

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemerintah saat ini menjadikan sektor kelautan sebagai program unggulan. Program ini ditunjang dengan adanya kemudahan layanan perizinan kelautan dan perikanan secara cepat, tepat dan gratis dibawah kewenangan pemerintah Propinsi dengan diberlakukannya Undang-undang Nomor 23 tahun 2014. tentang Pemerintah Daerah (Hendrajit, 2014) dan (Harian Surya, 2015). Program kelautan ini juga dimanfaatkan masyarakat di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep.

Ikan tenggiri merupakan ikan bernilai ekonomis tinggi yang ditangkap dengan menggunakan alat tangkap gillnet dan pancing ulur. Ikan tenggiri merupakan salah satu komoditas unggulan mengingat jumlah produksi ikan tenggiri di kabupaten Sumenep cukup tinggi (**Tabel 1.1**). Di masa mendatang diperkirakan permintaan komoditas ini baik dalam bentuk segar maupun olahan akan terus mengalami peningkatan. Indikator yang menunjukkan hal tersebut adalah semakin banyaknya diversifikasi produk olahan ikan seperti empek-empek, kerupuk,emplang dan abon berbahan baku ikan tenggiri. Hal ini tentunya akan mengakibatkan semakin meningkatnya tekanan penangkapan terhadap sumberdaya ikan tenggiri. Meningkatnya eksploitasi sumber-daya ikan sebagai akibat meningkatnya permintaan terhadap sumberdaya tersebut sudah barang tentu berdampak pada semakin tingginya tekanan terhadap keberadaan sumberdaya ikan di Kabupaten Sumenep.

Tabel 1.1 Data Produksi Ikan Tenggiri Kabupaten Sumenep

TAHUN	PRODUKSI (KG)
2016	1.488.260
2017	1.824.100
2018	2.097.200
2019	2.066.296
2020	1.589.430

Sumber : Dinas Perikanan Kabupaten Sumenep 2021

UD. Sarinah merupakan perusahaan yang bertempat di Desa Kertasada Kecamatan Kalingat Kabupaten Sumenep. UD. Sarinah salah satu home industri yang memproduksi, dan menjual produk berupa kerupuk amplang. pemasaran produk krupuk amplang masih dilakukan dengan menitipkan di warung, dan toko-toko di wilayah Kabupaten Sumenep dan sekitarnya. Produksi krupuk amplang dalam jumlah besar hanya dilakukan sesuai dengan pesanan pelanggan. Pendapatan selama ini yang diperoleh selalu naik turun, semua bergantung pada permintaan atau pesanan.

Kerupuk merupakan produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengolahan, perebusan, dan pengeringan yang dibuat dari tepung tapioka atau tepung sagu dan atau tanpa penambahan makanan atau bahan tambahan makanan lainnya yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang sebelum disajikan (SNI No. 2713.1:2009). Kerupuk sendiri memiliki berbagai macam jenis diantaranya kerupuk kulit, kerupuk udang, kerupuk bawang, rempeyek dan kerupuk amplang. Kerupuk ikan yang beredar di masyarakat sebagian mengandung karbohidrat dan daya serap minyak yang tinggi. Penambahan gizi kerupuk dapat dilakukan dengan menambahkan tambahan daging ikan.

Kerupuk amplang adalah makanan ringan seperti kerupuk yang sudah sangat populer dan kerupuk amplang makanan yang di produksi UD. Sarinah yang berada di desa kertasada kabupaten sumenep. Bahan utamanya adalah daging ikan yang diolah bersama tepung, telur, dan bumbu-bumbu. Tepung yang umumnya digunakan adalah tepung sagu atau tepung tapioka.

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 disetiap 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 No. 982 Tahun 2019 mengatur bahwa makanan kafir yang halal merupakan makanan yang tidak mengandung unsur atau zat illegal 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)

Kehalalan produk pangan sangat penting bagi masyarakat Indonesia baik konsumen maupun produsen. Dilihat dari segi konsumen menurut Ma'arif (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. Sedangkan dilihat dari produsen, kehalalan produk menjadikan produk memiliki kepercayaan dari konsumen sehingga produk bisa diterima di pasar global lokal (Atma 2018).

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.

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.

1.2 Rumusan masalah

- a. Bagaimana titik kritis kehalalan yang berada di pengolahan kerupuk amplang UD. Sarinah ?
- b. Bagaimana kemungkinan adanya cemaran bahan baku non halal pada produk kerupuk ampalng di UD. Sarinah ?

1.3 Batasan masalah

Penelitian ini dilakukan pada produk kerupuk amplang mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk amplang ikan tenggiri.

1.4 Tujuan

Penelitian ini memiliki tujuan, yaitu:

- a. Mengetahui titik kritis kehalalan pada proses produksi produk kerupuk amplang yang berada di UD ibu sarina, Desa kertasada, Kec. Kalianget.
- b. Mengetahui potensi terjadinya cemaran pada produk kerupuk amplang di UD

Kerupuk ibu sarina, Desa Kertasada, Kec. Kalianget.

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 kalianget, Kabupaten Sumenep. 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.