

**PRAKTIK PENGGILINGAN DAGING DI PASAR ANGSO DUO BARU
KOTA JAMBI DENGAN PENDEKATAN SISTEM JAMINAN HALAL**

Heni Pratiwi

Universitas Jambi, Indonesia

Correspondence Author: henipratiwi@unja.ac.id

Abstract: *Halal is a primary requirement for Muslim consumers when consuming food products. A halal assurance system is a mechanism that producers must implement if they wish to apply for halal certification from BPJPH (Halal Product Assurance Agency). The current problem faced by small and medium enterprises in the Angso Duo market is the lack of halal certification from BPJPH. Manshurin 354 Meat Grinding is a meat grinding production house that grinds chicken and beef. The second partner is Manshurin 354 Meatball Printing, a business unit that produces meatball printing. This activity aims to fulfill the assignment for the halal product management course and to determine whether the store has obtained halal certification. The result of this activity is awareness among partner business units to implement the halal assurance system in their businesses. Suggestions for the sustainability of the program include comprehensive outreach to food product trader associations and producers regarding the importance of halal certification and collaboration between academics and halal certification institutions regarding halal certificate management.*

Keywords: *Halal Product Certification; Halal Assurance System; Meat Grinding.*

Abstrak: Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengonsumsi produk pangan. Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Permasalahan yang dialami oleh usaha kecil menengah saat ini di pasar Angso Duo adalah belum ada sertifikasi halal dari BPJPH. Penggilingan Daging Manshurin 354 merupakan rumah produksi penggilingan daging yang menggiling daging ayam dan daging sapi. Mitra kedua yaitu Pencetakan Bakso Manshurin 354 yang merupakan unit usaha yang memproduksi pencetakan bakso. Kegiatan ini bertujuan untuk memenuhi tugas mata kuliah manajemen produk halal serta untuk mengetahui apakah toko tersebut sudah memiliki sertifikasi halal atau belum. Hasil dari kegiatan ini adalah kesadaran dari unit usaha mitra untuk menerapkan sistem jaminan halal pada usahanya. Saran terhadap keberlanjutan program adalah adanya sosialisasi secara menyeluruh terhadap asosiasi pedagang ataupun produsen produk pangan mengenai pentingnya sertifikasi halal dan adanya kerjasama antara akademisi dengan lembaga sertifikasi halal terkait manajemen sertifikat halal.

Kata Kunci: Sertifikasi Produk Halal; Sistem Jaminan Halal; Penggilingan Daging.

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 (Cooper, 2017).

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 ini hanya menerima penggilingan untuk 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 toko. 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 di giling 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 di giling 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 disebabkan keterbatasan informasi produsen mengenai ketentuan-ketentuan teknis yang diterapkan dalam Sistem Jaminan Halal. Melihat permasalahan yang dihadapi mitra serta melihat tingkat urgensi dari masing-masing faktor tersebut, maka solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Permasalahan dan Solusi

Permasalahan	Solusi
Belum ada sertifikasi halal	Pendampingan halal oleh instansi terkait

Tujuan penulisan adalah untuk memantau proses penggilingan daging sesuai dengan sistem jaminan produk halal dan untuk menginformasikan bahwa proses penggilingan di pasar Angso Duo membutuhkan pendampingan.

METODE

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah pelaku usaha penggilingan daging di pasar Angso Duo Baru kota Jambi. Pasar ini Dikelola oleh PT Eraguna Bumi Nusa. Pasar Angso Duo Baru adalah pusat perdagangan terbesar di Jambi dengan luas area ±7,2 hektar mampu menampung lebih dari 4.000 pedagang. Pasar yang resmi dibuka pada tahun 2018, menggantikan pasar lama yang telah beroperasi puluhan tahun. Dengan konsep pasar semi-modern, tempat ini menggabungkan kenyamanan berbelanja dengan pengalaman tradisional yang tetap terjaga. Pemilik usaha sendiri yaitu Penggilingan Daging Manshurin 354. Telah memiliki NIB dengan

nomor 2008220007986.

Penelitian ini dilakukan di Pasar Angso Duo Baru Kota Jambi, pasar ini merupakan pusat perdagangan terbesar di Jambi sehingga jumlah penggilingan daging akan sangat berperan dalam penyediaan kebutuhan daging giling di Kota Jambi. Variabel yang dianalisis dalam penelitian ini, yaitu kesesuaian proses penggilingan daging dengan sistem jaminan produk halal serta saran yang diambil untuk memperbaiki proses penggilingan agar sesuai dengan standar jaminan produk halal agar kedepan dapat disertifikasi Halal.

Jenis penelitian yang penulis gunakan adalah penelitian lapangan (*field Reseach*) 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 penetian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang mana penelitiannya menghasilkan data-data deskriptif dalam bentuk data tertulis atau data lisan dari pelaku atau oarang-orang yang berkaitan dengan penelitian yang penulis amati kemudian dianalisis dan dicarikan solusi permasalahan yang didapatkan.

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 BPJPH. Sistem Jaminan Halal memiliki beberapa komponen sebagai berikut:

- a) Kebijakan halal
- b) Panduan halal
- c) Organisasi manajemen halal
- d) Standard Operating Procedures (SOP)
- e) Acuan teknis
- f) Sistem administrasi
- g) Sistem dokumentasi
- h) Sosialisasi
- i) Pelatihan
- j) Komunikasi internal dan eksternal
- k) Audit internal
- l) Tindakan perbaikan
- m) Kaji ulang manajemen (management review)

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 BPJPH. (Pratiwi et al., 2020) Sistem jaminan halal pada penggilingan daging yang belum memiliki sertifikasi halal dapat dimulai dengan penerapan langkah-langkah berikut :

1. *Pertama*, pengusaha harus memastikan bahwa seluruh bahan baku daging yang digunakan berasal dari sumber yang telah disertifikasi halal.
2. *Kedua*, 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.
3. *Ketiga* Penggunaan label halal yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan pada kemasan produk juga merupakan langkah penting untuk memberikan kepastian kepada konsumen.
4. *Keempat*, bekerja sama dan mendaftarkan usaha 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.

Semua proses ini adalah agar konsumen dapat memahami komitmen terhadap kehalalan produk, perusahaan juga sebaiknya berkomunikasi secara transparan melalui media sosial, situs web, atau label produk.

Berikut daftar bahan yang digunakan oleh pelaku usaha:

Tabel 2: Daftar Bahan

No	Nama dan Merek	Jenis Bahan	Produsen	Negara	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal
1.	Daging Ayam dan Sapi	Bahan Baku	Pasar	Indonesia		
2.	Tepung Tapioka Gunung Agung	Bahan Baku	PT. Budi Starch & Sweetener, Tbk	Indonesia	LPPOM-00220006090897	11 November 2025
3.	Garam Konsumsi Beryodium Segitiga Prima	Bahan Tambahan	UD. Jaya Prima	Indonesia	LPPOM-02200014671219	03 Oktober 2025
4.	Bumbu Penyedap Masako	Bahan Tambahan	PT. Ajinomoto Indonesia	Indonesia	LPPOM-00060008910908	06 Mei 2025

Dengan langkah-langkah ini, perusahaan dapat membangun kepercayaan konsumen terhadap produk penggilingan daging mereka.

1. 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 tambahan untuk pembuatan bakso yang digunakan sudah memiliki sertifikasi halal, pemilik usaha juga mengatakan jika mereka hanya menerima penggilingan daging ayam dan daging sapi, akan tetapi daging tersebut belum jelas mendapatkan sertifikasi halal.

Untuk itu kami sebagai peneliti menyarankan agar pemilik usaha tersebut memiliki mitra pemasok daging yang sudah bersertifikat halal agar usahanya dapat didaftarkan pada BPJPH agar mendapatkan sertifikasi halal, sebab UMKM wajib untuk tersertifikasi halal. Sertifikasi halal juga bertujuan untuk menghilangkan keraguan umat islam mengenai alat maupun bahan yang digunakan dalam produksi bahan pangan dalam kehalalannya.

Berikut peralatan yang dipakai oleh pemilik usaha:

Tabel 3: Daftar Peralatan

No	Nama Peralatan/Fasilitas	Keterangan/Ketentuan	Sesuai/Tidak Sesuai
1.	Mesin penggiling daging	Tajam	Dalam Islam, ada beberapa pedoman terkait dengan pemotongan daging dan alat-alat yang digunakan. Namun, secara umum, tajamnya atau tidaknya pisau penggilingan daging bukanlah fokus utama dalam syariat Islam. Beberapa pedoman umum terkait dengan daging dalam Islam melibatkan proses pemotongan yang disebut "dhabihah" atau "qurban". Dengan demikian, tajam atau tidaknya pisau penggilingan daging sendiri bukanlah suatu kekhawatiran utama dalam konteks syariat Islam. Yang lebih penting adalah metode pemotongan dan penghormatan terhadap

			prinsip-prinsip dhabihah.
2.	Baskom atau wadah	Cukup bersih	Tidak sesuai, Al-Quran dan hadits Nabi Muhammad SAW memberikan pedoman umum tentang kebersihan dan menjaga kesehatan. Menciptakan kebersihan dalam proses persiapan

Untuk mengatasi permasalahan penggilingan daging yang belum memiliki sertifikasi halal, beberapa solusi dapat diimplementasikan, yaitu:

- a) Sertifikasi Halal
Mendorong produsen penggilingan daging untuk mendapatkan sertifikasi halal resmi dari lembaga yang diakui. Pemerintah dapat memberikan insentif, seperti pemotongan pajak atau bantuan finansial, untuk mendorong ketaatan terhadap proses sertifikasi.
- b) Pendidikan dan Kesadaran Halal
Mengadakan program pendidikan dan kampanye kesadaran bagi produsen dan konsumen tentang pentingnya kehalalan dalam industri pangan. Hal ini dapat membantu membangun pemahaman yang lebih baik tentang perwujudan kehalalan dan meningkatkan permintaan akan produk halal.
- c) Peningkatan Pengawasan Halal
Menguatkan sistem pengawasan dan inspeksi pabrik penggilingan daging secara berkala untuk memastikan bahwa standar kebersihan dan kehalalan dipatuhi dengan ketat.
- d) Regulasi Ketat
Menguatkan regulasi terkait kepatuhan terhadap standar kehalalan dalam penggilingan daging. Penerapan sanksi yang tegas bagi pelanggar dapat menjadi dorongan lebih lanjut untuk mematuhi aturan tersebut.
- e) Kolaborasi dengan Lembaga Agama
Melibatkan lembaga agama dalam proses sertifikasi dan pengawasan kehalalan. Keterlibatan dan dukungan dari otoritas agama dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.
- f) Kerjasama Industri dan Pemerintah
Mendorong kerjasama antara pemerintah, produsen, dan organisasi industri dalam mengembangkan inisiatif kehalalan. Forum ini dapat menjadi platform untuk berbagi pengetahuan, pengalaman, dan praktik terbaik.

KESIMPULAN

1. 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.
2. Saran terhadap keberlanjutan program lain: a. adanya sosialisasi secara menyeluruh terhadap asosiasi pedagang ataupun produsen produk pangan mengenai pentingnya

menjamin kehalalan produk melalui sertifikasi halal b. adanya kerjasama antara akademisi dengan lembaga sertifikasi halal terkait kepengurusan sertifikat halal dari usaha kecil menengah yang ada di daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Aang Yusril M. (2020). Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia. *At- Tasyri': Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 1(01), 30–49.
<https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>
- Febriyanti, A., Susanti, P., & Samudra, A. (2024). Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo). *Jureksi (Journal of islamic economics and finance)*, 2(1), 90-97.
<https://doi.org/10.59841/jureksi.v2i1>
- Fuadi, N. A., Wahab, A. R. B. Z., Wamaulana, F., Sukmawaty, E., Masriany, M., & Muthiadin, C. (2021). Deteksi titik kritis kehalalan produk UMKM es dawet di Kota Makassar. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 1(3), 77–84.
<https://doi.org/10.24252/filogeni.v1i3.23477>
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. (2017). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang pangan olahan hewani. *Journal of Social Dedication*, 1(1), 39-46.
<https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Pratiwi, A. D., Widajanti, L., & Nugraheni, S. A. (2020). Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 152–159
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98.
<https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>