

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayoritas penduduk Indonesia merupakan masyarakat beragama Islam. Negara Indonesia mempunyai jumlah umat beragama Islam dengan jumlah terbanyak di seluruh dunia yaitu 270 jiwa. Mengingat fakta tersebut, maka segala aspek kehalalan harus diperhatikan khususnya makanan. Nelmawati dan Anni (2019) menyebutkan bahwa pangan haram dilarang untuk dikonsumsi oleh syariat Islam. Pelabelan makanan atau minuman yang halal dan tidak haram merupakan wewenang dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Pemerintah menerbitkan Undang-Undang Republik Indonesia nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Penyelenggara Jaminan Produk Halal dilaksanakan berdasarkan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, dan akuntabilitas dan transportasi, efektivitas dan efisiensi, serta asas profesionalitas. Larangan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan tidak mengandung unsur haram telah dijelaskan pada Q.S. Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi,

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

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)*

Makanan halal sebaiknya diikuti juga makanan yang menyehatkan. Kadungan manfaat dari makanan dapat ditemukan di berbagai makanan yang bergizi, salah satunya yaitu protein pada daging. Khususnya daging unggas, (Riskawati, 2006) menyebutkan bahwa nilai gizi daging unggas mengandung asam amino esensial, air, karbohidrat, lemak dan komponen anorganik yang lengkap dan seimbang. Bebek merupakan salah satu jenis

unggas yang memiliki nilai gizi tinggi. Menurut Srigandono (1991) bebek merupakan salah satu unggas air.

Kehalalan daging bebek untuk dikonsumsi ditentukan oleh proses penyembelihan hewan tersebut, agar kehalalan dari daging bebek dapat terjamin maka proses penyembelihannya harus diperhatikan dan sesuai dengan syariat islam. Kamil Musa (2006) menyebutkan bahwa dalam islam proses penyembelihan atau pemotongan hewan harus mendapatkan perhatian secara khusus sehingga nantinya proses pemotongan tersebut sesuai dengan syariat yang sah. Terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan yakni profesi penyembelih, proses penyembelihan pada hewan, alat pemotong, tata cara, penyebutan (*tasmiyah*), niat serta hal-hal yang berhubungan dengan penyembelihan.

Proses penyembelihan bebek dan pengolahan daging bebek dapat mempengaruhi kualitas dari daging hewan tersebut, pasalnya proses penyembelihan merupakan titik kritis dari halal haramnya hewan yang akan dikonsumsi. Oleh karena itu untuk menjamin daging tersebut halal maka suatu perusahaan yang memproduksi daging harus memiliki sertifikasi halal. Identifikasi titik kritis perlu dilakukan untuk mencegah adanya bahan haram yang tersebar pada daging yang hendak diproduksi. Selain itu proses pengolahan daging bebek juga menentukan kualitas dari daging bebek tersebut baik dari bahan, proses ataupun alat yang digunakan sehingga dirasa perlu untuk dilakukan penelitian.

Peningkatan mutu perusahaan dapat diupayakan dengan menerapkan sertifikasi ISO 9001 dan HACCP. Penerapan sertifikasi tersebut mampu meningkatkan kepercayaan masyarakat mengenai tingkat kehalalan makanan. Pelaksanaan sistem mutu manajemen keamanan pangan HACCP diterapkan pada industri pangan karena selama proses produksi berlangsung memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen.

Analisis titik kehalalan merupakan hal yang sangat diperlukan, hal ini bertujuan untuk menjaga kehalalan sebuah produk seperti halnya produk olahan daging bebek. Oleh karena itu penulis fokus terhadap analisis titik kritis kehalalan proses pengolahan bebek baik itu dari penyembelihan hewan, proses pengolahan, bahan baku yang digunakan dan pendistribusian kepada konsumen. Objek yang akan dibahas pada penelitian ini adalah Rumah Makan dengan olahan Bebek sebagai menu utama di kabupaten Bangkalan, khususnya pada kuliner Bebek Rizki Bangkalan. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada pengusaha olahan kuliner bebek di Bangkalan. Terdapat empat rumah makan yang menggeluti usaha pengolahan bebek sebagai menu utamanya, yakni rumah makan bebek rizki, rumah makan bebek sinjay, rumah makan bebek songkem pak salim dan rumah makan bebek suramadu. Berdasarkan observasi tersebut terdapat peningkatan konsumen pada Rumah makan bebek sinjay. Sedangkan pada rumah makan bebek rizki jika dibandingkan dengan rumah makan bebek sinjay cenderung lebih sedikit. Ada beberapa hal yang mempengaruhi kunjungan konsumen rumah makan bebek sinjay lebih besar dibandingkan dengan kunjungan konsumen di rumah makan bebek rizki, salah satunya *branding*, pemasaran, keunggulan produk dan lain sebagainya. Menurut Tjiptono (2005:25) menyebutkan, terdapat delapan dimensi pengukuran persepsi kualitas pada produk yaitu:

- a. *Performance* (kinerja), berhubungan dengan karakteristik dasar dari sebuah produk.
- b. *Durability* (daya tahan), yang berarti berapa lama atau umur produk yang bersangkutan bertahan sebelum produk tersebut harus diganti. Semakin besar frekuensi pemakaian konsumen terhadap produk maka semakin besar pula daya tahan produk.
- c. *Conformance to specifications* (kesesuaian dengan spesifikasi), yaitu sejauh mana karakteristik operasi dasar dari sebuah produk memenuhi

spesifikasi tertentu dari konsumen atau tidak ditemukannya cacat pada produk.

- d. *Features* (fitur), adalah karakteristik produk yang dirancang untuk menyempurnakan fungsi produk atau menambah ketertarikan konsumen terhadap produk.
- e. *Reliability* (reliabilitas), adalah probabilitas bahwa produk akan bekerja dengan memuaskan atau tidak dalam periode waktu tertentu. 33 Semakin kecil kemungkinan terjadinya kerusakan maka produk tersebut dapat diandalkan.
- f. *Aesthetics* (estetika), berhubungan dengan bagaimana penampilan produk.
- g. *Perceived quality* (kesan kualitas), sering dikatakan merupakan hasil dari penggunaan pengukuran yang dilakukan secara tidak langsung karena terdapat kemungkinan bahwa konsumen tidak mengerti atau kekurangan informasi atas produk yang bersangkutan.
- h. *Serviceability*, meliputi kecepatan dan kemudahan untuk direparasi, serta kompetensi dan keramahan staf layanan

Rumah makan Bebek Rizki merupakan salah satu bisnis UMKM di Bangkalan yang bergerak dalam bidang kuliner terutama kuliner olahan daging bebek. Rumah makan Bebek Rizki cukup terkenal di kalangan masyarakat, rumah makan yang dimiliki oleh H. Ahmad Hasyim tersebut memiliki konsep modern yang telah melayani masyarakat Indonesia sebelastahun. Rumah makan Bebek Rizki kini telah melebarkan sayapnya dengan membuka 5 cabang yang tersebar di beberapa tempat, sehingga proses pengolahan daging bebek tiap harinya menghabiskan kurang lebih 230 ekor bebek. Terhitung sejak tiga tahun terakhir rumah makan bebek rizki mengalami peningkatan jumlah konsumen, yakni pada tahun 2020 sebanyak 200 ekor/hari, pada tahun 2021 sebanyak 230 ekor/hari dan pada tahun 2022 sebanyak 250 ekor/hari.

Berdasarkan survey penyedia daging bebek yang digunakan Rumah Makan Bebek Rizki telah memenuhi syarat-syarat syariat islam. Penyedia bebek melakukan pemotongan hingga pencucian dengan hati-hati sehingga bebek dapat dikonsumsi dengan aman. Hal ini sejalan dengan penelitian (Ilhami, 2020), bahwasannya proses pengolahan daging bebek pada restoran tersebut telah memenuhi *standart* kehalalan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan maka dapat dirumuskan “Bagaimana titik kritis kehalalan Rumah Makan Bebek Rizki Kabupaten Bangkalan?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui titik kritis kehalalan yang berada di Rumah Makan Bebek Rizki Kabupaten Bangkalan.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian dilaksanakan di Rumah Makan Bebek Rizki Kabupaten Bangkalan. Penelitian ini difokuskan kepada titik kritis kehalalan bebek di semua proses produksi hingga sampai pada tangan konsumen.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini mampu dipergunakan sebagai tolak ukur atau acuan untuk memperhatikan titik kritis pada produksi daging bebek. Selain itu, juga dapat digunakan untuk meningkatkan kesadaran produsen mengenai *urgensi* kehalalan suatu makanan yang dikonsumsi. Penelitian ini juga mampu diajukan kepada pihak terkait untuk mendapatkan sertifikasi halal pada Rumah Makan Bebek Rizki Kabupaten Bangkalan.