

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pangan global mengalami perkembangan pesat seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap aspek kesehatan, keamanan, dan nilai keagamaan dalam konsumsi pangan. Perkembangan ini mendorong industri halal menjadi bagian dari sistem perdagangan global¹. Laporan *State Of The Global Islamic Economy (SGIE) Report* mencatat bahwa pengeluaran konsumen muslim untuk makanan halal tahun 2023 mencapai sekitar US\$ 1,43 triliun dan diproyeksikan meningkat menjadi sekitar US\$ 1,94 triliun pada tahun 2028. Data tersebut menunjukkan pertumbuhan pasar halal yang konsisten sekaligus menegaskan bahwa kehalalan bukan sekadar label, melainkan standar produksi yang menuntut kepatuhan dalam setiap tahapan proses².

Dalam konteks nasional, Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia memiliki kebutuhan yang tinggi terhadap jaminan kehalalan produk pangan. Data kependudukan menunjukkan bahwa sekitar 87,08% penduduk Indonesia atau lebih dari 245 juta jiwa menganut agama Islam, sehingga kehalalan produk bukan sekedar preferensi konsumsi, melainkan bagian dari pemenuhan hak dasar konsumen Muslim³. Kondisi ini mendorong negara untuk menghadirkan perlindungan hukum melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan pelaku usaha memastikan seluruh rangkaian proses produksinya memenuhi ketentuan

¹ Puji Akhiroh et al., "Synergizing Halal Compliance with Balanced Scorecard Approach : Implications for Supply Chain Performance in Indonesian Fried Chicken MSMEs," *Jurnal Sustainability* 17, no. 33 (2025): 1–26, [https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su17219814](https://doi.org/10.3390/su17219814).

² Dinarstandard, "State of the Global Islamic Economy Report 2024/25," dinarstandard, 2024, <https://www.dinarstandard.com/insihgts/sgier-2024/25>, diakses 2 Maret 2026.

³ Direktorat Jenderal Kependudukan Dan Pencatatan Sipil (Kemedagri), "Rilis Data Kependudukan Bersih Semester 1 2024," Antara News, 2024, <https://www.antaranews.com/berita/4244907/dukcapil-jumlah-penduduk-ri-tembus-282-juta-jiwa-di-semester-i-2024>, Diakses 2 Maret 2026.

kehalalan⁴. Dengan diberlakukannya kewajiban tersebut, kehalalan produk tidak lagi bersifat sukarela, tetapi menjadi standar yang harus dipenuhi dalam praktik produksi pangan.

Kewajiban normatif yang ditetapkan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada dasarnya menuntut tanggung jawab hukum pelaku usaha untuk memastikan seluruh rangkaian proses produksi sesuai dengan prinsip kehalalan.⁵ Tanggung jawab tersebut diwujudkan melalui komitmen terhadap *halal compliance*, yakni kepatuhan dalam menjalankan setiap tahapan produksi secara konsisten sesuai standar yang ditetapkan⁶. Kepatuhan ini dilaksanakan dalam kerangka Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang menekankan bahwa produk tidak hanya harus halal secara syariah, tetapi juga memenuhi prinsip *tayyib*, yaitu baik, aman, dan higienis⁷. Dengan demikian, *halal compliance* tidak berhenti pada aspek bahan baku, melainkan mencakup perilaku produksi yang mencerminkan kebersihan, sanitasi, dan pengelolaan proses secara bertanggung jawab.

Dalam praktiknya, penerapan *halal compliance* dalam industri pangan tidak hanya berkaitan dengan pemilihan bahan baku yang halal, tetapi juga mencakup bagaimana proses produksi dijalankan secara bersih dan aman. Prinsip *halalan tayyiban* menekankan bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat tidak hanya harus halal secara syariah, tetapi juga diproses melalui tahapan produksi yang higienis dan memenuhi standar sanitasi⁸. Oleh karena itu, praktik higienitas

⁴ Misbahul Huda et al., “Perlindungan Hukum Konsumen Melalui Jaminan Produk Halal,” *Jurnal Ilmu Hukum “the Juris”* IV, no. 2 (2020): 198–209.

⁵ Mukarom Mushof Al And Achmad Syamsi Badarus, “Respon Umkm Produk Makanan Terhadap Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Di Kabupaten Pamekasan,” *Jurnal Kaffa* 2, no. 4 (2023): 1–17.

⁶ Berto Mulia Wibawa and Anya Safira, “The Impact Of Halal Compliance On Consumer Satisfaction In The Cosmetic,” *Journal of Halal Research, Policy and Industry* 3, no. 1 (2024), <https://doi.org/https://doi.org/10.33086/jhrpi.v3i1.6174>.

⁷ Pehin Dato Musa dan Syahnur Farhana Haji Shahlehi, “Exploring the Intersection of Halalan Tayyiban Principles and Food Security: A Systematic Review,” dalam *Implementing Halal Principles and Regulations in Business Governance* (Hershey, PA: IGI Global, 2025), <https://doi.org/10.4018/979-8-3373-3917-7.ch002>

⁸ Naufan Ahda Isnanjodi and Mariyah Ulfah, “Analisis Literatur Terhadap Prinsip Halalan Thayyiban Dalam Rantai Pasok Makanan,” *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah* 10, no. 204 (2025): 3284–97, <https://doi.org/https://doi.org/10.30651/jms.v10i4.27012>.

seperti kebersihan fasilitas produksi, sanitasi peralatan, kualitas air yang digunakan, serta perilaku higienis tenaga kerja menjadi bagian penting dalam memastikan kepatuhan terhadap prinsip halal dalam proses produksi pangan⁹. Penerapan aspek-aspek tersebut berperan dalam menjaga kualitas produk sekaligus mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap produk halal.

Salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah tahu. Tahu merupakan makanan tradisional yang berasal dari olahan kedelai dan diproduksi melalui beberapa tahapan proses, mulai dari pencucian, perendaman, penggilingan, pemasakan, hingga pencetakan sebelum siap didistribusikan kepada konsumen. Tingginya tingkat konsumsi tahu menunjukkan bahwa produk ini memiliki peran penting dalam pola konsumsi masyarakat. Data menunjukkan bahwa konsumsi tahu di Indonesia mencapai sekitar 18,6 kg per kapita per tahun di wilayah perkotaan dan 13,9 kg per kapita per tahun di wilayah pedesaan.¹⁰ Tingginya konsumsi tersebut menjadikan industri tahu sebagai salah satu sektor penting dalam industri pengolahan pangan di Indonesia.

Kota Padang merupakan salah satu daerah yang memiliki perkembangan industri tahu yang cukup pesat. Industri tersebut tersebar dalam berbagai skala usaha, mulai dari skala kecil hingga menengah. Industri tahu skala kecil umumnya dimiliki oleh individu dengan sistem pengelolaan yang relatif sederhana serta jumlah tenaga kerja yang terbatas. Proses produksinya masih banyak menggunakan peralatan manual atau tradisional sehingga kapasitas produksi relatif terbatas dan sangat bergantung pada keterampilan tenaga kerja. Sementara itu, industri tahu skala menengah menunjukkan karakteristik produksi yang lebih kompleks dengan jumlah tenaga kerja yang lebih banyak

⁹ Alnisa Mawar Arsy Jeronimo And Yulianti Pratama, "Studi Kelayakan Aspek Higienitas Dan Sanitasi Melalui Pemeriksaan E.Coli Studi Kasus Cafeteria Di Lingkungan Perguruan Tinggi," *Jurnal Reka Lingkungan* 13, No. 2 (2025): 119–29, <https://doi.org/10.26760/Rekalingkungan.V13i2.119-129> |.

¹⁰ Azatri, Aziz, and Goembira, "Comparative Life Cycle Assessment (LCA) of Two Tofu Industries That Uses Different Energy Sources for Production Processes Comparative Life Cycle Assessment (LCA) of Two Tofu Industries That Uses Different Energy Sources for Production Processes," *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 1268, no. 1 (2023): 012045, <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1268/1/012045>.

serta kapasitas produksi yang lebih besar. Pada skala ini, proses produksi biasanya telah didukung oleh penggunaan peralatan yang lebih lengkap dan tertata dibandingkan industri skala kecil¹¹.

Industri tahu di Kota Padang tersebar di beberapa kecamatan dan mencakup skala kecil hingga menengah. Rincian data tersebut disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. 1 Daftar Industri Tahu di Kota Padang

No	Nama Perusahaan	Kecamatan
1.	MTB	Kuranji
2.	UKS (Usaha Keluarga Saiyo)	Kuranji
3.	Usaha Keluarga Al	Kuranji
4.	Tahu Buaya	Kuranji
5.	Fany Super A.B	Lubuk Kilangan
6.	Tahu Anita	Pauh
7.	Tahu Hendra	Pauh
8.	A.Asli	Nanggalo
9.	Putra Setia Kuranji	Padang Timur
10.	Tahu Super A.B	Lubuk Kilangan
11.	Tahu ATB/RTB	Kuranji
12.	Pabrik Tahu Super	Nanggalo
13.	Tahu Tabing	Koto Tengah
14.	Tahu Pak RT	Lubuk Begalung
15.	Dapur Tahu Alami	Koto Tengah

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Padang tahun 2018

Data ini menunjukkan bahwa industri tahu di Kota Padang tersebar di berbagai kecamatan dan menjadi bagian dari kegiatan industri pengolahan

¹¹ Atqonnul Fadli, Gunarif Taib, and Novizar Nazir, "Analisis Manajemen Strategi Pengembangan Industri Tahu Skala Menengah," *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 25 no.2, no. 2007 (2021): <https://doi.org/10.25077/jtpa.25.2.120-129.2021>.

pangan skala kecil dan menengah yang secara resmi tercatat oleh pemerintah daerah¹².

Keberadaan industri tahu di Kota Padang merupakan komponen penting dari sektor pengolahan pangan lokal yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pembangunan ekonomi daerah, khususnya dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Industri ini tidak hanya berfungsi sebagai penyedia produk pangan yang dibutuhkan masyarakat, tetapi juga menciptakan lapangan kerja, menjaga stabilitas pasar lokal, dan mendorong pertumbuhan ekonomi¹³. Kondisi ini menunjukkan bahwa industri tahu memiliki peran strategis dalam perekonomian Kota Padang, terutama bagi pengembangan usaha skala kecil dan menengah.

Dibalik kontribusinya terhadap perekonomian daerah, industri tahu juga menghadapi tuntutan untuk menjamin kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Salah satu aspek penting dalam menjaga kualitas tersebut adalah penerapan praktik higienitas dalam proses produksi. Higienitas yang baik tidak hanya berkaitan dengan kebersihan lingkungan dan peralatan, tetapi juga mencakup perilaku tenaga kerja serta pengelolaan proses produksi secara keseluruhan. Penerapan higienitas yang tidak optimal dapat berdampak pada kualitas produk serta berpotensi menimbulkan risiko bagi konsumen¹⁴.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penerapan praktik higienitas pada UMKM pengolahan tahu masih menghadapi kendala signifikan. Nur Juliana, Wa Ode Megasari, dan Nur Hamdani (2021) menemukan tingkat kebersihan dan sanitasi di lingkungan produksi rendah, dengan indikasi kontaminasi

¹² Arif Riski and rusdi, "Perkembangan Industri Tahu MTB Di Kelurahan Sungai Sapih Kota Padang Tahun 2010-2020," *Kronologi* 5, no. 2 (2023): 101–12, <https://doi.org/https://doi.org/10.25077/jtpa.25.2.120-129.2021>.

¹³ Nur Hidayah and Sri Naharin, "Peran Industri Tahu Terhadap Pengembangan Ekonomi Masyarakat Di Dukuh Kesambi Desa Pundenrejo," *Jurnal Dakwah Dan Pengembangan Masyarakat Islam* 3, no. 2 (2025): 179–96, <https://doi.org/10.35878/alitimad.v3i2.1875>.

¹⁴ Susi Maulina Dewi And Lia Anggraini, "Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala," *Jurnal Sosial Dan Sains* 2, No. 4 (2022): 532–37, <Http://Sosains.Greenvest.Co.Id>.

bakteri pada air rendaman¹⁵. Temuan ini sejalan dengan penelitian Chaerul dkk (2021) yang menunjukkan pekerja belum memperhatikan higiene diri dan lingkungan kerja tidak memenuhi standar kesehatan¹⁶. Selain itu, Asri, Zainal, dan Setyawati (2023) menegaskan bahwa fasilitas produksi dan penerapan sanitasi di pabrik tahu kecil masih jauh dari standar¹⁷, sementara Faizah dkk (2024) melaporkan praktik higienis, kualitas air, dan layout ruang produksi pada industri tahu skala kecil belum optimal¹⁸. Secara keseluruhan, literatur ini menunjukkan perlunya peningkatan konsisten dalam praktik higienitas di UMKM tahu.

Di sisi lain, pelaku UMKM juga menghadapi tantangan dalam penerapan prinsip halal secara menyeluruh. Tristiana dan Makhtum (2022) menegaskan bahwa keterbatasan sarana, sumber daya, dan pemahaman prosedur SJPH berdampak pada konsistensi penerapan *halal compliance*.¹⁹ Praktik higienitas, sanitasi, dan pengelolaan produksi yang baik pada dasarnya merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari *halal compliance*. Namun, keterkaitan *antara halal compliance* dan praktik higienitas, khususnya pada industri tahu masih belum banyak dikaji secara mendalam.

Untuk menggambarkan kondisi tersebut di lapangan, penelitian ini dilakukan pada Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya, yang berlokasi di Kecamatan

¹⁵ Nur Juliana, Wa Ode Megasari, and Nur Hamdani Nur, "Hygiene of Sanitation and Quality Soaking Water of Tofu: A Case Study of The Household Industry UD Sari Makmur, Wakobalu Agung Village," *South Asian Research Journal of Nursing and Healthcare* 8059, no. 6 (2021): 90–95, <https://doi.org/10.36346/sarjnhc.2021.v03i06.001>.

¹⁶ Dini Dwi Pratiwi Chaerul, Muhammad Kidri Alwi, And Ikhrum Hardi, "Penerapan Higiene Dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu Di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar," *Window Of Public Health Journal* 1, No. 5 (2021): 553–63, [Http://Jurnal.Fkm.Umi.Ac.Id/Index.Php/Woph/Article/View/Woph1516%0](http://Jurnal.Fkm.Umi.Ac.Id/Index.Php/Woph/Article/View/Woph1516%0).

¹⁷ Muhammad Asri, Isradi Zainal, and nur falah setyawati, "Implementasi Higinie Sanitasi Di Pabrik Tahu Uptd. Sentra Industri Kecil Unit Somber," *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lingkungan* 10, no. 2 (2024): 445–52, <https://jurnal.d4k3.uniba-bpn.ac.id/index.php/identifikasi 445>.

¹⁸ Rara Erawati et al., "Kajian Keamanan Pangan Industri Tahu Kaliputih Berdasarkan Hygiene Dan Sanitasi Di Kecamatan Purwokerto Timur," *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)* 4, no. 2 (2024), <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jtffp>.

¹⁹ Yulinda Tristiana and Ahmad Makhtum, "Evaluasi Kepatuhan Pelaku Usaha Petis Ikan HSN Terhadap Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Di Konang Galis Kabupaten Pamekasan," *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 2, no. 5 (2024), <https://doi.org/DOI : https://doi.org/10.61132/santri.v2i5.932..>

Koto Tangah, kota Padang. UMKM ini berdiri sejak 1999 dan menggunakan metode produksi tanpa bahan tambahan kimia, sehingga dikenal sebagai produsen “tahu alami”. Selain memproduksi tahu mentah, usaha ini juga menghasilkan berbagai olahan sesuai kebutuhan konsumen. Dapur Tahu Alami melibatkan tenaga kerja dari masyarakat sekitar, sehingga turut berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi lokal. Dapur tahu alami juga telah mengantongi sertifikat halal sebagai bentuk komitmen terhadap penerapan prinsip halal dalam proses produksi²⁰.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal, diketahui bahwa secara umum usaha ini telah menerapkan prinsip *halal compliance* dengan cukup baik. Hal ini ditunjukkan dengan adanya sertifikasi halal, penerapan standar operasional prosedur (SOP), kondisi lingkungan produksi yang relatif bersih, serta pengelolaan limbah yang dilakukan melalui proses penyaringan sebelum dibuang. Namun demikian, masih terdapat beberapa kendala dalam praktik higienitas, khususnya yang berkaitan dengan perilaku tenaga kerja. Ditemukan bahwa sebagian pekerja belum menerapkan standar kebersihan secara optimal, seperti merokok saat proses produksi, tidak menggunakan alat pelindung diri, serta tidak mengenakan pakaian kerja sesuai standar higienitas.

Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun secara sistem dan fasilitas telah memenuhi prinsip *halal compliance*, implementasinya pada aspek sumber daya manusia masih belum optimal. Hal ini menjadi penting untuk dikaji lebih lanjut, mengingat praktik higienitas merupakan bagian integral dari *halal compliance* yang berperan dalam menjamin kualitas produk secara menyeluruh. Oleh karena itu, diperlukan kajian yang lebih mendalam mengenai bagaimana implementasi *halal compliance* dalam praktik higienitas pada proses produksi tahu, khususnya pada aspek tenaga kerja, sehingga dapat menunjukkan kesesuaian antara standar dan praktik di lapangan.

²⁰ Raras Faiqa Diahatra, Hendra Naldi, and Indra Muhammad Gandi, “Ummi Habibah : Pengusaha Tahu Alami Di Lubuk Buaya Koto Tangah Padang (1999-2022),” *Jurnal Pendidikan Tambusai* 8 (2024): 18169–80, <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jptam.v8i2.15017>.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk **menganalisis implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu di Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya.**

B. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam seluruh proses produksi tahu di Dapur Tahu Alami. Penelitian ini membahas bagaimana penerapan prinsip-prinsip halal pada praktik higienitas dijalankan mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Penelitian ini tidak membahas aspek pemasaran, distribusi, atau penjualan produk di luar proses produksi.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu di Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, tujuan penelitian ini adalah: Untuk menganalisis implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu di Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah dikemukakan, penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1 Secara teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian terkait *halal compliance*, khususnya pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu. Hasil penelitian ini diharapkan

mampu memperkaya referensi ilmiah mengenai penerapan standar halal yang dikaitkan dengan aspek kebersihan dan proses produksi pangan. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi rujukan akademik bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji implementasi *halal compliance* dalam industri pangan, khususnya pada usaha produksi tahu.

2 Secara praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya dalam meningkatkan penerapan *halal compliance*, terutama pada praktik higienitas di setiap tahapan proses produksi. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pelaku usaha industri tahu mengenai pentingnya penerapan standar halal yang terintegrasi dengan kebersihan produksi, guna menjaga kualitas produk serta meningkatkan kepercayaan konsumen

F. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pemahaman terhadap isi penelitian, sistematika penulisan skripsi ini disusun sebagai berikut:

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang gambaran secara umum tentang penelitian, mulai dari: Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Batasan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Serta Sistematika Penulisan.

BAB II

KAJIAN TEORI

Bab ini menguraikan tentang penjelasan secara teori dari permasalahan yang diteliti yang berkaitan dengan judul penelitian dan menggambarkan tentang pemikiran yang penulis lakukan

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan pendekatan penelitian, jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, teknik

pengumpulan data, sumber data, serta metode analisis data yang digunakan

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan deksripsi objek penelitian, hasil penelitian, pembahasan serta implikasi penelitian

BAB V

PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan keterbatasan penelitian.

