

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jerman adalah salah satu negara yang dikenal sebagai negara maju di Eropa. Berdasarkan data statistik pada Statistische Ämter des Bundes und der Länder (DSTATIS, 2023) jumlah penduduk Jerman pada tahun 2022 mencapai 84 juta jiwa, negara ini memiliki 16 negara bagian dan menjadi anggota kunci organisasi Uni Eropa, penghubung transportasi barang dan jasa antarnegara sekawasan, serta menjadi negara dengan penduduk imigran ketiga terbesar di dunia.

Dalam artikel *5 Facts about the Muslim population in Europe* yang diterbitkan oleh *Pew Research Center* (Hackett, 2017), Populasi Muslim di Jerman saat ini merupakan terbesar kedua di Eropa Barat setelah Perancis dan akan terus bertambah seiring dengan kehadiran para imigran dari berbagai belahan dunia, khususnya Turki dan negara-negara di Timur Tengah yang sedang mengalami konflik. Pada pertengahan tahun 2016, terdapat 5,7 juta Muslim di Perancis (8,8% dari populasi negara tersebut) dan 5 juta Muslim di Jerman (6,1% dari populasi). Pada awalnya, pemerintah Jerman pada tahun 1960-an sengaja mendatangkan tenaga imigran dari sejumlah negara untuk membangun perekonomian Jerman pasca Perang Dunia II. Para imigran ini kemudian menjadi buruh di sejumlah kota-kota industri dan lebih memilih untuk tetap tinggal di Jerman daripada kembali ke negeri asalnya.

Salah satu permasalahan yang muncul terutama bagi para pendatang muslim yaitu tentang jaminan kehalalan produk yang ada di negara tersebut. Para pendatang Muslim ini seringkali membawa nilai-nilai dan keyakinan agama ke dalam keputusan pembelian makanan. Salah satunya adalah pencantuman label halal pada produk makanan dan minuman. Minimnya informasi pada kemasan produk dan pengetahuan mengenai kehalalan produk membuat konsumen muslim seringkali tidak dapat membedakan mana produk yang halal dan tidak. Berdasarkan hasil pengalaman peneliti bahwa hampir semua produk makanan dan minuman yang dijual di toko non arab atau turki di Jerman tidak memiliki label halal, terutama pada produk susu dan turunannya. Ketiadaan logo halal pada hampir semua produk

susu dan turunannya membuat konsumen menjadi ragu untuk membeli produk tersebut.

Berdasarkan survei di beberapa toko di Heilbad Heiligenstadt, Jerman, seperti Lidl, Aldi, dan Al Rafadain, ditemukan bahwa produk susu, keju, yoghurt, dan *butter* di toko Lidl dan Aldi tidak memiliki label halal, sementara hampir semua produk di Al Rafadain memiliki label halal, baik dari badan sertifikasi halal Jerman maupun negara produksinya, yang rata-rata berasal dari negara mayoritas muslim seperti Arab, Turki, dan Dubai. Meskipun tidak semua produk di Al Rafadain memiliki logo halal, pemilik toko menegaskan bahwa semua produk dijamin kehalalannya karena toko tersebut khusus menjual produk halal. Tidak hanya survei di satu kota, berdasarkan survei ke toko Lidl dan Aldi yang berada di kota lain seperti Muenchen, Hannover, Berlin, Koln, Erfurt, dan Gottingen tidak ditemukan produk susu dan turunannya yang memiliki label halal. Hampir semua produk susu dan turunannya yang berlabel halal hanya ditemukan di toko Turki. Namun, kehalalan sebuah produk tidak hanya ditentukan oleh keberadaan logo halal. Faktor yang lebih penting adalah komposisi dari produk tersebut, apakah mengandung bahan utama atau bahan tambahan yang dianggap haram atau syubhat bagi konsumen Muslim.

Dalam pengolahan produk susu dan turunannya ada titik kritis yang perlu diperhatikan, Titik kritis kehalalan produk pangan merupakan suatu tahapan produksi pangan dimana akan ada potensi suatu produk menjadi haram. Selain dari proses produksinya, identifikasi titik kritis kehalalan produk olahan susu juga dapat diidentifikasi dari bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong proses yang digunakan. Pada produk susu seperti susu skim dan susu *full* krim status kehalalannya dilihat dari prosesnya, jika diproses tanpa penambahan bahan dan hanya melalui proses fisik saja maka statusnya adalah halal. Namun jika pada prosesnya telah mendapat bahan tambahan seperti proses standarisasi padatan terlarut pada susu dengan penambahan laktosa, maka status kehalalannya ditentukan oleh status kehalalan dari laktosa yang ditambahkan. (Amen, 2020)

Pada produk keju titik kritis terdapat pada tahap koagulasi dimana terdapat tahapan penambahan bahan untuk proses penggumpalan. Metode enzimatik dilakukan dengan enzim rennin (*rennet*). Status kehalalan rennet yang digunakan

sangat bergantung dari sumber rennet yang digunakan karena rennet dapat diperoleh dari hewan yang tidak halal atau dari hewan yang jenisnya halal namun dapat saja tidak halal jika penyembelihan hewan penghasil rennet tidak dilakukan sesuai syariat Islam (Apriyantono, Titik Kritis Kehalalan Makanan dan Minuman, 2012).

Pada produk *yoghurt* terdapat 3 identifikasi titik kritis dalam tahapan proses pembuatannya, titik kritis pertama yakni pada tahap awal penetapan total padatan susu. Pada tahap ini dapat dilakukan penambahan bubuk skim, kasein dan atau *whey*. Resiko ketidakhalalan disebabkan karena hewan penghasil susu skim bubuk, kasein dan atau *whey* dapat berasal dari hewan yang terkategori tidak halal. Titik kritis kedua dalam proses pembuatan *yoghurt* adalah pada saat penambahan starter bakteri. Starter bakteri biasanya diperbanyak pada suatu media yang status halalnya ditentukan oleh komposisi medianya. Jika media yang digunakan mengandung bahan haram maka starter yang digunakan terkategori haram dan najis. Resiko keharaman juga dapat juga berasal dari bakteri yang digunakan jika dihasilkan dari hasil rekayasa genetika yang berasal dari babi atau manusia. Gen yang berasal dari hewan haram dapat menjadi resiko ketidakhalalan produk. Titik kritis ketiga dalam produk *yoghurt* adalah dari penambahan aditif makanan yang ditambahkan. Aditif yang mungkin ditambahkan dalam produk pembuatan *yoghurt* diantaranya pengemulsi, gelatin, penstabil, atau flavor. Bahan aditif pada *Yoghurt* ini dapat berasal dari bahan yang tidak jelas status kehalalannya (Apriyantono, 2015).

Pada produk *butter* dan mentega titik kritis keharaman produk dapat berasal dari sumber lemak yang digunakan sebagai pengemulsi yang dapat berasal dari lemak hewani maupun nabati. Bila berasal dari lemak hewani maka harus dipastikan berasal dari jenis hewan halal yang disembelih sesuai syariat Islam. Selain itu penambahan *flavor* juga merupakan titik kritis karena merupakan bahan campuran yang perlu diperjelas status kehalalannya. (Jumino, 2023)

Dengan adanya titik kritis kehalalan serta minimnya label halal pada produk susu dan turunannya maka membaca komposisi produk menjadi hal penting dalam memilih produk susu dan turunannya yang muslim *friendly*. Berdasarkan hasil wawancara singkat terhadap sepuluh orang mahasiswa Indonesia di Jerman, sebagian besar menyatakan bahwa tidak mengetahui titik kritis kehalalan pada

produk susu dan turunannya sehingga tidak memperhatikan faktor komposisi kemasan dalam keputusan pembelian. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut apakah ada pengaruh membaca komposisi dalam kemasan terhadap keputusan pembelian produk susu dan turunannya khususnya pada mahasiswa Indonesia yang berada di Jerman.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana keputusan pembelian mahasiswa Indonesia di Jerman pada produk susu dan turunannya (*muslim friendly*) berdasarkan komposisi di kemasan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis keputusan pembelian mahasiswa Indonesia di Jerman pada produk susu dan turunannya (*muslim friendly*) berdasarkan komposisi di kemasan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Masyarakat muslim Indonesia

Memberikan informasi yang berguna tentang kesadaran terhadap titik kritis kehalalan pada produk susu dan turunannya yang dijual di Jerman, sehingga dapat memberikan pilihan yang lebih luas kepada masyarakat Muslim di Indonesia dalam memilih produk yang sesuai dengan prinsip halal.

2. Masyarakat muslim Indonesia di Jerman

Membantu dalam memahami preferensi masyarakat muslim selama tinggal di Jerman terkait dengan produk susu dan turunannya yang tidak memiliki label halal pada kemasannya dan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana mengidentifikasi komposisi pada produk susu dan turunannya sehingga dapat membedakan mana produk yang layak untuk dikonsumsi bagi muslim atau disebut *muslim friendly*.

3. Program Studi

Program studi dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk menyediakan informasi yang relevan kepada mahasiswa dalam matakuliah terkait Ilmu Bahan Makanan, Perilaku konsumen, atau Teknologi pengemasan dan labeling.

4. Peneliti

Memberikan wawasan yang lebih dalam tentang komposisi produk susu dan turunannya yang muslim *friendly*, serta pengalaman dalam melakukan survei produk di Jerman.

