh Kota pada sektor industri sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi dan salah satu makanan ringan yang dimaksud adalah olahan kerupuk ubi diantaranya berupa rubik Ganepo yang diproduksi oleh IKM Ganepo Padang Kandi.

Berdasarkan surat keputusan Bupati Lima Puluh Kota nomor 223 tahun 2018 tentang penetapan sentra industri kecil dan menengah Kabupaten Lima Puluh Kota terdapat 14 sentra yang telah ditetapkan dan sentra makanan berada di beberapa lokasi yaitu:

- Sentra kerupuk ubi di Nagari Pandam Gadang, Nagari Situjuh Gadang, Nagari Koto Tangah Batu Ampa, Nagari Tanjung Gadang, Nagari Sarilamak, Nagari Koto Tuo, dan kecamatan Luak.
- Sentra rendang di Nagari VII Koto Talago, Nagari Simalangang, Nagari Koto Baru, Nagari Mungka, Nagari Limbanang, Nagari Jopang, dan Nagari Situjuh Banda Dalam.
- Sentra keripik terdapat di Kecamatan Harau, Nagari VII Koto Talago dan Nagari Koto Tangah Batu Ampa.
- Sentra aneka makanan terdapat di Kecamatan Guguak.

Melalui evaluasi IKM OVOP tahun 2018 Usaha Rubik Ganepo yang berada di Nagari VII Koto Talago Kec. Guguak merupakan sentra IKM yang memiliki kawasan usaha yang telah tersentra dalam satu Jorong yaitu Jorong Padang Kandi. Pada kawasan sentra tersebut terdapat 40 IKM yang terbagi dalam 2 kelompok yaitu kelompok Senior Ganepo dan Kelompok UP3HP Super Ganepo. Pelaku IKM Sentra Ganepo di Padang Kandi merupakan mayoritas warga Jorong Padang Kandi. Kawasan ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi sentra ganepo halal, karena pada umumnya IKM ganepo di Padang Kandi sedang melakukan pengurusan sertifikat halal melalui mekanisme *self declare* yang merupakan program dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama. Dan salah satu persyaratan dari sertifikasi halal gratis ini adalah UMK dengan produk yang tidak beresiko dan proses produksi yang dipastikan kehalalannya. Peluang ini yang dimanfaatkan oleh IKM Ganepo di Padang Kandi untuk melakukan pengurusan sertifikat halal karena produk mereka adalah produk dengan bahan baku dan proses pembuatan yang sederhana serta jelas kehalalannya. Produk ini juga merupakan produk pada kategori industri makanan ringan.

Industri Ganepo masyarakat yang ada di Padang Kandi Kenagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguk Kabupaten Lima Puluh Kota hanya memenuhi 57,7% kriteria sentra industri dan hanya memenuhi 50% kriteria Kawasan industri. Memasuki daerah ini terdapat gerbang dengan tulisan kampung industri ganepo, sesuai dengan tulisan tersebut industri disini tidak seperti sentra yang menempati satu hamparan lokasi yang diisi hanya oleh industri, tapi industri ganepo tersebut terdapat di rumah-rumah penduduk dengan jumlah industri sejenis yang relative banyak. Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Barat pernah menetapkan kelompok industri ganepo tersebut dalam kelompok UP3HP Keripik ganepo dan mereka juga tergabung dalam sebuah koperasi. Berdasarkan kriteria yang dipenuhi dan karakter operasional bisnis yang telah berjalan di tengah masyarakat maka Padang Kandi ini cocoknya memang disebut sebagai Kampung Industri bukan sentra industri dan atau bukan Kawasan Industri.



Gambar 12. Kampung Rubik Ganepo Padang Kandi Kabupaten Lima Puluh Kota  
Sumber : Hasil Dokumentasi, 2022

#### **e. Padang Industrial Park**

Padang Industrial Park (PIP) merupakan salah satu kawasan industri terbesar yang ada di Sumatera Barat. Secara geografis PIP berada di Kabupaten Padang Pariaman dan memiliki luas 150 Ha dengan peruntukan lahannya sebagai dirinci pada tabel sebagai berikut :

Tabel 18. Peruntukan Penggunaan Lahan Kawasan Padang Industrial Park

No	Peruntukan	Luas (ha)	Persentase
1.	Industri	82	56,66
2.	Jalan	15	10,00
3.	Perumahan	21	15,00
4.	Gardu Listrik	6	4,00
5.	Kawasan Hijau	15	10,00
6.	Comercial Estate	3	2,00
7.	Fasus/Fasos	4	2,06
8.	IPAL	2	1,34
9.	Kantor	2	1,34
<b>Jumlah</b>		<b>150</b>	<b>100</b>

Sumber : Dokumen AMDAL PIP, 1997

Berdasarkan dokumen AMDAL Pembangunan PIP, jenis industri yang direncanakan akan dikembangkan di PIP adalah :

- a. Pabrik Minyak Goreng Kelapa Sawit dan industri yang berkaitan, dengan bahan dasar CPO.
- b. Industri Karet Hilir, yaitu pengolahan bahan setengah jadi menjadi bahan jadi.
- c. Wood Based Furniture
- d. Elektronik dan elektrik tanpa pembuatan kawat
- e. Pakaian jadi (Garment).
- f. Pengepakan.
- g. Pabrik barang-barang dari kulit tanpa proses chromium.

Sedangkan fasilitas yang akan dibangun adalah :

- a. Jalan utama dan jalan pabrik
- b. Listrik
- c. Perumahan
- d. Perkantoran
- e. Pengadaan air
- f. Mesjid
- g. Poliklinik
- h. Sarana Pendidikan

Padang Industrial Park (PIP) merupakan kawasan yang dipertimbangkan oleh pemerintah provinsi Sumatera Barat untuk diajukan menjadi Kawasan Industri Halal (KIH). Dalam mengembangkan kawasan ini menjadi KIH, terdapat komponen-komponen yang mesti disiapkan. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian nomor 17 Tahun 2022 tentang Tata Cara Memperoleh Surat Keterangan Dalam Rangka Pembentukan Kawasan Industri Halal, terdapat beberapa sarana prasarana yang perlu disiapkan, yakni laboratorium, LPH, instalasi pengolahan air baku, kantor pengelola, pembatas, dan sistem manajemen halal. Dalam mengakselerasi pengembangan kawasan industri halal di PIP ini, pemerintah perlu memperkuat seluruh rantai nilai halal (*halal value chain*) dan rantai pasok halal (*halal supply chain*) dari hulu sampai hilir pada kawasan industri halal tersebut yang disesuaikan dengan kearifan lokal daerah Sumatera Barat.

Ekosistem yang diperlukan dalam pengembangan kawasan industri halal di lokasi Padang Industrial Park, dapat mengadopsi pendekatan supply dan demand. Dari sisi pasokan (supply), sektor industri halal yang bisa disediakan diantaranya sektor makanan dan minuman, obat-obatan, fesyen, ataupun pariwisata. Kemudian sebagai elemen pengungkit (enabler) dalam ekosistem industri halal, diperlukan dukungan pemerintah, baik sebagai regulator, eksekutor, maupun sebagai evaluator. Maka dari itu, untuk dapat menginisiasi pembentukan Kawasan Industri Halal ini, diperlukan kerjasama antar stakeholder terkait berikut dengan tugas-tugasnya. Pemerintah perlu menyiapkan perizinan lokasi, pembangunan infrastruktur kawasan, kemudian juga ikut turut serta dalam promosi dan publikasi. SKPD terkait bisa turut serta dalam pembiayaan/subsidi sertifikasi halal, maupun pendampingannya kepada UMKM/IKM yang berada pada kawasan tersebut. Mitra-mitra pendukung industri juga dapat berperan dalam pembiayaan bagi tenant, pendampingan dalam mengupgrade kelas UMKM, ataupun promosi dan publikasi. Dalam memudahkan koordinasi, perlu dibentuk tim atau kelompok kerja yang bertanggungjawab sebagai pelaksana teknis.

### **4.3. Identifikasi Permasalahan Pengembangan KIH Sumatera Barat**

Dekomposisi masalah dalam penelitian ini disusun berdasarkan literatur terkait bidang pengembangan Kawasan Industri Halal dan dilakukan *indepth interview* kepada OPD terkait serta IKM dan pakar yang memenuhi kriteria untuk memastikan masalah yang tertera pada dekomposisi tersebut. Merujuk pada Empat pilar dalam pengembangan Ekosistem Industri halal di Indonesia berdasarkan Ekosistem Industri Halal yang dikeluarkan oleh Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah Bank Indonesia dan Pusat Studi Halal Thoyyib Universitas Brawijaya adalah Pemerintah, Infrastruktur, Sumber Daya Manusia (SDM) dan Jasa Pelayanan (Bank Indonesia, 2022). Sementara jika merujuk pada Negara Malaysia sebagai salah satu negara dengan 14 taman industri atau kawasan industri halal yang telah mendapatkan akreditasi Halal Industri Developmen Corporation (HDC). Menurut Menteri Perekonomian Malaysia Datuk Seri Mohamed Azmin Ali dalam menggalakkan investasi halal diperlukan beberapa elemen lain yang penting seperti kemudahan infrastruktur, bahan baku dan tenaga kerja yang terampil (Nur Aini, 2018). Oleh karena itu kerangka ini disempurnakan oleh peneliti menjadi 4 cluster masalah, solusi dan 6 strategi yang disesuaikan dengan problematika pengembangan kawasan industri halal di Sumatera Barat. Permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan Kawasan Industri Halal di Sumatera Barat:

#### **4.3.1 Cluster Masalah Pengembangan KIH di Sumatera Barat**

Cluster masalah berisi rumusan masalah pada pengembangan KIH di Sumatera Barat yang meliputi masalah infrastruktur, masalah sumber daya manusia (SDM), masalah produksi dan masalah dukungan pemerintah.

##### **a) Masalah Infrastruktur**

Infrastruktur yang dimaksud dalam hal ini berupa logistik dan halal *supply chain* yang disetiap sektor yang berbeda sesuai dengan sektornya dengan kondisi dan karakter logistik yang berbeda pula. Pada konteks infrastruktur sebagai pilar ekosistem industri halal, maka infrastruktur sebagai bagian dari persiapan logistik bahan baku dan sektor mata rantai (*supply chain*) yang nantinya akan mendukung penguatan berbagai industri aplikatif terutama pangan (Bank Indonesia, 2022). Selain itu dalam permenperin no 17 tahun 2020 salah satu kriteria pembentukan

KIH adalah terdapatnya sarana dan prasarana yang terintegrasi baik secara fungsi ataupun lokasi untuk memenuhi persyaratan halal sesuai SJPH. Sarana dan prasarana dalam infrastruktur yang dimaksud adalah sebagai berikut:

- Laboratorium; didirikan atau kerja sama
- LPH; didirikan atau kerja sama
- Instalasi pengolahan air baku sesuai persyaratan halal; pembangunan sendiri atau kerja sama dengan badan usaha lain
- Kantor pengelola; dapat juga berlokasi dikantor perusahaan pengelola KI
- Pembatas; dapat berupa tembok, bangunan, saluran air, sungai, jalan, perumahan atau tanaman pagar
- Sistem manajemen halal; mengacu pada SNI 99001:2016 atau SJPH terbaru

Berdasarkan hal di atas maka terdapat beberapa permasalahan infrastruktur pengembangan KIH di Sumatera Barat sebagai berikut:

1) Belum tersedianya lahan peruntukan KI/KIH

Pada umumnya di lokasi yang menjadi objek penelitian belum terdapatnya lahan peruntukan KI/KIH. Setiap kabupaten dan kota hanya memiliki sentra sebagai program untuk mengembangkan IKM/UMKM setempat. Sentra ini meliputi sentra makanan yang tersebar diberbagai wilayah di kabupaten dan kota. Seperti di Kota Payakumbuh dan Kota Padang yang memiliki sentra rendang. Di Kabupaten Padang Pariaman memiliki sentra kakao dan di Kabupaten Lima Puluh Kota memiliki sentra kerupuk ubi, sentra rendang, sentra keripik dan sentra aneka makanan.

2) Sarana dan prasarana pendukung industri halal belum lengkap

Selain lahan peruntukan KIH yang belum ada, kelengkapan sarana dan prasarana pendukung industri halal di kabupaten dan kota juga belum lengkap. Seperti belum adanya Rumah Pemotongan Hewan (RPH) atau Rumah Pemotongan Unggas (RPU) yang memiliki sertifikat halal. Sementara jika ingin mendapatkan legalitas sertifikat halal pada produk yang berbahan baku daging, maka daging tersebut harus di ambil dari RPH/ RPU yang telah memiliki sertifikat halal. Tujuan ini adalah untuk menjaga kehalalan produk dari hulu hingga hilir. Hal ini selaras dengan penelitian (Yulia, 2015) yang mengatakan bahwa sarana dan prasarana yang menunjang setifikat halal terbatas.

## **b) Masalah Sumber Daya Manusia (SDM)**

Cluster ini berisi permasalahan SDM, yang mana SDM unggul menjadi salah satu kunci utama pengembangan industri halal. Namun masih terdapat masalah SDM dalam pengembangan KIH di Sumatera Barat yaitu sebagai berikut:

### **1) Rendahnya pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah dan IKM terhadap industri halal**

Industri halal memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian (Fathoni, 2020). Oleh karena itu pengetahuan dan pemahaman terkait industri halal perlu digalakkan pada setiap aspek yaitu, pemerintah, IKM dan masyarakat sebagai konsumen. Maka, dalam pengembangan KIH di Sumatera Barat, diperlukan pengembangan pada sektor industri halal. Namun SDM utama berupa aparat pemerintah daerah dan IKM sebagai pelaku usaha belum memahami secara kompleks terkait industri halal. Pemahaman disini meliputi berbagai aspek diantaranya adalah tentang pembaharuan peraturan industri halal dan mekanisme terkait pengelolaan industri halal itu sendiri. Hal ini yang membuat lambatnya perkembangan industri halal di kabupaten dan kota yang ada di Sumatera Barat.

### **2) Rendahnya pengetahuan dan pemahaman IKM terhadap KIH/ Sentra**

Selain pemahaman terkait industri halal, mayoritas IKM di kabupaten dan kota masih memiliki pengetahuan yang minim terkait kawasan industri, kawasan industri halal ataupun sentra. Hal ini terjadi karena sosialisasi dan edukasi terkait kawasan industri, kawasan industri halal ataupun sentra belum dilakukan secara optimal.

### **3) Belum adanya SDM yang memadai untuk melakukan management pengelolaan KIH/ Sentra**

Merujuk pada Permenperin no. 17 tahun 2020 dalam satu kawasan industri halal, memiliki tim manajemen halal, melaksanakan kebijakan halal, mengidentifikasi bahan (bahan baku, bahan penolong, dan bahan jadi) yang digunakan PI, mengkoordinasikan penyelia halal perusahaan untuk memperoleh sertifikat halal. Namun, SDM sebagai pengelola manajemen halal belum memadai di kabupaten dan kota. Hal ini juga terjadi karena belum terdapatnya

KIH di kabupaten dan kota, namun sebagian telah memiliki sentra yang manajemen pengelolaannya juga masih belum optimal.

4) Rendahnya pengetahuan IKM dalam memahami teknologi untuk pengurusan sertifikasi halal

*Knowledge* atau pengetahuan merupakan sumber inovasi yang mendukung daya saing, dimana *knowledge* ini harus dikelola (managed), karena harus direncanakan dan diimplementasikan (Konferensi et al., 2015) salah satunya adalah melalui teknologi. Pada saat ini pengajuan pengurusan sertifikat halal dilakukan melalui mekanisme tertentu. Untuk menunjang kelancaran dan percepatan pengurusan sertifikat halal dilakukan secara online melalui aplikasi atau website yang telah ditentukan. Sementara menurut penelitian (Yuwana & Hasanah, 2021) diperlukan pemberdayaan masyarakat dengan memberikan bekal pengetahuan dan pemahaman dengan tetap mengikuti perkembangan jaman, khususnya teknologi yang berkaitan dengan sertifikasi halal produk. Hal ini berarti bahwa pengetahuan dan pemahaman IKM masih rendah dalam melakukan pengurusan sertifikat halal melalui pemanfaatan teknologi. Hal ini terjadi pada setiap kabupaten dan kota, sehingga IKM berasumsi bahwa pengurusan sertifikat halal cukup sulit.

**c) Masalah Produksi**

Cluster ini berisi permasalahan produksi untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar halal dan standar lainnya.

1) Proses produksi IKM belum memenuhi standar (Halal, GMP, HaCCP)

Produk adalah sebuah unsur kunci dalam pasar penawaran (Kamaludin & Sulistiono, 2013). Untuk menghasilkan produk yang berkualitas diperlukan SOP, karena penerapan SOP dapat mengurangi kesalahan pada proses serta membuat kinerja lebih terstruktur (Winata, 2016). Namun mayoritas IKM di kabupaten dan kota belum melakukan proses produksi sesuai dengan standar baik standar halal, GMP ataupun HaCCP. Hal ini terlihat dari banyaknya IKM yang tidak secara detail memperhatikan proses produksi yang mereka lakukan. Merujuk pada penelitian (Hida et al., 2021) bahwa jika fokus pada standar halal, maka konsep

halal tidak semata hanya menjauhi zat yang tidak boleh dikonsumsi (haram) tetapi juga termasuk aspek keselamatan dan kualitas yang terkait dengan proses pengolahan, penanganan, peralatan yang digunakan, penyimpanan, pengemasan, transportasi dan distribusi. Konsep halal bukan semata sebagai konsep religi namun dipahami sebagai konsep mutu yang menyeluruh.

## 2) Masih banyak IKM yang belum memiliki sertifikasi halal

Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen, terutama konsumen muslim. Oleh karena itu, jaminan akan produk halal menjadi suatu hal yang penting untuk mendapatkan perhatian dari negara (Charity, 2017). Merujuk pada UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, dikatakan bahwa Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (UU No 33 Tahun, 2014). Namun masih banyak IKM yang belum memiliki sertifikat halal. Hal ini disebabkan oleh beberapa aspek diantaranya adalah pengurusan yang cukup ribet, pembayaran dan juga kesadaran masyarakat akan pentingnya sertifikat halal masih lemah. Selain itu permasalahan sosialisasi dan edukasi sertifikasi halal juga melahirkan permasalahan turunan yaitu minimnya jumlah pengusaha pangan atau IKM yang melakukan sertifikasi halal (Yulia, 2015).

## 3) Keterbatasan ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan barang jadi untuk produk halal

Dalam menghasilkan produk halal maka bahan baku, bahan penolong dan barang jadi yang digunakan untuk produk tersebut harus memiliki sertifikat halal. Sementara di setiap kabupaten dan kota ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan barang jadi untuk produk halal sangat terbatas. Hal ini juga disebabkan karena keterbatasan infrastruktur dalam penyediaan barang tersebut. Seperti terbatasnya RPH/ RPU yang bersertifikat halal di kabupaten dan kota sebagai penyedia bahan baku berupa daging sapi dan unggas.

## d) **Masalah Dukungan Pemerintah**

Cluster ini berisi permasalahan terkait dukungan pemerintah dalam mengembangkan KIH di Sumatera Barat. Karena Pemerintah harus mendukung

implementasi dari ekosistem halal dengan memberikan bantuan berupa pengadopsian dalam level yang cukup untuk berjalannya atmosfer syariah dan halal. Kebijakan harus diambil baik di level makro maupun mikro (Bank Indonesia, 2022). Namun masih terdapat permasalahan dukungan pemerintah dalam pengembangan KIH di Sumatera Barat yaitu sebagai berikut:

1) Belum terdapat rencana pembangunan KI/KIH dalam dokumen resmi

Berdasarkan berita yang di unggah oleh website BPJPH bahwa demi membentuk kawasan industri halal, Kementerian Perindustrian terus mendorong tumbuhnya Kawasan Industri Halal di Indonesia dan berharap Kawasan Industri Halal yang telah terbangun dapat berkembang dengan pesat (Hida et al., 2021). Sementara untuk dapat diresmikan sebagai KIH, maka harus terdapat rencana pembangunan KI/KIH yang dimasukkan dalam dokumen resmi pemerintah daerah. Namun pada kabupaten dan kota yang menjadi lokasi penelitian pada umumnya belum terdapat rencana pembangunan KI/KIH yang dituangkan dalam dokumen resmi pemerintahan daerah. Pada umumnya pemerintah kabupaten dan kota belum merencanakan pengembangan hingga dalam bentuk kawasan industri, namun baru bergerak pada tataran sentra-sentra IKM.

2) Sosialisasi, edukasi dan literasi industri halal belum efektif

Rendahnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat terkait industri halal salah satunya disebabkan oleh belum efektifnya sosialisasi, edukasi dan literasi yang dilakukan oleh pemerintah daerah setempat. Namun pada saat ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki kewenangan salahsatunya dalam melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal (Hidayat & Siradj, 2015).

3) Pelatihan dan Pemberdayaan IKM belum efektif

Proses pemberdayaan secara umum melalui tiga tahapan: penyadaran, pengkapasitasan, dan pendayaan. Tahap pertama adalah penyadaran dimana target yang hendak diberdayakan diberikan pencerahan dalam bentuk pemberian penyadaran bahwa mereka mempunyai hak untuk memiliki sesuatu. Tahap kedua adalah pengkapasitasan atau disebut *capacity building* atau dalam bahasa yang lebih sederhana yaitu memampukan atau *enabling*. Tahap ketiga adalah pemberian

daya, pada tahap ini target diberikan daya, kekuasaan, otoritas maupun peluang. Pemberian ini sesuai dengan kecakapan dan kualitas yang telah dimiliki (Warsindah et al., 2021). Sementara di kabupaten dan kota pelatihan dan pemberdayaan IKM belum efektif. Hal ini dapat terlihat dari masih banyaknya masalah IKM baik dari segi kualitas SDM, kualitas produksi dan perkembangan IKM itu sendiri.

#### **4.4 Solusi Pengembangan KIH Sumatera Barat**

Berdasarkan pemetaan ANP, disusunlah cluster solusi yang berisi solusi permasalahan pada cluster masalah. Solusi ini juga dibagi menjadi 4 cluster yaitu solusi infrastruktur, solusi SDM, solusi produksi dan solusi dukungan pemerintah.

##### **a) Solusi Infrastruktur**

Untuk menjawab beberapa permasalahan pada masalah infrastruktur maka terdapat cluster solusi infrastruktur yaitu berupa:

- 1) Penyediaan Lahan Baru KI/KIH atau perluasan sentra atau optimalisasi KI yang sudah ada di Kabupaten dan Kota

Merujuk pada permerin no 17 tahun 2020 bahwa kawasan industri merupakan tempat pemusatan kegiatan industri yang dilengkapki dengan sarana dan prasarana penunjang yang dikembangkan dan dikelola oleh perusahaan kawasan industri. Sementara di kabupaten dan kota yang menjadi objek penelitian belum terdapat perencanaan terkait pembangunan kawasan industri melainkan di kabupaten dan kota terdapat sentra-sentra sebagai bentuk program untuk pengembangan IKM daerah. Oleh karena itu untuk daerah yang belum memiliki KI/KIH dapat membuat perencanaan lahan baru KI/KIH melalui dokumen resmi. Sementara jika hal tersebut sulit untuk dilakukan maka sentra yang telah ada dapat dilakukan perluasan baik dari segi jumlah produk atau perluasan wilayah. Selain itu di Sumatera Barat terdapat Padang Industrial Park (PIP) yang merupakan kawasan industri di Sumatera Barat, namun belum dikelola dengan baik. Kawasan industri yang telah ada ini dapat dioptimalisasikan kembali. Untuk memnuhi sarana dan prasarana yang belum lengkap maka dapat dilakukan kolaborasi antara

pemerintah, swasta dan perbankan dalam penyediaan sarana dan prasarana penunjang KIH.

2) Melengkapi sarana dan prasarana pendukung industri halal

Sarana dan prasarana yang industri halal terbatas (Yulia, 2015). Oleh karena itu diperlukan program yang dapat mempercepat agar sarana dan prasarana pendukung industri halal dapat terpenuhi. Seperti adanya kolaborasi antar OPD dalam mewujudkan terpenuhinya sarana dan prasarana pendukung industri halal, seperti keberadaan RPH dan RPU yang bersertifikasi halal.

**b) Solusi Sumber Daya Manusia (SDM)**

Untuk menjawab beberapa permasalahan pada masalah SDM maka terdapat cluster solusi SDM yaitu berupa:

1) Peningkatan pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah dan IKM terhadap industri halal

Rendahnya pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah daerah dan IKM maka dapat dilakukan pelatihan, sosialisasi dan seminar tentang industri halal yang secara berkelanjutan dan dilakukan evaluasi sebagai bentuk pengukuran terkait peningkatan pemahaman setelah dilakukan kegiatan tersebut.

2) Peningkatan pengetahuan dan pemahaman IKM terhadap KIH/ Sentra

Peningkatan pengetahuan dan pemahaman IKM terhadap sentra dilakukan agar IKM paham dengan KIH atau sentra sebagai bentuk program yang dapat memajukan IKM secara bersama-sama. Hal ini dapat dilakukan dengan cara melakukan kegiatan sosialisasi, edukasi dan literasi secara masif, berkelanjutan dan melakukan pendampingan, monitoring serta evaluasi disetiap kegiatan terkait dengan KIH/ Sentra.

3) Menyiapkan SDM untuk management pengelolaan KIH/ Sentra

SDM sebagai pengelola KIH atau sentra perlu untuk dipersiapkan. Hal ini bertujuan agar pengelolaan KIH atau sentra dapat dikelola sebagaimana mestinya sesuai dengan yang diharapkan. Penyiapan SDM ini dapat dilakukan oleh pemerintah melalui kegiatan pelatihan intensif terkait dengan ilmu manajemen.

- 4) Peningkatan pengetahuan IKM dalam memahami teknologi untuk pengurusan sertifikasi halal

Peningkatan pengetahuan IKM dalam memahami teknologi dapat dilakukan melalui kegiatan pelatihan pengurusan sertifikasi halal.

**c) Solusi Produksi**

Untuk menjawab beberapa permasalahan pada masalah produksi maka terdapat cluster solusi produksi yaitu berupa:

- 1) Pelatihan standarisasi produk (Halal, GMP, HaCCP)

Salah satu bentuk solusi untuk mengatasi masalah standarisasi produk baik Halal, GMP atau HaCCP, maka dapat dilakukan sosialisasi, edukasi dan literasi secara masif, berkelanjutan dan melakukan pendampingan, monitoring serta evaluasi disetiap kegiatan. Hal ini tentunya jika dilakukan secara optimal akan membantu meningkatkan kesadaran IKM dalam memperhatikan proses produksi.

- 2) Mendorong dan melakukan pendampingan dalam pengurusan sertifikasi halal secara mandiri

Agar meningkatnya jumlah IKM yang memiliki sertifikasi halal maka dapat dilakukan pendampingan dalam pengurusan sertifikat halal secara mandiri. Hal ini agar IKM tidak terus bergantung pada subsidi yang diberikan pemerintah dalam pengurusan sertifikat halal.

- 3) Mendukung ketersediaan bahan baku bahan penolong dan barang jadi melalui kebijakan pemerintah

Ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan bahan jadi adalah masalah utama jika jumlahnya terbatas. Oleh karena itu diperlukan kebijakan pemerintah agar ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan bahan jadi untuk produk halal tetap ada.

**d) Solusi Dukungan Pemerintah**

Untuk menjawab beberapa permasalahan pada masalah dukungan pemerintah maka terdapat cluster solusi dukungan pemerintah yaitu berupa:

- 1) Menuangkan rencana pembangunan KI/KIH dalam dokumen perencanaan Kabupaten dan kota dapat menuangkan rencana pembangunan KI/KIH pada dokumen resmi sebagai bentuk persetujuan bahwa dikabupaten dan kota tersebut dibutuhkan kawasan industri yang terintegrasi yang dapat membantu perkembangan IKM.
- 2) Mengefektifkan Sosialisasi, edukasi dan literasi industri halal bagi produsen dan konsumen  
Efektifitas sosialisasi, edukasi dan literasi industri halal dapat dilakukan pada semua aspek. Diantaranya adalah bagi produsen sebagai penghasil produk halal dan bagi konsumen sebagai pengguna produk halal. Keduanya harus memiliki kesadaran terkait pentingnya sertifikat halal pada satu produk makanan.
- 3) Mengefektifkan Pelatihan dan Pemberdayaan IKM  
Untuk mengembangkan IKM di kabupaten dan kota, maka salah satu bentuk dukungan pemerintah adalah dengan mengefektifkan program pelatihan dan pemberdayaan terhadap IKM. Hal ini bertujuan agar IKM yang diberikan pelatihan atau pemberdayaan dapat mandiri dan berdaya saing.

#### **4.5 Strategi Pengembangan KIH di Sumatera Barat**

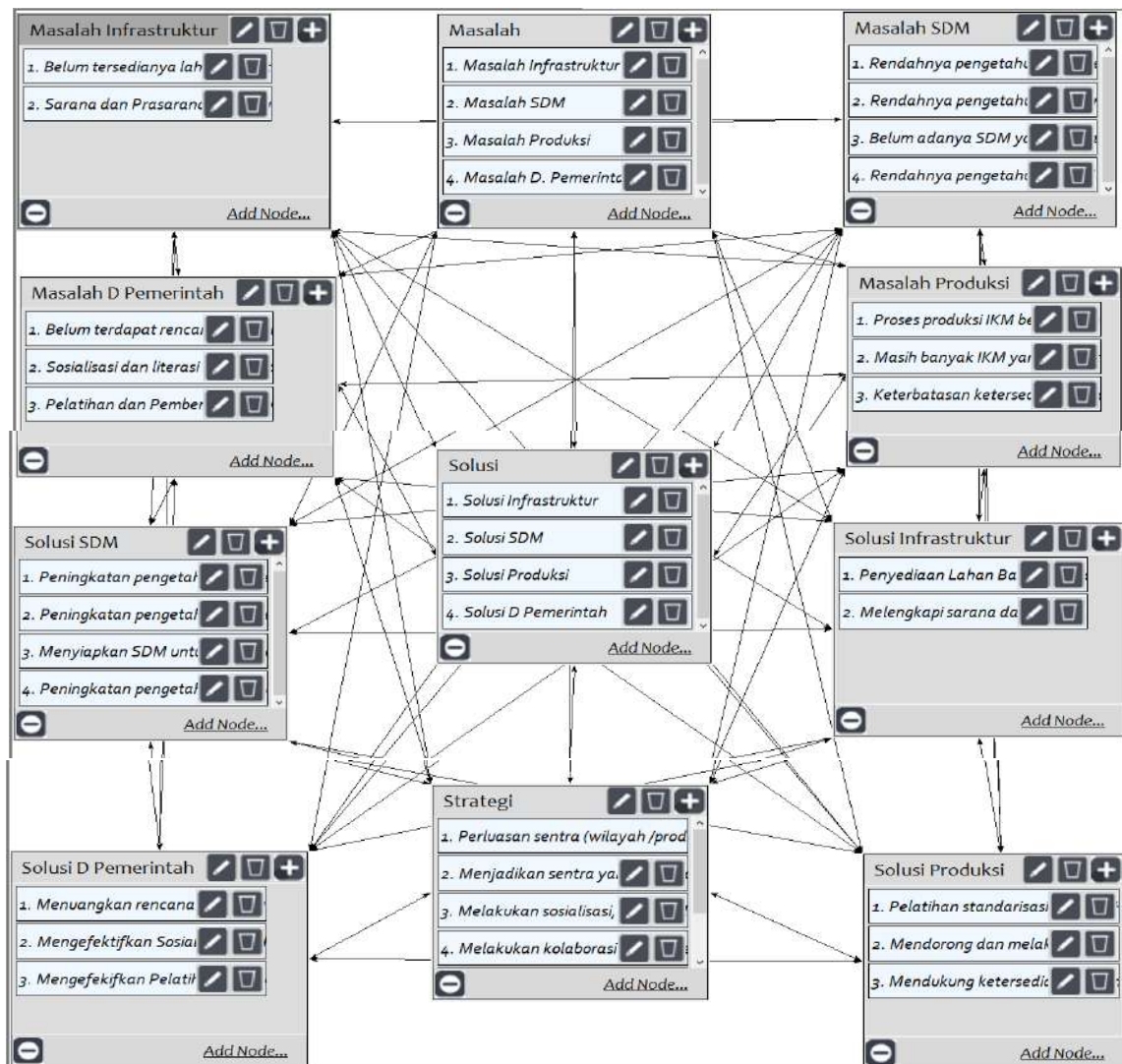
Cluster ini berisi strategi yang ditawarkan untuk pengembangan KIH di Sumatera Barat yang disusun berdasarkan permasalahan-permasalahan pengembangan KIH yang ditemukan di Sumatera Barat. Terdapat beberapa strategi untuk pengembangan KIH di Sumatera Barat yaitu sebagai berikut:

- 1) Perluasan sentra (wilayah /produk)
- 2) Menjadikan sentra yang sudah ada menjadi KI/KIH
- 3) Melakukan sosialisasi, edukasi dan literasi secara masif, berkelanjutan dan melakukan pendampingan, monitoring serta evaluasi disetiap kegiatan
- 4) Melakukan kolaborasi antara pemerintah, swasta dan perbankan dalam penyediaan sarana dan prasarana penunjang KIH

- 5) Memuat kebijakan pengembangan industri makanan halal dalam dokumen perencanaan daerah
- 6) Membuat peraturan daerah tentang industri makanan halal

#### 4.5.1 Kerangka Dekomposisi ANP

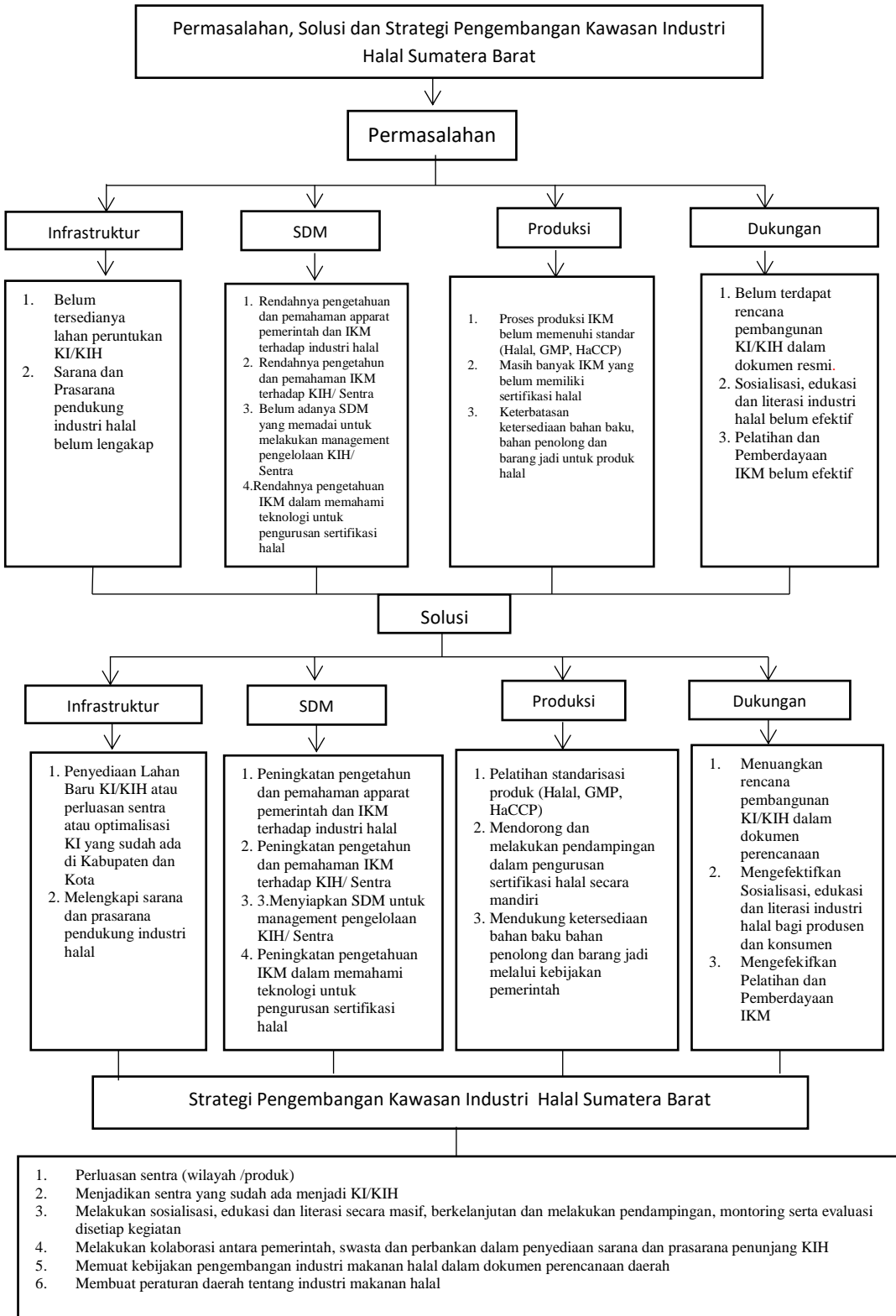
Identifikasi masalah, solusi serta strategi pengembangan KIH di Sumatera Barat yang telah dijabarkan dirangkum pada kerangka dekomposisi yang dapat dilihat pada Gambar 13 di bawah ini:



Gambar 13. Kerangka Dekomposisi ANP  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

#### 4.5.2 Jaringan ANP

Berdasarkan pada identifikasi masalah dan kerangka dekomposisi di atas, maka jaringan ANP berdasarkan kerangka tersebut dapat dilihat pada gambar 14.

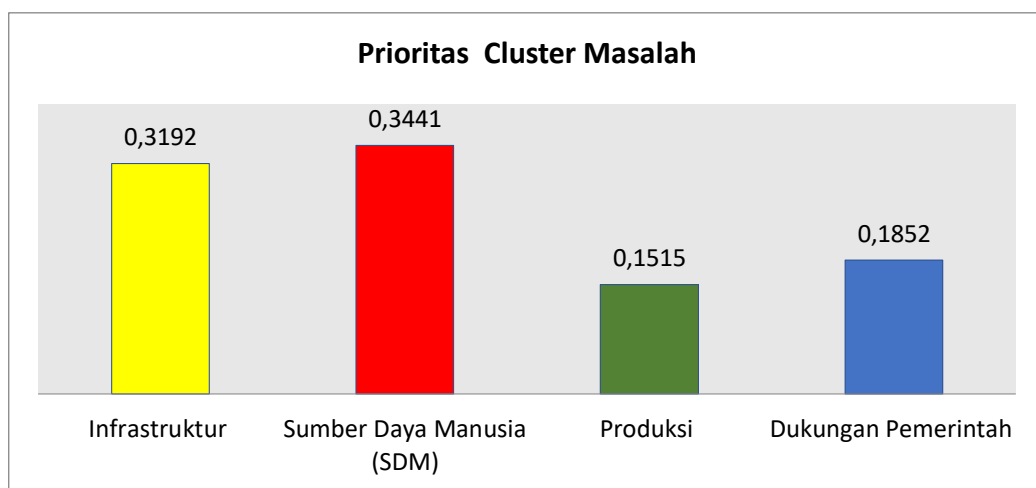


Gambar 14. Jaringan ANP  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

### 4.5.3 Sintesa dan Analisis Masalah, Solusi dan Strategi Pengembangan KIH di Sumatera Barat

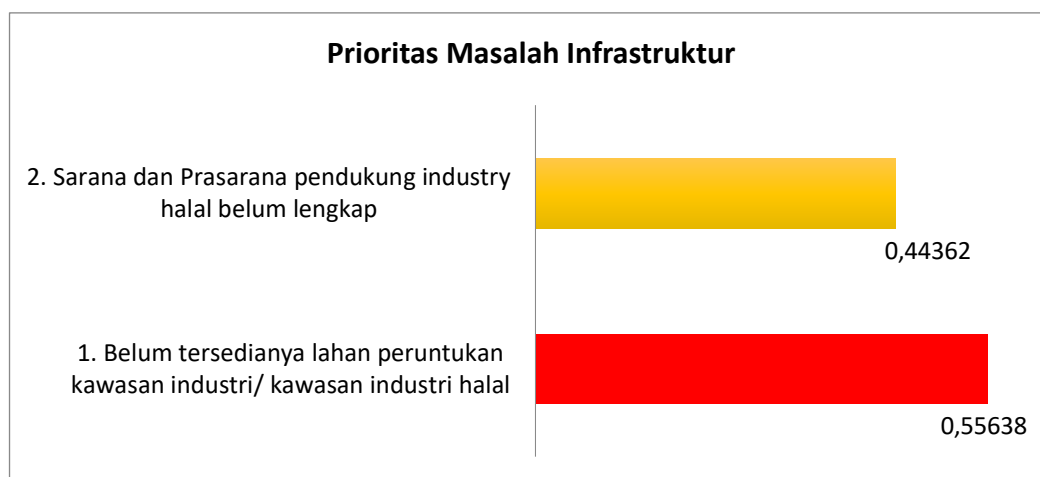
#### a. Hasil Prioritas Cluster Masalah Pengembangan KIH di Sumatera Barat

Dari hasil survey didapat empat prioritas cluster masalah dalam pengembangan Kawasan Industri halal di Sumatera Barat yaitu infrastruktur, sumber daya manusia, produksi dan dukungan pemerintah. Sumber daya manusia adalah merupakan masalah utama disusul oleh masalah infrastruktur, dukungan pemerintah dan produksi. Lebih jelasnya urutan bobot masalah dari pengembangan Kawasan industri halal di Sumatera Barat dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Prioritas Cluster Masalah dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat.  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Prioritas masalah yang ditemukan pada infrastruktur secara berurutan adalah; (1) belum tersedianya lahan peruntukan untuk Kawasan industri/Kawasan Industri Halal dan (2) belum lengkapnya sarana dan prasarana pendukung untuk menuju industri halal pada sentra atau Kawasan industri yang dianalisis. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 16. Prioritas Masalah Infratsruktur untuk Menjadi Sentra atau Kawasan Industri Makanan Halal pada Sentra/Kawasan Industri yang dianalisis di Sumatera Barat  
 Sumber : Hasil Analisis, 2022

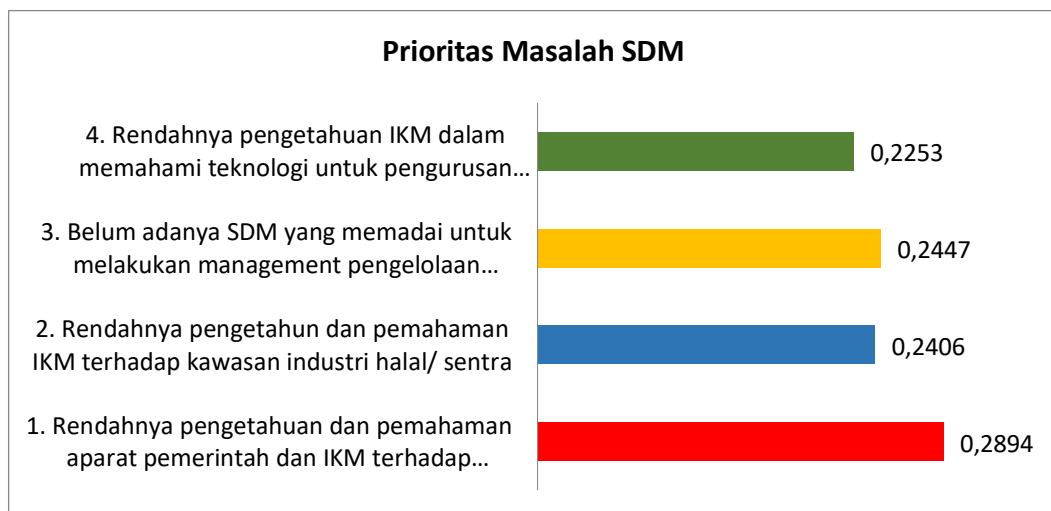
Kedua masalah pada ketersediaan infrastruktur dalam pengembangan sentra industri halal maupun Kawasan industri halal di Sumatera Barat penyebab utamanya adalah belum adanya perencanaan yang dituangkan pada dokumen kebijakan maupun doukumen perencanaan daerah tentang pengembangan baik Sentra Industri Halal maupun pengembangan Kawasan Industri Halal.

Dari empat daerah yang menjadi lokus penelitian tiga daerah diantaranya sudah menetapkan dan membangun Sentra Industri. Kota Padang sudah membangun sentra industri rendang di Lubuk Buaya Kecamatan Koto Tangah, Kota Payakumbuh sudah membangun sentra industri rendang, dan Kabupaten Padang Pariaman sudah membangun sentra industri pengolahan makanan berbasis kakao di Malibou Anai Kecamatan VII Koto Talago Kecamatan Guguk. Dari tiga daerah ini hanya sentra yang dibangun Kabupaten Padang yang memenuhi syarat untuk dijadikan Kawasan Industri untuk skala Industri Kecil dan Menengah dari luas lahan yang disediakan. Semua daerah yang telah menetapkan sentra industri ini belum satupun dalam dokumen kebijakan maupun dokumen perencanaan Pemerintahan Daerah untuk sentra maupun Kawasan industri makanan halal. Sementara itu Kabupaten Lima Puluh Kota menetapkan kampuang sebagai basis sentra industri, sehingga banyak kriteria sentra industri apalagi kriteria Kawasan yang bisa dipenuhi. Oleh karena itu untuk Kabupaten Lima Puluh Kota bisa saja

Pemerintahan Daerah menerbitkan nomenklatur sendiri seperti “Kampung Industri”.

Sarana prasarana yang penting dalam Kawasan Industri Makanan Halal antara lain adalah; laboratorium, Lembaga Pemeriksa Halal, Instalasi pengolahan baku, kantor pengelola, pembatas Kawasan dengan Kawasan lain, dan system manajemen halal. Karena dalam dokumen kebijakan dan perencanaan yang ada baru sampai penetapan sentra belum sampai pada penetapan sentra atau Kawasan industri halal, maka dalam dokumen perencanaan sarana dan prasarana sebagaimana yang dijelaskan di atas juga belum terpenuhi.

Urutan prioritas masalah pada Sumber Daya Manusia dalam pengembangan Sentra Industri Makanan Halal maupun Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat adalah; (1) rendahnya pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah dan pelaku IKM tentang sentra maupun kawasan industri halal, (2) rendahnya pengetahuan dan pemahaman pelaku IKM terhadap sentra dan kawasan industri halal, (3) belum adanya SDM yang memadai untuk pengelolaan sentra maupun Kawasan industri halal di Sumatera Barat, (4) rendahnya pengetahuan pelaku IKM dalam memahami teknis dan mekanisme pengurusan sertifikasi halal. Lebih jelasnya prioritas masalah SDM dalam kaitannya pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat dapat dilihat pada Gambar 17.



Gambar 17. Prioritas Masalah Sumber Daya Manusia dalam Pengembangan Sentra maupun Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat.

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Dari hasil FGD yang dilakukan terlihat bahwa pemahaman aparat pemerintah terhadap perubahan-perubahan peraturan dan kebijakan halal termasuk sistem dan mekanisme pengurusan sertifikasi halal serta pengelolaan industri halal relatif masih sangat rendah. Hal ini menyebabkan masih sulitnya aparat pemerintah melakukan sosialisasi industri halal kepada masyarakat terutama pelaku IKM.

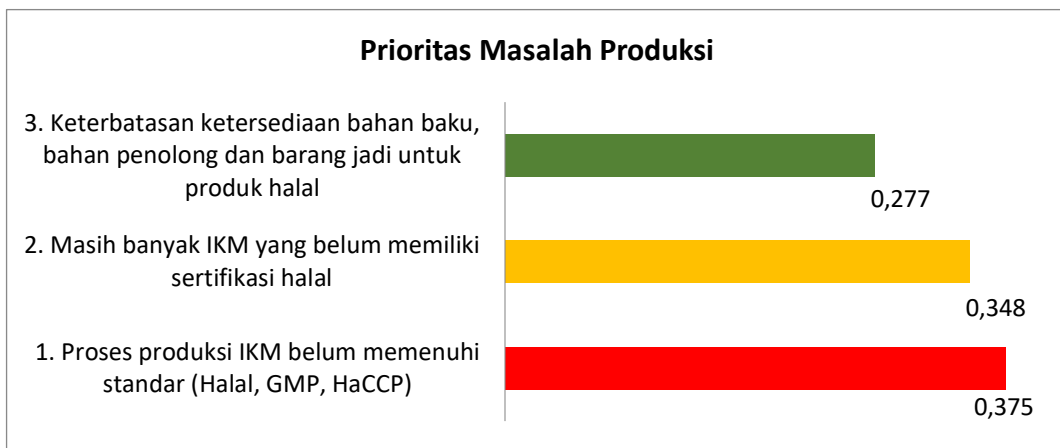
Dampak dari belum optimalnya sosialisasi yang bisa dilakukan oleh aparat pemerintah berkaitan dengan industri halal, maka pelaku IKM akhirnya juga memiliki pengetahuan yang terbatas terhadap Industri Halal. Dampak lebih lanjut dari semua itu adalah belum banyak dari pelaku IKM yang mengetahui bahwa kebijakan produk bersertifikat halal sudah diwajibkan berdasarkan undang-undang dan sudah harus diterapkan pada tahun 2024.

Berkaitan dengan belum adanya dokumen perencanaan industri halal, dan masih lemahnya pengetahuan baik aparat maupun pelaku IKM berkaitan dengan industri halal, sehingga saat ini belum ada upaya menyiapkan SDM yang memadai untuk pengelolaan sentra maupun Kawasan industri halal.

Relatif masih sangat sedikit pelaku IKM yang mengetahui telah terdapat perubahan teknis pengajuan sertifikat halal, dari dulu dilakukan secara konvensional dengan mengirimkan permohonan dan berkas hard copi ke mekanisme yang baru dimana pelaku IKM dapat mengajukan permohonan secara online. Dengan mekanisme yang baru pelaku IKM dapat mengajukan permohonan sertifikat halal melalui SI-Halal sebuah system informasi yang terkoneksi ke BPJPH. Kurangnya pengetahuan pelaku IKM terhadap perubahan mekanisme ini menyebabkan pelaku IKM beranggapan bahwa pengurusan sertifikat halal sekarang lebih rumit.

Hal-hal yang diungkapkan di atas terlihat saling berkaitan, rendahnya pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah mengakibatkan sulit melakukan sosialisasi kepada pelaku IKM, akibatnya pelaku IKM juga kurang memiliki pengetahuan dan pemahaman terhadap industri halal, dan berujung pada anggapan relative sulitnya dalam hal pengurusan sertifikat halal bagi produk yang mereka hasilkan.

Prioritas masalah dalam hal produksi produk makanan halal di Sumatera Barat berturut-turut adalah (1) proses produksi yang dilakukan IKM belum memenuhi standar halal, good manufacturing praktis dan HACCP, (2) masih banyak IKM yang belum memiliki sertifikat halal atas produk yang mereka hasilkan, (3) keterbatasan ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan untuk memproduksi makanan halal. Lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 18.



Gambar 18. Prioritas Masalah Produksi Dalam produksi Makanan Halal

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Sulitnya produsen melakukan proses produksi dengan standar yang benar baik untuk pemenuhan standar halal, GMP maupun HACCP dikarenakan belum adanya SOP yang dimiliki produsen dalam memproduksi produk mereka. Disamping itu adalah rendahnya kualitas SDM pada pelaku IKM yang memahami tentang standar pengolahan makanan yang memenuhi standar halal, GMP dan HACCP. Oleh karena itu ini bagian yang harus mendapat perhatian juga dalam membina IKM baik pihak pemerintah maupun pihak lain yang peduli dengan pengembangan IKM khususnya IKM makanan dan minuman.

Masih banyaknya produk dari pelaku IKM yang belum memiliki sertifikat halal antara lain disebabkan oleh :

1. Rendahnya kesadaran pelaku IKM untuk mengurus sertifikasi halal, biasanya pelaku IKM cenderung pasif dan menunggu bantuan pemerintah untuk mendapatkan sertifikasi halal.
2. Adanya asumsi produsen bahwa bahan baku, bahan tambahan dan bahan pembantu yang mereka gunakan sudah halal karena mereka membelinya pada orang yang sudah mereka kenal, jadi perhatiannya bukan pada bahannya dan proses pengolahan bahan yang mereka gunakan.
3. Adanya asumsi produsen bahwa konsumen tidak memperhatikan sertifikat halal yang melekat pada produk yang mereka hasilkan, tapi hanya memperhatikan jenis produknya, sehingga tanpa sertifikat halal pun produk mereka tetap terjual.
4. Pelaku IKM merasakan biaya pengurusan sertifikat halal mahal, sementara usaha mereka masih tergolong usaha kecil.
5. Pelaku IKM beranggapan mengurus sertifikat halal itu rumit dan ruwet, dan mereka tidak paham dan tidak mau paham cara pengurusannya.
6. Untuk pengurusan sertifikasi halal perusahaannya harus memiliki izin usaha, Sebagian pelaku IKM keberatan mengurus izin usaha karena ada asumsi kalau mereka punya izin usaha maka perusahaan mereka akan kena pajak usaha.
7. Masih banyak pelaku IKM yang tidak tahu bahwa sudah ada undang-undang wajib sertifikat halal untuk produk yang beredar di Indonesia dan akan diberlakukan mulai tahun 2024, sehingga asumsi mereka bahwa sertifikat halal untuk produk mereka masih belum menjadi urusan mereka.
8. Relatif masih rendahnya kesadaran konsumen terutama yang muslim untuk membeli produk yang sudah bersertifikasi halal.

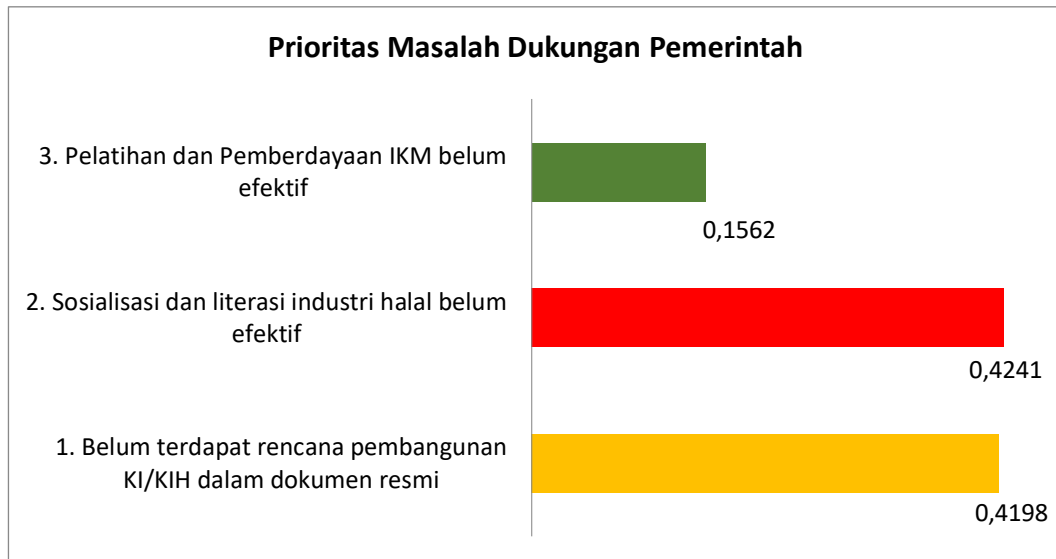
Masalah produksi ketiga dalam hal menghasilkan produk halal adalah relative terbatasnya ketersediaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang dibutuhkan produsen dalam menghasilkan produk halal. Kasus utama dalam hal ini contohnya adalah produsen rendang, mereka relative masih sulit mendapatkan daging sapi yang sudah bersertifikat halal untuk bahan baku rendangnya. Hal ini disebabkan belum banyak rumah potong hewan (RPH) yang sudah bersertifikat halal dan belum banyak juru sembelih yang memiliki

kompetensi pemotongan hewan secara halal (juleha). Oleh karena sebagian besar RPH adalah milik pemerintah, maka seyogyanya semua RPH ini sudah harus disertifikasi halal. Disamping itu pemerintah juga harus mengawasi RPH yang dimiliki oleh pribadi atau pihak swasta untuk melakukan sertifikasi halal RPH mereka.

Bahan baku dari hasil pertanian yang belum diolah secara prinsip sudah halal, namun terkadang bisa tercemar najis karena tidak ditangani secara benar. Misalnya Ketika setelah dipanen oleh petani ditumpuk sembarangan sehingga mungkin terkena kotoran hewan terutama hewan dengan najis berat seperti babi dan anjing, mereka bahan baku tersebut menjadi berpotensi tidak halal. Bahan baku dibawa dengan menggunakan keranjang atau wadah yang juga digunakan untuk tempat membawa anjing (mungkin pergi berburu), maka bahan bakunya terkontaminasi najis sehingga berpotensi tidak halal. Hal-hal semacam ini sering tidak diperhatikan baik oleh produsen bahan baku maupun oleh pengguna bahan baku untuk mereka pakai, sehingga Ketika dilakukan audit halal tidak bisa menjelaskan dengan benar, maka terjadi keraguan akan kehalalan bahan baku.

Untuk bahan tambahan dan bahan pembantu terkadang pada kemasannya tidak dicantumkan label sertifikat halal, sehingga harus diasumsikan belum halal. Hal ini semacam ini juga jarang diperhatikan pelaku IKM sehingga Ketika dilakukan audit halal, auditor tidak bisa meloloskan untuk dilakukan sertifikasi. Akan menjadi masalah lagi kalau kemudian pelaku IKM tidak tahu apa bahan pengganti yang bisa digunakan yang sudah bersertifikasi halal. Melihat kasus yang seperti diatas, maka peran pemerintah sebagai Pembina IKM sangat diperlukan.

Berkaitan dengan masalah dukungan pemerintah terlihat prioritas masalah berdasarkan urutannya adalah; (1) Sosialisasi dan literasi industri halal belum efektif, (2) belum terdapat rencana pembangunan Kawasan Industri atau Kawasan Industri Halal dalam dokumen kebijakan dan dokumen perencanaan Pemerintahan Daerah, (3) pelatihan dan pemberdayaan IKM belum efektif. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 19.



Gambar 19. Prioritas Masalah Dukungan Pemerintah  
Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Rendahnya pemahaman aparat pemerintah terhadap industri halal berakibat pada rendahnya dukungan pemerintah terhadap pengembangan industri halal termasuk pada gagasan dan perencanaan sentra industri dan Kawasan industri makanan halal. Dari dokumen perencanaan yang dimiliki oleh Pemerintah Daerah baik RPJMD Provinsi Sumatera Barat periode tahun 2021-2026 maupun RPJMD daerah yang menjadi lokus penelitian ini tidak kita temukan secara spesifik menjelaskan tentang rencana industri halal. Hal ini juga termasuk pada dokumen kebijakan dan perencanaan lain pada Pemerintahan Daerah misalnya pada Rencana Pengembangan Industri Provinsi maupun Rencana Pengembangan Industri Kabupaten/Kota juga tidak disebutkan secara spesifik tentang pengembangan industri halal terutama untuk industri makanan dan minuman. Dapat kita katakan bahwa UU No. 30 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal belum menjadi sumber Inspirasi bagi Pemerintahan Daerah dalam Menyusun dokumen perencanaan industri di daerah.

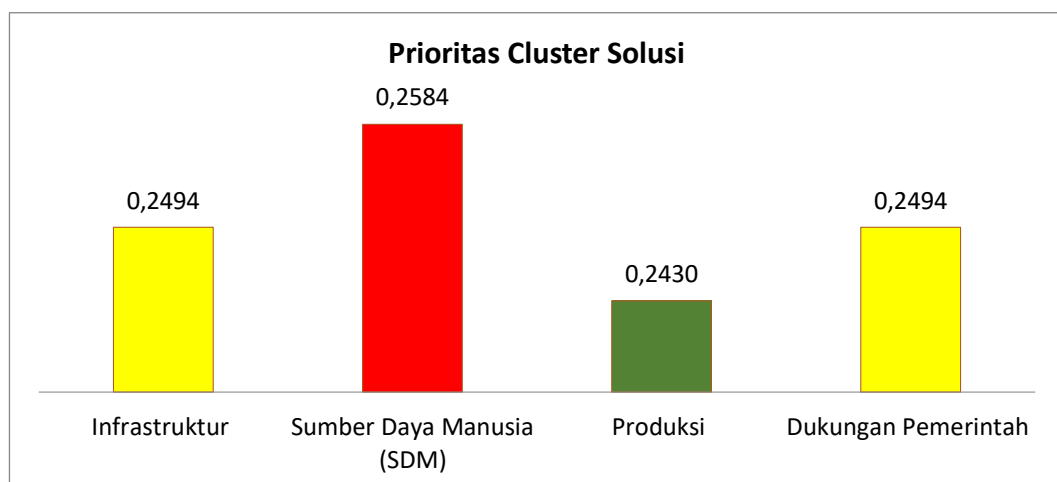
Pemerintah dalam hal ini Pemerintahan Daerah di Sumatera Barat selama ini baru focus pada pemberian bantuan bagi IKM untuk mendapatkan sertifikat halal bagi produk yang dihasilkan, banyak kegiatan sosialisasi, edukasi maupun literasi tentang industri halal bagi pelaku IKM hampir belum pernah dilakukan. Alasan utama untuk hal ini tentu belum dianggarkan atau terbatasnya anggaran

untuk melakukan kegiatan. Sosialisasi, edukasi dan literasi halal bagi masyarakat sebagai konsumen juga hampir belum pernah dilakukan, sehingga masyarakat sebagai konsumen juga kurang cerdas dalam hal memilih produk halal untuk dikonsumsi.

Dalam hal pelatihan dan pemberdayaan terhadap IKM juga terlihat masih kurang efektif. Hal ini disebabkan perencanaan pelatihan belum banyak berbasis kepada kebutuhan pelaku IKM. Penyusunan rencana pelatihan pada Organisasi Pemerintahan Daerah (OPD) biasanya disusun oleh aparatur berdasarkan dugaan atau perkiraan petugas terhadap kebutuhan pelaku IKM, sangat jarang rencana pelatihan disusun melalui verifikasi kebutuhan kepada pelaku IKM sebelum rencana pelatihan disusun. Seringkali juga pelatihan yang sama dilakukan oleh beberapa OPD dengan pelaku IKM yang sama, sehingga pelaksanaan pelatihannya menjadi tidak efektif.

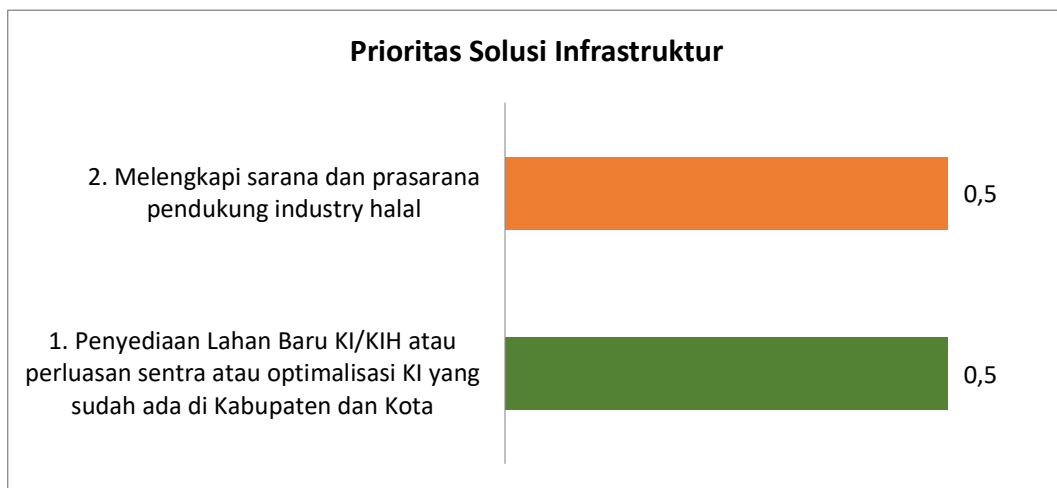
#### **b. Hasil Prioritas Cluster Solusi Pengembangan KIH di Sumatera Barat**

Berdasarkan hasil FGD dan survey yang dilakukan, terlihat bahwa prioritas cluster solusi atas masalah-masalah yang ditemukan secara berurutan adalah sebagai berikut; (1) Penyelesaian masalah Sumber Daya Manusia, (2) penyelesaian masalah infrastruktur, (3) penyelesaian masalah dukungan pemerintah, (4) penyelesaian masalah produksi. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 20.



Gambar 20. Prioritas Cluster Solusi atas Masalah Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Solusi infrastruktur dalam kaitannya penyiapan dan pengembangan Kawasan Industri dan atau Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat yaitu (1) penyediaan lahan untuk Kawasan Industri dan atau Kawasan Industri Halal atau perluasan dan pengembangan sentra industri yang sudah ada dan atau mengoptimalkan Kawasan Industri yang sudah ada, (2) melengkapi sarana dan prasarana pendukung pada sentra dan atau Kawasan industri yang sudah ada untuk memenuhi kriteria menjadi sentra industri atau Kawasan industri halal. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 21.



Gambar 21. Prioritas Solusi Infrastruktur Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Berkaitan dengan penyediaan lahan untuk Kawasan Industri sesuai dengan permerperin no 17 tahun 2020 bahwa luas lahan untuk satu hamparan minimal 50 ha. Persyaratan ini dari konfirmasi dengan Pemerintahan Daerah yang menjadi lokus penelitian pada saat survey dan wawancara hanya Kabupaten Padang Pariaman yang menyatakan mampu menyediakannya. Lahan yang dapat digunakan adalah di Nagari Kasang Kecamatan Batang Anai dengan lokasi bersebelahan dengan lokasi Padang Industrial Park (PIP). Semnatara Kabupaten Lima Puluh Kota, Kota Payakumbuh dan Kota Padang melihat alternatif lahan yang bisa digunakan untuk Kawasan Industri ini. Padang Industrial Park yang dari luas lahan sudah sesuai dengan permerperin no 17 tahun 2020 juga merupakan salah satu kawasan yang berpotensi untuk sebagian kavlingannya diperuntukan bagi Kawasan Industri Makanan Halal.

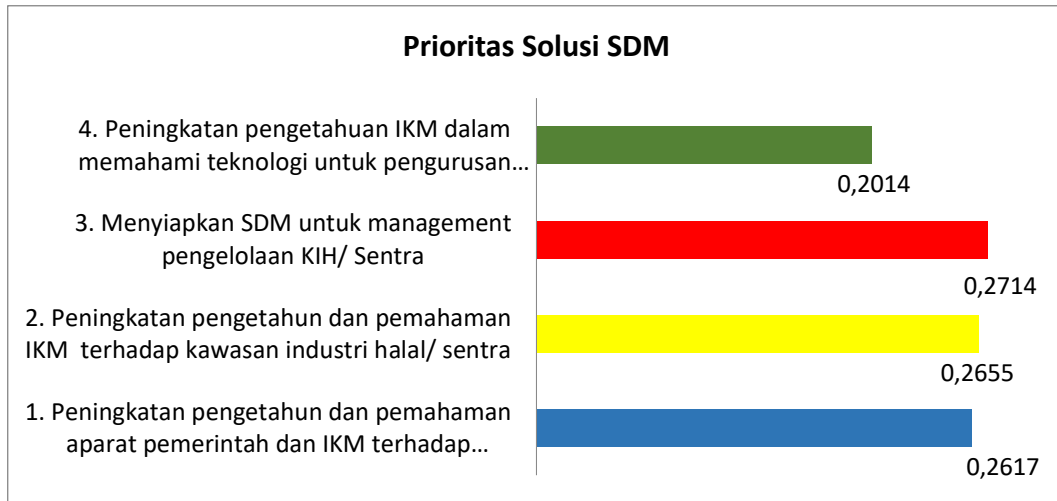
Kabupaten Padang Pariaman disamping sudah memiliki dan mengalokasikan lahan untuk Kawasan Industri di Nagari Kasang, sentra Industri Pengolahan Makanan Berbasis Kakao di Malibou Anai Nagari Kayu Tanam juga dapat ditingkatkan statusnya menjadi Kawasan Industri Makanan Halal untuk Industri Kecil dan Menengah dengan persyaratan luas lahan hanya 5 ha pada satu hamparan. Sementara Sentra Industri Rendang Kota Padang dan Sentra Rendang Kota Payakumbuh mungkin hanya bisa dijadikan sentra industri rendang halal. Kabupaten Lima Puluh Kota dengan sentra industri yang dikembangkan sekarang lebih berbasis Nagari (kampung), maka mungkin bisa diusulkan nomenklatur baru Kampung Industri Makanan Halal.

Solusi kedua adalah melengkapi sarana dan prasarana industri halal. Dalam kriteria Kawasan Industri Halal ada peluang sebagian sarana dan prasarana tidak harus dibangun oleh pengelola kawasan tapi bisa dikejasamakan dengan pihak lain, misal Laboratorium bisa dikerjasamakan dengan Perguruan Tinggi dan Lembaga Riset, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) bisa dikerjasamakan dengan LPH yang sudah ada seperti LPPOM-MUI, Sucopindo, dan Halal Madani, dan penyediaan air baku bisa dikerjasamakan dengan PDAM. Dengan memperhatikan peluang ini, maka melengkapi sarana dan prasarana pada sentra industri dan kawasan industri untuk menjadi sentra industri halal dan kawasan industri halal bisa dengan cepat dilakukan.

Penyediaan bahan baku daging adalah salah satu titik kritis pada pengembangan sentra rendang untuk menjadi sentra rendang halal, karena belum banyaknya rumah potong hewan (RPH) yang memiliki sertifikat halal. Untuk itu diperlukan dukungan pemerintah untuk percepatan melakukan sertifikasi halal pada RPH dan menyediakan Juru Sembelih Halal (Juleha) dan sentra rendang dapat memperoleh daging dari RPH tersebut.

Prioritas solusi untuk masalah pada Sumber Daya Manusia berurut sebagai berikut; (1) Menyiapkan Sumber Daya Manusia untuk mengelola kawasan industri halal dan atau sentra industri halal, (2) Peningkatan pengetahuan dan pemahaman IKM terhadap Kawasan industri halal atau sentra industri halal (3) peningkatan pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah dan pelaku IKM tentang industri halal, (4) peningkatan pengetahuan IKM dalam hal perkembangan

teknologi pengurusan sertifikat halal. Lebih jelasnya dapat dioihat pada Gambar 22.



Gambar 22. Prioritas Solusi SDM Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Dalam rangka percepatan realisasi operasional sentra industri halal dan atau Kawasan industri halal, maka solusi utama yang harus dilakukan adalah menyiapkan SDM pengelola sentra atau Kawasan industri halal. Pengelola ini yang selanjutnya merancang dan membangun sistem tata kelola industri pada sentra ataupun kawasan industri halal. Pengelola diharapkan mampu Menyusun rencana kerja dan anggaran, mampu melakukan analisis bisnis, mampu Menyusun dan mengawasi rencana operasional dan mampu melakukan evaluasi kinerja dari sentra dan Kawasan industri yang dikelolanya. Pengelola bisa saja ditunjuk dari aparatur dari OPD terkait dapat juga dari pihak independent yang mampu dan dapat bekerja secara professional.

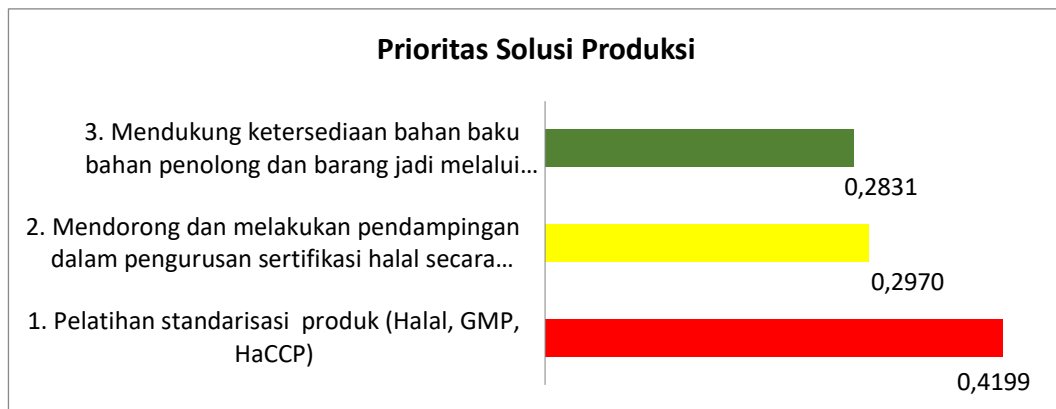
Dalam hal peningkatan pengetahuan dan pemahaman pelaku IKM terhadap sentra atau Kawasan Industri Halal dapat dilakukan dengan menyusun modul yang berisi penjelasan sentra, kawasan industri, kawasan industri halal, prosedur pengurusan sertifikat halal dan modul terkait lainnya yang disusun oleh Pemerintahan Daerah. Modul ini harus menggunakan bahasa yang sederhana, tidak terlalu panjang, atau mudah dipahami oleh pelaku IKM. Modul ini disebarkan melalui media yang dengan massif dapat menjangkau semua pelaku

IKM misalnya media social (face book, istagram, Whatshap dan media social lainnya yang banyak digunakan oleh masyarakat). Sosialisasi, edukasi dan literasi dengan metode ini biayanya relative murah serta bisa menjangkau banyak orang dalam waktu yang singkat.

Peningkatan pegetahuan dan pemahaman aparat pemerintah dan IKM terhadap industri halal dapat dilakukan melalui workshop, pelatihan, seminar atau edukasi dan literasi lainnya yang dalam waktu cepat dapat menjangkau banyak pihak.

Peningkatan pengetahuan IKM dalam memahami teknologi dan teknis pengurusan sertifikat halal dapat dilakukan melalui kerjasama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), tenaga penamping dari OPD yang biasanya diturunkan ke masyarakat, dan Perguruan Tinggi melalui keterlibatan mahasiswa dalam mendampingi masyarakat atau pelaku IKM melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Intinya program percepatan Industri Halal ini harus dilakukan dengan gerak cepat mengingat pada tahun 2024 undang-undang tentang Jaminan Produk Halal sudah harus diterapkan. Jangan sampai pelaku IKM kita ketika waktunya sudah sampai mereka masih belum siap menghadapinya, sehingga mereka akan terkena dampak dari kebijakan yang dituangkan di dalam undang-undang ini. Percepatan kerja dalam merealisasikan kawasan industri halal ditujukan agar pelaku IKM siap dalam menghadapi persaingan perdagangan global yang akan berebut pada pasar yang sama. Bagi Indonesia dan bagi Sumatera Barat memproduksi produk halal tentu akan meningkatkan daya saing produk yang dihasilkan.

Prioritas solusi dalam mengatasi masalah yang masih ditemukan dalam produksi makanan halal berturut-turut adalah (1) pelatihan standar produksi halal bagi pelaku IKM antara lain pelatihan standar halal, Good Manufacturing Practicess (GMP) dan pelatihan HACCP, (2) mendorong dan melakukan pendampingan bagi IKM dalam pengurusan sertifikasi halalsecara mandiri, (3) mendukung ketersediaan bahan baku dan bahan penolong nelalui kebijakan pemerintah. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 23.



Gambar 23. Prioritas Solusi Produksi Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Berdasarkan hasil survey dan FGD ditemukan masih banyak pelaku IKM yang kurang paham dengan standar produksi halal baik dalam hal penyediaan bahan baku, bahan tambahan makanan, cara proses, termasuk cara transportasi untuk produk yang dikategorikan halal. Misalnya IKM rendang, pemahaman mereka kalau sudah membeli daging ke Pasar tempat penjualan daging sapi atau ke pedagang daging sapi langganannya mereka, maka mereka beranggapan daging tersebut sudah pasti halal, padahal dalam standar operasi sertifikasi halal daging sapi tersebut baru dikategorikan halal, kalau daging tersebut berasal dari Rumah Potong Hewan yang sudah bersertifikasi halal dan juru sembelihnya juga sudah bersertifikasi halal (Juleha). Hal yang sama juga terjadi pada pembelian tepung dari biji-bijian, mereka beranggapan bahwa biji-bijian atau produk olahan dari hasil pertanian sudah pasti halal, padahal ada potensi menjadikan tepung tersebut tidak halal, bilamana dalam produksi tepung tersebut melibatkan bahan kimia atau bahan lainnya sebagai bahan tambahan atau bahan penolong dalam proses produksinya. Jadi pelaku IKM karena tidak mungkin mengetahui proses produksi tepung tersebut, maka yang bisa dilakukan oleh pelaku IKM adalah mengecek pada kemasan tepung apakah produk tersebut sudah ada label sertifikat halalnya atau belum. Kalau sudah ada label sertifikat halal pada kemasannya, maka baru dapat dikatakan bahwa tepung yang digunakan sudah halal. Hal yang sama juga berlaku untuk bahan tambahan dan atau bahan penolong lainnya yang pelaku IKM tidak mungkin tahu cara prosesnya, maka cukup perhatikan label sertifikat halal pada kemasannya.

Bahan baku, bahan tambahan dan produk jadi yang sudah halal masih bisa berpotensi menjadi tidak halal pada saat membawa atau transportasi, misalnya membawanya dengan menggunakan mobil dimana mobil tersebut juga digunakan untuk membawa anjing atau binatang najis lainnya baik pada saat yang bersamaan maupun pada saat yang berbeda. Hal yang sama misalnya barang dibawa dengan sepeda motor yang dimuat di dalam keranjang dan keranjang yang sama juga digunakan untuk membawa anjing atau binatang najis lainnya baik secara bersamaan maupun pada saat yang berbeda. Kondisi ini juga sering kali kurang dipahami oleh pelaku IKM.

Produk halal juga harus diproduksi dengan cara yang baik (konsepnya halalan toyyiban), dalam istilah akademik produk harus diproduksi memenuhi persyaratan *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan harus menerapkan prinsip *Hazard Analitical Critical Control Point* (HACCP). Potensi najis juga bisa terjadi di rumah produksi, misalnya pada industri kerupuk dimana pada saat penjemuran kerupuk diletakan di atas para-para di luar ruangan. Para-para yang digunakan setelah dipakai disimpan saja di luar ruangan yang terbuka yang sangat berpotensi dikencingi anjing, kucing atau binatang lainnya, sehingga para-paranya terkontaminasi najis dan secara prinsip kerupuk yang dijemur disitu juga terkontaminasi najis, sehingga membatalkan kehalalannya.

Produk halal harus menghindarkan konsumen dari resiko ketika mengkonsumsi akibat cemaran yang terjadi selama proses produksi, selama penyimpanan atau peredaran produk di pasar. Cemaran bisa terjadi secara fisik, kimia dan biologis. Cemaran fisik misalnya masuknya pecahan kaca, jarum, rambut atau benda lainnya ke dalam produk yang tidak disadari oleh produsen yang dapat membahayakan konsumen dan atau menimbulkan gangguan psikologis untuk mengkonsumsi ketika benda tersebut mereka temukan di dalam produk. Cemaran kimia misalnya masuknya bahan kimia lain yang berbahaya ke dalam makanan akibat dari kelalaian pada saat proses produksi dan atau pada saat membawa, penyimpanan atau peredaran barang di pasar. Cemaran biologis adalah terjadinya kontaminasi mikroorganisme pada produk akibat dari proses produksi yang kurang higienes atau kemasan yang kurang baik sehingga mengakibatkan rusaknya produk dan kadang kala bisa menghasilkan racun pada

produk. Guna menghindari terjadinya cemaran sebagaimana yang dijelaskan di atas, maka dalam proses produksi halal produsen harus menerapkan standar operasi dengan menerapkan GMP dan menerapkan prinsip-prinsip HACCP.

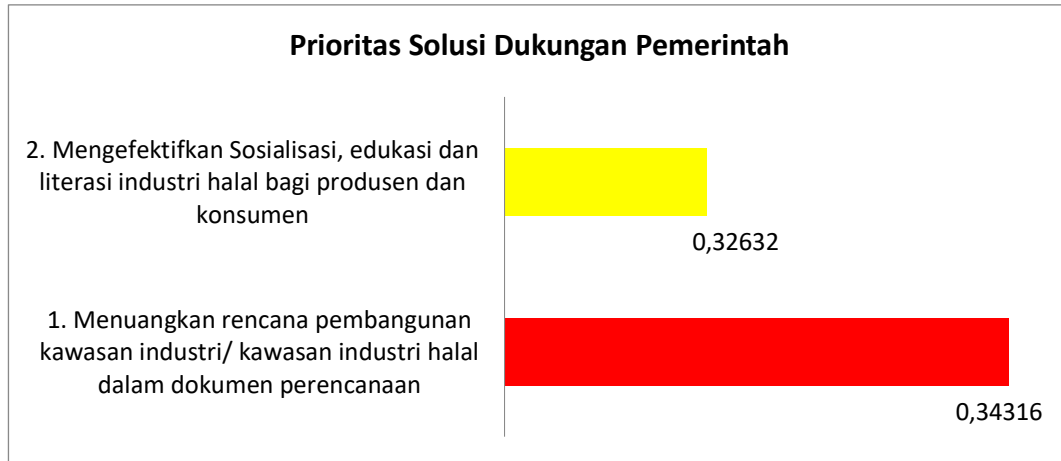
Pelaku IKM terutama untuk produksi makanan dan minuman di Sumatera Barat masih memerlukan pelatihan dan pendampingan berkaitan dengan standarisasi dan cara pengolahan makanan halal, memenuhi standar GMP dan dengan menggunakan prinsip-prinsip HACCP. Pelatihan dan pendampingan dapat dilakukan oleh Pemerintahan Daerah melalui OPD terkait, Departemen Agama yang saat ini memegang amanat penyelenggaraan jaminan produk halal, Majelis Ulama Indonesia, dan perguruan tinggi melalui program pengabdian kepada masyarakat.

Percepatan sertifikat halal bagi pelaku usaha terutama IKM di Sumatera Barat akan sangat susah terwujud bilamana biaya sertifikasi halal hanya dibebankan pada anggaran pemerintah apalagi anggaran pemerintahan daerah (APBD). Meski saat ini beberapa BUMN juga telah ikut dalam program percepatan sertifikasi halal melalui program CSR, namun ini juga akan sulit merealisasikan tercapainya semua IKM akan bersertifikasi halal pada tahun 2024. Untuk itu upaya mendorong pelaku IKM untuk mau secara mandiri melakukan sertifikasi halal patut juga dilakukan, agar mereka tidak terkena dampak keterbatasan peredaran produk pada saat mandatori halal sudah diblakukan pada tahun 2024. Hal ini juga berkaitan dengan sertifikasi halal berlaku dengan berjangka waktu 4 tahun, tentu saja pelaku IKM tidak bisa secara terus menerus sangat tergantung pada bantuan pihak lain untuk mensertifikasi produk mereka.

Berkaitan dengan penyediaan bahan baku halal, yang paling mungkin diprioritas Pemerintahan daerah saat ini adalah menyediakan daging halal melalui penyediaan Rumah Potong Hewan dan Rumah Potong Unggas bersertifikasi halal serta melatih juru semebelih agar juga memiliki sertifikasi halal (Juleha). Sedangkan bahan baku yang dihasilkan oleh industri-industri besar mungkin peran pemerintah dalam mengawasi ketersediaannya juga sangat diperlukan.

Prioritas solusi atas masalah yang berkaitan dengan dukungan pemerintah secara berurut dapat dijelaskan sebagai berikut; (1) Pemerintah hendaknya mencantumkan secara jelas tentang rencana pembangunan Kawasan industri dan

atau Kawasan industri halal dalam dokumen perencanaan maupun dokumen kebijakan Pemerintahan daerah, (2) mencari cara dan melakukan sosialisasi, edukasi dan literasi halal bagi produsen dan konsumen sekaligus. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 24.



Gambar 24. Prioritas Solusi Dukungan Pemerintah Dalam Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

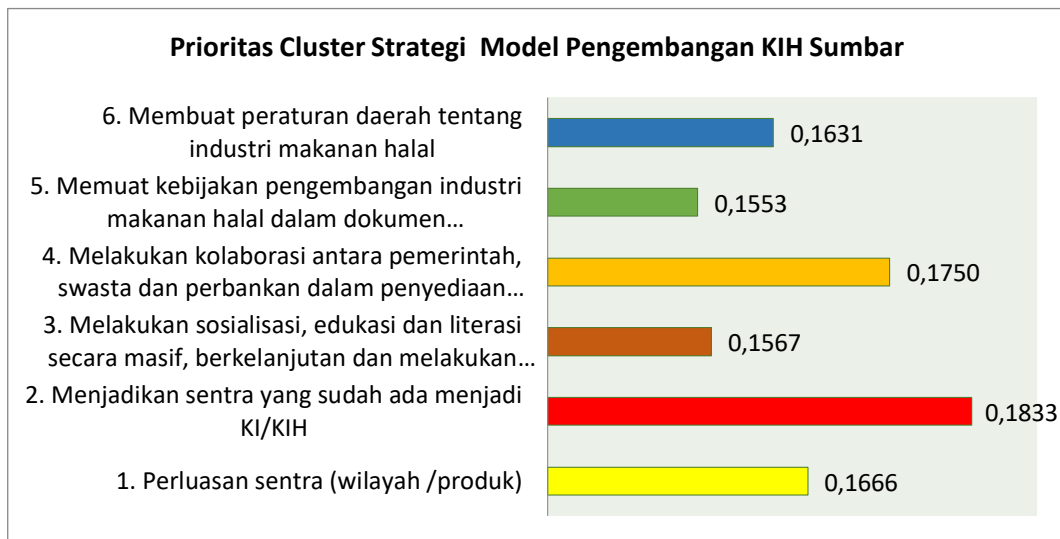
Mengingat makin dekatnya waktu mandatori undang-undang halal akan diberlakukan pada tahun 2024, maka Pemerintahan Daerah tentu diminta melakukan percepatan juga membina pelaku IKM untuk dengan cepat pula melakukan sertifikasi halal bagi produk yang mereka lakukan. Sertifikasi halal juga harus dibarengi dengan kemampuan IKM memproduksi barang yang memenuhi standar tayyiban (baik/berkualitas) dengan memenuhi standar GMP dan prinsip HACCP. Hal ini relative sulit bilamana dilakukan oleh masing-masing pelaku IKM dengan tempat produksi dilakukan di rumah masing-masing. Salah satu solusi adalah menyediakan Kawasan baik dalam bentuk sentra industri maupun dalam bentuk Kawasan industri yang sarana prasarananya bisa dilengkapi oleh pemerintah dan atau pihak swasta dan pengawasan serta pembinaan dengan mudah juga bisa dilakukan. Untuk itu pemerintah tentu harus menuangkan rencana ini di dalam dokumen kebijakan atau dokumen perencanaan pembangunan daerah. Bilamana dokumen kebijakan dan perencanaan yang ada belum mencantumkan hal tersebut, maka seyoginya revisi atas dokumen dapat dilakukan.

Sosilasi, edukasi dan literasi halal pada saat yang bersamaan juga harus dilakukan secara massif bukan saja kepada produsen tapi juga kepada konsumen. Dengan demikian pada tahun 2024, semua pihak betul-betul paham dengan industri halal dan produk halal. Pihak yang terlibat bukan saja Pemerintahan Daerah akan tetapi Pemerintahan Daerah juga harus mengkoordinasikan dengan pihak terkait lainnya untuk bersama-sama mau melakukan sosialisasi, edukasi dan literasi halal. Pihak-pihak dimaksud bisa Departemen Agama, Majelis Ulama Indonesia, Lembaga-lembaga yang ada pada masyarakat, dan Perguruan Tinggi. Efektifitas sosialisasi, edukasi dan literasi ini tentu dapat dilakukan melalui media yang dapat menjangkau semua lapisan masyarakat. Media dimaksud bisa media massa (elektronik atau cetak), media social, web site khusus, atau media lainnya yang dianggap efektif. Materi sosialisasi dapat disusun oleh Pemerintahan Daerah bersama Departemen Agama, Majelis Ulama dan Perguruan Tinggi. Materi sosialisasi harus menggunakan Bahasa yang mudah dimengerti, menarik dan compatible dengan semua media yang akan digunakan.

### **c. Hasil Prioritas Cluster Strategi Pengembangan KIH di Sumatera Barat**

Berdasarkan masalah yang sudah diungkapkan serta alternatif solusi yang ditawarkan, maka prioritas cluster strategi untuk model pengembangan Kawasan Industri Halal di Sumatera Barat diurut sebagai berikut; (1) Meningkatkan status sentra industri yang sudah ada di beberapa daerah di Sumatera Barat menjadi Sentra Industri Halal dan menjadi Kawasan Industri atau Kawasan Industri Halal bagi lokasi yang sudah memenuhi kriteria Kawasan, (2) upaya percepatan penyediaan sarana dan prasarana untuk menunjang Kawasan Industri Halal melalui kolaborasi antara pemerintah, pihak swasta dan Lembaga perbankan, (3) Bagi daerah yang sudah menetapkan sentra industri spesifik produk tertentu, maka seyogyanya dapat melakukan perluasan wilayah sentra dan atau perluasan sentra untuk produk makanan jenis lainnya, agar produk makanan unggulan di setiap daerah dapat dipercepat proses sertifikasi halalnya, (4) Melakukan revisi dokumen peraturan daerah untuk dapat dimasukan aturan-aturan dan kebijakan pengembangan industri makanan halal, (5) merencanakan dan melakukan kegiatan sosialisasi, edukasi dan literasi halal secara massif, berkelanjutan yang disertai

dengan pendampingan, monitoring dan evaluasi untuk setiap kegiatan, (6) melakukan revisi pada dokumen perencanaan daerah dengan memasukan kebijakan pengembangan industri makanan halal di dalam dokumen tersebut. Lebih jelasnya urutan strategi pengembangan Kawasan Industri Halal di Sumatera Barat dapat dilihat pada Gambar 24.



Gambar 24. Prioritas Cluster Strategi Pengembangan Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat  
Sumber : Hasil Analisis, 2022

Dari empat daerah yang menjadi lokus penelitian diperoleh data bahwa tiga daerah sudah menetapkan sentra industri makanan yaitu Kabupaten Padang Pariaman, Kota Padang dan Kota Payakumbuh, serta satu daerah yaitu Kabupaten Lima Puluh Kota memiliki satu kampung yang juga dapat disebut sebagai kampung industri makanan namun kurang memenuhi kriteria untuk disebut sentra industri. Percepatan realisasi industri makanan halal di Sumatera Barat, Langkah awal yang mudah dilakukan adalah dengan meningkatkan status sentra industri makanan tersebut menjadi sentra industri makanan halal. Sentra industri makanan yang ada di Kabupaten Padang Pariaman juga bisa ditingkatkan statusnya menjadi Kawasan Industri untuk kategori Industri Kecil dan Menengah karena memenuhi persyaratan luas lahan untuk itu. Khusus untuk Kawasan Padang Industrial Park kebijakan yang dapat dilakukan adalah menyediakan kavling khusus di dalam

Kawasan yang sudah ada sekarang untuk kavling Kawasan Industri Makanan Halal.

Pemenuhan kebutuhan laboratorium sebagai syarat untuk sebuah Kawasan Industri Halal dapat dilakukan melalui kerjasama dengan Perguruan Tinggi, Lembaga Penelitian, serta perusahaan surveyor yang ada di Kota Padang. Pemenuhan kebutuhan Lembaga Pemeriksanaan Halal (LPH) juga dapat dikerjasamakan dengan LPH yang sudah ada di Kota Padang seperti LPPOM-MUI, Sucofindo dan Lembaga Bersama Halal Madani.

Sentra industri makanan yang telah ditetapkan pada setiap daerah saat ini sangat spesifik seperti sentra rendang di Kota Padang dan Kota Payakumbuh, kampung kripik ganepo di Kabupaten Lima Puluh Kota, dan relative agak beragam adalah sentra industri pengolahan makanan Malibou Anai meski ditambah embelin berbasis kakao akan tetapi jenis olahan makanannya bisa beragam. Sementara masing-masing daerah memiliki berbagai produk olahan makanan yang mungkin juga memiliki keunggulan, untuk itu masing-masing daerah tentu juga harus merencanakan perluasan wilayah sentra industri atau perluasan produk pada sentra yang didirikan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

#### **5.1. KESIMPULAN**

1. Berdasarkan analisis potensi daerah, maka lokasi yang sesuai untuk dikembangkan menjadi Kawasan Industri Makanan Halal adalah Sentra Industri Pengolahan Makanan Berbasis Kakao Malibou Anai dan Padang Industrial Park keduanya secara geografis terletak di Kabupaten Padang Pariaman (berdasarkan analisis matriks skalogram kesesuaian peraturan Menteri Perindustrian No 40 tahun 2016 dan Peraturan Menteri Perindustrian No 17 Tahun 2020). Sementara untuk saat ini, Kota Payakumbuh dan Kota Padang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sentra makanan halal, serta Kabupaten Lima Puluh Kota diusulkan menjadi kampung industri makanan halal.
2. Permasalahan utama dalam pengembangan kawasan industri makanan halal di Sumatera Barat adalah :
  - a. Sumber daya manusia (SDM), terutama pada aspek rendahnya pengetahuan dan pemahaman aparat pemerintah dan IKM terhadap industri halal.
  - b. Belum tersedianya lahan peruntukan Kawasan Industri Makanan dan atau Kawasan Industri Makanan Halal, serta belum lengkapnya sarana dan prasarana pendukung industri halal pada sentra dan Kawasan Industri yang sudah ditetapkan oleh pemerintah daerah masing-masing.
  - c. Proses produksi yang dilakukan IKM masih banyak yang belum memenuhi standar, baik standar halal, Good Manufacturing Practices (GMP) dan HACCP, masih banyak pelaku IKM yang belum memiliki sertifikat halal, terbatasnya ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan guna memproduksi produk halal yang bisa diakses oleh pelaku IKM.
  - d. Belum terdapatnya dokumen rencana pembangunan Kawasan Industri Makanan dan atau Kawasan Industri Makanan Halal dalam dokumen kebijakan atau dokumen perencanaan disetiap daerah lokasi penelitian.

- e. Belum efektifnya pelatihan, pemberdayaan, sosialisasi, edukasi dan literasi industri halal yang dilakukan pemerintah dan stake holder terkait kepada pelaku IKM dan masyarakat.
3. Strategi utama pengembangan kawasan industri makanan halal di Sumatera Barat
    - a. Mengembangkan sentra industri yang sudah ada di beberapa daerah di Sumatera Barat menjadi Sentra Industri Halal dan Kawasan Industri atau Kawasan Industri Halal bagi lokasi yang sudah memenuhi kriteriaa Kawasan.
    - b. Percepatan penyediaan sarana dan prasarana untuk menunjang Kawasan Industri Halal melalui kolaborasi antara pemerintah, pihak swasta dan lembaga perbankan.
    - c. Bagi daerah yang sudah menetapkan sentra industri spesifik produk tertentu, dapat melakukan perluasan wilayah sentra dan atau perluasan sentra untuk produk makanan jenis lainnya, agar produk makanan unggulan di setiap daerah dapat dipercepat proses sertifikasi halalnya.
    - d. Memasukkan kebijakan pengembangan industri makanan halal dalam dokumen perencanaan daerah.
    - e. Merencanakan dan melakukan kegiatan sosialisasi, edukasi dan literasi halal secara massif, berkelanjutan yang disertai dengan pendampingan, monitoring dan evaluasi untuk setiap kegiatan,

## **5.2. REKOMENDASI**

Dalam rangka percepatan realisasi Kawasan Industri Makanan Halal di Sumatera Barat, maka Langkah yang harus dilakukan adalah:

1. Pemerintah Kabupaten/Kota yang sudah menetapkan dan memiliki sentra industri makanan seperti Kabupaten Padang Pariaman, Kota Padang dan Kota Payakumbuh dapat mengembangkannya menjadi Sentra Industri Makanan Halal.
2. Pemerintah Kabupaten Lima Puluh Kota direkomendasikan agar menjadikan Kampuang Ganepo Padang Kandi menjadi Sentra Industri Ganepo dengan melengkapi kriteria sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian No 40 tahun 2016. Untuk selanjutnya dapat mengembangkannya menjadi Sentra Industri Makanan Halal.

3. Lokasi yang ditetapkan oleh Pemerintah Kabupaten Padang Pariaman sebagai Sentra Industri Makanan berbasis kakao di Malibou, karena sudah sesuai dengan kriteria bisa dijadikan sebagai Kawasan Industri Makanan untuk kategori Industri Kecil, selanjutnya kawasan dimaksud dapat ditingkatkan menjadi Kawasan Industri Makanan Halal.
4. Padang Industrial Park yang sudah sejak lama ditetapkan sebagai Kawasan Industri, bisa mengajukan sebagian dari kavlingnya untuk dijadikan Kawasan Industri Makanan Halal.
5. Pemerintah Provinsi dan Kabupaten/Kota kiranya dapat meningkatkan sosialisasi dan edukasi bagi aparat dan pelaku IKM tentang pemahaman industri halal, agar percepatan pertumbuhan industri halal di Sumatera Barat dapat dilakukan.
6. Pemerintah Provinsi dan Kabupaten/Kota diharapkan dapat menyiapkan perencanaan, kebijakan dan peraturan pengembangan dari Sentra Industri terutama industri makanan yang sudah ada menjadi Kawasan Industri Makanan Halal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291-306.
- Amaliana, D. R. Y. P. A. S. (2015). Jurnal Geodesi Undip Januari 2015 Jurnal Geodesi Undip Januari 2015. *I Wayan Eka Swastikayana*, P42, 4(1), 42.
- Bank Indonesia, U. B. (2022). Ekosistem Industri Halal. In *Proceedings Series on Social Sciences & Humanities* (Vol. 5). <https://doi.org/10.30595/pssh.v5i.420>
- Charity, M. L. (2017). Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1), 99–108.
- Dinar Standard. (2020). State of the Global Islamic Economy Report Thriving in Uncertainty. *DinarStandard*, 1–178. <https://cdn.salaamgateway.com/special-coverage/sgie19-20/full-report.pdf>
- Elasrag, H. (2016). Halal Industry: Key Challenges and Opportunities. *SSRN Electronic Journal, February*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2735417>
- Fathoni, M. A. (2020). Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
- Fitri, R., & Wilantoro, H. P. (2018). Analisis Prioritas Solusi Permasalahan Pengelolaan Wakaf Produktif (Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara). *Al-Muzara'ah*, 6(1), 41–59. <https://doi.org/10.29244/jam.6.1.41-59>
- Hida, F. T., Basalamah, R., & Nurhidayati, N. (2021). Analisis Manajemen Industri Halal Perspektif Ekonomi Islam. *Reflektika*, 16(1), 49. <https://doi.org/10.28944/reflektika.v16i1.541>
- Hidayat, A. S., & Siradj, M. (2015). Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 15(2), 199–210. <https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864>
- Ii, B. a B., Industri, a K., & Industri, P. K. (2014). *Himpunan Peraturan Perundang-undangan Republik Indonesia, Perindustrian (Bandung, Fokusmedia: 2014), h. 3. 1 23. 23–48.*
- Kamaludin, & Sulistiono. (2013). Kualitas Produk Sebagai Faktor Penting Dalam Pemasaran Ekspor Pada PT. Eurogate Indonesia Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan. *Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan*, 1–45.
- Konferensi, M., Pengabdian, N., Masyarakat, K., Corporat, D. A. N., & Res, E. S. (2015). *dan Modal Intelektual ( Intellectual Capital ) Untuk Pemberdayaan UKM.*
- National, G., & Pillars, H. (n.d.). *No Title.*
- Nur Aini. (2018). *No Title. Republika.Co.Id.*
- Patrik, L. R., Rotinsulu, W. C., & Jocom, S. G. (2021). Analisis Hierarki Pusat Pelayanan Perkotaan Di Kota Bitung. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), 541–548. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jisep/article/view/35413/33127>

- Putri, M. M., Tanjung, H., & Hakiem, H. (2020). Strategi Implementasi Pengelolaan Cash Waqaf Linked Sukuk Dalam Mendukung Pembangunan Ekonomi Umat: Pendekatan Analytic Network Process (ANP). *Al-Infahq : Jurnal Ekonomi Islam*, 11(2).
- Rozalinda, R., Nurhasnah, N., & Ramadhan, S. (2019). Industri Wisata Halal di Sumatera Barat: Potensi, Peluang Dan Tantangan. *Maqdis : Jurnal Kajian Ekonomi Islam*, 4(1), 45. <https://doi.org/10.15548/maqdis.v4i1.210>
- Subarkah, A. R., Junita Budi Rachman, & Akim. (2020). Destination Branding Indonesia Sebagai Destinasi Wisata Halal. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 4(2), 84–97. <https://doi.org/10.34013/jk.v4i2.53>
- Supriyadi, E. I., & Asih, D. B. (2021). Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia. *Jurnal RASI*, 2(1), 18–28. <https://doi.org/10.52496/rasi.v2i1.52>
- UU No 33 Tahun. (2014). UU Nomor 33 Tahun 2014. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Warsindah, L., Amalia, N., Nawardi, A., & Ulfah, N. A. (2021). Penyuluhan Dan Pelatihan Pemberdayaan Keluarga Melalui Kewirausaha Kecil Bagi Pelaku UMKM. *Kocenin Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 83–89.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (Sop) Pada Chocoblab. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 77–86.
- Yulia, Lady. (2015). Halal Products Industry Development Strategy Strategi Pengembangan Industri Produk Halal. *Jurnal Bisnis Islam*, 8(1), 121–162.
- Yuwana, S. I. P., & Hasanah, H. (2021). Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(2), 104–112. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i2.44>
- <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/3069/menko-airlangga-penguatan-halal-value-chain-dukungan-pemerintah-terhadap-pengembangan-ekonomi-syariah>

**Lampiran 1. Rencana Aksi Pengembangan Kawasan/Sentra Industri Makanan Halal**

<b>Prov/Kab/Kota</b>	<b>Permasalahan</b>	<b>Strategi</b>	<b>Rencana Aksi</b>	<b>OPD</b>
<b>Kota Padang</b>	Belum terdapatnya kawasan yang ditetapkan sebagai cikal bakal Kawasan Industri Halal	Menetapkan lokasi yang akan menjadi cikal bakal kawasan industri halal melalui kajian dan analisis yang sesuai dengan peraturan dan kondisi wilayah Mendorong sentra industri rendang menjadi sentra industri rendang halal	1. Membuat kajian strategis untuk menganalisis cikal bakal kawasan industri halal 2. Melengkapi persyaratan menjadi sentra makanan halal	1. Bappeda Kota Padang 2. Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang
	Masih banyak pelaku IKM yang menganggap rumit dan sulit pengurusan Sertifikasi Halal.	Meningkatkan kolaborasi pemerintah dan masyarakat dalam mengedukasi pengurusan sertifikasi halal	1. Sosialisasi lebih masif dengan menggandeng/melibatkan masyarakat. 2. Iklan masyarakat. 3. Pemanfaatan fasilitas umum untuk edukasi masyarakat, termasuk media milik pemerintah. 4. Memberikan stimulan kepada masyarakat pelaku usaha.	1. Dinas koperasi dan UMKM kota Padang 2. Dinas perdagangan kota Padang 3. Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang
	Kurangnya kesadaran pelaku IKM terkait urgensi sertifikasi	Meningkatkan kesadaran atas pentingnya sertifikat halal	1. Edukasi dan sosialisasi kepada	1. Dinas koperasi dan UKM Kota Padang 2. Dinas Perdagangan

<b>Prov/Kab/Kota</b>	<b>Permasalahan</b>	<b>Strategi</b>	<b>Rencana Aksi</b>	<b>OPD</b>
	halal		<p>masyarakat untuk lebih selektif dalam memilih produk, terutama untuk lebih memilih produk yang sudah bersertifikat halal.</p> <p>2. Pemerintah memberikan prioritas kepada pelaku usaha yang telah memiliki dan komitmen dengan sertifikasi halal.</p>	<p>Kota Padang</p> <p>3. Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang</p>
PIP	Belum tersedianya peruntukan lokasi untuk industri makanan halal	Menetapkan adanya kavling industry makanan halal di dalam Kawasan industri yang sudah ditetapkan	Revisi dokumen perencanaan penggunaan kawasan	<p>1. Bappeda Prov.Sumbar</p> <p>2. Dinas Perindag Prov.Sumbar</p>
Kota Payakumbuh	Belum terdapatnya satu kawasan yang ditetapkan sebagai cikal bakal Kawasan Industri Halal	<p>1. Menetapkan lokasi yang akan menjadi cikal bakal kawasan industry halal melalui kajian dan analisis yang sesuai dengan peraturan dan kondisi wilayah</p> <p>2. Mendorong sentra industri rendang menjadi sentra industri rendang</p>	<p>1. Membuat kajian strategis untuk menganalisis cikal bakal kawasan industri halal</p> <p>2. Melengkapi persyaratan menjadi sentra makanan halal</p>	<p>1. Bappeda Kota Payakumbuh</p> <p>2. Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh</p>

Prov/Kab/Kota	Permasalahan	Strategi	Rencana Aksi	OPD
		halal		
	RPH dan Juru Sembelih Hewan belum memiliki sertifikasi halal	Pengurusan sertifikat halal RPH dan Juru Sembelih	Memfasilitasi RPH dan Juru Sembelih untuk mendapatkan sertifikasi halal	Dinas Pertanian Kota Payakumbuh
Kabupaten Lima Puluh Kota	Belum terdapatnya satu kawasan yang ditetapkan sebagai cikal bakal Kawasan Industri Halal	Menetapkan lokasi yang akan menjadi cikal bakal kawasan industri halal melalui kajian dan analisis yang sesuai dengan peraturan dan kondisi wilayah	Membuat kajian strategis untuk menganalisis cikal bakal kawasan industri halal	Bappelitbang Kab. Limapuluh Kota
	IKM pada sentra makanan di Lima Puluh Kota belum memiliki sertifikat halal	Meningkatkan Kerjasama dengan berbagai pihak yang terkait	1. Mensosialisasikan kepada IKM 2. Menyiapkan Bantuan dana Sertifikasi	Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kab. Limapuluh Kota
	Edukasi terhadap masyarakat masih kurang terkait industri halal	Mewujudkan Budaya Literasi	Workshop Sosialisasi Seminar	Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kab. Limapuluh Kota
	Belum adanya kesepakatan pelaku IKM untuk penyatuan hak merk produk	Mendorong dan memfasilitasi pelaku IKM untuk penyatuan hak merk	1. Sosialisasi 2. Advokasi	Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kab. Limapuluh Kota
Kab. Padang Pariaman	Sentra industri Malibou belum direncanakan sebagai sentra atau Kawasan industri makanan halal	Mendorong sentra industri kakao menjadi sentra industri kakao halal	1. Penyusunan revisi dokumen sentra industry Malibou menjadi sentra industry makanan halal 2. Melengkapi sarana dan prasarana sesuai persyaratan sentra	1. Bapelitbangda Kab. Padang Pariaman 2. DPMPSTP dan Perindustrian Kab. Padang Pariaman

Prov/Kab/Kota	Permasalahan	Strategi	Rencana Aksi	OPD
			industri makanan halal 3. Mengembangkan sentra industri menjadi Kawasan Industri Makanan Halal, karena luas yang tersedia sudah sesuai dengan persyaratan untuk Kawasan Industri kategori IKM.	
PIP	Kawasan Indutri yang ada belum menegaskan peruntukan industri makanan halal	Menetapkan adanya kavling industry makanan halal di dalam Kawasan Industri yang sudh ditetapkan	Penyusunan dokumen perencanaan Kawasan Industri Makanan Halal	Bappeda Provinsi Sumatera Barat

**Lampiran 2.** Matrik Penilaian Sentra Industri Berdasarkan Peraturan Pemerintah NO. 142 Tahun 2015.

No.	Kriteria	Pyk	Padang	50 Kota	Padang Pariaman
<b>A.</b>	<b>Pengadaan lahan</b>				
	a. Luas minimal 50.000 m2	V	V	V	V
	b. miliki oleh Pemda	V	V	X	V
	c. Dilengkapi dengan dokumen legalitas kepemilikan	V	V	X	V
	d. Secara topografi layak untuk pembangunan fisik	V	V	V	V
<b>B.</b>	<b>Lokasi yang direncanakan;</b>				
	a. Ada akses jalan	V	V	V	V
	b. dekat dengan SDM	V	V	V	V
	c. dekat dengan SDA	V	V	V	V
	d. dekat dengan pasar	V	V	V	V
	e. Tersedia air bersih	V	V	V	V
	f. Tersedia energi listrik	V	V	V	V
	g. Tersedia daya dukung infrastruktur				
	1. jalan lingkungan	V	V	V	V
	2. pos jaga	V	V	X	X
	3. area parkir	V	V	X	V
	4. pagar keliling	V	V	X	V
	5. ruang genset	V	V	X	V
	6. penanda identitas IKM	V	V	V	V
	h. Tersediannya drainase	V	V	V	V
	i. Adanya Pengolahan Limbah	V	V	X	V
	j. Berkesesuaian dengan RTRW	V	V	V	V
<b>C.</b>	<b>Industri yang dikembangkan sesuai RPJM dan RPIK</b>	V	V	V	V
<b>D.</b>	<b>Menyiapkan minimal ada 10 IKM</b>	V	V	V	V
<b>E.</b>	<b>Produknya Tersertifikasi Halal</b>	V	X	X	V
<b>F.</b>	<b>Pengelola Sentra IKM</b>				
	a. BUMD	X	X	X	X
	b. BLUD	X	X	X	X
	c. UPTD	V	V	X	V
<b>G.</b>	<b>Manajer Halal</b>	X	X	X	X
<b>H.</b>	<b>Penyelia Halal</b>	X	X	X	X

**Lampiran 3. Matrik Penilaian Kawasan Industri berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian No 40 tahun 2016**

<b>Kriteria</b>	<b>Kota Padang</b>	<b>Kab. Padang-Pariaman</b>	<b>Kota Pyk</b>	<b>Kab. 50 Kota</b>	<b>PIP</b>
1. Kesesuaian Tata Ruang (RTRW)	X	X	X	X	V
2. Ketersediaan Infrastruktur					
a. akses jalan	V	V	V	V	V
b. sumber energi (gas, listrik, dan lainnya)	V	V	V	V	V
c. ketersediaan sumber air baku industri dan air minum	V	V	V	V	V
d. sistem dan jaringan telekomunikasi	V	V	V	V	V
3. Jarak ke pusat kota (minimal 10 km)	V	V	X	V	V
4. Jarak terhadap pemukiman (minimal 2 km)	V	V	X	X	V
5. Jaringan transportasi darat	V	V	V	V	V
6. Prasarana angkutan	V	V	V	V	V
7. Kondisi Lahan					
a. topografi maksimal 15%	V	V	V	V	V
b. kesuburan tanah relatif tidak subur	V	V	X	X	V
c. pola tata guna lahan; non pertanian, non permukiman	V	V	X	X	V
d. harga lahan relatif bukan merupakan harga yang tinggi	V	V	V	V	V
8. Lahan					
a. 50 ha dalam 1 hamparan kawasan	X	X	X	X	V
b. 5 ha dalam 1 hamparan kawasan (IKM)	X	V	X	X	V
9. Luas Lahan per unit usaha (kavling)					
a. 300-3000 m <sup>2</sup> (lahan kecil)	X	V	X	X	V
b. 3000-30.000 m <sup>2</sup> (lahan sedang)	X	X	X	X	V
c. >3 ha (lahan besar)	X	X	X	X	V

**Lampiran 4. Matrik Penilaian Kawasan Industri Halal berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian No 17 tahun 2020**

<b>Kriteria</b>	<b>Sentra Malibou Kab. Padang Pariaman</b>	<b>PIP</b>
<b>I. Kriteria Pembentukan</b>		
1. Lahan		
a. Seluruh kaveling	√	X
b. Sebagian kaveling	X	V
c. Kav. industrinya menyediakan sarana distribusi yang terintegrasi dengan PI	X	X
2. Sarana dan prasarana yang terintegrasi dan memenuhi kriteria SJPH		
a. Laboratorium		
• Pembangunan sendiri	X	X
• Kerja sama	X	X
b. LPH		
• Pembangunan sendiri	X	X
• Kerja sama	X	X
c. Instl. Pengolahan air baku		
• Pembangunan sendiri	V	V
• Kerja sama	X	X
d. Kantor pengelola		
	√	X
e. Pembatas		
Tembok, jalan, saluran air, sungai, tanaman pagar, atau perumahan	√	X
<b>3. Sistem manajemen halal (SNI 99001:2016)</b>		
a. Ruang lingkup minimal mencantumkan prosedur		
• Penyediaan air baku	√	X
• Penyediaan, penyimpanan, perpindahan, distribusi bahan baku	V	X
• Penyediaan, penyimpanan, perpindahan, distribusi bahan penolong	X	X
• Penyediaan, penyimpanan, perpindahan, distribusi barang jadi (logistik) dalam area	X	X
b. Tim manajemen halal, min		
• Satu orang manajer halal	X	X
• satu rang penyelia halal	X	X
<b>II. Persyaratan pembentukan</b>		
1. Memiliki IUKI		
	X	V
2. Memiliki rencana induk/masterplan KIH		
a. Target jenis industri	√	V
b. Analisis dan penataan pola ruang	√	V
c. Rencana tapak/Site plan	√	V

<b>Kriteria</b>	<b>Sentra Malibou Kab. Padang Pariaman</b>	<b>PIP</b>
d. Perencanaan penyediaan sarana dan prasarana	√	V
e. Strategi pembangunan KIH	X	X