

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Mayoritas penduduk Indonesia bermata pencaharian di bidang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Jumlah UKM tahun 2017 adalah 62.922.617 unit dan bertambah sebanyak 65.465.497 unit pada tahun 2019, jumlahnya terus meningkat setiap tahunnya (Depkop, 2021). Berdasarkan jumlah tersebut menyatakan bahwa UMKM adalah perusahaan yang produktif untuk dikembangkan sehingga mendukung pengembangan perekonomian di Indonesia dan dapat mensejahterakan rakyat. Indonesia adalah negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Kuantitas 270 juta jiwa sehingga kehalalan dari sebuah produk diperhatikan secara khusus. Makanan halal merupakan kebutuhan utama bagi konsumen Islam (Ma'rifat 2017). Berdasarkan kebijakan Menteri Agama keputusan nomor 518 tahun 2001 mengatur bahwa makanan yang halal merupakan makanan yang tidak mengandung unsur atau zat ilegal atau terlarang untuk dimakan oleh orang Islam, dan proses tidak melanggar peraturan agama Islam. Produk yang dipasarkan adalah bahan konsumen yang terjamin dan sesuai dengan syariat agama. Mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam, jelas produk tersebut halal, sehingga konsumen sangat tertarik dengan produk bersertifikat halal (Ismoyowati, 2015).

Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal mengamatkan pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). BPJPH bertanggung jawab langsung kepada Menteri Agama (Suparto et al. 2016). Berdasarkan undang-undang tersebut, BPJPH memiliki beberapa tugas diantaranya:

1. Merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH
2. Menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH
3. Menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada
4. Melakukan registrasi Sertifikat Halal pada produk luar negeri
5. Melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal
6. Melakukan akreditasi terhadap LPH
7. Melakukan registrasi Auditor Halal
8. Melakukan pengawasan terhadap
9. Melakukan pembinaan Auditor Halal
10. Melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH (Pasal 6 UU JPH). BPJPH menetapkan logo atau

label yang diberlakukan di seluruh Indonesia. Selain itu juga berwenang dalam penerbitan maupun pencabutan logo halal.

Kewajiban sertifikasi halal sesuai dengan UU JPH mulai dilaksanakan tanggal 17 Oktober 2019. Pelaksanaan sertifikasi akan dilaksanakan secara bertahap. Pada tahap awal ini, sertifikasi lebih difokuskan pada makanan dan minuman terlebih dahulu. Kemudian baru merambah pada produk kosmetik, obat, dan alat medis. Selama kurun waktu lima tahun ini, BPJPH akan lebih persuasif dalam melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada pelaku usaha. Memberi kesempatan kepada pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal. Produk yang belum memiliki sertifikasi halal tidak langsung dijatuhkan hukuman, namun tetap diberi kesempatan untuk mengurus sertifikasi halal sampai 17 Oktober 2024 (Menteri Agama 2019). Masa transisi lima tahun ini harus dimanfaatkan secara maksimal untuk mempercepat sertifikasi halal semua produk yang beredar di dalam negeri. Mulai dari sosialisasi khususnya pada pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM). Selain melakukan sosialisasi, juga harus ada pendampingan untuk membantu pelaku usaha mendaftarkan produknya untuk disertifikasi.

Makanan halal sangat penting bagi masyarakat Indonesia baik dari konsumen maupun produsen. Konsumen menginginkan jaminan halal dari produk yang mereka konsumsi dengan adanya bukti berupa sertifikat halal sehingga konsumen tidak merasa ragu akan kehalalan produk tersebut (Faidah 2017), dilihat dari persepektif konsumen. Sedangkan dilihat dari segi produsen, status produk tersebut menjadikan produk tersebut mendapatkan kepercayaan dari konsumen sehingga produk tersebut dapat diterima di pasar dunia baik domestik maupun internasional (Atma 2018).

Menurut Dienda (2018), bakso adalah makanan yang sangat populer karena rasanya yang unik. Bakso masih sering teridentifikasi menggunakan campuran daging babi dalam pengolahannya. Hal tersebut dikaitkan dengan bahan baku yang lebih murah sehingga produsen menambahkan daging babi ke dalam bakso. Sehingga proses pengolahan bakso masih perlu diteliti kehalalannya karena tidak semua proses pengolahan bakso sesuai dengan kategori halal. Salah satu syarat jaminan kehalalan produk adalah tidak mengandung bahan yang terbuat dari daging babi atau turunannya. Menurut Nelmawati dan Anni (2019), produk pangan yang mengandung bahan haram dilarang oleh syariat Islam untuk dikonsumsi, anjuran makan makanan halal dan haram sudah jelas tertulis di Al-Qur'an dan As-Sunnah. Sebagaimana dijelaskan

dalam Surah Al-Baqarah: 168 dari Al-Qur'an dan Surah Al-Maidah bagian 88 dari Al-Qur'an, dianjurkan untuk makanan halal dan makanan lezat.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوبَ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Wahai manusia, makanlah (makanan) yang halal dan baik yang ada di tanah dan janganlah mengikuti jejak setan. Sungguh, Setan adalah musuhmu yang sebenarnya. (Surat al-Baqarah: 168).

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

Dan makanlah makanan yang halal lagi baik yang Allah telah rezeikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (Surat Al Maidah 88)

Berdasarkan dari penjelasan QS Al-Baqarah: 168 dan Surah Al-Maidah Bagian 88, manusia dianjurkan untuk makan atau mengonsumsi makanan yang halal dan enak, sedangkan untuk memastikan makanan itu halal perlu adanya pengecekan mulai dari penerimaan, pengolahan hingga pendistribusian, Berdasarkan ayat 114-115 Surat An-Nahl.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ
اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾
إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ
لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۚ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ
رَحِيمٌ ﴿١١٥﴾

Artinya.. Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeqi yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya. (114) Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (hewan) yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah, tetapi barangsiapa terpaksa (memakannya) bukan karena menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (115) – (Q.S An-Nahl: 114-115)

Bisnis bakso yang memiliki jaminan halalakan sangat menjanjikan bagi negara berpenduduk dominan muslim seperti Indonesia, sedangkan produsen tidak sertifikat halal kurang diminati konsumen (Miru, 2011), produk yang memiliki sertifikasi Halal berlanjut mengalami peningkatan seiring dengan berjalannya waktu, sehingga produk lebih diminati oleh konsumen terutama yang beragama islam, Perkembangan produk yang menjamin kehalalanselama beberapa tahun terakhir, yaitu peningkatan 9% pada tahun 2017 dan peningkatan produk bersertifikat halal sebesar 53% pada tahun 2018 (LPPOM MUI, 2018).

Pengolahan bakso sangat mempengaruhi kualitas bakso karena proses merupakan titik kritis kehalalan terhadap kontaminasi baik dari segi bahan, proses dan alat yang digunakan sehingga perlu dilakukan penelitian. Titik kritis halal digunakan sebagai alat untuk mengelola risiko makanan olahan tidak halal (Atma 2018), Proses manufaktur menjadi parameter untuk mengelola produk olahan yang awalnya halal, dan jika terjadi kesalahan karena beberapa faktor seperti penerapan prosedur manufaktur yang benar, sumber daya manusia, dan kesalahan bahan yang digunakan, maka itu tidak mungkin bisa jadi halal. Penggunaan, Peralatan yang digunakan, lingkungan kerja yang tidak sesuai dengan syariat Islam termasuk dalam pedoman Sistem Jaminan Halal (SJH).

Analisis titik kritis kehalalan merupakan hal yang sangat penting untuk menjaga kehalalan dari sebuah produk, salah satunya produk olahan bakso, oleh sebab itu penulis fokus menganalisis titik kritis kehalalan proses pengolahan bakso mulai dari pengadaan bahan baku, pencampuran bahan, penggilingan bahan, pencetakan dan pendistribusian ke konsumen. Penelitian ini bertempat di UMKM Bakso Kembang H. Suhar Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Bakso kembang H. Suhar merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang kuliner terutama kuliner bakso. Bakso kembang H. Suhar sudah lumayan terkenal dikalangan masyarakat karena memiliki ciri khas bakso yang berbentuk seperti bunga, rasa yang enak dan harga terjangkau yang diminati oleh pelanggan. Seiring dengan berjalannya waktu bakso kembang H. Suhar melebarkan sayapnya dengan membuka 10 cabang yang tersebar di beberapa tempat. Sehingga proses produksi pengolahan bakso setiap harinya menghabiskan kurang lebih 100kg daging sapi, bahan-bahan pelengkap seperti bumbu dan lain sebagainya.

I.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana titik kritis kehalalan proses produksi bakso kembang H. Suhar di Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan?

- b. Bagaiman titik kritis kehalalan bahan baku bakso kembang H. Suhar di Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan?

I.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui titik kritis kehalalan proses produksi bakso kembang H. Suhar di Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan
- b. Mengetahui titik kritis kehalalan bahan baku bakso kembang H. Suhar di Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan

I.4 Manfaat

Penelitian ini bisa digunakan sebagai acuan untuk lebih memperhatikan titik kritis kehalalan produk bakso dan meningkatkan kesadaran produsen bakso akan pentingnya produk bakso yang halal. Penelitian ini juga bisa dijadikan pertimbangan untuk mengajukan proses sertifikasi halal ke MUI sehingga makin dipercaya oleh konsumen dengan produk bakso yang diproduksi oleh produsen di Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan.

I.5 Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan di UMKM bakso kembang H. Suhar Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Penelitian ini difokuskan ke titik kritis kehalalan produk bakso yang berbahan baku daging sapi, tepung tapioka, penyedap rasa, bawang merah dan putih. Proses produksi dimulai dengan proses mendapatkan bahan baku., pencampuran, penggilingan bahan baku, Mencetak bahan baku hingga proses pendistribusian ke konsumen.