

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, permasalahan produk halal masih menjadi perdebatan bagi masyarakat maupun pemerintah. Dikarenakan banyak produsen pangan yang masih belum sepenuhnya paham akan pengetahuan tentang pangan halal. Dalam agama Islam, halal merupakan suatu hal yang vital bagi seorang muslim. Umat muslim sangat memprioritaskan perizinan dari sumber pangan untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan asupan makanan akan mempengaruhi kesehatan serta sikap atau tingkah laku manusia (Ashadi, 2015).

Makanan haram secara jelas dilarang dalam Al Qur'an, Sunnah dan ahli hukum Islam (Ijma'). Seorang muslim dilarang mengonsumsi makanan yang mengandung daging babi dan turunannya, khamr dan turunannya, bahan hewani yang disembelih tidak sesuai syariat Islam, bahan yang tergolong najis seperti darah, bangkai, dan bagian tubuh manusia, dan sebagainya. Hal itu termasuk dosa dan bukan suatu hal yang baik untuk dilakukan. Maka dari itu, umat muslim menjadikan kehalalan sebagai prioritas utama dalam mengonsumsi produk. Prinsip kehalalan harus mencakup semua proses dimulai dari bahan mentah, proses pengolahan, proses pengemasan, hingga proses distribusi (Atma, 2017).

Tujuan utama rantai pasokan bahan makanan halal tidak hanya untuk memastikan tercapainya kepuasan pelanggan, tetapi juga untuk memastikan bahwa status halal dari produk makanan tetap utuh hingga akhir proses rantai pasokan (Bahrudin, Illyas dan Desa, 2011). Proses produksi makanan halal harus dilindungi dengan segala cara dan semua pihak yang terlibat dalam proses produksi bertanggung jawab dalam menghindari kontaminasi silang yang akan menyebabkan produk menjadi non halal. Titik kritis halal proses produksi tidak hanya di awal proses,

tetapi di seluruh proses hingga mencapai hasil akhir produk hingga proses pendistribusian (Zulfakar dkk, 2012).

Potensi produk untuk menjadi non-halal akan meningkat ketika produk makanan melalui proses pengolahan yang kurang tepat. Tahap pengolahan merupakan tahap penting yang memiliki titik kontrol dimana status halal dari produk makanan dapat hilang begitu saja apabila konsep halal tidak sepenuhnya dipahami oleh semua pihak yang terlibat dalam proses tersebut, terutama mereka yang terlibat langsung dalam proses pengolahan. Menurut Miru (2011), pengolahan produk pangan dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan pencampuran antara yang halal dan yang haram, baik disengaja maupun tidak. Untuk mengetahui kehalalan suatu pangan, diperlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, dan pemahaman tentang syariat. Realitanya banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya meskipun pelaku usaha menyatakan produk yang dipasarkan dinyatakan halal.

Kantin merupakan salah satu tempat yang terletak di dalam kampus, dimana tempat ini sering didatangi oleh mahasiswa dan staf ataupun karyawan yang ada di kampus, karena letaknya yang mudah dijangkau makan akan terasa lebih efektif dan efisien dibandingkan dengan ditempat lain. Kantin menyediakan berbagai jenis makanan dengan harga yang terjangkau, oleh karena itu kantin tetap harus mengendalikan proses pengolahan agar kualitas serta keamanan dari makanan yang diproduksi terutama dari segi kehalalannya tetap terjaga. Menurut Febrianti (2016), kantin memiliki fungsi lain diantaranya sebagai sarana penyediaan makanan untuk menjaga kesehatan, sebagai tempat untuk memilih makanan yang aman dan bergizi, sebagai tempat belajar tata krama yang ada di masyarakat dan tempat bersosialisasi.

Hasil penelitian Tati (2016) menunjukkan bahwa ada hubungan positif antara pengetahuan pangan halal dan sikap keputusan pembelian produk, yang berarti apabila semakin tinggi pengetahuan pangan halal

maka akan semakin tinggi sikap keputusan pembelian produk. Inayah (2016) juga menyimpulkan bahwa terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan higiene dan sanitasi makanan terhadap perilaku penjamah makanan di kantin.

Penelitian ini mengeksplor masalah penerapan praktik kehalalan pada pengolahan makanan di kantin 1 Universitas Muhammadiyah Semarang. Alasan diambilnya lokasi penelitian di kantin yaitu karena kantin merupakan tempat dimana berbagai jenis makanan dijual tanpa adanya pengawasan khusus terkait penerapan sistem kehalalan dalam proses pengolahan, sehingga kantin dianggap dapat mewakili sebagai tempat yang memiliki tenaga pengolah makanan dengan resiko kontaminasi yang cukup tinggi.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan pengkajian terhadap pengaruh pengetahuan pangan halal terhadap praktik pengolahan pangan halal, karena tingkat pengetahuan akan berpengaruh kepada sikap dan cara mengolah produk dengan baik dan benar sehingga dapat tetap menjaga status kehalalan produk tersebut, khususnya di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang yang merupakan salah satu tempat yang menyediakan makanan siap saji.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan pangan halal pada pelaku pengolah produk terhadap praktik pengolahan pangan halal di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang?

C. Hipotesis

Ada hubungan antara tingkat pengetahuan pangan halal terhadap praktik pengolahan pangan halal di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui apakah terdapat hubungan tingkat pengetahuan pangan halal terhadap praktik

pengolahan pangan halal di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan pengetahuan produsen makanan di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang terhadap pangan halal
- b. Mendeskripsikan cara pengolahan pangan halal yang baik mulai dari persiapan bahan hingga distribusi
- c. Menganalisis hubungan pengetahuan pangan halal terhadap praktik pengolahan pangan halal di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang

E. Manfaat

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih teliti kembali dalam mengolah makanan sehingga tetap terjaga status kehalalannya.

2. Bagi IPTEKS

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada perkembangan ilmu pengetahuan terhadap pangan halal sehingga dapat dipraktikkan pada pengolahan produk dengan benar agar tetap terjamin status kehalalannya.