

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia memiliki kewajiban moral dan hukum untuk menjamin ketersediaan produk halal di seluruh lini kehidupan, khususnya dalam bidang pangan. Dalam masyarakat Muslim modern, kehalalan suatu produk bukan hanya berkaitan dengan aspek religius, tetapi telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari gaya hidup, nilai-nilai etika, tanggung jawab sosial, dan kesadaran konsumen terhadap keamanan serta kualitas produk. Sistem jaminan halal yang kuat berkontribusi tidak hanya dalam pemenuhan kewajiban agama, tetapi juga dalam membangun kepercayaan publik terhadap kualitas dan integritas produk yang ditawarkan oleh pelaku usaha (Tieman, 2020).

Salah satu produk pangan yang sangat populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah bakso. Bakso merupakan hidangan olahan yang dibuat dari bahan dasar daging sapi, ayam maupun daging lainnya. Bahan pokok yang digunakan dalam proses pembuatan bakso terdiri atas daging, pengikat, aneka bumbu, serta tambahan es batu atau air dingin (Singgih, 2009). Makanan ini tidak hanya ditemukan di restoran besar, tetapi justru lebih banyak diujakan oleh pelaku usaha mikro, kecil, dan Menengah (UMKM) dalam bentuk warung bakso. Meskipun tingkat konsumsi bakso sangat tinggi, sertifikasi halal pada produk ini belum merata, terutama di sektor informal seperti warung bakso tradisional. Hal ini menjadi sorotan karena bakso umumnya mengandung bahan-bahan sensitif seperti daging, bumbu, minyak, dan penyedap rasa, yang jika tidak diawasi dapat

berpotensi mengandung unsur tidak halal, baik dari bahan baku maupun proses pengolahan.

Mengingat adanya kasus puluhan siswa di Kecamatan Kuranji keracunan bakso bakar ditahun 2022 dan pada bulan Januari tahun 2019 di kawasan Simpang Haru Kecamatan Padang Timur yang bersebelahan dengan Kecamatan Pauh terjadinya kasus kuliner sate daging sapi yang dioplos dengan daging babi. Dari kasus-kasus tersebut sudah semestinya pelaku usaha bakso perlu memperhatikan kembali kehalalan pada produk mereka. Imbauan untuk melaksanakan sertifikasi halal mulai digencarkan sejak terungkapnya berbagai kasus yang salah satunya penemuan bakso dengan penggunaan daging babi di Bandung tahun 1994, serta makanan berbahan dasar babi yang ditemukan di Malang pada tahun 1998 (Amin, 2013).

Pelaku usaha bakso sudah semestinya memahami titik kritis kehalalan dalam proses produksi. Tahapan dalam proses pembuatan bakso memiliki keterkaitan yang signifikan dengan prinsip-prinsip keamanan pangan, mengingat produk ini rentan terhadap kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik. Pada proses produksi bakso, terdapat sejumlah titik kritis yang harus diawasi secara ketat untuk menjamin mutu serta kehalalan produk yaitu pemilihan bahan baku, penggilingan disertai pencampuran adonan, pembentukan dan perebusan, hingga penyimpanan. Dalam hal sertifikasi halal terdiri atas pemeriksaan terhadap bahan baku yang digunakan, evaluasi terhadap proses produksi, dan penerapan Sistem Jaminan Halal dengan acuan terhadap standar LPPOM MUI (Warto dan Samsuri, 2020). Penerapan standar higienitas dan sanitasi yang ketat pada saat proses produksi menjadi hal krusial dengan memastikan kembali jika bakso yang

dihasilkan sangat aman, layak konsumsi, serta sesuai dengan regulasi kesehatan pangan yang berlaku.

Pemerintah Indonesia telah menegaskan pentingnya sertifikasi halal melalui Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan semua produk makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologis, dan barang gunaan yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia untuk bersertifikat halal. Ketentuan ini kemudian diperkuat oleh Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 yang mengatur pelaksanaan sertifikasi halal secara bertahap, termasuk pemberlakuan wajib sertifikasi bagi produk makanan dan minuman yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha. Pelaku usaha yang memperjualbelikan produknya tanpa sertifikasi halal sesuai amanat UU ini akan dikenai sanksi administratif maupun pidana, meliputi teguran, pencabutan izin edar, bahkan ancaman pidana. Pemberlakuan sertifikasi halal wajib merupakan bentuk tanggung jawab negara dalam menyediakan produk yang aman, berkualitas, dan sesuai dengan nilai-nilai syariah, serta mendorong pelaku usaha untuk lebih kompetitif secara etika dan ekonomi (Huda dkk, 2021).

Keberhasilan dalam pelaksanaan kebijakan ini masih ditemukan berbagai tantangan di tingkat pelaku usaha, terutama UMKM. Dalam temuan Huda dkk (2021) bahwa tantangan terbesar dalam penerapan sertifikasi halal bukan hanya terletak pada aspek teknis, tetapi juga pada persepsi pelaku usaha terhadap manfaat, biaya, dan urgensi sertifikasi halal itu sendiri, yang sering kali dianggap sebagai beban administratif dari pada peluang strategi. Banyak pemilik warung bakso yang belum memiliki pemahaman mendalam tentang pentingnya sertifikasi halal. Persepsi mereka terhadap proses sertifikasi halal cenderung dipengaruhi

pada keterbatasan informasi, anggapan bahwa prosesnya rumit dan mahal, serta asumsi bahwa produk mereka secara alami sudah halal karena berasal dari bahan-bahan yang dikenal masyarakat. Padahal, tanpa adanya proses verifikasi formal, kehalalan sebuah produk tidak dapat dijamin secara sah dan legal.

Dari sisi produsen, khususnya pemilik warung bakso, persepsi terhadap sertifikasi halal menjadi penentu utama dalam pengambilan keputusan apakah mereka akan mengikuti proses sertifikasi atau tidak. Beberapa pelaku usaha menyadari pentingnya sertifikat halal/label halal sebagai jaminan mutu dan alat pemasaran yang efektif, namun merasa terbebani oleh prosedur administratif dan biaya yang terkait. Sebaliknya, sebagian lainnya tidak merasa memiliki urgensi karena belum adanya tekanan langsung dari pasar ataupun konsumen. Sikap ini menimbulkan kesenjangan antara regulasi pemerintah dan pelaksanaan di lapangan.

Sementara itu, dari sisi konsumen, pada setiap kalangan khususnya masyarakat Muslim di Kecamatan Pauh dan sekitarnya, meningkatnya kesadaran akan pentingnya produk halal telah memicu tuntutan terhadap transparansi dan legalitas dalam penyediaan makanan. Konsumen tidak hanya menuntut rasa dan harga yang bersaing, tetapi juga menginginkan kepastian bahwa makanan yang mereka konsumsi telah melalui proses yang sesuai syariat. Sertifikasi halal memberikan rasa aman dan kepercayaan bagi konsumen, sekaligus menjadi bentuk perlindungan dari potensi penipuan atau kelalaian produsen.

Ketika persepsi produsen tidak selaras dengan kebutuhan dan harapan konsumen, maka akan muncul resiko ketidakpercayaan, yang dapat memengaruhi keberlangsungan usaha secara jangka panjang. Dalam konteks inilah, penelitian

mengenai persepsi pemilik warung bakso terhadap sertifikasi halal menjadi sangat relevan dan urgen. Studi ini akan mengkaji bagaimana pemilik warung memandang sertifikasi halal.

Kecamatan Pauh dipilih sebagai lokasi penelitian karena wilayah ini memiliki banyak warung bakso aktif. Meskipun sebagian besar penduduk di daerah ini beragama Islam, tingkat sertifikasi halal di kalangan pedagang bakso masih tergolong rendah. Dari hasil survei yang dilakukan terdapat 14 warung bakso yang tersebar di Kecamatan Pauh, namun dari keseluruhan jumlah tersebut tidak ada yang tersertifikasi halal. Sesuai dari data LPPOM MUI (2024) menyebutkan hanya sekitar 1,5% pedagang bakso di Indonesia yang telah mengantongi sertifikat halal. Pada dasarnya, dengan memahami persepsi pemilik warung bakso terhadap sertifikasi halal, diharapkan dapat diperoleh gambaran mengenai hambatan, motivasi, dan faktor-faktor penentu dalam keputusan untuk melakukan sertifikasi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pemasaran, perilaku konsumen, dan ekonomi halal.

Merujuk pada uraian latar belakang yang telah dijelaskan, untuk itu peneliti menetapkan judul penelitian **“Analisis Persepsi Pemilik Warung Bakso Terhadap Sertifikasi Halal (Kasus: Pemilik Warung Bakso di Kecamatan Pauh)”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan dari latar belakang yang dikaji, rumusan permasalahan pada penelitian ini yaitu, bagaimana persepsi pemilik warung bakso terhadap sertifikasi halal di Kecamatan Pauh?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengacu pada konteks dan persoalan yang telah dipaparkan, fokus tujuan penelitian ini yaitu, untuk menganalisis persepsi pemilik warung bakso terhadap sertifikasi halal di Kecamatan Pauh.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini terbagi ke dalam dua dimensi, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis, yang masing-masing dijabarkan di bawah ini:

1. Penelitian ini, memberikan kontribusi dalam bidang akademik dengan memperluas wawasan dan literatur ilmiah mengenai persepsi pemilik usaha mengenai regulasi halal, khususnya pada sektor kuliner tradisional seperti warung bakso.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan yang konstruktif bagi pelaku usaha bakso dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal sebagai jaminan mutu produk dan kepercayaan konsumen.
3. Bagi pemerintah dan lembaga terkait dapat menjadi bahan masukan untuk BPJPH, MUI maupun instansi terkait, hasil penelitian ini bisa menjadi landasan untuk membuat program sosialisasi/pendampingan yang tepat sasaran, sehingga mampu mendorong pemilik usaha bakso pada sektor kuliner ini untuk lebih aktif dalam mengurus sertifikasi produk halal.