

PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PRODUKSI DAGING GILING

Heni Pratiwi¹, Zuhri Saputra Hutabarat²

¹Universitas Jambi, ²Universitas Batanghari Jambi

henipratiwi@unja.ac.id, zuhri2saputra1hutabarat9@gmail.com

ABSTRACT

Halal is the main requirement for Muslim consumers when consuming food products. The halal guarantee system is a mechanism that must be implemented by producers if they want to apply for halal certification to BPJPH (Halal Product Guarantee Organizing Agency). The problem currently experienced by small and medium businesses in the Angso Duo market is that there is no halal certification from BPJPH. Manshurin 354 Meat Mill is a meat mill production house that grinds chicken and beef. The second partner is Manshurin 354 Meatball Printing, which is a business unit that produces meatball printing. This activity aims to fulfill the assignment for the halal product management course and to find out whether the shop has halal certification or not. The result of this activity is awareness of partner business units to implement a halal guarantee system in their businesses. Suggestions for the sustainability of the program include comprehensive outreach to traders' associations and food product producers regarding the importance of halal certification and collaboration between academics and halal certification institutions regarding the management of halal certificates.

Keywords: *Sharia Halal Guarantee System; food; certification*

PENDAHULUAN

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengonsumsi 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 pangsa 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 (Khamidinal et al., 2018).

Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika – Majelis Ulama Indonesia) sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim (Khamidinal et al., 2018).

Masalah yang sedang dihadapi oleh usaha kecil menengah saat ini di pasar Angso Duo khususnya yang bergerak di bidang pangan adalah penggilingan daging. Sehingga diperlukan penelusuran mengenai tata cara dan prosedur pengolahan daging dari awal hingga ke tangan konsumen. Saat ini terdapat sedikitnya 162.000 Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) di Jambi dan hanya sebagian kecil yang sudah memiliki sertifikat halal. Sehingga diperlukan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang lebih banyak selain LPH yang telah ada di UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, LPPOM MUI, dan Sucofindo.

Mitra dalam kegiatan ini adalah “Penggilingan Daging Manshurin 354” serta cabangnya yakni “Pencetakan Bakso Manshurin 354” yang berada di pasar Angso Duo. Manshurin 354 merupakan ruko produksi yang menerima jasa penggilingan daging sapi dan daging ayam yang dikelola oleh bapak Parman. Ruko ini berada di tengah pasar Angso Duo yang mana juga bersebelahan dengan ruko penggilingan daging milik orang lain. Toko hanya menerima penggilingan daging ayam dan daging

sapi, tidak menerima penggilingan ikan maupun daging non halal lainnya. Daging yang akan digiling dibawa oleh konsumen sendiri, toko tidak menyediakan daging sendiri, mereka hanya menyediakan jasa penggilingan dan pencetakan. Bahan-bahan tambahan yang terdapat dalam adonan seperti tepung tapioka, garam, bumbu penyedap Masako, bawang putih dan bawang goreng, dan telur telah disediakan di took (Hardi et al., 2016).

Untuk cabangnya yakni ruko tempat pencetakan bakso, ruko ini berjarak beberapa meter dari ruko sebelumnya. Disini memproduksi jasa pencetakan bakso, yang mana daging yang sudah digiling akan dipindahkan ke ruko ini dan akan dicetak oleh para karyawan. Kedua usaha ini hanya menyediakan jasa, mereka tidak menyediakan daging sendiri. Daging yang akan digiling dibawa oleh konsumen, toko hanya akan menambahkan tepung tapioka, garam, Masako, bawang putih, bawang goreng, dan telur. Dalam pelaksanaan produksinya, kedua usaha mitra belum menerapkan sistem jaminan halal dikarenakan keterbatasan informasi produsen mengenai ketentuan-ketentuan teknis yang diterapkan dalam Sistem Jaminan Halal (Masni et al., 2024) and (Firotun, 2022).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang penulis gunakan adalah penelitian lapangan (*field Research*) yaitu suatu penelitian yang dilakukan disuatu lokasi yang memberikan gambaran lengkap tentang suatu keadaan apa adanya. Penelitian ini dilakukan dengan mencari dan mengumpulkan data langsung kelapangan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Berdasarkan pada masalah yang diteliti, metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang mana penelitiannya menghasilkan data-data deskriptif dalam bentuk data tertulis atau data lisan dari pelaku atau orang-orang yang berkaitan dengan penelitian yang penulis amati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sistem Jaminan Halal

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

Produsen penggilingan daging dan pencetakan bakso usaha mikro di Pasar Angso Duo memiliki kebijakan halal yang tidak tertulis. Produsen hanya menyampaikan komitmen untuk menghasilkan produk halal secara konsisten sejak dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambah dan bahan penolong, serta konsistensi dalam proses produksi halal. Produsen juga tidak memiliki panduan halal, tim manajemen halal, SOP, acuan teknis, dan auditor halal internal. Produsen tidak pernah mendapatkan sosialisasi tentang Sistem Jaminan Halal dan tidak pernah mengikuti pelatihan terkait dengan Sistem Jaminan Halal yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI. (Pratiwi et al., 2020).

Sistem jaminan halal pada penggilingan daging yang belum memiliki sertifikasi halal dapat dimulai dengan penerapan langkah-langkah tertentu. Pertama, perusahaan harus memastikan bahwa seluruh bahan baku daging yang digunakan berasal dari sumber yang telah disertifikasi halal. Kemudian, proses produksi harus dijaga dengan ketat untuk memastikan tidak ada campuran bahan non-halal dan alat-alat yang digunakan juga telah dibersihkan secara menyeluruh dari kontaminasi sebelumnya. Penggunaan label halal yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan pada kemasan produk juga merupakan langkah penting untuk memberikan kepastian kepada konsumen.

Selain itu, bekerja sama dengan lembaga sertifikasi halal resmi untuk mendapatkan sertifikasi merupakan langkah yang krusial. Hal ini melibatkan audit reguler terhadap proses produksi dan bahan baku yang digunakan. Agar konsumen dapat memahami komitmen terhadap kehalalan produk, perusahaan juga sebaiknya berkomunikasi secara transparan melalui media sosial, situs web, atau label produk. Dengan langkah-langkah ini, perusahaan dapat membangun kepercayaan konsumen terhadap produk penggilingan daging mereka.

2. Penggilingan Daging

Untuk mesin penggilingan menggunakan mesin yang dirakit sendiri. Mesin penggilingan daging ini belum memiliki sertifikasi halal. Penggilingan daging yang tidak memiliki sertifikasi halal menimbulkan berbagai dampak signifikan. Pertama, konsumen Muslim menjadi rentan mengonsumsi produk yang tidak memenuhi standar kehalalan, dapat mengakibatkan ketidakpercayaan terhadap produsen dan merugikan reputasi bisnis. Dampak lainnya adalah potensi masalah kesehatan karena bahan-bahan non-halal yang mungkin tercampur dalam proses penggilingan. Ketidakpastian mengenai aspek kebersihan dan kehalalan dapat meningkatkan risiko kontaminasi yang merugikan kesehatan konsumen.

Pentingnya sertifikasi halal juga terkait dengan menyediakan hak konsumen untuk mendapatkan informasi yang jelas mengenai produk yang mereka konsumsi. Keterbukaan produsen terkait status halal produknya mendukung transparansi dan kepercayaan konsumen. Solusinya adalah meningkatkan kesadaran produsen terhadap pentingnya sertifikasi halal dan mendorong mereka untuk mematuhi standar kehalalan. Pemerintah dan lembaga terkait juga dapat memainkan peran penting dalam memberikan insentif dan regulasi yang mendukung penerapan sertifikasi halal pada industri penggilingan daging. Secara keseluruhan, penggilingan daging yang belum memiliki sertifikasi halal menimbulkan risiko serius terhadap kepercayaan konsumen dan kesehatan masyarakat, sehingga langkah-langkah perbaikan perlu diambil untuk memastikan terpenuhinya standar kehalalan yang ketat.

Dalam kasus ini, mitra usaha belum mendaftarkan usahanya kepada BPJPH yang mana hal tersebut membuat konsumen ragu karena ketidakpastian kehalalan dari alat yang digunakan. Mitra usaha ini hanya mempunyai surat izin berusaha yang di bingkai dan di pajang di ruang produksi. Mitra usaha mengatakan jika alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi halal dan terbebas dari Najis. Bahan-bahan yang digunakan sudah terdaftar di LPPOM dan sudah tentu halal, mitra usaha juga mengatakan jika mereka hanya menerima penggilingan daging ayam dan daging sapi, akan tetapi alat penggiling belum mendapatkan sertifikasi.

Untuk itu kami sebagai peneliti menyarankan agar mitra usaha tersebut mendaftarkan usahanya kepada BPJPH agar mendapatkan sertifikasi halal. Sebab mayoritas UMKM sudah mendapatkan sertifikasi halal. Sertifikasi halal juga bertujuan untuk menghilangkan keraguan umat Islam mengenai alat maupun bahan yang digunakan dalam produksi bahan pangan.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan ini adalah kesadaran dari unit usaha mitra untuk menerapkan sistem jaminan halal pada usahanya dan diterapkannya sistem jaminan halal pada proses produksi. Produsen mempunyai komitmen untuk menghasilkan produk halal. Ini dibuktikan dengan dimulai sejak pemilihan bahan baku yang harus mempunyai logo halal, proses pembuatan yang memperhatikan kebersihan alat dari bahan haram/najis, sampai dengan produk bakso didistribusikan kepada konsumen.

DAFTAR PUSTKA

- Firotun, N. (2022). Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3100–3106.
- Hardi, Sujono, Sutanto, H., & Baroh, I. (2016). *Pendampingan Sertifikasi Juru Sembelih Halal*.
- Khamidinal, K., Sudarlin, S., Krisdiyanto, D., Nugraha, I., & Sedyadi, E. (2018). Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penjualan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 18(1), 63. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v18i1.1354>

Masni, H., Zahar, E., Hutabarat, Z. S., Pratiwi, H., & Tara, F. (2024). *Halal Value Chain Education : Economic Improvement Efforts in the Development of Halal Tourism Products*. 4(1), 12–14.