

BAB I

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara dengan penduduk beragama Islam terbesar di dunia. Persentase populasi masyarakat muslim Indonesia adalah 12,7% dibandingkan negara-negara muslim lainnya. Hal tersebut membuat Indonesia menjadi peringkat pertama dalam *Top Ten* negara dengan pengeluaran makanan halal terbesar secara global (Waluyo,2018).

Mengingat tingkat konsumsi makanan halal yang tinggi tersebut maka masyarakat muslim haruslah memperhatikan kehalalan produk makanan yang dikonsumsi. Sesuai dengan firman Allah dalam Al-Quran surat al-Baqarah 168 yang memerintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik.

Jika dulu kehalalan suatu produk makanan bukanlah hal yang merepotkan karena proses yang sederhana dan tidak bermacam macam, akan tetapi di zaman sekarang hal tersebut tidak bisa dianggap remeh karena adanya teknologi dalam produksi suatu makanan. Serta banyaknya bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam produksi makanan tersebut membuat masyarakat muslim menjadi khawatir akan kehalalan makanan yang mereka konsumsi, oleh karena itu diperlukan orang atau organisasi yang berkompeten dalam menganalisa kehalalan suatu produk serta peran pemerintah dalam melindungi konsumen muslim di Indonesia (Karim, 2013).

Upaya pemerintah Indonesia dalam melindungi masyarakatnya dari produk-produk yang belum jelas kehalalannya yaitu tercantum dalam UU NO 33 Tahun 2014. Undang-undang tersebut mengatur bahwa setiap produk yang

beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib menggunakan bahan-bahan yang halal, berlogo halal dan memiliki sertifikat halal (Indonesia, 2014). Upaya lainnya yaitu adanya organisasi yang mengatur dan menjamin kehalalan produk-produk yang beredar di masyarakat yaitu Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). LPPOM MUI dibentuk untuk menentukan kebijaksanaan dan merumuskan hal-hal yang berkaitan dengan obat-obatan, kosmetika, serta makanan sesuai dengan syariat Islam (Adisasmito, M.Sc, Ph.D, 2008).

Dengan adanya undang-undang dan LPPOM MUI tersebut masyarakat Indonesia yang muslim khususnya merasa aman dan terlindungi dari produk makanan haram, akan tetapi faktanya masih banyak di Indonesia beredar produk makanan serta tempat makan yang belum berlogo halal dan bersertifikasi halal. Serta banyaknya produk makanan dengan logo halal buatan sendiri atau logo palsu, oleh karena itu masyarakat muslim harus meningkatkan kesadaran akan urgensi produk terjamin halal agar terhindar dari produk makanan yang haram (Wajdi,2015). Jika tingkat kesadaran masyarakat tentang produk makanan bersertifikat halal sudah tinggi, maka produk-produk yang belum berlabel halal tentu akan berkurang karena sedikitnya konsumen yang mengonsumsi produk tersebut (BSN, 2014).

Pangkalpinang (arecha chatecu), Ibukota provinsi kepulauan Bangka Belitung merupakan kota dengan berbagai macam adat, suku, dan agama. Hal ini dapat dilihat dari jumlah tempat ibadah yang berada di Pangkalpinang. Yaitu terdapat 51 Klenteng, 11 Vihara, 1 Pura, 35 Gereja, 97 Mushala, dan 89

Masjid(BPS, 2017). Pada tahun 2017, jumlah penduduk Pangkalpinang adalah sebanyak 204.392 jiwa, rinciannya dapat dilihat pada tabel berikut :

TABEL 1.1 : Jumlah Penduduk Berdasarkan Kecamatan di Pangkalpinang

Kecamatan	Jumlah Penduduk (jiwa)
Pangkalbalam	22.232
Taman Sari	23.096
Girimaya	20.714
Gabek	25.763
Bukit Intan	37.450
Gerunggang	35.826
Rangkui	39.311
Jumlah	204.392

Data : Badan Pusat Statistik Pangkalpinang

Kepala Dinas Pariwisata kota Pangkalpinang mengatakan bahwa 30% masyarakat Pangkalpinang menganut agama dan budaya tionghoa. Besarnya presentasi penduduk tionghoa di Pangkalpinang dimulai pada tahun 1770 ketika banyak masyarakat china dari Malaysia, Siam, Cina selatan, dan Malaka yang datang ke Bangka dalam rangka untuk meningkatkan produksi bahan baku berupa timah pada tahun itu. Kemudian pesatnya perkembangan penduduk tionghoa hingga sekarang dikarenakan mereka menikah dengan penduduk asli Bangka yaitu suku melayu dan menetap di Bangka (Rachmah, 2017).

Pulau Bangka merupakan pulau yang dikelilingi oleh laut yang luas. Dengan luasnya laut tersebut banyak penduduk yang bermata pencaharian

sebagai nelayan atau pelaut. Namun tidak sedikit juga yang berprofesi dalam peternakan dan daging. Banyaknya jumlah produksi daging ternak dan ikan dapat dilihat dari data terbaru BPS Pangkalpinang berikut ini :

**TABEL 1.2 : Jumlah Produksi Peternakan dan Perikanan
Pangkalpinang 3 Tahun Terakhir**

Jenis Daging	2015	2016	2017
Ikan	1052	2088	-
Sapi	3834	3804	4435
Domba	-	-	-
Kerbau	-	-	-
Kambing	2971	1342	1025
Babi	4402	2349	3167

Sumber : Laporan dinas perikanan, Laporan Dinas Pertanian, BPS

Berdasarkan tabel produksi peternakan dan perikanan kota Pangkalpinang berikut bahwa pada tahun 2015 produksi daging babi lebih besar dibandingkan daging kambing dan sapi. Kemudian walaupun di tahun 2016 produksi daging babi turun daripada tahun sebelumnya, namun di tahun 2017 produksi daging babi meningkat sebanyak 818 ekor. Apabila dibandingkan dengan peningkatan produksi daging sapi yang tidak terlalu besar yaitu sebesar 631 ekor (Hartanto, 2018). Untuk jumlah produksi ikan tidak terlalu menonjol dibandingkan yang lainnya yaitu pada tahun 2015 produksi ikan sebesar 1052 ekor dan tahun 2016 menjadi 2088 ekor (Hardi, 2017). Mengingat bahwa jumlah penduduk tionghoa di Pangkalpinang adalah 30% sedangkan 70% sisanya yaitu

mayoritas masyarakat muslim melayu. Hal ini menandakan bahwa tingkat kebutuhan konsumsi daging babi cukup besar di Pangkalpinang.

Sekretaris MUI Bangkabelitung menyebutkan bahwa di Pangkalpinang hanya terdapat 1 rumah potong hewan atau rumah potong unggas yang bersertifikasi halal. Hal ini dikarenakan belum adanya sangsi tegas terhadap sertifikasi halal rumah potong hewan padahal MUI Babel sudah melakukan sosialisasi urgensi sertifikasi halal secara kontinyu (Ahmad,2018).

Nardi Pratomo selaku Kepala LPPOM MUI mengatakan bahwa di Pangkalpinang, produk dengan sertifikasi halal masih sedikit jika dibandingkan dengan ribuan produk yang sudah beredar. Sampai akhir tahun 2018 baru 800 produk UMKM yang beredar di Bangkabelitung yang telah bersertifikat halal. Jumlah tersebut hanya mencakup kurang dari 10% dari 12.500 UMKM yang ada. Serta minimnya jumlah tempat makan dan restoran yang sudah bersertifikasi halal di Pangkalpinang, sampai saat ini baru terdapat 3 tempat makan halal yang bersertifikat yaitu Rumah Makan Addox, Warung Mie Ayam Magelang, dan Restoran Aroma Laut. Sedangkan masih banyak tempat makan serta restoran yang belum memiliki sertifikasi halal di Pangkalpinang, terutama yang pemiliknya dari etnis tionghoa. Oleh karena itu LPPOM MUI berharap masyarakat Pangkalpinang yang beragama Islam khususnya meningkatkan kesadaran tentang pemahaman dan urgensi produk serta sertifikasi halal MUI pada makanan yang dikonsumsi (Nardi,2017).

Salah satu alasan kenapa masyarakat harus meningkatkan urgensi kesadaran halal pada produk yang mereka konsumsi dapat dilihat pada kasus

yang menimpa dua restoran ternama di Bangkabelitung yaitu Restoran Mie Atep dan Restoran Batu Rasa. Hasil audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI Pangkalpinang pada bulan Agustus 2018 lalu menemukan bahwa dalam proses pemasakan mie pada restoran Mie Atep menggunakan sosis babi sedangkan pada restoran Batu Rasa ditemukan bahan arak putih sebagai bahan makanan. Hal ini menjadi titik awal untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya makanan bersertifikasi halal mengingat kedua restoran ini mempunyai konsumen muslim melayu yang cukup banyak (Nardi, 2018).

Hasil Wawancara yang dilakukan oleh Habibatul Rachmah kepada Kepala Dinas Pariwisata kota Pangkalpinang menyebutkan bahwa tingkat kepedulian masyarakat terhadap produk makanan halal masih minim karena banyak dari masyarakat yang tidak mencari tahu tentang label halal dan produk mana saja yang sudah bersertifikasi halal, ditambah banyaknya produsen dan tempat dari tionghoa yang memiliki rasa kepedulian yang kurang terhadap sertifikasi halal (Rachmah, 2017).

Berdasarkan latar belakang tersebut mengenai kondisi produksi daging dan kondisi produk makanan halal di Pangkalpinang, maka peneliti ingin meneliti bagaimana kesadaran masyarakat muslim dalam mengkonsumsi produk makanan halal yang beredar di Pangkalpinang. Oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul **”Kesadaran Masyarakat Muslim Pangkalpinang terhadap Makanan Halal”**.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pemahaman masyarakat muslim Pangkalpinang mengenai makanan halal?
2. Bagaimana respon masyarakat muslim Pangkalpinang terhadap peran sertifikasi halal atau logo halal?
3. Bagaimana kesadaran halal masyarakat muslim Pangkalpinang terhadap makanan halal?

C. TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan Rumusan masalah di atas, penelitian dilakukan dengan tujuan untuk menjelaskan bagaimana kesadaran masyarakat muslim dalam mengkonsumsi produk makanan halal yang beredar di Pangkalpinang. Pangkalpinang adalah Ibukota Bangka Belitung dengan penduduk 70 – 80 % beragama Islam. Oleh karena itu sangat penting untuk mengetahui pola perilaku masyarakat ditinjau dari pemahaman konsep halal (religiositas) dan pemahaman sertifikasi / label halal.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat Teoritis

Penelitian kesadaran halal ini memiliki kegunaan untuk menambah wawasan peneliti tentang urgensi produk halal di Indonesia, dan untuk peneliti selanjutnya berguna sebagai acuan untuk mengukur tingkat kesadaran masyarakat muslim di daerah lainnya.

2. Manfaat Praktis

Kegunaan praktis penelitian kesadaran halal ini adalah sebagai pertimbangan akan urgensi masyarakat muslim terhadap produk makanan halal. Harapan penelitian ini adalah sebagai informasi mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kesadaran halal di Pangkalpinang kepada lembaga-lembaga pengkajian produk halal agar menjadi suatu misi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang urgensi kesadaran produk halal yang sesuai disyariatkan agama Islam.