

I.PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang mayoritas penduduknya beragama islam, dan menurut BPS saat ini ada lebih dari 207 juta muslim di Indonesia, maka halalnya suatu produk itu sangat penting. Perlindungan konsumen menjadi salah satu prinsip utama pengaturan halal di Indonesia, yang diatur dalam Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Pasal 8 ayat (1) Huruf h tentang Perlindungan Konsumen, yang menyatakan bahwa “Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label” (Niza, 2023). Halal pada produk makanan merupakan salah satu aspek penting bagi masyarakat muslim, halal juga menjadi simbol global yang mencerminkan jaminan kualitas dan pilihan gaya hidup masyarakat. Produk yang memiliki label halal dapat membuat keuntungan yang signifikan bagi produsen untuk menggunakan sertifikat halal dan logo sebagai cara untuk menginformasikan dan meyakinkan konsumen bahwa produk mereka berkualitas dan layak dikonsumsi (Yulia, 2019). Pesatnya perkembangan terhadap sektor industri halal yang beriringan dengan era modern ini menunjukkan adanya digitalisasi dari berbagai sektor, tidak terkecuali dalam sektor pangan khususnya makanan halal. Kehalalan suatu makanan sangat penting untuk diperhatikan, karena dapat menunjukkan bahwa suatu makanan boleh dikonsumsi oleh seorang muslim. Proses pengolahan, penyimpanan, penanganan, hingga pengemasan, sering kali menggunakan bahan pengawet yang berpotensi membahayakan kesehatan atau bahan tambahan yang mengandung bahan non halal (Sayyidatunnisa et al., 2020). Di Indonesia, ketentuan mengenai kehalalan produk telah diatur dalam peraturan perundang-undangan Nomor 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal makanan dan minuman (Fitri & Jumiono, 2021).

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal merupakan sebuah peraturan pelaksana yang lahir sebagai tindak lanjut dari Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja. Ketentuan PP 39 Tahun 2021 juga mengatur mengenai Jaminan Produk Halal dalam konteks pemisahan lokasi, tempat, dan peralatan yang digunakan untuk proses produk halal, yang harus secara tegas terpisah dari lokasi, tempat,

dan peralatan yang digunakan untuk proses yang tidak halal. Proses yang dimaksud seperti penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (Nurul, 2024) . Menurut (Ashar *et al.*, 2023) peraturan pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 mengatur mengenai produk, proses produk halal, proses sertifikasi halal, peran dan fungsi beberapa lembaga di bidang jaminan produk halal seperti Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Majelis Ulama Indonesia (MUI), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Auditor Halal, Penyelia Halal dan Akreditasi Halal.

Pasal 4 Undang-Undang JPH menyatakan bahwa "produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib memiliki sertifikasi halal." Ketentuan ini tidak membedakan skala usaha, sehingga mencakup semua pelaku usaha, baik usaha besar maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Selanjutnya, Pasal 48 Undang-Undang Cipta Kerja menambahkan dan mengubah ketentuan dalam Undang-Undang JPH, termasuk Pasal 4a, yang menyebutkan bahwa kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil didasarkan pada pernyataan dari pelaku usaha itu sendiri (Puspita, 2022) . Menurut (Rosita *et al.*, 2023) pentingnya kehalalan pada produk makanan juga mendorong pemerintah dalam mengeluarkan peraturan dan institusi yang bertugas untuk mengawasi dan menjamin kehalalan produk di Indonesia. Menurut BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), kehalalan pada produk yang dinyatakan halal sesuai syariat Islam setelah melalui prosedur verifikasi dan sertifikasi yang ketat. Sertifikat halal, yang dikeluarkan BPJPH berdasarkan fatwa tertulis dari MUI, memberikan kepastian hukum bahwa produk telah memenuhi semua standar halal, mencakup bahan, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi. BPJPH dapat membantu industri pangan dengan cara memberikan panduan kepada pelaku usaha termasuk pengusaha kecil (Agus, 2017). Madura adalah salah satu wilayah di Jawa Timur dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Salah satu kota di Madura, yaitu Bangkalan, dikenal memiliki banyak tempat wisata, termasuk Pujasera di Stadion Gelora Bangkalan yang menjadi salah satu lokasi favorit untuk menikmati berbagai kuliner.

Pujasera merupakan sebuah tempat yang dikelompokkan menjadi satu bangunan dalam satu area, pujasera biasanya digunakan oleh masyarakat untuk menjual makanan dan berbagai macam aneka jajanan (Saputri *et al.*, 2016). Pujasera yang terletak di Stadion Gelora Bangkalan adalah salah satu pusat kuliner terbesar di Bangkalan yang menyediakan beragam jenis makanan. Dengan

sekitar $\pm$ 11 pujasera, sehingga tempat ini menjadi tujuan favorit masyarakat Bangkalan untuk menikmati berbagai hidangan. Salah satu pujasera yang banyak dikunjungi di Stadion Gelora Bangkalan adalah Nasi Goreng Gila 87 dan Sari Laut Lamongan Man Bondet. Namun, seluruh warung di pujasera ini belum memiliki sertifikat halal sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses produksi, mulai dari bahan baku hingga penyajian, dan juga untuk mengidentifikasi kemungkinan adanya titik kritis yang dapat mempengaruhi kehalalan makanan yang disajikan. Titik kritis merupakan kondisi di mana langkah pengendalian dapat dilakukan untuk menghilangkan atau mengurangi bahaya hingga pada tingkat yang dapat diterima. Jenis makanan berbahan dasar hewani memiliki potensi risiko kehalalan yang lebih besar dibandingkan dengan produk non-hewani atau berbahan dasar nabati (Hidayat et al., 2022). Faktor-faktor yang memicu titik kritis pada bahan baku hewani meliputi sumber bahan baku yang belum tentu berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat Islam, potensi kontaminasi silang dengan bahan non-halal, serta proses pengolahan yang tidak sesuai dengan standar kehalalan (Sumarlin et al., 2024). Oleh karena itu, diperlukan peningkatan sistem untuk memastikan mutu dan keamanan pangan dalam industri makanan, di mana Halal Control Point (HCP) menjadi metode yang tepat untuk mengidentifikasi, memantau, dan mengendalikan titik kritis pada proses produksi di Pujasera Bangkalan.

Halal Control Point (HCP) merupakan titik-titik kontrol dalam proses produksi yang digunakan untuk mengidentifikasi bahan-bahan makanan yang bersifat halal, non halal dan bahan makanan yang belum memiliki sertifikat halal. HCP dapat membantu produsen dalam memantau dan mengendalikan adanya kontaminasi bahaya bahan baku halal dengan bahan baku non halal, HCP sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan persyaratan halal (Sucipto et al., 2022). Proses *Halal Control Point* (HCP) dapat digunakan untuk memperoleh sertifikat halal, yang mencakup beberapa tahapan penting, mulai dari memastikan seluruh bahan baku yang digunakan, baik yang berasal dari hewan, tumbuhan, maupun bahan tambahan. Menurut (Belladina et al., 2020) analisis terhadap proses produksi perlu dilakukan untuk mengidentifikasi titik kritis yang berpotensi menimbulkan kontaminasi non-halal, seperti penggunaan peralatan atau fasilitas yang tidak terpisah antara produk halal dan non-halal. Titik kritis tersebut diawasi secara ketat, dan proses sanitasi harus diterapkan sesuai dengan standar halal yang berlaku. Tahapan yang

dilakukan selesai, selanjutnya dokumen-dokumen pendukung disiapkan dan diajukan kepada lembaga sertifikasi halal untuk dilakukan audit, yang menjadi syarat akhir sebelum sertifikat halal diterbitkan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana titik kritis halal pada produk makanan di Pujasera Nasi Goreng Gila 87 dan Pujasera Sari Laut Lamongan Man Bondet
2. Berapa persentase kesesuaian proses yang terjadi pada Pujasera Nasi Goreng Gila 87 dan Pujasera Sari Laut Lamongan Man Bondet dengan standar BPJPH?
3. Apa yang harus dilakukan Pujasera Nasi Goreng Gila 87 dan Pujasera Sari Laut Lamongan Man Bondet untuk peningkatan sertifikasi halal?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah :

1. Mengetahui titik kritis kehalalan di Pujasera Nasi Goreng Gila 87 dan Pujasera Sari Laut Lamongan Man Bondet
2. Mendapatkan persentase kesesuaian proses di lapangan dengan alur pendaftaran sertifikasi halal.
3. Mendapatkan rekomendasi sehingga dapat di evaluasi lebih lanjut oleh Pujasera Nasi Goreng Gila 87 dan Pujasera Sari Laut Lamongan Man Bondet

1.4 Batasan Penelitian

1. Penelitian ini hanya dilakukan di dua stand Pujasera di Stadion Bangkalan, yaitu Nasi Goreng Gila 87 dan Sari Laut Lamongan Man Bondet
2. Jenis Produk yang diteliti hanya mencakup makanan yang dijual di kedua stand tersebut yaitu Nasi Goreng Gila 87 dan Sari Laut Lamongan Man Bondet
3. Identifikasi titik kritis halal dilakukan dengan observasi langsung terhadap proses pengolahan makanan, wawancara dengan penjual terkait penggunaan bahan baku, serta peninjauan prosedur penyimpanan dan pengolahan bahan makanan.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan kesadaran penjual tentang pentingnya menjaga kehalalan makanan yang mereka sajikan.
2. Dapat menjadi acuan bagi pengelola pujasera dalam memperbaiki titik-titik kritis yang dapat mempengaruhi kehalalan produk makanan

3. Dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual di pujasera, terutama bagi konsumen yang memperhatikan aspek kehalalan