



Research Article

Analisis Aspek Kehalalan Produk Pada Mie Ayam Bakso Pak Gendut di Desa Banyuajuh Kec Kamal Dalam Perspektif Studi Kelayakan Bisnis Syari'ah

Sholahuddin

Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia; sholahuddin784@gmail.com

Copyright © 2024 by Authors, Published by **Managing: Jurnal Bisnis dan Manajemen**. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : June 11, 2024
Accepted : July 01, 2024

Revised : June 25, 2024
Available online : July 12, 2024

How to Cite: Sholahuddin. (2024). Analysis of the Halalness Aspects of the Product in Pak Gendut Meatball Noodles in Banyuajuh Village, Kamal Kec in the Perspective of Sharia Business Feasibility Study. *Managing: Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 1(1), 17-23. <https://doi.org/10.61166/managing.v1i1.3>

Analysis of the Halalness Aspects of the Product in Pak Gendut Meatball Noodles in Banyuajuh Village, Kamal Kec in the Perspective of Sharia Business Feasibility Study

Abstract. This research aims to gain an in-depth understanding of various aspects relevant to the halalness of MSME food products. This research method uses qualitative research. The results of the research show that the business feasibility study analysis in developing MSME food products must ensure halal products, MSMEs in the food sector must implement various production practices that meet applicable halal standards. That the results of this research explain the halal aspect of Pak Fat's meatball chicken noodles can be seen from the perspective of compliance with Islamic law which includes halal substances, halal how to obtain them, halal how to process them, halal in storing them and halal in serving. In order to produce halal products as stated in the JPH Law Article 1 paragraph 3, it must go through a halal product process which includes providing materials, management, storage, packaging, distribution, sales and presentation of the product so as to guarantee the halalness of the product. The results of this research conclude that the halal aspect of the Pak Gendut meatball chicken

noodle product in Banyuajuh village, Kamal district, Bangkalan has fulfilled the halal aspect of Islamic law.

Keywords: Food, Halal Product, Business Feasibility.

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang berbagai aspek yang relevan dengan kehalalan produk pangan UMKM. Metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis studi kelayakan bisnis dalam pengembangan UMKM produk pangan harus memastikan kehalalan pada produk, UMKM di sektor pangan harus menerapkan berbagai praktik-praktik produksi yang memenuhi standar kehalalan yang berlaku. Bahwa hasil penelitian ini menjelaskan aspek kehalalan mie ayam bakso pak gendut dapat dilihat dari segi sesuai dengan syariat Islam yang mencakup halal zatnya, halal cara memperolehnya, halal cara bagaimana memprosesnya, halal dalam penyimpanannya dan halal dalam penyajiannya. Agar dapat menghasilkan produk yang halal sebagaimana dalam UU JPH Pasal 1 ayat 3, maka harus melalui proses produk halal yang meliputi penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk sehingga dapat menjamin kehalalan produknya. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa aspek kehalalan produk mie ayam bakso pak gendut di desa Banyuajuh kec, Kamal kab, Bangkalan telah memenuhi aspek kehalalan dalam syariat islam.

Kata Kunci: Pangan, Kehalalan Produk, Kelayakan Bisnis.

PENDAHULUAN

Islam merupakan agama yang paling sempurna yang telah mengatur segala kebutuhan manusia di bumi, termasuk dalam kebutuhan pangan. Makanan merupakan kebutuhan setiap manusia yang berfungsi sebagai konsumsi pada tubuh. Terdapat dalam surah al-Maidah ayat 88 tentang perintah mengonsumsi makanan yang halal dan baik, yaitu:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadaNya”.

Maka dalam mengonsumsi makanan seorang muslim harus memperhatikan kehalalan yang mana halal tidak hanya zatnya saja, namun halal cara memperolehnya, prosesnya, penyimpanan dan penyajian. Selain itu juga harus memperhatikan thayyib (baik) yaitu baik secara syariat Islam dan bagi tubuh secara medis (kesehatan). Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan wajib bagi setiap kaum muslimin. Oleh karena itu, pemerintah berkewajiban untuk mengawasi dan menjamin setiap pelaku usaha dalam penyediaan produk makanan dan minuman.

Undang-undang jaminan produk halal No. 33 Tahun 2014 merupakan upaya pemerintah dalam memberikan perlindungan hukum terhadap produk yang beredar. Penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan keamanan, kenyamanan, kepastian dan keselamatan khususnya bagi kaum muslim dalam ketersediaan produk halal bagi

masyarakat. Maka diperlukan para pelaku usaha yang memproduksi dan menjual produk halal. Pentingnya pemahaman masyarakat akan aspek halal sangat diperlukan, ketidakjelasan persoalan status kehalalan tersebut sangat merugikan baik untuk pembeli maupun penjual. Para penjual akan kehilangan pembelinya dengan tidak memberikan kepastian kehalalan mie ayam bakso tersebut, sedangkan bagi pembeli tidak memiliki jaminan kualitas atas mie ayam bakso tersebut. Namun, hal ini tidak mengurangi minat konsumen muslim untuk tidak membeli.

Hal tersebut menunjukan bahwa pemahaman tentang aspek halal yang berbeda-beda akan makna halal dari setiap individu. Pemahaman aspek halal yang belum dipahami secara menyeluruh menjadi salah satu faktor mengapa masih banyak penjual mie ayam bakso yang belum tersertifikasi halal oleh lembaga yang berwenang. Dengan pemahaman aspek halal yang baik dari setiap masing-masing individu, tentu akan membentuk perilaku konsumsi halal dalam lingkungan muslim. Hakikatnya, pemahaman akan berhubungan dengan perilaku seseorang dalam mengambil keputusan, maka cara untuk mengetahui perilaku penjual mie ayam bakso yaitu dengan menganalisis pemahaman penjual akan aspek halal. Peneliti percaya bahwa hal ini sangat penting untuk dibahas dengan tujuan untuk memperdalam pemahaman kepada para penjual mie ayam bakso dan mengetahui langkah-langkah apa yang dapat diambil dalam menyediakan mie ayam halal. Sehingga urgensi pada penelitian ini adalah untuk menjadi literasi bagi para penjual di sekitar Desa banyuajuh kec kamal.

METODE PENELITIAN

Jenis sumber data ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan (melakukan observasi langsung). Penelitian ini dilakukan di Desa Banyuajuh, Kec. Kamal. Data primer dan sekunder digunakan sebagai sumber data. Observasi ke tempat usaha Mie Ayam Bakso dan melakukan wawancara dengan pemilik usaha Mie Ayam Bakso serta melakukan dokumentasi dengan cara merekam hasil wawancara tersebut.

Kajian Pustaka

Aspek Legalitas dan Kehalalan Produk

Halal berasal dari kata *الحل* yang artinya sesuatu yang dibolehkan dan menurut istilah yaitu setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Menurut Abu Muhammad al-Husayn ibn Mas'ud al-Baghawi dari mazhab syafi'i berependapat halal yaitu sesuatu yang dibolehkan karena baik. Adapun dari kalangan ulama kontemporer yaitu Yusuf Qardhawi.

Fatwa MUI No 4 Tahun 2003

Fatwa MUI No 4 tahun 2003 tentang standarisasi fatwa halal merupakan dasar aspek halal dalam produk yang digunakan, dikonsumsi dan dilakukan yang meliputi khamr, ethanol, pemotongan hewan dan penggunaan nama dan bahan serta media pertumbuhan. Standarisasi halal ini merupakan syarat yang harus dipenuhi dalam menyediakan produk halal.

Undang-Undang No 33 Tahun 2014

Undang-undang No 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal merupakan upaya pemerintah dalam melindungi setiap konsumen muslim dan mengatur setiap pelaku usaha untuk menyediakan, menjual dan mengedarkan produk halal. Pasal 1 ayat 3 menyatakan “Proses produk halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk”.

Kriteria Produk Halal

Produk halal yaitu produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam dengan memenuhi proses produk halal yaitu serangkaian kegiatan yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan hingga penyajian produk. Untuk menghasilkan produk halal harus melalui serangkaian proses produk halal yaitu, halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal cara memprosesnya dan halal penyimpanannya dan penyajiannya.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian, Obat-obatan dan kosmetika (LPPOM) menetapkan kriteria produk halal yaitu tidak mengandung DNA babi, tidak mengandung alkohol, tidak mengandung bahan yang diharamkan serta pada proses penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan dan distribusi tidak terkontaminasi dari bahan haram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Legalitas dan Kehalalan Produk Mie Ayam Bakso

Hasil wawancara dengan bapak Ruslan (Pak Gendut) selaku pemilik dari usaha Mie Ayam bakso, sebelum mereka membuat usaha Mie Ayam Bakso tersebut mereka melakukan analisis terhadap lokasi usaha tersebut. analisis yang mereka lakukan mengenai analisis strategis atau tidaknya tempat tersebut untuk dijadikan tempat usaha Mie Ayam Bakso, karena tempat tersebut berada wilayah Desa yang strategis untuk melakukan perdagangan, setelah menganalisis hal tersebut bapak Ruslan juga melakukan analisis pembuangan limbah yang dihasilkan nanti akan kemana, agar tidak mengganggu warga yang ada disekitar dan tidak mencemari lingkungan sekitar, jadi sebelum mendirikan usaha produk Mie Ayam Bakso bapak Ruslan melakukan analisis yang mendalam terhadap lokasi usaha Produknya. Sumber bahan baku yang dipakai adalah makanan pokok yang biasa dimakan sehari-hari. maka dari itu produk Mie Ayam Bakso bapak Ruslan sangat memperhatikan bahan baku dan yang mereka pakai tidak sembarangan mulai dari kesegaran dan halal dalam memilih bahan baku.

Dalam konteks produksi Mie Ayam Bakso, terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan untuk memastikan kehalalan produk tersebut. Berikut adalah beberapa aspek penting dari segi produksi Mie Ayam Bakso yang harus dipertimbangkan dalam rangka memenuhi persyaratan kehalalan:

- 1) Sumber Daging: Daging yang digunakan untuk membuat mie ayam bakso berasal dari sapi yang disembelih sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Proses penyembelihan harus dilakukan oleh seorang Muslim yang kompeten dan

memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan, seperti menyebut nama Allah saat menyembelih (disebut dengan istilah "zabihah"). Sumber daging harus dapat dipastikan sebagai daging halal.

- 2) Bahan Baku dan Bumbu: Selain daging sapi, bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan mie ayam bakso, termasuk bumbu dan saus, juga harus dipastikan sebagai bahan halal. Ini termasuk penggunaan rempah-rempah, garam, gula, dan bahan tambahan lainnya yang tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam.
- 3) Pemisahan dan Kontaminasi: Selama proses produksi, penting untuk memastikan pemisahan yang jelas antara bahan-bahan halal dan non-halal. Hal ini mencakup penggunaan alat-alat masak dan peralatan yang terpisah untuk memproses daging halal dan non-halal. Kontaminasi silang antara bahan-bahan yang harus dihindari.
- 4) Proses Produksi dan Penanganan: Proses produksi mie ayam bakso harus memperhatikan kebersihan dan kesehatan. Ini termasuk pemrosesan daging sapi yang bersih dan higienis, penggunaan bahan-bahan yang segar dan berkualitas baik, serta penanganan makanan yang aman dan higienis.
- 5) Sertifikasi Halal: Dalam beberapa kasus, produsen atau penjual mie ayam bakso mungkin memilih untuk mendapatkan sertifikasi halal dari lembaga yang berwenang. Sertifikasi ini menunjukkan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh otoritas halal yang terkemuka.

Dengan memperhatikan aspek-aspek di atas dalam proses produksi mie ayam bakso, pak Ruslan dapat memastikan bahwa produk mereka sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan dalam Islam dan dapat dipercaya oleh konsumen Muslim.

a. Perspektif Islam

Dalam Al Qur'an, terdapat beberapa istilah yang terkait dengan bisnis, antara lain al-tijarah, al-ba'i, al-dayn, al-syira. Dalam Islam pengertian keuntungan bukan hanya semata-mata berhenti pada tataran materiel, melainkan bagaimana mendapatkan keridhaan Allah ketika menjalankan bisnis. Oleh karena itu, bisnis menurut Islam adalah serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dibatasi jumlah (kuantitas) kepemilikan harta (barang/jasa) termasuk profitnya, namun dibatasi dengan cara perolehan dan pendayagunaan hartanya (atas aturan halal dan haram). Berkompetisi dalam bisnis merupakan hal yang wajar. Akan tetapi, Islam menganjurkan untuk bersaing secara sehat dan baik sebagaimana dalam Al-qur'an Surah al-Baqarah ayat 148. Sesuai dengan etika atau sifat yang telah dicontohkan oleh Nabi Muhammad dalam berbisnis. Kunci dari ketahanan bisnis yang sesungguhnya terletak pada pelakunya. Oleh karena itu, sebelum pelaku bisnis menyusun, menetapkan dan menjalankan strategi bisnisnya, terlebih dahulu memiliki enam sikap utama yang meliputi.

1) Niat Suci Dan ibadah

Sebagai seorang pebisnis muslim, dalam menjalankan aktivitas bisnisnya harus diawali dengan niat yang suci (lillahi ta'ala) dan kegiatan bisnisnya tidak mengganggu ibadah kepada Allah. Karena pada dasarnya bahwa tujuan manusia diciptakan di muka bumi adalah untuk beribadah kepada Allah.

2) Jujur

Kejujuran merupakan syarat yang paling utama dalam kegiatan berbisnis. Sikap jujur akan melahirkan kepercayaan konsumen, dan sebuah kepercayaan akan melahirkan kesetiaan.

3) Ikhlas

Kata ikhlas merupakan kata yang mudah untuk diucapkan tetapi mempunyai makna yang dalam bahkan sulit untuk dipraktikan. Sikap ikhlas akan membentuk pribadi seorang pebisnis yang tidak lagi memandang keuntungan materi sebagai tujuan utama, melainkan juga mengharap keuntungan non materi yaitu mendapatkan ridho dari Allah SWT.

4) Profesional

Seorang yang profesional mempunyai sikap selalu berusaha maksimal dalam mengerjakan suatu hal atau dalam menghadapi suatu masalah, tidak mudah menyerah atau berputus asa.

5) Silaturahmi

Sebagai makhluk sosial, manusia tentu memerlukan adanya bantuan dari orang lain. Menjalin silaturahmi adalah salah satu kewajiban antar sesama umat manusia. Dalam menjalankan kegiatan bisnis, menjalin hubungan silaturahmi sangatlah penting. Dengan adanya silaturahmi, maka akan saling bertukar informasi sekaligus akan mendapatkan sebuah ide baru yang dapat digunakan untuk mengembangkan usahanya.

6) Menunaikan Zakat, Infaq, dan Sedekah

Harta yang diperoleh tidak semata dari hasil usaha sendiri, melainkan diperoleh dengan bantuan banyak pihak. Oleh karena itu, Allah memerintahkan untuk memberikan sebagian harta yang diperoleh kepada mereka yang membutuhkan, dalam bentuk zakat, infaq maupun shadaqah. Dalam ekonomi syariah harus memiliki fondasi yang kuat guna untuk menompang segala kegiatan ekonomi syariah agar tidak melanggar hal-hal yang dilarang, dalam hal ini prinsip syariah merupakan fondasi yang harus ditegakkan agar ekonomi syariah tetap berdiri kokoh dan mendapatkan manfaat baik didunia maupun diakhirat.

KESIMPULAN

Bahwa hasil penelitian ini menjelaskan aspek kehalalan mie ayam bakso pak gendut dapat di lihat dari segi sesuai dengan syariat Islam yang mencakup halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal cara bagaimana memprosesnya, halal dalam penyimpanannya dan halal dalam penyajiannya. Agar dapat menghasilkan produk yang halal sebagaimana dalam UU JPH Pasal 1 ayat 3, maka harus melalui proses produk halal yang meliputi penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk sehingga dapat menjamin kehalalan produknya. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa aspek kehalalan produk mie ayam bakso pak gendut di desa Banyuajuh kec, Kamal kab, Bangkalan telah memenuhi aspek kehalalan dalam syariat islam.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali M. Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM J Ilmu Syariah*. 2016;16(2).
- Nawawi I. Hadist Arba'in Nawawiyah. 2010;1-119. Available from: papers2://publication/uuid/4077E9E4-oDB3-4F6D-AD52-54C0983F6502
- Majelis Ulama Indonesia. Standardisasi Fatwa Halal MUI Nomor 4 Tahun 2003. 2003;
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. 2014;(1).
- Murjani M. Sistem Jaminan Produk Halal Dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis dan Politis. *Fenomena*. 2015;7(2).
- Arif S. Epistemologi Halal Dan Aplikasinya. *DIRASAT J Stud Islam dan Perad [Internet]*. 2019;14(02). Available from: <https://dirasat.id/JSIP/article/view/82>
- Frida Hasim. *Hukum Dagang*. Jakarta: Sinar Grafika; 2009.
- Mustafa Edwin, nasution D. Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam [Internet]. Jakarta: Kencana; 2006. Available from: [http://repository.uin-suska.ac.id/6716/4/BAB III.pdf](http://repository.uin-suska.ac.id/6716/4/BAB%20III.pdf)
- Setiadi, Budi., Nurhasanah, Neneng., Sulistiani, Siska Lis. Perbandingan Efektivitas Penghimpunan Dana Wakaf Melalui Uang Berbasis Online di Global Wakaf dan Dompot Dhuafa. *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, 1, 32-36.
- Setiadi, Budi., Nurhasanah, Neneng., Sulistiani, Siska Lis. Perbandingan Efektivitas Penghimpunan Dana Wakaf Melalui Uang Berbasis Online di Global Wakaf dan Dompot Dhuafa. *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, 1, 32-36.
- Setiadi, Budi., Nurhasanah, Neneng., Sulistiani, Siska Lis. Perbandingan Efektivitas Penghimpunan Dana Wakaf Melalui Uang Berbasis Online di Global Wakaf dan Dompot Dhuafa. *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, 1, 32-36.