

Konsep Kualitas Pada Bolu Menara Dalam Produksi Halal (Perspektif Syariah)

Wardatul Umayya Gea^{1*}, Nurul Hadianti², Rizqa Amelia³

^{1,2,3}Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan Indonesia
Email: geamaya02@gmail.com^{1*}

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal. Konsep kualitas mencakup beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Faktor-faktor seperti bahan baku, proses produksi, kebersihan, dan konsistensi mutu menjadi elemen penting yang harus dipertimbangkan. Dalam penelitian ini, akan dilakukan analisis komprehensif terkait konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang langkah-langkah yang harus diambil dalam memproduksi bolu menara yang memenuhi standar halal dan memiliki kualitas yang baik. Metode pengumpulan data kualitatif mengguna wawancara dengan produsen bolu menara yang berpengalaman, observasi langsung pada proses produksi, dan analisis dokumen terkait standar halal dan metode produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku yang halal, proses produksi yang memperhatikan kebersihan dan kehalalan, serta menjaga konsistensi mutu produk merupakan faktor penting dalam menghasilkan bolu menara yang berkualitas. Konsumen memiliki preferensi terhadap bolu menara halal yang memiliki kelembutan rasa, tekstur yang lembut, aroma yang sedap, dan tampilan yang menarik.

Keyword: Halal, Kualitas, Produksi

PENDAHULUAN

Dalam industri makanan dan minuman, penting untuk menjaga dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang tinggi. Salah satu aspek yang sangat penting adalah kehalalan atau halal. Halal merujuk pada prinsip-prinsip dan tata cara yang diatur dalam agama Islam yang mengatur makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi oleh umat Muslim.

Bolu Menara merupakan salah satu produk makanan yang populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat, termasuk umat Muslim. Agar bolu menara dapat dikategorikan sebagai produk halal, proses

produksinya harus memenuhi persyaratan dan prinsip-prinsip yang ditetapkan oleh otoritas halal yang berlaku. Selain itu, kualitas dari bolu menara juga harus dijaga agar konsumen dapat merasakan kelembutan dan kepuasan dalam mengonsumsinya.

Dalam konteks bolu menara, pemilihan bahan baku yang halal menjadi langkah awal yang krusial. Bahan-bahan seperti tepung, gula, mentega, telur, dan bahan tambahan lainnya harus memenuhi persyaratan halal dan harus dipastikan tidak mengandung bahan haram. Selain itu, proses produksi juga harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan, seperti

memisahkan alat-alat yang digunakan untuk bahan-bahan halal dan non-halal, tampilan juga menjadi faktor penting dalam memproduksi bolu menara yang berkualitas. Selain itu, konsistensi mutu juga harus dijaga agar setiap produk yang dihasilkan memiliki standar yang sama dan memuaskan para konsumen. Penggunaan metode pengendalian mutu, seperti pengujian sensorik dan penerapan standar produksi, dapat membantu dalam menjaga kualitas produk.

Dengan pemahaman yang lebih baik tentang konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal, para produsen makanan dan minuman dapat meningkatkan standar produksi mereka dan memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat akan produk (Hasanah et al., 2021).

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh pemahaman mendalam tentang konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal. Metode pengumpulan data kualitatif yang dapat digunakan antara lain wawancara dengan produsen bolu menara yang berpengalaman, observasi langsung pada proses produksi, dan analisis dokumen terkait standar halal dan metode produksi.

Pengumpulan data kualitatif dilakukan melalui wawancara dengan produsen bolu menara yang memiliki pengalaman dalam produksi halal. Wawancara tersebut dapat mencakup topik-

topik seperti pemilihan bahan baku, proses produksi, pengendalian mutu, dan tantangan yang dihadapi dalam memproduksi bolu menara halal. Tema-tema utama yang muncul dalam data ditemukan dan diinterpretasikan untuk menggambarkan konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi memiliki arti kegiatan menghasilkan atau meningkatkan manfaat atau nilai suatu barang atau jasa. Sedangkan pendapat para ahli ekonomi mengatakan bahwa produksi adalah usaha menciptakan kekayaan dengan cara mengeksploitasi sumber daya alam oleh manusia. Dari pengertian di atas memberikan indikasi bahwa produksi adalah usaha menghasilkan dan mengolah sesuatu dalam rangka kelangsungan hidup manusia di dunia ini. Monzer Kahfi mengatakan bahwa Memanfaatkan setiap partikel alam adalah tujuan ideologis umat Islam. Ungkapan ini mengandung konotasi bahwa umat manusia diberi kesempatan untuk mengklaim dan mengambil manfaat dari alam ini, sehingga jelaslah kewajiban agama bagi manusia terhadap dunia untuk menuntutnya, dan hal ini secara langsung bersumber dari pandangan Islam tentang manusia.

لأضر قريره بأنع للأصل للألوسر لاق لاق هنع
هلمع نم موي لك صقتي هناف ابلك كسماً نم ملسو هيلع
تیشام وأ ثرحبلك لإ طایق

"Dari Abu Hurairah r.a. berkata; Rasulullah SAW bersabda: 'Siapa yang menyentuh anjing berarti sepanjang hari itu

dia telah meng- hapus amalnya sebanyak satu qirath kecuali menyentuh anjing ladang atau anjing jinak" (Isi et al., n.d.).

Imam Al-Ghazali memandang bahwa produksi kebutuhan pokok merupakan kewajiban sosial (fardhu kifayah). Artinya jika sudah ada sekelompok orang yang bekerja di dunia usaha yang memproduksi barang tersebut dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, maka kewajiban seluruh masyarakat telah terpenuhi. Namun, jika tidak ada yang terlibat dalam kegiatan tersebut atau jika jumlah yang dihasilkan tidak mencukupi kebutuhan masyarakat, maka semuanya akan dimintai pertanggung jawaban di akhirat. Dalam hal ini, pada prinsipnya negara harus bertanggung jawab untuk menjamin kebutuhan masyarakat akan barang-barang kebutuhan pokok. Selain itu, Al-Ghazali beralasan bahwa ketimpangan antara jumlah kebutuhan pokok yang tersedia dengan yang dibutuhkan masyarakat cenderung merusak kehidupan masyarakat (Kadir, 2014).

Kalsifikasi kegiatan produksi yang diberikan oleh Al-Ghazali hampir mirip dengan klasifikasi yang terdapat dalam pembahasan kontemporer, yaitu primer (pertanian), sekunder (manufaktur) dan tersier (jasa). Secara garis besar beliau membagi kegiatan produksi menjadi 3 kelompok yaitu; Industri dasar, yaitu industri yang memelihara kelengkapan hidup manusia.

Masalah ekonomi bukanlah masalah yang jarang terjadi dalam kaitannya dengan

berbagai kebutuhan hidup, tetapi muncul karena kemalasan dan kelalaian manusia dalam usahanya memanfaatkan karunia Tuhan, baik berupa sumber daya manusia maupun alam. Dari pernyataan Monzer Khaf di atas, penulis beranggapan bahwa sistem ekonomi Islam selalu berpijak pada nilai-nilai Al-Qur'an, terutama pada masalah pertama dan kedua. Dan disinilah kelebihan konsep ekonomi Islam dibandingkan dengan ekonomi konvensional, dimana Islam selalu dibarengi dengan nilai-nilai keadilan, kebajikan dan kejujuran.

ذ ب ع فار هج زع ج يدح ذ ب ع فار ذ ب
ةعافر ذ ب قبا ب ع زع ل مع لاق ب يطأ ب سكلأ ي أ
الله لوسراي ل يق لاق م يدح رويد م يب ل كو هيد ب
لجر لا

"Dari Wa'il Abu Bakr dari Abayah bin Rifa'ah bin Rafi' bin Kha- dij dari kakeknya Rafi' bin Khadij dia berkata, Dikatakan, "Wahai Rasulullah, mata pencaharian apakah yang paling baik? Beliau bersabda: 'Pekerjaan seorang laki- laki dengan tangannya sendiri dan setiap jual beli yang mabrur."

Hadits ini mengajarkan bahwa kerja yang baik adalah bekerja dengan tangan sendiri dan melakukan perdagangan yang mabrur, yaitu transaksi yang jujur, adil, dan sesuai dengan prinsip Islam (Hasanah et al., 2021).

Produksi merupakan suatu proses yang telah lahir di muka bumi ini sejak manusia menghuni planet ini. Produksi sangat penting untuk kelangsungan hidup dan peradaban manusia dan bumi. Padahal, produksi lahir dan tumbuh dari penyatuan manusia dengan

alam. Maka untuk menyatukan manusia dan alam, Allah telah mengangkat manusia sebagai khalifah.

Bumi adalah ladang dan ladang, sedangkan manusia adalah pengelola dari semua yang terhampar di muka bumi untuk memaksimalkan fungsi dan kegunaannya. Apa yang dikatakan para ekonom tentang modal dan sistem tidak akan keluar dari unsur-unsur kerja atau usaha manusia. Sistem atau aturan tidak lain adalah perencanaan dan arahan. Sedangkan menurut Yusuf Qordhawi, modal berupa sarana dan prasarana merupakan hasil tabungan. Dengan demikian, faktor dominan utama dalam produksi adalah kualitas.

Dalam konteks produksi kue menara halal, penting untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memenuhi syarat halal dan tidak mengandung bahan yang haram. Proses produksi harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip kebersihan dan kehalalan, termasuk pemisahan alat produksi dan menjaga kebersihan lingkungan produksi. Kontrol kualitas dan pengujian sensorik secara teratur juga penting untuk menjaga konsistensi kualitas produk.

Dari segi preferensi konsumen, bahan baku yang halal, rasa yang enak, dan kualitas produk secara umum menjadi faktor yang harus diperhatikan dalam memilih tower cake halal. Konsumen mengharapkan kue menara halal yang memiliki rasa yang enak, tekstur yang lembut, aroma yang enak, dan tampilan yang menarik. Kepercayaan konsumen terhadap produk halal juga menjadi faktor penting. Kajian ini

menunjukkan bahwa konsep kualitas tower cake dalam produksi halal meliputi pemilihan bahan baku halal, proses produksi memperhatikan prinsip kebersihan dan kehalalan, serta menjaga konsistensi kualitas produk.

Produsen bolu menara perlu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah halal dan bebas dari bahan haram. Selain itu, pengendalian mutu yang ketat dan pengujian sensorik secara teratur diperlukan untuk menjaga kualitas produk yang konsisten (Paujiah et al., 2020).

Konsumen memiliki preferensi terhadap bolu menara halal yang memiliki kelezatan rasa, tekstur yang lembut, aroma yang sedap, dan tampilan yang menarik. Kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk juga menjadi faktor penting dalam memilih bolu menara. Dalam wawancara dengan produsen bolu menara, ditemukan bahwa pemilihan bahan baku yang halal menjadi langkah awal yang penting dalam produksi bolu menara halal. Produsen harus memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan memenuhi persyaratan halal dan tidak mengandung bahan haram.

Proses produksi bolu menara halal melibatkan pemisahan alat-alat yang digunakan untuk bahan halal dan non-halal. Selain itu, kebersihan lingkungan produksi juga sangat diperhatikan untuk memastikan kehalalan produk. Produsen bolu menara yang sukses dalam memproduksi bolu menara halal menekankan pentingnya konsistensi mutu. Mereka menggunakan metode pengendalian mutu, seperti pengujian

sensorik secara teratur, untuk memastikan setiap produk memiliki rasa, tekstur, dan tampilan yang konsisten. produsen bolu menara perlu menjaga kehalalan bahan baku dengan bekerja sama dengan pemasok yang terpercaya dan terjamin kehalalannya.

Perlu dilakukan pelatihan dan pemahaman yang lebih baik tentang prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan dalam proses produksi bolu menara halal. Implementasikan metode pengendalian mutu yang lebih terstruktur, termasuk pengujian sensorik secara teratur dan penerapan standar produksi yang ketat. Komunikasikan dengan jelas kehalalan produk kepada konsumen melalui label halal (Wigati, 2011).

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku yang halal, proses produksi yang memperhatikan kebersihan dan kehalalan, serta menjaga konsistensi mutu produk merupakan faktor penting dalam menghasilkan bolu menara yang berkualitas. Konsumen memiliki preferensi terhadap bolu menara halal yang memiliki kelezatan rasa, tekstur yang lembut, aroma yang sedap, dan tampilan yang menarik.

Dengan pemahaman yang lebih baik tentang konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal, produsen dapat meningkatkan standar produksi mereka dan memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat akan produk halal. Rekomendasi yang dihasilkan dari penelitian

ini meliputi menjaga kehalalan bahan baku, memperkuat pengendalian mutu, meningkatkan pemahaman tentang prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan, serta komunikasi yang jelas mengenai kehalalan produk kepada konsumen.

Penelitian ini memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman tentang konsep kualitas pada bolu menara dalam produksi halal dan dapat menjadi acuan bagi produsen dalam memproduksi bolu menara yang berkualitas dan memenuhi standar halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penyelesaian penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasanah, A. I., Fauziah, R., & Kurniawan, R. R. (2021). Konsep Makanan Halal dan Thayyib dalam Perspektif Al-Qur'an. *Ulumul Qur'an: Jurnal Ilmu AlQur'an Dan Tafsir*, x, 10.
- Isi, D., Di, K., & Diy, W. (n.d.). Scanned by TapScanner.
- Kadir, A. (2014). Konsep Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Syariah. *EcceS Economic. Social. and Development Studies*, 1(1), 2.
- Paujiah, R., Kosim, A. M., & Gustiawati, S. (2020). Pengaruh Bauran Pemasaran Syariah dan Label Halal terhadap Keputusan Pembelian. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 1(2), 144. <https://doi.org/10.31000/almaal.v1i2.1847>.
- Wigati, S. (2011). Perilaku Konsumen dalam Perspektif Ekonomi Islam. *PerilakuKonsumen*, 01(01), 18.