

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Halal adalah istilah yang berasal dari bahasa Arab yang artinya diperbolehkan atau legal menurut hukum Islam. Apabila dikaitkan dengan produk farmasi, minuman, dan makanan, halal dapat diartikan sebagai produk farmasi, minuman atau makanan yang boleh dikonsumsi oleh seorang muslim. Halal artinya dibenarkan. Lawannya haram berarti dilarang, atau tidak dibenarkan menurut hukum Islam. Semua produk halal harus diproses sesuai dengan syariah dan juga thayyib. Sehingga produk tersebut harus aman (tidak beracun), terjamin, tidak berbahaya, higienis, diizinkan secara sah, dan sehat langsung dari asalnya sampai konsumsi akhir. Konsep halal tidak hanya berkaitan dengan bidang farmasi, minuman, dan makanan saja tetapi juga berkaitan dengan bidang industri. Karena sebagian besar minuman dan makanan halal diproduksi oleh produsen nonmuslim, terdapat kekhawatiran di kalangan konsumen tentang kehalalan produknya. Oleh karena itu, pemahaman halal dan haram sebenarnya tidak hanya terkait dengan masalah makanan dan minuman saja, tetapi juga menyangkut tindakannya juga¹.

Produk halal pada dasarnya berfungsi untuk membentuk masyarakat yang berakhlak mulia dan sejahtera. Halal sangat penting karena makanan memiliki implikasi terhadap perilaku. Perilaku baik atau buruk ditentukan oleh makanan yang dikonsumsi. Jika makanannya halal, maka akan mendorong perilaku yang baik. Namun jika makanan itu najis, maka akan mendorong perilaku buruk. Meningkatnya gaya hidup halal masyarakat global mempengaruhi permintaan terhadap produk halal. Banyak negara yang fokus pada penyediaan produk halal, dimana regulasi produk halal selaras dengan hukum syariah Islam. Industri halal di negara-negara maju adalah minoritas umat Islam seperti di Amerika Serikat, namun pola belanja dan konsumsi pangan disesuaikan dengan ketentuan standar halal, begitu pula di negara-negara lain².

Sertifikasi halal merupakan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM-MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini dapat digunakan pembuatan label halal. Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal berusaha menyelesaikan kekhawatiran masyarakat dengan memberikan aturan yang jelas mengenai penerbitan sertifikat halal. Sertifikat Halal itu sendiri merupakan sebagai bentuk pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sedangkan label halal adalah tanda kehalalan suatu produk³.

¹ Prabowo dkk, N. I. (2022). *The Potential of Halal Food Business in Asia and Europe with Majority of Nonmuslim Communities*. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 3.

² Zahrotul Muthafaticha dkk, T. R. (2023). *Analisis Strategi Pengembangan Produk Halal Olahan Hasil Laut Di Kecamatan Sepuluh, Kabupaten Bangkalan*. *Journal of Scientech Research and Development*(Volume 5, Issue 2), 509-510.

³ Salam Dkk, D. A. (2022). *Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang*. *Qawwam: The Leader's Writing*(Vol. 3, No. 1).

Produk halal merupakan kebutuhan Muslim dan ketersediaannya merupakan suatu keharusan di negara yang mengakui keberadaan Muslim. Agama memainkan salah satu peran yang paling berpengaruh menentukan pilihan makanan. Bisnis halal untuk Muslim merupakan bisnis yang berkomitmen dengan agama. Permasalahan produk halal, selain menyangkut bisnis juga menyangkut sains, inovasi dan teknologi serta agama, yang melibatkan beberapa pihak terkait seperti pelaku usaha, saintis dan ahli teknologi serta ahli agama atau ulama. Hal inilah yang membuka pemikiran bahwa teknologi tinggi dan kompetensi para saintis dalam melakukan pengujian dan penelitian halal ada dalam Islam⁴.

Sertifikasi ini penting untuk menjamin keamanan dan keandalan produk atau layanan tersebut bagi konsumen. Selain itu, sertifikasi juga dapat meningkatkan reputasi dan kepercayaan terhadap produk atau layanan di mata pasar. Dengan adanya sertifikasi, konsumen dapat memiliki keyakinan bahwa produk atau layanan yang mereka beli telah melewati proses penilaian yang ketat dan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Sehingga, keberadaan sertifikasi juga dapat meningkatkan daya saing produk atau layanan di pasar karena konsumen cenderung memilih produk yang telah terjamin kualitasnya. Selain itu, bagi produsen atau penyedia layanan, memiliki sertifikasi juga dapat membantu dalam memperluas pangsa pasar dan meningkatkan keuntungan⁵.

Pulau Madura adalah salah satu pulau yang dikenal cukup maju dari segi potensi perikanan dan kelautannya, baik dalam segmen usaha perikanan tangkap, budidaya, dan pengolahan hasil perikanan, serta dalam produksi garam rakyat. Kabupaten Bangkalan sebagai salah satu kabupaten yang memiliki potensi tersebut dan berada diantara 6°51' - 7 °11' Lintang Selatan dan antara 112° 40' – 113° 08' Bujur Timur. Berdasarkan BPS Kab. Bangkalan 2018, Secara geografis, Kabupaten Bangkalan berada di ujung barat Pulau Madura yang terdiri dari 18 kecamatan yaitu Kamal, Labang, Kwanyar, Modung, Blega, Konang, Galis, Tanah Merah, Tragah, Socah, Bangkalan, Burneh, Arosbaya, Geger, Kokop, Tanjung Bumi, Sepulu, dan Klampis⁶. Berdasarkan BPS Kabupaten Bangkalan tahun 2015, masyarakat nelayan di Kabupaten Bangkalan mencapai 3133. Dengan banyaknya nelayan tersebut tentu akan menghasilkan potensi dari laut yang cukup besar.

Ketua Satgas Halal sekaligus Kepala Subbagian Tata Usaha Kantor Kementerian Agama Kabupaten Bangkalan, Wafir, melaporkan bahwa Bangkalan masih menduduki peringkat 7 dari bawah untuk jumlah produk tersertifikasi halal di Jawa Timur. Wafir menyatakan bahwa usulan yang masuk sejumlah 1041, akan tetapi sertifikat yang sudah terbit masih 471, karena menurutnya Nantinya, di tahun 2024, seluruh produk yang boleh beredar hanya produk-produk yang telah bersertifikat halal. "Produk yang ditujukan untuk

⁴ Maryati, T. (2016). *Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku diJabodetabek)*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*(Vol. 04 N0. 3), 1-2.

⁵ Perindustrian, K. (2018). *Pedoman Penerapan Sertifikasi Produk*. Jakarta: Kementerian Perindustrian.

⁶ Ririn Rosita Hur dkk, T. R. (2020). *Analisis Potensi dan Permasalahan Pengembangan Wilayah Pesisir di Kecamatan Arosbaya Kabupaten Bangkalan Madura Provinsi Jawa Timur*. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 136.

muslim tetapi tidak bersertifikat halal akan dilarang beredar dan diperjual belikan⁷.

Bangkalan memiliki sebuah lembaga yang mendukung proses sertifikasi halal produk di kabupaten Bangkalan khususnya yakni halal center utm, dengan adanya halal center utm memberikan peluang bagi masyarakat bangkalan untuk mendaftarkan produknya dalam proses sertifikasi halal karna halal center utm memberikan jaminan kualitas produk yang sesuai dengan syariat islam, halal center utm memberikan pendampingan dan bimbingan kepada pelaku usaha dalam proses pemberian label halal pada produk mereka⁸.

Berdasarkan data yang dirilis oleh Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Bangkalan (2013) dapat disimpulkan bahwa Desa Klampis merupakan salah satu desa yang memiliki produktivitas tinggi. Dari target tangkapan ikan sebesar 3.616,1 ton, desa Klampis berhasil memproduksi ikan sebesar 3.846,9 ton atau 106,4%. Berdasarkan jumlah produksi ikan tersebut seharusnya nelayan di desa Klampis sudah mampu mensejahterakan kehidupannya baik hasil dari penjualan ikan maupun dari hasil olahan ikan di laut⁹. Namun kondisi sebenarnya tidak demikian, banyak nelayan di desa Klampis yang hidup dalam kondisi miskin. Salah satu sebab permasalahan tersebut adalah harga ikan semakin murah.

Petis merupakan salah satu bahan pangan tradisional asli Madura yang memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang khas. Bahan pangan ini seringkali dibuat sebagai bumbu masakan oleh masyarakat. Petis sudah terkenal dan tentunya sangat disukai oleh masyarakat khususnya masyarakat Madura. Selain cita rasa yang khas dan unik petis juga mempunyai nilai gizi cukup tinggi, Berbagai macam makanan yang dibuat dengan bumbu petis, antara lain bumbu rujak cingur, tahu petis, tumis kangkung petis dan makanan lain asli Madura Petis ikan secara umum berbahan dasar dari ikan laut baik itu ikan tongkol, tengiri, udang dan lain-lain. Pembuatan petis ikan tongkol, petis tengiri dan petis udang ini pada umumnya diproses dan diolah dengan cara yang sama yaitu proses pencucian, penggilingan dan pemasakan disertai dengan bahan tambahan, hanya saja perbedaan terletak dibahan dasarnya Berdasarkan hasil observasi tingkat kesukaan masyarakat terhadap petis ikan tongkol lebih tinggi dari pada petis lainnya. Hal ini dikarenakan pada petis ikan tongkol memiliki rasa yang gurih dan sedikit asin, sehingga masyarakat umumnya lebih memilih petis ikan tongkol dari pada petis lainnya ketika di campurkan dalam bumbu masakan, seperti rujak, tahu petis dan lain-lain¹⁰.

⁷ Kemenag Bangkalan, K. (2023). *Kebut Sertifikasi Halal, Kankemenag Bangkalan Gelar Public Hearing Bersama UMK dan P3H*. Bangkalan.

⁸ Faisol, M. K. (2023). *Peran halal center UTM dalam mengembangkan literasi halal bagi UMKM bangkalan. jurnal administrasi dan manajemen*, 151.

⁹ Jamal, B. (2014). *Analisis Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Nelayan* [Studi Nelayan Pesisir Desa Klampis Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah*, 2.

¹⁰ Ningrum, I. (2020). *Uji Kandungan Bakteri Koliform Pada Petis Ikan Tongkol Dengan Menggunakan Metode Mpn (Most Probable Number) Yang Terdapat Di Pasar Klampis Bangkalan Madura*. Surabaya.

Petis Ikan diperoleh dari air rebusan pemindangan yang dikentalkan yang kemudian digunakan sebagai bumbu pelengkap makanan. Namun, Sebagian masyarakat ada yang beranggapan bahwa petis merupakan makanan kotor, lantaran bahan yang digunakan dalam pembuatan petis berasal dari limbah hasil samping rebusan ikan. Sehingga meragukan konsumen yang biasa menggunakan petis sebagai bumbu masakan maka dari itu penting bagi pelaku usaha untuk mendaftarkan produk petis milik ibu Hj. Nurmawaddah agar terjamin keamanannya dan menambah kepercayaan konsumen.

Produk Petis rojoro Hj. Nur Mawaddah Klampis Barat berdiri dari tahun 2000, ia adalah ibu rumah tangga yang juga seorang pedagang yang cukup sukses di bidang kuliner. Ia memulai bisnisnya dengan modal Rp. 37 juta saja. Namun ia tidak hanya menjual secara offline ia juga memulai menjual dagangannya secara online dari tahun 2016 lalu dan sampai sekarang, dan mempunyai empat pegawai tetap untuk memasak produksi dan delapan pegawai sampingan untuk membungkus produk tersebut. Petis Rojoro dikenal pula dengan keunikan dan ciri khas tersendiri karena rasanya yang cenderung asin dan teksturnya lebih cair dari petis pada umumnya. Petis rojoro yang populer adalah petis yang terbuat dari sari ikan kaben, ikan tongkol dan ikan kelang¹¹.

Petis ikan pada umumnya sama seperti petis lain, memiliki tekstur yang kental, elastis. Petis ikan tongkol berwarna hitam sedangkan petis udang berwarna coklat kehitaman. Petis ikan merupakan petis yang dibuat dari bahan dasar ikan tongkol yang direbus, kemudian diambil hasil sarinya dan direbus kembali disertai bumbu tambahan. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan yang tergolong kedalam ikan tuna kecil, tidak memiliki sisik, mempunyai ukuran tubuh lumayan besar dengan panjang tubuh sekitar 50-60 cm¹².

Fakta dilapangan bahwa pelaku UMKM banyak yang belum bisa mengajukan sertifikasi halal khususnya pada produk UMKM Petis Rojoro Hj. Nurmawaddah Di Desa Klampis Barat terkendala dalam mengajukan sertifikat halal salah satunya karena terkendala biaya dan kurangnya pemahaman terkait sertifikasi halal, Hal ini dapat mengakibatkan bisnis produk Petis Rojoro Halal di Desa Klampis Barat sulit berkembang.

Oleh karena itu, penting bagi Pengelola Petis Rojoro untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang mereka tawarkan telah teruji dan terjamin kualitasnya melalui proses sertifikasi yang valid. Dengan memiliki sertifikasi, perusahaan juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk atau layanan yang ditawarkan.

¹¹ Dian Aryani dkk, T. M. (2024). *Pengaruh Digital Marketing Terhadap Peningkatan Pendapatan Petis Rojoro Hj. Nur Mawaddah Klampis Timur (Studi di Usaha Petis Rojoro Hj. Nur Mawaddah Klampis Timur Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan)*. *Jurnal penelitian dan pengabdian Masyarakat*, 129.

¹² Ningrum, I. (2020). *Uji Kandungan Bakteri Koliform Pada Petis Ikan Tongkol Dengan Menggunakan Metode Mpn (Most Probable Number) Yang Terdapat Di Pasar Klampis Bangkalan Madura*. Surabaya.

Proses sertifikasi tidak hanya memberikan manfaat bagi perusahaan secara internal, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing perusahaan di pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian. Dengan adanya sertifikasi, konsumen akan merasa lebih yakin bahwa produk atau layanan yang mereka beli telah melewati standar kualitas yang telah ditetapkan¹³. Berdasarkan latar belakang tersebut tujuan penelitian ini adalah untuk Menganalisis secara deskriptif mengidentifikasi Faktor – Faktor Penghambat Penerapan Sertifikasi Halal Petis Rojoro Hj.Nurmawaddah Di Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Apa saja faktor-faktor penghambat penerapan sertifikasi halal pada produk petis rojoro?
- b. Bagaimana strategi untuk mengatasi problem penerapan sertifikasi halal pada petis rojoro?

1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan penelitian

Untuk menggali lebih dalam apa yang menjadi penghambat penerapan sertifikasi halal produk petis rojoro Hj. Nurmawaddah di Desa Klampis Barat

1.3.2 Manfaat Penelitian

a. manfaat praktis

1. Dapat digunakan untuk menyempurnakan kurikulum pendidikan terkait halal, khususnya pada program studi Ekonomi Syariah Dengan memahami faktor-faktor penghambat, pendidik dapat mengintegrasikan pengetahuan ini ke dalam mata pelajaran yang relevan

b. Manfaat Teoritis

1. Menambah literatur ilmiah di bidang sertifikasi halal, khususnya terkait dengan tantangan dan hambatan yang dihadapi oleh pelaku usaha, pemerintah, dan lembaga sertifikasi.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian lanjutan di bidang serupa. Ini dapat menjadi dasar bagi penelitian selanjutnya yang mengeksplorasi aspek lain dari sertifikasi halal atau menguji hipotesis di konteks yang berbeda.

¹³ Suryanto, B. (2020). *Implementasi Sertifikasi Halal dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapannya di Perusahaan Makanan dan Minuman*. *Jurnal Bisnis & Manajemen*(15(1)), 45-56.

1.3 Luaran

Tabel 1.1

Target Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
1.	Proposal Penelitian	Tercapai
2.	Laporan Kemajuan	Tercapai
3.	Laporan Akhir	Belum Tercapai
4.	Logbook Kegiatan	Tercapai
5.	HKI (Poster)	Belum Tercapai
6.	Publikasi Jurnal	Belum Tercapai

1.3 Jadwal Penelitian

Jadwal penelitian yang akan dilakukan mulai dari proses observasi, penyusunan proposal hingga nantinya menjadi laporan akhir. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

Tabel 4.1 Jadwal penelitian

No	Kegiatan	Bulan				
		Agu	Sep	Okt	Nov	Des
1	Pengajuan Judul					
2	Proses Penyusunan Proposal					
3	Bimbingan Usulan Proposal					
4	Seminar Proposal					
5	Laporan Kemajuan					
6	Turun Lapangan					
7	Persiapan Penyusunan Hasil					
8	Bimbingan Skripsi					
9	Sidang Laporan Akhir					