

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia hidup tidak lepas dari urusan pangan (makanan dan minuman) yang merupakan kebutuhan pokok dalam hidup. Seiring berjalannya waktu,, produk makanan memiliki banyak perubahan dengan berbagai macam rasa, bentuk, kemasan, merek, dan cara pengelolaannya. Semua yang berkaitan dengan produk makanan pasti selalu mengaitkan dengan industri makanan karena sebagai produsen utama yang menyalurkan produk makanan dengan inovasi yang berubah mengikuti zaman. Tetapi sebagai umat muslim, makanan menjadi salah satu perhatian khusus untuk mengetahui lebih lanjut apa yang seharusnya.

Di indonesia merupakan negara dengan jumlah umat muslim terbanyak di dunia. Pada tahun 2022 jumlah penduduk muslim mencapai 86,7% dari keseluruhan jumlah penduduk di Indonesia. Bahkan jumlah penduduk muslim di Indonesia mencakup 11,92% dari keseluruhan penduduk muslim di dunia. Oleh karena hal inilah, Indonesia sebagai penduduk muslim terbesar di dunia harus mampu menjamin kehalalan produk yang beredar maupun yang diproduksi di Indonesia dikarenakan kehalalan produk merupakan hak dan sebuah kewajiban bagi setiap umat muslim. Maka hal ini sejalan dengan pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 bahwa negara berkewajiban melindungi seluruh tumpah darah Indonesia dan mewujudkan kesejahteraan umum(Pratiwi et al., 2023).

Faktor pertama yang harus diperiksa oleh masyarakat Muslim saat membeli makanan adalah apakah produk tersebut halal. Mengonsumsi makanan yang halal dan layak sebagai seorang Muslim sangatlah penting, karena makanan halal yang dicerna dapat mengubah kepribadian dan hati seorang Muslim, menentukan diterima atau tidaknya doa(Santika, 2022).

Sebagaimana pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan baik(*halalan thayyib*) yang di jelaskan dalam firman allah SWT. QS.AL-Baqarah ayat 168 yang berbunyi sebagai berikut :

“wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah setan, sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu” (QS.AL-Baqarah:168).

Berdasarkan pada ayat diatas, syarat utama makanan yang harus dipenuhi adalah kriteria halal. Tetapi tidak semua makanan halal itu thayyib dan bias sebaliknya dikatakan thayyib adalah makanan yang tidak rusak atau kotor dari segi zatnya yang tidak tercampur benda najis. Oleh karena itu penting bagi pelaku usaha makanan atau minuman memberi kejelasan terhadap kehalalan suatu produk yang dijual. Konsep halal tidak hanya memastikan bahan baku tidak mengandung unsur haram, tetapi juga melibatkan seluruh proses produksi hingga distribusi yang mengikuti prinsip syariat.

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Kehalalan produk pangan ditentukan dari kesesuaian proses, bahan baku hingga transportasi dari tahap hulu ke hilir produk sampai ke tangan konsumen. Produk halal saat ini memiliki bangsa pasar yang besar dan terus berkembang. Hal itu disebabkan karena pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1,8 miliar pada tahun 2015 dan Asia Pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang USD 594 miliar pada tahun 2016, dengan basis konsumen yang besar di banyak negara seperti Pakistan, Indonesia, Bangladesh dan India dengan populasi Muslim yang tertinggi(Heni Pratiwi, 2024).

Dalam memilih suatu produk, seorang muslim sangat menjunjung tinggi terhadap kehalalan produk tersebut. Islam mengajarkan umatnya untuk hanya mengonsumsi makanan yang sehat, halal, dan suci. Mengonsumsi makanan yang halal, suci dan sesuai syariat adalah wajib. Tujuan ajaran islam tentang pangan adalah untuk memajukan ketahanan pangan, kesehatan, dan lingkungan hidup. Mengenai suatu produk pangan tertentu, dijelaskan dalam istilah sertifikat halal dan tanda halal yang menyertakan suatu produk. adanya status halal memberi kepastian kepada konsumen bahwa produk tersebut dapat dikonsumsi sesuai dengan prinsip agama(Mufatikhah, 2024). salah satu risiko yang dihadapi oleh rantai pelaku usaha pengolahan produk halal terletak pada

kualitas pasokan halal. Pelaku usaha pengolahan halal memiliki suatu yang esensial berupa terjaminnya kehalalan pada tiap proses, yaitu pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga sampai ke tangan konsumen. Produk halal memiliki penambahan nilai berupa penjaminan halal yang dilakukan setiap rantainya.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Ketersediaan Pangan yang bermutu, bergizi, dan berimbang merupakan suatu prasyarat utama menjamin kesehatan, kemakmuran, dan kesejahteraan masyarakat. Pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi merupakan faktor penting dalam usaha pembangunan manusia Indonesia yang berkualitas guna meningkatkan daya saing bangsa.

Pada awal mulanya perhatian terkait halal di Indonesia bermula terdapat isu kontaminasi suatu produk dengan bahan yang mengandung babi, tragedi ini menjadi gemparan ketentraman umat Islam di Indonesia. Maka didirikanlah lembaga pengkajian pangan, obat-obatan dan kosmetika MUI (LPPOM MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat Islam. Berdasarkan peraturan pemerintah nomor 69 tahun 1999 tentang label halal dan iklan pangan menjelaskan setiap pembahasan tentang suatu pangan yang memuat gambar, teks, gabungan keduanya, atau bentuk lain yang di gunakan dalam suatu pangan, dimasukan ke dalam suatu pangan, ditempelkan pada, atau berfungsi sebagai kemasan suatu pangan (Izzuddin, 2018).

Sertifikasi halal ialah perihal berarti dalam suatu industri bukan Cuma selaku penjaminan kehalalan untuk konsumen tetapi sertifikasi terhadap kehalalan produk telah tercantum pada Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal menegaskan bahwa produk makanan, obat-obatan, kosmetik serta produk yang lain harus bersertifikasi halal, yang tidak Cuma berlaku untuk industri besar tetapi juga pada UMKM termasuk produk olahan ikan (Pratiwi et al., 2023). untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dibelinya telah memenuhi syarat syariat Islam (T. U. S. Hasibuan, 2023).

Tabel 1. 1 Jumlah Umkm Provinsi Jambi

No	Kabupaten	Jumlah
1.	Kota jambi	50.747
2.	Muaro jambi	41.234
3.	Bungo	3.614
4.	Tebo	8.370
5.	Tanjung jabung barat	8.698
6.	Batang hari	17.673
7.	Saroalangun	2.627
8.	Merangin	7.546
9.	Kerinci	7.468
10.	Tanjung jabung timur	19.046
11.	Kota sungai penuh	9.028

Sumber :BPS provinsi jambi (2023)

Tabel 1.1 menunjukkan jumlah UMKM yang tersebar di seluruh kabupaten/kota di Provinsi Jambi pada tahun 2023. Dari data tersebut dapat diketahui bahwa Kabupaten Muaro Jambi yang menempati urutan kedua dengan total 41.234 UMKM. Hal ini menunjukkan bahwa Kabupaten Muaro Jambi memiliki potensi ekonomi lokal yang besar, khususnya dalam sektor usaha mikro dan kecil seperti industri makanan olahan. Oleh karena itu, penerapan berpotensi untuk mengembangkan sistem produksi halal secara optimal.



Gambar 1. 1 Pempek Lita Puri Masurai II

Warung Pempek Lita Puri Masurai II merupakan usaha yang didirikan pada tahun 2014 di Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Usaha ini berawal dari pengalaman pribadi pemilik yang belajar langsung dari keluarga dan termotivasi oleh tingginya minat masyarakat terhadap jajanan khas Palembang, khususnya pempek.

Produk pempek yang dijual terdiri dari berbagai jenis, antara lain: Pempek lenjer, Pempek kapal selam, Pempek adaan, Pempek kulit, Pempek telur, Pempek lenggang dan pempek balok. Warung Pempek Lita Puri Masurai II telah resmi mendapatkan sertifikat halal pada tahun 2024 dengan nomor 15110018391570724. Sertifikasi ini menjadi bukti bahwa seluruh proses produksi dan bahan yang digunakan telah sesuai dengan prinsip halal dan thayyib.

Selain melayani pembelian langsung di warung, usaha ini juga menerima pesanan untuk berbagai acara seperti hajatan, arisan, pengajian, dan acara keluarga lainnya. Di samping itu, warung ini juga melayani pesanan oleh-oleh khas daerah bagi pelanggan dari luar kota yang ingin membawa pempek sebagai buah tangan. Dengan komitmen terhadap mutu dan jaminan halal, Warung Pempek Lita Puri Masurai II terus berupaya menjadi pilihan utama masyarakat dalam menikmati pempek yang lezat, sehat, dan terpercaya.

Penelitian heni pratiwi dan purwanto (2024) menunjukkan bahwa penting dalam pemenuhan kehalalan pada usaha pangan. Dalam hal produk pangan olahan ikan, bahan utama ikan bukanlah titik kritis utama, Rantai Nilai Halal

harus mencakup seluruh aspek sistem manajemen usaha, meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan bahan, pengemasan, distribusi, transportasi, dan pengiriman ke konsumen. Standar halal dan sertifikasi halal penting sebagai tolak ukur pemenuhan kehalalan suatu UMKM.

Peneliti tertarik untuk meneliti ini karena masih sedikit kajian secara khusus meneliti tentang penerapan proses produksi halal (PPH) yang bergerak dibidang olahan ikan, khususnya pempek. Karena jaminan mutu dan kehalalan produk itu penting, dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan yang halal dan sehat, penting untuk melihat sejauh mana penerapan nilai-nilai halal di terapkan setiap tahap prodksi, muali dari pemilihan bahan baku hingga distribusi. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pelaku usaha lain dalam meningkatkan kepercayaan konsumen melalui penerapan prinsip halal yang menyeluruh.

Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan **judul “Analisis Penerapan Proses Produksi Halal (PPH) Dalam Upaya Meningkatkan Kepercayaan Konsumen Pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana Penerapan Proses Produksi Halal (PPH) Pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi ?
2. Bagaimana Strategi Yang Diterapkan Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi Dalam Upaya Meningkatkan Kepercayaan Konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk Mengetahui Penerapan Proses Produksi Hahal (PPH) Pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi.
2. Untuk Mengetahui Strategi Yang diterapkan Warung Pempek Lita puri Masurai II Muaro Jambi Dalam Upaya Meningkatkan Kepercayaan konsumen .

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Secara Teoritis

Adapun yang menjadi tujuan penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap penguatan kajian ilmu pengetahuan di bidang ekonomi halal, khususnya mengenai proses produksi halal (PPH) pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dengan mengeksplorasi penerapan nilai-nilai halal, diharapkan akan muncul kesadaran kolektif untuk menerapkan standar halal dalam setiap tahapan produksi.

2. Manfaat Secara Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan acuan bagi pelaku UMKM, khususnya pemilik usaha makanan olahan, dalam menerapkan proses produksi yang sesuai dengan standar halal. Dengan memiliki sertifikasi halal serta menerapkan praktik produksi yang bersih, aman, dan sesuai syariat.