

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehalalan produk pangan sangat penting bagi masyarakat Indonesia baik konsumen maupun produsen. Dilihat dari segi konsumen menurut Ma'arifat (2017) kehalalan produk pangan merupakan syarat utama bagi konsumen muslim. Selain itu menurut Faidah (2017) salah satu bentuk perlindungan dan jaminan terhadap konsumen bahwa produk yang dikonsumsi telah diteliti dan dinyatakan halal yakni memiliki sertifikasi halal sehingga memberikan rasa tenang dan tenteram bagi konsumen. Dari segi produsen menurut Atma (2018), kehalalan produk menjadikan produk memiliki pamor dan kepercayaan dari konsumen sehingga menjadi salah satu syarat produk agar dapat menembus pasar global, baik lokal maupun kancah internasional.

Dalam proses sertifikasi halal, bahan baku merupakan hal penting pada pembuatan produk. Hal ini karena bahan baku yang digunakan ditakutkan terdiri dari bahan baku haram sehingga nantinya produk yang dihasilkan tercemar akan kehalalannya. Selain bahan baku, hal yang tidak kalah penting adalah sarana dan prasarana yang digunakan pada proses produksi harus bersih, benar-benar terjaga dan tidak boleh tercemar oleh bahan non halal. Menurut Faida (2017), bahan tambahan, bahan baku, dan bahan penolong harus halal. Dalam memprosesnya dilakukan secara higienis sesuai prosedur pembuatan makanan yang baik.

Kerupuk merupakan produk pangan yang sering dikonsumsi. Masyarakat Indonesia biasanya mengonsumsi kerupuk sebagai pendamping makan dan camilan. Jenis-jenis kerupuk yang diproduksi oleh para produsen di Indonesia sangat beragam, salah satunya adalah kerupuk ikan dan udang. Kerupuk ikan dan udang sangat digemari oleh semua kalangan, akan tetapi produk kerupuk yang beredar banyak yang belum memiliki label halal.

Produk yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh proses produksi. Proses produksi menjadi faktor penting akan kehalalan produk nantinya. Dalam proses produksi yang dilakukan, titik kritis kehalalan menjadi faktor utama dan acuan sebagai identifikasi kemungkinan adanya cemaran-cemaran proses yang

bersinggungan dengan sesuatu yang haram (Prihandini, 2016). Perlu adanya identifikasi titik kritis kehalalan pada proses produksi makanan, hal ini karena proses produksi sangatlah berpeluang adanya kemungkinan kontaminasi haram dan bahaya fisik, kimia, serta biologi (Yaacob, *et al* 2016). Proses pengamatan mengenai titik kritis harus dilakukan pada semua tahapan, mulai dari tahap pengadaan bahan baku, proses produksi dan hingga siap dikonsumsi. Proses ini merupakan tahapan penting dalam prosedur sertifikasi akan penetapan kehalalan produk yang dihasilkan nantinya (Ermis 2017 dan Waharini 2018). Salah satu proses yang dapat dijadikan acuan untuk mengkritisi produk dapat dilihat dari kesesuaiannya dengan aturan atau ketentuan-ketentuan syariat Islam yang berlaku dan bahan-bahan yang dipakai. Selain itu dari segi bahan, bahan yang digunakan tidak boleh mengandung dari bahan haram, seperti babi dan bahan haram lainnya (Ashadi, 2015)

Proses untuk memperoleh sertifikasi halal yang menjadi hal sangat penting salah satunya adalah penelusuran terhadap titik kritis dari bahan, proses produksi, dan peralatan. Setelah itu nantinya dilihat kesesuaiannya terhadap kaidah dan pedoman terkait kehalalan. Analisis terhadap titik kritis menjadi penting sehingga penelitian ini fokus pada titik kritis keharaman produk udang dan kerupuk ikan di salah satu UMKM Kerupuk di Desa Puger Wetan, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Penelitian ini memiliki rumusan masalah yang meliputi:

- a. Bagaimana kemungkinan adanya cemaran bahan baku non halal pada produk kerupuk ikan dan kerupuk udang di UMKM kerupuk Bapak Fauzi, Desa Puger Wetan, Kec. Puger?
- b. Bagaimana titik kritis keharaman pada produk kerupuk ikan dan kerupuk udang yang berada di UMKM Kerupuk Bapak Fauzi, Desa Puger Wetan, Kec. Puger?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan di salah satu UMKM kerupuk di Kab. Jember. UMKM kerupuk yang diteliti milik Bapak Fauzi yang beralamatkan lengkap

Dusun Krajan, RT 01/RW 05, Desa Puger Wetan, Kec. Puger, Kab. Jember. Kerupuk yang diteliti hanya kerupuk udang dan kerupuk ikan. Penelitian pada produk tersebut mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk udang dan kerupuk ikan.

1.4 Tujuan

Penelitian ini memiliki tujuan diantaranya adalah:

- a. Mengetahui potensi terjadinya cemaran pada produk kerupuk ikan dan udang di UMKM Kerupuk Bapak Fauzi, Desa Puger Wetan, Kec. Puger.
- b. Menentukan titik kritis keharaman pada proses produksi produk kerupuk ikan dan udang yang berada di UMKM Bapak Fauzi, Desa Puger Wetan, Kec. Puger.

1.5 Manfaat

- a. Manfaat Keilmuan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Penelitian ini dapat juga digunakan sebagai untuk penelitian kedepannya.

- b. Manfaat Manajerial

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan produsen tentang pentingnya titik kritis dalam memproduksi produk halal, terutama produk-produk kerupuk yang berada di Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Melalui penelitian ini diharapkan para pelaku usaha semakin patuh dalam mengaplikasikan proses sistem kehalalan. Penelitian ini dapat pula dijadikan bahan pertimbangan dalam proses sertifikasi halal bagi produsen-produsen UMKM sehingga dapat terwujudnya upaya pemerintah dalam hal sertifikasi halal bagi produsen-produsen produk pangan.