

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempoyak merupakan suatu makanan tradisional Bengkulu yang terbuat dari fermentasi daging buah durian. Proses fermentasi spontan pada buah durian ini melibatkan aktivitas bakteri asam laktat dengan tambahan garam. Secara etimologis, istilah tempoyak berasal dari kata poyak, yang merujuk pada metode pengolahannya, yakni dengan cara mengoyak durian. Oleh karena itu, nama tempoyak diambil berdasarkan cara pengolahan buah durian tersebut.¹ Di Bengkulu, tempoyak memiliki peran penting dalam budaya kuliner lokal dan sering digunakan sebagai bumbu dalam berbagai hidangan, seperti gulai tempoyak dengan ikan atau udang, serta sambal tempoyak yang disantap bersama nasi.²

Dalam beberapa tahun terakhir, tempoyak semakin populer dan menjadi daya tarik kuliner bagi wisatawan yang berkunjung ke Bengkulu. Banyak restoran dan rumah makan di Bengkulu yang menawarkan berbagai olahan tempoyak sebagai menu andalan mereka. Selain itu, upaya pelestarian dan promosi tempoyak sebagai warisan kuliner daerah terus dilakukan oleh pemerintah dan komunitas setempat.

¹ Dini Junita dan Maryam Novitasari, "Analisis Masa Simpan Produk Sambal Tempoyak Berpotensi Sebagai Produk Oleh-Oleh Baru" 8, no. 1 (2019): 50–57.

² Arif Luqman Hakim, "Makanan Khas Bengkulu, Tempoyak," osc, 2021, <https://osc.medcom.id/community/makanan-khas-bengkulu-tempoyak-1938>.

Dengan demikian, tempoyak tidak hanya menjadi bagian dari tradisi kuliner Bengkulu, tetapi juga berpotensi sebagai produk unggulan yang dapat meningkatkan perekonomian lokal melalui sektor pariwisata dan industri makanan. Tidak hanya populer di tingkat lokal, tempoyak juga memiliki potensi besar sebagai produk ekspor.³ Tren ini sejalan dengan meningkatnya minat terhadap kuliner khas Indonesia di pasar global. Forum investasi seperti BRIEF 2024 di Bengkulu menjadi salah satu langkah strategis untuk memperkenalkan komoditas lokal, termasuk tempoyak, kepada investor. Namun, untuk meningkatkan daya saingnya, diperlukan upaya modernisasi produksi, standarisasi kualitas, serta promosi berbasis cerita budaya yang dapat menambah nilai jual tempoyak di pasar global.⁴

Keberhasilan memanfaatkan potensi tersebut tidak terlepas dari peran masyarakat lokal yang menjadikan tempoyak sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari. Di Bengkulu, tempoyak bukan hanya sekadar makanan khas, tetapi telah menjadi tradisi kuliner yang mengakar kuat, terutama di desa-desa sekitar Bengkulu, di mana makanan ini diwariskan secara turun-temurun.⁵ Popularitas tempoyak juga meluas ke daerah lain di Sumatera, seperti Jambi dan Palembang, namun tempoyak khas Bengkulu Khususnya di Desa Lubuk

³ Riska Ayu Wulandari et al., “Tempoyak Sebagai Makanan Khas Jambi” 2 (2022): 25–37.

⁴ Zakiah. Sugianto. Siti Aisyah Rahmi Siagian, “Analisis Penyebab Rendahnya Sertifikasi Halal Di Lingkungan Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Kuliner Tanjungbalai” 6, no. 1 (2024): 247–57.

⁵ Reja Aribowo, “Musim Durian, Tempoyak Berlimpah Dan Murah,” rri, 2023, <https://www.rri.co.id/bengkulu/daerah/433661/musim-durian-tempoyak-berlimpah-dan-murah>.

Banyau karena memiliki cita rasa dan keistimewaan tersendiri yang membedakannya.⁶

Cita rasa khas tersebut dihasilkan dari proses pembuatan tempoyak yang sederhana namun membutuhkan ketelatenan. Proses ini dimulai dengan memilih durian matang yang dagingnya dipisahkan dari biji, kemudian ditambahkan sedikit garam atau bawang dan cabe untuk dijadikan sambal tempoyak. Daging durian yang telah diproses ini kemudian disimpan dalam wadah tertutup dan dibiarkan berfermentasi selama beberapa hari hingga satu minggu. Fermentasi ini menghasilkan cita rasa asam yang khas pada tempoyak.⁷

Dengan cita rasa unik ini, tempoyak memiliki potensi besar untuk berkembang di pasar makanan, terutama jika diproduksi sesuai standar halal.⁸ Karena permintaan terhadap produk halal semakin meningkat, baik di pasar domestik maupun global. Kondisi ini memberikan peluang besar bagi produsen lokal untuk meningkatkan daya saing produk mereka. Menurut laporan State of the Global Islamic Economy Report (SGIER) 2023/2024, konsumsi produk halal dunia diperkirakan mencapai USD 2,4 triliun pada tahun 2024. Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, memiliki kebutuhan tinggi terhadap produk halal, yang menjadikan industri ini sebagai sektor potensial untuk menopang pertumbuhan ekonomi nasional. Peluang ini dapat dimanfaatkan oleh produsen lokal, termasuk para produsen tempoyak di Desa

⁶ A Rahma dkk, "Chemical Properties of Tempoyak from Lima Puluh Kota District of West Sumatera , Indonesia Chemical Properties of Tempoyak from Lima Puluh Kota District of West Sumatera , Indonesia," 2021, 0–7, <https://doi.org/10.1088/1755-1315/694/1/012069>.

⁷ Linda Anggraini and Lina Widawati, "Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak," *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian* 2, no. 1 (2015), <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.100>.

⁸ Hakim, "Makanan Khas Bengkulu, Tempoyak."

Lubuk Banyau, dengan meningkatkan kesadaran dan komitmen terhadap kehalalan produk tempoyak mereka.⁹

Peningkatan kesadaran halal di kalangan produsen menjadi langkah penting untuk menciptakan ekosistem makanan halal yang berdaya saing. Kesadaran ini mencakup pemahaman tentang pentingnya bahan baku halal, proses produksi yang sesuai syariat, serta kepatuhan terhadap regulasi halal. ¹⁰ Namun, rendahnya kesadaran ini sering kali disebabkan oleh minimnya akses terhadap informasi, edukasi, dan dukungan dari pemerintah serta lembaga terkait. Desa Lubuk Banyau menghadapi tantangan besar dalam meningkatkan pemahaman produsen terhadap pentingnya kesadaran halal karena keterbatasan sumber daya dan pengawasan. ¹¹

Menurut pusat halal UNAIR dan dikemukakan beberapa peneliti menunjukkan bahwa kesadaran halal dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu religiusitas, identitas diri, strategi pemasaran (marketing mix), dan keberadaan label halal. Religiusitas, yang mencerminkan keyakinan dan pemahaman seseorang terhadap ajaran agama khususnya Islam yang memiliki peran penting dalam membentuk kesadaran halal. Semakin tinggi tingkat religiusitas seseorang, semakin besar perhatian yang diberikan terhadap kehalalan produk yang dikonsumsi. Label halal dari lembaga resmi juga

⁹ Indonesia.go.id, “Industri Halal, Penopang Pertumbuhan Ekonomi Nasional,” portal informasi indonesia, 2024, https://indonesia.go.id/kategori/editorial/8668/industri-halal-penopang-pertumbuhan-ekonomi-nasional?lang=1&utm_.com.

¹⁰ T Aditya, *Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Institut Teknologi ...*, 2022, <http://repository.radenintan.ac.id/18011/%0Ahttp://repository.radenintan.ac.id/18011/1/BAB%20CII%26DAPUSADTYATAMARA.pdf>.

¹¹ Rahmi Siagian, “Analisis Penyebab Rendahnya Sertifikasi Halal Di Lingkungan Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Kuliner Tanjungbalai.”

berfungsi sebagai penanda penting yang membantu konsumen memastikan produk tersebut sesuai dengan syariat. Semakin banyak produk yang memiliki sertifikasi halal, semakin meningkat pula kesadaran masyarakat terhadap pentingnya aspek halal. Selain itu, identitas diri, khususnya sebagai seorang muslim, turut memengaruhi pilihan konsumen. Mereka yang memiliki identitas keislaman yang kuat biasanya lebih peduli terhadap kehalalan produk. Komponen pemasaran, seperti promosi dan penyampaian informasi produk, juga memainkan peran besar. Informasi yang jelas dan akurat mengenai status kehalalan produk dapat meningkatkan pemahaman dan mendorong konsumen untuk memilih produk yang sesuai dengan nilai-nilai agama mereka.¹²

Kesadaran halal dari produsen sangat penting, terutama dalam proses sertifikasi halal, yang memastikan produk yang diproduksi sesuai dengan prinsip agama Islam, mematuhi hukum agama, dan meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim.¹³ Sertifikasi halal juga membuka peluang pasar yang lebih luas, baik di dalam negeri maupun internasional, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim besar. Dengan demikian, produsen yang sadar akan pentingnya sertifikasi halal juga menunjukkan komitmen terhadap tanggung jawab sosial dan etika, menyediakan produk yang aman, bersih, dan sesuai

¹² Heni Mawar Ningrum, "Kesadaran Halal Dan Persepsi Sertifikasi Halal Di Kalangan Pelaku Usaha Mikro Bidang Kuliner Jajanan," 2023.

¹³ Putri Indah Lestari and Agus Supriyanto, "Keputusan Pembelian Mi Samyang Pada Generasi Z : Ditinjau Dari Labelisasi Halal, Halal Awareness, Harga Dan Promosi" 01, no. 02 (2022): 12–22.

dengan nilai-nilai agama, sekaligus mendukung kesehatan serta kesejahteraan konsumen.¹⁴

Meskipun sertifikasi halal dari pemerintah memberikan legalitas pada produk, hal ini tidak menjamin bahwa semua produsen benar-benar memahami dan menerapkan prinsip halal secara menyeluruh dalam proses produksi. Tanpa pemahaman yang mendalam, sertifikasi halal sulit untuk dijaga keberlanjutannya. Beberapa produsen hanya mengejar sertifikat tanpa komitmen terhadap penerapan prinsip halal dalam jangka panjang. Penelitian dapat membantu menilai apakah produsen menjaga kualitas halal secara konsisten atau hanya menjadikannya formalitas. Menurut data LPPOM MUI mencatat dari 162 produk UMKM di Kota Bengkulu, 87 di antaranya telah habis masa berlakunya dan belum diperpanjang, menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM belum konsisten dalam mempertahankan sertifikasi halal. Padahal, dengan mayoritas penduduk Muslim, Bengkulu memiliki peluang besar dalam pengembangan produk makanan halal. Sayangnya, kesadaran terhadap pentingnya label halal dan keamanan konsumsi masih perlu ditingkatkan.¹⁵

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Emranawati dan Ibu Yeni Mariana, dapat disimpulkan bahwa kesadaran produsen tempoyak di Desa Lubuk Banyau terhadap pentingnya sertifikasi halal masih tergolong rendah. Ibu Emranawati menjelaskan bahwa ia dapat mengurus sertifikasi halal karena

¹⁴ Putriana, "Peran Religiusitas Dalam Memediasi Pengaruh Kesadaran Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik (Studi Pada Konsumen Muslimah Di Pekanbaru Provinsi Riau)" 23, No. 2 (2022).

¹⁵ Sara Gracia Simanjuntak, "Analisis Keragaan Agroindustri Sambal Tempoyak Di Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi (Studi Kasus Pada Agroindustri Sambal Tempoyak Maugi)" (Universitas Lampung, 2023).

adanya pendamping yang datang langsung dan membantu secara gratis, sehingga prosesnya menjadi mudah.¹⁶ Sementara itu, Ibu Yeni Mariana mengaku belum memiliki sertifikat halal karena tidak mengetahui prosedur dan merasa bingung dalam mengurusnya.¹⁷ Kondisi ini mencerminkan bahwa sebagian besar produsen tempoyak di desa tersebut belum memahami atau belum mendapatkan akses informasi yang memadai mengenai sertifikasi halal. Dari enam industri rumahan yang memproduksi tempoyak di Desa Lubuk Banyau, hanya dua yang telah memiliki sertifikasi halal, sedangkan empat lainnya belum memilikinya, yang menunjukkan masih rendahnya kesadaran dan pengetahuan tentang pentingnya sertifikasi halal di kalangan produsen setempat.¹⁸

Untuk mengatasi masalah ini, pengembangan kesadaran halal di kalangan produsen, memerlukan peran aktif dari lembaga pemerintahan dan swasta. Untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada produsen lokal agar mereka tidak hanya memperoleh sertifikasi halal, tetapi juga memahami dan menerapkan prinsip halal dalam setiap aspek produksi. Selain itu, LPPOM MUI Bengkulu dapat bekerja sama dengan komunitas lokal untuk menyosialisasikan pentingnya penerapan prinsip halal secara menyeluruh, bukan hanya pada tahap sertifikasi.¹⁹ Dengan upaya kolektif ini, diharapkan jumlah produk halal dari Desa Lubuk Banyau dapat meningkat, yang pada

¹⁶ Ibu Emranawati, "Wawancara" (Lubuk Banyau, 2025).

¹⁷ Ibu Yeni Mariana, "Wawancara" (Lubuk Banyau, 2025).

¹⁸ Yulianti, "Wawancara."

¹⁹ Risqika Yuliatantri, "Peningkatan Kesadaran Penggunaan Produk Halal Di Kalangan Remaja Kota Palangka Raya Increased Awareness of the Use of Halal Products among Adolescent Palangkaraya City" 5, no. 2 (2020): 199–202.

gilirannya akan memberikan manfaat tidak hanya bagi produsen, tetapi juga bagi konsumen dan perekonomian setempat.

Penelitian terkait kesadaran halal produsen sudah pernah diteliti sebelumnya, yaitu oleh Mastian Dana yang memperoleh hasil bahwa tingkat kesadaran halal di kalangan produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan masih tergolong rendah. Meskipun para produsen memahami pentingnya menjaga prinsip kehalalan dalam produksi, penerapannya dalam proses produksi belum mencakup seluruh aspek secara menyeluruh. Padahal, kesadaran halal dapat dianggap baik apabila seluruh unsur kehalalan dijalankan dengan konsisten dan menyeluruh dalam setiap tahapan produksi.²⁰ Selanjutnya Heni hasil penelitian mengungkapkan bahwa dari segi pengetahuan, pelaku usaha mikro di bidang kuliner jajanan memiliki kesadaran halal yang cukup baik. Namun, dalam penerapannya, tingkat kesadaran halal tersebut masih tergolong rendah.²¹

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penelitian terkait kesadaran halal penting dilakukan penelitian lebih lanjut dengan mengajukan penelitian yang berjudul “ Analisis Kesadaran Halal di Kalangan Produsen Tempoyak di Desa Lubuk Banyau, Provinsi Bengkulu”.

B. Batasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan dapat terarah dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksud, maka penulis memberikan batasan masalah yaitu pada produsen tempoyak yang berada di Desa Lubuk Banyau, Provinsi

²⁰ Mastian Dana Yuda, “Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk Di Kecamatan Jenangan Ponorogo” (2023).

²¹ Ningrum, “Kesadaran Halal Dan Persepsi Sertifikasi Halal Di Kalangan Pelaku Usaha Mikro Bidang Kuliner Jajanan.”

Bengkulu saja, sehingga hasil penelitian ini mungkin tidak dapat digeneralisasikan untuk produsen di daerah lain.

C. Rumusan Masalah

Agar penelitian ini dapat tersistematis dan hasil penelitian lebih fokus pada pembahasan yang dituju, maka perlunya ada rumusan masalah berdasarkan latar belakang batasan masalah diatasn rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Se jauh mana kesadaran halal mempengaruhi produsen tempoyak di Desa Lubuk Banyau ?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui sejauh mana kesadaran halal mempengaruhi produsen tempoyak di Desa Lubuk Banyau.

2. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademis

Memberikan kontribusi dalam kajian mengenai kesadaran halal di industri makanan lokal, terutama bagi komunitas akademik yang fokus pada kajian halal dan industri pangan tradisional.

2. Manfaat Praktis

Menyediakan rekomendasi bagi produsen tempoyak dan pelaku industri makanan lokal agar lebih memahami pentingnya kesadaran halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

3. Manfaat Sosial

Mendorong peningkatan kesadaran halal dalam produksi makanan lokal, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan memberikan dampak positif bagi masyarakat di Desa Lubuk Banyau.

E. Sistematika Penulisan

Dalam penelitian ini sistematika penulisan disusun berdasarkan bab demi bab yang diuraikan sebagai berikut :

BAB 1 : Pendahuluan

Bab ini berisi pendahuluan yang mencakup beberapa unsur, seperti latar belakang, batasan masalah, rumusan masalah, serta tujuan dan manfaat melakukan penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II: Tinjauan Pustaka

Mencakup evaluasi literatur komprehensif yang menggabungkan teori-teori terkait sebagai sumber penulisan, termasuk teori-teori yang berkaitan dengan subjek yang dibahas serta penelitian dan hipotesis.

BAB III: Metode Penelitian

Berisi tentang penjelasan metodologi penelitian yang penulis gunakan yang berhubungan dengan permasalahan untuk pemecahan masalah yang dibahas dan digunakan sebagai pedoman serta alat analisis.

BAB IV: Pembahasan

Pada bagian ini memuat tentang hasil dari penelitian dan hasil dari pembahasan yang telah dilakukan oleh peneliti.

BAB V: Penutupan

Berisi tentang kesimpulan dan saran sebagai penutup dari sebuah skripsi, supaya pembaca dapat melihat kesimpulan dan skripsi ini.

