

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia salah satu negara yang penduduknya mayoritas beragama Islam sesuai dengan data dari Kementerian Agama, total penduduk beragama islam di Indonesia mencapai 87,2% atau sebanyak 229,62 juta jiwa per Desember 2021. Halal dan *thayyib* (baik) merupakan skala utama dan menjadi kebutuhan mutlak untuk dipenuhi oleh masyarakat muslim terhadap produk makanan dan minuman yang dikonsumsi (Mastuki, 2021). Hal tersebut sesuai dengan QS. Al-Baqarah:168 bahwa suatu kewajiban yang harus dipenuhi oleh setiap muslim adalah mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* (baik):

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ
عَدُوٌّ مُّبِينٌ ١٦٨

Artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”

Pada ayat diatas Allah telah mensyariatkan kepada manusia supaya mengonsumsi makanan yang dihalalkan dan bersifat baik. Makanan halal adalah makanan yang diizinkan secara syara’, sedangkan makanan *thayyib* merupakan makanan yang baik lagi halal, proporsional, aman, dan menyehatkan bagi tubuh. Halal dan *thayyib* adalah dua komponen yang tidak bisa dipisahkan, sebab tidak semua makanan halal itu *thayyib* bagi setiap konsumen yang mengonsumsinya. (Hasan *et al.*, 2014). Seiring perkembangan zaman, masyarakat tidak lagi hanya sekedar mencukupi kebutuhan fisiologis pangan saja, namun kini telah mempertimbangkan kualitas keamanan dan kehalalan pangan yang dikonsumsi. Hal tersebut dipengaruhi oleh faktor pesatnya perkembangan IPTEK dalam proses pengolahan yang beragam, sehingga produk yang dihasilkan berpotensi bersifat diragukan kehalalannya (*syubhat*) karena adanya kemungkinan pada proses pengolahan menggunakan campuran bahan yang tidak halal (Roswiem, 2015).

Upaya mengatasi kekhawatiran masyarakat terhadap status kehalalan suatu produk maka negara telah menetapkan UU Nomor 33 Tahun 2014 pasal 5 yaitu dibentuknya lembaga BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) yang

bertujuan memberikan jaminan status kehalalan sehingga konsumen dapat mengkonsumsi produk pangan dengan percaya diri dan rasa nyaman (Husna dan Caniago, 2022). Indonesia terkenal dengan kulinernya karena memiliki cita rasa yang khas sehingga banyak digemari oleh berbagai kalangan, salah satunya adalah kerupuk. Banyak masyarakat menjadikan kerupuk sebagai makanan pelengkap atau menjadi lauk tambahan makanan atau sekedar sebagai camilan.

Saat ini masyarakat lebih selektif dalam membeli produk makanan begitu juga terhadap pembelian produk kerupuk. Perihal tersebut sesuai dengan survei yang telah dilakukan oleh penulis pada masyarakat Kota Padang yang terdiri dari kalangan siswa, mahasiswa hingga para pekerja dari berbagai jenis pekerjaan. Berdasarkan kuesioner yang telah dibagikan tentang penilaian konsumen terhadap pentingnya jaminan halal pada produk pangan. Sekitar 72% dari 230 orang responden, selain memperhatikan waktu kedaluwarsa, harga, dan cita rasa terhadap produk makanan mereka juga memperhatikan informasi halal ketika akan membeli dan mengkonsumsinya.

Ali (2016), menyatakan bahwa produk pangan halal menjadi isu yang sensitif bagi khalayak masyarakat, terutama Indonesia yang memiliki pasar konsumen muslim yang sangat potensial. Pihak pemerintah bertanggung jawab dalam melindungi masyarakat secara menyeluruh khususnya kepada konsumen terhadap kehalalan produk pangan yang ada dipasaran. Para produsen pangan juga dituntut bertanggung jawab secara hukum, etika, dan moral berbisnis terhadap produk yang diedarkannya yaitu tidak bersifat membahayakan, tidak terdapat kerusakan, dan mengikuti aturan izin edar produk yang berlaku.

Produsen olahan kerupuk yang berada di Kota Padang tidak hanya industri besar saja namun juga ada beberapa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Surat Keputusan Walikota Padang No. 286 Tahun 2021 tentang Lokasi dan Tema Kampung Tematik Tahun 2021-2024 Kelurahan Batu Gadang menjadi salah satu Kampung Tematik yaitu “Kampung Seribu Kerupuk”. Hal tersebut dikarenakan banyaknya pelaku usaha yang memproduksi berbagai jenis kerupuk. Selain itu, Kelurahan Batu Gadang juga menjadi salah satu lokasi pelaksanaan MBKM penulis sebagai mahasiswa Universitas Andalas dengan tema Membangun Desa

yang bertujuan untuk mengembangkan potensi yang ada di Kelurahan Batu Gadang sebagai Kampung Tematik.

Penduduk Indonesia yang memiliki mata pencaharian pada bidang Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) diperkirakan jumlahnya akan terus meningkat setiap tahunnya. Usaha Mikro Kecil Menengah ini dapat menjadi pekerjaan yang dapat menyejahterakan rakyat Indonesia apabila telah berjalan secara berkelanjutan dan menjadi usaha yang mandiri. Usaha yang berkelanjutan ini tentunya dapat dicapai dengan menaikkan nilai tambah dari produk yang dihasilkan dan meraih pasar yang lebih luas, dengan memenuhi izin legalitas produk salah satunya adalah izin produk halal (Depkop, 2012).

Produsen kerupuk yang terdapat di Batu Gadang diketahui masih banyak yang belum memperoleh izin halal, namun beberapa produsen telah memiliki izin halal sebagai jaminan alat ukur kualitas mutu dan keamanan kerupuk yang ditawarkan kepada konsumen. Salah satu syarat memperoleh izin legalitas halal setiap usaha produksi olahan pangan harus memperhatikan cara produksi pangan yang baik yaitu dengan memperhatikan jenis bahan dan kondisi fasilitas produksi yang digunakan, namun dicurigai masih banyak produsen belum menerapkan cara produksi pangan yang baik dan masih ada menggunakan beberapa bahan yang tidak sesuai dengan kategori standar halal dengan alasan faktor ekonomi yaitu melonjaknya harga jual bahan produksi (Jaswir *et al.*, 2020).

Hasil survei dan wawancara langsung penulis dengan berbagai produsen kerupuk ditempat penulis melaksanakan program MBKM, diketahui dari 31 RT yang ada terdapat 24 RT yang memproduksi kerupuk dan keripik dengan total lebih kurang sekitar 50 pelaku usaha. Jenis kerupuk yang banyak diproduksi adalah berbagai bentuk kerupuk bawang, kerupuk ubi ungu, aneka rempeyek (rakik), dan lainnya. Pelaku industri kerupuk di lokasi ini diduga masih banyak yang belum sepenuhnya melaksanakan cara produksi pangan yang halal dan baik atau belum sesuai dengan *Good Halal Manufacturing Practices* (GHMP), dimana hal tersebut menjadi pedoman cara produksi pangan yang halal dan baik untuk mendapatkan izin legalitas halal.

Adanya indikasi berupa jenis bahan yang digunakan dan proses pengolahan yang tidak sesuai dengan cara produksi pangan yang baik dan halal

menyebabkan keraguan terhadap kehalalan produk kerupuk yang dihasilkan. Sesuai dengan UU Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 4 yang mengamanatkan bahwa “Produk yang diimpor, diedarkan, atau diperdagangkan di Indonesia harus bersertifikat halal”. Undang-undang tersebut mengatur bahwa produk yang diimpor dan diedarkan di wilayah Indonesia harus bersertifikat halal, termasuk produk makanan dan minuman. Selain itu telah terbit juga UU Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, dimana didalam pasal-pasal nya menyisipkan pasal yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk memiliki sertifikat halal untuk produk olahannya (Husna dan Caniago, 2022). Begitu juga untuk produk-produk dalam industri makanan ringan seperti kerupuk.

Penting dilakukannya evaluasi penerapan sistem jaminan halal dan identifikasi titik kritis kehalalan produk pangan. Hal tersebut dilakukan untuk memastikan kehalalan produk yang dihasilkan suatu industri pengolahan. Kegiatan tersebut dilaksanakan pada UMKM rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda. Industri tersebut memproduksi kerupuk secara kontinyu dengan jumlah yang cukup banyak, dan telah memasarkan produknya ke berbagai tempat seperti supermarket, grosir, dan pusat oleh-oleh khas Minangkabau yang ada di Kota Padang dan juga diluar Kota Padang. Tiga usaha tersebut telah pernah mendapatkan sertifikasi halal. Sertifikat halal yang diperoleh tidak sepenuhnya menjamin bahwa produk yang dihasilkan tersebut halal dan *thayyib*. Kendala tidak terkontrolnya kehalalan suatu produk disebabkan tidak tetapnya pemasok bahan baku, faktor penyebabnya adalah melonjaknya harga bahan sehingga banyak pelaku usaha mencari bahan yang relatif murah tanpa memikirkan kejelasan mutunya. Tidak hanya itu saja, fasilitas dan lingkungan produksi diduga belum mengikuti cara produksi pangan yang baik dan halal serta prosedur Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*) (Apriyantono, 2022).

Menjaga mutu, keamanan dan kehalalan produk pangan, maka produsen harus menerapkan sistem jaminan mutu, sistem jaminan keamanan dan sistem jaminan halal. Sistem jaminan mutu pangan mengacu pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan *Standard Sanitation Operation Procedure* (SSOP). Sistem

jaminan keamanan pangan mengacu pada penerapan *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP atau analisis bahaya). Sedangkan Sistem Jaminan Halal mengacu pada penerapan analisis haram. GMP dan SSOP merupakan persyaratan dasar HACCP, dan HACCP merupakan basis acuan (Fajri, 2020).

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan pada industri rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu, dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda, dicurigai status kehalalan produk yang dihasilkannya. Hal ini dikarenakan tidak terkontrolnya penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System* (HAS) sesuai dengan kriteria yang berlaku. Maka penting dilakukannya penelusuran ulang dan analisis titik kritis pengendalian terhadap risiko yang dapat terjadi. Oleh karena itu perlu ada evaluasi untuk perbaikan terhadap penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System* (HAS) dan penggantian bahan-bahan yang belum tersertifikasi halal serta perbaikan proses produksi, yang menjadi dasar titik kritis untuk menghasilkan produk halal yang terjamin. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis telah melakukan penelitian yang berjudul **“Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Identifikasi Titik Kritis Kehalalan pada Industri Kerupuk Skala Kecil di Kampung Seribu Kerupuk Kelurahan Batu Gadang Kota Padang”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk:

1. Mengevaluasi penerapan sistem jaminan halal produk rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda industri skala kecil di Kota Padang.
2. Mengidentifikasi titik kritis kehalalan pada kegiatan produksi rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda industri skala kecil di Kota Padang.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan penelitian ini mampu memberikan informasi dan referensi serta menambah wawasan mengenai penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System* (HAS) khususnya pada industri pengolahan kerupuk.

2. Diharapkan penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai pedoman dalam memperoleh sertifikat halal serta mampu menjaga kualitas legalitas kehalalan produk kerupuk dengan menjalankan pedoman yang ada sesuai Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System* (HAS) untuk pengembangan usaha kerupuk lebih lanjut.

