

ANALISIS TINGKAT KESADARAN HALAL DALAM PROSES PRODUKSI PADA PEDAGANG BAKSO (Studi Pada Pedagang Bakso di Kelurahan Wirotho Agung, Rimbo Bujang)

Aldi Bumi Alonso¹, Ridhwan², Muhammad Roihan³

^{1,2,3}Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi

¹Aldialonso22@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesadaran halal pedagang bakso, faktor-faktor yang memengaruhinya, serta penerapannya dalam proses produksi bakso di Kelurahan Wirotho Agung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan jenis penelitian lapangan. Informan penelitian berjumlah delapan pedagang bakso yang dipilih secara *purposive sampling*. Data dikumpulkan melalui observasi nonpartisipan, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Pengukuran tingkat kesadaran halal menggunakan Skala Guttman, sedangkan analisis data menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber, teknik, dan waktu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesadaran halal pedagang bakso berada pada kategori tinggi dengan persentase 96,30%. Faktor yang memengaruhi kesadaran halal meliputi pengetahuan, pengalaman berdagang, dan sikap religius, sedangkan edukasi dan sosialisasi halal belum menjadi faktor yang secara langsung membentuk kesadaran pedagang. Dalam penerapannya, pedagang telah berupaya menjalankan proses produksi yang mendukung kehalalan produk, namun belum sepenuhnya optimal pada seluruh titik kritis halal, terutama dalam memastikan kehalalan pemasok, penggunaan fasilitas penggilingan umum, perubahan bahan atau formula, dan pemahaman mengenai titik kritis kehalalan. Dengan demikian, tingginya kesadaran halal belum sepenuhnya diikuti oleh penerapan yang optimal pada setiap tahapan proses produksi.

Kata kunci: Kesadaran halal, produksi halal, pedagang bakso, Skala Guttman.

Article history

Received: October 2026

Reviewed: October 2026

Published: October 2026

Plagirism checker no 80

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Abstract

This study aims to determine the level of halal awareness among meatball vendors, the factors influencing it, and its implementation in the meatball production process in Wirotho Agung Urban Village. This study employed a descriptive qualitative approach using a field research design. The research informants consisted of eight meatball vendors selected through purposive sampling. Data were collected through non-participant observation, semi-structured interviews, and documentation. The level of halal awareness was measured using the Guttman Scale, while data were analyzed using the interactive model developed by Miles, Huberman, and Saldaña. Data validity was assessed through source, technique, and time triangulation. The findings indicate that the level of halal awareness among meatball vendors falls into the high category, with a percentage of 96.30%. The factors influencing halal awareness include knowledge, trading experience, and religious attitudes, while halal education and socialization have not directly contributed to shaping the vendors' awareness. In practice, the vendors have made efforts to implement production processes that support product halalness. However, implementation has not been fully optimized across all critical halal points, particularly in verifying the halal status of suppliers, using shared meat-grinding facilities, managing changes in ingredients or formulations, and understanding critical points in halal assurance. Therefore, the high level of halal awareness has not been fully accompanied by optimal implementation at every stage of the production process.

Keywords: Halal awareness, halal production, meatball vendors, Guttman Scale.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri halal menjadikan kehalalan pangan tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kewajiban agama, tetapi juga dengan kualitas, keamanan, dan integritas proses produksi. Perubahan halal menjadi bagian dari gaya hidup turut meningkatkan perhatian terhadap jaminan kehalalan produk pangan (Adamsah & Subakti, 2022). Dalam konteks pangan berbahan dasar daging, perhatian tersebut menjadi semakin penting karena setiap tahapan produksi dapat menjadi titik kritis kehalalan. Bahan baku, bahan tambahan, peralatan, proses pengolahan, penyimpanan, hingga pengemasan berpotensi menimbulkan masalah kehalalan dan kontaminasi silang apabila tidak dikelola secara tepat (Jumiono, 2022; Sumarlin et al., 2024). Dengan demikian, jaminan halal tidak cukup hanya dilihat dari bahan yang digunakan, tetapi juga dari bagaimana pelaku usaha memahami dan menerapkan prinsip halal dalam keseluruhan proses produksi.

Kondisi tersebut relevan dengan perkembangan usaha kuliner di Kelurahan Wirotho Agung, Kecamatan Rimbo Bujang, yang turut didukung oleh aktivitas perdagangan di kawasan Pasar Sarinah dan Terminal Wirotho Agung. Pedagang bakso menjadi salah satu pelaku usaha

kuliner yang perlu mendapat perhatian karena produk bakso merupakan pangan olahan berbasis daging dengan sejumlah titik kritis kehalalan. Penelitian terdahulu menunjukkan adanya titik kritis pada usaha penggilingan daging bakso di Kota Jambi, antara lain sumber daging yang tidak dapat ditelusuri kehalalannya, bahan tambahan yang belum terverifikasi, serta sanitasi peralatan yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang (Pratiwi et al., 2024). Persoalan tersebut menunjukkan bahwa keberadaan produk atau usaha yang dipersepsikan halal belum secara otomatis menjamin penerapan proses produksi halal secara konsisten.

Secara akademik, penelitian mengenai halal pada usaha pangan masih banyak berfokus pada aspek sertifikasi, regulasi, atau identifikasi titik kritis produksi, sementara pengukuran tingkat kesadaran pelaku usaha terhadap proses produksi halal masih relatif terbatas (Khairawati et al., 2025). Penelitian Pratiwi et al. (2024), misalnya, mengidentifikasi titik kritis pada industri penggilingan daging bakso di Kota Jambi, tetapi belum mengukur tingkat kesadaran pelaku usaha secara lebih luas dan komprehensif. Celah tersebut menjadi penting karena kesadaran halal tidak hanya berkaitan dengan keyakinan bahwa suatu bahan bersifat halal, tetapi juga kemampuan pelaku usaha mengenali dan mengendalikan titik kritis dalam proses produksi (Adi et al., 2025). Oleh karena itu, penelitian ini diarahkan untuk menjawab tiga pertanyaan: bagaimana tingkat kesadaran halal pedagang bakso di Kelurahan Wirotho Agung, faktor apa saja yang memengaruhinya, dan bagaimana penerapan produksi halal dalam kegiatan usaha mereka.

Berdasarkan permasalahan dan kesenjangan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesadaran halal pedagang bakso di Kelurahan Wirotho Agung, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kesadaran tersebut, serta menganalisis penerapan prinsip produksi halal pada setiap tahapan produksi. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi pada pengembangan kajian Ekonomi Islam, khususnya terkait perilaku produsen Muslim dan manajemen rantai pasok halal, dengan memperluas pembahasan dari sekadar status sertifikasi menuju hubungan antara kesadaran pelaku usaha dan penerapannya dalam proses produksi. Hasil penelitian juga diharapkan dapat menjadi dasar evaluasi bagi pelaku usaha dan pihak terkait dalam memperkuat praktik produksi halal pada usaha kuliner berbasis daging.

TINJAUAN PUSTAKA

Halal

Halal merupakan konsep yang menunjukkan sesuatu yang diperbolehkan menurut ketentuan syariat Islam. Dalam konteks pangan, kehalalan tidak hanya berkaitan dengan jenis bahan yang digunakan, tetapi juga mencakup sumber bahan, proses pengolahan, peralatan, penyimpanan, hingga pengemasan dan penyajian. Dengan demikian, suatu produk pangan perlu dijaga kehalalannya secara menyeluruh agar tidak terjadi pencampuran atau kontaminasi dengan unsur yang tidak halal. Konsep halal dalam penelitian ini menjadi landasan untuk menilai sejauh mana pedagang bakso memahami dan menerapkan prinsip kehalalan dalam kegiatan produksinya.

Kesadaran Halal (*Halal Awareness*)

Kesadaran halal (*halal awareness*) merupakan tingkat pemahaman, kepedulian, dan perhatian seseorang terhadap status kehalalan suatu produk serta proses yang berkaitan dengannya. Kesadaran halal tidak hanya ditunjukkan melalui keyakinan bahwa produk yang dikonsumsi atau dijual harus halal, tetapi juga melalui kemampuan mengenali aspek-aspek yang dapat memengaruhi kehalalan produk. Dalam penelitian ini, kesadaran halal pedagang bakso

dilihat melalui empat indikator, yaitu pemahaman tentang konsep halal, pemahaman proses halal, kepedulian terhadap produk halal, dan kesadaran dalam memilih produk halal. Pengukuran kesadaran dilakukan menggunakan Skala Guttman untuk memperoleh gambaran tingkat kesadaran pedagang secara terukur.

Produksi Halal

Produksi halal merupakan proses menghasilkan produk dengan memastikan seluruh tahapan produksi sesuai dengan prinsip kehalalan. Penerapan produksi halal tidak berhenti pada pemilihan bahan baku, tetapi mencakup pemasok, proses pengolahan, penyimpanan, serta pengemasan dan penyajian. Pada produk berbahan dasar daging seperti bakso, setiap tahapan tersebut memiliki potensi menjadi titik kritis kehalalan sehingga memerlukan perhatian dan pengendalian yang konsisten. Dalam penelitian ini, produksi halal dianalisis melalui lima aspek utama, yaitu penggunaan bahan baku, pemasok (supplier), pengolahan, penyimpanan, serta pengemasan dan penyajian. Kerangka tersebut digunakan untuk melihat kesesuaian antara tingkat kesadaran halal pedagang dengan penerapannya dalam proses produksi bakso.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode *field research* (penelitian lapangan). Penelitian dilakukan secara langsung pada usaha bakso yang berada di Kelurahan Wirotho Agung untuk memperoleh gambaran mengenai kesadaran halal dan penerapannya dalam proses produksi. Penelitian berfokus pada aktivitas produksi, mulai dari penggunaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga pengemasan dan penyajian produk. Data penelitian terdiri atas data primer yang diperoleh langsung dari lapangan dan data sekunder yang bersumber dari dokumen, laporan, buku, jurnal, dan artikel yang relevan dengan penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara nonpartisipatif dengan mengamati secara langsung kegiatan produksi di tempat usaha, meliputi alur produksi dan penggunaan bahan baku, kebersihan tempat dan peralatan, potensi terjadinya kontaminasi atau pencampuran bahan yang tidak sesuai dengan prinsip halal, penyimpanan bahan, serta proses pengemasan dan penyajian. Wawancara dilakukan secara semiterstruktur kepada informan untuk memperoleh informasi mengenai pemahaman mereka terhadap konsep kesadaran halal dan proses produksi halal, sumber pengetahuan yang diperoleh, motivasi dan kendala dalam menerapkan pengendalian halal, serta kesadaran terhadap risiko kontaminasi. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi hasil observasi dan wawancara berupa foto kegiatan produksi, dokumen izin usaha atau sertifikat halal apabila tersedia, dokumen bahan baku, serta catatan operasional usaha.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dilakukan secara kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi diseleksi dan dirangkum dengan memfokuskan pada tema kesadaran halal, pemahaman mengenai produksi halal, faktor yang memengaruhi kesadaran, dan penerapannya dalam kegiatan usaha. Data kemudian disajikan dalam bentuk uraian naratif, tabel atau matriks, serta kutipan hasil wawancara untuk memudahkan penarikan kesimpulan. Skala Guttman juga digunakan sebagai alat bantu untuk menggambarkan tingkat kesadaran halal melalui 27 pertanyaan dengan jawaban “ya” dan “tidak”, kemudian dikategorikan menjadi

tingkat tinggi, sedang, dan rendah. Keabsahan data diperiksa melalui triangulasi teknik dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Informan Penelitian

Informan penelitian dipilih menggunakan purposive sampling, dengan kriteria pedagang bakso yang masih aktif di Kelurahan Wirotho Agung, telah menjalankan usaha sekurang-kurangnya lima tahun, bersedia memberikan informasi mengenai pemahaman dan pandangannya terhadap kewajiban sertifikasi halal, serta memiliki tempat usaha tetap sehingga proses produksi dapat diamati. Berdasarkan kriteria tersebut, penelitian melibatkan 8 informan, dan jumlah tersebut ditetapkan setelah data yang diperoleh mencapai kejenuhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Kesadaran Halal Pedagang Bakso

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesadaran halal delapan pedagang bakso di Kelurahan Wirotho Agung berada pada kategori tinggi. Berdasarkan pengukuran menggunakan Skala Guttman, skor keseluruhan mencapai **96,30%**, dengan skor individu berada pada rentang 92,59%-100%. Temuan ini menunjukkan bahwa secara umum pedagang telah memiliki pemahaman dan sikap positif terhadap pentingnya kehalalan produk, terutama berkaitan dengan bahan baku, proses pengolahan, kebersihan, pencegahan kontaminasi, serta pemilihan bahan yang diyakini halal.

Tingginya skor tersebut menunjukkan bahwa halal telah menjadi bagian dari pertimbangan pedagang dalam menjalankan usaha, tetapi angka tersebut tidak dapat dimaknai sebagai bukti bahwa seluruh proses produksi telah memenuhi pengendalian halal secara optimal. Hasil wawancara justru memperlihatkan adanya perbedaan antara apa yang dipahami pedagang dan bagaimana pemahaman tersebut diterapkan. Sebagian pedagang telah menggunakan bahan berlabel halal, mengawasi proses pengolahan, menjaga kebersihan peralatan, dan mencegah pencampuran bahan mentah dengan produk matang. Namun, sebagian lainnya masih menentukan kehalalan berdasarkan kebiasaan membeli dari pemasok tertentu, identitas agama pemasok, kualitas bahan, atau kepercayaan karena pemasok telah digunakan dalam waktu lama.

Temuan ini memperlihatkan bahwa kesadaran halal pada pedagang lebih kuat pada tingkat pengetahuan dan sikap daripada pada kemampuan teknis untuk melakukan verifikasi kehalalan. Dengan demikian, tingginya persentase kesadaran tidak serta-merta menunjukkan bahwa pedagang telah mampu mengidentifikasi dan mengendalikan seluruh titik kritis halal dalam proses produksinya. Hal ini menjadi kontribusi penting penelitian karena menunjukkan bahwa pengukuran kesadaran secara persepsi perlu dilengkapi dengan pengamatan terhadap praktik produksi agar kondisi kesadaran halal pelaku usaha dapat dipahami secara lebih utuh.

Pengetahuan, Pengalaman, dan Sikap Religius sebagai Pembentuk Kesadaran Halal

Wawancara menunjukkan bahwa terdapat tiga faktor utama yang membentuk kesadaran halal pedagang, yaitu pengetahuan, pengalaman berdagang, dan sikap religius. Pengetahuan memberikan dasar bagi pedagang untuk memahami bahwa halal tidak hanya berkaitan dengan jenis bahan, tetapi juga cara memperoleh dan mengolahnya. Pedagang pada umumnya telah memahami bahwa kehalalan produk perlu dijaga sejak pemilihan bahan hingga produk diberikan kepada konsumen. Pemahaman tersebut juga mendorong sebagian pedagang untuk memperhatikan label halal, komposisi bahan, kebersihan alat, serta potensi kontaminasi.

Pengalaman berdagang memperkuat kesadaran tersebut melalui kebiasaan dan pembelajaran yang diperoleh dari kegiatan produksi sehari-hari. Pengalaman membuat pedagang cenderung mempertahankan bahan dan pemasok yang telah dipercaya serta lebih berhati-hati ketika berhadapan dengan bahan yang belum dikenal. Dalam beberapa kasus, pengalaman juga mengubah pertimbangan pedagang dari sekadar harga dan rasa menuju kepastian bahan dan kepercayaan konsumen. Artinya, pengalaman usaha tidak hanya membentuk keterampilan produksi, tetapi juga membangun pola pengambilan keputusan yang berkaitan dengan kehalalan.

Selain itu, sikap religius menjadi landasan normatif yang mendorong pedagang untuk menjaga kehalalan produk. Kehalalan dipandang bukan hanya sebagai tuntutan konsumen, tetapi juga sebagai bagian dari kewajiban agama dan tanggung jawab moral dalam berdagang. Kondisi ini sejalan dengan perspektif ekonomi Islam yang menempatkan kegiatan usaha tidak semata-mata pada pencapaian keuntungan, tetapi juga pada pemenuhan prinsip halal, amanah, dan kemaslahatan. Sebaliknya, edukasi dan sosialisasi halal belum ditemukan sebagai faktor yang secara langsung membentuk kesadaran pedagang. Hal tersebut menunjukkan adanya ruang penguatan dari pihak eksternal, khususnya dalam mengubah pengetahuan umum tentang halal menjadi pemahaman teknis mengenai titik kritis produksi.

Penerapan Kesadaran Halal pada Titik Kritis Proses Produksi

Penerapan kesadaran halal terlihat sejak pemilihan bahan baku. Pedagang umumnya memilih daging berdasarkan kesegaran, kebersihan, kualitas, tempat pembelian, dan kepercayaan terhadap pemasok. Sebagian juga mempertimbangkan keberadaan label halal pada bahan tertentu. Praktik tersebut menunjukkan adanya kehati-hatian dalam menentukan bahan produksi. Namun, kualitas dan kebersihan bahan tidak dengan sendirinya membuktikan status kehalalan. Sebagian pedagang masih menganggap bahan dapat diyakini halal karena diperoleh dari tempat langganan atau karena pemasok beragama Islam. Dengan demikian, terdapat perbedaan antara kepercayaan terhadap sumber bahan dan verifikasi kehalalan bahan.

Pada aspek pemasok, sebagian pedagang telah memilih pemasok yang telah lama dikenal dan dipercaya serta memiliki bahan dengan keterangan halal yang jelas. Namun, sebagian lainnya belum menelusuri secara lebih jauh asal bahan dan proses penyembelihan daging. Kehalalan masih sering didasarkan pada identitas pemasok, kebiasaan membeli, atau banyaknya konsumen yang membeli dari pemasok tersebut. Temuan ini menunjukkan bahwa kepercayaan sosial menjadi mekanisme penting dalam pengambilan keputusan pedagang, tetapi mekanisme tersebut belum selalu mampu menggantikan verifikasi kehalalan yang lebih objektif.

Kesenjangan yang lebih jelas terlihat pada tahap pengolahan. Sebagian pedagang menggunakan peralatan sendiri dan mengawasi proses penggilingan untuk mencegah pencampuran dengan bahan lain. Namun, terdapat pula pedagang yang menggunakan fasilitas penggilingan umum di pasar karena alasan kemudahan dan kebiasaan. Pedagang tersebut telah memperhatikan kebersihan setelah daging dibawa pulang, tetapi belum mengetahui secara pasti riwayat penggunaan alat penggilingan tersebut. Temuan ini penting karena menunjukkan bahwa pedagang telah memahami pentingnya kebersihan, tetapi belum sepenuhnya memahami bahwa asal penggunaan peralatan dan potensi kontaminasi silang juga merupakan bagian dari titik kritis kehalalan.

Perubahan bahan atau formula juga menjadi titik kritis. Beberapa pedagang pernah mengganti bahan karena pertimbangan harga dan rasa, kemudian kembali menggunakan bahan yang telah dikenal dan diyakini kehalalannya. Sebaliknya, terdapat pedagang yang memilih

mempertahankan bahan berlabel halal meskipun harga bahan meningkat dan menyesuaikan harga jual daripada menggunakan bahan pengganti yang belum jelas statusnya. Perbedaan tersebut memperlihatkan bahwa kesadaran halal tidak sepenuhnya seragam. Pedagang yang menjadikan kepastian halal sebagai pertimbangan utama menunjukkan bentuk kesadaran yang lebih konkret karena mampu menghubungkan keputusan ekonomi dengan tanggung jawab kehalalan produk.

Pada tahap penyimpanan, pedagang telah menerapkan praktik seperti menggunakan tempat yang bersih dan tertutup, menyimpan bahan dalam freezer, memisahkan bahan dari bahan lain, serta mencegah masuknya lalat dan sumber kontaminasi. Demikian pula pada tahap pengemasan dan penyajian, pedagang mencuci tangan, membersihkan peralatan, menggunakan sarung tangan, serta memisahkan produk matang dari bahan mentah. Praktik tersebut secara nyata mendukung terjaganya kualitas dan kehalalan produk. Namun, alasan yang diberikan pedagang lebih sering berkaitan dengan kebersihan dan keamanan pangan daripada kesadaran terhadap titik kritis halal secara spesifik.

Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan produksi halal para pedagang lebih kuat pada praktik kebersihan dan pencegahan kontaminasi daripada pada verifikasi status halal secara spesifik. Dengan kata lain, banyak tindakan pedagang sudah sejalan dengan prinsip produksi halal, tetapi dasar pemikirannya belum selalu berasal dari pemahaman mengenai sistem jaminan halal. Kondisi ini memperlihatkan bahwa praktik halal dapat tumbuh melalui kebiasaan, pengalaman, dan tuntutan menjaga kualitas produk, tetapi pemahaman teknis mengenai titik kritis tetap diperlukan agar praktik tersebut dapat dilakukan secara konsisten.

Pembahasan

Temuan paling penting penelitian ini adalah adanya kesenjangan antara kesadaran halal yang tinggi dan penerapan produksi halal yang belum sepenuhnya optimal. Persentase **96,30%** menunjukkan bahwa pedagang secara umum memiliki pengetahuan dan sikap positif terhadap halal. Akan tetapi, ketika kesadaran tersebut diuji melalui praktik produksi, masih ditemukan kelemahan dalam memastikan kehalalan pemasok, penggunaan fasilitas penggilingan umum, perubahan bahan atau formula, serta pemahaman mengenai titik kritis kehalalan.

Temuan tersebut memperkuat pandangan dalam kajian produksi halal bahwa kehalalan produk tidak berhenti pada pemilihan bahan, tetapi mencakup keseluruhan proses produksi dan potensi kontaminasi. Penelitian terdahulu mengenai titik kritis produk pangan juga menunjukkan bahwa bahan hewani, bahan tambahan, peralatan, proses pengolahan, serta kemungkinan kontaminasi silang merupakan aspek yang perlu dikendalikan. Dalam konteks penelitian ini, persoalan tersebut muncul dalam bentuk yang lebih konkret pada pedagang bakso, khususnya melalui ketergantungan pada pemasok dan fasilitas penggilingan umum.

Secara akademik, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa halal awareness dan halal practice merupakan dua dimensi yang saling berkaitan tetapi tidak identik. Seseorang dapat memiliki kesadaran dan sikap yang tinggi terhadap halal, tetapi belum tentu memiliki pengetahuan teknis yang cukup untuk mengendalikan seluruh titik kritis dalam proses produksi. Karena itu, keberhasilan peningkatan kesadaran halal pada pelaku usaha mikro tidak cukup diukur dari pemahaman atau keyakinan terhadap halal, tetapi juga perlu dilihat dari kemampuan menerjemahkan kesadaran tersebut ke dalam keputusan dan tindakan produksi.

Dalam perspektif Ekonomi Islam, kondisi tersebut memperlihatkan bahwa nilai halal telah mulai menjadi bagian dari perilaku ekonomi pedagang. Pilihan untuk mempertahankan bahan yang diyakini halal, menghindari bahan yang diragukan, menjaga kebersihan, serta mempertimbangkan kepercayaan konsumen menunjukkan adanya unsur amanah dan tanggung

jawab dalam kegiatan usaha. Namun, amanah dalam perdagangan halal memerlukan dukungan pengetahuan yang memadai. Keyakinan bahwa suatu produk halal perlu diikuti kemampuan untuk memastikan sumber bahan, pemasok, peralatan, proses pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian tetap berada dalam kondisi yang sesuai dengan prinsip halal.

Dengan demikian, kontribusi utama penelitian ini bukan hanya menunjukkan bahwa pedagang bakso di Kelurahan Wirotho Agung memiliki tingkat kesadaran halal yang tinggi, tetapi juga mengungkap bahwa tingginya kesadaran belum otomatis menghasilkan pengendalian halal yang menyeluruh. Temuan tersebut menegaskan pentingnya penguatan edukasi yang bersifat praktis, khususnya mengenai identifikasi titik kritis, penelusuran bahan dan pemasok, penggunaan fasilitas pengolahan, serta pengendalian perubahan bahan. Upaya tersebut diperlukan agar kesadaran halal yang telah terbentuk melalui pengetahuan, pengalaman, dan nilai religius dapat berkembang menjadi praktik produksi halal yang lebih konsisten dan terukur.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesadaran halal pedagang bakso di Kelurahan Wirotho Agung berada pada kategori tinggi, dengan tingkat kesadaran sebesar **96,30%**. Kesadaran tersebut terutama dipengaruhi oleh pengetahuan, pengalaman berdagang, dan sikap religius. Dalam praktik produksi, pedagang telah berupaya menerapkan prinsip halal melalui pemilihan bahan, kebersihan peralatan dan lingkungan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian. Namun, masih terdapat kesenjangan antara tingginya kesadaran halal dan penerapannya secara menyeluruh, terutama dalam memastikan kehalalan bahan dan pemasok, penggunaan fasilitas penggilingan, serta pengendalian titik kritis dan potensi kontaminasi.

Temuan ini menunjukkan bahwa secara praktis peningkatan kesadaran halal perlu diikuti dengan penguatan kemampuan teknis pedagang dalam menerapkan prinsip halal pada seluruh tahapan produksi. Secara teoritis, hasil penelitian memperlihatkan bahwa kesadaran halal tidak selalu identik dengan praktik produksi halal karena pengetahuan dan sikap perlu diterjemahkan ke dalam tindakan yang lebih konkret. Keterbatasan penelitian terletak pada cakupan informan yang terbatas pada delapan pedagang bakso di satu wilayah dan penggunaan pendekatan kualitatif, sehingga hasilnya tidak dimaksudkan untuk digeneralisasi pada seluruh pedagang bakso. Penelitian selanjutnya dapat memperluas cakupan objek dan wilayah penelitian serta mengkaji penerapan kesadaran halal pada pelaku usaha dengan karakteristik yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Adamsah, B., & Subakti, G. E. (2022). Perkembangan industri halal terhadap pertumbuhan ekonomi manusia. *Indonesia Journal of Halal*, 5(1), 71-75.
- Adi, S., Amirudin, N., Akhmad, A., & Islami, N. (2025). *Halal Food and Safety Trends in 2021-2025 Era*. 1(3), 47-52.
- Batubara, C., & Harahap, I. (2022). Halal industry development strategies: Muslims' responses and sharia compliance in Indonesia. *Journal of Indonesian Islam*, 16(1), 103-132.
- Faridah, A., Holinesti, R., Syarif, W., Salehuddin, M., & Zahari, M. (2022). Characteristics and identification of critical points of halal food at restaurants in Padang. 1, 9-18.
- Habibah, M., & Juwitaningtyas, T. (2022). Identifikasi titik kritis kehalalan bahan pangan produk dodol salak di Sarisa Merapi Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Indonesia Journal of Halal*, 5(2), 106-111.
- Jumiono, A. (2022). Identifikasi titik kritis kehalalan bahan hewani dan produk turunan hewan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 51-58.

- Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, W., Yusanto, I., & Murtadlo, M. T. B. (2025). Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 5(02), 242-256.
- Kinanti, B. A., Pujiyanto, T., & Kastaman, R. (2020). Analisis titik kritis halal pada proses produksi di komunitas UKM Aksara Cimahi menggunakan Failure Mode Effect Analysis (FMEA). 4, 738-751.
- Mahardika, G. B., Nahara, A. R., & Gunawan, S. (2022). Titik kritis halal olahan natural products sebagai bahan aditif pangan. *Halal Research Journal*, 2(2), 112-119.
- Nurhamzah, L. Y., Husnul, N., & Ghaffar, M. (2025). Analisis titik kritis keharaman produk Tutug Oncom. *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(1), 62-70.
- Pratiwi, H., Pramesti, A. L., Febrianti, S., & Nasrullah, I. (2023). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan Olahan Ikan Pada Produk Pempek Hafish Kota Jambi. *Journal of Islamic Economics and Finance*, 1(3), 144-155.
- Soemitra, A., & Nawawi, Z. M. (2022). Studi literatur implementasi sertifikasi halal produk UMKM. *Jurnal EMT Kita*, 6(1), 118-125.
- Sumarlin, A., Parakkasi, I., Muthiadin, C., & Umar, R. (2024). Identifikasi titik kritis kehalalan dalam produk turunan hewani: Pendekatan sistematis untuk keamanan konsumen. *AkMen Jurnal Ilmiah*, 21(2), 145-160.
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi sertifikasi halal food dalam tinjauan etika bisnis Islam. 10(1), 16-42.
- Ummah, A. C., Bahrudin, M., & Hilal, S. (2024). Sertifikasi halal dan kesadaran halal pada minat beli produk makanan. 4(4), 1113-1119.