

PERAN DINAS KOPERASI DAN UKM PROVINSI JAWA TIMUR DALAM MEMENUHI STANDAR NON-TARIFF MEASURES (NTMS) PRODUK UMKM O'O SUWARU

Muhammad Ilham¹, Muhammad Qobidl 'Ainul Arif²

^{1,2}Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

Email: ilhamgadafi765@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menganalisis peran Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur dalam memfasilitasi sertifikasi HACCP pada produk O'O Suwaru milik CV Mardika Askara Raya yang berorientasi ekspor ke Malaysia dan Singapura. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan informan utama Ery Surya Buana selaku Pengolah Data Bidang Produksi dan Restrukturisasi Usaha Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur berperan sebagai fasilitator melalui pendampingan teknis HACCP, perbaikan tata letak produksi, penyusunan Standard Operating Procedure (SOP), serta menjembatani UMKM dengan lembaga sertifikasi pihak ketiga, yaitu Sucofindo. Sebelum pendampingan, proses produksi O'O Suwaru belum memenuhi standar HACCP karena belum memiliki SOP, dokumentasi produksi, dan sistem kerja yang terstandarisasi. Setelah program fasilitasi dilakukan, UMKM mengalami peningkatan kesiapan produksi, pembagian kerja yang lebih sistematis, serta meningkatnya kepercayaan buyer luar negeri terhadap kualitas dan keamanan produk. Penelitian ini menunjukkan pentingnya peran pemerintah daerah dalam membantu UMKM memenuhi standar keamanan pangan internasional sebagai bagian dari Non-Tariff Measures (NTMs) dalam perdagangan internasional.

Kata Kunci: *NTMs, UMKM, HACCP.*

Abstract

This study aims to analyze the role of the East Java Province Cooperative and SME Agency in facilitating HACCP certification for "O'O Suwaru" products, manufactured by CV Mardika Askara Raya, which are oriented toward export markets in Malaysia and Singapore. The study employs a descriptive qualitative method involving interviews, observation, and document analysis, with the primary informant being Ery Surya Buana, a Data Processor in the Production and Business Restructuring Division of the East Java Province Cooperative and SME Agency. Data analysis was conducted using the Miles and Huberman model. The results indicate that the East Java Province Cooperative and SME Agency acted as a facilitator by providing technical HACCP guidance, improving production layouts, developing Standard Operating Procedures (SOPs), and bridging the connection between the MSME and the third-party certification body, Sucofindo. Prior to this assistance, the O'O Suwaru production process did not meet HACCP standards due to the absence of SOPs, production documentation, and standardized work systems. Following the facilitation program, the MSME demonstrated improved production readiness, a more systematic division of labor, and increased confidence among overseas buyers regarding product quality and safety. This study highlights the crucial role of local government in assisting MSMEs to meet international food safety standards, a key aspect of Non-Tariff Measures (NTMs) in international trade.

Keywords: NTMs, MSMEs, HACCP.

A. PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki kontribusi penting dalam perekonomian Indonesia, baik dalam penyerapan tenaga kerja maupun peningkatan aktivitas ekonomi nasional. Data Kementerian Perdagangan Republik Indonesia mencatat bahwa sepanjang Januari hingga Oktober 2025, transaksi business matching UMKM berorientasi ekspor mencapai USD 130,17 juta atau setara Rp2,17 triliun (Deviyana, 2025). Capaian tersebut menunjukkan bahwa UMKM Indonesia memiliki keterlibatan yang semakin besar dalam rantai perdagangan global. Selain itu. Kondisi ini menunjukkan bahwa UMKM tidak hanya memiliki peran domestik, tetapi juga berpotensi menjadi salah satu aktor penting dalam mendukung ekspor nasional.

Di Indonesia sendiri, produk UMKM jenis pangan olahan, seperti makanan dan minuman memiliki peluang pasar yang cukup besar karena didukung oleh keberagaman sumber daya lokal dan meningkatnya permintaan global terhadap produk konsumsi berbasis pangan tropis dan olahan (Setyorini & Trisnawati, 2020). Namun produk jenis ini menghadapi kendala untuk bisa ekspor, yaitu dikenakannya standart Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). HACCP sendiri merupakan sistem pengendalian keamanan pangan yang menekankan identifikasi serta pengendalian potensi bahaya pada setiap tahapan produksi. Di dunia perdagangan internasional, sertifikasi HACCP menjadi salah satu persyaratan penting bagi produk pangan yang akan memasuki pasar ekspor, terutama pada negara-negara dengan regulasi keamanan pangan yang ketat (Fahzirah et al., 2025)

Hal tersebut menjadikan standar HACCP menjadi bagian dari tantangan dan standar perdagangan internasional yang harus diatasi oleh pelaku usaha agar dapat memperoleh akses masuk ke pasar global (Nisa et al., 2025). Kendala dari standar ini merupakan bagian dari Non-Tarid Measure (NTMs) yang merupakan kebijakan perdagangan yang tidak berbentuk pungutan tarif, tetapi mampu memengaruhi aliran barang lintas negara secara signifikan (UNCTAD, n.d.). Di sisi lain, sebagian besar UMKM masih menghadapi berbagai keterbatasan dalam memenuhi standar internasional seperti HACCP (Sedyastuti, 2018). Berbeda dengan perusahaan besar yang umumnya telah memiliki sistem produksi terstandarisasi, UMKM seringkali mengalami keterbatasan dalam aspek teknis, manajerial, serta sumber daya produksi (Maria et al., 2024).

Hal ini juga yang terjadi pada salah satu UMKM yang mengalami kondisi tersebut adalah produk O'O Suwaru milik CV Mardika Askara Raya yang memiliki target ekspor ke Malaysia dan Singapura pada tahun 2025 lalu, produk ini sudah memiliki target ekspor, akan tetapi terhalang persyaratan HACCP. Sebelum memperoleh pendampingan, proses produksi O'O Suwaru belum memenuhi standar HACCP karena belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP), dokumentasi produksi, serta sistem kerja yang terstandarisasi. Selain itu, tata letak produksi dan kesiapan sumber daya manusia juga belum sesuai dengan standar keamanan pangan internasional. Kondisi tersebut menyebabkan produk O'O Suwaru mengalami kendala dalam memenuhi persyaratan ekspor meskipun telah memiliki peluang pasar luar negeri.

Dalam konteks ini, pemerintah daerah memiliki peran penting dalam membantu UMKM menyesuaikan diri terhadap standar yang ada agar memperoleh akses ke pasar internasional. Salah satu bentuk peran pemerintah daerah dalam hal ini dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur melalui program fasilitasi sertifikasi HACCP yang berfokus pada pendampingan UMKM dan fasilitasi sertifikasi melalui lembaga sertifikasi pihak ketiga.

Adapun pembahasan sebelumnya lebih banyak mengenai standar keamanan pangan dan pengaruhnya terhadap akses produk UMKM. Misalnya penelitian Nugroho dkk, yang membahas pengaruh standar keamanan pangan terhadap ekspor produk Indonesia yang

menunjukkan bahwa standar internasional memiliki pengaruh terhadap akses pasar produk ekspor Indonesia (Nugroho et al., 2017). Di sisi lain, penelitian lain dari Haykel dan Lie juga hanya membahas dampak Hambatan Non-Tarif bagi Produk Ekspor Indonesia secara umum seperti yang dapat diatasi dengan seperti peningkatan kapasitas internal UMKM, kepatuhan terhadap standar internasional, pemanfaatan teknologi digital, dan dukungan kebijakan pemerintah (Haykel & Lie, 2025).⁶ Namun kedua penelitian tersebut lebih berfokus pada aspek pengaruh teknis dan kajian mengenai dampak Hambatan Non-Tarif pada ekspor produk UMKM. Kajian yang secara khusus membahas peran pemerintah daerah dalam memfasilitasi UMKM memenuhi standar keamanan pangan internasional seperti HACCP sebagai bentuk adaptasi terhadap kendala ekspor dalam perdagangan internasional masih relatif terbatas, padahal pemerintah daerah dalam hal ini memiliki peran yang signifikan dalam membantu para pelaku usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini menawarkan fokus yang berbeda dengan menggambarkan secara spesifik peran Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur dalam memfasilitasi sertifikasi HACCP pada produk O'O Suwaru milik CV Mardika Askara Raya. Penelitian ini berfokus pada bagaimana pemerintah daerah membantu UMKM menghadapi standar *Non-Tariff Measures* melalui pendampingan teknis, penyusunan SOP, perbaikan tata letak produksi, serta kerja sama dengan lembaga sertifikasi pihak ketiga. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur dalam fasilitasi sertifikasi HACCP produk O'O Suwaru untuk memenuhi standar *Non-Tariff Measures* (NTMs) dalam perdagangan internasional.

B. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode kualitatif digunakan untuk memahami fenomena secara mendalam berdasarkan kondisi alamiah di lapangan melalui pengumpulan data secara langsung dari informan penelitian. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus untuk menggambarkan peran Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur dalam memfasilitasi sertifikasi HACCP bagi UMKM sebagai memenuhi standar *Non-Tariff Measures* (NTMs) negara tujuan ekspor.

Penelitian dilaksanakan di Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur, khususnya pada Bidang Produksi dan Restrukturisasi Usaha yang menangani program fasilitasi sertifikasi HACCP bagi UMKM. Teknik penentuan informan menggunakan purposive sampling dengan memilih informan yang terlibat langsung dalam pelaksanaan program (Lenaini, 2021). Informan utama dalam penelitian ini adalah Ery Surya Buana selaku Pengolah Data pada Bidang Produksi dan Restrukturisasi Usaha Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara mendalam untuk memperoleh informasi terkait proses fasilitasi HACCP, mekanisme kurasi UMKM, bentuk pendampingan, serta kendala implementasi program. Observasi dilakukan pada lingkungan kerja dan pelaksanaan program fasilitasi di Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur. Sementara itu, dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data sekunder berupa dokumen program, jurnal ilmiah, laporan, regulasi, dan data pendukung lainnya yang relevan dengan penelitian.

Keabsahan data dilakukan melalui triangulasi sumber dan triangulasi metode dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang terdiri atas tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles et al., 2014). Reduksi data dilakukan dengan memilih dan memfokuskan informasi yang relevan dengan penelitian. Data yang telah direduksi kemudian disajikan secara naratif dan deskriptif untuk memudahkan pemahaman. Selanjutnya, penarikan kesimpulan dilakukan secara bertahap berdasarkan pola dan temuan penelitian yang diperoleh di lapangan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Standar HACCP sebagai Hambatan Non-Tarif dan Keterbatasan UMKM dalam Memenuhi Standar Ekspor

Dalam perdagangan internasional, hambatan perdagangan tidak lagi hanya berbentuk tarif bea masuk, tetapi juga berkembang melalui berbagai bentuk seperti kebijakan non-tarif atau yang dikenal non-tariff measures (NTMs). Menurut United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD), NTMs merupakan berbagai kebijakan selain tarif yang dapat memengaruhi arus perdagangan internasional, baik melalui pengaturan teknis, persyaratan administratif, maupun standar tertentu terhadap suatu produk (UNCTAD, n.d.). Salah satu bentuk NTMs yang paling dominan dalam perdagangan produk pangan adalah regulasi terkait kesehatan dan keamanan pangan yang dikenal sebagai Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS).

Dalam kerangka World Trade Organization (WTO), SPS dipahami sebagai tindakan atau regulasi yang diterapkan negara untuk melindungi kesehatan manusia, hewan, dan tumbuhan dari risiko penyakit, kontaminasi, maupun zat berbahaya pada produk pangan (Badan Karantina Indonesia, n.d.). Regulasi SPS umumnya diwujudkan melalui standar keamanan pangan, prosedur sanitasi, hingga persyaratan sertifikasi tertentu yang wajib dipenuhi oleh eksportir agar produknya dapat diterima di pasar internasional. Dengan demikian, SPS tidak hanya berfungsi sebagai instrumen perlindungan konsumen, tetapi juga menjadi bagian dari mekanisme hambatan non-tarif dalam perdagangan global (Novita et al., 2024).

Salah satu bentuk implementasi SPS dalam perdagangan produk pangan adalah penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). HACCP merupakan sistem pengendalian keamanan pangan yang berfokus pada identifikasi, analisis, dan pengendalian potensi bahaya dalam setiap tahapan produksi pangan (Mutu et al., 2017). Sistem ini diterapkan untuk memastikan keamanan produk melalui pengawasan proses produksi secara menyeluruh, mulai dari bahan baku hingga distribusi produk. Dalam praktik perdagangan internasional, umumnya sertifikasi HACCP menjadi salah satu persyaratan penting bagi produk makanan dan minuman yang akan memasuki pasar global, khususnya di negara-negara dengan standar keamanan pangan yang ketat. Oleh karena itu, HACCP dapat dipahami sebagai salah satu bentuk standar teknis dalam kerangka SPS yang berfungsi sebagai persyaratan akses pasar internasional bagi produk pangan.

Kondisi tersebut turut dialami oleh UMKM O'O Suwaru yang memiliki target ekspor produk ke Malaysia dan Singapura. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ery Surya Buana selaku Pengolah Data Bidang Produksi dan Restrukturisasi Usaha Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur, salah satu kendala utama yang dihadapi UMKM tersebut adalah belum dimilikinya sertifikasi HACCP sebagai syarat utama untuk memasuki pasar negara tujuan ekspor. Sebelum memperoleh pendampingan, sistem produksi O'O Suwaru masih dilakukan secara konvensional dan belum memenuhi standar keamanan pangan internasional (Wawancara Ery Surya Buana, 2026). Dapat dilihat bahwa keterbatasan pada aspek sumber daya manusia, dokumentasi produksi, fasilitas produksi, hingga pemahaman terhadap standar internasional menjadi tantangan utama dalam proses sertifikasi HACCP (Ridho Saputro et al., 2023).

Temuan tersebut juga sejalan dengan hasil wawancara dengan Ery Surya Buana selaku Pengolah Data pada Bidang Produksi dan Restrukturisasi Usaha Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur. Permasalahan tersebut terlihat dari belum adanya *standard operating procedures* (SOP) yang terdokumentasi secara sistematis. Aktivitas produksi masih berjalan berdasarkan kebiasaan kerja sehari-hari tanpa alur produksi yang jelas. Bahan baku yang datang langsung diproses dan diproduksi tanpa sistem pencatatan maupun prosedur baku yang terdokumentasi. Padahal, dalam standar HACCP, setiap tahapan produksi harus memiliki

dokumentasi dan sistem *traceability* yang rinci untuk mempermudah pengawasan apabila terjadi permasalahan pada produk di negara tujuan ekspor (Buana, 2026).

Selain aspek administrasi dan dokumentasi, keterbatasan juga ditemukan pada aspek sumber daya manusia (SDM). Berdasarkan hasil wawancara, tenaga kerja di O'O Suwaru belum terbiasa dengan sistem kerja yang terstruktur dan terdokumentasi. Pekerja cenderung bekerja secara pasif dengan menunggu instruksi langsung dari pemilik usaha (*owner*). Kondisi tersebut menyebabkan proses produksi sulit berjalan secara konsisten sesuai standar keamanan pangan internasional. Temuan ini sejalan dengan penelitian Ridho Saputro dkk. yang menyebutkan bahwa rendahnya pemahaman pelaku UMKM terhadap prinsip HACCP menjadi salah satu hambatan utama dalam pemenuhan standar keamanan pangan internasional (Wawancara Ery Surya Buana, 2026). Hal ini menunjukkan bahwa pemenuhan sertifikasi HACCP membutuhkan kesiapan yang tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga teknis dan struktural.

Kendala lainnya juga ditemukan pada kondisi fasilitas produksi yang belum sepenuhnya memenuhi standar HACCP. Berdasarkan hasil wawancara, tata letak produksi O'O Suwaru sebelumnya belum memiliki pemisahan yang jelas antara area bahan baku, area proses produksi, dan area produk jadi sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi silang. Padahal, standar HACCP mensyaratkan pengendalian sanitasi dan tata letak produksi yang higienis sebagai bagian dari pengawasan keamanan pangan (Wawancara Ery Surya Buana, 2026). Hal ini menunjukkan bahwa pemenuhan sertifikasi HACCP tidak hanya membutuhkan kesiapan administratif, tetapi juga kesiapan teknis dan struktural pada proses produksi UMKM.

Berbagai keterbatasan tersebut menunjukkan bahwa standar keamanan pangan internasional seperti HACCP menjadi tantangan yang cukup besar bagi UMKM pangan yang ingin memasuki pasar ekspor. Di satu sisi, UMKM memiliki potensi produk yang kompetitif, namun di sisi lain masih mengalami keterbatasan dalam memenuhi persyaratan teknis perdagangan internasional. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa hambatan non-tarif seperti SPS dan HACCP tidak hanya berkaitan dengan regulasi perdagangan global, tetapi juga berkaitan dengan kesiapan internal UMKM dalam memenuhi standar yang ditetapkan. Oleh karena itu, diperlukan peran pemerintah daerah sebagai fasilitator untuk membantu UMKM memenuhi standar keamanan pangan internasional agar mampu memperoleh akses pasar global.

2. Peran Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur dalam Memfasilitasi Sertifikasi HACCP pada Produk UMKM O'O Suwaru

Dalam menghadapi hambatan non-tarif berupa standar keamanan pangan internasional, Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur berperan sebagai fasilitator bagi UMKM yang memiliki orientasi ekspor. Peran fasilitator dalam konteks pemberdayaan UMKM dipahami sebagai upaya pemerintah dalam membantu pelaku usaha memperoleh akses terhadap sumber daya, pendampingan, serta kebutuhan teknis yang mendukung pengembangan usaha (Pakaya et al., 2025). Pada penelitian ini, bentuk fasilitasi tersebut diwujudkan melalui program pendampingan sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) terhadap UMKM O'O Suwaru yang memiliki target ekspor ke Malaysia dan Singapura.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ery Putra Buana selaku Pengolah Data Bidang Produksi dan Restrukturisasi Usaha Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur, fasilitasi yang diberikan tidak hanya sebatas bantuan administrasi sertifikasi, tetapi juga mencakup pendampingan teknis secara menyeluruh agar UMKM mampu memenuhi standar keamanan pangan internasional. Dalam pelaksanaannya, Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur bekerja sama dengan Sucofindo sebagai lembaga pendamping dan sertifikasi HACCP bagi UMKM peserta program (Wawancara Ery Surya Buana, 2026).



Gambar 1. Fasilitas Produksi Produk UMKM O'O Suwaru

Tahapan awal yang dilakukan dalam program fasilitasi adalah identifikasi kesiapan UMKM. Berdasarkan hasil wawancara, O'O Suwaru dipilih karena telah memiliki target pasar dan permintaan ekspor dari *buyer* luar negeri, namun belum mampu memenuhi persyaratan sertifikasi keamanan pangan yang diwajibkan negara tujuan ekspor. Kondisi ini menunjukkan bahwa keberadaan HACCP menjadi faktor penting dalam menentukan akses pasar internasional bagi produk pangan UMKM.

Setelah proses identifikasi, Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur memberikan pendampingan intensif selama kurang lebih empat bulan melalui tenaga ahli yang disediakan bersama pihak Sucofindo. Pendampingan dilakukan secara langsung pada proses produksi UMKM guna menyesuaikan standar operasional usaha dengan prinsip HACCP. Salah satu bentuk pendampingan yang dilakukan adalah penataan ulang *layout* produksi. Sebelum pendampingan, area produksi O'O Suwaru belum memiliki pemisahan yang jelas antara bahan baku, area produksi, dan produk jadi. Melalui program fasilitasi, tenaga ahli membantu merancang ulang alur produksi agar lebih higienis, tertata, dan sesuai standar keamanan pangan internasional (Buana, 2026). Persyaratan tersebut menunjukkan bahwa program fasilitasi HACCP diprioritaskan bagi UMKM yang telah memiliki kesiapan awal untuk melakukan ekspor, tetapi masih mengalami hambatan pada aspek pemenuhan standar keamanan pangan internasional.

Selain pembenahan fasilitas produksi, pendampingan juga dilakukan melalui penyusunan *standard operating procedures* (SOP) dan dokumen produksi. Berdasarkan hasil wawancara, sebelumnya proses produksi di O'O Suwaru masih berjalan berdasarkan kebiasaan kerja tanpa prosedur tertulis. Oleh karena itu, Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur bersama tenaga ahli membantu menyusun SOP pada setiap tahapan produksi agar proses kerja menjadi lebih sistematis dan terdokumentasi. SOP tersebut meliputi prosedur pengolahan bahan baku, sanitasi produksi, distribusi tugas pekerja, hingga pencatatan proses produksi sebagai bagian dari sistem *traceability* HACCP. (Wawancara Ery Surya Buana, 2026). Dalam sistem HACCP, SOP menjadi bagian penting karena seluruh proses produksi harus terdokumentasi secara sistematis untuk mendukung keamanan pangan dan sistem *traceability* produk.

Pendampingan yang dilakukan juga berdampak pada perubahan budaya kerja sumber daya manusia (SDM) di lingkungan usaha. Berdasarkan hasil wawancara, pekerja sebelumnya cenderung bekerja secara pasif dan hanya menunggu instruksi langsung dari pemilik usaha. Setelah adanya SOP dan pembagian tugas yang jelas, pekerja mulai memahami tanggung jawab masing-masing sehingga proses produksi dapat berjalan lebih terstruktur. Kondisi ini menunjukkan bahwa program fasilitasi HACCP tidak hanya berpengaruh pada aspek

administrasi dan fasilitas produksi, tetapi juga mendorong peningkatan kapasitas internal UMKM dalam menjalankan standar produksi pangan yang lebih profesional.

Hasil pendampingan tersebut memberikan dampak positif terhadap kesiapan ekspor O'O Suwaru. Berdasarkan hasil wawancara, UMKM kini mampu memperkirakan kebutuhan bahan baku secara lebih terukur untuk memenuhi produksi dalam skala besar dan berkelanjutan. Selain itu, kelengkapan dokumen produksi serta penataan lokasi produksi yang lebih sesuai standar HACCP meningkatkan kepercayaan *buyer* luar negeri ketika melakukan peninjauan langsung ke lokasi usaha. Saat penelitian dilakukan, O'O Suwaru telah berada pada tahap produksi massal untuk memenuhi permintaan ekspor yang diterima dari pasar luar negeri (Wawancara Ery Surya Buana, 2026).

Temuan tersebut menunjukkan bahwa peran Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur tidak hanya terbatas sebagai penyelenggara program, tetapi juga sebagai aktor fasilitator yang membantu UMKM beradaptasi dengan standar perdagangan internasional. Melalui pendampingan teknis, fasilitasi sertifikasi, serta kerja sama dengan lembaga sertifikasi pihak ketiga, pemerintah daerah berperan dalam membantu UMKM mengatasi hambatan non-tarif berupa standar keamanan pangan internasional agar mampu memperoleh akses pasar ekspor.

3. Dampak Program Fasilitasi HACCP terhadap Kesiapan Ekspor UMKM O'O Suwaru

Program fasilitasi sertifikasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur memberikan dampak yang signifikan terhadap kesiapan ekspor UMKM O'O Suwaru. Dampak tersebut tidak hanya terlihat pada pemenuhan persyaratan administrasi ekspor, tetapi juga pada perubahan sistem produksi, peningkatan kapasitas sumber daya manusia, serta meningkatnya kepercayaan pasar internasional terhadap produk UMKM.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ery Putra Buana, salah satu perubahan utama setelah pendampingan HACCP adalah terciptanya sistem produksi yang lebih tertata dan terstandarisasi. Sebelum memperoleh pendampingan, proses produksi O'O Suwaru masih berjalan secara sederhana tanpa alur kerja yang jelas. Setelah program fasilitasi dilakukan, UMKM mulai menerapkan SOP pada setiap tahapan produksi sehingga aktivitas produksi menjadi lebih sistematis dan terukur (Wawancara Ery Surya Buana, 2026). Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan HACCP tidak hanya berfungsi untuk memenuhi persyaratan sertifikasi, tetapi juga mendorong perbaikan tata kelola operasional usaha.

Selain itu, program fasilitasi juga berdampak pada peningkatan kemampuan UMKM dalam mengelola produksi untuk kebutuhan ekspor berskala besar. Berdasarkan hasil wawancara, O'O Suwaru kini mampu memperhitungkan kebutuhan bahan baku secara lebih akurat untuk memenuhi permintaan produksi yang bersifat kontinu. Sebelumnya, proses produksi dilakukan secara sederhana berdasarkan kebutuhan harian tanpa perencanaan yang terukur. Setelah pendampingan dilakukan, proses produksi menjadi lebih terorganisasi sehingga UMKM mampu menyesuaikan kapasitas produksi dengan kebutuhan pasar ekspor (Wawancara Ery Surya Buana, 2026).

Dampak lainnya terlihat pada perubahan pola kerja sumber daya manusia (SDM) di lingkungan usaha. Adanya SOP dan pembagian tugas yang jelas membuat pekerja lebih memahami tanggung jawab masing-masing dalam proses produksi. Sebelumnya, pekerja cenderung hanya menunggu instruksi langsung dari pemilik usaha dalam menjalankan aktivitas produksi. Namun setelah adanya pendampingan HACCP, pekerja mulai memahami alur kerja secara lebih sistematis dan mampu menjalankan tugasnya secara mandiri sesuai prosedur yang telah ditetapkan. Perubahan tersebut menunjukkan bahwa program fasilitasi HACCP turut berkontribusi dalam meningkatkan profesionalitas kerja pada UMKM.

Program fasilitasi HACCP juga memberikan dampak terhadap meningkatnya kepercayaan *buyer* luar negeri terhadap produk O'O Suwaru. Berdasarkan hasil wawancara, kelengkapan dokumen produksi serta kondisi fasilitas produksi yang lebih tertata membuat *buyer* dari Malaysia dan Singapura merasa lebih yakin terhadap kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Dalam perdagangan internasional, kepercayaan pasar terhadap standar keamanan pangan menjadi faktor penting karena berkaitan langsung dengan kelayakan produk untuk dipasarkan di negara tujuan ekspor. Oleh karena itu, keberadaan sertifikasi HACCP tidak hanya berfungsi sebagai dokumen administratif, tetapi juga menjadi instrumen legitimasi kualitas produk di pasar global.

Dampak tersebut pada akhirnya mendorong peningkatan kesiapan ekspor UMKM O'O Suwaru. Berdasarkan hasil wawancara, setelah memperoleh pendampingan dan fasilitasi HACCP, UMKM telah memasuki tahap produksi massal untuk memenuhi permintaan ekspor dari *buyer* luar negeri. Temuan ini menunjukkan bahwa program fasilitasi yang dilakukan Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur memiliki kontribusi nyata dalam membantu UMKM menghadapi hambatan non-tarif perdagangan internasional, khususnya standar keamanan pangan melalui HACCP.

Meskipun demikian, implementasi program fasilitasi HACCP masih menghadapi beberapa tantangan. Proses penyesuaian standar produksi membutuhkan waktu, biaya, serta kesiapan sumber daya manusia yang tidak sedikit. Selain itu, keberlanjutan penerapan standar HACCP juga bergantung pada konsistensi UMKM dalam menjalankan SOP dan menjaga kualitas produksi setelah proses sertifikasi diperoleh. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan dari pemerintah daerah agar UMKM mampu mempertahankan standar keamanan pangan internasional secara konsisten dan berkelanjutan.

4. Rekomendasi Penguatan Fasilitasi HACCP bagi UMKM

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memberikan rekomendasi yang dapat dilakukan untuk memperkuat implementasi program fasilitasi HACCP bagi UMKM. Pertama, pemerintah daerah perlu memperkuat pendampingan pasca sertifikasi agar UMKM mampu mempertahankan implementasi standar HACCP secara berkelanjutan. Pendampingan lanjutan dapat dilakukan melalui monitoring berkala, pelatihan pembaruan SOP, serta evaluasi terhadap sistem produksi UMKM setelah memperoleh sertifikat.

Kedua, diperlukan edukasi melalui media sosial terhadap penguatan kapasitas UMKM pada aspek administrasi dan dokumentasi produksi. Banyak UMKM masih menghadapi kesulitan dalam penyusunan SOP dan sistem traceability, sehingga pelatihan terkait manajemen produksi dan dokumentasi keamanan pangan perlu dilakukan secara lebih intensif. Penguatan kapasitas tersebut penting agar UMKM tidak hanya memperoleh sertifikat HACCP, tetapi juga mampu mempertahankan standar keamanan pangan secara mandiri.

Ketiga, pemerintah daerah dapat memperluas sinergi dengan lembaga sertifikasi dan instansi lain yang berkaitan dengan pengembangan ekspor UMKM. Kolaborasi tersebut dapat membantu memperluas akses informasi pasar internasional sekaligus mempermudah UMKM dalam memahami standar perdagangan yang berlaku pada negara tujuan ekspor. Dengan demikian, fasilitasi HACCP tidak hanya berfungsi sebagai program sertifikasi, tetapi juga menjadi bagian dari penguatan kesiapan UMKM dalam menghadapi perdagangan internasional.

Secara keseluruhan, penulis menilai implementasi program fasilitasi HACCP oleh Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur menunjukkan bahwa pemerintah daerah memiliki peran penting dalam membantu UMKM menghadapi hambatan non-tarif perdagangan internasional. Namun demikian, keberhasilan program tidak hanya ditentukan oleh proses penerbitan sertifikat, melainkan juga oleh kemampuan UMKM dalam

mempertahankan standar keamanan pangan secara berkelanjutan setelah proses sertifikasi selesai.

D. KESIMPULAN

Perdagangan internasional modern tidak lagi hanya dipengaruhi oleh hambatan tarif, tetapi juga hambatan non-tarif berupa standar keamanan pangan internasional seperti *Sanitary and Phytosanitary Measures* (SPS), termasuk sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Dalam konteks UMKM pangan, standar tersebut menjadi tantangan karena sebagian besar pelaku usaha masih memiliki keterbatasan pada aspek sumber daya manusia, sistem dokumentasi, standar operasional prosedur (SOP), serta fasilitas produksi yang belum memenuhi standar internasional. Kondisi tersebut juga dialami oleh UMKM O'O Suwaru yang memiliki target ekspor ke Malaysia dan Singapura, namun terkendala persyaratan sertifikasi HACCP sebagai syarat akses pasar internasional.

Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur memiliki peran penting sebagai fasilitator dalam membantu UMKM menghadapi hambatan non-tarif ekspor melalui program fasilitasi sertifikasi HACCP. Bentuk fasilitasi yang dilakukan tidak hanya berupa bantuan sertifikasi, tetapi juga pendampingan teknis secara menyeluruh melalui kerja sama dengan pihak Sucofindo. Pendampingan tersebut mencakup penataan ulang *layout* produksi, penyusunan SOP, perbaikan sistem dokumentasi produksi, serta penguatan kapasitas sumber daya manusia agar proses produksi sesuai dengan standar keamanan pangan internasional.

Program fasilitasi tersebut memberikan dampak positif terhadap kesiapan ekspor UMKM O'O Suwaru. Setelah memperoleh pendampingan, sistem produksi menjadi lebih tertata, pekerja lebih memahami pembagian tugas dan prosedur kerja, serta kemampuan produksi menjadi lebih terukur untuk memenuhi permintaan ekspor dalam skala besar. Selain itu, kelengkapan dokumen dan kondisi fasilitas produksi yang lebih sesuai standar HACCP turut meningkatkan kepercayaan *buyer* luar negeri terhadap produk UMKM. Meskipun demikian, implementasi program masih menghadapi beberapa kendala, terutama pada proses adaptasi sumber daya manusia, kebutuhan pembiayaan penyesuaian fasilitas produksi, serta konsistensi penerapan standar HACCP setelah sertifikasi diperoleh. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan, penguatan kapasitas SDM, serta perluasan kolaborasi antara pemerintah daerah dengan lembaga sertifikasi dan instansi terkait agar program fasilitasi HACCP dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan dalam mendukung daya saing ekspor UMKM Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Karantina Indonesia. (n.d.). *Kebijakan berbasis zona dalam perspektif perdagangan internasional*. Balai Besar Uji Standar Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan. Retrieved from: <https://ujistandar.karantinaindonesia.go.id/kebijakan-berbasis-zona-dalam-perspektif-perdagangan-internasional/>
- Deviyana, N. (2025, November 11). *Transaksi business matching UMKM Januari–Oktober 2025 capai Rp 2,17 triliun*. Retrieved from: <https://www.idxchannel.com/economics/transaksi-business-matching-umkm-januari-oktober-2025-capai-rp217-triliun>
- Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur. (n.d.). *Laporan kinerja Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur*. Retrieved from: <https://diskopukm.jatimprov.go.id/id/konten/detail-laporan-kinerja>
- Fahzirah, I., Nst, N. N., Khadijah, S., & Ibrahim, H. (2025). Peran inovasi dan sertifikasi produk dalam meningkatkan daya saing ekspor dimsum frozen Indonesia. *An-Najah: Journal of Islamic Economics*, 1(1), 394–400.

- Haykel, M., & Lie, G. (2025). Hambatan non tarif dan dampaknya terhadap ekspor produk UMKM Indonesia. *Journal of Micro, Small and Medium Enterprises*, 2(2), 9–19. <https://doi.org/10.47134/UMKM.V2I2.915>
- Lenaini, I. (2021). Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/10.31764/HISTORIS.V6I1.4075>
- Maria, V., Situmeang, T., Ardana, R. F., et al. (2024). Strategi pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis ekonomi kreatif di Kecamatan Serang, Kabupaten Serang. *Sammajiva: Jurnal Penelitian Bisnis dan Manajemen*, 2(2), 12–36. <https://doi.org/10.47861/SAMMAJIVA.V2I2.980>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook*. SAGE Publications.
- Mutu, S., Salah, S., Jenis, S., Non, H., Perdagangan, T. D., & Budi, W. (2017). Sertifikat mutu sebagai salah satu jenis hambatan non tarif perdagangan tuna dan udang: Definisi, jenis dan permasalahannya. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 2(2), 57–72. <https://doi.org/10.15578/marina.v2i2.4962>
- Nisa, N. Q., Ariwardana, M. E., Khoirun Nisa', A., Sari, P. W. T., & Firmansyah, A. H. (2025). Dampak standar perdagangan internasional terhadap struktur produksi dan keunggulan komparatif dalam industri tradisional (studi kasus literatur). *Musytari: Jurnal Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, 18(1), 91–100.
- Novita, N., Sopian, S., Winando, J., Toruan, L., & Putri, S. (2024). Pengaruh hambatan non-tarif SPS dan TBT terhadap perdagangan internasional Indonesia dengan negara G-20. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1), 31–40. <https://doi.org/10.47687/SNPPVP.V5I1.1015>
- Nugroho, P., Firdaus, M., & Asmara, A. (2017). Pengaruh standar keamanan pangan terhadap ekspor produk biofarmaka Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan*, 6(1), 41–57. <https://doi.org/10.29244/jekp.6.1.2017.41-57>
- Pakaya, P., Nggilu, R., & Kadir, J. (2025). Peran kepala desa dalam pemberdayaan pelaku usaha mikro kecil menengah di Desa Dambalo Kecamatan Tomilito Kabupaten Gorontalo Utara. *Journal of Governance and Public Administration*, 2(4), 802–813. <https://doi.org/10.70248/JOGAPA.V2I4.2907>
- Saputro, A. R., Adiaksa, F. T., & Putra, A. C. (2023). Tingkat Pemahaman 7 Prinsip HACCP pada Pelaku UMK Makanan dan Minuman Kecamatan Kenjeran Kota Surabaya. *Journal of Manufacturing in Industrial Engineering & Technology*, 2(2), 34–42. <https://doi.org/10.30651/mine-tech.v2i2.23598>
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis pemberdayaan UMKM dan peningkatan daya saing dalam kancah pasar global. *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 2(1), 117–127. <https://doi.org/10.31842/jurnal-inobis.v2i1.65>
- Setyorini, E., & Trisnawati, Y. (2020). *Potensi pangan lokal Indonesia*. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- UNCTAD. (n.d.). *Non-tariff measures (NTMs)*. United Nations Conference on Trade and Development.