

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Menurut hasil dari Badan Pusat Statistik menyebutkan jumlah penduduk muslim Indonesia pada tahun 2014 mencapai 252,2 juta jiwa. Hal ini ditandai dengan terus meningkatnya laju pertumbuhan penduduk muslim Indonesia sejak tahun 2011 hingga tahun 2014 yang dapat dilihat pada gambar 1.1



Sumber : Badan Pusat Statistik, 2015

Gambar 1.1 Grafik Pertumbuhan Penduduk Muslim

Gambar 1.1 menunjukkan jika penduduk muslim Indonesia terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2011 BPS mencatat penduduk muslim Indonesia sejumlah 242 juta orang yang disusul pada tahun 2012 sebanyak 245,4 juta, kemudian tahun 2013 sebanyak 248,8 juta dan pada tahun terakhir yaitu 2014 sebanyak 252,2 juta penduduk.

Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk muslim, kesadaran akan produk halal terus meningkat. Mengonsumsi produk halal khususnya pangan merupakan suatu keharusan dan merupakan perintah dari Allah SWT. Perintah ini diatur didalam Al Quran surah Al-Baqarah ayat 168 yang memiliki arti:

Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah – langkah setan. Sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu. (Q.S Al-Baqarah: 168)

Halal berasal dari kata arab yang berarti diizinkan. Makanan halal adalah makanan yang diizinkan/diperbolehkan bagi seorang muslim untuk memakannya. Hal ini diatur didalam Al Quran surah Al Maidah ayat 4 yang berbunyi :

“Mereka bertanya kepadamu (Muhammad), “Apakah yang dihalalkan bagi mereka?”Katakanlah, “Yang dihalalkan bagimu adalah (makanan) yang baik – baik dan (buruan yang ditangkap oleh binatang pemburu yang telah kamu latih untuk berburu, yang kamu latih menurut apa yang telah diajarkan Alla kepadamu. Maka makanlah apa yang ditangkapnya untukmu, dan sebutlah nama Allah (ketika melepasnya). Dan bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah sangat cepat perhitungannya. (Q.S Al-Maidah: 4)”

Selain makanan halal, Allah SWT juga memerintahkan umat muslim agar tidak mengkonsumsi makanan haram, yang jenis dan kriteria nya telah dijelaskan didalam Al Quran surah An-Nahl ayat 115 yang berbunyi sebagai berikut :

“Sesungguhnya, Allah hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (hewan) yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah, tetapi barangsiapa terpaksa (memakannya) bukan karena menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (Q.S An-Nahl: 115)”

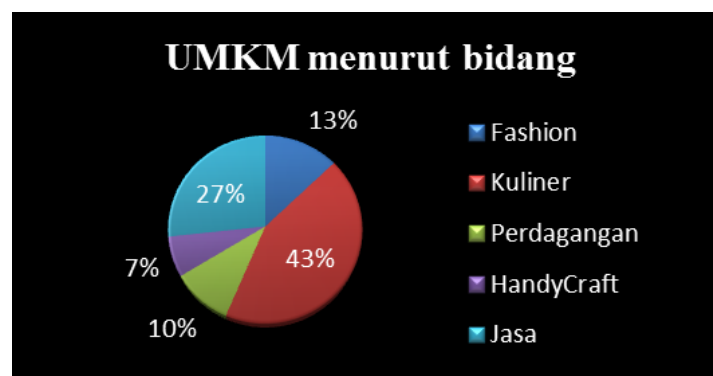
Perintah untuk mengkonsumsi makanan halal merupakan suatu hal yang mutlak dan diharuskan bagi umat muslim. Namun, tidak hanya halal, islam juga mengutamakan aspek *thoyyiban* yang berarti baik. Sesuai dengan firman Allah SWT didalam Al Quran surah Al-Maidah ayat 88 yang memiliki arti sebagai berikut :

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya (Q.S Al-Ma'idah: 88).”

Ayat tersebut menjelaskan, umat muslim harus mencari rezeki, yang halal dan *thoyyib* dengan maksud harus makan makanan halal dan menghindari makanan kotor dan dilarang dalam islam agar tidak merusak tubuh dan nyawa mereka. Namun pada kenyataannya, maraknya kasus makanan yang berbahaya membuat umat muslim harus lebih berhati – hati dalam memilih pangan yang akan dikonsumsi.

Informasi terkini dari Kompasiana.com yang diakses pada tanggal 19 Mei 2019 menjelaskan masih banyak kasus mengenai pangan berbahaya yang terjadi sepanjang tahun 2015, yaitu penyalahgunaan bahan berbahaya sebanyak 42%, pangan yang sudah kedaluwarsa 22%, pemalsuan 16%, keracunan pangan 5% dan pangan ilegal sebanyak 2%. Selain itu, juga pernah ditemukan pangan industri rumah tangga (PIRT) pembuatan saus sambal ilegal di Bandung oleh BPOM pada tahun 2015 (Kabar24.com Bandung, 2015).

Kota Bandung adalah salah satu Kota destinasi kuliner di Indonesia. Bandung sebagai Kota Kuliner dapat dilihat dengan persentase usaha kuliner khususnya pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang berada diangka tertinggi yang dapat dilihat pada gambar 1.2.



Sumber : Dinas KUMKM dan Perindag Kota Bandung, 2018

Gambar 1.2 Persentase UMKM menurut Bidangnya

Gambar 1.2 menunjukkan jika kuliner adalah bidang yang paling banyak diminati oleh para pelaku usaha di Kota Bandung. Dengan demikian, pemerintah Kota harus memastikan bahwa pangan yang diperdagangkan

adalah halal dan sudah tersertifikasi (UU JPH pasal 4), salah satunya pada usaha *bakery*.

Bakery adalah usaha ekonomi produktif yang bergerak dibidang makanan hasil olahan tepung. Pangan ini dibagi menjadi tiga kategori yaitu *bread* (Roti), *cake* (Kue) dan *cookies* (Biskuit) (Sunaryo, 1985). Menurut MUI, *Bakery* adalah sekelompok sejenis kue – kuehan dan roti yang berbahan dasar tepung terigu. (MUI, 2019)

Bakery merupakan pangan yang cukup diminati oleh konsumen, oleh karena nya, jaminan akan kualitas & kehalalan pangan ini juga harus diperhatikan, yaitu dengan memastikan adanya logo halal pada kemasan yang dapat dilihat pada gambar 1.3



Sumber : Data dari google, 2019

Gambar 1.3 Logo Halal MUI

Logo halal / sertifikasi halal pada usaha *bakery* merupakan hal yang harus diperhatikan oleh konsumen dan juga pemerintah, karena rata – rata masyarakat hanya tau pangan yang kritis akan keharaman hanyalah pangan jenis daging, tidak untuk jenis *bakery*. Padahal pada kenyataannya pangan jenis *bakery* ini juga memiliki titik kritis yang harus konsumen perhatikan. Hal ini dikarenakan, pangan jenis ini merupakan pangan pengganti makanan pokok yang pada proses produksinya menggunakan BTM (Bahan Tambahan Makanan) yang sangat kompleks (HalalMUI.org).

Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang kompleks ini juga rawan akan zat – zat berbahaya yang terkandung didalamnya seperti adanya kandungan zat

adiktif yang bernama L-sistein yang terbuat dari rambut manusia, kemudian bahan pengembang *non-halal* bernama *cream of tartar* yang dihasilkan dari industri *wine* (minuman keras), lalu penggunaan kuas berbulu babi, hingga tercampurnya daging babi ke dalam produk *bakery* (MUI Jabar, 2019). Selain itu juga pernah didapat kasus mengenai penyalahgunaan produk *bakery* berdasarkan informasi dari situs detik.com yang diakses pada tanggal 15 Juni 2019, mengenai kue kering ganja yang beredar di Bandung (Mapolda Jabar, 2015).

Berdasarkan hal tersebut, sertifikasi halal merupakan hal yang penting pada produk *bakery* ini sebagai bukti jaminan dan kualitas jika pangan yang dikonsumsi adalah halal dan baik. Namun kegiatan sertifikasi halal biasanya hanya mencakup ruang lingkup pada usaha besar saja, belum kepada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang menyebabkan sertifikasi halal pada sektor UMKM masih minim (MUI Jabar, 2019).

Data terakhir dari dinas KUMKM dan Perindag Kota Bandung tahun 2018 menyebutkan jumlah UMKM *Bakery* di Kota Bandung berjumlah 305 dan yang tersertifikasi dari MUI hanya 15% yaitu 46 unit yang dapat dilihat pada gambar 1.4



Sumber : Majelis Ulama Indonesia, 2018

Gambar 1.4 Kepemilikan Serifikasi Halal Usaha *Bakery*

Gambar 1.4 Persentase Kepemilikan Sertifikasi Halal UMKM *Bakery*

Berdasarkan gambar 1.4, dapat dilihat jika persentase UMKM yang memiliki sertifikasi halal masih minim yaitu hanya 15% atau sebanyak 46 unit. Sedangkan 85% nya adalah UMKM yang tidak memiliki sertifikasi halal, padahal kepemilikan sertifikasi halal adalah wajib dan sudah diatur dalam Undang – undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH).

UU JPH adalah peraturan pemerintah yang mengatur tentang sertifikasi produk halal. Sebelumnya, sertifikasi halal masih bersifat *voluntary* (sukarela), dalam UUPH menjadi *mandatory* (keharusan). Karena itu, semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. (UUPH nomor 33 pasal 4).

Sertifikasi halal pada UMKM dinilai penting karena dapat membantu Kota Bandung agar ditetapkan sebagai Kota Halal di Jawa Barat. Majelis Ulama Indonesia terus memberikan apresiasi kepada Kota / Kabupaten yang menggelorakan produk – produk halal baik pada industri kecil maupun pada industri besar. (MUI, 2019).

Dengan diwajibkannya mengkonsumsi makanan halal bagi umat muslim, dengan adanya regulasi yang mewajibkan seluruh produk pangan harus bersertifikat halal, serta maraknya kasus pangan jenis *bakery* berbahaya yang beredar di Kota Bandung, menjadikan minimnya sertifikasi halal usaha *bakery* adalah suatu masalah yang harus diketahui apa penyebabnya / faktor yang menghambat penerapan sertifikasi halal tersebut.

Berdasarkan penelitian Annisa Sifatul (2017) ada 6 faktor penghambat sertifikasi halal yaitu Faktor *Resources*, Faktor Kerumitan Prosedur, Faktor *Suppliers*, Faktor Keuangan, Faktor *Customer*, dan Faktor *Information Sharing*.

Menurut Sulistya Prabowo (2015) ada 4 faktor penghambat sertifikasi halal yaitu Faktor Sosialisasi, Faktor Informasi, Faktor Pengetahuan dan Faktor Kesadaran. Arika Isty (2017) dalam penelitiannya mengatakan jika prosedur sertifikasi merupakan faktor yang paling menghambat dalam pengajuan sertifikasi halal, yaitu pada indikator kerumitan proses.

T Maryati Habullah (2015) pada penelitiannya yang meneliti tentang hambatan implementasi sertifikasi halal menyebutkan otorisasi pemasaran merupakan hambatan potensial. Sedangkan menurut Abu Bakar Abdul Hamid, Mohamed Syazwan Ab Talib, Thoo Ai Chin (2015) menjelaskan jika faktor keuangan dan dukungan pemerintah merupakan faktor kendala dalam menerapkan sertifikasi halal.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, sebaiknya dilakukan analisis mengenai apa saja variable / faktor yang menjadi penghambat dalam menerapkan sertifikasi halal pada Usaha Mikro Kecil Menengah jenis makanan *bakery* di Kota Bandung agar dapat mendorong serta meningkatkan para produsen UMKM *bakery* agar mau mengajukan sertifikasi halal produk mereka, sehingga menjamin konsumen agar mengkonsumsi pangan *halal* *thoyyiban*.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah faktor - faktor yang mempengaruhi implementasi / penerapan sertifikasi halal bagi para produsen usaha mikro kecil menengah berbasis makanan jenis *Bakery* di Kota Bandung ?
2. Apakah faktor dominan yang memiliki pengaruh paling besar / kuat dalam mengimplementasikan / menerapkan sertifikasi halal bagi para produsen usaha mikro kecil menengah berbasis makanan jenis *Bakery* di Kota Bandung ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui faktor – faktor yang mempengaruhi implementasi / penerapan sertifikasi halal usaha mikro kecil menengah jenis makanan *bakery* di Kota Bandung.
2. Mengetahui faktor paling dominan yang memiliki pengaruh paling besar / kuat dalam menerapkan sertifikasi halal usaha mikro kecil menengah jenis makanan *bakery* di Kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis

Penelitian ini merupakan sarana untuk menambah wawasan dan mengembangkan teori serta konsep berbagai ilmu yang diperoleh untuk diaplikasikan ke dalam dunia bisnis nyata.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai bahan pustaka dan studi lanjutan.

3. Bagi Pemerintah & Lembaga Terkait

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran & solusi mengenai hal yang sebaiknya dilakukan pemerintah beserta jajarannya agar para produsen UMKM *Bakery* di Kota Bandung mau mengajukan sertifikat halal sebagai jaminan kualitas dari sebuah produk.

1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan dari permasalahan ini adalah sebagai berikut :

1. Fokus penelitian ini meneliti tentang faktor yang menghambat pengajuan sertifikasi halal.
2. Penelitian ini mengambil objek Produsen usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis pangan jenis *Bakery* (Kelompok *Bakery* sesuai ketentuan dari Majelis Ulama Indonesia)
3. Penelitian ini dilakukan di Kota Bandung, Jawa Barat.
4. Penelitian ini dilakukan pada bulan april – juni 2019.
5. Penelitian ini dilakukan dengan penyebaran angket & tahap analisis data dengan *Partial Least Square (PLS)* menggunakan aplikasi *SmartPLS*.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan permasalahan yang menjadi latar belakang dilakukannya penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, batasan penelitian, serta sistematika penulisan

BAB II STUDI PUSTAKA

Bab ini membahas teori – teori yang berhubungan dengan penelitian, peerancangan, dan pemecahan masalah terkait dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang penjelasan mengenai langkah – langkah sistematis yang dilakukan dalam melakukan penelitian sekaligus pengembangan metode solusi, serta analisis dari model yang dikembangkan.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi tentang pengumpulan data yang dibutuhkan untuk penelitian serta pengolahan data yang sudah didapat selama pengumpulan data dilakukan.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisi tentang analisis hasil dari data yang sudah didapat yang kemudian diolah menggunakan metode yang digunakan untuk akhirnya didapat solusi dari penelitian tersebut.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini dijelaskan mengenai kesimpulan akhir dari hasil penelitian serta saran bagi perusahaan untuk perbaikan dan saran untuk penelitian selanjutnya.