

Kepemilikan sertifikat halal dan kelayakan pangan pada produsen produk hasil ternak di wilayah Kabupaten Bogor Jawa Barat

Ownership of halal certificates and food suitability for livestock product producers in the Bogor Regency area, West Java

Wita Balqis Giarda, Mohamad Haris Septian, Danes Suhendra

Fakultas Pertanian, Universitas Tidar. Jl. Kapten Suparman No.39, Kota Magelang, Jawa Tengah 56116, Indonesia

Korespondensi:
witabalqisgiarda@gmail.com

Submit:
3 Oktober 2023

Direvisi:
10 Januari 2024

Diterima:
2 Februari 2024

Abstract. *The high level of consumer concern for the products they are purchasing requires producers to be more careful in making products and including product packaging labels. Ownership of a halal certificate and food suitability can influence consumers' trust and purchase intentions. Orders are required to have a halal certificate in Law No. 33 of 2014 requires producers to be more caring and thorough in producing a product. This research aims to determine the percentage of producers in the Bogor Regency area who have halal certificates and determine the quality and suitability of food products carried out using organoleptic tests. The research was conducted in June-October 2022 using qualitative research methods and the data was discussed descriptively. Data was collected by purposive sampling. The research was carried out by visiting SMEs assisted by the Bogor Regency Agriculture and Livestock Service. The sampling results from the 10 producers who were interviewed showed that 40% of producers had a halal certificate, 30% were in the process of making and extending it, 20% of producers had problems in making it, and 10% had no desire to have a halal certificate. The problems that occur with producers are complicated administrative arrangements, inadequate production premises, lack of funds to make halal certificates and little knowledge of the importance of having a halal certificate. This problem can be overcome by providing education from the organizers of making halal certificates so that they can stimulate producers' enthusiasm in making halal certificates and provide easy and clear directions regarding the procedures for making them.*

Keywords: animal, Bogor, food, halal.

Abstrak. Tingginya tingkat kepedulian konsumen terhadap produk yang akan dibeli mengharuskan produsen lebih teliti dalam pembuatan produk dan pencantuman label produk kemasan. Kepemilikan sertifikat halal dan kelayakan pangan dapat memengaruhi kepercayaan dan keinginan membeli bagi konsumen. Pemerintah wajib memiliki sertifikat halal dalam UU No. 33 Tahun 2014 mengharuskan produsen lebih peduli dan teliti dalam memproduksi suatu produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase produsen di wilayah Kabupaten Bogor yang memiliki sertifikat halal dan mengetahui kualitas dan kelayakan produk pangan yang dilakukan dengan uji organoleptik. Penelitian dilakukan pada bulan Juni-Oktober 2022 dengan menggunakan metode penelitian kualitatif dan data dibahas secara deskriptif. Data dihimpun dengan cara *purposive sampling*. Penelitian dilakukan dengan cara mengunjungi UKM binaan dari Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Bogor. Hasil *sampling* dari 10 produsen yang telah diwawancarai terdapat 40% produsen yang memiliki sertifikat halal, 30%

sedang dalam proses pembuatan dan perpanjangan, 20% produsen memiliki kendala dalam pembuatan, 10% belum ada keinginan untuk memiliki sertifikat halal. Permasalahan yang terjadi pada produsen adalah pengurusan administrasi yang rumit, tempat produksi yang tidak memadai, kekurangan biaya dalam pembuatan sertifikat halal, sedikitnya pengetahuan terhadap pentingnya kepemilikan sertifikat halal. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan pemberian edukasi dari penyelenggara pembuatan sertifikat halal agar dapat memacu semangat produsen dalam pembuatan sertifikat halal serta memberikan arahan yang mudah dan jelas terhadap prosedur pembuatan sertifikat halal.

Kata-kata kunci: Bogor, halal, hewani, pangan.

PENDAHULUAN

Label pangan merupakan hal penting dalam sebuah produk yang bermanfaat sebagai media promosi dan juga informasi bagi konsumen. Penggunaan label pangan telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang label dan iklan pangan serta pelaksanaannya diatur dalam peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 (BPOM, 2020). Produsen makanan perlu menyertakan kategori produk, nama dagang, berat/isi bersih, nomor izin edar, keterangan halal bagi yang disyaratkan, tanggal kadaluwarsa, dan alamat produsen pada kemasan produknya. Hal ini juga merupakan hal yang seharusnya menjadi perhatian masyarakat ketika ingin membeli suatu produk untuk digunakan maupun dikonsumsi (BPOM, 2021).

Sertifikat halal diberikan pada produk pangan, obat-obatan, maupun kosmetik yang telah memenuhi syarat guna melindungi konsumen muslim dari produk-produk yang tidak halal. Sertifikat halal merupakan hak dari para konsumen muslim yang juga harus dilindungi oleh negara, seperti yang diatur pada Pasal 8 UU No. 8 Tahun 1999 dan Pasal 4 UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Berdasarkan pasal 4 poin C konsumen berhak atas segala informasi mengenai barang maupun jasa dengan sejelas-jelasnya.

Indonesia merupakan negara penghasil produk hasil ternak yang sangat beragam. Banyaknya produk diiringi dengan jumlah masyarakat yang tinggi yaitu 278.752.361 jiwa yang tercatat dalam sensus penduduk pada bulan April tahun 2022. Ragam produk hasil ternak juga diakibatkan oleh banyaknya suku dan budaya yang memiliki keragaman cara mengolah hasil hewani. Keberagaman olahan yang ada membuat masyarakat harus dapat memilah produk halal atau tidak dan memiliki kualitas yang baik atau tidak sehingga dapat ditentukan tingkat kelayakan produk hasil ternak tersebut untuk dikonsumsi. Penelitian ini dilakukan guna mengetahui seberapa besar tingkat kepedulian produsen terhadap kehalalan dan kelayakan produk yang dibuat. Peningkatan kewaspadaan masyarakat terhadap produk yang akan dikonsumsi juga menjadi perhatian dalam penelitian ini.

BAHAN DAN METODE

Penelitian dilakukan pada bulan Juni sampai dengan bulan Oktober tahun 2022. Pembuatan kuesioner menggunakan lembaran tertulis. Penelitian dilakukan dengan mengunjungi UKM binaan dari Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Bogor. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode *sampling* yang digunakan untuk mengumpulkan data kepemilikan sertifikat halal pada penelitian ini yaitu metode *Purposive Sampling* (Bernard, 2002), (Lewis & Sheppard, 2006). Kriteria yang diberikan pada pengumpulan data kepemilikan sertifikat halal dalam penelitian ini yaitu UKM yang masih memproduksi produk hasil ternak dan bersedia untuk dijadikan narasumber. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung, wawancara dan memberikan kuesioner terhadap UKM. Wawancara yang dilakukan yaitu dengan cara *In-Depth Interview*.

Pengambilan data uji organoleptik pada penelitian ini berjumlah 6 orang panelis yang berasal dari Dinas Perikanan dan Peternakan dengan kriteria bersedia menjadi panelis, tidak memiliki alergi terhadap bahan yang diuji serta berpengalaman dan memiliki pengetahuan yang baik terhadap produk yang diuji. Uji organoleptik yang dilakukan memiliki skor penilaian produk hasil ternak sebagai acuan

dengan keterangan skor sangat baik (5), baik (4), cukup baik (3), kurang baik (2), dan buruk (1). Metode skoring hasil uji organoleptik didasarkan pada: 1) dengan keterangan u untuk nilai tertinggi, 2) dengan keterangan i untuk nilai terendah, 3) dengan keterangan k untuk jumlah kelas (Novianti, dkk., 2021).

Uji tingkat kepedulian konsumen terhadap label halal dilakukan dengan memberikan kuesioner terbuka yang diisi oleh 57 konsumen dengan syarat pernah atau sering membeli produk hasil peternakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kepemilikan Sertifikat Halal

Kepemilikan sertifikat halal sangat diperlukan dalam pemasaran sebuah produk makanan, kosmetik dan bahan pakai lainnya. Kepemilikan sertifikat halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang akan dikonsumsi atau digunakan. Dengan demikian, kepemilikan sertifikat halal merupakan salah satu bentuk penunjang dalam memproduksi sebuah produk baik makanan, minuman, kosmetik atau produk lainnya. Kepemilikan sertifikat halal juga dapat membuat produk lebih mudah untuk didistribusikan karena terbangunnya kepercayaan konsumen terhadap produk yang dibuat. Sulitnya memperoleh sertifikasi halal merupakan alasan beberapa produsen tidak memiliki sertifikat halal. Beberapa produsen tidak memiliki sertifikat halal dengan alasan tersebut. Tabel 1 menjelaskan mengenai alasan serta kendala dalam pembuatan sertifikat halal.

Tabel 1. Kepemilikan sertifikat halal

No	Nama Pemilik Usaha	Punya/tidak punya	Alasan jika tidak memiliki sertifikat halal	Kendala Pembuatan Sertifikat Halal
1	Ismarayu	✓		1. Petugas halal tidak mau datang 2. Banyak kasus pembuatan kerupuk kulit tidak higienis
2	Budi Susilo Setiawan	✓		1. Kepengurusan dipersulit 2. Biaya pengurusan dan perpanjangan rumit
3	Edy Sofa	✓		1. Legalitas produk terkait produksi 2. Beda bahan dasar utama beda sertifikat
4	Rini Kesenja	✓		Terasa mahal karena dengan biaya sendiri
5	Hilda Lestari	–	Kendala informasi, kendala biaya, ketika gratis prosedur lebih sulit, saat pengurusan juga tidak ada kejelasan dan kelanjutan	Saat gratis, tidak ada kelanjutan karena covid jadi dana di alirkan ke bagian lain
6	Eneng Maesaroh	–	Biaya, mau berdampingan dengan BPOM	Belum pernah coba buat, baru ikut pelatihan
7	Mera Romania	–	Masih proses	Tempat produksi
8	Nyai Uniroh	–	Proses	Pengetahuan alur
9	Feriyati	–	Belum, ingin fokus dengan ternaknya dulu.	Belum pernah buat
10	Feriyanto	–	Kekurangan waktu Belum ada. 2020 exp. Sekarang masih proses	1. Makin banyak syarat 2. Harus izin edar MD sedangkan tempat belum sesuai BPOM 3. Tempat produksi

Berdasarkan hasil *sampling* dari 10 produsen yang telah diwawancarai terdapat 40% produsen yang memiliki sertifikat halal, 30% sedang dalam proses pembuatan dan perpanjangan, 30% tidak memiliki sertifikat halal. Permasalahan yang terjadi pada produsen adalah pengurusan administrasi yang rumit, tempat yang tidak memadai, kekurangan biaya serta pengetahuan terhadap pentingnya kepemilikan sertifikat halal. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan pemberian edukasi dari penyelenggara pembuatan sertifikat halal agar dapat memacu semangat produsen dalam pembuatan sertifikat halal serta memberikan arahan yang mudah dan jelas terhadap prosedur pembuatan sertifikat halal. Kendala-kendala tersebut cukup menghambat produsen dalam memperoleh sertifikat halal. Dapat dibuktikan dengan pernyataan produsen mengenai kendala pembuatan sertifikat halal sebagian besar disebabkan oleh biaya, prosedur serta pengetahuan dari produsen. Kurangnya pengetahuan produsen merupakan masalah yang cukup besar, hal ini menyebabkan beberapa produsen tidak memiliki sertifikat halal dan memiliki logo halal yang tidak sah dalam label kemasan. UU No. 33 Tahun 2014 menetapkan ada tiga kelompok produk yang harus sudah bersertifikat halal. Pertama, produk makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, dan produk rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat; Kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman; Ketiga, produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan. Tiga kelompok produk ini harus sudah bersertifikat halal pada 17 Oktober 2024.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah ujian materi makanan berdasarkan preferensi dan minat pada suatu produk. Uji organoleptik dikenal sebagai tes sensorik atau tes indera. Pengujian ini menggunakan indera penglihatan, pencium, peraba, dan perasa. Uji organoleptik ini dilakukan oleh panelis dari Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Bogor seperti yang disajikan pada Gambar 1 dengan skor yang sudah ditentukan. Uji organoleptik yang dilakukan pada Tabel 2 merupakan uji yang dilakukan terhadap produk UKM di wilayah Kabupaten Bogor dan dapat dikatakan memiliki edaran produk yang cukup besar berdasarkan wawancara yang dilakukan pada saat penelitian berlangsung.



Gambar 1. Proses penilaian organoleptik

Tabel 2. Skor rata-rata uji organoleptik

No	Sampel	Kriteria			
		Bau	Warna	Rasa	Tekstur
1	Kerupuk kulit khas Isma (Kerupuk Kulit)	4,5 (khas)	4,5 (kecokelatan)	4,2 (gurih)	4,2 (renyah)
2	MT. Farm (Rendang Domba)	4,8 (khas)	4,5 (cokelat kemerahan)	4,7 (gurih)	4,5 (sangat empuk)
3	Yourina (Yoghurt)	4,3 (sangat asam)	4,2 (putih)	4 (asam)	4,2 (kental)
4	Kelasta Food (Siomay)	4,7 (khas)	4,3 (putih)	4,8 (gurih)	4,7 (sangat empuk)
5	Baslok Bahira (Baslok)	3,8 (cukup khas)	4 (sedikit abu-abu)	3,8 (khas)	3,8 (cukup)
6	Nouhita (Keju Mozarella)	3,8 (cukup khas)	4 (sedikit abu-abu)	3,8 (khas)	3,8 (cukup)
7	Nyedot Susu (Yoghurt Stick)	4,2 (bau asam)	4,2 (putih)	3,8 (asam)	4,3 (sangat kental)
8	Caca Yoghurt (Yoghurt Stick)	4,2 (bau asam)	3,8 (putih)	3,8 (asam)	3,7 (kental)
9	Susu Kandang Uci (Susu Pasteurisasi)	4,8 (sangat khas)	4,8 (putih kekuningan)	4,7 (khas susu)	4,8 (sangat cair)
10	YoFren (Yoghurt)	4 (bau asam)	4,2 (putih)	3,7 (asam)	3,7 (kental)

Keterangan: Angka diperoleh berdasarkan nilai rata-rata dari seluruh penilaian yang diberikan oleh ke-6 panelis uji organoleptik. Penilaian kerusakan: tidak ada = 5; sedikit = 4; banyak = 3; sangat banyak = 2; sangat rusak = 1

Kerupuk kulit merupakan produk olahan yang biasanya terbuat dari kulit kerbau ataupun sapi. Kerupuk kulit khas Isma merupakan salah satu yang memproduksi kerupuk kulit di wilayah Kabupaten Bogor. Menurut BPOM (2017) kerupuk kulit memiliki beberapa standar produk yang harus dipenuhi seperti memiliki aroma khas kulit goreng, tekstur renyah, rasa yang gurih, memiliki penampakan yang mengembang rata dengan bentuk kubus, serta warna putih kecoklatan. Kerupuk kulit khas Isma memiliki rasa yang khas, warna kecoklatan dengan rasa gurih serta memiliki tekstur renyah maka Kerupuk kulit khas Isma dapat dikatakan sesuai dengan SNI dan kerupuk kulit khas Isma telah memiliki sertifikat halal.

Rendang merupakan makanan olahan yang berbahan dasar daging. MT Farm merupakan salah satu produsen yang memproduksi rendang, keunikannya adalah MT Farm mengolah daging domba menjadi rendang. Menurut SNI (2009) rendang memiliki syarat mutu yang harus dipenuhi dengan tujuan meningkatkan mutu produk dan melindungi kesehatan konsumen, serta mendorong ekspor produk dalam negeri. Syarat mutu yang harus dipenuhi dalam memproduksi rendang seperti memiliki warna khas rendang daging sapi, rasa khas rendang daging sapi dan tidak tengik, bau khas rendang daging sapi. MT Farm memproduksi rendang yang memiliki bau khas rendang, dengan warna cokelat kemerahan serta memiliki rasa gurih dengan tekstur yang sangat empuk maka rendang yang diproduksi oleh MT Farm dapat dikatakan sesuai dengan SNI dan MT Farm sudah memiliki sertifikat halal.

Yoghurt merupakan minuman olahan yang berasal dari susu. Yoghurt dibuat melalui fermentasi bakteri. Bakteri yang digunakan pada umumnya adalah *Lactobacillus bulgaricus* dengan teknik fermentasi yang sesuai yaitu susu yang sudah dipasteurisasi disimpan pada suhu ruang yang kedap udara dan sudah dicampur dengan bakteri. Yourina Yoghurt, YoFren, Caca Yoghurt Stick, dan Nyedot Susu merupakan beberapa contoh produsen yoghurt yang memproduksi yoghurt di wilayah Kabupaten Bogor. Menurut SNI (2009), yoghurt memiliki standar yang digunakan dengan tujuan melindungi kesehatan konsumen, menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab, diversifikasi

produk atau pengembangan produk, mendukung perkembangan industri *yoghurt* dengan syarat mutu *yoghurt* yang harus dipenuhi seperti memiliki penampakan cairan kental-padat, memiliki bau khas *yoghurt*, memiliki rasa khas *yoghurt*, serta memiliki konsistensi yang baik dengan tidak terpisahnya antara padatan dan cairan. *Yoghurt* yang diproduksi oleh Yourina *Yoghurt* memiliki bau sangat asam, memiliki warna putih kekuningan dengan rasa yang cukup asam serta memiliki tekstur kental sehingga Yourina *yoghurt* dapat dikatakan sesuai dengan SNI dan Yourina *Yoghurt* juga telah memiliki sertifikat halal. *Yoghurt* yang diproduksi oleh YoFren memiliki bau asam, memiliki warna putih kekuningan dengan rasa yang cukup asam serta memiliki tekstur kental, maka *yoghurt* yang diproduksi oleh YoFren dapat dikatakan sesuai dengan SNI namun YoFren belum memiliki sertifikat halal karena masih dalam proses perpanjangan. *Yoghurt* yang diproduksi oleh Caca *Yoghurt* memiliki bau sangat asam, memiliki warna putih dengan rasa cukup asam serta tekstur kental sehingga Caca *Yoghurt* dapat dikatakan sesuai dengan SNI, namun Caca *Yoghurt* belum memiliki sertifikat halal karena terkendala biaya. *Yoghurt* yang diproduksi oleh Nyedot Susu memiliki bau sangat asam, memiliki warna putih kekuningan dengan rasa cukup asam serta tekstur yang kental maka *yoghurt* yang diproduksi oleh Nyedot Susu dapat dikatakan sesuai dengan SNI, namun Nyedot Susu belum memiliki sertifikat halal karena masih dalam proses pembuatan.

Siomay merupakan produk olahan daging dengan tepung dan bahan-bahan pendukung lainnya, biasanya dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit. Siomay *frozen* produksi dari Kelasta Food merupakan salah satu produk olahan siomay yang ada di wilayah Kabupaten Bogor. Siomay memiliki syarat mutu menurut SNI (2013) seperti memiliki bau normal siomay, rasa khas siomay, serta warna khas siomay. Siomay yang diproduksi oleh Kelasta food memiliki bau khas daging ayam, memiliki warna putih dengan rasa gurih serta memiliki tekstur sangat empuk maka siomay yang diproduksi oleh Kelasta food dapat dikatakan sesuai dengan SNI dan Kelasta food sudah memiliki sertifikat halal.

Bakso daging merupakan produk olahan daging asal hewan ternak yang dicampur dengan pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan. Pada umumnya bakso memiliki bentuk bulat. Bakso daging memiliki syarat mutu seperti memiliki bau normal khas daging, rasa normal khas bakso, warna normal, serta memiliki tekstur yang kenyal (SNI, 2014). Baslok Bahira menjadi salah satu produk yang mengolah daging menjadi bakso sebagai produknya. Baslok Bahira memasarkan produk baksonya di wilayah Bogor dan sekitarnya. Bakso yang diproduksi oleh Baslok Bahira memiliki bau cukup khas, memiliki warna sedikit abu-abu dengan rasa khas daging serta tekstur yang cukup kenyal maka bakso yang diproduksi oleh Baslok Bahira dapat dikatakan sesuai dengan SNI namun Baslok Bahira belum memiliki sertifikat halal karena kendala biaya dan pengetahuan.

Nouhita merupakan salah satu produsen yang mengolah susu menjadi keju *mozzarella* di wilayah Kabupaten Bogor. Keju *mozzarella* adalah keju yang berasal dari Italia yang memiliki tekstur elastis dan merupakan salah satu jenis keju pasta filata (*curd* yang elastis). Keju *mozzarella* memiliki rasa khas keju *mozzarella* dengan tekstur lembut dan tanpa lubang, pada kenampakan tidak ada tanda-tanda dicetak serta memiliki warna putih alami hingga krem muda (Purwadi, 2008). Keju *mozzarella* yang diproduksi oleh Nouhita memiliki bau sedikit berbau susu, memiliki warna putih dengan rasa asin serta tekstur yang halus maka keju *mozzarella* yang diproduksi oleh Nouhita dapat dikatakan sesuai dengan SNI namun Nouhita belum memiliki sertifikat halal karena masih dalam proses pembuatan.

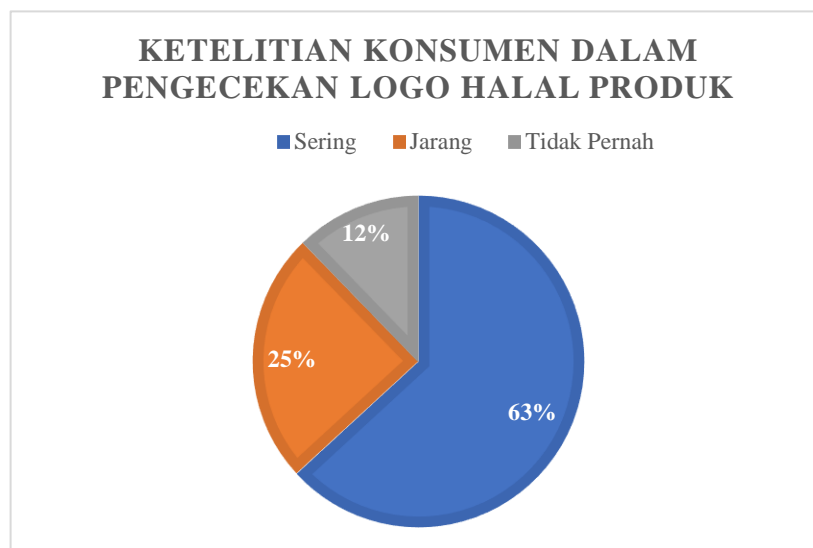
Susu pasteurisasi Kandang Uci merupakan salah satu produsen susu yang memproduksi susu pasteurisasi. Pemasaran susu Kandang Uci sudah tersebar dari wilayah Bogor hingga Jakarta. Susu pasteurisasi adalah susu segar yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 63-66 °C selama minimum 30 menit atau pada pemanasan 72 °C selama minimum 15 detik. Susu pasteurisasi memiliki syarat mutu seperti memiliki bau khas susu sapi, rasa gurih-manis khas susu sapi, serta warna putih kebiruan hingga kuning keemasan (SNI, 2018). Susu pasteurisasi yang diproduksi oleh Susu pasteurisasi Kandang Uci memiliki bau sangat khas susu, memiliki warna putih kekuningan dengan rasa khas susu serta memiliki tekstur yang sangat cair maka susu pasteurisasi Kandang Uci dapat dikatakan sesuai dengan SNI namun susu pasteurisasi Kandang Uci belum memiliki sertifikat halal

karena belum mau membuat sertifikat halal, ingin fokus serta kekurangan waktu untuk melakukan proses pembuatan sertifikat halal.

Ketelitian Konsumen terhadap Produk Berlogo Halal

Perilaku konsumen adalah proses dan aktivitas yang dilakukan seseorang dalam mencari, memilih, membeli, menggunakan, dan mengevaluasi produk dan jasa untuk memenuhi kebutuhan dan keinginannya. Perilaku konsumen menjadi dasar keputusan dalam pembelian suatu produk. Produk dengan harga jual yang rendah (keterlibatan rendah) proses pengambilan keputusan berjalan dengan mudah, namun untuk produk dengan harga jual tinggi (keterlibatan tinggi) proses pengambilan keputusan dilakukan setelah melalui pertimbangan yang matang (Irwansyah dkk., 2021).

Tujuan pemasangan logo halal pada makanan dan minuman adalah untuk melindungi konsumen muslim dari produk non-halal. Hal ini memberikan kepastian hukum kepada konsumen muslim bahwa makanan dan minuman mereka memang halal menurut hukum Islam. Konsumen muslim menjadi tidak ragu untuk membeli makanan dan minuman karena kemasannya telah memiliki logo halal, sehingga konsumen muslim tidak bias dan ragu pada mengambil keputusan dalam pembelian dan mengkonsumsi suatu produk. Pelaku usaha wajib memberi label produk non-halal jika memang produk yang dimiliki tidak halal menurut Undang-Undang. Undang-undang perlindungan konsumen menjelaskan bahwa pelaku usaha wajib memberikan informasi tentang kandungan bahan produk makanan dan minuman.



Gambar 2. Gambar diagram ketelitian konsumen terhadap produk berlogo halal

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap beberapa konsumen produk hasil peternakan melalui wawancara terbuka disajikan pada Gambar 2. Gambar tersebut menjelaskan bahwa jumlah konsumen yang sering mengecek logo halal pada label kemasan produk dan dapat dikatakan teliti dalam membeli produk cukup banyak, namun jumlah konsumen yang tidak teliti dan jarang mengecek logo halal dalam membeli produk pun cukup banyak. Konsumen yang teliti dalam membeli produk pun cukup banyak, hal tersebut menandakan bahwa masih banyak konsumen yang memiliki sifat teliti dan berhati-hati dalam mengkonsumsi suatu produk. Menurut Sururi (2021), konsumen muslim saat ini lebih teliti dan berhati-hati dalam memilih produk. Sifat teliti akan pentingnya produk halal berpengaruh terhadap peningkatan kesadaran akan produk halal yang akan dibeli.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di wilayah Kabupaten Bogor, Jawa Barat, persentase kepemilikan sertifikat halal dapat diketahui yaitu 40% produsen sertifikat halal telah memiliki sertifikat halal dan 60% lainnya belum memiliki sertifikat halal dikarenakan beberapa kendala seperti biaya, prosedur serta pengetahuan dari produsen. Kualitas dan kelayakan produk halal hasil ternak dapat dikatakan baik sesuai dengan uji organoleptik yang telah dilakukan, dibuktikan dengan tidak adanya perubahan, baik wujud maupun rasa. Tingkat ketelitian konsumen semakin membesar mengharuskan produsen lebih memperhatikan lagi logo halal yang tercantum pada label produknya. Perintah 2024 wajib halal yang diberikan pemerintah dan ketelitian konsumen menjadi tuntutan besar bagi produsen dalam memproduksi produk halal yang memiliki sertifikat dan logo halal yang sah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Bogor dan UKM binaan Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Bogor yang telah membantu dalam memberikan informasi dengan baik sesuai dengan kebutuhan penelitian yang diberikan melalui kuesioner yang telah diberikan. Terimakasih kepada konsumen produk hasil ternak yang telah membantu dalam pengisian kuesioner dengan jawaban yang sangat membantu dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Kerupuk Kulit*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Pedoman Label Pangan Olahan Susu Kental dan Analognya*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 7474:2009. Rendang Daging Sapi*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 2981:2009. Yoghurt*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 7756:2013. Siomay Ikan*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 3818:2014. Bakso Daging*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 3951-2018. Susu Pasteurisasi*. Jakarta: BSN.
- Bernard, H.R. (2002). *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Methods* (3rd Ed). Walnut Creek, California: Altamira Press.
- Indonesia. *Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Lembaran Negara RI 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran RI Nomor 3867. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Indonesia. *Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen*. Lembaran Negara RI 1999 Nomor 22, Tambahan Lembaran RI Nomor 3821. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Indonesia. *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Lembaran Negara RI 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran RI Nomor 5604. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Irwansyah, R., Listya, & Setorini. (2021). *Perilaku Konsumen*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Lewis, J.L. & Sheppard, S.R.J. (2006). Culture and communication: can landscape visualization improve forest management consultation with indigenous communities?. *Landscape and Urban Planning*. 77(3), 291-313.
- Novianti, L., Suharyanto., Edi, S., & Warnoto. (2021). Karakteristik organoleptik dan total mikroba telur ayam ras yang direndam dalam air rebusan daun melinjo (*Gnetum gnemon L*). *Buletin Peternakan Tropis*. 2(1), 65-75.
- Purwadi. (2008). Konsentrasi optimum jus jeruk nipis sebagai bahan pengasam pada pembuatan keju *mozzarella*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2), 32-38.
- Sururi, M. (2021). Preferensi konsumen dalam pembelian produk yang dipasarkan di supermarket TIP TOP cabang Ciputat. *Jurnal Bisnis, Keuangan dan Ekonomi Syariah*. 1(1), 47-56.