

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk pangan halal merupakan sebuah produk tidak haram atau tidak mengandung unsur haram dalam bahan dan proses produksinya. Dalam syariat islam produk yang mengandung bahan haram dilarang untuk masuk ke dalam tubuh atau dikonsumsi. Bagi seorang muslim produk halal adalah sebuah kebutuhan. Pada tahun 2013 masyarakat muslim yang mengonsumsi produk halal mengalami peningkatan sebanyak 10,8 persen atau setara dengan US\$ 1,29 miliar, dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya. Indonesia merupakan negara dengan masyarakat muslim terbesar di dunia, dengan hal ini produk halal menjadi salah satu kebutuhan yang penting. Produk halal adalah persoalan penting bagi seorang muslim karena merupakan tuntutan agama dan menjadi penentu diterima atau tidaknya amal ibadah seorang muslim (Purnasari *et al.* 2019). Agama islam telah menganjurkan umatnya untuk mengonsumsi makanan yang baik dan halal. Dalam Qur'an surah Al Maidah ayat 88 telah dijelaskan bahwasanya makanan yang harus dikonsumsi seorang muslim harus halal. Qur'an surah Al Maidah ayat 88 berbunyi

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: Dan makanlah makanan yang halal lagi baik apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (Q.S Al Maidah 88)

Salah satu produk olahan pangan yang diproduksi dari susu hewan yaitu keju. Susu mengandung protein yang baik dikonsumsi oleh manusia diseluruh dunia. Susu hewani mengandung protein kasein atau komponen yang menggumpal pada keju. Kandungan lemak yang terdapat dalam keju sekitar 20 sampai 25 persen (Syamsu dan Elshahida 2018). Keju yang banyak populer saat ini yaitu keju *Mozzarella* merupakan sebuah produk keju yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat, karena kandungan nilai gizi dan manfaatnya bagi tubuh (Yusrina *et al.* 2019)

CV Narendra Food Malang merupakan salah satu perusahaan olahan pangan yang memproduksi keju *Mozzarella*. Perusahaan ini berada di Jl. Joyo Agung No. 2, Tlogomas, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Perusahaan ini berada dalam area pondok pesantren. CV Narendra Food Malang merupakan

perusahaan yang menerapkan sistem jaminan halal dalam setiap prosesnya, hal ini dapat dibuktikan dari diperolehnya sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang telah dicantumkan pada label setiap produk keju *Mozzarella* yang diproduksi. Nomor sertifikat halal dari produk keju *Mozzarella* yaitu 07040064010919. Dengan ini masyarakat akan lebih percaya bahwa produk yang diproduksi di perusahaan ini halal dan baik untuk dikonsumsi. Kapasitas produksi pada pabrik ini yaitu 100 sampai 115 kg keju *Mozzarella* setiap produksi, dengan setiap produksi memerlukan bahan baku 1300 L susu sapi murni. Perusahaan ini tidak produksi setiap hari tergantung stok produk dalam penyimpanan. Titik kritis kehalalan pada proses produksi terdapat pada proses koagulasi di mana proses ini merupakan proses penambahan bahan yaitu enzim *rennet* untuk proses penggumpalan (Atma *et al.* 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penelitian ini terdapat rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana titik kritis kehalalan pada proses produksi keju *Mozzarella* di CV Narendra Food Malang?
2. Bagaimana penerapan sistem jaminan produk halal pada produksi keju *Mozzarella* di CV Narendra Food Malang?

1.3 Tujuan

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut.

1. Mengetahui titik kritis kehalalan pada proses produksi keju *Mozzarella* di CV Narendra Food Malang.
2. Mengetahui penerapan sistem jaminan produk halal pada produksi keju *Mozzarella* di CV Narendra Food Malang.

1.4 Manfaat

Manfaat yang akan didapat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Digunakan sebagai acuan dalam memperhatikan titik kritis kehalalan keju *Mozzarella*.
2. Meningkatkan kesadaran produsen tentang pentingnya produk pangan yang halal.
3. Penelitian ini dapat juga dipergunakan sebagai perbandingan untuk konsumen dalam mempercayai bahwa produk keju *Mozzarella* yang diproduksi perusahaan ini terjamin kehalalannya.