

Identifikasi Halal Food Pada Proses Produksi Menggunakan Analisis SWOT (Metode Multicase Studi)

Identification of Halal Food in the Production Process Using SWOT Analysis (Multicase Study Method)

Jumriyah Riya^{1*}, Dzikrullah Dzikrullah²,

¹Ekonomi Syariah, Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Telang kamal ,
Jawa Timur, 61125, Indonesia

*E-mail: jumriyah126@gmail.com

Naskah masuk: 2021-11-22

Naskah diperbaiki:20-11-2021

Naskah diterima:30-11-2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi dan identifikasi halal *food* menggunakan analisis SWOT pada tiga objek yaitu pondok pesantren Nur Yasin, pondok pesantren Nurul Amanah dan pondok pesantren Annafi'iyah dengan menggunakan metode kualitatif dan multicase (perbandingan). Ketiga pondok tersebut beralamatkan di wilayah Bangkalan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1). proses produksi yang diterapkan pada pondok pesantren Nur Yasin, pondok pesantren Nurul Amanah dan pondok pesantren Annafi'iyah sangat memperhatikan kehalalan produknya meskipun salah satu dari tiga pondok tersebut tidak memiliki sertifikasi halal. 2) kesadaran pemilik usaha akan halal tinggi sehingga meskipun tidak memiliki sertifikasi halal namun implementasi proses produksinya sangat diperhatikan mulai dari proses pembuatan hingga distribusi. hal ini dibuktikan dengan masyarakat Indonesia mayoritas beragama muslim sehingga, kehalalan suatu produk memiliki peran yang sangat penting bagi umat muslim.

Kata kunci: Analisis Swot, *Halal Food*, Proses produksi, Pondok Pesantren

ABSTRACT

This study aims to determine the production process and identification of halal food using SWOT analysis on three objects, namely Nur Yasin Islamic Boarding School, Nurul Amanah Islamic Boarding School and Annafi'iyah Islamic Boarding School using qualitative and multicase (comparison) methods. These three Islamic boarding schools are located in the Bangkalan area. The results showed that 1). the production process applied to the Nur Yasin Islamic Boarding School, the Nurul Amanah Islamic Boarding School and the Annafi'iyah Islamic Boarding School are very concerned about the halalness of their products even though one of the three Islamic boarding schools does not have halal certification. 2) the awareness of business owners about halal is high so that even though they do not have halal certification, the implementation of the production process is very concerned from the manufacturing process to distribution. This is evidenced by the fact that the majority of Indonesian people are Muslim, so that the halalness of a product has a very important role for Muslims.

Keywords: *Halal food, Islamic Boarding School, Production Process, Swot Analysis,*

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah Negara dengan beragam budaya, ras, dan agama. Keragaman tersebut tumbuh dalam kehidupan masyarakat Indonesia dan pada akhirnya membentuk masyarakat Indonesia menjadi masyarakat yang majemuk. Salah satu suku bangsa yang ada di Indonesia adalah Madura. Kebanyakan orang madura memiliki etika profesi yang tinggi.

Di Indonesia dominasi masyarakatnya beragama muslim, kita bisa melihat potensi industri halal Indonesia, yakni data BPS yang mencapai 87% dari total populasi selama ini. Badan pengaturan proses sertifikasi halal di Indonesia adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Lembaga Pengkajian Makanan, obat-obatan dan (LPPOM) yang bergerak di bidang kosmetik dan obat-obatan. Sejalan dengan itu, misi MUI adalah mengeluarkan fatwa yang menjadi dasar halal haramnya sebuah produk di Indonesia.

Produk halal memiliki peran yang sangat besar dan akan terus berkembang tiap tahunnya. Hal ini dibuktikan dengan adanya pertumbuhan populasi muslim yang selalu berkembang. Kota Bangkalan merupakan kota dzikir dan sholat sejalan dengan itu sertifikat halal produk UKM (usaha kecil dan menengah) dan restoran perlu dikembangkan, logo halal yang tercantum dalam produk mempunyai peran yang sangat penting pada konsumen, salah satunya sebagai informasi untuk melindungi konsumen muslim dalam mengkonsumsi makanan. Produk halal yang diproduksi harus sesuai dengan syariah Islam, yakni produk yang halal secara kebersihan, kualitas dan keamanan proses produksi yang berada di bawah naungan sistem manajemen mutu halal. Kebersihan pangan yang diproduksi oleh industri kecil/besar harus memiliki kesadaran yang tinggi dalam menjamin kehalalan produk mereka. Kebersihan perlu ditekankan dalam kajian halal, hal ini bertujuan untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak membahayakan bagi kesehatan manusia. Pengolahan dan penggunaan alat dalam proses produksi harus terhindar dari najis, supaya dapat terpenuhi

syarat produk yang halal dan baik. (Suzery & Cahyono, 2020)

Di beberapa daerah dengan penduduk mayoritas muslim, halal food secara alami menjadi isu menarik yang layak untuk diteliti dan didiskusikan. Hal ini disebabkan pesatnya perkembangan teknologi pangan khususnya pada industri pengolahan pangan hasil pertanian, sehingga menyebabkan perbedaan penggunaan bahan dalam pengolahan pangan. Permasalahan tersebut disebabkan oleh banyaknya bahan makanan, termasuk bahan baku utama dan bahan tambahan, serta sulitnya menentukan tingkat kehalalan bahan tersebut. Kejelasan informasi halal food pada produk sangat penting, agar konsumen dapat mengetahui apakah produk yang dikonsumsi merupakan produk halal atau produk haram (Hervina, 2017)

Disamping itu seorang umat muslim mempunyai pedoman utama yakni Al-Qur'an yang di dalamnya menjelaskan tentang perintah halal food. Sebagaimana firman Allah dalam Surat Al-Baqarah 168.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا
خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya "Hai manusia, makanlah segala sesuatu yang ada di bumi ini yang halal dan baik dan jangan kamu mengikuti jejak setan karena sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu" (Al-Qur'an, Surat Al-Baqarah, 168).

Dan dalam Surat Al-Maidah ayat 88 Allah menyatakan bahwa.

الَّذِي أَنْتُمْ وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَتَّقُوا اللَّهَ
بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya" (Al-Qur'an, Surat Al-Maidah, 88).

Dua ayat di atas menunjukkan bahwa seseorang harus mengkonsumsi makanan halal dan nutrisi yang baik. Ayat-ayat di atas juga menunjukkan perintah Allah tentang konsumsi makanan halal. Thayyib dalam ayat tersebut berarti segala sesuatu pada hakikatnya baik, suci, bersih, dan mudah dicerna, serta mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, serta tidak

mengandung zat yang merusak atau merugikan tubuh dan pikiran. Halal berarti thayyib, diperoleh dari penghasilan yang halal, bukan dari mencuri, atau dari muamalah yang haram, oleh karena itu, kehalalan dalam kitab suci berkaitan dengan proses dan mekanisme bahwa saat ini banyak sekali jenis pangan yang diperjual belikan, dengan tekstur, rasa, dan bentuk yang berbeda-beda oleh karena itu kita perlu memperhatikan dengan seksama dalam memilih pangan.

Pangan yang bersih tidak harus berarti makanan suci, makanan suci tentu termasuk pengertian makanan bersih. Sebagaimana dijelaskan dalam Al-Qur'an tentang makanan halal sesuai dengan hukum islam. Yakni firman Allah dalam surat An-Nahl 114.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ
إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya "maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepadanya". (Al-Qur'an, Surat An-Nahl, 114).

Melihat perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan di bidang pangan, makanan dan minuman cenderung dapat diproduksi secara cepat dan efisien dengan menggunakan peralatan atau perangkat. Metode dan campuran tertentu untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik. Untuk mengimbangi kemajuan teknologi di bidang pangan yang terus berkembang. Proses pengujian kehalalan produk tidak terlepas dari sejumlah ilmu pengetahuan dan teknologi, yaitu pemanfaatan laboratorium. Indonesia memiliki laboratorium khusus, Lembaga Penelitian Pangan obat-obatan, dan kosmetik (LPPOM).

Dalam hal makanan, Indonesia memiliki sarana hukum dan kelembagaan untuk mengatur produk halal dan label makanan, Undang-undang yang mengatur masalah halal food adalah Undang-undang Nomer 33 Tahun 2014 tentang jaminan kehalalan produk dalam pasal 4 undang-undang tentang jaminan kehalalan produk.

Halal food merupakan hal yang sangat penting bagi umat Islam. Ini adalah salah satu

pertimbangan untuk pembeli dan konsumsi mereka. Jika pangan mengandung bahan-bahan haram, anda perlu mempertimbangkan untuk tidak memakan makanan tersebut. melihat "produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal" (33, Tentang Jaminan Produk Halal, 2014)

Menurut pasal tersebut, ketika produsen mengatakan bahwa berbagai produk seperti makanan, obat-obatan, dan kosmetik halal, produk tersebut harus memiliki sertifikasi halal, Fenomena ini juga muncul di beberapa kota besar di luar Indonesia, tingginya permintaan halal food menunjukkan bahwa masyarakat mulai menyadari pentingnya makanan yang baik dan sehat.

Dengan mengamati fenomena ini menarik untuk di teliti keterkaitan "Identifikasi Halal Food Pada Proses Produksi Menggunakan Analisis SWOT". Oleh karena itu, penulis akan meneliti lebih dalam dengan fokus pada identifikasi halal pada proses produksi menggunakan analisis SWOT di pondok pesantren Nurul Amanah Tragah, Pondok Pesantren An-Nafi'iyah Kampak dan Pondok pesantren Nur Yasin Modung, ketiga pondok pesantren tersebut berada di Wilayah Bangkalan. Adapun jenis penelitian ini menggunakan Metode Multicase Studi. Metode Multicase Studi merupakan metode penelitian yang studi kasusnya lebih dari satu atau dapat diartikan sebagai perbandingan. Dalam melakukan pengumpulan data yakni menggunakan tiga teknik. Observasi, wawancara dan dokumentas (Faried, 2019).

2. TINJAUAN PUSTAKA

Halal Food

Secara etimologi makan berarti memasukkan sesuatu melalui mulut, sedangkan makanan merupakan segala sesuatu yang boleh dimakan, dalam Bahasa Arab makanan berasal dari kata ath'imah yang merupakan kata jamak dari at-tha'am (makanan), yakni segala sesuatu yang dimakan atau dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari.

Halal dapat berarti dibenarkan, lawan

katanya adalah haram yang dilarang oleh agama Islam. Dan thayyib bisa berarti kualitas dan tidak berbahaya bagi kesehatan. sebagai umat Islam Allah menganjurkan supaya kita makan-makanan yang halal dan thayyib. Sesuai perintah dan ajaran Agama Dengan kata lain harus berkualitas tinggi dan tidak membahayakan kesehatan. pada dasarnya dalam Agama Islam semua jenis makanan, minuman adalah halal, terkecuali ada yang di haramkan. bisa saja barang haram menjadi halal jika dalam keadaan darurat. Dan begitupun sebaliknya yang halal akan menjadi haram jika mengkonsumsi secara berlebihan dan melampaui batas (Sari, 2021)

Menurut ajaran agama Islam sesuai dengan Al-Qur'an dan hadist. Makanan halal merupakan makanan yang baik. yakni terhindar dari hal-hal yang najis dan diperoleh dengan cara yang thayyib. Kata thayyib dari segi bahasa memiliki arti lezat, baik, sehat, dan yang utama dalam konteks makanan, thayyib diartikan makanan yang tidak kotor dari segi zatnya /kadaluarsa (rusak), atau tidak dicampuri dengan benda najis (halal). Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk keberlangsungan hidupnya.

Analisis SWOT

Analisis SWOT merupakan evaluasi dari hasil pengakuan keadaan untuk menentukan apakah kondisi diklasifikasikan sebagai kekuatan, kelemahan, peluang, atau ancaman. Analisis SWOT merupakan bagian dari proses perencanaan. Penekanan utama adalah bahwa dalam proses perencanaan, organisasi perlu menilai kondisi saat ini dan masa depan yang akan mempengaruhi proses pencapaian tujuan organisasi. Melalui analisis SWOT, atas dasar analisis lingkungan internal dan eksternal diperoleh karakteristik kekuatan utama, keunggulan tambahan, faktor netral, kerugian utama dan kerugian tambahan-tambahan berdasarkan analisa lingkungan internal dan eksternal yang dilakukan.

Analisis SWOT merupakan suatu bentuk analisis situasi, yang merumuskan strategi organisasi dengan mengidentifikasi secara

sistematis berbagai faktor yang berkaitan dengan kekuatan (strengths), kelemahan (weaknesses) organisasi, serta peluang/kesempatan (opportunities dan ancaman (threats) dari lingkungan untuk merumuskan strategi organisasi (Andriyanto, 2017)

Matrik SWOT adalah alat untuk menyusun faktor-faktor strategis organisasi yang dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi organisasi dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. IFAS (Internal Strategic Factors Analysis Summary) adalah ringkasan atau rumusan faktor-faktor strategis internal dalam kerangka kekuatan (Strengths) dan kelemahan (Weakness).

Kekuatan (Strength) adalah kondisi internal organisasi yang diwujudkan sebagai kemampuan atau kapasitas/sumberdaya yang dimiliki organisasi, yang dapat digunakan sebagai alternatif untuk merespon ancaman.

Kelemahan (Weakness) merupakan situasi internal organisasi dimana kompetensi atau kapabilitas/sumberdaya organisasi sulit digunakan untuk menghadapi peluang dan ancaman.

Peluang (Opportunity) adalah situasi eksternal organisasi yang berpotensi menguntungkan. Ketika dihadapkan dengan kondisi eksternal ini. Organisasi dalam industri yang sama biasanya diuntungkan. Misalnya, segmen pasar tertentu yang belum dimasuki oleh peserta lain. Secara umum ini merupakan peluang bagi setiap organisasi yang mencoba melihat pasar tersebut.

Ancaman (Threat) merupakan situasi eksternal yang dapat menimbulkan kesulitan. Ketika dihadapkan pada kondisi eksternal tersebut, organisasi dalam industri yang sama seringkali merasa dirugikan/ kompleks/ terancam. Contohnya. Dalam dua tahun kedepan akan ada pemain baru dengan teknologi dan modal yang kuat dari luar negeri. Secara umum situasi ini akan menimbulkan ancaman bagi semua organisasi yang saat ini berada di industri yang sama (Andika, 2020)

Produksi

Produksi merupakan segala kegiatan yang ditujukan untuk meningkatkan kegunaan benda, atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran, sehingga mencakup segala usaha dan kemampuan manusia yang meningkatkan manfaat untuk memenuhi kebutuhan manusia. Produksi juga dapat diartikan sebagai komoditi yang berubah-ubah sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidup manusia. Dan setiap proses produksi menghasilkan barang dan jasa, dimana proses produksi tersebut memiliki dasar teknis yang disebut fungsi produksi dalam teori ekonomi (Pattinaja et al., 2015)

Teori produksi dapat di bagi menjadi dua bagian yakni pertama adalah teori produksi jangka pendek dimana ketika produsen menggunakan faktor produksi maka ada faktor variabel dan faktor tetap. Kedua, teori produksi jangka panjang apabila semua input digunakan adalah input variabel dan tidak terdapat input tetap, sehingga dapat diasumsikan bahwa ada dua jenis faktor produksi yaitu tenaga kerja (TK) dan modal (M)

Produksi merupakan proses dimana beberapa barang dan jasa dikatakan input diubah menjadi barang dan jasa yakni output. Banyaknya jenis aktivitas yang terjadi dalam proses produksi yakni mulai dari perubahan bentuk, tempat dan waktu penggunaan hasil produksi. Perusahaan yang berupa barang produksi tergantung pada jumlah input yang digunakan dalam produksi, kaitannya antara input dan output memiliki ciri dengan memakai suatu fungsi produksi, fungsi produksi merupakan suatu hubungan matematis yang mencerminkan suatu cara dimana jumlah dari hasil produksi tertentu tergantung pada jumlah input tertentu yang digunakan(Wiwin Setiawati, 2006)

Dalam suatu proses produksi metode produksi hubungan teknis antara input dan output digambarkan dalam fungsi produksi. produksi juga merupakan perubahan dari dua atau lebih input sumber daya menjadi satu atau lebih output produk. dalam kaitannya dengan pertanian produksi merupakan esensi

dari suatu perekonomian untuk berproduksi diperlukan sejumlah input yaitu adanya kapital Tenaga Kerja dan teknologi dengan demikian terdapat hubungan antara produksi dengan input berupa output maksimal yang dihasilkan dengan input tertentu atau disebut fungsi produksi(Wiwin Setiawati, 2006).

Pondok Pesantren

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan Islam tertua yang ada di Indonesia dan telah dikenal oleh masyarakat terutama di kawasan pedesaan namun tidak menutup kemungkinan pada masyarakat perkotaan juga mengenal tentang pondok pesantren. Banyak ulama yang lahir dari pesantren di berbagai daerah di Indonesia. Awal berdirinya pondok pesantren bersifat tradisional yang hanya hadir untuk mendalami ilmu-ilmu agama Islam sebagai sebuah pedoman hidup dengan menekankan moral dalam bermasyarakat(Syafe'i, 2017)

Pada awal tahun 70-an, sebagian kalangan menginginkan pesantren memberikan pelajaran umum bagi santrinya. Hal ini menimbulkan perbedaan pendapat di kalangan para pengamat dan pemerhati pondok pesantren. Sebagian berpendapat bahwa pondok pesantren sebagai lembaga pendidikan yang khas dan unik harus mempertahankan ketradisionalannya. Namun pendapat lain menginginkan agar pondok pesantren memulai mengadopsi elemen-elemen budaya dan pendidikan dari luar(Dzikrullah, 2021b). Pada abad kedua puluhan, terdapat unsur baru berupa sistem pendidikan klasikal mulai memasuki pesantren. Sejalan dengan perkembangan dan perubahan bentuk pesantren, Menteri Agama Republik Indonesia. Mengeluarkan peraturan Nomor 3 tahun 1979 membagi tipe pesantren menjadi empat, yaitu pondok pesantren tipe A, dimana para santri belajar dan bertempat tinggal di asrama lingkungan pondok pesantren dengan pengajaran yang berlangsung secara tradisional (sistem wetonan atau sorogan). Pondok pesantren tipe B, yaitu yang menyelenggarakan pengajaran secara klasikal dan pengajaran oleh kyai bersifat aplikasi, diberikan pada

waktu tertentu, santri tinggal di asrama lingkungan pondok pesantren. Pondok pesantren tipe C, yaitu pondok pesantren hanya merupakan asrama sedangkan para santrinya belajar di luar (di madrasah atau (Dzikrullah, 2021b) sekolah umum lainnya), kyai hanya mengawas dan sebagai pembina para santri tersebut. Pondok pesantren tipe D, yaitu yang menyelenggarakan sistem pondok pesantren dan sekaligus sistem sekolah atau madrasah. Pesantren modern berusaha memadukan pengajaran tradisional dan modern pendidikan (Dzikrullah, 2021b). Berupa pengajaran didalam kelas (formal) dan kurikulum terpadu yang diadopsi dengan penyesuaian tertentu. Namun pendidikan berbasis agama lebih mendominasi.

3. METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, atau dapat disebut dengan istilah penelitian inkuiri naturalistik (Dzikrullah, 2021b). Mendefinisikan bahwa penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata, baik berbentuk lisan maupun tulisan, dan perilaku yang diamati pada saat penelitian. Biasanya data tersebut diperoleh dari hasil observasi dan wawancara. Penelitian kualitatif juga digunakan untuk mendapatkan wawasan tentang perilaku, sikap, perhatian, sistem nilai, aspirasi, motivasi, budaya, atau gaya hidup orang. Penelitian kualitatif juga mampu memberikan informasi mengenai perilaku, pendapat, keyakinan, emosi dan hubungan antar individu. Oleh karena itu dalam penelitian kualitatif dominan didasarkan pada pengakuan subjektif, pengalaman dunia kehidupan manusia dan deskripsi pengalaman mereka secara mendalam (Dzikrullah, 2021b). Penelitian ini juga menggunakan Metode muticase studi dimana metode ini merupakan metode yang objek atau studi kasusnya lebih dari satu (perbandingan) dengan metode multicase peneliti mampu berinteraksi secara langsung

dengan masyarakat yang menjadi bagian objek penelitian. Lokasi penelitian yakni di Desa Kampak, Desa Trageh dan desa Modung yang ada di Kabupaten Bangkalan (Andriyanto, 2017)

Dalam penelitian ini studi kasus digunakan untuk mengetahui identifikasi halal food pada proses produksi menggunakan analisis SWOT dimana objek yang dijadikan penelitian terdiri dari tiga tempat. Pondok pesantren An-Nafi'iyah, Nurul Amanah. Dan Nurul Yasin di Bangkalan.

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian memiliki faktor yang sangat penting untuk membantu dalam menemukan data yang peneliti butuhkan, oleh karena itu pemilihan lokasi yang tepat sangat menunjang dalam memperoleh informasi dan data yang valid. Lokasi penelitian ini berada di wilayah Kabupaten Bangkalan, tepatnya desa Tragah, Kampak, dan Modung ketiga desa tersebut merupakan alamat dari pondok pesantren yang ingin diteliti. Adapun alasan penulis mengambil penelitian ini yakni untuk mengetahui identifikasi halal food pada proses produksi pada tiga pondok di atas.

Informan Penelitian

Dalam penelitian ini pihak-pihak yang akan dijadikan sebagai sumber informan, yaitu:

Kiyai, sebagai pengasuh pondok pesantren serta pemilik usaha pada pondok pesantren Nurul Amanah, Nur Yasin, dan An-Nafi'iyah. Sebagai sumber informasi utama.

Penanggung jawab produksi food pada pondok pesantren Nurul Amanah, Nur Yasin, dan An-Nafi'iyah. Sebagai sumber informasi utama yakni orang yang bersangkutan dalam bidang tersebut. dan memiliki keadaan sehat sehingga dapat membantu peneliti untuk mendapatkan informasi yang dapat dipercaya dan valid.

Beberapa pengurus atau santri yang membantu dalam proses produksi food yang ada di pondok pesantren tersebut. sebagai informan pendukung untuk mendapatkan informasi yang valid.

Jenis Sumber Data

Data Primer

Merupakan data yang didapatkan dari sumber informasi. Biasanya data primer diperoleh dari informan melalui metode observasi, wawancara, kemudian didukung dengan dokumentasi terjun kelapangan. Biasanya data yang diperoleh berbentuk deskriptif yang menjelaskan topik yang sedang diteliti. Dalam penelitian ini data primer yang akan digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi dari pengurus atau penanggung jawab di setiap pondok pesantren tersebut.

Data Sekunder

Merupakan data yang biasanya diperoleh dari buku, jurnal, maupun penelitian ilmiah terdahulu. Dalam penelitian ini data sekunder yang digunakan meliputi buku, jurnal ilmiah, hasil penelitian orang lain yang berhubungan dengan halal food atau proses produksi menggunakan analisis SWOT.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan sebagai langkah awal yang dilakukan peneliti dalam sebuah penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Wawancara

Wawancara sebagai metode yang utama untuk mendapatkan jenis data primer. Wawancara dapat dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara mendalam dengan informan. Wawancara merupakan percakapan/adaptasi yang memiliki tujuan tertentu. Dengan metode wawancara seorang peneliti studi kasus dapat mengumpulkan data perspektif seseorang tentang suatu fenomena dengan kata-kata mereka sendiri. Oleh karena itu wawancara merupakan cara yang paling sering digunakan untuk mendapatkan data dan tidak hanya "apa", melainkan yang lebih penting adalah "bagaimana" dari pengalaman hidup, karena bahasa adalah cara kita memahami orang lain(Dzikrullah, 2021b)

Wawancara bertujuan untuk

mengumpulkan data/ keterangan tentang kehidupan manusia dalam masyarakat, yang dijadikan pembantu utama dalam sebuah observasi. Teknik wawancara sendiri dikenal sebagai teknik penggali data melalui proses interaksi antara pewawancara dengan sumber informasi atau orang yang sedang di wawancarai, dengan berkomunikasi secara langsung. Wawancara bersifat terbuka hal ini dimaksudkan untuk mawadahi pertanyaan-pertanyaan yang bersifat seponatan yang terlintas saat mencari sebuah informasi, yang tidak disebutkan dalam daftar pertanyaan. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan informasi sebanyak-banyaknya dari informan(Mita, 2015)

Dalam melakukan proses wawancara peneliti menyusun langkah-langkah wawancara seperti yang direkomendasikan oleh(Dzikrullah, 2021b) yaitu sebagai berikut:

Menyusun pertanyaan yang bersifat terbuka dan umum hal ini bertujuan umum untuk memahami fenomena sentral dalam penelitian yang akan dijawab dalam wawancara.

Mengidentifikasi informan yang akan di wawancarai, yang dapat menjawab dengan baik pertanyaan wawancara.

Menentukan tipe wawancara yang praktis dan dapat menghasilkan informasi yang paling berguna untuk menjawab pertanyaan.

Menentukan penggunaan prosedur perekaman yang memadai ketika melakukan wawancara.

Mrancang penggunaan protokol atau panduan wawancara.

Melakukan penyempurnaan lebih lanjut pertanyaan wawancara.

Menentukan lokasi wawancara.

Mengajukan persetujuan informan untuk berpartisipasi dalam penelitian.

Selama kegiatan wawancara, menggunakan prosedur wawancara secara konsisten.

Observasi

Pengamatan atau aktivitas memperhatikan fenomena yang terjadi di lapangan melalui kelima indera peneliti, yang

dibantu dengan instrumen atau perangkat, dan merekamnya untuk tujuan ilmiah (Dzikrullah, 2021). Terdapat empat teknik pengamatan yaitu partisipan sempurna, partisipan sebagai pengamat, non partisipan atau pengamat sebagai partisipan dan pengamat sempurna. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik partisipan sebagai pengamat. Dalam pelaksanaannya peneliti terlibat langsung dalam aktivitas di tempat penelitian dilakukan. Dalam pelaksanaannya partisipasi peneliti lebih dominan dibandingkan sebagai pengamat. Dengan cara ini dapat membantu peneliti memperoleh data berdasarkan pandangan insider (orang dalam) yang lebih objektif.

Dokumentasi

Merupakan data yang berbentuk dokumen cetak maupun digital yang dapat menerangkan bagaimana (Dzikrullah, 2021b) proses produksi halal food di pondok pesantren yang akan diteliti. Dokumentasi ini dapat berupa media gambar, rekaman, tulisan, data-data, karya, dan lain sebagainya.

Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian kualitatif memiliki peran yang sangat penting untuk menentukan hasil temuan yang bermakna. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis data yang dibagi dalam empat tahapan yaitu:

Komplikasi (Compiling).

Kompilasi merupakan kegiatan pengumpulan dan menyortir berbagai catatan hasil kerja lapangan untuk dilakukan pengkodean ulang supaya menjadi informasi yang lebih formal dan akurat. Dalam tahapan ini peneliti membuat transkrip hasil wawancara, memindai atau scanning materi, mengelompokkan data berdasarkan sumbernya (Dzikrullah, 2021b)

Disassembling

Disassembling merupakan kegiatan pemisahan kumpulan data menjadi bagian-bagian kecil dan pemberian label atau kode

untuk memudahkan indentifikasi data.

Reassembling (and Arraying)

Reassembling (and Arraying) merupakan menyusun ulang berbagai catatan kecil yang sudah diberi kode atau label untuk dilakukan penyusunan narasi dan diskripsi dan penambahan informasi lain misalnya. Gambar, grafik atau tabel (Dzikrullah, 2021b)

Interpreting

Interpreting merupakan kegiatan menafsirkan hasil penelitian dengan melakukan penyusunan narasi baru melalui penyusunan ulang data yang ditemukan. Mengingat penelitian ini menggunakan pendekatan multiple case atau studi kasus majemuk jadi, perlu menambahkan satu teknik analisis lagi yaitu teknik sintesis lintas kasus (cross case analysis). Teknik ini dalam rangka mencari persamaan dan perbedaan diantara kasus yang diteliti. Dari hasil analisis ini peneliti mengembangkan generalisasi naturalistik (Dzikrullah, 2021b).

Teknik Pengujian Keabsahan Data

Teknik pengujian Keabsahan data pada penelitian ini menggunakan teknik triangulasi dimana teknik ini merupakan pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu (Dzikrullah, 2021b). Triangulasi digunakan untuk menghilangkan konstruksi-konstruksi kenyataan yang ada dalam suatu penelitian sewaktu mengumpulkan data dari berbagai kejadian dan hubungan dari berbagai pandangan. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan tiga teknik triangulasi yaitu triangulasi sumber, triangulasi metode dan triangulasi teori. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara dan membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan. Triangulasi metode dilakukan dengan pengecekan hasil penelitian dengan beberapa teknik pengumpulan data dan mengecek beberapa sumber data dengan metode yang sama.

Sementara triangulasi teori dilakukan dengan membandingkan hasil analisis data dengan mencari penjelasan pembandingan berdasarkan teori-teori terkait (Dzikrullah, 2021b).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Pondok Pesantren Annafi'iyah

Pondok Pesantren An-Nafi'iyah didirikan sejak tahun 1988 oleh KH Mudzakkir Nafi'ih. Beliau merupakan tokoh agama yang dikenal pula sebagai petani dan peternak sapi sukses di Desa Kampak, Kec. Geger, Kab. Bangkalan. Selain fokus pada pendidikan al-Qur'an dan keagamaan, pondok pesantren juga berorientasi pada pendidikan umum. Hal ini dibuktikan dengan adanya lembaga pendidikan formal dari Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD), Taman Kanak-kanak (TK), Roudhotul Athfal (RA), Taman Pendidikan al-Qur'an (TPQ), Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas (SMA). (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Pondok pesantren An-Nafi'iyah tercatat sebagai salah satu lembaga pendidikan di Jawa Timur yang memiliki orientasi dalam membangun unit usaha. Unit usaha tersebut merupakan pabrik tahu, pertokoan, peternakan, dan pertanian. Pengasuh pondok pesantren An-Nafi'iyah yang kerab dikenal dengan sapaan KH Nafi'i memaparkan, adanya unit usaha di pondok pesantren bukan tanpa sebab, melainkan untuk memperkuat dan menopang kemaslahatan lembaga pendidikan di pondok pesantren sendiri. (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Pada tahun 1979, ketika KH Mudzakkir Nafi'ih masih menjadi santri di salah satu pondok pesantren di Pamekasan, KH Mudzakkir Nafi'ih terinspirasi oleh kiyainya dimana kiyainya memiliki usaha dimana-mana secara mandiri untuk mengembangkan pondoknya. sehingga melihat hal itu membuat Kh. Mudzakkir Nafi'ih berinisiatif untuk melakukan hal yang sama dan berprinsip jika "kiyainya bisa, orang lain (dirinya sendiri) pasti bisa". KH Mudzakkir Nafi'ih juga memiliki prinsip/motivasi untuk

dirinya jika mendirikan usaha jangan sampai berhenti, jika tidak bisa mengembangkan setidaknya dapat mempertahakna meskipun usahanya gagal/rugi, dan bahkan untungnya pas-pasan (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Pada tahun 1992 di dirikanya pabrik tahu, pada awal tahun 1993 pabrik tahu tersebut di akui oleh pemerintah. Namun kegagalan yang di alami KH Mudzakkir Nafi'ih dalam proses pembuatan tahu sekitar satu tahun, kegagalan terjadi karena KH Mudzakkir Nafi'ih belum menguasai secara keseluruhan dalam pembuatan tahu baik dalam pengelolaan bahan baku dan proses produksinya. KH Mudzakkir Nafi'ih juga memiliki banyak teman untuk shering hearing terkait kegagalan dalam proses produksi tahunya. Sehingga dari hasil shering hearingnya beliau mengambil keputusan untuk melaksanakan study bunding ke Jombang untuk mempelajari hal-hal yang menjadi kegagalan dalam proses produksi tahunya. Setelah melakukan study banding KH Mudzakkir Nafi'ih dapat mengimplementasikan proses produksi tahu dengan baik sampai saat ini. KH Mudzakkir Nafi'ih juga menyampaikan bahwa usaha tersebut selain membantu perekonomian pondok pesantren, juga membantu orang di luar pesantren. Hal ini dikarenakan karyawan yang bekerja di unit usaha milik Pondok Pesantren An-Nafi'iyah selain para alumni adalah wali santri hingga masyarakat di luar naungan pondok pesantren. Terkait karyawan di pabrik tahu 80% merupakan alumni, dan 20% nya merupakan orang luar dan wali santri. Jumlah keseluruhan karyawan di pabrik tahu adalah 12 karyawan (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021).

Profil Pondok Pesantren Nur Yasin

Yayasan Pendidikan Al-Mahdiyyin MI Miftahul Huda Alaskokon Modung Bangkalan berdiri sebelum kemerdekaan yang didirikan oleh Seh Muhammad Zar Bin Nur Minhu Bil Kafil Kofal, secara administrasi Yayasan Al-Mahdiyyin baru di resmikan pada tahun 2001 oleh putra pendiri Yayasan yakni KH. Sulahak S.Ag yang beralamatkan di Alaskokon Modung Bangkalan, selain mengelola

Madrasah Diniyah Yayasan Al-Mahdiyyin juga memiliki Raudathul Adfal (RA) Madrasah Ibtidaiyah (MI) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dengan dua program keahlian yakni teknik audio, video/TAV, elektronika daya dan akuntansi/AK dan akuntansi kelembagaan. (Karimullah, 2021)

Seiring perkembangan waktu dan kemajuan teknologi Yayasan Al-mahdiyyin melalui Lembaga pondok pesantren Nur Yasin mendirikan pusat pengembangan teknologi pangan dan non pangan dengan memohon dukungan penuh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia untuk mendalami pengembangan makanan tradisional yang mampu bersaing dengan makanan modern. Ciri khas pondok pesantren dari sejak lahirnya adalah mandiri dari financial, mandiri dari usaha, dan dapat mensejahterakan pondok pesantren serta dapat mensejahterakan ustad, guru dan kemudian dapat mensejahterakan masyarakat secara luas. Produk unggulan pondok pesantren Nur Yasin adalah Bebek Awet Madura siap saji yang di launching pada tanggal 02 Maret 2020. Olahan bebek dengan bumbu khas racikan tradisional yang dikemas dengan kalengan dengan jangka waktu kadaluarsanya adalah satu tahun dan tanpa bahan pengawet. Untuk menjadikan produk bebek awet madura unggul dan kemudian berdaya saing tinggi pada konsumen. Pondok pesantren Nur Yasin melakukan promosi sistem online dan offline dan kemudian memanfaatkan jaringan alumni-alumni. Produksi masakan tradisional ini berada di bawah naungan Lembaga Pusat pengembangan teknologi pangan awet muda madura Food, selain produk bebek awet madura pondok pesantren Nur Yasin juga berencana akan memproduksi kuah adun awet madura, serapa awet madura, laleh awet madura, dan burung dara awet madura. Omset dari produk unggulan pondok pesantren NurYasin yakni Bebek Awet Madura mencapai Rp.50.000.000 dalam jangka waktu 3-4 bulan dengan memproduksi sekitar 1000 kaleng lebih meskipun pondok pesantren NurYasin terhambat oleh Pandemi Covid 19 namun alhamdulillah omset yang diperoleh masih stabil. Unit usaha lain yang

dikelola oleh pondok pesantren Nur Yasin adalah koperasi atau koppontren Nur Yasin, perdagangan eceran hasil perikanan, peternakan, pertanian, dan usaha pertokoan. (Karimullah, 2021)

Harapan pondok pesantren Nur Yasin pada program (OPOP) one pesantren one produk yang di cetuskan oleh ibu Gubernur Hofifah menjadi tempat bagi UMKM salah satunya pondok pesantren Nur Yasin yang memiliki berbagai keterbatasan baik dari financial, kemampuan untuk mengakses berbagai syarat untuk menjadi UMKM yang maju sehingga OPOP yang sudah berjalan ini kemudian memfasilitasi beberapa fasilitas yang kemudian dikoordinasikan atau digandengkan dengan Program atau Kementrian dari kominfo pemporf Jawa Timur (Karimullah, 2021).

Profil Pondok Pesantren Nurul Amanah

Yayasan Nurul Amanah Al Makky merupakan Yayasan yang lokasi berada di tempat yang sangat strategis karena terletak di perbatasan Kecamatan Tragah, Tanah Merah, Desa Pamorah, dan Desa Basanah yang hanya berjarak 300m dari jalan raya Bangkalan-Sampang. Yayasan ini berjarak 2km dari Kecamatan Tragah, dan 7km dari Kecamatan Tanah Merah, 9km dari Kabupaten Bangkalan, 1km dari Jembatan Suramadu arah ke Kota Sampang dan 500m dari Kantor Kelurahan Desa Basanah sehingga aksesjalan untuk menuju ke Yayasan Nurul Amanah Al Makky sangat mudah.

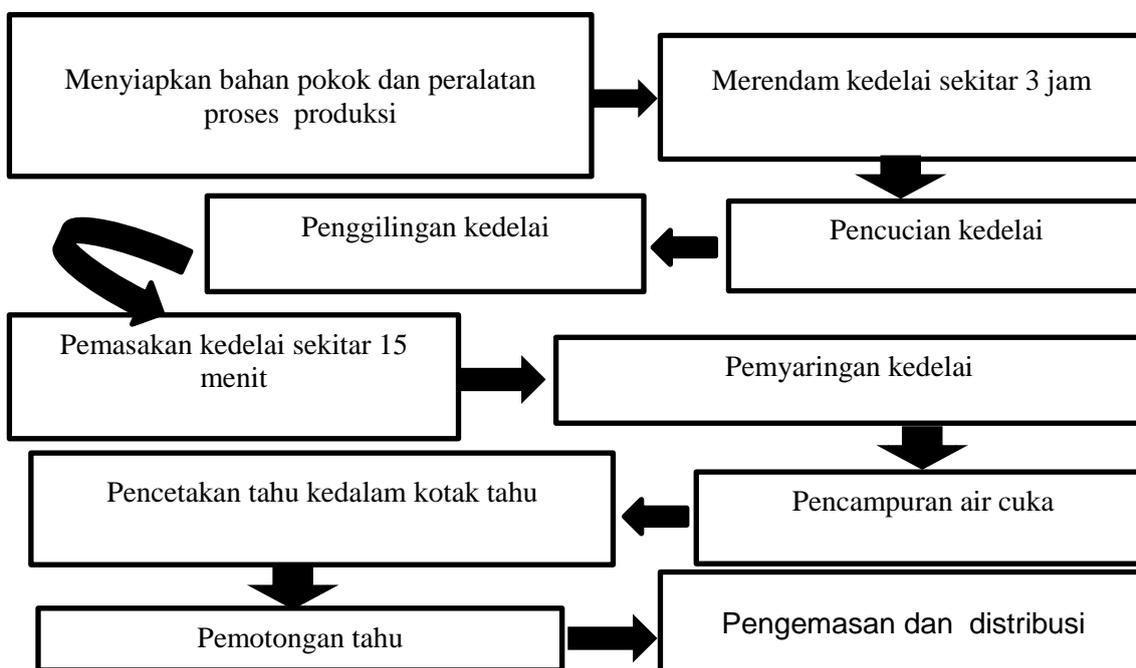
Berdirinya Pondok Pesantren Nurul Amanah tidak dapat dilepaskan dari jasa-jasa al-marhum KH. Makki Syarbini pengasuh generasi ketiga Pondok Pesantren Asshomadiyah, Burneh Bangkalan, Madura, yang wafat pada tahun 1978. Beliau merupakan salah satu Ulama' besar yang sukses dalam berkontribusi untuk lahirnya generasi penerus para Ulama' dan pengasuh Pondok Pesantren di Bangkalan. Drs. KH. M. Jazuli Nur, Lc yang lahir di Bangkalan tahun 1952 dari pasangan yang terhormat Haji Mohammad Nur dan Hajjah Siti Zulaicha adalah satu diantara ribuan santri Pondok Pesantren Asshomadiyah yang diasuh dan

dibesarkan oleh Al-Marhum KH. Makki Syarbini. Setelah menimba ilmu dengan Hadratus Syeikh KH. Makki Syarbini, beliau melanjutkan studinya ke Pondok Pesantren Tebuireng Jombang kemudian ke Al-Azhar Cairo, Mesir. Pada tahun 1981 Beliau kembali ke tanah air dan memepersunting putri KH. Makki Syarbini yaitu Nyai Hj. St. Ma'rifah Makki. Sejak saat itulah, beliau mengabdikan dirinya pada Pondok Pesantren Asshomadiyah bersama dengan jajaran dewan pengurus yang lain. (Dzikrullah, 2021)

Pada perkembangannya, setelah mendapatkan restu dari kedua orang tua

menganalisa bagaimana proses produksi yang akan dilakukan oleh perusahaan. Dalam kegiatan proses produksi tentunya perusahaan selalu memperhatikan tahapan-tahapan dalam proses produksi mulai dari penyediaan bahan baku hingga pengemasan. (Budiartami & Wijaya, 2019) Jadi hasil yang diperoleh dalam pelaksanaan proses produksi tahu di pondok pesantren Annafi'iyah Desa Kampak, Kecamatan Geger, Kabupaten Bangkalan adalah sebagai berikut:

Gambar 1.1
Sumber di olah peneliti



serta dukungan Dewan Pengasuh Pondok Pesantren Asshomadiyah, mulailah merintis untuk mendirikan pondok pesantren yang mampu memenuhi tuntutan kebutuhan masyarakat yang dinamis dibidang pendidikan dan sosial keagamaan dan masyarakat. Pada tanggal 7 Juni tahun 1996 didirikanlah sebuah Pondok Pesantren dibawah Yayasan Pendidikan dan Sosial Nurul Amanah dengan modal sebidang tanah wakaf seluas 600 m3 dari Ustadz Basri, terletak di Jl. Raya Tragah No. 09, Desa Basanah Tanah Merah bangkalan Madura. (Dzikrullah, 2021)

Proses Produksi Tahu di Pondok Pesantren Annafi'iyah

Proses produksi memiliki tujuan untuk

Hasil dari observasi dan wawancara terkait implementasi proses produksi maka dapat di Analisis sesuai dengan skema di atas ialah sebagai berikut:

Kegiatan tahap awal adalah menyiapkan semua perlengkapan produksi mulai dari bahan baku hingga alat yang digunakan, kemudian menimbang kedelai untuk diproduksi. Karena satu kali produksi memiliki ukuran masing-masing yaitu 14 Kg dalam satu kali produksi yang kemudian menjadi 6 kotak tahu. (Ismail, 2021)

Dilakukannya perendaman kedelai kurang lebih sampai 3 jam. (Rifki, 2021)

Kemudian setelah di rendam 3 jam di angkat dan dilakukan pencucian sampai bersih dengan menggunakan air dari sumber

langsung untuk menjaga kesterilan dan kehalalan tahu. (Rifki, 2021)

Kemudian kedelai di giling dengan menggunakan mesin penggiling

Kedelai yang sudah di giling kemudian di masak kurang lebih 15 menit

Kemudian dilakukannya penyaringan untuk memisahkan sari dan sepah dari kedelai dengan menggunakan kain yang sudah bersih, karena kain yang digunakan selalu di cuci setiap kali produksi tahu.(Matsuri, 2021)

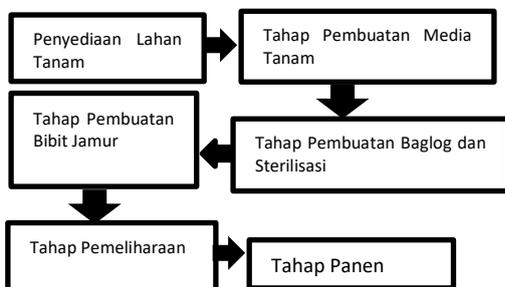
Pencampuran air cuka pada tahu dan di diamkan beberapa menit.

Setelah di diamkan kemudian di ambil dan di masukkan ke dalam kotak tahu. Sehingga menjadi tahu

Kemudian setelah sari tahu kaku di dalam kotak tahu maka di lakukannya pemotongan tahu.

Setelah di potong dilakukannya pengemasan yang di masukkan kedalam kotak besar untuk di di sribusika ke pasar atau toko. (Imam, 2021)

Proses Produksi Budidaya Jamur Tiram Di Pondok Pesantren Nurul Amanah



Gambar. 1.2
Sumber di olah peneliti

Hasil dari observasi dan wawancara terkait implementasi proses produksi budidaya jamur tiram pada pondok pesantren Nurul Amanah maka dapat di Analisis sesuai dengan skema di atas ialah sebagai berikut:

Penyediaan lahan tanam. Lahan tanam yang dibutuhkan tidak perlu luas hanya saja lebih kepada selalu menjaga kebersihan dan suhu lingkungan yang menjadi habitat untuk budidaya jamur tiram.

Pembuatan media tanam. Untuk

membuat media tanam yang digunakan untuk menanam bibit jamur tiram memerlukan bahan berupa serbuk kayu sengon, bekatul, kapur, dan air. Semua bahan dicampur dan diaduk dengan air menjadi satu menggunakan sekop, setelah itu di diamkan kurang lebih dua hari atau lebih untuk menguraikan gas senyawa hasil pencampuran.(Agus, 2021)

Pembuatan baglog dan sterilisasi. Yaitu mempersiapkan bahan media tanam jamur tersebut yang terdiri dari serbuk kayu sengon, bekatul (dedek), kapur dan air yang telah melewati tahap percampuran bahan, kemudian bahan-bahan tersebut dimasukkan kedalam plastik khusus jenis plastik polipropilen menggunakan alat bantu mesin pengemas, dan alat bantu steples untuk menutup ujung plastiknya. langkah selanjutnya yaitu proses sterilisasi pada alat khusus yang berupa drum. Alat tersebut berfungsi untuk memasak baglog dan membunuh bakteri atau senyawa-senyawa yang memperlambat proses pertumbuhan jamur tiram. Di dalam alat sterilisasi tersebut baglog ditata rapi dengan susunan posisi berdiri. Dalam satu drum sterilisasi berisi 59 baglog, tutup rapat drum lalu panaskan menggunakan kompor dengan jangka waktu sampai gas tabung 3 kg tersebut habis. Setelah tahapan strelisasi selesai baglog tersebut dikeluarkan dari drum dan didinginkan(Besuri, 2021)

Pembuatan bibit jamur, ada beberapa tahapan dalam pembuatan bibit jamur tiram yaitu sebagai berikut:

Pembuatan bibit jamur (F0), alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan bibit jamur tiram F0 yakni Indukan Jamur Tiram, Beras Jagung, Kapur, Air, Ember, Botol Kaca, Spatula, Bunsen (lampu spirtus) dan Sprayer. Kemudian beras jagung yang sudah dipersiapkan direndam dengan campuran kapur dan air selama 24 jam, ketika proses perendaman selesai beras jagung tersebut ditiriskan supaya air campuran kapur dapat terpisah, kemudian proses selanjutnya beras jagung yang telah direndam dijemur hingga kering setelah itu dimasukkan kedalam botol pembibitan, botol disumbat dengan kapas

lalu dibungkus dengan plastic dan diikat dengan karet supaya tertutup rapat dan steril. Setelah itu, botol yang sudah berisi beras jagung di masukkan kedalam alat yang bernama Autoklaf kemudian panaskan menggunakan api sekitar satu jam lebih, alat ini berfungsi untuk memasak beras jagung serta mensterilkan botol dari bakteri yang dapat menghambat pertumbuhan bibit jamur tiram. Tahap selanjutnya setelah proses pemanasan dalam Autoklaf selesai, botol yang berisi jagung tersebut kemudian didinginkan. Setelah dingin kemudian masukkan indukan jamur tiram yang berkualitas yang masih muda, ambil bagian batangnya lalu belah ambil bagian dalamnya dan masukkan kedalam media tanam bibit yakni botol yang berisi beras jagung yang telah masak. Ketika memasukkan indukan jamur ke dalam media tanam bibit ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu keadaan alat spatula harus steril dengan cara dilumuri alkohol lalu dibakar. Untuk proses memasukkan bibit indukan jamur ke media tanam bibit jamur selalu dekatkan dengan api dari bunsen (lampu spirtus) yang menyala, hal itu dilakukan agar pertumbuhan F0 tidak terkontaminasi oleh bakteri. Setelah semua tahap selesai, simpanlah di suhu yang lembab dan tunggu sekitar 20 hari agar indukan tersebut menyebar kesemua botol dan menjadi miselium.(Agus, 2021)

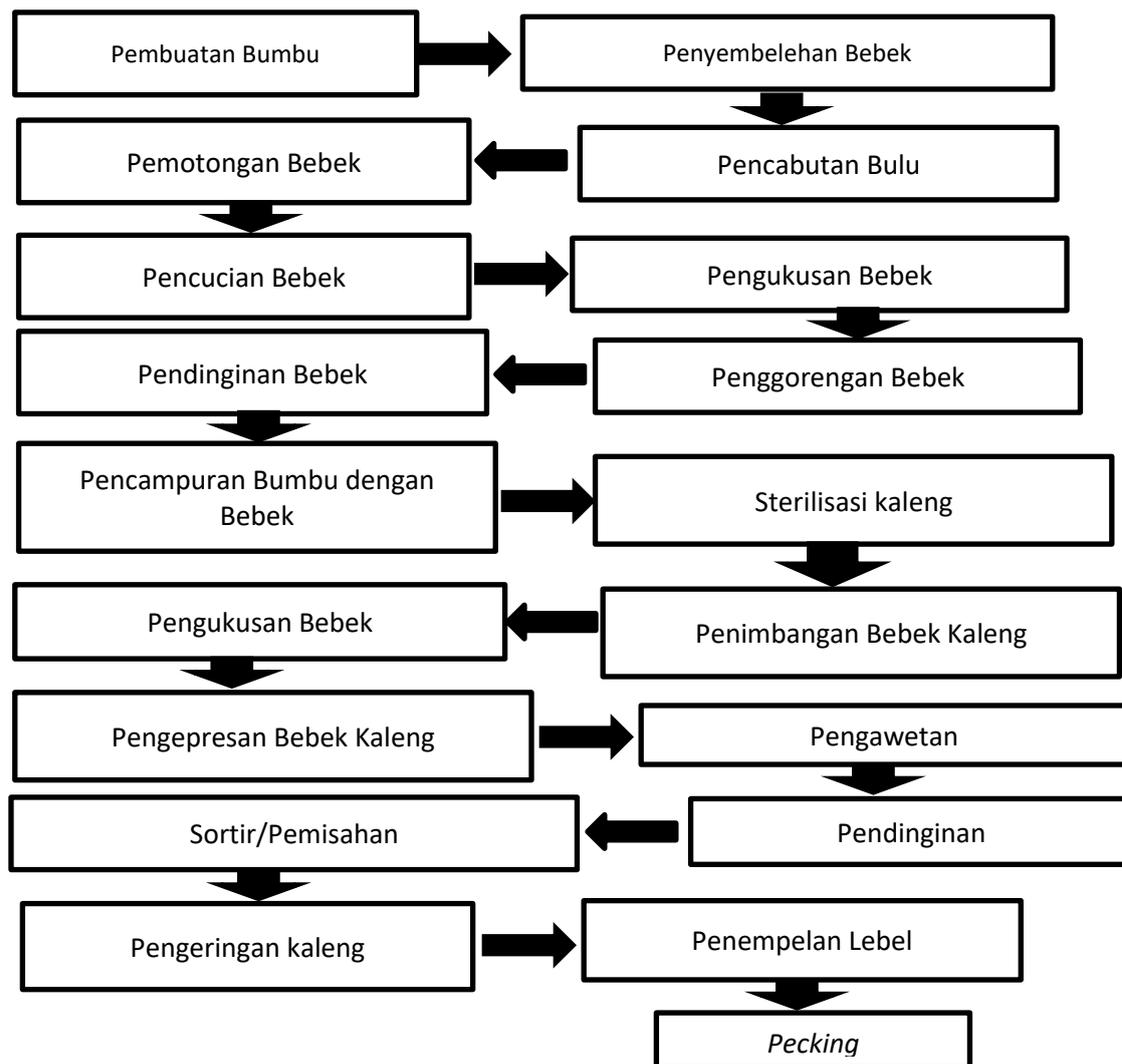
Pembuatan Bibit (F1), Setelah bibit F0 sudah siap kemudian membuat bibit jamur F1. Bibit F1 merupakan hasil turunan dari bibit F0, cara penurunnya menjadi bibit F1 yakni siapkan media tanam yaitu berupa botol yang berisi beras jagung yang telah masak kemudian masukkan secukupnya bibit F0 kedalam media tanam bibit lalu simpan ditempat dengan suhu yang lembab tunggu sekitar 20 hari agar bibit F1 tumbuh secara merata menjadi miselium.

Pembuatan Bibit (F2), Bibit jamur F2 merupakan hasil penurunan dari bibit jamur F1 dengan media tanam bibit yang sama seperti pembuatan bibit F0 dan penurunan bibit F1. Namun, hasil bibit F2 inilah yang nantinya akan disemaikan kedalam baglog hal ini dapat disebut proses inokulasi. Setelah itu

baglog yang telah disemai dengan bibit jamur F2 disimpan di tempat inkubasi agar miselium pada baglog cepat tumbuh. Setelah miselium tumbuh pada baglog kemudian dipindahkan ketempat budidaya(Agus, 2021)

Pemeliharaan jamur tiram harus selalu dilakukan agar pertumbuhan jamur dapat tumbuh dengan baik dan maksimal. Baglog sebagai media tanam penyedia nutrisi pada pertumbuhan jamur tiram harus dirawat dengan baik. Baglog yang telah dipenuhi oleh miselium sebaiknya dilubangi pada bagian plastiknya agar jamur tersebut dapat tumbuh dan keluar dengan baik. Perawatan yang dilakukan untuk menjaga pertumbuhan jamur tiram dengan cara memberikan penyiraman air setiap hari dan menyemprotkan nutrisi sekaligus pembunuh hama tiga hari sekali dengan campuran bahan Dupon Lannate Inteksida dan Inteksida. Semua bahan dan alat yang digunakan sudah terjamin akan halalnya karena setiap selesai digunakan perlengkapan tersebut telah dicuci menggunakan air bersih dan juga petugas yang melakukan pemeliharaan dalam keadaan suci.(Agus, 2021)

Terakhir yaitu proses panen, dimana proses panen ini dapat dilakukan satu bulan atau lebih. Selama musim tanam, panen dapat dilakukan 4-8 kali atau lebih, tetapi juga dipengaruhi oleh kandungan nutrisi, kualitas bibit yang digunakan, dan lingkungan pemeliharanya. Alat yang digunakan dalam proses panen yakni keranjang dan plastik kemasan. Ketika jamur tiram sudah di panen dan di masukkan kedalam keranjang kemudian jamur tiram di kemas dalam plastik dan di timbang untuk di distribusikan pada konsumen(Besuri, 2021)



Proses Produksi Bebek Awet Madura di Pondok Pesantren Nur Yasin

Gambar 1.3

Sumber di olah peneliti

Hasil dari observasi dan wawancara terkait implementasi proses produksi bebek awet Madura pada pondok pesantren Nur Yasin maka dapat di Analisis sesuai dengan skema di atas ialah sebagai berikut:

Pembuatan bumbu bebek awet Madura yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, merica, garam, micin/sasa, cabe merah, cabe rawit. Yang nantinya di kupas, dicuci dan di haluskan kemudian di campur menjadi satu dan di goreng sampai matang.

Penyembelean Bebek, hal ini dilakukan secara manual oleh ustad Badrut yang tentunya membaca doa sebelum penyembelean bebek sehingga tingkat

kehalalannya terjamin.

Pencabutan bulu, pada awal proses produksi bebek awet Madura masih secara manual artinya pencabutan bulu menggunakan tangan. Namun, pada saat ini sudah menggunakan mesin pencabut bulu yang nantinya dikasih air panas di dalam mesin dan dapat beroperasi sendiri ketika tombol on di nyalakan. Tingkat kehalalan dari proses ini sudah terjamin karena tim bagian ini adalah ustad tentunya membaca doa terlebih dahulu saat menyalakan mesin.

Pemotongan Bebek, proses pemotongan bebek menggunakan pisau yang khusus. Artinya pisau yang digunakan beda dengan pisau penyembelean. Dan pemotongan bebek ini dibagi menjadi 3 bagian. Pertama pemotongan daging bebek saja, kedua pemotongan daging dengan tulang-tulang, ketiga pemotongan ampela dan hati.

(Fatonah, 2021)

Pencucian bebek, bebek yang sudah di potong-potong kemudia dicuci sampek bersih (3x cuci) dengan menggunakan air sumber.

Pengukusan bebek, bebek di kukus sampai dagingnya empuk jika bebeknya masih muda pengukusan sekitar 45 menit namun jika bebeknya tua pengukusan sekitar 1 jam dengan menggunakan air galon (Sitiroqoyyah, 2021).

Peng gorengan bebek, bebek di goreng menggunakan minyak bimoli/sania sampi tekstur bebek kecoklatan

Pendinginan bebek, bebek yang sudah di goreng kemudian di dinginkan terlebih dahulu.

Pencampuran bumbu dengan bebek, pencampuran bumbu dibagi menjadi tiga bagian, yaitu pencampuran bumbu dengan daging bebek, pencampuran bumbu dengan daging dan tulang bebek, pencampuran bumbu dengan jeroan bebek. Bumbu yang digunakan tetap sama. (Maula, 2021)

Strelisasi kaleng, hal ini dilakukan untuk membasmi kuman yang ada di kaleng pengukusan kaleng sekitar 15 menit dengan menggunakan air galon.

Penimbangan bebek, setelah kaleng di disterilkan kemudian bebek dimasukkan kedalam kaleng dan di timbang yakni 200g perkaleng

Pengukusan bebek, hal ini dilakukan untuk menghilangkan kuman dari kaleng bebek, karena kaleng sudah dipegang-pegang oleh pengelola. Pengukusan ini dalam keadaan kaleng masih terbuka dan berisi bebek di dalamnya(Sitiroqoyyah, 2021)

Pengepresan bebek kaleng, hal ini dilakukan dengan menggunakan mesin khusus pres kaleng.

Pengawetan bebek, air yang digunakan dalam pengawetan menggunakan air galon, dalam pengawetan ini menggunakan mesin pengawet.

Pendinginan, bebek yang sudah di awetkan kemudian di dinginkan dengan direndam kedalam bak yang berisi air galon. Dengan direndam produk kaleng yang berhasil dan yang gagal akan ketemu karena saat direndam jika produk gagal maka kaleng

terdebut akan kemasukan udara dan kalengnya bisa berubah bentuk (Fatonah, 2021).

Penyortiran\pemilahan produk yang gagal dan produk yang berhasil.

Pengeringan kaleng, produk kaleng yang sudah di sortir kemudian di lap/dikeringkan supaya kalengnya tidak mudah karatan. Dalam pengeringan ini dapat digunakan dua cara yakni secara manual dengan menggunakan tangan dan bisa juga dengan menggunakan mesin pengering kaleng. (Maula, 2021)

Penempelan lebel, penempelan label pada produk bebek awet Madura dilakukan secara manual yaitu menggunakan tangan dan di lakukan satu persatu hingga selesai.

Tahap ini adalah tahap terakhir yaitu pecking, produk yang sudah melewati beberapa tahapan sebelumnya kemudian di pecking dalam kardus untuk di distribusikan dalam satu kardus berisi 2 produk bebek awet Madura. (Fatonah, 2021)

Analisis SWOT Pada Pondok Pesantren Annafi'iyah, Nurul Amanah dan Nur Yasin Bangkalan

Adapun hasil dari wawancara dan observasi terkait analisis SWOT pada halal food di pondok pesantren Annafi'iyah, Nurul Amanah dan Nur Yasin Bangkalan adalah sebagai berikut.

Strenght (Kekuatan)

Lingkungan Pesantren

Lingkungan Pondok pesantren Annafi'iyah merupakan plosok Desa dan ruang lingkup sekitarnya terdapat hutan kecil dan sungai besar, serta tidak banyak masyarakat di sekitar pesantren namun, akses jalan masuk pada pondok pesantren cukup mudah dan sudah terdaftar di map sehingga mempermudah masyarakat luar untuk masuk pada pondok pesantren Annafi'iyah. Di lingkungan pesantren juga terdapat Pabrik tahu yang lokasinya tidak terlalu jauh dari pondok pesantren tersendiri. dalam proses produksi tahu sangat menerapkan kehalalannya baik dari bahan baku, proses produksi dan lain sebagainya. Karena kesucian dan kehalalan menurut KH

Mudzakkir Nafi'ih sangat penting bagi umat muslim. (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

sedangkan lingkungan pesantren Nur Yasin terbilang berada di plosok Desa, sehingga berbagai upaya transformasi pemahaman halal secara syariah dari binaan Pendiri Pondok pesantren Syech Mudzhar Nur Minhu, berestafet kepada KH. Syafii Mudzhar, dan sekarang dalam Bimbingan penerus putranya yaitu Kyai Sulahak Syafii, menurut beliau sudah sangat bagus, tinggal bagaimana kedepannya unit Usaha Kopontren ini menjadi penggerak untuk menekankan pemahaman Jaminan halal dalam sudut pandang lebelisasi dari pemerintah Inonesia baik MUI, maupun nantinya disatukan kedalam program Kementerian Agama Republik Indonesia (Sitiroqoyyah, 2021)

kemudian Lingkungan pondok pesantren, Nurul Amanah berada di Desa Trageh namun jalan akses menuju pondok pesantren sangat mudah sehingga mudah di jangkau oleh masyarakat luar. Tempat budidaya jamur tiram di pondok pesantren Nurul Amanah tidak terlalu jauh dari pesantren karena tempat untuk budidaya jamur tiram tidak membutuhkan lahan yang terlalu luas sehingga sangat mudah untuk menuju lokasi budidaya jamur tiram.(Dzikrullah, 2021)

Masyarakat madura berpegang teguh pada dauh ulama.

Masyarakat Madura mayoritas beragama Islam sehingga masyarakat madura sangat berpegang teguh pada dauh ulama, hal ini dibuktikan dengan ketika KH Mudzakkir Nafi'ih mensosialisasikan atau mendauhkan tentang kehalalan pabrik tahu yang berada di pondok pesantren Annafi'iyah pada masyarakat maka, masyarakat selalu berpegang teguh pada dauh KH Mudzakkir Nafi'ih karena masyarakat menganggap bahwasannya KH Mudzakkir Nafi'ih merupakan kiyai yang lebih paham akan halal, dan posisinya lebih dekat dengan Allah sehingga masyarakat madura mudah percaya pada ulama-ulama dan masyarakat madura juga menganggap bahwa dauhan para kiyai merupakan perintah dari Nabi Saw yang

melibatkan ulama sebagai warosatul anbiya. hal ini juga di buktikan dengan masyarakat madura secara langsung membeli pada pabriknya sehingga masyarakat madura mengetahui secara nyata dalam proses produksi dan memastikan kehalalan produknya.(KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan pada pesantren Nur Yasin Masyarakat madura terkenal dengan nilai tatakrama Agama dan Norma social atau adatnya. Namun, insya allah masyarakat sangat paham dan sepakat dengan konsep halal dalam syariah islam. Hal ini terbukti dari kecenderungan masyarakat madura untuk selektif dalam memilih makanan dan minuman. Takut terhadap hewan atau tempat yang najis, dauh ulama bagi masyarakat Madura merupakan implementasi dari perintah kanjeng Nabi yang menempatkan ulama sebagai warosatul anbiya, sehingga pada haikatnya masyarakat madura taat dalam beragama. Menempatkan ulama dalam tataran utama (BHUPPA' BHABHU, GHURU, RATOH) yang artinya orang tua, guru/ulama/kiyai, dan pemimpin, hal ini akan relevan dengan ayat.

أَطِيعِ اللَّهَ وَارْضُوهُ وَأَلِ الْأَمْرَ مِنْكُمْ

Dari ungkapan ini maka jelas pada hakikatnya masyarakat Madura adalah taat agama".

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah Pengalaman dan sejarah berdirinya Pondok Pesantren Nurul Amanah memberikan reputasi yang bagus. Reputasi tersebut menimbulkan daya tarik khususnya bagi masyarakat untuk berinteraksi dengan Pondok Pesantren. Hal ini dapat menjadi kekuatan besar bagi pesantren dalam mengembangkan peluang bisnisnya serta menjadi peluang besar dalam pengenalan produk halal yakni budidaya jamur tiram yang ada di pondok pesantren Nurul Amanah pada masyarakat.(Dzikrullah, 2021)

Manajemen produksi yang baik

Manajemen produksi memiliki peran yang sangat penting dalam dunia industri. Karena memiliki tujuan untuk mengatur/mengkoordinasikan kegiatan untuk mencapai tujuan perusahaan. Manejemen

produksi yang terdapat di pondok pesantren Annafi'iyah sudah terkonsep dengan baik, dilihat dari bahan-bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses promosi dan distribusi. bahan yang digunakan sudah jelas halal karena bahan utamanya hanya menggunakan kedelai, cuka dan air yang dari sumber langsung sehingga semua kehalalannya sangat terjamin, alat yang digunakan masih sangat tradisional yakni papan cetak untuk tahu, kain, dan tenaga manusia uniknya lagi proses memasaknya masih menggunakan kayu bakar sehingga sangat terjamin kehalalannya meskipun pabrik tahu ini belum memiliki sertifikasi halal, promosi yang digunakan pada pabrik tahu yakni secara langsung dengan cara karyawan pabrik tahu terjun langsung kepasar untuk mencari konsumen dan mensosialisasikannya. ruang lingkup distribusi tahu untuk saat ini mencakup tujuh kecamatan dari kecamatan Geger sampai Tanjung Bumi.

Sedangkan Manajemen produksi di pabrik Bebek Awet Madura Food sudah bertandar BPOM atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, yang selanjutnya disingkat (CPPOB,) dan juga bertandar Sistem Jaminan Halal (SJH). Kemudian di pesantren Nurul manah hubungan harmonis dengan masyarakat sekitar menjadi kekuatan terbesar dalam membangun jaringan bisnis sehingga produk jamur tiram yang di kelola oleh pondok pesantren dapat dikenal luas oleh masyarakat. Terlebih budidaya jamur tiram diproduksi oleh para santri yang sudah profesional dalam bidangnya sehingga kualitas kehalalan produknya sangat terjamin. mulai dari penyediaan bahan baku sampai distribusi semuanya di kerjakan oleh santrinya.(Dzikrullah, 2021)

Kesadaran pemilik usaha akan halal tinggi

KH Mudzakkir Nafi'ih sebagai pengasuh pondok pesantren sekaligus pemilik pabrik tahu kesadaran beliau akan halal sangat tinggi, beliau sangat memperhatikan semua proses produksinya supaya kehalalannya tetap terjaga, beliau sering sekali terjun

langsung kedalam pabrik dan memantau proses produksi supaya kehalalan tetap terjaga baik dari penyucian kedelai sampai tercetak menjadi tahu, hal ini dilakukan oleh KH Mudzakkir Nafi'ih supaya karyawan selalu menjaga kehalalan dan kesucian dari tahunya. Menurut KH Mudzakkir Nafi'ih kehalalan sangat penting baik untuk diri sendiri maupun untuk orang lain.

Sedangkan Kesadaran pemilik usaha akan halal pada produk Bebek Awet Madura di pondok pesantren Nur Yasin Alhamdulillah sangat sadar sekali bahkan pihak yang terkait telah menyelesaikan program Kuliah Kader Penggerak halal Selama 1 minggu full yang setara dengan Satu semester yang diselenggarakan oleh Pusat Kajian Halal ITS dan ITS Teknosains secara Gratis pada Tahun 2020. Sehingga kehalalannya sangat terjamin.

Kemudian Pondok pesantren Nurul Amanah memiliki beberapa unit usaha lain seperti budidaya lele, budidaya jamur tiram, bengkel, kuliner, dan toko sehingga pendapatannya tidak terfokuskan pada satu unit saja.

Tidak menggunakan bahan pengawet

Dalam proses produksi tahu yang ada di pondok pesantren annafi'iyah tidak menggunakan bahan pengawet sama sekali sehingga kehalalannya terjamin dan bahan pokok yang digunakan hanya menggunakan kedelai, cuka dan air sehingga sangat terpercaya akan halalnya.(KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan pada pesantren Nur Yasin bahan utama dalam proses produksi produk Bebek Awet Madura Food, konsen kepada bahan yang bersumber dari hewani dan nabati, hal ini sesuai dengan tag line pihak yang terkait yaitu "Cara Baru Menikmati lezatnya Cita Rasa Masakan Tradisional Khas Madura" sehingga pondok pesantren Nur Yasin memproduksi masakan khas Pulau madura dengan kemasan modern, agar produk produk Pulau Garam ini mampu bersaing di Tingkat Nasional Maupun Internasional.(Karimullah, 2021)

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah juga tidak menggunakan bahan pengawet karena bahan utama yang

digunakan adalah serbuk kayu dan dekdek yang sudah jelas akan kehalalan produknya.

Selain itu pesantren Memiliki banyak program studi formal dan informal yang dapat mengembangkan skill dan kemampuan anak didik di bidang kewirausahaan. Sehingga selain santri mencari ilmu maka mampu berwirausaha secara baik dan terjamin mutu kehalalannya. Serta memiliki networking dengan pemerintah dan Universitas. Hal ini menjadi peluang besar bagi pondok pesantren untuk memasarkan produk halal yakni budidaya jamur tiram pada masyarakat luas. (Dzikrullah, 2021)

Weakness (Kelemahan)

Tidak memiliki sertifikasi halal

Pabrik tahu di pondok pesantren Annafi'iyah tidak memiliki sertifikasi halal menurut KH Mudzakkir Nafi'ih tidak mendaftarkannya sertifikasi halal karena pangsa pasar pabrik tahu masih kecil sehingga tidak membutuhkan sertifikasi halal. Namun, lebih ditekankan pada proses produksinya untuk tetap terjaga kehalalannya.

Sedangkan Kelemahan pada produksi Bebek Awet Madura Food di Pondok pesantren Nur Yasin yakni belum terbitnya izin edar, masih dalam proses menunggu hasil tahap akhir, namun alhamdulillah sampai pada tahap pabrik produksi terstandar BPOM sudah Luar Biasa, karena pondok pesantren Nur Yasin terseleksi dari Program Gempur Jatim BPOM, dari 200 an lebih peserta, dipilih 50 peserta pondok pesantren Nur Yasin masuk dalam urutan yang kelima(Karimullah, 2021).

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah juga tidak memiliki sertifikasi halal namun, masih tahap sertifikasi. Akan tetapi dalam proses produksi budidaya jamur tiram dapat di pastikan mutu kehalalannya karena produk budidaya jamur tiram berada di dalam kawasan pondok pesantren dan dikelola oleh santri yang benar-benar paham akan literasi halal.(Dzikrullah, 2021)

Tempat yang tidak setrategis

Pabrik tahu yang di dirikan di naungan

pesantren memiliki tempat yang tidak setrategis, artinya pabrik tahu tersebut berada di pedesaan, di tengah-tengah hutan kecil dan dekat dengan sungai besar sehingga lumayan sulit untuk di jangkau oleh masyarakat luar, namun jalur masuk pada pabrik tahu jalannya bagus, bangunan pabrik tahupun juga tidak setrategis, dalam artian sudah banyak yang rusak karena berdirinya pabrik tahu sudah lumayan lama dan tidak di adakan renovasi kembali. (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan Kelemahan pada produksi Bebek Awet Madura Food di Pondok pesantren Nur Yasin yakni terdapat pada pengepresan saat proses produksi. Dimana tahap pengepresan ini harus berhati-hati jika ada udara masuk maka produk akan gagal. Untuk meminimalisir hal ini saat proses pengepresan ruangan wajib dalam keadaan tertutup supaya udara tidak masuk dan produk berhasil.

Kemudian kelemahan pada pesantren Nurul Amanah terdapat pada Kualitas sumber daya manusia (SDM) belum terampil dan professional. Hal ini disebabkan karena tenaga kerja dari unit Pendidikan masih mengandalkan santri yang terikat dengan waktu belajar dan mengaji. Hal ini menghambat perkembangan bisnis karena pondok pesantren Nurul Amanah dalam menjalankan usahanya tidak berdasarkan target dan rencana pengembangan yang jelas.(Dzikrullah, 2021)

Minimnya pendidikan pada karyawan pabrik tahu, Karyawan pabrik tahu mayoritas alumni dan wali santri. Pendidikan yang mereka tempuh mayoritas sampai dengan jenjang SD-SMP hal ini menyebabkan wawasan karyawan pabrik tahu kurang luas dan tidak memadai sehingga banyak kerugian yang di alami pabrik tahu, baik dari pemikiran, sikap, dan perilaku karyawan dalam proses produksi tahu.

Sedangkan pada pesantren Nurul Amanah Kualitas sumber daya manusia (SDM) belum terampil dan professional. Hal ini disebabkan karena tenaga kerja dari unit Pendidikan masih mengandalkan santri yang terikat dengan waktu belajar dan mengaji.

Hal ini menghambat perkembangan bisnis karena pondok pesantren Nurul Amanah dalam menjalankan usahanya tidak berdasarkan target dan rencana pengembangan yang jelas. (Dzikrullah, 2021)

Terbatasnya bahan baku

Pada masa-masa ini menurut KH Mudzakkir Nafi'ih sangat sulit untuk memperoleh bahan baku, dan bahkan KH Mudzakkir Nafi'ih mengambil kedelai dari luar Negeri karena kedelai dalam Negeri sudah sangat jarang. Petanipun sudah banyak berhenti menanam kedelai sehingga terpaksa mengambil dari luar negeri namun, kehalalan bahan baku tetap di jaga oleh KH Mudzakkir Nafi'ih.

Sedangkan kelemahan pada pesantren Nurul Amanah terdapat pada nilainya Lembaga pendukung yang masih sedikit. Pondok pesantren Nurul Amanah perlu menjalin kerjasama lagi dengan unit-unit pendukung kewirausahaan dan juga kerjasama dengan Universitas dalam rangka meningkatkan kualitas SDM santri dalam bidang kewirausahaan.

Persaingan yang ketat

Di kecamatan Geger sendiri pabrik tahu milik KH Mudzakkir Nafi'ih merupakan pabrik tahu satu-satunya. Namun tidak menutup kemungkinan di luar kecamatan Geger terdapat pabrik tahu lain. Sehingga hal ini menjadi problem terbesar menurut KH Mudzakkir Nafi'ih. (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan pada pesantren Nurul Amanah terdapat pada Keuangan, Kewajiban operasional pondok pesantren Nurul Amanah setiap bulannya cukup tinggi. Sisi lain, sebagian besar santri berasal dari kalangan yang kurang mampu. Sebagian besar kekurangan dari operasional pesantren di subsidi dari unit bisnis. hal ini tentunya menyebabkan mengurangi rasio modal dari unit bisnis. (Dzikrullah, 2021)

Kemudian Sistem teknologi pada jaringan bisnis Pondok Pesantren Nurul Amanah masih belum optimal dan masih belum terintegrasi secara baik pada sistem

pemasaran hasil produksi.

Serta sistem tata Kelola bisnis di Pondok Pesantren Nurul Amanah belum tertata secara baik. Tata organisasi belum terstruktur, SOP (standard operational prosedur) yang dimiliki masih sederhana dan hanya mencakup pada bidang produksi, sedangkan pada bidang manajemen organisasi masih belum ada.

Opportunity (Peluang)

Program pendampingan kewirausahaan dari pemerintah seperti program OPOP (one Pesantren One Produk) sejalan dengan kondisi unit bisnis di Pondok Pesantren Annafi'iyah, Nurul Amanah dan Nur Yasin karena ketiga objek pesantren tersebut memang dibawah naungannya OPOP dan merupakan peluang besar bagi pesantren untuk mengembangkan produknya.

Lingkungan kesadaran muslim akan halal, Masyarakat madura merupakan mayoritas muslim namun dari jumlah yang besar tersebut masyarakat madura masih minim kesadaran akan lebel/jaminan halal namun, kesadaran akan pentingnya makanan halal sudah baik. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya produk halal yang ada di Kecamatan Geger namun belum bersertifikat halal. Ketika proses sudah halal maka masyarakat sudah menganggap makanan tersebut halal.

Sedangkan Lingkungan kesadaran muslim akan halal pada pesantren Nur Yasin sangat rendah melihat Jumlah penduduk muslim di Indonesia kisaran 170.000.000 penduduk, namun dari jumlah yang besar tersebut kesadaran terhadap jaminan halal yang sah masih sangat rendah, akan tetapi kesadaran akan pentingnya makanan halal sudah sangat baik. Namun memang begitu proses transformasi pengetahuan syariah kehalalan sudah kuat belum diimbangi oleh kesadaran akan kebutuhan jaminan mutu halal, baik dari proses awal bahan baku sampai pada tahap distribusi dan penempatan produk yang halal sesuai dengan sistem Jaminan Mutu halal Indonesia. (Karimullah, 2021)

Kemudian pada pesantren Nurul

Amanah Prospek kerjasama dengan pemerintah dan lembaga lain memiliki kesempatan dan peluang yang tinggi untuk memasarkan produk halalnya yakni budidaya jamur tiram.(Dzikrullah, 2021)

Produk serupa yang bersertifikat halal

Produk makanan serupa yang ada di Madura khususnya di Kecamatan Geger masih sangat jarang yang bersertifikat halal hal ini dibuktikan dengan minimnya produk makanan yang bersertifikat halal di madura namun, jika makanan halal di madura khususnya kecamatan Geger lumayan banyak. Terlebih produk tahu ini sangat lumrah sekali di pasaran maupun di toko-toko biasa. (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan pada pesantren Nur Yasin Produk makanan dalam kemasan kaleng di Indonesia masih terbilang sedikit, hal ini terbukti dari masih sedikitnya produk makanan siap saji, atau setengah matang yang masih di dominasi oleh perusahaan besar, hal ini minimal ada 3 faktor penting yang menyebabkan masih belum maraknya kemasan dalam kaleng untuk makanan siap saji atau stengah matang:

Makanan dalam kemasan kaleng merupakan upaya untuk menambah nilai (value added), dimana kemasan kaleng merupakan teknologi modern dalam pengawetan makanan tanpa bahan pengawet yang mampu bertahan 2 tahun lebih, kekuatan kemasan merupakan yang terbilang sangat kuat, dan paling simple membawanya (praktis).

Produk makanan dalam kemasan kaleng masuk dalam kategori produk berisiko tinggi karena berkaitan dengan sterilisasi.

Mahalnya kemasan kaleng menyebabkan perhitungan usahanya perlu dicermati dengan baik dari alasan diatas maka produsen yang masih dalam kategori UMKM enggan untuk menerapkan teknologi pengalengan ini (canning).(Karimullah, 2021)

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah budidaya jamur tiram juga merupakan produk satu-satunya yang di produksi oleh pesantren sehingga memiliki peluang yang cukup besar untuk

perkembangan produk

Pesantren Nurul Amanah juga memiliki hubungan baik dengan masyarakat, pesantren lain dan pemerintah terjalin dengan baik. Sehingga sangat mudah untuk mengenalkan produk yang ada di pondok pesantren Nurul Amanah yakni budidaya jamur tiram pada lembaga lain.

Kemudian Adanya dukungan dan pendampingan kewirausahaan dari Bank Indonesia sudah terjalin cukup lama dan pendampingan yang dilakukan oleh Bank Indonesia berlangsung hingga saat ini.(Dzikrullah, 2021)

Keterbukaan Pondok Pesantren Nurul Amanah terbuka menerima setiap masukan dari berbagai pihak dalam pengembangan unit bisnis Pondok Pesantren Nurul Amanah.

Di beberapa pondok pesantren budidaya jamur tiram hanya satu-satunya yang di produksi oleh pondok pesantren Nurul Amanah sehingga persaingan belum cukup ketat namun sudah banyak masuk jamur tiram dari luar daerah di pasaran.(Dzikrullah, 2021)

Threat (Ancaman)

Kesadaran masyarakat rendah

Seperti yang di ungkapkan di atas bahwasannya kesadaran masyarakat madura akan sertifikasi halal masih rendah namun, pada makanan halal masyarakat madura sudah baik. Hal ini dibuktikan dengan makanan-makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat yakni 100% makanan halal.

Sedangkan pada pesantren Nur Yasin Seperti yang diungkapkan diatas bahwa kesadaran Jaminan mutu halal yang resmi dari otoritas Indonesai maupun luar negeri masih terbilang sangat minim sehingga Indonesai masih dalam proses pengupayaan untuk menerapkan lebelisasi produk halal, sebagai upaya menjadikan Negara ini merupakan Negara pusat halal dunia.(Karimullah, 2021)

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah Pasar dari unit bisnis Pondok Pesantren Nurul Amanah masih bersifat lokal. Pengelola belum secara baik dan optimal memafaatkan bidang teknologi di dalam

memasarkan dan memperkenalkan hasil produk dari Unit bisnis di pondok pesantren Nurul Amanah.(Dzikrullah, 2021)

Literasi halal rendah/pemahaman yang terbatas, Dilihat dari sudut pandang pendidikan masyarakat madura yang masih mayoritas jenjang SD-SMA sehingga literasi akan halal masih dikategorikan rendah, dapat pula dibuktikan dengan banyaknya makanan-makanan yang dijual di pasaran tanpa label halal namun produksinya terjamin halal hal demikian mampu mempengaruhi kurangnya literasi masyarakat tentang sertifikasi halal, hal-hal demikian sangat lumrah dan masyarakat madura sudah menganggap biasa dan bahkan label halal menurut masyarakat tidak terlalu penting asalkan produksinya sudah terjamin halal. (KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan pada pesantren Nur Yasin Dilihat dari sudut pandang literasi pemahaman Baca, tulis, nomerasi, digitalisasi, budaya label halal masyarakat Indonesia masih tergolong rendah, hal ini dapat kita lihat dari masih banyak produk yang belum berlabel halal namun terjual keras dipasar, namun dalam satu sisi masyarakat Indonesia adalah masyarakat muslim yang artinya sama sama menerapkan jaminan halal pada masing-masing proses produksi makanan.

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah Minimnya program dan kerjasama dengan pihak penunjang seperti universitas, kolega bisnis, lembaga keuangan dinilai masih sedikit dan belum optimal.(Dzikrullah, 2021)

Standart/sarana mengurus ijin yang sulit Menurut KH Mudzakkir Nafi'ih mengurus perijinan standarisasi halal tidaklah terlalu sulit karena KH Mudzakkir Nafi'ih merupakan ketua MUI Kecamatan sehingga sangat mudah untuk mengurusnya. Namun, pabrik tahu tersebut tidak memiliki sertifikasi halal karena distribusi tahu ruang lingkungnya hanya 7 kecamatan dari Kecamatan Geger sampai Kecamatan Tanjung Bumi KH Mudzakkir Nafi'ih lebih menekankan halal pada proses produksinya karena beliau menganggap meskipun memiliki sertifikasi halal namun proses produksinya tidak halal maka percuma. Akan tetapi meskipun tidak

memiliki sertifikasi halal namun proses produksinya terjamin kehalalannya maka itu dapat di katakan halal.(KH. Mudzakkir Nafi'ih, 2021)

Sedangkan Standar/sarana mengurus ijin pada Bebek Awet Madura Food sebetulnya sudah menjadi Pusat Kajian Halal ITS TEKNOSAINS untuk membantu masyarakat Sekitar (UMKM) Madura, Khususnya Bangkalan bila mana ingin mendaftarkan atau ingin melakukan pelatihan pengurusan Halal untuk produk-produk UMKM di Bangkalan atau Madura. Sampai saat ini UMKM yang sudah Lulus Kulaih dan bersertifikat Menjadi Kader Penggerak Halal Di Madura masih 2 UMKM, salah satunya adalah Awet Madura Food dengan berbagai Jenis produk yang sudah ada salah satunya yang paling laku adalah Bebek Awet Madura.(Karimullah, 2021)

Pada Bulan ini ITS TEKNOSAINS akan melakukan kajian lebih mendalam terkait program "Pengembangan Branding Kawasan Binaan Unit Usaha Koperasi Pondok Pesantren (Koppontren) Menuju Sertifikasi Halal Di Kabupaten Bangkalan" harapan pondok pesantren Nur Yasin untuk program ini dapat mempercepat upaya kepedulian Jaminan Halal Terhadap semua produk UMKM di Bangkalan khususnya dan Madura lebih luasnya. Agar percepatan pembangunan Indek Pembangunan di Pulau Madura segera keluar dari 10 besar terendah di Jawa Timur.(Karimullah, 2021)

Kemudian pada pesantren Nurul Amanah menurut Gus Dzikri pengurusan sertifikasi halal tidak begitu sulit karena hubungan beliau dengan pihak yang terkait terjalin baik, namun karena budidaya jamur tiram masih tidak begitu besar ruang lingkup pasarnya sehingga tidak didaftarkan sertifikasi halal. Namun alhamdulillah sudah pada tahap proses sertifikasi.

Pada pesantren Nurul Amanah Sebagian besar bahan baku industri masih bergantung dengan mekanisme harga yang masih berfluktuatif, hal ini menyebabkan ketidakpastian harga jual yang kadang naik dan kadang turun.

Pada pesantren Nurul Amanah Pesaing

bisnis dari kalangan UMKM dan pesantren-pesantren lain. Sehingga cukup sulit untuk memasarkan produknya.

Pasar dari unit bisnis Pondok Pesantren Nurul Amanah masih bersifat lokal. Pengelola belum secara baik dan optimal memanfaatkan bidang teknologi di dalam memasarkan dan memperkenalkan hasil produk dari Unit bisnis di pondok pesantren Nurul Amanah. (Dzikrullah, 2021)

Hasil dari observasi dan wawancara dari tiga objek pondok pesantren yaitu pondok pesantren Nurul Amanah, Nur Yasin dan Annafi'iyah tentang produk halal dengan menggunakan analisis SWOT maka dapat disimpulkan bahwa yang paling kuat (Strength) dalam segi kehalalan produknya yang pertama adalah pondok pesantren Nur Yasin, dimana pondok pesantren tersebut sudah resmi memiliki sertifikasi halal selain itu proses produksinya juga sangat diperhatikan sehingga sangat terjamin akan kehalalannya, dan pengelola produk bebek awet Madura di pondok pesantren Nur Yasin juga sudah menyelesaikan program Kuliah Kader Penggerak halal Selama 1 minggu full yang setara dengan Satu semester yang diselenggarakan oleh Pusat Kajian Halal ITS dan ITS Teknosains secara Gratis pada Tahun 2020. Sehingga mutu halal pada produk bebek awet Madura di pondok pesantren Nur Yasin sangat terjamin. Kemudian yang kedua dari segi kekuatan akan produk halalnya adalah pondok pesantren Annafi'iyah dimana pesantren ini meskipun tidak memiliki sertifikasi halal akan tetapi implementasi produksi dan bahan pokok yang digunakan sangat di perhatikan tingkat kehalalannya. Bahkan KH. Muzakkir Nafi'ih terjun secara langsung pada pabrik untuk selalu memantau dan memerhatikan tingkat kehalalan produknya. kemudian yang ketiga dari segi tingkat kekuatan halal produknya adalah pondok pesantren Nurul Amanah dimana pengelola budidaya jamur tiram ini di kelola oleh santri yang sudah profesional di bidangnya dan paham mengenai literasi halal sehingga dapat terjamin kehalalan produknya namun kekuatan tertinggi di pondok pesantren Nurul Amanah ini terdapat pada

networking seperti terjalinnya komunikasi dengan pemerintah, Bank Indonesia, Universitas dan masyarakat sehingga produknya mudah dikenal oleh lembaga-lembaga luar.

Dari hasil observasi dan wawancara tingkat kelemahan (Weakness) tertinggi yakni terdapat pada pondok pesantren Annafi'iyah dimana pesantren tersebut selain terdapat banyak kendala mulai dari penyediaan bahan baku hingga pada pengelola produksi tahu sehingga menyebabkan omset tahu menurun karena minimnya pendidikan pada karyawan pabrik tahu selain itu pabrik tahu di pondok pesantren Annafi'iyah tidak memiliki sertifikasi halal sehingga hal ini menjadi kelemahan terbesar pada produk tahu di pesantren. Kemudian yang kedua tingkat kelemahan (Weakness) terdapat pada pondok pesantren Nurul Amanah dimana pada pesantren ini SOP yang terdapat pada pesantren tidak tertata rapi, SMD juga kurang, dan jaringan dengan unit-unit luar masih belum maksimal. Hal ini menjadi kelemahan terbesar pesantren untuk memasarkan produknya. Kemudian yang ketiga tingkat kelemahan (Weakness) dari kedua pondok pesantren di atas tingkat kelemahan terendah yakni terdapat pada pesantren Nur Yasin dimana hanya terdapat pada belum terbitnya izin edar, dan masih dalam proses menunggu hasil tahap akhir, namun sampai pada tahap ini pabrik produksi bebek awet Madura sudah terstandar BPOM.

Dari hasil observasi dan wawancara peluang (Opportunity) tertinggi yang pertama yakni terdapat pada pondok pesantren Nurul Amanah dimana kerja sama dengan Lembaga luar sangat erat seperti pemerintah, pondok pesantren lain, universitas, dan masyarakat serta pendampingan dengan Bank Indonesia, dan OPOP masih berjalan sampai saat ini. sehingga hal ini merupakan peluang besar bagi pesantren untuk memasarkan produknya pada lembaga luar/masyarakat luar. Kemudian peluang (Opportunity) tertinggi yang kedua terdapat pada pondok pesantren Nur Yasin dimana pendampingan dari OPOP juga masih berjalan dan produk

kemasan kaleng yaitu bebek awet Madura di Indonesia masih jarang di produksi oleh perusahaan/pondok pesantren lain sehingga ini menjadi peluang besar bagi pesantren untuk meningkatkan pemasarannya dan pendistribusian produk bebek awet Madura pada masyarakat luar. Kemudian peluang (Opportunity) tertinggi yang ketiga terdapat pada pondok pesantren Annafi'iyah dimana pendampingan dari OPOP juga masih berjalan namun, tingkat kesadaran masyarakat madura akan label/jaminan halal masih minim namun, kesadaran akan pentingnya makanan halal sudah baik. Hal ini menjadi peluang bagi pesantren untuk mengadakan program tentang literasi halal pada masyarakat sehingga nantinya dapat memasarkan produk pesantren agar dikenal lebih luas oleh masyarakat luar.

Dari hasil observasi dan wawancara Ancaman tertinggi yang pertama yakni terdapat pada pondok pesantren Nurul Amanah, dimana pesantren ini tidak dapat memanfaatkan teknologi secara optimal untuk memasarkan produknya. Selain itu pesantren juga masih kekurangan kerjasama dengan pihak penunjang seperti universitas dan kolega bisnis, serta banyaknya pesaing bisnis dari kalangan UMKM dan pesantren lain. Kemudian ancaman tertinggi yang kedua terdapat pada pondok pesantren Annafi'iyah dimana pesantren ini memiliki ancaman berupa kurangnya literasi masyarakat tentang sertifikasi halal, hal demikian sangat lumrah dan masyarakat madura sudah menganggap biasa, bahkan label halal menurut masyarakat tidak terlalu penting asalkan proses produksinya sudah terjamin halal. Hal ini mampu menjadi ancaman besar bagi pesantren karena masyarakat Madura mayoritas jenjang pendidikannya yakni SD-SMP sehingga sangat sulit untuk memberikan pemahaman. Kemudian ancaman tertinggi yang ketiga terdapat pada pondok pesantren Nur Yasin dimana ancamannya tidak jauh berbeda dengan pondok pesantren Annafi'iyah yakni minimnya pengetahuan tentang label halal namun dalam satu sisi masyarakat Indonesia adalah masyarakat muslim yang artinya sama sama menerapkan jaminan halal pada

masing-masing proses produksi makanan.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah peneliti lakukan, maka dapat di simpulkan bahwa:

Pada pondok pesantren Annafi'iyah tidak memiliki sertifikasi halal pada produk tahunya namun, proses produksi tahu sudah dapat dipastikan/terjamin kehalalannya dilihat dari pabrik, bahan baku yang digunakan serta pengawasan yang ketat pada produk tahu.

Pada pondok pesantren Nur Yasin proses sertifikasi dan labelisasi halal pada bebek awet Madura Food sudah dilakukan sesuai dengan ajaran agama Islam. Namun, tidak hanya itu proses produksinya pun juga sesuai dengan ajaran agama Islam sehingga tingkat kehalalan produknya sangat terjamin

Pada pondok pesantren Nurul Amanah dalam budidaya Jamur Tiram juga tidak memiliki sertifikasi halal namun proses produksi dan bahan yang digunakan dapat dijamin tingkat kehalalannya.

Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat Negara Indonesia yang sudah banyak ulama'-ulama' mendirikan pondok pesantren dan masyarakatnya mayoritas beragama muslim sehingga produk halal sangat perlu diperhatikan, tidak hanya itu kewirausahaan berbasis pesantren sekarang menjadi perbincangan dan peluang besar bagi pesantren untuk dikembangkan dengan adanya program OPOP (One Pesantren One produk)

6. SARAN

Proses sertifikasi dan labelisasi halal pada produk makanan/minuman tentunya memakan waktu dan biaya yang cukup besar biaya ini harus ditanggung penuh oleh produsen sehingga diharapkan mampu berjalan dengan baik. Bagi semua pihak apabila lembaga terkait yang mengajukan sertifikasi halal memiliki anggaran tersendiri untuk proses pendaftaran sertifikasi halal sehingga tidak semua biaya dibebankan pada produsen. Karena kehalalan suatu produk tidak hanya untuk kepentingan beberapa

pihak. Melainkan untuk memberikan perlindungan hukum bagi konsumen muslim supaya dapat mengkonsumsi produk yang aman dan sesuai dengan agama Islam.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Agus. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Andika, M. (2020). *Penerapan Analisis SWOT Sebagai Strategi Pengembangan PT. Al-MuctharTourdan Travel dalam Prespektif Ekonomi Islam*.
- Andriyanto, I. (2017). *Analisis SWOT dalam Pengembangan Bisnis (Studi pada Sentra Jenang di Desa Wisata Kaliputu Kudus)*. 5(2), 363–382.
- Besuri. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Budiartami, N. K., & Wijaya, I. W. K. (2019). Analisis Pengendalian Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada CV. Cok Konveksi di Denpasar. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Equilibrium*, 5(2), 161–166. https://doi.org/10.47329/jurnal_mbe.v5i2.340
- Dzikrullah. (2021a). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Dzikrullah. (2021b). *PROPOSAL DISERTASI dengan Multicase studi*.
- Fariad, A. I. (2019). *Implementasi Model Pengembangan Industri Halal Fashion Di Indonesia*. 4(2), 9–19.
- Fatonah. (2021). *Hasil Wawancara dan Obsrvasi*.
- Hasil Wawancara*. (n.d.).
- Hervina. (2017). *TREND HALAL FOOD DI KALIMANTAN TIMUR* اوعب ت ت ل و ا ب ي ط ل ء ل ح ضر ء ل آ ف . 9(1), 175–186.
- Imam. (2021). *Hasil Wawancara dan Observasi*.
- Ismail, H. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Karimullah, A. (2021). *Hasil Wawancara Dan Obsevasi*.
- KH. Mudzakkir Nafi'ih. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Matsuri. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Maula, S. (2021). *Hasil Wawancara dan Observasi*.
- Mita, R. (2015). Wawancara Sebuah Interaksi Komunikasi Dalam Penelitian Kualitatif. In *Jurnal Ilmu Budaya* (Vol. 2, p. 9). <https://media.neliti.com/media/publications/100164-ID-wawancara-sebuah-interaksi-komunikasi-da.pdf>
- Pattinaja, E. M., Loppies, L. S., Fredriksz, S., Pelupessy, J., & Kay, V. P. (2015). *Cita Ekonomika, Jurnal Ekonomi* |. IX(2).
- Rifki. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Sari, M. (2021). *Analisis Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Makanan Di Kota Bireuen Dalam Prespektif Hukum Islam (Studi Tentang Kehalalan Produksi Non Muslim Pada Kue Nagasari di Toko Mutiara)*. 7, 6.
- Sitiroqoyyah. (2021). *Hasil Wawancara Dan Observasi*.
- Suzery, M., & Cahyono, B. (2020). Proses Perbaikan Produksi Dalam Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesi Journal of Halal*, 2(2), 53–57.
- Syafe'i, I. (2017). PONDOK PESANTREN: Lembaga Pendidikan Pembentukan Karakter. *Al-Tadzkiyyah: Jurnal Pendidikan Islam*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.24042/atjpi.v8i1.2097>
- Wiwin Setiawati. (2006). *Analisis pengaruh faktor produksi terhadap produksi industri pengasapan ikan di kota semarang*.