

ABSTRAK

Pondok Pesantren Nurul Amanah Bangkalan, Madura merupakan salah satu dari banyaknya Pondok Pesantren di Kabupaten Bangkalan, yang telah ikut serta dalam pemberdayaan dan penguatan ekosistem *halal value chain* pada sektor ekonomi berbasis pondok pesantren. Pondok Pesantren Nurul Amanah bangkalan mempunyai usaha budidaya jamur tiram dan kripik juara jamur tiram nura yang dibina dan dikelola oleh pengurus dan santri. Hal tersebut yang mendasari peneliti dalam penelitian ini untuk mengetahui implementasi *halal value chain* pada produk jamur tiram di pondok pesantren. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui penerapan *halal value chain* pada produksi budidaya jamur tiram menjadi produk olahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Amanah Bangkalan.

Penelitian ini mendeskripsikan tentang penerapan *halal value chain* pada proses pengelolaan jamur tiram sampai dengan pengolahan menjadi kripik jamur tiram, adapun metode yang digunakan didalam penelitian ini adalah pengamatan terlibat (*observasi participant*). Sedangkan teknik pengumpulan data yaitu melalui observasi, wawancara, serta dokumentasi. seluruh data dapat dilihat validitasnya datanya serta dilakukan analisis melalui proses reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian adalah penerapan *halal value chain* (*ekosistem rantai nilai halal*) di Pondok Pesantren Nurul Amanah Bangkalan pada produksi budidaya jamur tiram sampai dengan menjadi olahan kripik juara jamur tiram nura. Dalam proses budidaya jamur tiram mulai dari *input* pembuatan bahan baku berupa jamur tiram, proses pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur, dan proses pemasaran produk. Proses *input* pembuatan jamur tiram mulai dari penyediaan tempat, pembuatan media tanam, peroses pembuatan baglog dan sterilisasi, pembuatan bibit jamur dan penyemaian bibit, pemeliharaan, dan panen. Kemudian proses pengelolaan menjadi kripik jamur mulai dari bahan-bahan, proses penggorengan, pengeringan, pengemasan produk dan tahap pemasaran semuanya telah sesuai dengan Peraturan Pemerintah RI No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Daftar Bahan Tidak Kritis (*Halal Positive List Of Materials*) untuk bahan pendukungnya.

Kata kunci: Pondok Pesantren, *Halal Value Chain*, Kripik Jamur Tiram

ABSTRACT

The Nurul Amanah Islamic Boarding School Bangkalan, Madura is one of some Islamic Boarding Schools that exist Bangkalan Regency, which has participated in the empowerment and strengthening of the halal value chain ecosystem in the boarding school-based economic sector. The Nurul Amanah Islamic Boarding School in Bangkalan has a business of cultivating oyster mushrooms and nura oyster mushroom chips which are fostered and managed by the administrators and students. This become the reason of the writer to do this study, the writer want to determine the implementation of the halal value chain on oyster mushroom chips products in Islamic boarding schools. The purpose of this study was to determine the application of the halal value chain in the production of oyster mushroom cultivation to be processed as food products at the Nurul Amanah Islamic Boarding School Bangkalan.

This study describes the application of the halal value chain in the process of managing oyster mushrooms to the processing oyster mushroom chips, while the method used in this study is involved observation (*participant observation*). While the data collection techniques are through observation, interviews, and documentation. All data can be seen the validity of the data and analyzed through the process of data reduction, data presentation and drawing conclusions.

The results of the study on the application of the halal value chain at the Nurul Amanah Islamic Boarding School Bangkalan in the production of oyster mushroom cultivation to the process of nura oyster mushroom chips. In the oyster mushroom cultivation process, starting from the input of making raw materials in the form of oyster mushrooms, processing oyster mushrooms into mushroom chips, and product marketing processes. The input process for making oyster mushrooms starts from providing a place, making planting media, making baglog and sterilizing processes, making mushroom seeds and sowing seeds, maintenance, and harvesting. Then the management process into mushroom chips starting from the ingredients, the frying process, drying, product packaging and marketing stages are all in accordance with Indonesian Government Regulation No. 31 of 2019 which concern to the Implementing Regulations of Law No. 33 of 2014 about Guaranteed Halal Products and a List of Non-Critical Materials (*Halal Positive List Of Materials*) for its supporting materials.

Keywords: Islamic Boarding School, *Halal Value Chain*, Oyster Mushroom Chips