

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan akan pangan halal mengalami peningkatan di seluruh dunia, tidak hanya di negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia, Malaysia, dan Turki, tetapi juga di negara-negara mayoritas non-Muslim seperti Amerika Serikat, Inggris, dan China. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya kualitas dan keamanan pangan, serta adanya standar internasional untuk sertifikasi halal yang memudahkan produk halal merambah pasar global (Windarti & Saidi, 2021). Pemerintah Indonesia juga dalam UU No 33 Tahun 2014 telah mewajibkan sertifikasi halal untuk seluruh produk yang diperjualbelikan guna menjamin ketersediaan produk halal terutama pangan bagi warga negara. Oleh karena itu, Dalam Keputusan BPJPH Nomor 150 Tahun 2022, disebutkan bahwa produk siap saji yang menggunakan bahan hewan sembelihan tidak termasuk dalam kategori usaha mikro kecil yang bisa melakukan sertifikasi halal melalui *self declare*. Oleh karena itu, penting bagi pelaku usaha untuk sepenuhnya memahami titik kritis halal yang berlaku untuk bahan makanan yang mereka gunakan.

Titik kritis halal merupakan suatu tahapan produksi pangan dimana akan ada kemungkinan produk menjadi haram dan fase dimana suatu proses produksi dapat terindikasi terkena bahan non halal (Eskani *et al.*, 2022). Dalam HAS (*Halal Assurance System*) yang merupakan standar sertifikasi halal seorang pelaku UMKM harus memenuhi 5 kriteria SJPH (Sistem Jaminan Halal Produk) yakni (1) Komitmen dan Tanggung Jawab, (2) Bahan, (3) Proses Produk Halal, (4) Produk, serta (5) Pemantauan dan Evaluasi. Oleh karena itu, perlu diperhatikan lebih lanjut terkait kehalalan dari bahan hewani maupun bahan nabati yang digunakan dalam proses produksi. Misalnya pada titik kritis bahan baku hewani dapat diidentifikasi melalui status daging dan hasil sampingnya jika berasal dari jenis hewan yang terkategori haram maka tidak dapat digunakan (Jumiono, 2022) sementara itu, identifikasi titik kritis bahan nabati dapat dianalisis menggunakan pohon keputusan identifikasi titik kritis kehalalan bahan nabati. Produk yang berasal dari bahan nabati dapat terkontaminasi bahan haram jika terdapat bahan tambahan dalam proses pengolahan (Jumiono *et al.*, 2023)

Manual SJH ini dapat menjadi bukti nyata implementasi SJH di UMKM telah diimplementasikan dengan baik sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Kehalalan produk tidak hanya relevan secara agama, tetapi juga penting dari perspektif kesehatan dan keamanan konsumen (Efendi, 2022). Kehalalan produk, khususnya dalam konteks produk-produk yang berasal dari hewan, menjadi sangat penting dalam Islam. Produk-produk sampingan hewan, seperti daging, kulit, dan lemak, harus dipastikan halal sebelum dikonsumsi atau digunakan oleh umat Muslim. Hal ini berkaitan dengan prinsip-prinsip dalam agama Islam yang mengatur tentang apa yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat Muslim. Salah satu contoh produk sampingan hewan yang sering dibahas dalam konteks kehalalan adalah rambak, yaitu camilan yang terbuat dari kulit hewan, khususnya sapi atau kerbau. India sebagai pengimpor daging sapi kedua terbanyak ke Indonesia (Jumiono, 2022).

Masyarakat Indonesia menjadikan India sebagai tujuan utama untuk impor kulit sapi karena beberapa alasan yang mencakup kualitas, kuantitas, dan harga yang kompetitif. Selain itu, kulit sapi India dikenal akan kualitasnya yang tinggi, baik dari segi kekuatan, ketahanan, maupun keindahan corak dan warnanya. Hal ini memungkinkan masyarakat Indonesia untuk mendapatkan pasokan kulit sapi dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan industri kulit di dalam negeri. Hal ini juga yang melatar belakangi para pengerajin rambak dari Bangsal mengimpor kulit dari India. Rata-rata para pelaku usaha kerupuk rambak di daerah ini telah menjalin kerjasama dengan pengusaha lain untuk memperkecil ongkos pengiriman bahan baku rambak. Alasan lain yang menyebabkan pengerajin rambak Mojokerto lebih memilih kulit dari India ialah karena rata-rata kulit dari India sudah bersertifikat halal. Kehalalan produk tidak hanya menjadi masalah agama, tetapi juga masalah kesehatan dan keamanan konsumen. Penyimpangan dari prinsip-prinsip halal dapat mengakibatkan produk tidak layak konsumsi bagi umat Muslim, dan bahkan dapat menimbulkan masalah kesehatan jika terjadi kontaminasi dengan bahan-bahan haram atau tidak sehat. (Rahayuningsih dan Ghozali, 2021). Produk bersertifikat halal bagi pelaku usaha UMKM mempunyai ciri tersendiri dan berbeda dengan produk lain, mempunyai kekuatan dalam memberikan jaminan kehalalan (Farida *et al.*, 2023).

Penelitian terkait halal terlebih dahulu dilakukan oleh Pratidina tahun 2018 terkait Perancangan sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Jepara. Didapatkan informasi bahwa sertifikasi halal merupakan sebuah surat keterangan yang dikeluarkan secara resmi oleh BPJPH yang berkaitan langsung

dengan kehalalan suatu produk makanan maupun minuman serta termasuk didalamnya keamanan serta jaminan halal terhadap obat-obatan dan kosmetika yang diproduksi oleh sebuah perusahaan setelah diteliti melalui uji laboratorium dan dinyatakan halal secara resmi oleh BPJPH. (Pratidina *et al.*, 2018). Pada penelitian ini akan membahas lebih lanjut terkait titik kritis halal pada bahan baku hewani, bahan baku nabati, proses produksi, peralatan, keamanan produk dan kesesuaian prosedur halal yang dilakukan oleh UMKM dengan tujuan membantu UMKM mengevaluasi kekurangan yang terjadi di lapangan sehingga dapat diperbaiki untuk meningkatkan presentase kesesuaian halal dalam kepengurusan sertifikasi halal.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apa titik kritis halal pada krecek rambak di UD Amalia ?
2. Berapa presentase kesesuaian proses yang terjadi UD Amalia dengan standart MUI?
3. Strategi yang harus dilakukan UD Amalia untuk peningkatan sertifikasi halal?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Menentukan titik kritis kehalalan di UD. Amalia
2. Mendapatkan presentase kesesuaian proses di lapangan dengan alur pendaftaran sertifikasi halal.
3. Memperoleh rekomendasi sehingga dapat dievaluasi lebih lanjut oleh UD Amalia.

1.4 Batasan Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UD. Amalia Kabupaten Mojokerto. Penelitian ini difokuskan pada penentuan titik kritis halal, presentase kesesuaian halal, dan rekomendasi kepada UD Amalia terkait proses yang telah dilakukan dan ketentuan dari MUI dengan acuan 5 rukun halal dan 11 kriteria jaminan halal.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bisa digunakan sebagai acuan untuk lebih memperhatikan titik kritis kehalalan kerupuk rambak dan meningkatkan kesadaran produsen akan pentingnya makanan halal. Penelitian ini juga bisa dibuat pertimbangan mengajukan sertifikasi halal ke pemerintah supaya konsumen semakin percaya dengan kerupuk rambak yang diproduksi oleh UD. Amalia.