

## Analisis *Halal Value Chain* Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo)

Heni Pratiwi<sup>1</sup>, Anisa Putri Febriyanti<sup>2</sup>, Pramika Susanti<sup>3</sup>, Akbar Samudra<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Prodi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Jambi

Korespondensi penulis: [henipratiwi@unja.ac.id](mailto:henipratiwi@unja.ac.id)

**Abstract.** *This research aims to analyze halal values in the value chain of the meatball meat grinding industry in the Mas Pur Meatball Milling industrial business at Angso Duo Market. The research methods used include direct observation, interviews, and analysis of documents related to the production process. The research results show that the meatball grinding process at Home Industry Mas Pur has been regulated according to halal principles set out in halal industry standards. Halal value analysis covers all stages starting from selecting raw materials, production processes, to product distribution. The process of cutting and grinding meat is carried out by observing procedures in accordance with halal teachings, including the use of equipment that has been cleaned and purified according to religious regulations. Monitoring and quality control are carried out strictly to ensure product cleanliness and halal. Apart from that, this research also identifies potential improvements and enhancements in the halal value chain system. Therefore, this research contributes to the development of a home meatball meat grinding industry that is of higher quality and in accordance with halal principles.*

**Keywords** *Halal Value Chain, Meatball Milling*

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai-nilai halal dalam rantai nilai industri penggilingan daging bakso pada usaha industri Penggilingan Daging Bakso Mas Pur di Pasar Angso Duo. Metode penelitian yang digunakan meliputi observasi langsung, wawancara, dan analisis dokumen terkait proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penggilingan daging bakso di Home Industri Mas Pur telah diatur sesuai prinsip-prinsip halal yang ditetapkan dalam standar industri halal. Analisis nilai halal mencakup seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk. Proses pemotongan dan penggilingan daging dilakukan dengan memperhatikan tata cara yang sesuai dengan ajaran halal, termasuk penggunaan peralatan yang telah dibersihkan dan disucikan sesuai aturan agama. Pemantauan dan pengendalian kualitas dilakukan secara ketat untuk memastikan kebersihan dan kehalalan produk. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi potensi perbaikan dan peningkatan dalam sistem rantai nilai halal. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan industri penggilingan daging bakso rumahan yang lebih berkualitas dan sesuai dengan prinsip-prinsip halal.

**Kata kunci:** *Rantai Nilai Halal, Penggilingan Bakso*

### LATAR BELAKANG

Pertumbuhan populasi muslim dunia semakin hari semakin pesat. Hal ini yang terjadi pada Indonesia yang total penduduk sekitar 270 juta dengan persentase jumlah penduduk islam sebanyak 86,7 persen. Dengan pertumbuhan populasi yang semakin meningkat

maka kebutuhan akan konsumsi juga akan meningkat. Salah satu kebutuhan konsumsi yang meningkat adalah kebutuhan daging. Peningkatan konsumsi daging untuk populasi muslim akan sangat dipengaruhi oleh standar halal yang telah ditentukan oleh syariat islam. Sehingga perlu adanya pengawasan dari lembaga yang di berikan amanah oleh negara.

Dalam islam, konsep halal adalah hal yang sangat penting dan memegang peran sentral dalam kehidupan sehari – hari umat muslim. Halal bukan hanya tentang kehalalan bahan makanan makanan tetapi juga tentang keseluruhan proses produksi dan cara makanan tersebut disajikan.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang sangat penting dalam mencukupi kebutuhan gizi masyarakat, serta merupakan komoditas ekonomi yang mempunyai nilai sangat strategis. Secara global, rata-rata konsumsi daging per kapita dan jumlah total daging yang dikonsumsi meningkat, didorong oleh pertumbuhan penduduk, peningkatan pendapatan, dan tradisi sosial budaya yang menjunjung tinggi nilai makan daging[1]. Begitupun dengan Indonesia, konsumsi daging terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk yang cukup besar dan didukung oleh pertumbuhan ekonomi yang relatif tinggi. Daging merupakan komoditi yang tidak akan tergantikan bagi sebagian masyarakat. Masyarakat Indonesia memiliki banyak pilihan, seperti daging ayam ras dan lokal, daging kambing/domba, dan juga daging sapi.

Dalam Al-Qur'an mengisyaratkan bahwa dalam makanan tidak hanya harus halal tetapi juga harus thayyib. Dalam Al-Quran Al-A'raf ayat 157, Allah Swt. berfirman “Dan Allah menghalalkan bagi mereka segala yang baik, dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk”.

Dalam HR. Al-Tirmidzi, Ibnu Majah dan al- Thabarani dari Salman al- Farisi: “Dari Salman al-Farisi, ia berkata: Rasulullah SAW ditanya tentang minyak samin, keju dan pakaian dari bahan bulu binatang, lalu beliau bersabda: “Sesuatu yang halal adalah apa yang dihalalkan oleh Allah di Kitab-Nya, dan sesuatu yang haram adalah apa yang diharamkan oleh-Nya di dalam Kitab-Nya. Adapun sesuatu yang tidak ditegaskan (kehalalan/keharaman) adalah termasuk apa yang dimaafkan”. (HR. Al- Tirmidzi, Ibnu Majah dan al- Thabarani).

Hal yang diharamkan dalam Al-Qur'an salah satunya terdapat dalam Q.S Al-An'am, ayat 145:

قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ أَضْطُرَّ بِغَيْرِ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

“Katakanlah: Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi — karena sesungguhnya semua itu kotor — atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barangsiapa yang dalam keadaan terpaksa, sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Tuhanmu Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”

Dalam Al-Qur'an surat Al-An'am, ayat 145 menyebutkan bangkai, darah, babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah termasuk ke dalam hal-hal yang diharamkan.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, Industri Penggilingan Daging Bakso Mas Pur di Pasar Angso Duo merupakan salah satu diantara sekian banyak industri usaha sejenis yang ada di daerah Jambi lebih tepatnya di pasar Angso Duo dan dalam operasionalnya telah menjalankan sertifikasi halal untuk memberikan pelayanan yang baik terhadap anggota dalam mewujudkan persaingan yang sehat pada sebuah bisnis.

Industri usaha penggilingan bakso ini telah berdiri dari tahun 2018 di Area Pasar Angso Duo Jambi. Pemilik usaha ini bernama Pak Timuk Purwanto, bapak ini lebih akrab dipanggil pak/mas Pur. Pria berusia kurang lebih 46 tahun ini telah lama menekuni dunia perdagangan khususnya bakso. Berbeda dengan kebanyakan usaha sejenis yang lain, selain jasa penggilingan daging, ditempat ini juga menyediakan penjualan bakso yang sudah jadi. Sehingga para konsumen sekaligus dapat menggiling daging dan bisa langsung memesan dalam bentuk bakso yang sudah jadi tinggal dikonsumsi di satu tempat.

Pada awalnya beliau seorang pedagang bakso tapi sejak 2 tahun terakhir beliau mencoba untuk membuka gilingan sendiri sembari berjualan bakso, karena sebelumnya beliau hanya memesan adonan bakso digilingan orang lain dan membuat pentolnya saja sendiri dirumah. Penggilingan daging bakso ini mulai buka dari jam 06.00 pagi sampai dengan jam 15.00 sore. Lokasi penggilingan Bakso Mas Pur ini berada di Pasar Angso Duo NO. 09-10 Jambi. Penggilingan daging ini bukan hanya penggilingan daging bakso saja tetapi Beliau juga menjual bakso ayam siap makan dengan harga perkilonya 40 ribu ini untuk harga bakso biasa sedangkan harga upah giling tergantung banyak tepungnya kualitas ke 3 di hargai 25 ribu, kualitas ke 2 dihargai 27 ribu dan kualitas pertama 30- 35 ribu per kilo ayam.

Penggilingan Daging Halal diwajibkan untuk Makanan Olahan Daging Industri yang mempunyai sertifikat halal, inilah yang menjadi latar belakang penelitian kami yang halal proses penggilingan daging akan mewujudkan Halal Value Chain dalam proses penggilingan daging (studi kasus home industri penggilingan daging bakso Mas Pur).

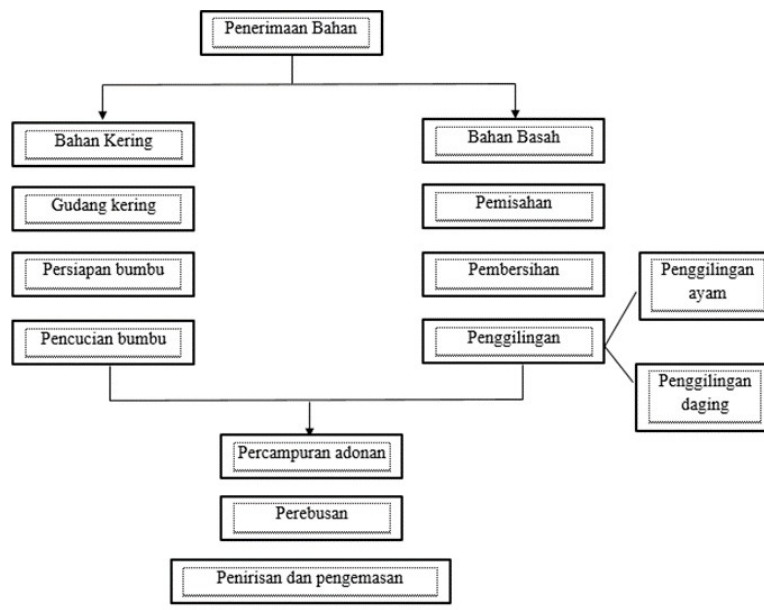
## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kombinasi teknik literatur review. Pendekatan ini dipilih untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang usaha industri penggilingan daging terkait Penggilingan Bakso Mas Pur

Metode pengumpulan data menggunakan metode wawancara dan dokumentasi. Dalam metode wawancara dalam penelitian ini dilakukan terhadap pemilik usaha, selain wawancara dilakukan terhadap informan tambahan yang merupakan karyawan usaha penggilingan. Adapun metode dokumentasi berupa data-data tertulis atau dokumen yang berkaitan dengan data daftar bahan dan kuitansi pembelian bahan produksi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Proses pengelolaan yang mencakup semua tahapan produksi bakso dengan memastikan bahwa produk tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Hal ini melibatkan pemilihan bahan baku halal, penggunaan metode produksi yang sesuai, serta pemenuhan standar kebersihan dan kehalalan dalam seluruh rantai produksi.



Pertama-tama, dalam produk penggilingan bakso, penting untuk memperhatikan pemilihan bahan baku yang halal. Daging yang digunakan harus berasal dari hewan yang disembelih dengan metode yang benar sesuai dengan syariat Islam. Selain itu, bahan tambahan seperti bumbu, pengawet, dan aditif lainnya juga harus memenuhi persyaratan halal dan tidak mengandung bahan-bahan yang haram. Tetapi dalam penggilingan bakso Mas Pur, daging didapat dari konsumen secara langsung yang menggilingkan dagingnya ke penggilingan bakso Mas Pur.

Selanjutnya, Penggilingan bakso melibatkan proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Ini mencakup penggunaan peralatan dan peralatan produksi yang bersih, bebas dari kontaminasi bahan-bahan non-halal. Seluruh jalur produksi, termasuk proses penggilingan, pencampuran, dan pembentukan bakso, harus dilakukan dengan memastikan bahwa tidak ada pencemaran dengan bahan non-halal.

Pada tahap penyimpanan, manajemen produk penggilingan bakso juga menekankan pentingnya memastikan kebersihan dan kehalalan lingkungan penyimpanan.

Bakso harus disimpan dalam kondisi yang memenuhi standar sanitasi dan tidak terkontaminasi dengan produk non-halal.

Dalam konteks manajemen penggilingan bakso Mas Pur, penting juga untuk memperhatikan sertifikasi halal. Mengantongi sertifikat halal dari lembaga sertifikasi yang terpercaya adalah bukti bahwa produk bakso tersebut telah memenuhi persyaratan halal yang ditetapkan oleh otoritas Islam. Sertifikasi halal dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar halal.

Dari uraian penjelasan di atas bahwa Penggilingan Bakso Mas Pur melibatkan pengelolaan yang cermat dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa bakso yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Dengan adanya manajemen produk bakso halal yang baik, diharapkan dapat memberikan kepastian dan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi aman, halal, dan sesuai dengan tuntutan agama mereka.

Industri Penggilingan Bakso Mas Pur juga melakukan Pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas adalah suatu proses yang penting dalam. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa bakso yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, termasuk kebersihan, rasa, tekstur, dan kehalalan. Berikut adalah pembahasan mengenai pengendalian kualitas dalam produksi bakso di Penggilingan Bakso Mas Pur:

- 1) Bahan Baku yang Berkualitas: Pengendalian kualitas dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas. Daging yang digunakan harus segar, bebas dari kontaminasi, dan sesuai dengan standar sanitasi. Selain itu, bumbu-bumbu dan bahan tambahan lainnya juga harus dipilih dengan hati-hati dan memenuhi persyaratan kualitas yang ditetapkan.
- 2) Proses Produksi yang Tepat: Pengendalian kualitas juga melibatkan pengawasan terhadap proses produksi bakso. Setiap tahap produksi, seperti penggilingan daging, pencampuran bahan, dan pembentukan bakso, harus dilakukan dengan ketelitian dan kehati-hatian. Prosedur sanitasi yang baik harus diikuti, termasuk pembersihan peralatan dan peralatan produksi secara teratur.
- 3) Pengujian dan Pemantauan Kualitas: Pengendalian kualitas bakso di Penggilingan Bakso Mas Pur melibatkan pengujian dan pemantauan kualitas secara rutin. Pengujian dapat mencakup pengujian mikrobiologi untuk memastikan bahwa bakso bebas dari bakteri dan patogen yang berbahaya. Selain

itu, pemantauan kualitas juga dilakukan selama proses produksi untuk memastikan bahwa bakso memenuhi standar rasa, tekstur, dan penampilan yang diharapkan.

Dari uraian penjelasan diatas bahwa, pengendalian kualitas dalam produksi bakso di Penggilingan Bakso Mas Pur sangat penting untuk menjaga kualitas, kebersihan, dan kehalalan produk. Dengan melibatkan pengawasan bahan baku, proses produksi yang tepat, pengujian dan pemantauan kualitas, penyimpanan yang baik, serta audit dan sertifikasi kualitas diharapkan perusahaan dapat menghasilkan bakso berkualitas tinggi yang memenuhi harapan konsumen dan standar kualitas yang ditetapkan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Penelitian ini berhasil menyajikan gambaran yang komprehensif mengenai nilai-nilai halal dalam rantai nilai industri penggilingan daging bakso pada Home Industri Mas Pur di Pasar Angso Duo. Proses penggilingan daging bakso telah diselenggarakan dengan baik sesuai dengan prinsip-prinsip halal yang ditetapkan dalam standar industri. Dalam melibatkan observasi langsung, wawancara, dan analisis dokumen, penelitian ini menegaskan bahwa pemilihan bahan baku, proses produksi, dan distribusi produk telah memenuhi kriteria kehalalan.

### **Saran**

Industri Penggilingan Daging Bakso Mas Pur dapat mempertimbangkan penerapan teknologi canggih dalam proses produksi untuk meningkatkan efisiensi dan keakuratan. Mesin- mesin modern dapat membantu meningkatkan kapasitas produksi sambil tetap memastikan penerapan standar sanitasi yang ketat di seluruh fasilitas penggilingan daging. Termasuk dalam hal ini adalah pembersihan dan sanitasi peralatan, mesin, dan area kerja secara teratur untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan kontaminasi. Melakukan pemantauan dan pemeriksaan secara berkala terhadap bahan baku daging yang digunakan. Pastikan daging yang digunakan berasal dari sumber yang dapat

dipercaya dan telah melewati pengujian keamanan dan telah terjamin kehalalannya bukan daging yang disembelih tidak menyebut nama Allah.

#### DAFTAR REFERENSI

- Aang Yusril M. (2020). Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia. *At-Tasyri': Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 1(01), 30–49. <https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>
- Antonio, M. S., Laila, N., Bandung, U. I., & Marlina, L. (2020). *HALAL VALUE CHAIN: A BIBLIOMETRIC REVIEW USING R HALAL VALUE CHAIN: A BIBLIOMETRIC REVIEW USING R* Yayat Rahmat= Hidayat. <https://digitalcommons.unl.edu/libphilprac>
- Fuadi, N. A., Wahab, A. R. B. Z., Wamaulana, F., Sukmawaty, E., Masriany, M., & Muthiadin, C. (2021). Deteksi titik kritis kehalalan produk UMKM es dawet di Kota Makassar. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 1(3), 77–84. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v1i3.23477>
- hidayat fahrul, D. (2023). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析* Title. 31–41.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>