

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim terbesar di dunia, memiliki potensi pasar yang sangat besar untuk produk-produk halal. Kehalalan produk tidak hanya menjadi syarat mutlak dalam konsumsi masyarakat Muslim tetapi juga mulai menjadi faktor penting dalam perdagangan internasional¹. Produk-produk yang memiliki sertifikasi halal cenderung lebih dipercaya dan memiliki daya saing lebih tinggi, baik di pasar domestik maupun global². Hal ini menjadikan sertifikasi halal sebagai salah satu aspek krusial dalam industri makanan dan minuman, termasuk dalam pengolahan produk halal olahan hasil laut.

Halal berasal dari bahasa Arab yang berarti "diperbolehkan" atau "diizinkan"³. Dalam konteks Islam, makanan dan minuman yang halal adalah yang sesuai dengan hukum syariat Islam, yaitu yang diizinkan untuk dikonsumsi oleh umat Muslim. Sebaliknya, haram adalah istilah untuk sesuatu yang dilarang atau tidak diizinkan⁴. Selain aspek bahan baku, halal juga mencakup cara pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan⁵. Standar halal pada produk makanan adalah serangkaian aturan yang ditetapkan untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi memenuhi kriteria halal sesuai dengan hukum Islam. Standar ini diterbitkan oleh lembaga-lembaga yang diakui, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia, dan biasanya melibatkan sertifikasi halal yang harus dipatuhi oleh produsen makanan. Industri halal menjadi tren di berbagai negara beberapa tahun terakhir ini khususnya Indonesia, Indonesia menjadi negara yang memiliki warga terbanyak menganut agama muslim, sehingga harus terdapat perhatian pada terhadap produk pangan yang tersebar di kalangan masyarakat, bukan cuma mencermati sisi komposisi yang menjamin kesehatan medis, tetapi harus juga diperhatikan halal haramnya makanan itu ketika dimakan⁶

¹ Zahrotul Muthafaticha, Trischa Relanda Putra, and Tripitono Adi Prabowo, "Analisis Strategi Pengembangan Produk Halal Olahan Hasil Laut Di Kecamatan Sepuluh, Kabupaten Bangkalan," *Journal of Scientech Research and Development* 5, no. 2 (2023): 502–22.

² Ica Camelia et al., "Analisis Peran Sertifikasi Halal Pada Bisnis UMKM Kabupaten Bekasi," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 10, no. 2 (2024): 1474–84.

³ Zusi Eka Fitri and Jumiono. Aji, "Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan," *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3, no. 2 (2021): 1–7.

⁴ Auliya Izzah Hasanah, Rizka Fauziah, and Rachmad Risqy Kurniawan, "Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Perspektif Al-Qur'an," *Jurnal OSF*, 2021.

⁵ Muhammad Umam and Nur Faizah, "Pembangunan Industri Makanan Halal Dalam Perspektif Hukum Islam," *Jurnal Keislaman* 7, no. 2 (2024): 421–28.

⁶ Diyah Mar'atus Syarifah, Lailatul Qadariyah, "Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Pangan Olahan Salak" *jurnal ekonomi syariah dan bisnis vol.5 No.2* (2022)

Kawasan nelayan di bagian utara pulau Madura yang memiliki jumlah penduduk nelayan yang cukup banyak terdiri dari rumah tangga nelayan, rumah tangga perikanan budidaya, rumah tangga pengolah hasil perikanan yang terletak di Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan. Kecamatan Klampis, yang terletak di Kabupaten Bangkalan, Madura, memiliki potensi besar dalam pengolahan hasil laut mengingat lokasinya yang sangat dekat dengan laut. Daerah ini dikenal sebagai salah satu sentra produksi berbagai olahan hasil laut yang telah lama dikenal di pasar Jawa Timur dan sekitarnya karena cita rasa khas dan kualitas yang dihasilkan oleh para produsen lokal. Namun, seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya sertifikasi halal, tantangan baru muncul bagi para produsen di Kecamatan Klampis untuk memastikan bahwa produk mereka memenuhi standar halal yang diharapkan oleh pasar.

Penerapan standar halal dalam produksi olahan hasil laut memerlukan perhatian khusus pada setiap tahapan proses, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan dan distribusi⁷. Salah satu tantangan terbesar yang dihadapi oleh produsen di Kecamatan Klampis adalah minimnya pengetahuan tentang prosedur dan persyaratan sertifikasi halal. Banyak produsen lokal belum sepenuhnya memahami langkah-langkah yang harus diambil untuk mendapatkan sertifikasi halal, yang mengakibatkan produk mereka sulit bersaing di pasar yang semakin menuntut kepastian halal.

Dalam proses produksi olahan hasil laut harus dipastikan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan nonhalal. Keterbatasan akses terhadap informasi mengenai pemasok bahan baku yang memenuhi standar halal juga menjadi hambatan bagi para produsen di daerah ini. Aspek teknologi dan infrastruktur turut menjadi tantangan dalam pengembangan produk bersertifikasi halal di Kecamatan Klampis. Banyak produsen masih menggunakan metode produksi tradisional yang belum tentu memenuhi standar kebersihan dan kehalalan yang diharapkan. Modernisasi alat dan teknik produksi menjadi kebutuhan mendesak, tetapi sering kali terhambat oleh keterbatasan finansial dan kurangnya pengetahuan teknologi di kalangan produsen.

Namun, di balik berbagai tantangan tersebut, terdapat peluang besar yang dapat dimanfaatkan oleh produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis. Pemerintah, baik pusat maupun daerah, semakin memberikan perhatian pada pengembangan produk halal sebagai salah satu motor penggerak ekonomi nasional. Program sertifikasi halal, pelatihan, dan bantuan teknis yang disediakan oleh pemerintah merupakan langkah strategis untuk membantu produsen lokal memenuhi standar halal. Selain itu, permintaan produk halal yang terus meningkat, baik di pasar domestik maupun internasional, membuka peluang besar bagi produsen di Kecamatan Klampis untuk memperluas jangkauan pasar mereka. Produk olahan hasil laut yang bersertifikat halal

⁷ Maulidia Rahmawati, "Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto" (Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri, 2024).

memiliki potensi ekspor yang tinggi, terutama ke negara-negara dengan populasi Muslim yang signifikan seperti Malaysia, Brunei, dan negara-negara di Timur Tengah⁸.

Penelitian ini penting untuk memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai tantangan yang dihadapi produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis dalam memenuhi standar sertifikasi halal. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kehalalan produk, produsen lokal perlu memahami langkah-langkah yang tepat dalam proses sertifikasi halal agar dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif⁹. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang dapat membantu pemerintah dan lembaga terkait dalam merancang kebijakan dan program pelatihan yang lebih efektif untuk mendukung produsen kecil¹⁰. Pemahaman yang lebih baik tentang hambatan yang dihadapi oleh produsen juga akan membuka peluang untuk inovasi dalam teknologi dan sistem produksi yang memenuhi standar halal¹¹. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat memperkuat daya saing produk olahan hasil laut dari Kecamatan Klampis di pasar domestik dan internasional.

Dengan mempertimbangkan tantangan dan peluang yang ada, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam berbagai faktor yang mempengaruhi pengembangan produk halal olahan hasil laut di Kecamatan Klampis. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi peluang-peluang yang dapat dimanfaatkan oleh produsen lokal guna meningkatkan daya saing produk mereka. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan rekomendasi strategis bagi para pemangku kepentingan, termasuk pemerintah daerah, produsen, dan komunitas lokal, dalam upaya mengembangkan produk halal yang berkelanjutan dan kompetitif. Dengan demikian, produk olahan hasil laut dari Kecamatan Klampis diharapkan tidak hanya mampu memenuhi permintaan pasar yang semakin tinggi terhadap produk halal tetapi juga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat melalui pengembangan industri yang berkelanjutan dan berdaya saing. Berdasarkan paparan yang telah dikemukakan, penelitian ini diajukan dengan judul "ANALISIS TANTANGAN DAN PELUANG TERHADAP PENGEMBANGAN PRODUK HALAL OLAHAN HASIL LAUT DI KECAMATAN KLAMPIS, KABUPATEN KABUPATEN BANGKALAN."

⁸ Faizul Abrori, *Pariwisata Halal Dan Peningkatan Kesejahteraan* (Literasi Nusantara, 2021).

⁹ Syamsiyah, N., & Ardana, Y. (2022). Halal industry in Indonesia: Opportunities, challenges and strategies. *IEB: Journal of Islamic Economics and Business*, 1(2), 36-46.

¹⁰ Ristiana, A., Misno, A., & Endri, E. (2022). Analisa pola konsumsi generasi Y terhadap produk pada industri halal di Indonesia. *Jurnal Indonesia Sosial Sains*, 03(02), 1-10.

¹¹ Putri, F. J., & Yuliarti. (2025). Implementasi kebijakan jaminan produk halal pada rumah makan dan restoran dalam mendukung wisata halal di Kota Padang. *Jurnal Administrasi Pemerintahan Desa*, 06(01), 1-11

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka rumusan masalah yang akan di teliti adalah:

1. Apa saja tantangan yang dihadapi oleh produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis dalam mengembangkan produk halal?
2. Bagaimana strategi yang dapat diimplementasikan dalam pengembangan produk halal olahan hasil laut di Kecamatan Klampis?
3. Bagaimana tingkat pengetahuan dan kesadaran produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis terhadap pentingnya sertifikasi halal?
4. Apa saja peluang yang dapat dimanfaatkan oleh produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis untuk mengembangkan produk halal yang berdaya saing di pasar?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, maka dapat diketahui bahwa tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui tantangan yang dihadapi oleh produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis dalam mengembangkan produk halal
2. Untuk mengetahui strategi yang dapat diimplementasikan dalam pengembangan produk halal olahan hasil laut di Kecamatan Klampis
3. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan kesadaran produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis terhadap pentingnya sertifikasi halal
4. Untuk mengetahui peluang yang dapat dimanfaatkan oleh produsen olahan hasil laut di Kecamatan Klampis untuk mengembangkan produk halal yang berdaya saing di pasar

Adapun manfaat yang diperoleh bagi Peneliti, Pembaca, dan Universitas yaitu sebagai berikut

1. Manfaat Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti sebagai pijakan dalam penelitian selanjutnya terkait dengan tantangan dan peluang terhadap pengembangan produk halal olahan hasil laut pada Kecamatan Klampis, Kabupaten Bangkalan, dengan mengadaptasi dan memodifikasi teori dan hasil temuan pada penelitian ini.

2. Manfaat Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat memberikan wawasan kepada pembaca mengenai perluasan akan faktor-faktor yang diduga berpengaruh atau munculnya faktor lain dalam penelitian ini, serta bagaimana implementasinya dalam memprediksi tantangan dan peluang terhadap pengembangan produk halal olahan hasil laut.

3. Manfaat Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi berupa referensi ilmiah yang terpercaya serta dapat dipertanggung jawabkan, begitu juga

dapat digunakan sebagai informasi-informasi tambahan khususnya dalam bidang studi Ekonomi Islam atau bidang-bidang lainnya yang terkait.

1.4 Target Luaran

Untuk memenuhi luaran wajib dari penelitian MBKM Riset ini, maka target luaran yang penulis pilih yaitu mempublikasikan hasil penelitian ini melalui publikasi ilmiah di jurnal nasional terakreditasi.

1.5 Jadwal Penelitian

Tabel 1. 1 Jadwal Penelitian

No.	Rencana Kegiatan	Tahun 2024				
		Agust	Sept	Okt	Nov	Des
1.	Sosialisasi Program Penelitian MBKM					
2.	Menentukan judul penelitian dan mengidentifikasi permasalahan yang diangkat					
3.	Penyusunan Proposal Penelitian					
4.	Menyusun Pertanyaan Penelitian					
5.	Seminar Proposal Penelitian atau Sempro					
6.	Melakukan Penelitian ke Lokasi Penelitian					
7.	Pengumpulan Data dengan Menemui Informan					
8.	Menyusun Laporan Kemajuan dan Pengerjaan Artikel/Jurnal sebagai Tugas Luaran					
9.	Menginput artikel pada jurnal yang dituju					
10.	Seminar hasil penelitian atau sidang MBKM Riset					