

IMPLEMENTASI HALAL PADA PROSES PRODUKSI PRODUK BISNIS PESANTREN (METODE: MULTICASE STUDI)

Mumfarida¹, Dzikrulloh²

¹Universitas Trunojoyo Madura, Madura Jawa Timur; ²Universitas
Trunojoyo Madura, Madura Jawa Timur
Mumfarida857@gmail.com¹, dzikrulloh@trunojoyo.ac.id²

Abstrak: Bagi konsumen Muslim, produk halal adalah produk yang dalam kemasannya tertera label halal. Padahal tidak sepenuhnya label halal dapat menjadi jaminan kehalalan sebuah produk, karena ada yang lebih penting dari itu yaitu terkait segala proses terhadap pengadaan produk yang akan dikonsumsi. Tujuan penelitian ini, peneliti ingin mengungkapkan penerapan konsep halal pada proses produksi dengan pendekatan konsep halal value chain yang berfokus hanya pada makanan halal saja. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan multycase study. Metode dalam pengambilan data yaitu observasi dan wawancara secara langsung sehingga dapat menemukan data fakta di lapangan. Adapun objek penelitian yaitu pada Pondok Pesantren yang terdaftar dalam OPOP (One Pesantren One Procut) wilayah Madura, yakni: Pondok Pesantren Nurul Amanah dengan usaha Jamur, Pondok Pesantren An Nafiyah dengan Produksi Tahu dan Tempe dan Pondok Pesantren Nur Yasin, Alaskokon, Modung dengan usaha Bebek awet Madura. Hasil penelitian diharapkan menemukan formulasi dan gambaran terhadap penerapan halal value chain pada bisnis pesantren sehingga dapat menjadi pedoman bagi penerapan halal value chain bagi UMKM dan usaha masyarakat berbasis Sosial Kemasyarakatan.

Kata Kunci: Rantai Nilai Halal, UMKM, Pesantren.

Abstract: *For Muslim consumers, halal products are products that have a halal label on their packaging. In fact, not entirely halal labels can be a guarantee of the halalness of a product, that is, there is something more important than that related to all processes for procuring products to be consumed. The purpose of this study, researchers want to apply the halal concept to the production process with a halal value chain concept approach that focuses only on halal food. This research is a qualitative research with a case study approach. The methods of data collection are direct observation and interviews so that they can find factual data in the field. The objects of research are Islamic Boarding Schools registered in the OPOP (One Islamic Boarding School One Procut) Madura area, namely: Nurul Amanah Islamic Boarding School with Mushroom business, An Nafiyah Islamic Boarding School with Tofu and Tempe Production and Nur Yasin Islamic Boarding School, Alaskokon, Modung with Tofu and Tempe Production. Durable Madura duck. The results of the study are expected to find a formulation and description of the application of the halal value chain in the Islamic boarding school business so that it can be a guideline for various implementations of the halal value chain for MSMEs and community-based social enterprises.*

Keywords: *Halal Value Chain, UMKM, Islamic Boarding School.*

Pendahuluan

Indonesia sebagai Negara dengan populasi penduduk muslim terbesar di dunia yang mencapai 87,18 % dari populasi 232,5 juta jiwa menurut *Global Islamic Economic Report 2018/2019*, Indonesia memiliki pangsa pasar produk dan jasa berbasis ekonomi syariah yang sangat besar dibandingkan Negara-negara lain di dunia (Ahla et al., 2020).

Permintaan terhadap produk halal di dunia meningkat pada setiap harinya. Hal ini sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk Muslim di dunia yang semakin bertambah. Berdasarkan data Majelis Global, jumlah penduduk Muslim global pada 2012 sebanyak 1,8 miliar jiwa, pada 2030 diproyeksikan mencapai sebanyak 2,2 miliar jiwa penduduk Muslim dunia. Menurut (*Thomson Reuters*, 2015) memperkirakan pada 2019 pasar makanan halal bernilai USD2,537 miliar (21 persen dari pengeluaran global), pasar kosmetik halal bernilai USD73 miliar (6,78 persen dari pengeluaran global), dan

kebutuhan personal yang halal yaitu USD103 miliar. Dalam bidang konsumsi, di Negara Indonesia menempati peringkat pertama sebagai konsumen terbesar terhadap produk halal pada sector makanan dan minuman sebesar USD155 miliar. (Isnaeni, 2020) Maka dengan hal tersebut dapat menjadi peluang untuk pengembangan perekonomian yang berfokus pada ekonomi syariah kedepannya. Pada sektor riil, ekonomi syariah tumbuh dalam bentuk industri halal yang meliputi beragam sektor seperti makanan dan minuman halal, fashion muslim, pariwisata ramah muslim, obat dan kosmetik halal, dan industri halal lainnya (Bank Indonesia, 2020). Pada pembukaan INHALIFE Conference 2019 dalam rangkaian ISEF (Indonesia Syariah Ekonomi Festival) 2019, Dinar Standard dan Dubai Islamic Economy Development Center (DIEDC) merilis *State of the Global Islamic Economic Report 2019/2020* dalam ringkasan laporan ini Indonesia naik peringkat dari peringkat 10 menjadi peringkat ke-5, setelah Malaysia, UEA, Bahrain, dan Arab Saudi. Meskipun kinerja ekspor Indonesia pada produk fesyen Muslim, makanan halal, dan pariwisata halal terus meningkat, namun secara agregat, Indonesia memiliki net impor yang besar untuk produk dan jasa halal (Dzikrulloh, 2021).

Ekosistem rantai nilai halal (*halal value chain*) yang merupakan sebuah konsep baru yang ditawarkan dalam sistem ekonomi syariah. *Halal value chain* adalah sebuah ekosistem atau rantai pasok halal yang mencakup beberapa sektor industri hulu sampai hilir, selain itu dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ketangan konsumen, yang memenuhi aspek kepatuhan terhadap nilai dan prinsip dasar syariah (Ahla et al., 2020). Konsep ini memainkan peranan penting pada kemajuan ekonomi di Indonesia. Pesantren yang merupakan institusi yang melekat dan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam system sosial masyarakat Muslim Indonesia. Peran sosial yang diterapkan oleh pesantren terus bertahan dan masih banyak memberikan warna dalam kehidupan masyarakat Muslim. Sumber daya yang dimiliki pesantren merupakan modal sosial yang sangat kuat untuk mengemban perannya sebagai lembaga yang bertugas dan bertanggung jawab untuk membentuk masyarakat

madani yang diidealkan oleh Islam. Melalui seperangkat sumber daya yang dimilikinya, maka pesantren pada dasarnya mempunyai potensi yang sangat besar terhadap pengembangan ekonomi syariah (Marlina, 2014).

Keterkaitan antara pondok pesantren dengan pemberdayaan ekonomi syariah pada *halal value chain* rantai pasok halal yang mencakup beberapa sektor industri hulu sampai hilir. Konsep hulu berarti penyediaan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses pertanian. Sedangkan konsep hilir berarti penyaluran dari hasil pertanian yang sudah diproduksi. Harapan kedepan dengan adanya model ekosistem rantai nilai (*halal value chain*) berbasis pesantren tersebut dapat mempercepat pengembangan pada ekonomi syariah dan produk halal di Indonesia, serta dapat mendongkrak kemandirian ekonomi dari bawah.

Berdasarkan pemaparan diatas maka tujuan adanya penelitian ini untuk melanjutkan penelitian sebelumnya yang terbatas pada analisa deskriptif penulis. Sehingga pada penelitian kali ini penulis akan memberikan informasi terhadap bagaimana implementasi konsep *Halal Value Chain* pada proses produksi produk di tiga pondok pesantren pada sektor makanan halal antara lain; pondok pesantren Nurul Amanah Kec. Kwanyar, An-Nafi'iyah Kec. Geger dan Nur Yasin Kec. Modung dimana ketiga pondok tersebut sama-sama berlokasi di Kabupaten Bangkalan.

Kajian Pustaka

Pondok Pesantren

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan tertua di Indonesia, yang secara nyata telah melahirkan banyak ulama'. Tidak sedikit tokoh Islam yang lahir dari lembaga pesantren. Istilah “pondok” berasal dari bahasa Arab “funduq” yang berarti penginapan. Khusus di Aceh, pesantren disebut juga dengan nama “dayah” (Syafe'i, 2017).

Menurut A. Mukti Ali sebagaimana dikutip Hasbullah Pondok pesantren yaitu suatu lembaga pendidikan Islam, yang didalamnya terdapat seorang kyai (pendidik) yang mengajar dan mendidik para santri (anak didik) dengan sarana masjid yang

digunakan untuk menyelenggarakan pendidikan tersebut, serta didukung adanya pondok sebagai tempat tinggal santri.

Dari beberapa definisi diatas dapat diketahui bahwa dalam pondok pesantren terdapat beberapa unsur-unsur yang perlu diperhatikan antara lain; Kyai, Pondok, Masjid, Santri, dan Pengajian kitab-kitab Islam klasik. Maka dengan demikian pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan Islam yang terdiri dari unsur kyai, santri, asrama, masjid, dan kitab yang bertujuan untuk mencetak kader-kader ulama' dengan mendalami ilmu agama sebagai bekal kehidupannya (Dr. H. M. Hadi Purnomo, 2017).

Rantai Nilai Halal (*Halal Value Chain*)

Halal value chain dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ketangan konsumen, yang memenuhi aspek kepatuhan terhadap nilai dan prinsip dasar syariah. Melalui pendekatan ekosistem tersebut, pengembangan *halal value chain* akan mampu mendorong pertumbuhan usaha syariah yang produktif, inklusif, dan terintegritas dari hulu ke hilir (Bank Indonesia, 2020).

Dewasa ini, prinsip halal menjadi indikator universal untuk jaminan kualitas atas sebuah produk dan standar hidup (Giliani, Khan, & Ijaz, 2017), didalamnya terdapat unsur kesehatan, keselamatan, keamanan, kemakmuran, dan martabat manusia (Adinugraha & Sartika, 2019).

Klaster Industri yang Berkaitan dengan Kebutuhan Masyarakat Muslim

Strategi untuk mencapai Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah terkemuka di dunia adalah penguatan rantai nilai halal (*halal value chain*). Berikut beberapa klaster industri yang berkaitan dengan kebutuhan masyarakat muslim, yaitu: (Komite Nasional Keuangan Syariah, 2018).

Pertama, Makanan dan Minuman Halal: Dua hal yang menjadi kebutuhan dasar setiap insan. Bagi muslim, makanan dan minuman halal adalah kaharusan karena konsumsi keduanya

menggambarkan ketaatan kepada Sang Pencipta. Seperti dalam Surah An Nahl (16): 114.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَةَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya: Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah (Suhardi, 2020). Makanlah halal di negeri ini berlimpah ruah, terutama di daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Aneka hidangan khas nusantara seperti rendang, gulai, dan sajian yang dipanggang tersedia dengan berbagai lezatan yang luar biasa.

Kedua, Pariwisata Halal: Hal satu ini menjadi daya tarik berbagai muslim negara di dunia. Meski bukan mayoritas Muslim, seperti sejumlah negara di Eropa, mereka kini mengembangkan wisata halal. Ini adalah genre *furisme* yang ramah Muslim. Hal tersebut mencakup destinasi ramah Muslim, yaitu ada kandungan sejarah atau nilai Islam di dalamnya, seperti Hambra. Lainnya dalam pelayanan yang ramah muslim seperti hotel yang menyediakan sarana prasarana untuk keperluan sholat dan tentu juga makanan halal. Indonesia sudah mengembangkan pariwisata semacam ini. Kawasan wisata yang halal di negeri ini berkembang di Nusa Tenggara Barat (NTB) misalnya. Di sana terdapat kawasan ekonomi khusus (KEK) Mandalika.

Ketiga, Fesyen Muslim: Busana Muslim menjadi daya tarik para perancang dan umat Islam di Berbagai belahan dunia. Mereka menginginkan gaya elegan yang mempercantik penampilan, sehingga menambah percaya diri. Indonesia kini menjadi acuan perkembangan hal tersebut. Sejumlah perancang busana Muslim lahir dan tumbuh di negeri ini. Komunitas hijab juga bermunculan sebagai perkumpulan yang memperhatikan dan mengonsumsi berbagai busana Muslim terbaru. Tren ini menjadi ajang silaturahmi yang mempererat persaudaraan dan melahirkan gagasan dan gerakan yang mendukung perkembangan tren busana Muslim dunia. Interaksi mereka berlangsung secara tatap muka dan juga daring melalui media sosial.

Keempat, Media dan Rekreasi Halal: Industri kreatif bernuansa Muslim menjadi daya tarik masyarakat Indonesia. Di antaranya adalah karya kreatif berupa film dan animasi yang bermula

dari novel. Contohnya adalah Ayat-Ayat Cinta. Awalnya adalah karya fiksi yang ditulis Habiburrahman Syirazi. Kemudian dikembangkan menjadi film yang tayang di layar lebar dan menyedot perhatian masyarakat nasional. Berbagai sinetron juga memasukkan nilai-nilai Islam dalam sejumlah adegannya, sehingga menunjukkan kedekatan produk tersebut dengan mayoritas penduduk di negeri ini yang memeluk Islam.

Kelima, Farmasi dan Kosmetik Halal: Produk obat-obatan dan kosmetik kini semakin menjadi daya tarik jika berlabel halal. Muslim Indonesia enggan mengonsumsi dua produk itu jika di dalamnya terdapat kandungan zat yang tidak halal. Hal ini terlihat jelas pada sikap umat Islam terhadap vaksin meningitis beberapa tahun lalu. Ketika terdengar bahwa vaksin itu mengandung unsur babi, maka mereka ramai-ramai menolaknya. Majelis Ulama Indonesia kemudian meneliti seperti apa kandungan vaksin tersebut, dan pada akhirnya memberikan label halal. Muslim yang hendak melaksanakan umrah dan haji mengonsumsi komoditas tadi.

Keenam, Energi Terbarukan: Energi fosil akan semakin berkurang karena konsumsi yang semakin bertambah. Energi terbarukan menjadi alternatif kebutuhan dunia sehingga mobilitas masyarakat tetap tinggi. Energi ini berasal dari tumbuhan dan rekayasa saintifik yang dikembangkan para ilmuwan.

Peraturan Pemerintah RI No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Beberapa bagian-bagian pasal yang menjadi fokus peneliti sebagai salah satu alat analisa menentukan bahwa ada beberapa pasal yang berkaitan dengan judul penelitian peneliti seperti dalam bagian kesatu dari bab empat pasal 43 tentang tata cara proses produk halal meliputi lokasi, tempat dan alat proses produksi dijelaskan bahwa: ([Www.Hukumonline.Com/Pusatdata](http://www.hukumonline.com/pusatdata), 2019) . Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk halal. Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud dalam point (a) wajib: dijaga kebersihan dan higienisnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal. Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud dalam point (a) yakni lokasi penyembelihan. Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud

pada point (a) meliputi tempat dan alat; penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.

Dalam bagian ketiga bab empat tentang tempat dan alat proses produk halal pengolahan dalam pasal 48 dan 49 dijelaskan bahwa: Pasal 48, Tempat pengolahan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 2 wajib memisahkan antara: Penampungan bahan, Penimbangan bahan, Pencampuran bahan, Pencetakan produk, Pemasakan produk; untuk halal dan tidak halal.

Pasal 49, Alat pengolahan sebagaimana yang dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 2 wajib memenuhi persyaratan: tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal,

Dalam bagian keempat bab empat tentang tempat dan alat proses produk halal penyimpanan dalam pasal 50 dan 51 dijelaskan bahwa: Pasal 50, Tempat penyimpanan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 3 wajib memisahkan antara: Penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan; dan sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk untuk yang halal dan tidak halal. Pasal 51, Alat penyimpanan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 3 wajib memenuhi persyaratan: tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Dalam bagian kelima bab empat tentang tempat dan alat proses produk halal pengemasan dalam pasal 52 dan 53 dijelaskan bahwa: Pasal 52, Tempat pengemasan sebagaimana yang dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 5 wajib memisahkan antara: bahan

kemasan yang digunakan untuk mengemas produk; dan sarana pengemasan produk,

untuk yang halal dan tidak halal. Pasal 53, Alat pengemasan sebagaimana yang dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 5 wajib memenuhi persyaratan: tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal; menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Dalam bagian ketujuh bab empat tentang tempat dan alat proses produk halal penjualan dalam pasal 56 dan 57 dijelaskan bahwa. Pasal 56, Tempat penjualan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 7 wajib dipisahkan antara, sarana penjualan produk; dan proses penjualan produk,

untuk yang halal dan tidak halal. Pasal 57, Alat penjualan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 point (d) angka 7 wajib memenuhi persyaratan, tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

Metode

Lokasi penelitian dilakukan di tiga Pondok Pesantren yang ada di Kabupaten Bangkalan, yaitu terletak di Pondok Pesantren Nurul Amanah, Kec. Kwanyar, Pondok Pesantren An-Nafi'iyah, Kec. Geger, dan Nur Yasin, Kec. Modung dengan jenis pendekatan metode penelitian kualitatif. Menurut Kirk Miller (dalam Nasution, 1988:23) mendefinisikan bahwa metodologi penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan pada manusia dalam keabsahannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan dalam peristilahannya (Pupu Saeful Rahmat, 2009) .

Sementara teknik pengambilan data yaitu melakukan wawancara yang mana hal ini dilakukan ketika peneliti dan objek bertemu dalam satu waktu dan situasi, kemudian pengumpulan dokumen. Serta melakukan pengamatan atau observasi sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus-menerus dari fokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta (Hasanah, 2017) .

Hasil dan Pembahasan

Halal Value Chain (Rantai Nilai Halal)

Halal value chain dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ketangan konsumen, yang memenuhi aspek kepatuhan terhadap nilai dan prinsip dasar syariah. Melalui pendekatan ekosistem tersebut, pengembangan *halal value chain* akan mampu mendorong pertumbuhan usaha syariah yang produktif, inklusif, dan terintegritas dari hulu ke hilir (Bank Indonesia, 2020). Berikut hasil penelitian yang dilakukan oleh olej peneliti terhadap objek penelitian berkaitan dengan implementasi konsep *halal value chain* pada bisnis pesantren:

A. Implementasi *Halal Value Chain* (HVC) Di Pondok Pesantren Nurul Amanah Sanden, Basanah, Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Bangkalan Pada Produksi Budidaya Jamur Tiram Hingga Menjadi Produk Olahan. Proses Input Bahan Baku Jamur Tiram

Pada proses *input* bahan baku jamur tiram, pondok pesantren Nurul Amanah melakukan budidaya sendiri dengan kepemilikan lahan secara pribadi milik sendiri. Adapun proses *input* bahan baku mulai dari penyediaan lahan tanam, tahap pembuatan media tanam, tahap pembuatan baglog dan sterilisasi, tahap pemeliharaan, hingga tahap panen dilakukan secara baik serta bahan-bahan yang digunakan pun aman dan tidak membahayakan konsumen, hal ini merupakan ungkapan dari Nadiroh selaku penanggung jawab (Nadiroh, 2021):

“Untuk membuat media tanam yang digunakan untuk menanam bibit jamur tiram diperlukan bahan berupa serbuk kayu sengon, kemudian bekatul, dan kapur, serta air. Semua bahan tersebut dicampur dan diaduk dengan air menjadi satu menggunakan sekop, setelah itu didiamkan kurang lebih dua hari atau lebih untuk menguraikan gas senyawa hasil pencampuran. Setelah media tanam telah disiapkan maka selanjutnya adalah memasukkan media tanam tersebut ke plastik, tapi untuk pengemasan media ke buglog kami sudah memiliki alatnya sehingga proses tersebut dapat dikerjakan dengan cepat tidak secara manual. Setelah proses pengemasan media tanam ke plastik., buglog tersebut lalu distrelisasi dengan cara dikukus pada alat strealisasi sampai gas elpigi 3 kg habis agar campuran bahan seperti bekatul bisa masak dan membunuh mikroba pada baglog kemudian didinginkan sebelum diberi bibit jamur tiram”.

Proses Pengolahan

Proses pengolahan di pondok pesantren nura (nurul amanah) dilakukan dengan beberapa tahapan, diantaranya meliputi; persiapan bahan, proses penggorengan, dan proses pengeringan produk. Beberapa bahan dan alat yang digunakan tertera pada tabel berikut:

Tabel 1
Bahan dan Alat Produksi Kripik Jamur 2021

Bahan dan Alat yang digunakan

1) Jamur Tiram	8) Chiken Extract Powder
2) Tepung Terigu Merk Segitiga Biru	Seasoning Merk Raja Burung dari Ajinomoto
3) Tepung Tapioka Merk Gunung Agung	9) Pewarna Makanan Merk Raja Burung
4) Penyedap Rasa Merk Masako	10) Soda Kue Merk Koepoe-Koepoe
5) Ketumbar Bubuk Merk Yutakachi	11) Minyak Goreng Bimoli / Sovia
6) Garam Cap Dua Anak	12) Baskom plastik
7) Ajinomoto	13) Centong Nasi Plastik

Beberapa bahan yang digunakan adalah produk pilihan yang sudah berlabel halal dan terdaftar di BPOM MUI. Begitu juga dengan alat-alat yang digunakan merupakan alat yang berbahan dasar halal dan tidak membahayakan. Hal ini diperkuat oleh ungkapan Agus selaku tim produksi (Agus, 2021):

“Bahan yang kami gunakan selalu kami perhatikan label halal dan apakah telah ber BPOM MUI, dan alat-alat yang digunakan sebagaimana alat penggorengan pada umumnya. Namun sangat kami jaga kebersihan dan keamanannya sehingga tidak membahayakan konsumen nantinya”.

Proses Pengemasan

Kemasan yang digunakan terbuat dari bahan baku aluminium yang merupakan kelompok bahan tambang yang bahan tersebut telah terdaftar di Halal Positive List Of Materials oleh LPPOM MUI. Proses pengemasan yang dilakukan masih dengan cara manual tanpa menggunakan mesin secara otomatis. Demi menjaga kebersihan dan kualitas produk kripik jamur orang yang mengemas harus dalam keadaan bersih dan memakai sarung tangan.

Berdasarkan hasil analisa bahwa dalam penerapannya, semua proses yang dilakukan oleh bisnis pesantren tersebut telah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal serta bahan-bahan

yang digunakan telah berstandar LPPOM-MUI dan alat yang digunakan telah terdaftar pada Halal Positive List Of Materialis.

B. Implementasi *Halal Value Chain* (HVC) Di Pondok Pesantren An-Nafi'iyah di Desa Kampak, Kecamatan Geger, Kabupaten Bangkalan Pada Produksi Tahu.

Proses Input Bahan Baku

Proses untuk mendapatkan bahan baku berupa kedelai terlebih dahulu pengelola yaitu KH. Mudzakkir membelinya kepada petani kedelai yang berasal dari dalam negeri, dan termasuk petani terpercaya yang menjadi pemasok kedelai baginya. Adapun ungkapan beliau:

“Saya tidak menanam sendiri kedelai ini, jadi saya memasok bahan baku kedelai ini pada petani terpercaya, karna sekarang banyak petani-petani yang dapat subsidi bibit kedelai kemudian dijual hasilnya kepada orang lain padahal belum tentu bantuan bibit itu adalah sepenuhnya miliknya. Maka dari itu saya mengambil kepada petani kedelai yang memang saya kenal”.

Proses Pengolahan

Proses pengolahan bahan baku kedelai menjadi produk jadi berupa tahu pada pondok pesantren An-Nafi'iyah ini dilakukan dengan beberapa proses, diantaranya meliputi; proses perendaman, proses pencucian, proses penggilingan, proses memasak, proses penyaringan/pemerasan, dan proses pencetakan.

Proses Pengemasan

Proses pengemasan menggunakan kotak blek yang terbuat dari besi/aluminium yang biasa kita temui sehari-hari dipasar. Jumlah setiap kotak blek tersebut disesuaikan dengan jumlah pesanan pelanggan. Sehingga tiap-tiap kotak blek tahu isinya dengan jumlah yang berbeda-beda. Menurut Bapak H. Ismail selaku karyawan menjelaskan (H. Ismail, 2021):

“Kami tidak melakukan pengemasan secara khusus, akan tetapi kami kemas dengan kotak blek yang seperti samean temui di pasaran pada umumnya. Karena tahu yang kami jual adalah tahu biasa, bukan tahu sumedang atau tahu susu yang bermerk itu”.

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat disimpulkan bahwa penerapan konsep *halal value chain* pada bisnis pesantren ini telah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal. Akan tetapi pada lokasi ruangan produksi kurang terjaga kebersihannya, yaitu masih terlihat sisa-sisa limbah tahu di lingkungan produksi sehingga bisa mengakibatkan tidak higienisnya tahu yang akan di produksi. Hal ini bertolak belakang dengan apa yang tertera dalam PP. RI No. 33 Th. 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Th 2014 tentang jaminan produk halal dimana pada pasal 48 di bab IV bagian ketiga bahwa tempat dan alat proses produk halal pengolahan dipisahkan antara penampungan bahan, penimbangan, pencampuran bahan, pencetakan produk serta pemasakan produk antara halal dan tidak halal.

C. Implementasi *Halal Value Chain* (HVC) Di Pondok Pesantren Nur Yasin, Alaskokon Modung Bangkalan Pada Produksi Bebek Awet Madura

Proses Input Perolehan Bebek

Perolehan bahan baku berupa bebek yang masih hidup pondok pesantren Nur Yasin memasok dari beberapa pemasok. Hal ini sebagaimana penjelasan saudari Salima selaku tim produksi :

“Perolehan bebek ini Ustad Karim/Pengelola bisnis membeli ke penjual bebek di daerah Pengelean Tanah Merah itu mbak, penjual bebek terdekat yang mana penjual adalah teman pengelola bisnis ini. Sehingga dalam proses pemeliharaan bebek tersebut telah diketahui dan dapat dipastikan sesuai dengan cara-cara yang dianjurkan dalam Islam”.

Proses Pengolahan Bebek Menjadi Produk Jadi

Adapun beberapa tahapan dalam proses ini, yaitu; penyembelihan, pembersihan bulu, pemotongan, pencucian, perebusan, persiapan bumbu, dan penggorengan. Sebelum daging bebek diolah dalam beberapa tahapan tersebut, perlu diketahui bahwa di Pondok Pesantren Nur Yasin cara

penyembelihannya secara manual dan dilakukan sesuai syariat Islam. Hal ini berdasarkan pengamatan peneliti dan ungkapan Fatonah selaku tim produksi (Fatonah, 2021):

“Jadi untuk menjaga kehalalan produk mulai dari proses awal hingga akhir, kami mulai dari penyembelihan yang secara manual mbak. Dan penyembelihan dilakukan oleh Bapak Badrut selaku ketua tim produksi bebek ini. Tempat penyembelihan kami jauhkan dari dapur memasak dan dapur pengemasan produk agar lingkungan lebih bersih dan steril dari sesuatu yang kotor dan najis”.

Setelah tahap penyembelihan bebek, kemudian dilakukan tahapan dalam proses memasak selanjutnya. Hal ini diungkapkan oleh Salima:

“Selanjutnya kita bersihkan bebek dari darah dan kotoran, kemudian kita masukkan kedalam mesin pembersihan bulu, jadi agar ketika dimasukkan ke mesin tersebut dagingnya tetap tidak tercampur dengan darah atau kotoran. Setelah itu dilakukan proses pemotongan, proses ini kita lakukan secara manual. Setelah pemotongan selesai kita lakukan pencucian, biasanya kita cuci 4-5 kali hingga benar-benar bersih. Air yang kita gunakan menggunakan air kran daerah. Selanjutnya perebusan, sambil menunggu kita persiapan bumbu, setelah itu proses penggorengan hingga bebek tercampur dengan bumbu yang sudah matang”.

Berdasarkan hasil pengamatan, dalam penerapan konsep *halal value chain* pada bisnis pesantren ini sepenuhnya telah memenuhi kriteria dan standar yang ada dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal. Bisnis nya pun sudah terdaftar dalam BPOM RI, saat ini menunggu surat ijin edar yang akan diterbitkan oleh BPOM RI.

Proses Pengemasan Produk

Berdasarkan hasil pengamatan oleh peneliti, produk dikemas menggunakan kemasan kaleng ukuran 200gr. Sebelumnya kaleng yang masih baru dicuci bersih dengan air kran dan di sterilkan dengan cara di kukus selama 15 menit. Hal

ini untuk menghindari dari kuman dan sesuatu yang kotor sehingga baik kaleng maupun isinya tetap higienis. Setelah kaleng dikukus, kemudian kaleng diangkat dan didinginkan, proses pendinginan menggunakan kipas angin.

Setelah kaleng dingin, saatnya mengisi kaleng dengan olahan bebek tadi, agar isinya sama rata maka tim produksi mengisi menggunakan timbangan dengan ukuran masing-masing 200gr. Proses pengawetan tidak menggunakan bahan kimia akan tetapi diawetkan melalui mesin pengawetan yang tanpa campuran bahan apapun. Adapun 4 tahapan serangkaian pengemasan tersebut sebagai berikut:

1. Pensterilan

Menurut ungkapan Salima:

“Dalam proses ini yaitu kaleng yang sudah terisi dengan olahan bebek tadi kemudian disterilkan dengan cara dikukus menggunakan dandang kukus selama 30 menit dalam kondisi kaleng terbuka. Hal ini dilakukan agar produk lebih bersih dan higienis”.

2. Pengepresan/Penutupan Kemasan

Salima juga menjelaskan:

“Pada proses ini akhirnya kaleng yang sudah disterilkan bersama isinya kemudian ditutup rapat menggunakan alat pres yaitu mesin seamer khusus kaleng. Karena kondisi kaleng yang steril, maka kondisi alat pres juga dipastikan dalam kondisi bersih dan aman dari kuman sehingga tetap steril dan higienis”.

3. Perendaman Produk

Yaitu merendam kaleng-kaleng yang terisi dan sudah ditutup/dipres ke dalam baskom berbentuk lingkaran besar yang sudah terisi air. Air yang digunakan adalah air galon, hal ini agar ketika produk gagal maka produk masih bisa untuk dikonsumsi namun tidak untuk dijual. Karena tujuan dari proses ini adalah untuk mengetahui apakah produk ini gagal atau berhasil, produk yang berhasil ditandai dengan kondisi kaleng yang tetap dan tidak berubah seperti sebelum direndam namun produk yang gagal ditandai dengan kondisi

kaleng yang berubah menjadi gemuk, atau penyok, atau meletup-letup seakan kemasukan air.

“Kami sangat tegang jika sudah sampai proses perendaman produk mbak, karena ini yang menentukan produk kita gagal atau enggaknya. Jadi kami rasa proses ini adalah puncaknya. Jadi kami senang jika pada proses perendaman ternyata hasilnya kaleng tidak ada yang berubah”.

Ungkapan Siti salah satu Tim Produksi Bebek

4. Pengawetan Produk

Berdasarkan hasil pengamatan oleh peneliti, pengawetan dilakukan dengan menggunakan mesin pengawet yaitu mesin autoclave, diawetkan selama 20 menit. Kondisi mesin pengawetan pun sangat bersih, karena setiap hari dibersihkan oleh tim produksi.

Berdasarkan hasil pengamatan, dalam penerapan konsep *halal value chain* pada bisnis pesantren ini sepenuhnya telah memenuhi kriteria dan standar yang ada dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal. Bisnis nya pun sudah terdaftar dalam BPOM RI, saat ini menunggu surat ijin edar yang akan diterbitkan oleh BPOM RI.

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan hasil penelitian pada bab diatas, maka dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa implementasi halal pada proses produksi di Pondok Pesantren Nurul Amanah baik dari *input* bahan baku, proses pengolahan, proses pengemasan, serta bahan dan alat yang digunakan telah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal serta bahan-bahan yang digunakan telah berstandar LPPOM-MUI dan alat yang digunakan telah terdaftar pada Halal Positive List Of Materialis.

Juga pada Pondok Pesantren An-Nafi'iyah implementasi halal proses produksi pada produk tahunya telah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019

tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Akan tetapi pada lokasi ruangan produksi kurang terjaga kebersihannya, yaitu masih terlihat sisa-sisa limbah tahu di lingkungan produksi sehingga bisa mengakibatkan tidak higienisnya tahu yang akan di produksi. Hal ini bertolak belakang dengan apa yang tertera dalam PP. RI No. 33 Th. 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Th 2014 tentang jaminan produk halal dimana pada pasal 48 di bab IV bagian ketiga bahwa tempat dan alat proses produk halal pengolahan dipisahkan antara penampungan bahan, penimbangan, pencampuran bahan, pencetakan produk serta pemasakan produk antara halal dan tidak halal.

Implementasi halal di Pondok Pesantren Nur Yasin pada proses produksi Bebek Awet Madura ini sepenuhnya telah memenuhi kriteria dan standar yang ada dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal. Bisnis nya pun sudah terdaftar dalam BPOM RI, saat ini menunggu surat izin edar yang akan diterbitkan oleh BPOM RI.

DAFTAR RUJUKAN

- Agus. (2021). *Hasil Wawancara dengan salah satu santri yang ikut serta dalam budidaya jamur tiram nurul amanah.*
- Ahla, A., Hulaify, A., Iman, H., & Budi, S. (2020). *Strategi Pengembangan Ekonomi Syari'ah Melalui Penguatan Halal Value Chain (Studi Kasus pada Industri Pariwisata Halal di Kota Banjarbaru).* 2. <http://eprints.uniska-bjm.ac.id/1878/>
- Bank Indonesia. (2020). *bersinergi membangun ekonomi dan keuangan syariah 2020.*
- Dr. H. M. Hadi Purnomo, M. P. (2017). *manajemen pendidikan pondok pesantren.* Bildung Pustaka Utama (CV. Bildung Nusantara).
- Dzikrulloh. (2021). Implementasi Penerapan Halal Value Chain pada Produk Pesantren pada Program OPOP (One Pesantren One Product) Wilayah Madura. *Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam*, 8(2), 2.
- Fatonah. (2021). *Hasil wawancara dengan pekerja bebek awet madura bagian produksi.*
- H. Ismail. (2021). *Hasil wawancara dengan salah satu pekerja pabrik tahu.*
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Isnaeni, A. (2020). IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN (STUDI KASUS: RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA) Implementation of Halal Supply Chain Management In The Food Processing Industry (Case Study : Taman Pringsewu Yogyakarta Res. Uii.
- Komite Nasional Keuangan Syariah. (2018). Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024. *Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional*, 1-443. https://knks.go.id/storage/upload/1573459280-MasterplanEksyar_Preview.pdf

- Marlina, M. (2014). Potensi Pesantren Dalam Pengembangan Ekonomi Syariah. *Jurnal Hukum Islam*, 12(1), 117–134. <https://doi.org/10.28918/jhi.v12i1.532>
- Nadiroh. (2021). *Hasil wawancara dengan PJ Kripik Jamur Tiram Nura*.
- Pupu Saeful Rahmat. (2009). Jurnal-Penelitian-Kualitatif (1).pdf. In *jurnal Penelitian Kualitatif* (Vol. 5, Issue 5, p. 108).
- Suhardi, U. &. (2020). *Jurnal Al-Wajid Jurnal Al-Wajid*. 1(2), 2–8.
- Syafe'i, I. (2017). PONDOK PESANTREN: Lembaga Pendidikan Pembentukan Karakter. *Al-Tadzkiyyah: Jurnal Pendidikan Islam*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.24042/atjpi.v8i1.2097>
- www.hukumonline.com/pusatdata*. (2019). 1–37.