



Evaluasi Label Halal Pada Bakso Aci di Kota Garut

Novriyanti Lubis¹, Wiwin Winingssih², Lindayani³, Lulu Anandita Aprilia⁴, Nenden Fauziah^{1*)}

¹Prodi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Garut,
Jalan Prof. Dr. Aam Hamdani No.42B, Jati, Kecamatan Tarogong Kaler, 44151

²Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi, Jalan Soekarno-Hatta No.354, Batununggal,
Kecamatan Bandung Kidul, Kota Bandung, 40266

³Prodi Kewirausahaan, Fakultas Kewirausahaan Universitas Garut,
Jalan Terusan Pahlawan Sukagalih, Kecamatan Tarogong Kidul, 44151

⁴Prodi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Garut,
Jalan Prof. Dr. Aam Hamdani No.42, Jati, Kecamatan Tarogong Kaler, 44151

*)Corresponding author: nenden@uniga.ac.id

(Received: December 24, 2025; Accepted: January 5, 2026)

Abstrak

Kehalalan produk merupakan aspek krusial dalam industri makanan, khususnya di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Penentuan kehalalan suatu produk memerlukan serangkaian pengujian dan observasi yang hasilnya harus disesuaikan dengan ketentuan syariat Islam. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan label halal pada produk bakso aci yang beredar di Kota Garut, baik yang telah mencantumkan label maupun yang belum. Metode yang digunakan meliputi observasi melalui survei, wawancara, serta studi literatur, dengan tambahan analisis terhadap data dari database LPPOM MUI guna mengetahui status sertifikasi halal masing-masing produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 37 industri bakso aci yang ditemukan, sebanyak 15 sampel telah memiliki sertifikat halal, sementara 22 lainnya belum. Temuan ini mencerminkan masih adanya tantangan dalam penerapan sertifikasi halal, terutama terkait kurangnya pemahaman pelaku usaha mengenai prosedur sertifikasi dan minimnya kesadaran akan pentingnya label halal.

Kata Kunci: bakso aci, sertifikasi halal, label halal, industri makanan

Abstract

EVALUATION OF HALAL LABELS ON ACI MEATBALLS IN GARUT CITY. Product halal certification is a crucial aspect of the food industry, particularly in Indonesia, where the majority of the population is muslim. Determining a product's halal status requires a series of tests and observations, the results of which must comply with Islamic law. This study aims to identify the presence of halal labels on meatball aci products sold in Garut City, both those with and without labels. The methods used included observation through surveys, interviews, and literature studies, with additional analysis of data from the LPPOM MUI database to determine the halal certification status of each product. The results showed that of the 37 meatball aci industries identified, 15 samples had obtained halal certification, while 22 others did not. This finding reflects the ongoing challenges in implementing halal certification, particularly related to business

actors' lack of understanding of certification procedures and minimal awareness of the importance of halal labels.

Keywords: meatball aci, halal certification, halal label, food industry

How to Cite This Article: Lubis, N., Winingsih, W., Lindayani, L., Aprilia, L. A., & Fauziah, N. (2026). Evaluasi Label Halal Pada Bakso Aci di Kota Garut. *Indonesian Journal of Halal*, 8(2), 1-10, DOI: <https://doi.org/10.14710/halal.v8i2.26711>

PENDAHULUAN

Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) di Jawa Barat periode Agustus 2024 menembus angka 6,75%, jauh lebih tinggi dibandingkan rata-rata TPT nasional yang berada pada angka 4,91% (Suryawan, 2024). Kondisi ini menjadi tantangan serius yang harus diatasi, tidak hanya oleh pemerintah, tetapi juga dengan keterlibatan aktif masyarakat. Salah satu strategi yang dapat ditempuh untuk menekan angka pengangguran adalah dengan mendorong pengembangan sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Harmen et al., 2024). Perkembangan ini tidak terlepas dari meningkatnya budaya konsumtif di kalangan masyarakat modern (Ramadhan et al., 2023). Berdasarkan data dari Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (Bekraf), bisnis kuliner memiliki potensi keuntungan yang signifikan, yakni mulai dari jutaan hingga ratusan juta rupiah per bulan (Ramadhan et al., 2023).

Produk makanan yang dipasarkan harus memenuhi standar kualitas dan tidak bertentangan dengan prinsip kepercayaan konsumen. Untuk menjamin hal tersebut, diperlukan sistem produksi yang mampu memberikan perlindungan bagi produsen dan konsumen (Warto & Samsuri, 2020). Di Indonesia, pengawasan terhadap mutu makanan dan obat-obatan dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (Utami & Herwastoeti, 2022). Selain itu, sejak diberlakukannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), pemerintah juga mewajibkan seluruh produk makanan dan minuman, termasuk yang diproduksi oleh UMKM, untuk memiliki sertifikasi halal paling lambat pada tahun 2024. Kebijakan ini bertujuan untuk melindungi hak konsumen, khususnya konsumen muslim, agar dapat memperoleh produk yang aman dan sesuai syariat.

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah muslim terbanyak. Sertifikasi halal menjadi hal yang sangat penting sebagai bagian dari kewajiban untuk memenuhi kesejahteraan muslim (Nizar et al., 2024). Sertifikasi halal merupakan legalitas resmi yang diberikan oleh lembaga terkait untuk menjamin kehalalan suatu produk. Berdasarkan regulasi Jaminan Produk Halal, terdapat 3 kategori produk UMKM yang harus bersertifikat halal, yaitu: (1) Produk makanan dan minuman; (2) Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong untuk makanan dan minuman; (3) Produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan (Amir, 2023).

Di Indonesia, bakso merupakan salah satu makanan yang sangat digemari. Terdapat banyak jenis bakso yang tersedia, di mana penamaan bakso didasarkan pada jenis protein atau tepung yang digunakan. Bakso aci adalah makanan yang terbuat dari tepung tapioka kemudian dicampur dengan bumbu dan rempah-rempah khas Indonesia menghasilkan rasa dan tekstur yang kenyal dan termasuk makanan khas dari Garut, Jawa Barat (Sulistyawati et al., 2021). Bakso aci sering dicari dan dinikmati dalam berbagai kesempatan karena rasanya yang unik dan memiliki berbagai cara penyajiannya (Aslamiyah et al., 2024). Bisnis bakso aci mulai berkembang di Indonesia, dengan kemasan yang menarik dan modern serta dibuat berbagai tingkat kepedasan sehingga banyak remaja yang menyukainya (Sulistyawati et al., 2021). Produk bakso aci yang mudah ditiru menyebabkan persaingan yang semakin ketat. Kenaikan harga bahan baku seperti tepung tapioka dan bahan lainnya juga menjadi tantangan besar karena berpengaruh pada harga jual dan keuntungan yang didapatkan (Saputra & Rifa'i, 2024). Selain itu pemastian kepatuhan terhadap

standar kehalalan produk makanan dan minuman merupakan suatu tantangan bagi pelaku usaha bakso aci guna memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin peduli terhadap aspek kehalalan (Hartini & Malahayatie, 2024).

Penambahan bahan tambahan pada bakso aci seperti bahan yang berasal dari sumber hewani dapat menyebabkan terjadinya pencampuran bahan halal dan tidak halal, sehingga mengakibatkan produk yang dibuat menjadi tidak halal. Walaupun pelaku usaha telah menyatakan kehalalan terhadap produk yang dipasarkannya, produk tersebut belum terjamin kehalalannya apabila belum mendapatkan sertifikat kehalalan resmi dari lembaga terkait. Hal ini terjadi karena masih adanya pemanfaatan bahan tidak halal yang disengaja ataupun tidak disengaja tercampur dengan bahan halal. Untuk mengetahui kehalalan suatu produk, diperlukan berbagai pengujian dan pengamatan yang hasilnya dikaitkan dengan pemahaman tentang syariat Islam (Warto & Samsuri, 2020). Studi ini bertujuan untuk mendapatkan data bakso aci yang telah dan belum mencantumkan label halal pada kemasannya yang beredar di Kota Garut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode observasi. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui survei, wawancara dan studi literatur. Survei dan wawancara ditujukan kepada pelaku industri bakso aci di wilayah Kota Garut, yang dipilih secara purposive berdasarkan lokasi usaha dan relevansi dengan objek kajian. Studi literatur digunakan untuk melengkapi informasi terkait profil industri bakso aci dan regulasi sertifikasi halal. Selain itu, data sekunder diperoleh melalui penelusuran database resmi LPPOM MUI guna mengetahui status kepemilikan sertifikat halal pada masing-masing produk.

Validasi data dilakukan melalui teknik triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari wawancara pelaku usaha, hasil observasi langsung terhadap label kemasan, dan data resmi dari LPPOM MUI. Teknik ini bertujuan

untuk memastikan konsistensi dan keakuratan informasi dari berbagai perspektif sehingga dapat meningkatkan kredibilitas hasil penelitian.

Prosedur Pengambilan Sampel

Sampel diambil di beberapa toko yang menjual bakso aci di daerah Garut dengan cara *random sampling*.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan berdasarkan dari sampel yang didapat.

Analisis Data

Sampel yang didapatkan kemudian dilakukan analisis meliputi: adanya logo halal, nomor sertifikasi halal, nama usaha dan lokasi usaha penjualan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelusuran terhadap pelaku UMKM menunjukkan terdapatnya 37 produsen bakso aci yang tersebar di Kota Garut. Banyaknya pelaku usaha yang tertarik untuk terjun ke industri bakso aci ini terjadi karena potensi pasar yang luas dan permintaan yang terus meningkat. Semakin populernya tren makanan lokal terutama di kalangan anak muda menjadikan bakso aci sebagai produk yang diminati. Selain itu, modal usaha yang relatif terjangkau dan bahan baku yang mudah didapat membuat bisnis ini lebih mudah dijalankan dibandingkan dengan industri makanan lainnya. Kemajuan teknologi digital juga memberikan peluang besar bagi pelaku usaha untuk memasarkan produknya melalui media sosial dan platform *e-commerce*. Ditambah lagi, adanya kesempatan untuk berkolaborasi dengan *influencer* kuliner serta layanan pengantar *online* semakin memperluas jangkauan pasar. Selain faktor pemasaran, inovasi rasa dan penyajian yang terus berkembang juga menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen sehingga pelaku usaha memiliki kesempatan untuk terus berkreasi dan meningkatkan loyalitas pelanggan (Aslamiyah et al., 2024).

Proses produksi bakso aci terdiri dari beberapa tahapan utama, mulai dari persiapan

bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Pada tahap pertama, tepung tapioka digunakan sebagai bahan utama dan dicampur dengan tepung terigu serta bumbu seperti garam, bawang putih dan penyedap rasa. Selanjutnya, bahan-bahan dicampurkan hingga membentuk adonan dengan tekstur kenyal. Selanjutnya, adonan dibentuk menjadi bulatan kecil yang dilakukan secara manual atau menggunakan alat pencetak. Bakso aci yang sudah dibentuk kemudian direbus dalam air mendidih hingga mengapung yang menandakan bahwa bakso aci telah matang sempurna. Untuk membuat bakso aci lebih tahan lama sebelum dikirim, dapat dikemas dengan pengemasan vakum. Bakso aci biasanya dijual dengan bumbu pelengkap untuk meningkatkan daya tarik produk. Dengan proses produksi yang sederhana dan bahan baku yang mudah didapat, bakso aci menjadi salah satu produk kuliner yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam industri makanan (Pahrijal et al., 2022).

Industri bakso aci terus mengalami inovasi seiring dengan meningkatnya permintaan dan persaingan di industri kuliner. Pengembangan berbagai rasa dan tekstur adalah salah satu bentuk inovasi yang banyak digunakan, seperti menambahkan keju ke bakso aci, ayam, atau rasa pedas dengan berbagai tingkat kepedasan. Penggunaan bahan berkualitas tinggi dan tambahan bahan seperti protein nabati, ikan atau daging juga dilakukan untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi produk. Strategi digital dalam pemasaran memungkinkan inovasi dengan memanfaatkan platform *marketplace*, media sosial dan aplikasi pesan-antar akan meningkatkan jangkauan pasar dan membuat produk lebih mudah diakses oleh konsumen. Selain itu, metode *bundling* produk juga sering digunakan, seperti menawarkan paket hemat yang mencakup bakso aci dengan minuman atau camilan tambahan untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Aspek pelayanan juga mengalami inovasi, seperti pilihan porsi reguler atau kecil serta variasi kuah yang dapat disesuaikan dengan selera. Selain itu, inovasi dalam pengemasan juga menjadi perhatian utama, seperti penggunaan kemasan yang lebih praktis dan modern untuk

produk instan atau *frozen* (Aryana & Kurniawan, 2024).

Salah satu target utama pemasaran bakso aci adalah kalangan muda. Hal ini disebabkan oleh gaya hidup mereka yang cenderung lebih menyukai variasi makanan selain nasi. Selain itu, adanya perubahan pola hidup serta banyaknya kesibukan membuat mereka membutuhkan produk yang praktis dan mudah dikonsumsi. Bakso aci merupakan salah satu produk yang menarik untuk ditawarkan karena bakso aci mengandung karbohidrat yang cukup sehingga dapat mengganjal perut (Maulida & Siregar, 2023).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Sulistyawati et al. (2021), kandungan gizi pada bakso aci didominasi oleh karbohidrat yang berasal dari tepung tapioka sebagai bahan utama. Karbohidrat ini berperan sebagai sumber energi utama bagi tubuh, sehingga bakso aci dapat menjadi makanan yang mengenyangkan. Namun, kandungan protein, lemak, mineral dan vitamin dalam bakso aci relatif rendah, terutama jika tidak disajikan dengan tambahan seperti daging ayam, ikan, tahu, telur, ceker ayam atau kaldu berlemak. Kandungan natrium (garam) pada bakso aci cenderung tinggi sehingga konsumsi berlebihan dapat berisiko bagi kesehatan, terutama bagi individu dengan tekanan darah tinggi. Menurut Kepala Seksi Promosi Kesehatan Masyarakat Bidang Kesehatan Masyarakat Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta, Arumi Wulansari, terdapat 2 jenis makanan yang berdampak buruk bagi kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan yaitu seblak dan bakso aci. Hal ini terjadi karena rendahnya kandungan gizi sehingga dapat memicu terjadinya anemia atau kekurangan darah (Ramadhan, 2025).

Beberapa tahapan dalam proses produksi bakso aci mulai dari bahan baku, proses pengolahan hingga distribusi sangat penting untuk menjamin kehalalannya. Ada beberapa titik kritis yang perlu diperhatikan dalam produksi bakso aci, di antaranya:

1. Bahar Dasar

Tepung tapioka sebagai bahan utama umumnya berasal dari singkong dan tidak memiliki titik kritis kehalalan,

namun jika terdapat campuran gluten atau bahan lain seperti protein tambahan, harus dipastikan sumbernya halal (Jaswir et al., 2020)

2. Bahan Penyedap dan Perisa

Bakso aci mengandung penyedap rasa seperti monosodium glutamat (MSG) atau perisa lainnya. Dalam industri perisa, proses fermentasi dan ekstraksi perisa menjadi titik kritis karena bisa menggunakan enzim atau media yang berasal dari bahan haram seperti gelatin babi atau lemak hewani yang tidak disembelih sesuai syariat. Bahan tambahan seperti emulsifier, pengawet dan antioksidan yang digunakan dalam perisa juga perlu ditelusuri sumbernya, terutama jika mengandung asam lemak yang bisa berasal dari hewan (Jaswir et al., 2020).

3. Minyak dan Lemak yang Digunakan

Jika bakso aci diberi isian lemak hewan, digoreng atau diberi tambahan minyak, perlu dipastikan lemak yang digunakan bukan berasal dari hewan yang tidak halal atau hewan yang disembelih tidak sesuai syariat dan minyak yang digunakan sudah bersertifikasi halal (Jaswir et al., 2020).

4. Fasilitas Produksi

Peralatan yang digunakan dalam produksi bakso aci harus dipastikan tidak tercemar oleh bahan nonhalal. Jika sebelumnya digunakan untuk produk yang mengandung bahan haram, maka harus melalui proses pembersihan sesuai syariat Islam (Jaswir et al., 2020).

5. Bahan Pelengkap seperti Bakso atau Ceker

Jika bakso aci disajikan dengan tambahan bakso daging atau ceker ayam, kehalalan bahan tersebut harus ditelusuri. Daging dan ayam harus berasal dari sumber yang disembelih secara syariat Islam (Lubis et al., 2022).

Saat ini, terdapat sekitar 37 industri bakso aci yang beroperasi di kota Garut dengan 15 industri telah mengantongi sertifikasi halal (Tabel 1) dan 22 lainnya masih belum bersertifikasi halal (Tabel 2). Adanya industri yang belum bersertifikasi halal menunjukkan bahwa masih ada tantangan dalam pemenuhan standar kehalalan, baik dari segi bahan baku, proses produksi, administrasi sertifikasi, maupun kurangnya kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya sertifikasi halal.

Tabel 1. Data bakso aci yang sudah bersertifikasi halal

No.	Nama Usaha	Lokasi
1.	Baso Aci Gaul	Kp. Bbk. Pajagan, Sukamentri
2.	Baso Aci Neng Sanny	Sirnajaya Kec. Tarogong Kaler
3.	Baso Aci Al-Fataa	Jl.Pasundan, Kota Kulon
4.	Soacibasoaci	Kota Kulon, Kec. Garut Kota
5.	Baso Aci & Seblak Teh Irma	Tarogong, Kec. Tarogong Kidul
6.	Boci Baso Aci	Jl. Terusan Pembangunan
7.	Boci Baso Aci	Jl Terusan Pembangunan No 434
8.	Baso Aci Teh Ita	Sukagalih Kec.Tarogong Kidul
9.	Baso Aci Anirasa Umi	Jln Pembangunan
10.	Baso Aci Balak Genep	Kp.Kudang, Kec. Karangpawitan
11.	Bacigar Bu Nur	Desa Sukaraja Kec. Banyuresmi
12.	Baso Aci Acay	Kec. Tarogong Kidul
13.	Baso Aci Padaloma	Sukadana, Kabupaten Garut, Jawa Barat 44112
14.	Baso Aci Hedon	Sukaraja, Kec. Banyuresmi
15.	Baso Aci & Mie Ayam Namina	Sukadana, Kabupaten Garut

Berdasarkan Tabel 1, terdapat 15 industri bakso aci bersertifikasi halal yang tersebar di berbagai lokasi dengan jumlah

yang paling banyak berada di Kecamatan Tarogong Kidul, Kabupaten Garut. Banyaknya industri bakso aci di Kecamatan

Tarogong Kidul menunjukkan bahwa daerah ini memiliki potensi yang mendukung pertumbuhan usaha kuliner berbasis produk halal. Faktor-faktor seperti ketersediaan bahan baku, permintaan pasar yang tinggi, serta kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal menjadi alasan utama banyaknya usaha bakso aci yang berkembang di wilayah ini. Selain itu, sebagai salah satu kecamatan yang cukup berkembang di Kabupaten Garut, Tarogong Kidul merupakan wilayah strategis yang memungkinkan produk bakso aci halal dapat dipasarkan lebih luas. Semakin banyak usaha bakso aci yang bersertifikasi halal, kepercayaan konsumen terhadap produk semakin meningkat, sehingga dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan menjadikan Kota Garut sebagai salah satu sentra kuliner khas Jawa Barat.

Label halal yang terdapat pada kemasan produk menunjukkan bahwa produk tersebut telah menerima sertifikasi halal dengan melewati serangkaian proses sertifikasi halal oleh LPPOM dan BPJPH (Syaifiyatul et al., 2021). Di dalam Surat Al-Baqarah ayat 168 dijelaskan bahwa umat muslim diperintahkan untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal (Amrulloh & Dahrur, 2023). Selain dilarang oleh agama Islam, makanan yang tidak halal juga dapat membahayakan kesehatan tubuh. Produk yang bersertifikasi halal ini bertujuan untuk memberikan rasa aman, nyaman, higienis serta berdampak baik bagi kesehatan (Fauziah et al., 2022). Label halal berfungsi untuk membantu konsumen memilih produk tanpa keraguan. Setiap muslim biasanya percaya bahwa produk dengan label halal aman untuk dikonsumsi (Warto & Samsuri, 2020).



Gambar 1. Contoh bakso aci yang sudah bersertifikasi halal

Popularitas bakso aci yang terus meningkat di kalangan masyarakat menjadikan bisnis ini sebagai salah satu usaha yang memiliki prospek menjanjikan. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam melakukan analisis bisnis bakso aci, di antaranya modal awal, biaya operasional, harga produk, strategi pemasaran, pengelolaan kualitas produk dan promosi. Produsen bakso aci harus mampu melakukan berbagai inovasi agar usahanya memiliki keunggulan di pasar yang terus berkembang. Usaha bakso aci memiliki potensi untuk berkembang menjadi perusahaan berskala besar dengan jaringan distribusi yang luas apabila dilakukan dengan pengelolaan yang tepat (Saputra & Rifa'i, 2024).

Kandungan air yang berlebihan pada bakso aci dan kontak oksigen dengan bakso aci dapat membuat mikroorganisme berkembang lebih cepat, sehingga bakso aci mudah rusak dan masa simpannya pendek. Selama penyimpanan, bakso aci dapat mengeluarkan air kemudian terjadi oksidasi lemak yang disebabkan oleh kontak dengan oksigen menyebabkan adanya perubahan aroma, rasa dan kadar zat gizi. Faktor pengemasan memengaruhi pertumbuhan mikroorganisme seperti kapang dan jamur serta bakteri. Pengemasan menggunakan vakum dapat menghambat pertumbuhan bakteri aerob. Jenis plastik yang digunakan harus memiliki permeabilitas uap air yang baik dan gas yang rendah (Silvia et al., 2021).

Penggunaan plastik sebagai kemasan bakso aci menjadi pilihan utama bagi pelaku usaha karena berbagai faktor, terutama dari segi kepraktisan dan efisiensi biaya. Plastik dapat melindungi produk dari kontaminasi dan kelembapan, juga memiliki daya tahan yang tinggi dan fleksibel. Plastik juga memiliki keunggulan ringan dan murah. Polyethylene Terephthalate (PET), High-Density Polyethylene (HDPE), Low-Density Polyethylene (LDPE), dan Polypropylene (PP) adalah beberapa jenis plastik yang umum digunakan dalam kemasan makanan. Di samping itu, plastik sangat berdampak terhadap lingkungan karena plastik sangat sulit terurai sehingga dapat mencemari lingkungan. Selain itu, plastik juga dapat

menyebabkan permasalahan pada kesehatan tubuh manusia jika terpapar suhu tinggi atau digunakan berulang kali (Lubis & Prasetyati, 2024).

Industri pangan harus memerhatikan penggunaan pengawet agar tetap sesuai dengan batas yang ditetapkan oleh BPOM sehingga tidak membahayakan kesehatan tubuh. Formalin, asam salisilat dan asam borat dengan senyawanya adalah jenis pengawet

yang dilarang digunakan pada makanan. Apabila formalin masuk ke dalam tubuh, maka dapat menyebabkan nyeri hebat disertai peradangan, ulserasi dan nekrosis membran mukosa. Selain itu, juga dapat menyebabkan muntah, diare, hematemesis, hematuria, anuria, kejang, vertigo dan kematian jika digunakan lebih dari 30 mL (Lubis et al., 2023).

Tabel 2. Data bakso aci yang belum bersertifikasi halal

No.	Nama Usaha	Lokasi
1.	Baso Aci Nusa Indah	Jayaraga, Kec. Tarogong Kidul
2.	Baso Aci Iis	Kel. Muara Sanding
3.	Baso Aci Karesep	Tarogong Kaler
4.	Baso Aci Berkah Garut	Jl. Ibrahim Aji
5.	Baso Aci Danita	Tarogong, Garut
6.	Baso Aci Teh Ela	Paminggir, Kec. Garut
7.	Mie Baso Semar	Jln. Otista
8.	Baso Aci Ciamis	Pakuwon, Kec. Garut
9.	Baso Aci Ciamis	Pakuwon, Kec. Garut
10.	Baso Aci Teh Ai	Kel. Sukagalih, Kec. Tarogong kidul
11.	Baso Aci BMW	Di dalam gang
12.	Baso Aci Kareret	Pajagalan
13.	Baso Aci Geulis	Kp. Babakan Abid Kec. Karangpawitan
14.	Baso Aci Teh Nde	Bungbulang
15.	Baso Aci Albarokah Original	Kp. Ciawitali, Kec. Sukawening
16.	Baso Aci Teh Lia	Babakan Loa
17.	Baso Aci Chili Oil Korezat	Kp. Jangkurang, Kel. Sukamentri
18.	waroengseblakboci_teh poppy	Perum Madani Asri blok G4
19.	Baso Aci	Karangpawitan
20.	Baso Aci Neng Otot	Kp. Cirendang, Kab. Tarogong kidul
21.	Baso Aci Cici	Kp. Pasar Kaler, Cisurupan
22.	Baso Aci Jadul	Kp. Mekar, Kec. cikelet

Meskipun seharusnya sertifikasi halal berlaku sepenuhnya pada tahun 2024 sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang mengatur kewajiban sertifikasi halal bagi produk yang beredar di Indonesia, terutama yang dikonsumsi atau digunakan oleh masyarakat dan sanksi bagi pelaku usaha yang melanggar ketentuan, baik berupa sanksi administratif maupun pidana. Namun pada kenyataannya, masih banyak pelaku usaha bakso aci yang belum disertifikasi halal. Hal ini terjadi karena masih rendahnya kesadaran masyarakat termasuk pelaku usaha yang hanya melihat halal sebagai masalah agama.

Selain itu, keuntungan bisnis yang telah mendapatkan sertifikasi halal tidak jauh berbeda dengan keuntungan bisnis sebelum mendapatkan sertifikasi halal sehingga para pelaku usaha tidak terlalu tertarik untuk mendapatkan sertifikasi halal (Hartini & Malahayati, 2024). Proses sertifikasi halal ini melibatkan produk yang dibuat, peralatan yang dipakai, proses produksi dan bahan tambahan yang ditambahkan ke dalam produk tersebut (Nizar et al., 2024).



Gambar 2. Penyebab belum melakukan labelisasi sertifikat halal pada bakso aci

Kesadaran terhadap produk halal, kepercayaan terhadap merek, rasa dan kualitas produk merupakan faktor yang dapat memengaruhi keputusan konsumen dalam memilih bakso aci halal. Konsumen muslim cenderung lebih selektif dalam memilih produk makanan dengan memastikan adanya logo halal resmi dari MUI atau BPJPH sebagai jaminan bahwa bakso aci telah melewati proses verifikasi sesuai syariat Islam. Konsumen tidak hanya mempertimbangkan aspek kehalalan, tetapi juga rasa, tekstur, harga dan kemasan. Produk yang memiliki kombinasi rasa autentik, bahan berkualitas dan harga yang tejangkau lebih diminati oleh konsumen. Produsen bakso aci yang dapat memenuhi standar halal dan menjaga kualitas produknya akan memiliki daya saing yang lebih besar karena kesadaran akan pentingnya kehalalan dalam konsumsi sehari-hari meningkat. Keputusan konsumen untuk membeli produk makanan dipengaruhi oleh komposisi bahan makanan. Label halal berdampak besar pada keinginan untuk membeli sesuatu, tetapi tidak memengaruhi keputusan pembelian (Nizar et al., 2024).

KESIMPULAN

Keberadaan 22 dari keseluruhan 37 UMKM produsen bakso aci di Kota Garut yang belum tersertifikasi halal menunjukkan bahwa masih terdapat tantangan dalam penerapan sertifikasi halal, meskipun kewajiban sertifikasi halal harus sudah diterapkan pada tahun 2024 sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Permasalahan

ini perlu penanganan dari berbagai pihak yang melibatkan masyarakat pelaku UMKM, akademisi dan pihak pemerintah. Perlu dilakukan langkah strategis untuk mengatasi permasalahan kurangnya pemahaman prosedur sertifikasi halal maupun kurangnya kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya label halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, D. F. (2023). Pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dalam Program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) pada Produk Pisang Keju Raja Rasa Ponorogo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Desa (JPMD)*, 4(2), 100–112. <https://doi.org/10.58401/jpmd.v4i2.969>
- Amrulloh, Y., & Dahruj. (2023). Pengaruh Harga, Label Halal Dan Strategi Pemasaran Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Produk Bakso Aci Taubat Food. *JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 7(2), 683–697. <https://doi.org/10.51881/jak.v20i2.23>
- Aryana, M. A. H., & Kurniawan, A. (2024). Inovasi Bisnis " Baso Aci Neng Geulis " Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Dengan Metode 10 Type Of Innovation. *Adijaya: Jurnal Multidisiplin*, 02(01), 56–66. <https://ejournal.naureendigition.com/index.php/mj>
- Aslamiyah, S., Yunita, T., & Sari, R. I. (2024). Evaluasi SWOT Terhadap UMKM Dalam Bisnis Baso Aci. *MUSYTARI Neraca Manajemen, Ekonomi*, 5(12).
- Fauziah, N., Handayani, N., Lindsayani, Sution, Rosalia, N., Widia, P., & Asran, R. (2022). The Influence of Counseling on Increasing the Knowledge of Cikelet Village Community Regarding Halal Products. *Indonesian Journal of Community Empowerment (IJCE)*, 03(04), 149–158.
- Harmen, H., Indriani, R., Alfahmi, F., Sebastian, A., & Kristin, O. V. (2024). Analisis Dampak Sertifikasi Labelisasi Halal Terhadap Perkembangan Umkm Di Bangkalan. *Jurnal Masharif Al-*

- Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 9(3), 1516–1528.
<https://journal.um-surabaya.ac.id/Mas/article/view/22814>
<https://journal.um-surabaya.ac.id/Mas/article/download/22814/7914>
- Hartini, & Malahayatie. (2024). Implikasi Sertifikat Halal Dalam Manejemen Bisnis Industri Makanan Dan Minuman. *Great: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1(2), 116–129.
<https://doi.org/10.55799/tawazun.v1i1o2.322>
- Jaswir, I., Rahayu, E. A., Yuliana, N. D., & Roswiem, A. P. (2020). *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Substitusi Bahan Non-Halal* (N. H. S. S. Purwanti (ed.); 1st ed.). Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Lubis, N., & Prasetiawati, R. (2024). *Serba-Serbi Kemasan Pangan* (Y. F. Dewi & H. Aulia (eds.); 1st ed.). PT. Pena Persada Kerta Utama.
- Lubis, N., Prasetiawati, R., & Fauziah, N. (2022). *Teknologi Pangan Halal Seri : Produk Daging* (R. N. Briliant & N. Ardyanto (eds.); 1st ed.). CV. Pena Persada.
- Lubis, N., Prasetiawati, R., Djunaedi, E. C., & Soni, D. (2023). *Jenis Dan Kajian Bahan Tambahan Pangan* (R. N. Briliant & E. Safitry (eds.)). CV. Pena Persada.
- Maulida, R., & Siregar, N. (2023). Analisa promosi, harga dan kualitas produk bakso aci terhadap loyalitas pelanggan Pada CV.Yuk Ngemil Medan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 6(1), 43–52.
- Nizar, M., Ratnasari, R. T., & Usman, I. (2024). Analisis Dampak Religiusitas, Kesadaran Halal, Sertifikasi Halal, dan Komposisi Pangan terhadap Minat Beli Makanan Halal. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(3), 355–366.
- Pahrijal, R., Fitroh, M. N., & Iskandar, Y. (2022). Perencanaan Bisnis Bakso Aci Dengan Kombinasi Daging Ikan Sebagai Variasi Produk Olahan Ikan Di Kabupaten Sukabumi. *SENMABIS – Seminar Nasional Manajemen Dan Bisnis*, 1–10.
- Ramadhan, A. (2025). *Dinkes Kota Yogyakarta Beberkan Bahaya Seblak dan Bakso Aci Berlebih untuk Remaja Putri, Picu Anemia*. TribunJogja.Com.
<https://jogja.tribunnews.com/2025/01/30/dinkes-kota-yogyakarta-beberkan-bahaya-seblak-dan-bakso-aci-berlebih-untuk-remaja-putri-picu-anemia>
- Ramadhan, H. F., Yunita, T., Ardiansyah, I., & Maulana, R. (2023). Analisis SWOT Pada UMKM (Baso Aci). *JEBIMAN: Jurnal Ekonomi, Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi*, 1(5), 508–514.
- Saputra, N. Y., & Rifa'i, R. M. (2024). *Prosiding Seminar Nasional Manajemen " Analisis Strategi Pemasaran Baso Aci Raos Pisan : Studi Kasus pada*. Prosiding Seminar Nasional Manajemen, 3(2), 1946–1952.
<https://doi.org/http://openjournal.unpa.m.ac.id/index.php/PSM/index>
- Silvia, D., Dewi, A. P., & Zulkarnain, Z. (2021). Jenis dan Teknik Pengemasan Terhadap Kualitas Bakso Aci dengan Penyimpanan Suhu Dingin. *Metana:Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 17(2), 41–48.
<https://doi.org/10.14710/metana.v17i2.40677>
- Sulistyawati, E. E. Y., Hakiki, D. N., & Fauziyyah, A. (2021). Kontribusi Kandungan Zat Gizi Bakso Aci Pada Angka Kecukupan Gizi Remaja. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(2), 69–77.
<https://doi.org/10.32662/gatj.v4i2.1723>
- Suryawan. (2024). *Keadaan Ketenagakerjaan Provinsi Jawa Barat Agustus 2024*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (*Statistics of Jawa Barat*).
<https://jabar.bps.go.id/en/pressrelease/2024/11/05/1162/tingkat-pengangguran-terbuka--tpt--jawa-barat-di-agustus-2024-sebesar-6-75-persen.html>
- Syaifiyatul, Indriyani, N., & Riyanto, R. (2021). Evaluasi Label Halal Pada Produk Obat Tradisional / Jamu Madura. *Archives Pharmacia*, 3(2), 88–

89.
<https://ejurnal.esaunggul.ac.id/index.php/AP/article/download/4388/3156>
- Utami, A., & Herwastoeti. (2022). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Penjualan Obat-Obatan Ilegal Secara Online. *KLASULA Jurnal Hukum Tata Negara Administrasi Dan Pidana*, 1(2), 93–116. file:///C:/Users/USER/Downloads/2727-265-9441-1-10-20221013.pdf
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98–112. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>