



Analisis Bahan Halal Produk *Bakery* di Kabupaten Bandung

Syifa Nur Afifah^{*}), Laeli Kurmatillah, Mihlatal Chimayah, Nahla Navilah, Ulfah Nurul Mutmainnah, Yeni Mulyaningsih, Yulia Sukmawardani, Epa Paujiah

UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Indonesia

^{*}Corresponding author: syifanurafifah79@gmail.com

(Received: July 13, 2024; Accepted: November 27, 2024)

Abstrak

Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan halal meningkat, maka aspek kehalalan produk menjadi sangat krusial untuk dipertimbangkan oleh produsen pangan. Dalam konteks ini, memastikan kehalalan produk *bakery* menjadi tantangan yang harus diatasi oleh produsen, terutama di daerah yang mayoritas penduduknya adalah muslim. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kehalalan produk *bakery* di Kabupaten Bandung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada tiga lokasi yang berada di Kabupaten Bandung. Lokasi pertama di Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, lokasi kedua di Desa Serangmekar, Kecamatan Ciparay dan lokasi ketiga di Desa Pakutandang, Kecamatan Ciparay. Ketiga produsen *bakery* yang diteliti, yaitu Intansari Bakery, Owl Cake and Cookies dan Dapur Kueku, telah memenuhi standar-standar ini. Mereka menggunakan bahan-bahan yang bersertifikat halal dan menjaga proses produksi agar tetap bersih dan sesuai dengan standar kehalalan.

Kata Kunci: bakery, bahan halal, sertifikasi halal

Abstract

HALAL INGREDIENTS ANALYSIS OF BAKERY PRODUCTS IN BANDUNG REGENCY. Public awareness of the importance of consuming halal food is increasing, so the halal aspect of products is very crucial to be considered by food producers. In this context, ensuring the halalness of bakery products is a challenge that must be overcome by producers, especially in areas where the majority of the population is Muslim. This study aims to analyze the halalness of bakery products in Bandung Regency. This study uses a qualitative approach with a descriptive method. This study was conducted in three locations in Bandung Regency. The first location is in Cibiru Wetan Village, Cileunyi District, the second location is in Serangmekar Village, Ciparay District and the third location is in Pakutandang Village, Ciparay District. The three bakery producers studied, namely Intansari Bakery, Owl Cake and Cookies and Dapur Kueku, have met these standards. They use halal-certified ingredients and maintain a clean production process that meets halal standards.

Keywords: bakery, halal ingredients, halal certification

How to Cite This Article: Afifah, S. N., Kurmatillah, L., Chimayah, M., Navilah, N., Mutmainnah, U. N., Mulyaningsih, Y., Sukmawardani, Y., & Paujiah, E. (2024). Analisis Bahan Halal Produk

Bakery di Kabupaten Bandung. *Indonesian Journal of Halal*, 7(2), 131-138, DOI: <https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23848>

PENDAHULUAN

Produk *bakery* merupakan bagian dari industri pangan yang terus berkembang pesat di Indonesia, termasuk di Kabupaten Bandung. Keberagaman produk yang ditawarkan semakin menarik minat konsumen dari berbagai kalangan. Makanan ini tidak hanya menjadi pilihan untuk konsumsi sehari-hari, tetapi juga untuk acara-acara khusus seperti ulang tahun, pernikahan dan perayaan lainnya. Namun, dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan halal, aspek kehalalan produk menjadi sangat krusial untuk dipertimbangkan oleh produsen pangan (Setiawan, 2020). Produk halal tidak hanya memenuhi syarat syariat Islam tetapi juga menjadi indikator kualitas dan keamanan produk pangan (Rahman & Fadli, 2019). Dalam konteks ini, memastikan kehalalan produk *bakery* menjadi tantangan yang harus diatasi oleh produsen, terutama di daerah yang mayoritas penduduknya adalah muslim.

Sertifikasi halal menjadi salah satu cara untuk menjamin kehalalan produk makanan. Di Indonesia, sertifikasi halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM MUI) (Majelis Ulama Indonesia, 2021). Sertifikasi ini mencakup seluruh proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan dan distribusi (LPPOM MUI, 2022). Produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal dianggap aman dikonsumsi oleh umat muslim dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, produk dengan sertifikasi halal memiliki nilai tambah di pasar global, terutama di negara-negara dengan populasi muslim yang besar (Rahman & Fadli, 2019). Keberadaan sertifikasi ini memberikan jaminan bahwa produk tersebut bebas dari bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam, serta diproduksi dengan cara yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariat.

Meskipun demikian, masih banyak tantangan yang dihadapi oleh produsen dalam memastikan kehalalan produk mereka. Salah

satu tantangan terbesar adalah pemilihan bahan baku yang harus dijamin kehalalannya (Susanto, 2018). Bahan baku seperti gelatin, emulsifier dan bahan tambahan lainnya sering kali menjadi sumber keraguan karena proses produksi dan asal-usulnya yang tidak selalu jelas. Gelatin misalnya, dapat berasal dari babi atau sapi, dan hanya gelatin yang berasal dari sapi yang disembelih sesuai syariat Islam yang dianggap halal (Sari, 2020). Selain itu, produsen juga menghadapi tantangan dalam memastikan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari pencampuran bahan hingga pengemasan akhir, dilakukan dengan cara yang tidak terkontaminasi oleh bahan haram.

Kurangnya pengetahuan dan kesadaran produsen tentang pentingnya sertifikasi halal juga menjadi kendala utama (Nurhasanah, 2017). Banyak produsen kecil yang tidak memiliki akses atau informasi yang cukup mengenai prosedur sertifikasi halal, sehingga mereka kesulitan untuk memenuhi persyaratan yang ditetapkan termasuk produsen *bakery* yang dihadapkan pada berbagai tantangan dalam memastikan kehalalan produk mereka. Salah satu tantangan utama adalah dalam pemilihan bahan baku yang harus dijamin kehalalannya (Susanto, 2018). Contohnya, penggunaan gelatin sebagai bahan tambahan yang berasal dari sumber hewan tertentu dapat menimbulkan keraguan terhadap status halalannya (Sari, 2020). Selain itu, proses produksi yang kompleks dan ketersediaan informasi yang kurang mengenai sumber bahan baku menjadi kendala tambahan dalam memastikan bahwa seluruh produk diproduksi sesuai dengan prinsip-prinsip halal.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kehalalan produk *bakery* di Kabupaten Bandung. Analisis ini meliputi evaluasi terhadap bahan baku yang digunakan, proses produksi, serta kesadaran dan pemahaman produsen terhadap pentingnya sertifikasi halal. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai sejauh mana produsen di Kabupaten Bandung telah

menerapkan standar halal dalam produksi mereka. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi oleh produsen dalam mendapatkan sertifikasi halal dan memberikan rekomendasi untuk mengatasi kendala tersebut (Wahyudi, 2021). Dengan demikian, konsumen muslim dapat lebih percaya dan merasa aman dalam mengonsumsi produk *bakery* yang beredar di pasaran.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data primer yang digunakan yaitu dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Menurut Creswell (1998) wawancara dan observasi ini digunakan untuk melihat kedalaman data dan biasa digunakan dalam pengumpulan data dari berbagai penelitian. Teknik pengumpulan data sekundernya menggunakan studi literatur berupa buku, jurnal, artikel ilmiah dan situs laman halal. Situs laman halal digunakan untuk mencari bahan-bahan produksi yang sudah secara resmi bersertifikat halal. Sedangkan artikel ilmiah, jurnal, buku dan referensi lainnya yang mendukung digunakan dalam penyusunan artikel ini. Penelitian ini dilakukan pada tiga lokasi yang berada di Kabupaten Bandung. Lokasi pertama di Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, lokasi kedua di Desa Serangmekar, Kecamatan Ciparay dan lokasi ketiga di Desa Pakutandang, Kecamatan Ciparay. Sumber informasi didapatkan dari pemilik sekaligus pengelola usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji penggunaan bahan-bahan halal pada tiga produsen *bakery* di Kabupaten Bandung, yaitu Intansari Bakery, Owl Cake and Cookies dan Dapur Kueku. Ketiga produsen ini menghasilkan beragam produk *bakery* seperti roti, kue, *pastry*, kue ulang tahun, kue kering, *cookies*, serta aneka kue tradisional dan modern. Pada penelitian ini hanya akan membahas mengenai bahan utama dan bahan yang menjadi titik kritis kehalalannya, karena

sangat penting untuk memahami titik kritis dari suatu bahan agar tetap menjaga kehalalan produknya (Mahardika et al., 2022). Berdasarkan penelitian, bahan-bahan utama yang digunakan oleh ketiga produsen ini antara lain tepung terigu, gula, telur, mentega, susu, ragi, cokelat, tepung beras, minyak, gula dan santan kelapa. Secara umum, bahan-bahan tersebut merupakan bahan dasar yang biasa digunakan dalam pembuatan produk *bakery* dan secara umum halal.

Namun, perhatian khusus perlu diberikan pada beberapa bahan seperti mentega, susu, cokelat, pewarna makanan dan bahan pengawet yang digunakan dalam produk-produk ini. Berdasarkan hasil analisis, Intansari Bakery memastikan bahwa mentega dan cokelat yang digunakan telah bersertifikat halal. Begitu pula dengan Owl Cake and Cookies yang menggunakan pewarna makanan dan bahan pengawet yang bersertifikat halal, serta memastikan bahwa mentega dan cokelat yang digunakan berasal dari produsen bersertifikat halal. Dapur Kueku, yang lebih banyak menggunakan bahan-bahan tradisional, juga memastikan bahwa mentega dan susu yang digunakan bersertifikat halal, dari ketiga produsen tersebut, proses pengolahannya sama, yaitu dilakukan dengan mematuhi standar kebersihan dan kehalalan yang ketat.

Intansari Bakery

Intansari Bakery merupakan salah satu produsen *bakery* terkemuka di Kabupaten Bandung. Mereka terkenal dengan kualitas produk yang unggul dan inovasi dalam menciptakan varian roti dan kue yang sesuai dengan selera konsumen. Dalam upaya untuk menjamin kehalalan produknya, Intansari Bakery menggunakan bahan baku yang semuanya telah mendapatkan sertifikat halal dari lembaga yang berwenang. Bahan-bahan seperti mentega dan susu diambil dari produsen yang telah dikenal memiliki komitmen terhadap kehalalan produk mereka. Penggunaan bahan-bahan bersertifikat halal ini tidak hanya memberikan jaminan kepada konsumen muslim tetapi juga meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan (Rahman & Fadli, 2019). Berikut ini merupakan tabel

hasil analisis bahan yang telah bersertifikat halal.

Tabel 1. Analisis bahan halal Intansari Bakery

Produk	Nama Produk	Produsen	Nomor Sertifikat	Tanggal Terbit
Ragi	Mauripan Instant Dry Yeast	PT Indo Fermex	ID00310000087941219	2021-08-12
Emulsifier	SP Koepoe	PT Gunacipta Multirasa	ID00410000008110220	2020-04-01
	SP Koepoe	GUNACIPTA MULTIRASA	ID00410000230741221	2022-03-03
Selai	GOLD BULLION BOS	PT Meadow International Indonesia	ID00410000098430420	2021-08-31

Selain itu, Intansari Bakery sangat ketat dalam proses pengolahannya. Mereka memiliki prosedur yang memastikan setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk akhir dilakukan dengan memperhatikan aspek kehalalan dan kebersihan. Semua alat dan tempat produksi selalu dalam keadaan bersih dan terhindar dari kontaminasi dengan bahan yang tidak halal. Pengawasan yang ketat ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan benar-benar halal dan aman untuk dikonsumsi.



Gambar 1. Tempat proses pembuatan Intansari Bakery

Intansari Bakery juga melakukan pelatihan rutin kepada karyawan mengenai pentingnya menjaga kehalalan produk.

Karyawan diajarkan untuk selalu menjaga kebersihan diri dan alat-alat yang digunakan, serta memastikan bahwa proses produksi berjalan sesuai dengan standar kehalalan. Pelatihan ini penting untuk meningkatkan kesadaran karyawan akan pentingnya menjaga kehalalan dan kualitas produk, serta memberikan pengetahuan tentang cara mengidentifikasi dan menghindari bahan yang tidak halal.

Dalam hal inovasi produk, Intansari Bakery juga berusaha untuk terus menciptakan varian baru yang menarik dan sesuai dengan selera konsumen. Mereka sering mengadakan survei dan penelitian pasar untuk mengetahui tren dan preferensi konsumen. Dari hasil survei tersebut, mereka mengembangkan produk-produk baru yang tidak hanya lezat tetapi juga memenuhi standar kehalalan. Inovasi ini membantu mereka untuk tetap kompetitif di pasar yang semakin ketat dan menjaga loyalitas konsumen.



Gambar 2. Produk Intansari Bakery

Intansari Bakery melakukan audit internal secara rutin untuk memastikan bahwa semua proses produksi berjalan sesuai dengan standar kehalalan. Audit ini dilakukan oleh tim khusus yang bertugas untuk memeriksa setiap tahap produksi dan memastikan bahwa semua bahan yang digunakan telah bersertifikat halal. Selain itu, mereka juga bekerja sama dengan lembaga sertifikasi halal untuk mendapatkan sertifikat halal yang resmi dan diakui. Ini memberikan jaminan

tambahan kepada konsumen bahwa produk yang mereka beli benar-benar halal dan aman untuk dikonsumsi.

Owl Cake and Cookies

Owl Cake and Cookies merupakan produsen *bakery* yang memproduksi berbagai jenis kue yang memiliki cita rasa khas dan tampilan menarik. Mereka menggunakan bahan baku yang berkualitas tinggi dan bersertifikat halal untuk memastikan kehalalan produk mereka. Pewarna makanan dan bahan pengawet yang digunakan di Owl Cake and Cookies juga telah mendapatkan sertifikat halal, sehingga konsumen dapat merasa aman dan nyaman saat mengonsumsi produk mereka. Di bawah ini merupakan bahan utama dalam pembuatan produk di Owl Cake and Cookies.

Tabel 2. Analisis bahan halal Owl Cake and Cookies

Produk	Nama Produk	Produsen	Nomor Sertifikat	Tanggal Terbit
Tepung Tapioka 	Tepung Tapioca Cap Sagu Taniin Merah	DONNY YUDISTI	ID32110004002201122	2023-06-15
Cokelat 	Colatta Stik	Rani Cake	ID19110000014541220	2020-12-11
Tepung Terigu 	Cakra Kembar	PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	ID00410000090970121	2021-03-25
Tepung Terigu 	Segitiga Biru Premium	PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	ID00410000090970121	2021-03-25

Mentega 	Golden Churn Brand Unslated Butter	Ballantyne Foods Pty Ltd	ID00310001346251222	2023-03-02
Margarin 	Margarin Butter Palma	PT Salim Ivomas Pratama Tbk	ID00410000054910420	2021-04-07
Keju 	PROCHIZ Cheddar	PT Mulia Boga Raya, Tbk.	ID00310000086671119	2021-08-10

Selain itu, Owl Cake and Cookies sangat memperhatikan proses produksi. Mereka memiliki standar kebersihan yang tinggi dan memastikan bahwa semua peralatan dan tempat produksi selalu dalam keadaan bersih. Proses produksi diawasi dengan ketat untuk menghindari kontaminasi dengan bahan yang tidak halal atau najis. Pengawasan ini mencakup setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk akhir.



Gambar 3. Tempat penyimpanan produk Owl Cake and Cookies

Owl Cake and Cookies memastikan semua bahan yang digunakan dalam produksi telah bersertifikat halal dari lembaga yang berwenang. Hal ini dilakukan untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang mereka beli benar-benar

halal dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, mereka juga berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas produk melalui berbagai inovasi dan perbaikan proses produksi.



Gambar 4. Produk Owl Cake and Cookies

Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, Owl Cake and Cookies juga transparan dalam memberikan informasi mengenai bahan baku yang digunakan. Mereka mencantumkan informasi tentang kehalalan bahan baku di kemasan produk dan di situs laman mereka. Transparansi ini memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang mereka beli benar-benar halal dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam hal inovasi produk, Owl Cake and Cookies selalu berusaha untuk menciptakan produk baru yang menarik dan sesuai dengan selera konsumen. Mereka terus

melakukan perbaikan dan pengembangan produk untuk memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen. Dengan menjaga kualitas dan kehalalan produk, Owl Cake and Cookies berhasil membangun reputasi yang baik di kalangan konsumen.

Dapur Kueku

Dapur Kueku, yang dikenal dengan produk-produk tradisionalnya, juga tidak ketinggalan dalam menjaga kehalalan produk mereka. Penggunaan bahan-bahan tradisional seperti santan kelapa parut dan bihun jagung dari produsen lokal yang sudah terjamin

kehalalannya menunjukkan upaya mereka dalam mematuhi standar kehalalan. Sebenarnya ada banyak produk dari Dapur Kueku seperti lempeng, kue kering dan berbagai aneka kue lainnya. Namun produk yang diteliti lebih terfokus kepada pastelnya sebagai produk *best seller* di Dapur Kueku. Bahan yang menjadi titik kritis dalam pembuatan pastel ini ternyata sudah bersertifikat halal, seperti minyak goreng, tepung terigu maupun mentega. Di bawah ini merupakan hasil analisis bahan-bahan tersebut yang sudah disesuaikan dengan laman halal.

Tabel 3. Analisis bahan halal Dapur Kueku

Produk	Nama Produk	Produsen	Nomor Sertifikat	Tanggal Terbit
Minyak Goreng 	Minyak Kita	PT Permata Hijau Sawit	ID00410000058491219	2021-04-14
Tepung Terigu 	Segitiga Biru Premium	PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	ID004100000090970121	2021-03-25
Mentega 	Blueband Margarin Serbaguna Kemasan Sachet	Mawar Bakery	ID12310000066431219	2021-04-30

Dapur Kueku memastikan bahwa semua peralatan dan tempat produksi selalu dalam keadaan bersih dan tidak digunakan untuk produk yang tidak halal. Dapur Kueku sangat ketat dalam hal kebersihan dan kehalalan. Hal ini dapat dilihat pada tempat pembersihannya yang terpisah dengan kamar mandi umum, tempat penyimpanan dan produksi barangnya yang diletakan di tempat yang lebih tinggi sehingga tidak rentan terkontaminasi dengan debu dan sebagainya. Penyimpanan produk jadi disimpan di atas meja dengan kemasan yang baik. Pengantaran produk jadi langsung

diantar oleh pemilik usaha tersebut (tidak tercampur dengan produk jenis lain). Mereka memastikan bahwa semua bahan yang digunakan telah bersertifikat halal dan proses produksi dilakukan sesuai dengan syariat Islam.



Gambar 5. Tempat produksi Dapur Kueku



Gambar 6. Produk Dapur Kueku

DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J. W. (1998). *Qualitative Inquiry And Research Design: Choosing Among Five Traditions*. London: SAGE Publications.
- LPPOM MUI. (2022). *Prosedur Sertifikasi Halal*. Jakarta: LPPOM MUI.
- Mahardika, G. B., Nahara, A. R., & Gunawan, S. (2022). Titik kritis produk alam olahan halal sebagai bahan tambahan pangan. *Jurnal Penelitian Halal*, 2 (2), 112-119.
- Majelis Ulama Indonesia. (2021). *Pedoman Sertifikasi Halal*. Jakarta: MUI Press.
- Nurhasanah, N. (2017). *Pengetahuan Produsen tentang Sertifikasi Halal*. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Rahman, A., & Fadli, Z. (2019). *Sertifikasi Halal dan Kepercayaan Konsumen*. Bandung: Alfabeta.
- Sari, D. P. (2020). *Tantangan dan Peluang Produk Halal*. Bandung: Pustaka Harapan.
- Setiawan, R. (2020). *Kehalalan Produk Makanan: Teori dan Praktik*. Jakarta: Pustaka Halal.
- Susanto, H. (2018). *Manajemen Halal dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Wahyudi, W. (2021). *Analisis Kehalalan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbit Halal.

KESIMPULAN

Dalam memastikan kehalalan produk makanan, produsen harus memenuhi beberapa standar, seperti memastikan bahwa bahan baku tidak mengandung babi atau produk turunannya, tidak mengandung alkohol atau produk yang memabukkan dan semua bahan hewani harus berasal dari hewan yang disembelih menurut syariat Islam. Selain itu, alat dan tempat produksi harus bersih dan tidak digunakan untuk produk haram. Ketiga produsen bakery yang diteliti, yaitu Intansari Bakery, Owl Cake and Cookies dan Dapur Kueku telah memenuhi standar-standar ini. Mereka menggunakan bahan-bahan yang bersertifikat halal dan menjaga proses produksi agar tetap bersih dan sesuai dengan standar kehalalan.