

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduk muslim, oleh karena itu kehalalan produk pangan menjadi kebutuhan wajib bagi konsumen yang beragama muslim. Menurut Annur (2023), berdasarkan laporan *The Muslim 500* edisi 2023 dari *Royal Islamic Strategic Studies Centre* Jumlah penduduk muslim di Indonesia mencapai 237,55 juta pada tahun sebelumnya. Ini adalah jumlah tertinggi baik di wilayah *ASEAN* maupun di seluruh dunia. Sekitar 86,7% orang Indonesia adalah muslim. Meskipun Indonesia mayoritas muslim, masih banyak juga tempat produksi bahan baku ataupun makanan yang tidak memenuhi persyaratan jaminan halal. Oleh karena itu pemerintah harus menjamin keamanan setiap produk yang dijual kepada masyarakat umum. Kehalalan produk menjadi pertimbangan yang paling penting bagi konsumen muslim ketika mengonsumsi makanan (Qoni'ah, 2022).

Umat muslim berpedoman pada Al-Qu'ran, yang dimana Allah telah memberikan peringatan yang jelas tentang makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi. Sebagaimana firman Allah dalam (QS. Al-Baqarah: 168) “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Karena sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata” dan dalam (QS. Al-Baqarah: 172-173) “Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya. Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang” (Rikwan et al, 2022).

Berdasarkan undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yaitu negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat, produk yang masuk,

beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Pemerintah menyusun kebijakan terkait jaminan produk halal sebagai upaya memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Kehalalan dari suatu produk tidak hanya dilihat dari bahan baku yang digunakan saja, banyak sekali faktor yang mempengaruhi kehalalan suatu produk. Menurut Perdana (2023), ada beberapa faktor yang mempengaruhi kehalalan suatu produk seperti tempat penyimpanan bahan baku, lokasi proses pembuatannya, tempat penyimpanan peralatan, dan lokasi tempat jualan, supaya tidak terkontaminasi oleh sesuatu yang dapat mengharamkan produk baik dari hewan maupun manusia itu sendiri. Maka sebab itu perlu dilakukan penelitian apakah Usaha Mikro Kecil (UMK) Dimsum Bayam (DIYAM) telah menerapkan sistem jaminan halal atau tidak, penerapan sistem jaminan halal bertujuan untuk memberi rasa aman terhadap produk yang dikonsumsi konsumen, sehingga konsumen tidak ragu lagi untuk mengkonsumsinya.

UMK DIYAM merupakan usaha rintisan mahasiswa yang lolos pendanaan PMW dari Universitas Jambi pada tahun 2022 dan sampai saat ini UMK ini belum ada sertifikat halal. Usaha DIYAM memproduksi produk makanan *chinese food* berupa dimsum, DIYAM merupakan produk olahan dimsum yang menggunakan daun bayam sebagai inovasi pada pembungkus adonan, dimsum yang biasanya hanya menggunakan kulit pangsit. Penggunaan daun bayam untuk menambah nilai jual daun bayam dan juga menjadi salah satu daya tarik dari segi bentuk dimsum yang dibalutkan dengan daun bayam tersebut. Selain dimsum bayam UMK DIYAM juga memproduksi dimsum dengan varian rasa toking wortel, sosis, dan nugget. Dimsum menggunakan bahan baku daging ayam, telur, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, daun bawang, pangsit. proses pembuatan dimsum yaitu haluskan daging ayam yang sudah *difillet*, kemudian dicampur dengan tepung tapioka, bawang merah halus, kuning telur, daun bawang dan ditambah bumbu penyedap seperti kaldu ayam, kaldu jamur, saus tiram, dan garam. Setelah semua bahan tercampur bentuk adonan dimsum dengan kulit lumpia yang dilapisi dengan

bayam dan diberi topping seperti wortel, sosis dan nugget setelah itu kukus dimsum selama 30 menit. Saat ini jenis makanan ini sedang banyak diminati dikalangan masyarakat terutama pada remaja dan orang dewasa, untuk memberikan kepercayaan dan keamanan pada produk dibutuhkan jaminan konsumen yang berupa sertifikat halal.

Dalam Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Usaha DIYAM masuk kategori Usaha Mikro Kecil (UMK) yaitu berdasarkan pasal 6 pada bab 4 Kriteria Usaha Mikro adalah memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah). Yang dimana usaha DIYAM total kekayaan dan hasil penjualan tahunan kurang dari Rp50.000.000,00.

UMK DIYAM sudah ada Nomor Induk Berusaha (NIB) yang sesuai dengan bidang usaha yang diatur dalam Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) tahun 2020. Untuk NIB usaha DIYAM berdasarkan KBLI dimsum masuk ke klasifikasi kelompok: 10216-industri berbasis daging Lumatan dan surimi, industri daging lumat yang dicampur bahan tambahan melalui proses pemasakan atau tidak dimasak kemudian dibekukan. Contoh berbasis daging lumatan dan surimi: mata goyang, kurisi, dll. Berbasis surimi: bakso, nugget, otak-otak, kamaboko, sosis, pempek, siomay, dimsum, chikuwa, imitation crab. Tujuan klasifikasi bahan baku yang diatur dalam KBLI untuk mempermudah perizinan usaha secara online. Oleh karena itu, perlu adanya peraturan yang dijadikan dasar penggunaan KBLI 2020 dalam bentuk Peraturan BPS. Dengan adanya Peraturan BPS tersebut maka pengklasifikasian aktivitas ekonomi menurut kelompok lapangan usaha yang ada di Indonesia diwajibkan merujuk pada kode KBLI 2020 (OOS, 2020).

Pada saat sebelum pelaksanaan penelitian penulis mengikuti kegiatan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 yang diselenggarakan oleh kampus Universitas Jambi Mendalo selama tiga hari. Tujuan penulis mengikuti pelatihan SJH untuk lebih memahami dan mempelajari lebih dalam tentang syarat dan ketentuan ketentuan yang harus dipahami dan

diterapkan pada UMK yang ingin melakukan sertifikasi halal. Sehingga pada saat penulis ingin melakukan penelitian sudah memahami tentang SJH.

Berdasarkan uraian diatas, penulis akan melakukan penelitian tentang Sistem Jaminan Halal dengan judul **“Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UMK DIYAM”**.

1.2 Rumusan Masalah

UMK DIYAM merupakan salah satu usaha rintisan yang berdiri sejak tahun 2022. namun UMK ini sampai saat ini belum ada sertifikat halal, maka adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pemahaman anggota tim UMK DIYAM tentang kriteria SJH?
2. Bagaimana Pemenuhan kriteria SJH pada UMK DIYAM?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis tingkat pemahaman anggota tim UMK DIYAM tentang kriteria SJH
2. Menganalisis tingkat pemenuhan kriteria SJH pada UMK DIYAM

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan dari penelitian yang telah dijelaskan sebelumnya, diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk:

1. Bagi pemilik UMK hasil penelitian ini diharapkan dapat memenuhi kriteria SJH sehingga dapat memenuhi persyaratan sertifikasi halal.
2. Bagi penulis sebagai bahan pembelajaran dalam menerapkan ilmu yang telah dipelajari dengan menghubungkan teori yang sudah ada.