

**PENTINGNYA PEMBINAAN KEHALALAN, KEAMANAN DAN KUALITAS USAHA  
BAKSO DI KOTA MALANG**

***The Importance of Halal, Safety and Quality Guidance for Meatball Business in  
Malang***

**Sucipto, Panji Deoranto**

Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya

**ABSTRACT**

*Halal, safety, and product quality are very important to consumers, especially Muslims. Meatball is one of the popular foods in consumers. Therefore, it is very necessary efforts to provide halal, safety, and quality meatballs. The problem of understanding the consumer and the producer of the meatballs with the above criteria are very diverse. Through coaching and mentoring will strengthen producer groups that seek to produce halal, safety, and quality meatballs.*

*The results of community service activities are counseling, dissemination cooler and semi-automatic meat grinder that expedite the meatballs production process. The counseling improves the understanding and willingness of producers to produce halal, safety, and quality meatballs. Cooler helps to order and storage fish or meat raw materials efficiently. Semi-automatic meat grinder separates the production process of milling in the market mixed with other ingredients. In general, coaching gives a powerful impetus to producers to produce more committed for the production criteria: halal, safety and quality meatballs.*

**Keywords:** *coaching, meatball, halal, safety, quality.*

**PENDAHULUAN**

Kebutuhan konsumen terhadap jaminan keamanan, kualitas, dan kehalalan produk meningkat seiring kesadaran hidup berkualitas secara fisik dan spiritual. Pasar produk yang terjamin keamanan dan kehalalannya semakin meningkat (Sucipto, 2010). Kehalalan produk pangan sering diperbincangkan, seiring dibahasnya Rancangan Undang-Undang (RUU) Jaminan Produk Halal (JPH) (Sucipto, 2009). Hingga Juni 2014 RUU JPH belum disahkan. Berbagai kasus bumbu masak, bakso campur babi atau tikus mendorong kesadaran masyarakat memperhatikan perintah Allah serta menggiring industri pangan bertanggung jawab melayani kebutuhan masyarakat sesuai keyakinannya. Riaz dan Chaudry (2004) menyatakan pangan halal bebas dari segala komponen haram yang seorang muslim dilarang mengkonsumsinya.

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (UU No 18 Tahun 2012).

Prinsip produk organik dapat didekati melalui pertanian organik yang didasarkan pada prinsip kesehatan, prinsip ekologi, prinsip keadilan, dan prinsip perlindungan (Anonymous, 2012).

Pemahaman jaminan kehalalan, keamanan dan kualitas pangan penting bagi produsen, khususnya usaha kecil menengah (UKM). Seperti sistem mutu lain (ISO, HACCP, dan lain-lain), sistem jaminan halal (SJH) dibangun untuk menjamin konsistensi produk yang dihasilkan produsen dari waktu ke waktu. Pada dasarnya, SJH dimulai dari kebijakan halal yang dibuat manajemen usaha. Industri perlu menetapkan ketentuan dan kebijakan untuk memproduksi halal terikat dengan aturan kehalalan yang berlaku di Indonesia. Kebijakan ini dibuat secara tertulis oleh manajemen sehingga memiliki landasan hukum yang kuat bagi pelaksana di tingkat teknis. Di Indonesia SJH telah diterapkan oleh LPPOM MUI untuk mengaudit pengajuan permohonan sertifikat halal.

Pengajuan sertifikasi halal ke LPPOM MUI Pusat harus memenuhi syarat yang tertuang dalam Buku HAS 23000. Mulai Juli 2012, pendaftaran sertifikasi halal hanya dilakukan secara online melalui Cerol-SS 23000 (Anonymous, 2012).

Menurut Institut Pertanian Bogor (2002) bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur bahan-bahan lain, dibentuk bulat-bulatan dan selanjutnya direbus. Purnomo (1999) menyatakan bakso diproduksi dari campuran daging yang dilembutkan dengan garam, tepung tapioka, dan bawang putih. Kemudian dibentuk bulat seperti bola pingpong, dimasak dalam air mendidih, serta disajikan bersama mie dan tahu isi.

Bakso merupakan produk yang sangat digemari masyarakat. Potensi pasar bakso sangat besar (Wibowo, 2006), variasi bakso cukup banyak (Ismayani, 2007 dan Tim De Media, 2007). Adanya bahan atau proses yang kurang menjamin keamanan dan kehalalannya berpotensi meresahkan masyarakat. Hal ini membutuhkan peningkatan kapasitas sumber daya manusia (SDM) pengusaha bakso, perbaikan proses produksi dan peralatan penunjang agar memenuhi kriteria produk pangan. Upaya pembinaan melalui penerapan ipteks bagi masyarakat (IbM) merupakan upaya penyiapan SDM yang akan menjamin kesinambungan proses produksi bakso sesuai kriteria produk pangan.

Bakso Ikan OLA tergabung dalam Ewid Brain Energy dan kerjasama dengan kelompok Lily Go To Organik dalam mengembangkan produk. Usaha ini berupaya menampilkan olahan pangan sehat, organik, alami, dan ramah lingkungan. Usaha ini tidak memakai MSG dan bahan kimia sintesis. Dengan mengandalkan keseimbangan gula dan garam, serta menjaga higienitas bahan dan proses pengolahan dapat mereduksi bahan sintesis yang kurang menyehatkan. Kalau diperlukan hanya menggunakan pengawet organik *smoke liquid* dari arang tempurung kelapa. Usaha ini menghasilkan beberapa variasi bakso, yaitu bakso ikan kakap, tengiri, gabus, dan belut.

Karena produknya spesifik, pasarnya masih terbatas pesanan di konter organik dalam kota Malang. Beberapa kali mendapat pesanan dari Jakarta, Bali, Semarang. Produsen belum mempunyai penyimpanan bahan baku dan produk sesuai kapasitas, sehingga tidak dapat memproduksi efisien. Karena itu, strategi produksi dan pemasaran yang dipilih menggunakan stok sedikit dan didistribusikan sesuai pesanan.

Usaha bakso "Al-Kautsar" merupakan diintrodusir dosen Universitas Brawijaya yang memesan bakso organik, tanpa penyedap rasa sintetis, borak, dan formalin. Karena merasa cocok dan nyaman menghasilkan produk yang sehat, maka mulai saat itu pemilik usaha berkomitmen melakukan proses produksi bakso tanpa menggunakan MSG, formalin, dan boraks. Produksinya aneka bakso berbahan baku utama daging sapi, ayam kampung, dan rumput laut. Diantaranya bakso daging sapi, daging sapi isi telur puyuh, daging sapi jamur tiram, daging sapi kasar (urat), daging sapi jamur kuping, daging rumput laut, bakso bakar, bakso daging ayam kampung, daging sapi ceke ayam. Empat jenis bakso pertama diproduksi secara regular dan dipasarkan bersama goreng, mie dan tahu, sedang lainnya pesanan.

Masalahnya adalah keterbatasan bahan baku organik, sehingga belum memenuhi kapasitas produksi. Belum ada penggiling daging tersendiri sehingga masih menggilingkan bahan baku di pasar. Peralatan pengolahan sederhana berupa panci aluminium, belum ada pencetak bakso sehingga waktu produksi lama, dan rentan kontaminasi. Media promosi sangat terbatas, sehingga belum mampu menonjolkan keunggulan dan meluaskan pasar produk.

Dari profil di atas dirasakan kesadaran produsen untuk menghasilkan produk berkualitas dan menentramkan konsumen. Hal ini diwujudkan dengan memproduksi bakso menggunakan daging atau ikan (tanpa rekayasa genetika dan hormon pertumbuhan), tanpa MSG, borax, formalin, dan pengawet sintetis, serta menggunakan bumbu-bumbu alami. Kedua mitra punya komitmen menyediakan bakso halalan thoyiban. Hal ini perlu diapresiasi di tengah pedagang bakso yang kurang mempedulikan keamanan dan kepercayaan konsumen. Program Iptek Buat Masyarakat (IbM) dianggap sesuai masalah mitra.

## METODOLOGI PENELITIAN

Metode kegiatan yang dilakukan

- a. Meningkatkan pengetahuan terkait seleksi bahan baku, proses produksi yang mengarah pada produk halal, aman, dan berkualitas.
- b. Fasilitasi alat pendukung berupa penyimpanan berpendingin dan penggiling daging sehingga lebih mengarahkan pada upaya menjamin produk halal, aman, dan berkualitas termasuk organik, serta meningkatkan efisiensi usaha.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penguatan konsep produksi halal, aman, dan berkualitas

Penguatan konsep terkait produk yang halal, aman, dan berkualitas termasuk organik pada mitra telah dilakukan. Pengetahuan keamanan dan kehalalan pangan semakin memperkuat mitra untuk melakukan proses produksi menjadi lebih baik. Utami dkk. (2007) melaporkan pendidikan produsen bakso memiliki hubungan positif untuk menawarkan strategi alat promosi dan rasa yang unik, termasuk label halal.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3818 tahun 1999 untuk bakso memiliki kadar air sekitar 70%, lemak maksimal 2%, protein minimal 6%, abu maksimum 3%, dan tidak terdeteksi ada borak (Widyastuti, 1999). Standar di atas secara terus menerus perlu disosialisasikan pada produsen bakso sehingga semakin standar dan memenuhi aspek keamanan pangan.

Pengetahuan produk organik mitra sudah cukup baik, karena tergabung dalam Lily go Organik yang sudah memiliki kelompok petani dan pengolah produk-produk organik, meski masih terbatas. Kenyataannya, memang belum sepenuhnya organik, sehingga nama Lily go Organik memiliki semangat yang mengarah untuk menghasilkan produk organik.

### Fasilitasi alat pendukung produksi

Identifikasi peralatan utama pendukung produksi telah dilakukan, sehingga diintroduksi alat penyimpan bahan berpendingin dan penggiling daging semi otomatis. Penyimpan berpendingin untuk bahan produk organik dan halal. Misalnya, ikan dengan spesifikasi tertentu tidak dapat diperoleh setiap hari. Selain itu, jika mendatangkan produk tiap hari menurunkan efisiensi produksi. Hal ini teratasi dengan adanya penyimpan berpendingin.

Alat penggiling daging semi otomatis mengatasi kesulitan mitra yang menggiling daging ke pasar tradisional sehingga tidak menjamin terpisahnya produk non halal dan non organik. Hal ini sangat penting karena di pasar tradisional penggiling daging sulit memisahkan bahan halal dengan non halal. Purnomo & Rahardyan (2008) menyatakan bakso dapat dibuat dari bahan utama daging sapi, ayam, babi, dan ikan. Rohman dkk (2011) menyatakan untuk mendapatkan keuntungan ekonomi, pencampuran daging sapi dalam bakso dengan daging yang lebih murah harganya seperti daging babi sering dilakukan. Karena itu, adanya introduksi alat penggiling dan pencampur adonan semi otomatis (Gambar 1) akan mendukung proses produksi sesuai kriteria halal, aman, berkualitas.



Gambar 1. Penggiling bakso semi otomatis posisi terbuka dan tertutup

Manajemen produksi yang baik demi keberlangsungan usaha mutlak dilakukan terus menerus. Hal ini ditekankan dalam pelatihan dan pendampingan kelompok usaha dan perlu pembinaan lebih lanjut.

Kegiatan juga memperoleh luaran berupa liputan acara “Laptop Si Unyil” berjudul “Bakso Pelangi Rumput Laut”. Beberapa dokumentasi proses liputan pada Gambar 2.



Gambar 2. Bakso Pelangi dalam Laptop Si Unyil Trans TV

Dalam tayangan bakso pelangi rumput laut dijelaskan produksi bakso pelangi menggunakan bahan utama rumput laut. Sebagai pewarna pelangi digunakan ubi jalar ungu, daun sawi, dan wortel (Anonymous, 2014). Dengan sumber bahan pewarna tersebut dapat diperoleh warna alami.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Pembinaan dan pendampingan produsen bakso dilakukan dengan penyuluhan teknologi proses dan manajemen yang mengarah pada produksi halal, aman, berkualitas termasuk organik. Diseminasi alat pendingin dan penggiling daging semi otomatis membantu proses produksi. Alat penyimpan berpendingin membuat pemesanan dan penyimpanan bahan baku ikan atau daging lebih efisien dan terjamin mutunya. Penggiling daging semi otomatis bermanfaat memisahkan proses produksi dari penggilingan di pasar sehingga lebih mengarah pada produksi sesuai kriteria halal, aman, dan berkualitas.

Alat penggiling semi otomatis dapat digunakan secara berkelompok untuk produsen bakso yang berkomitmen pada kriteria halal, aman, dan berkualitas. Pembinaan proses promosi dan pemasaran masih perlu dilakukan terhadap mitra.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih Kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan dan Universitas Brawijaya yang telah mendukung publikasi dan kegiatan Iptek Buat Masyarakat (IbM) tahun 2013, Kontrak No 017/SP2H/KPM/DIT.LITABMAS/V/2013.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2012a. Prinsip-prinsip Pertanian Organik. IFOAM.  
[http://www.ifoam.org/about\\_ifoam/pdfs/POA\\_folder\\_indonesian.pdf](http://www.ifoam.org/about_ifoam/pdfs/POA_folder_indonesian.pdf)
- Anonymous. 2012b. Persyaratan sertifikasi halal. LPPOM MUI.  
[http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go\\_to\\_section/39/1328/page/1](http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go_to_section/39/1328/page/1).
- Anonymous. 2014. Nikmati lezatnya bakso pelangi rumput laut dari Malang.  
<https://www.mytrans.com/video/2014/03/18/48/65/57/28586/nikmati-lezatnya-bakso-pelangi-rumput-laut-dari-malang>
- Ismayani, Y. 2007. Variasi Bakso Favorit. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Purnomo, H. & Rahardyan, D. 2008. Review article: Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal*, 15, 101–108.
- Riaz, M. N. dan Chaudry M. M. 2004. *Halal Food Production*. CRC Press. New York.
- Rohman A., Sismindari, Erwanto Y., Che Man Y.B. 2011. Analysis of pork adulteration in beef meatball using Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. *Meat Science* 88 (2011) 91–95.
- Sucipto. 2009. Mengawal RUU Jaminan Produk Halal. *Opini Harian Umum Pelita* 28 Mei 2009.
- Sucipto. 2010. Menguak peluang pasar produk halal. *Opini Kontan* 3 Agustus 2010.
- Tim Dapur DeMedia. 2007. *Variasi Bakso Sehat*. DeMedia Pustaka. Jakarta.

- Utami, H.D., Rauniyar, G., Bailey, W.C., Morris, S. And Purnomo, H. 2007. Marketing strategy as food processor response towards Malang meatballs. *Journal of Food Products Marketing*, 13 (4): 79–97.
- UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, E.S. 1999. *Studi tentang penggunaan tapioka, pati kentang dan pati modifikasi dalam pembuatan bakso daging sapi (Study on the incorporation of tapioca starch, potato starch and modified starches in the production of beef bakso)*. Malang: Brawijaya University, Master Thesis.