

**ANALISIS PROSES PRODUKSI PENGGILINGAN DAGING DALAM
PERSPEKTIF INDUSTRI HALAL
(Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi)**

Heni Pratiwi¹ Mila Sukmawati² Melta Vatmala Sari³ Fazza Aulia Agipta⁴ Ema Fitri⁵

Universitas Jambi, Indonesia

Correspondence Author: henipratiwi@unja.ac.id

Abstract: *Alex Meatball Meat Milling Business in Aur Duri Market, Jambi City is one of the food industry sectors. The purpose of this research is to analyze Alex's Meatball Meat Milling Business in an effort to improve the production process to achieve halal certification. This research uses a qualitative approach with a combination of data collection techniques, including observation, in-depth interviews, and document analysis. Based on the results of observations, it was found that Alex's meatball meat milling business does not yet have halal certification, Alex's meatball meat milling business has not involved careful management starting from the selection of raw materials, production processes, and storage. This is important to do to ensure that the meatball dough produced is in accordance with the principles of halal in Islam.*

Keywords: *Meat Milling; Halal; Industry.*

Abstrak: Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex di Pasar Aur Duri Kota Jambi menjadi salah satu sektor industri makanan halal. Tujuan Penelitian ini dilakukan adalah menganalisis Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex dalam upaya melakukan perbaikan proses produksi untuk mencapai sertifikasi halal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kombinasi teknik pengumpulan data, termasuk observasi, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa Usaha penggilingan daging bakso Alex belum memiliki sertifikasi halal, Usaha penggilingan daging bakso alex belum melibatkan pengelolaan yang cermat mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan. Hal ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa adonan bakso yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam.

Kata Kunci : Penggilingan Daging; Industri; Halal.

PENDAHULUAN

Dalam agama Islam, konsep halal adalah hal yang sangat penting dan memegang peran sentral dalam kehidupan sehari-hari umat Muslim. Halal bukan hanya tentang kehalalan bahan makanan itu sendiri, tetapi juga tentang keseluruhan proses produksi dan cara makanan tersebut disajikan.

Dalam konteks produksi penggilingan daging bakso, penting untuk memahami bahwa proses pembuatan dan bahan yang digunakan harus sesuai dengan prinsip-prinsip yang ditetapkan oleh agama Islam. Hal ini mencakup pemilihan bahan-bahan yang halal dan penggunaan metode produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan.

Bagi kaum muslimin, mengkonsumsi makanan yang halal dan baik (dari segi zat makanannya maupun cara mendapatkannya) merupakan salah satu kewajiban dari kewajiban-kewajiban utama lainnya yang telah diperintahkan oleh Allah SWT antara lain terdapat dalam Q.S An-nahl ayat 114 dan Al-baqarah ayat 168:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ لِيَآئِهِ تَعْبُدُونَ

“maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeqy yang telah diberikan allah kepadamu dan syukurilah nikmat allah, jika kamu hanya menyembah kepadanya”. (Q.S An-nahl [16] : 114)

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَّالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”. (Al-Baqarah [2]:168).

Penggilingan daging adalah usaha yang menggunakan alat atau mesin yang digunakan untuk menggiling daging dengan cara menghancurkan daging menjadi bentuk lebih halus sehingga dapat dibuat makanan lain seperti bakso, sosis, dan lain-lain. Oleh karena itu mesin penggilingan daging banyak digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang berkepentingan dengan daging yang halus atau daging yang telah dihaluskan. Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Di Pasar Aur Duri Kota Jambi merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang industri jasa, seiring berkembangnya peluang usaha tersebut, usaha Penggilingan Daging Bakso Alex bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan kemudahan bagi pelaku usaha penjual jajanan khususnya olahan daging.

Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex di Pasar Aur Duri Kota Jambi menjadi salah satu sektor industri makanan halal. Tujuan Penelitian ini dilakukan adalah menganalisis Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex dalam upaya melakukan perbaikan proses produksi untuk mencapai sertifikasi halal.

METODE

Penelitian ini dilakukan di Pasar Aur Duri Penyengat Rendah, Kec. Telanaipura, Kota Jambi. Objek yang diamati adalah kegiatan dan kondisi lingkungan kerja pada Usaha Penggilingan Daging. Informasi yang dibutuhkan diperoleh dari pemilik usaha dan pekerja yang ada di Penggilingan Daging Bakso Alex. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kombinasi teknik pengumpulan data, termasuk observasi, wawancara mendalam, dan analisis dokumen.

Sumber data yang digunakan merupakan data primer dan sekunder, teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan metode observasi yaitu melihat dan mengamati objek secara langsung di tempat penelitian. Kemudian metode wawancara, ini dilakukan dengan cara melakukan komunikasi secara langsung kepada pihak terkait yakni pemilik usaha dan para karyawan untuk memperoleh keterangan yang sesuai dengan kebutuhan penelitian dan metode dokumentasi. Sedangkan data sekunder diambil melalui studi literatur yang mendukung gagasan dalam penelitian.

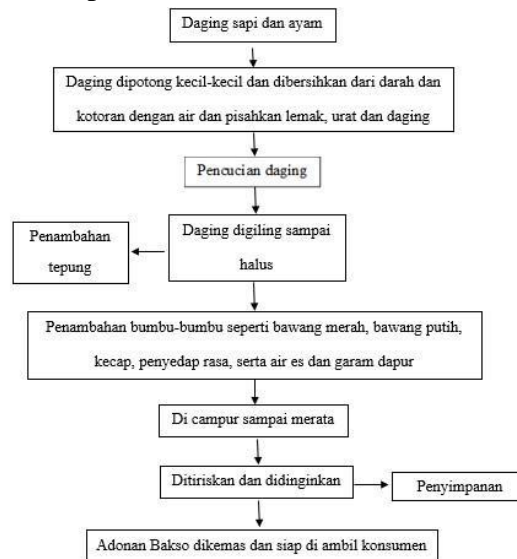
HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Produksi



Gambar 1 Proses Produksi

Pengolahan penggilingan daging bakso alex merupakan kegiatan usaha rumah tangga yang mengolah bahan baku dalam bentuk daging sapi dan ayam menjadi produk baru yang dapat dikonsumsi yaitu adonan bakso. Tahapan proses produksi dalam penggilingan daging menjadi adonan bakso dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Diagram alir proses produksi / Value Chain

Adapun penjelasan mengenai aktivitas penggilingan daging yaitu sebagai berikut:

1) Tahap Penerimaan Bahan Baku

Tahap awal dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, pada proses penggilingan daging bakso, daging yang digunakan merupakan daging segar berupa daging ayam dan sapi. Pada penggilingan daging bakso Alex bahan baku yang digunakan diperoleh secara langsung dari konsumen.

2) Tahap Pemotongan Daging

Sebelum proses penggilingan daging dipotong menjadi beberapa bagian untuk lebih mempermudah proses penggilingan. Penggilingan daging bakso Alex menggunakan teknik pemotongan yang sesuai syariah, untuk peralatan seperti pisau atau benda tajam lainnya yang digunakan dalam pemotongan daging sudah sesuai dengan syarat syarat penyembelihan/pemotongan dalam islam dimana kita diwajibkan untuk menggunakan pisau yang tajam.

3) Tahap Pencucian Daging

Setelah proses pemotongan, daging lalu dibersihkan dan disterilisasi dari darah dan kotoran dengan proses pencucian menggunakan air bersih.

4) Tahap Proses Penggilingan

Pada proses penggilingan daging untuk adonan bakso dimasukan ke dalam alat penggilingan, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu seperti tepung tapioka, bawang merah dan putih yang telah dihaluskan, telur, penyedap rasa, baking soda, dan es batu. Proses pencampuran bumbu-bumbu ke dalam daging giling dilaksanakan saat penggilingan daging sedang berlangsung.

5) Tahap Penyimpanan

Setelah penggilingan selesai dilakukan, daging kemudian dipindahkan ke dalam wadah berupa ember untuk ditiriskan dan didinginkan. Setelah itu daging adonan bakso dikemas menggunakan plastik lalu dimasukan kedalam tempat penyimpanan berupa frizer dan siap untuk diberikan kepada konsumen.

2. Titik Kritis

Dari hasil observasi di Penggilingan Daging Bakso Alex Pasar Aur Duri Penyengat Rendah, Kec. Telanaipura, Kota Jambi ditemukan beberapa titik kritis pada proses produksi penggilingan daging bakso, beberapa Titik Kritis Proses Produksi Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex diantaranya yaitu:

1) Penerimaan Bahan Baku

Pertama-tama penting untuk memperhatikan pemilihan kualitas bahan baku yang halal, daging yang digunakan harus berasal dari hewan yang disembelih dengan metode yang benar sesuai dengan syariat Islam. Selain itu, bahan tambahan dan bahan penolong yang digunakan dalam adonan bakso juga harus memenuhi persyaratan halal dan tidak mengandung bahan-bahan yang haram. Bahan baku pada penggilingan daging bakso alex tidak memenuhi spesifikasi halal dan kontaminasi daging hewan haram, bahan baku diperoleh langsung dari konsumen sehingga tidak dapat dipastikan kehalalan dari bahan baku tersebut. Oleh karena itu, upaya pengendalian yang dapat dilakukan yaitu dengan memiliki *supplier* daging (Rumah Pemotongan Hewan) bersertifikat halal.

2) Tahap Penggilingan Daging

Usaha penggilingan bakso alex harus melibatkan proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Ini mencakup penggunaan peralatan produksi yang bersih, bebas dari kontaminasi. Seluruh jalur produksi, termasuk proses penggilingan, pencampuran, dan penyimpanan adonan bakso, harus dilakukan dengan memastikan bahwa tidak ada pencemaran dengan bahan non-halal.

Pada penggilingan daging bakso alex ditemukan bercampurnya penggilingan antara daging ayam dan daging sapi yang menyebabkan terjadinya kontaminasi pada adonan bakso. Upaya pengendalian dapat dilakukan dengan mengidentifikasi setiap jenis daging secara jelas dan diproses secara terpisah untuk mencegah kontaminasi.

3) Fasilitas Penggilingan Daging

Fasilitas pada usaha penggilingan daging bakso alex belum sesuai dengan standar kehalalan seperti ember yang digunakan secara tidak bergantian dari hasil potongan daging ke daging yang sudah digiling yang membutuhkan proses pencucian alat produksi secara berkala dan sterilisasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

Pada tahap penyimpanan, usaha penggilingan daging bakso Alex juga harus menekankan pentingnya memastikan kebersihan dan kehalalan lingkungan penyimpanan. Adonan bakso harus disimpan dalam kondisi yang memenuhi standar sanitasi dan tidak terkontaminasi dengan produk non-halal.

Dalam perspektif industri halal, penting juga untuk memperhatikan sertifikasi halal. Mengantongi sertifikat halal dari lembaga sertifikasi yang terpercaya adalah bukti bahwa usaha penggilingan daging bakso tersebut telah memenuhi persyaratan halal yang ditetapkan oleh otoritas Islam. Dengan adanya sertifikat halal, diharapkan dapat memberikan kepastian dan jaminan kepada konsumen muslim bahwa produk yang mereka konsumsi aman, halal, dan sesuai dengan tuntutan agama. Sertifikasi halal dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen muslim bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar halal.

Berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa Usaha penggilingan daging bakso Alex belum memiliki sertifikasi halal, produsen penggilingan daging bakso alex memiliki kebijakan halal yang tidak tertulis. Produsen hanya menyampaikan komitmen untuk menghasilkan produk halal secara konsisten sejak dalam penggunaan dan pengadaan bahan tambahan, bahan penolong hingga bahan baku.

Usaha penggilingan daging bakso alex belum melibatkan pengelolaan yang cermat mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan. Hal ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa adonan bakso yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengolahan penggilingan daging bakso alex merupakan kegiatan usaha rumah tangga yang mengolah bahan baku dalam bentuk daging sapi dan ayam menjadi produk baru yang dapat dikonsumsi yaitu adonan bakso. Usaha penggilingan daging bakso Alex belum memiliki sertifikasi halal, usaha penggilingan daging bakso alex belum melibatkan pengelolaan yang cermat mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan. Hal ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa adonan bakso yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam.
2. Terdapat beberapa tahapan dalam proses penggilingan daging bakso, yang pertama yaitu tahap penerimaan bahan baku, tahap pembersihan daging, proses penggilingan dan penyimpanan.
3. Titik kritis yang ditemukan dalam usaha penggilingan daging bakso Alex diantaranya yaitu Bahan baku tidak memenuhi spesifikasi halal dan kontaminasi daging hewan haram, bercampurnya daging sapi dan ayam dalam penggilingan serta adanya risiko kontaminasi pada wadah dan alat produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauziah, N. A., Nugraha, R. E., Yulistiani, R., Mas'udah, K. W., Wardhani, C., Iqbal, M., Syella, M., Cahyo, K. P., & Kristanti, D. A. (2022). *PENGEMBANGAN PENGGILING DAGING DENGAN BAHAN STAINLESS STEEL FOOD GRADE DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING PRODUK KALDU UMKM*. 6.
- Munthe, Y., Dwi, D., Ritonga, P., & Amelia, R. (2023). *Analisis Proses Produksi Dalam Perspektif Islam (Studi Kasus Home Industry Bakso Di Tembung)*. 2(3), 127–136. <https://doi.org/10.30640/digital.v2i2.1299>.
- Nasaruddin, M., Putra Utama, S., Nilai, A. A., |85, T., Andani, D. A., Sosial, J., Pertanian, E., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (n.d.). *NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI BAKSO PADA USAHA AL-HASANAH DI KELURAHAN RIMBO KEDUI KECAMATAN SELUMA SELATAN Added Value on Meatballs Beef Processing in Al-Hasanah Home Industry in Rimbo Kedui South Seluma*.
- Susiloningtyas, I., Hukum, J., & Syariah, B. (2018). *PRAKTEK AKAD JASA PENGGILINGAN DAGING DALAM PERSPEKTIF KUHPdt DAN HUKUM ISLAM (Studi di UD Prima Desa Mangaran Kabupaten Jember)*.

Suzery, M., Cahyono, B., Ni, A., & Al-Baarri, matullah. (n.d.). *PROSES PERBAIKAN PRODUKSI DALAM PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PAGUYUBAN USAHA KULINER*.

Yuanitasari, D., Sardjono, A., & Susetyo, H. (2023). TANTANGAN REGULASI HALAL UNTUK PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL: SEBUAH STUDI SOCIO-LEGAL DI KUPANG NUSA TENGGARA TIMUR. *Acta Diurnal Jurnal Ilmu Hukum Kenotariatan Dan Ke-PPAT-An*, 6(2). <https://doi.org/10.23920/acta.v6i2.1474>.

Yunita, S., Mahesti, N. A., Sihaloho, R. M. B., & Setyadi, R. (2022). Forecasting Pada Rantai Pasok Pabrik Penggilingan Daging Menggunakan Metode Time Series. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(3), 761. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i3.4221>.