

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Produk olahan daging di pasar Menes sebagian sudah memiliki sertifikat halal dengan dibuktikan adanya sertifikat halal. Namun, masih terdapat produk yang belum memiliki sertifikat halal. Hasil dari penelitian tentang rantai nilai halal pada produk olahan daging di pasar belum sepenuhnya sesuai dengan kehalalan, dikarenakan ada beberapa hal yang belum sesuai dengan standar kehalalan. Pada sumber bahan baku, pemilihan bahan baku yang dilakukan beberapa pedagang tidak memastikan asal sumber bahan. Pada proses produksi yaitu penggilingan daging bakso yang menggilingnya ditempat umum, terlihat tidak terlalu memperhatikan kebersihan pada proses penggilingan daging, namun beberapa pedagang lainnya memperhatikan kebersihan baik dari pengolahan ataupun peralatan seperti memakai celemek dan sarung tangan ketika pengolahan. Penyimpanan pada produk disimpan dengan cukup baik untuk menjaga kualitas produk, para pedagang memastikan produk yang disimpan tetap aman dan berkualitas baik hingga dijual ke konsumen. Pada distribusinya beberapa pedagang mengadakan pesan layanan antar dan selebihnya menjual di tempat yaitu di pasar Menes. Penjualan pada produk bukan hanya kepada konsumen tetapi ke beberapa agen, namun beberapa pedagang tidak menjual ke agen. pelayanan yang diberikan pedagang umumnya bersikap ramah dan sopan kepada konsumen tanpa membeda-bedakan.
2. Kesadaran konsumen mengenai hak-hak konsumen masih sangat rendah, banyak konsumen yang belum mengetahui hak-hak mereka atau bagaimana melaporkan jika terjadi kerugian pada produk yang

mereka konsumsi. Para konsumen tidak memperhatikan apakah produk yang dikonsumsinya halal atau tidak, sehingga para konsumen belum terlalu peduli dengan produk halal. Tidak adanya informasi mengenai status halal di tempat penjualan menambah ketidakpastian konsumen tentang kehalalan produk. Namun, para konsumen tetap memilih mengkonsumsi produk tersebut karena kualitasnya bagus, tempat yang aman dan bersih. Pengawasan ini penting untuk menjaga standar yang sudah ditetapkan. Adanya pengawasan rutin meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan dan kualitas produk yang dijual di pasar. Meningkatkan frekuensi pengawasan dan pengecekan untuk memastikan bahwa standar kebersihan dan kualitas selalu terpenuhi. Hal ini menunjukkan perlunya edukasi pada konsumen untuk dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran konsumen.

## **B. Saran**

Berdasarkan permasalahan yang dilihat oleh penulis, maka ada beberapa saran yang diberikan kepada Pasar Rakyat Modern Menes terkhusus kepada pedagang produk olahan daging :

### **1. Bagi Pengelola Pasar**

Mempercepat proses sertifikat halal dan memastikan semua produk olahan daging memiliki sertifikat yang jelas dan terlihat. Mengadakan edukasi secara rutin untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang hak-hak mereka dan cara memilih produk halal. juga memberikan pelatihan kepada pedagang tentang pentingnya transparansi standar kehalalan. Meningkatkan ketelitian pengawasan produk serta penegakan hukum yang lebih tegas terhadap pelanggaran standar dan keamanan produk.

## 2. Bagi Pedagang

Memastikan bahwa seluruh proses produksi pada pemilihan bahan baku, sumber bahan pahan proses pengolahan dan distribusinya sesuai dengan standar kehalalan. Menetapkan standar kualitas dan kebersihan yang lebih ketat dan memastikan seluruh rangkaiannya sesuai standar kehalalan.

## 3. Bagi Konsumen

Berhati-hati dalam mengkonsumsi produk jika tidak mengetahui produk tersebut halal atau tidak, lebih baik mencari informasi terlebih dahulu sebelum mengkonsumsinya.

## 4. Bagi Peneliti

Bagi peneliti yang akan datang untuk melaporkan ini yang lebih dalam terkait Analisis Halal *Value Chain* Pada Penggilingan Daging Bakso Dalam Upaya Perlindungan Konsumen.