

**ANALISIS MUTU DAN UNDANG-UNDANG NOMOR 11
TAHUN 2020 TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
PENGAWET DALAM PEMBUATAN KRUPUK DI DESA
TLASIH TULANGAN SIDOARJO**

SKRIPSI

Oleh

Ema Zulfa Naharoh

NIM. C92219089



**UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A**

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Fakultas Syariah dan Hukum

Jurusan Hukum Ekonomi Syariah

Program Hukum Ekonomi Syariah

Surabaya

2023

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ema Zulfa Naharoh
NIM : C92219089
Fakultas/Jurusan/Prodi : Syariah dan Hukum/Hukum Perdata Islam/
Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Analisis Sertifikasi Halal Dan Undang-Undang
Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A Terhadap
Penggunaan Bahan Pengawet Dalam Pembuatan
Kerupuk di Desa Tlasi Tulangan Sidoarjo

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/ karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 30 Maret 2023

Saya yang menyatakan,



Ema Zulfa Naharoh
NIM. C92219089

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Ema Zulfa Naharoh

NIM. : C92219089

Judul : Analisis Sertifikasi Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun
2020 Pasal 4A Terhadap Penggunaan Bahan Pengawet Dalam Pembuatan Kerupuk
di Desa Tlasih Tulangan Sidoarjo

ini telah diperiksa dan disetujui untuk di Munaqosahkan.

Surabaya, 30 Maret 2023

Pembimbing,



Prof. Dr. H. Abd. Hadi, M.Ag
NIP. 195511181981031003

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama: Ema Zulfa Naharoh

NIM : C92219089

telah dipertahankan di depan sidang Munaqasah Skripsi Fakultas Syariah dan Hukum UIN sunan Ampel Surabaya pada hari Jumat, tanggal 05 Mei 2023, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Syariah.

Majelis Munaqasah Skripsi:

Penguji I

Prof. Dr.H. Abd. Hadi M.Ag
NIP. 195511181981031003

Penguji II

Dr. Sanuri, S.Ag., M.Fil.I
NIP. 197601212007101001

Penguji III

Dimiyati M.E.I
NIP. 197708262005011006

Penguji IV

Subhan Nooriansyah, M. Kom
NIP. 199012282020121010

Surabaya, 05 Mei 2023

Mengesahkan,

Fakultas Syariah dan Hukum

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

Dekan,



Diah Mustika'ah, M.Ag
196303271999032001

iv

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ema Zulfa Naharoh
NIM : C92219089
Fakultas/Jurusan : Syariah dan Hukum/ Hukum Ekonomi Syariah
E-mail address : emazulfaa17@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul :

Analisis Mutu Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Terhadap Penggunaan

Bahan Pengawet Dalam Pembuatan Kerupuk di Desa Tlasih Tulangan Sidoarjo

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Juli 2023

Penulis



(Ema Zulfa Naharoh)

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Terhadap Penggunaan Bahan Pengawet Dalam Pembuatan Kerupuk di Desa Tlasih Tulangan Sidoarjo” Menjawab Pertanyaan yang tertuang dalam rumusan masalah, meliputi: 1) Bagaimana praktik penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan krupuk di Desa Tlasih, 2) Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih?

Jenis Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif yang proses pelaksanaannya menggunakan metode pendekatan Analisis berbasis lapangan. Data Penelitian ini dihimpun dengan menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi dengan pola pikir induktif untuk dapat menyelesaikan suatu masalah.

Hasil penelitian menyimpulkan, 1) Praktik penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan kerupuk di Desa Tlasih ini ditinjau dari bahan pembuatan kerupuknya dari pengolahan hingga pengemasannya, praktik penggunaan bahan pengawet ini menggunakan metode pengeringan dengan berbagai macam cara, yaitu pengeringan menggunakan mesin box dryer, oven, dan sinar uv atau matahari dan metode yang lain menggunakan bahan Tepung Tapioka yang mana itu membuat produk kerupuk lebih tahan lama hingga kurang waktu 6 bulan, Penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan kerupuk di Desa Tlasih ini dianggap sah apabila tidak merugikan satu sama lain antara kedua belah pihak yaitu penjual dan pembeli, maksudnya adalah apabila tidak membahayakan bagi kesehatan tubuh maka produk olahan kerupuk ini boleh dikonsumsi. 2) Dalam Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020, Perspektif terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha kerupuk di Desa Tlasih ini belum sesuai dengan sertifikasi halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020, ditinjau dengan beberapa faktor yang menghambat yaitu yang pertama adalah kurangnya kesadaran diri oleh pemilik usaha untuk mengurus sertifikasi halal dengan alasan belum sempat mengurus sertifikasi halalnya, dan yang terakhir adalah belum terpenuhinya syarat-syarat untuk mendapatkan sertifikasi halalnya sesuai dengan isi dari Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020. Tetapi mengenai proses jual beli produk kerupuk di desa tlasih tersebut dinyatakan boleh dikarenakan bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan dan penggunaannya aman yaitu memakai bahan-bahan alami yang aman untuk dikonsumsi

Sejalan dengan kesimpulan di atas, saran yang dapat disampaikan dari Penulis dalam praktiknya adalah perlunya kesadaran diri dari pemilik umkm usaha kerupuk tersebut dan masukan dari karyawan kepada pemilik umkm agar segera mengurus sertifikasi halal mengingat berpengaruh penting terhadap jual beli produk tersebut untuk menjadikan penjualan Usaha UMKM kerupuk tersebut semakin meningkat dan terjaga konsistennya apabila sudah melakukan prosedur sertifikasi halal

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TRANSLITERASI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	7
D. Kajian Pustaka.....	7
E. Tujuan Penelitian	10
F. Kegunaan Hasil Penelitian	10
G. Definisi Operasional.....	11
H. Metode Penelitian.....	12
I. Sistematika Penulisan	17
BAB II SERTIFIKASI HALAL DAN UNDANG-UNDANG NOMOR 11 TAHUN 2020	18
A. Pengertian Sertifikasi Halal.....	18
B. Definisi Halal	20
C. Dasar Hukum Produk Halal	21
D. Syarat-syarat Makanan Halal Menurut Hukum Islam	23
E. Proses Sertifikasi Halal	23
F. Pengawasan Sertifikat Halal Oleh BPJPH	24
G. Kriteria Sertifikasi Halal	25
H. UU Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A (Tujuan UU JPH, Asas penyelenggaraan JPH, Penyelenggara JPH)	29

BAB III	PRAKTIK PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET DI DESA TLASIH TULANGAN SIDOARJO	38
	A. Gambaran Umum Objek Penelitian	38
	B. Praktik Penggunaan Bahan Pengawet di Desa Tlasih.....	46
	C. Ketentuan Sertifikasi Halal terhadap penggunaan bahan pengawet di desa Tlasih	48
BAB IV	ANALISIS MUTU DAN UNDANG-UNDANG NOMOR 11 TAHUN 2020 TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET PADA PEMBUATAN USAHA KERUPUK DI DESA TLASIH	53
	A. Praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih	53
	B. Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih	58
BAB V	PENUTUP.....	64
	A. Kesimpulan	64
	B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA		67

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Manusia merupakan makhluk yang mempunyai kodrat hidup sebagai makhluk sosial. Sebagai makhluk sosial, manusia yang hidup dalam masyarakat membutuhkan adanya manusia lain untuk hidup berdampingan. Karena pada dasarnya manusia adalah makhluk yang saling membutuhkan satu sama lain, oleh karena itu timbulah hak dan kewajiban dalam suatu hubungan manusia. Hubungan yang dimiliki manusia yang satu dengan manusia yang lainnya dalam Islam disebut muamalah.

Manusia akan melakukan transaksi atas sesuatu yang berkaitan dengan harta, sebab harta termasuk salah satu perhiasan kehidupan dunia dan salah satu hal yang sangat penting dalam kebutuhan hidup. Jika seseorang hidup tanpa harta didalam kehidupan ini, maka ia akan mengalami kesulitan didalam hidupnya. Oleh sebab itu Allah Swt. memerintahkan kepada manusia di muka bumi ini untuk bertebaran dengan bekerja untuk memperoleh karunia-Nya. Sebagaimana firman Allah dalam Alquran Surah al-Jumu'ah ayat 10¹:

فَإِذَا قُضِيَتِ الصَّلَاةُ فَانْتَشِرُوا فِي الْأَرْضِ وَابْتَغُوا مِن فَضْلِ اللَّهِ وَاذْكُرُوا اللَّهَ كَثِيرًا لَّعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ (١٠)

“Apabila telah ditunaikan shalat, maka bertebaranlah kamu di muka bumi, dan carilah karunia Allah dan ingatlah Allah banyak-banyak supaya kamu beruntung”. (Q.S. al-Jumu'ah : 10)

¹ Al Quran, 62:10

Bentuk muamalah yang disyariatkan oleh Allah SWT salah satunya adalah jual beli. Jual beli dalam istilah fikih disebut dengan *al-bai'* artinya menjual, mengganti, dan menukar sesuatu dengan sesuatu yang lain. Dalam bahasa Arab digunakan untuk pengertian lawannya, yaitu kata *asy-syira'* (beli).² Maka, jual beli merupakan suatu perjanjian di antara dua pihak atau lebih, di mana masing-masing pihak mengikatkan diri untuk menyerahkan hak milik atas suatu barang sementara pihak yang lain membayar harga yang telah dijanjikan.³

Pada dasarnya kegiatan jual beli telah diatur oleh syariat Islam secara tegas, baik didalam Alquran, Hadis, Ijmak, dan Qiyas. Di dalamnya terdapat ketentuan yang mengatur mengenai syarat-syarat, penjual, pembeli, barang yang dijual, tentang akad-akad jual beli yang dilarang karena menimbulkan kemudharatan di salah satu pihak.⁴

Hukum jual beli dalam Islam adalah halal, sebagaimana yang telah dijelaskan dalam Q.S. al-Baqarah ayat 275 sebagai berikut ini:

... وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا...⁵

“Dan Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba”.
(QS. Al-Baqarah : 275)⁵

Dengan demikian jual beli ialah kegiatan yang dilakukan oleh makhluk sosial untuk memenuhi kehidupannya sehari-hari. Jual beli sendiri termasuk salah satu kegiatan yang diharamkan oleh Allah Swt. untuk dilakukan

² Gemala Dewi, *Hukum Perikatan Islam di Indonesia*, (Jakarta: Prenada Media Cet 1, 2005)

³ Subekti, *Hukum Perjanjian*, (Jakarta: Intermasa, 2002) 79.

⁴ Dicky Anjasmara Putra, *Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pengawasan Jual Beli Di Marketplace*, (Skripsi—Universitas Muhammadiyah, Surakarta, 2021) 3.

⁵ Al Quran, 2: 275

umat Islam dengan memenuhi rukun dan syarat yang telah ditentukan. Selama di dalamnya tidak terkandung unsur *gharar*, jual beli halal hukumnya. Untuk muamalah, selama tidak ada ayat dan dalil yang melarangnya hukumnya adalah boleh.⁶

Akhir-akhir ini perkembangan ketertarikan masyarakat terhadap beberapa produk makanan seperti kerupuk merupakan peluang usaha yang propektif untuk ditekuni industri kecil atau industri rumah tangga. Banyaknya persaingan produk kerupuk, distributor atau *home industry* harus menyajikan kerupuk yang menarik untuk mempengaruhi daya minat konsumen agar membeli produk tersebut. Oleh karena itu, pengguna bahan tambahan makanan (BTM) dalam pembuatan kerupuk makin pesat seiring dengan makin banyaknya jenis kerupuk yang diproduksi, dijual, dan dikonsumsi baik dalam kondisi siap saji maupun setelah diawetkan selama waktu tertentu.⁷

Penyediaan makanan kerupuk yang aman, bergizi, dan cukup merupakan strategi yang penting untuk mencapai sasaran dalam bidang kesehatan. Mutu dan keamanan makanan tidak hanya berpengaruh langsung terhadap produktivitas ekonomi dan perkembangan sosial baik individu, masyarakat maupun Negara. Selain itu, persaingan internasional yang semakin tinggi dalam bidang perdagangan makanan, menuntut produksi makanan yang lebih bermutu, aman, dan sehat dalam rangka meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat secara adil dan merata.

⁶ Dicky Anjasmara Putra, “*Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pengawasan Jual Beli di Marketplace*”, (Skripsi-Universitas Muhammadiyah, Surakarta, 2021), 4.

⁷ Setijo Pitojo & Zumiaty, *Pewarna Nabati Makanan* (Yogyakarta: Kanisius, 2009), 11.

Dalam Islam mengajarkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (bergizi), sebagaimana dijelaskan di dalam Alquran:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ (٨٨)

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.” (Q.S. Al-Ma’idah: 88)⁸

Menurut ayat tersebut manusia diperintahkan supaya mengonsumsi makanan yang halal dan baik (bergizi). Sebaliknya, mengonsumsi makanan yang berbahaya bagi tubuh hukumnya adalah haram karena dapat mengakibatkan kegagalan organ tubuh dan kelenjar dalam memproduksi hormon, sehingga terjadi penyumbatan energi di urat syaraf, kelainan itulah yang membuat orang depresi, sehingga keseimbangan mentalnya terganggu. Hal ini didasarkan kepada firman Allah Swt.:

... وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ...

“dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk dan membuang dari mereka beban-beban dan belenggu-belenggu yang ada pada mereka...” (Q.S. al-A’raf: 157)⁹

Mengonsumsi produk halal merupakan kewajiban umat Islam. Oleh karena itu, umat Islam, khususnya di Indonesia, kini cenderung memilih produk-produk yang telah jelas kehalalannya, yaitu dengan memilih produk berlogo halal. Logo halal produk diperoleh setelah produsen menjalani proses sertifikasi halal. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin

⁸ Al Quran, 5:88

⁹ Al Quran, 7:157

pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020¹⁰

Pengadaan sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obatan, kosmetika, dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim. Namun ketidaktahuan seringkali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal.

Di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo masih terdapat pengusaha kerupuk yang menggunakan bahan pengawet untuk mengawetkan kerupuk agar tahan lama. Hasil produksinya ini dijual di warung yang ada di desa, di berbagai kantin sekolah yaitu seperti kerupuk Tepung. Tidak semua bahan pengawet bisa digunakan pada makanan karena terdapat beberapa bahan pengawet yang jika ditinjau dari sisi kesehatan, mengandung zat berbahaya dan racun. Sehingga, apabila digunakan pada makanan dan dikonsumsi secara terus menerus akan mengakibatkan gangguan kesehatan pada tubuh. Makanan yang tercampur bahan pengawet ini dilarang untuk dikonsumsi karena memiliki resiko jangka panjang bagi para konsumen yang mengonsumsinya, sehingga makanan tersebut dilarang oleh Islam karena mengandung zat yang berbahaya bagi kesehatan manusia¹¹

Berangkat dari perihal tersebut, penulis ingin mengkaji apakah pengusaha kerupuk ini memproduksi kerupuk sesuai dengan aturan atau

¹⁰ KUHP, UU Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A Ayat 1,2

¹¹ Kartika Mayasari, “Konsumsi Makanan Berpengawet”, dalam www.klikdokter.com/info-sehat/kesehatan-umum/, diakses 10 November 2022.

prosedur yang ditetapkan oleh LPPOM-MUI dalam hal memproduksi sebuah makanan, apakah bisa dilakukan sertifikasi kehalalan atas produk yang dipasarkan. Hal ini bertujuan agar para konsumen yakin terhadap produk kerupuk yang dipasarkan dan mencegah kemudharatan atas produk kerupuk yang telah dihasilkan, mengingat di dalam proses pembuatannya menggunakan bahan pengawet untuk mengawetkan agar produk kerupuk lebih tahan lama.

Berdasarkan pemaparan tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat penelitian dengan judul “Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Terhadap Penggunaan Bahan Pengawet dalam Pembuatan Krupuk di Desa Tlasih”

B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, terdapat masalah-masalah yang bisa dijadikan objek penelitian, diantaranya sebagai berikut:

1. Banyaknya Jual Beli yang mengacu ke *ghoror*, seperti ketidakjelasan produk
2. Banyaknya persaingan perdagangan atau produk
3. Penyediaan krupuk yang aman dan bergizi belum diketahui oleh masyarakat
4. Sertifikasi halal pada produk kerupuk tidak semuanya ada
5. Faktor yang mempengaruhi kualitas dari produk yang di hasilkan seperti SDM, bahan baku, dan sebagainya

6. Proses pembuatan krupuk secara umum dilakukan oleh warga Desa Tlasih
7. Mengonsumsi produk halal merupakan kewajiban umat Islam

Adapun Batasan masalah agar Penelitian ini lebih efektif, efisien, dan terarah, masalah-masalah yang diteliti dibatasi dua masalah saja yaitu:

1. Produksi krupuk sudah sesuai atau tidak dengan prosedur LPPOM dan sudah ada sertifikasi halalnya
2. Apakah Bisa dilakukan Sertifikasi kehalalan atas produk ketika memproduksi sebuah makanan

C. Rumusan Masalah

Rumusan ini adalah dari hasil batasan masalah, yaitu:

1. Bagaimana praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih?
2. Bagaimana Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan krupuk di Desa Tlasih?

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

D. Kajian Pustaka

Kajian Pustaka adalah penjelasan secara singkat tentang kajian yang sebelumnya sudah pernah dilakukan, sehingga bisa diketahui perbedaan antara penelitian yang sudah diteliti dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis tidak merupakan duplikasi penelitian yang sudah ada. Terdapat

beberapa skripsi yang ditemukan penulis membahas tentang Analisis Mutu halal dan Undang-undang nomor 11 Tahun 2020 sebagai berikut :

1. Jurnal karya Maghfirotn Wirduyaningsih yang berjudul “ Kedudukan Penyelia Halal Dalam Sertifikasi Halal Setelah Berlakunya Undang-Undang Cipta Kerja Pada Sektor UMK” Jurnal ini menjelaskan mengenai Mekanisme prosedur dan tatacara penentuan penyelia halal untuk sektor UMK dalam penerapan sertifikasi halal dikaitkan dengan sistem OSS RBA untuk UMK setelah berlakunya Undang-Undang Cipta Kerja, Persamaannya adalah sama-sama mengkaji terkait Penerapan sertifikasi halal, sedangkan perbedaan jurnal terdahulu dengan penelitian penulis terletak pada kaitannya dengan sistem OSS RBA untuk UMK¹²
2. Skripsi Septy Nila Trianawati yang berjudul “Persepsi Mahasiswi IAIN Tulungagung tentang Label Halal pada Kosmetik ” Skripsi ini menjelaskan mengenai persepsi mahasiswi terhadap label halal pada kosmetik, persamaannya adalah sama-sama mengkaji terkait label halal pada barang, sedangkan perbedaannya terletak pada kosmetik yang mana penulis tidak mengkaji terkait itu tetapi mengkaji mengenai pengawet dalam produk makanan.¹³
3. Skripsi yang ditulis oleh Ahmad Sabran dengan Judul “Sertifikasi Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Non- Muslim di Kota Palangka Raya” Skripsi ini menjelaskan mengenai realitas

¹² Maghfirotn wirduyaningsih, “*Kedudukan Penyelia Halal Dalam Sertifikasi Halal Setelah Berlakunya Undang-Undang Cipta Kerja Pada Sektor UMK*” *Jurnal Unpak*, Vol. 8. No 2, (2022), 9

¹³ Septy Nila, “*Persepsi Mahasiswi Terhadap Label Halal Kosmetik*” (Skripsi- IAIN Tulungagung, 2020), 6.

sertifikasi halal produk UMKM non-Muslim di Kota Palangka Raya. Persamaan dari skripsi ini adalah pengusaha sama-sama mengkaji produk UMKM sedangkan perbedaan skripsi dengan penelitian penulis yaitu terletak pada Sertifikasi halal pada produk untuk Non-Muslim khususnya di Kota Palangka Raya.¹⁴

4. Jurnal yang ditulis oleh Muhammad Syarif Hidayatullah dengan Judul “Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)” Jurnal ini menjelaskan mengenai sertifikasi dan labelisasi halal pada makanan dalam perspektif hukum Islam melalui studi ayat ahkam¹⁵. Persamaannya adalah sama sama menjelaskan mengenai sertifikasi dan labelisasi halal pada makanan, sedangkan perbedaan jurnal dengan penelitian penulis terletak pada studi ayat ahkamnya yang mana penulis tidak mengkaji mengenai itu tetapi mengkaji terkait pengawetnya.
5. Jurnal yang ditulis oleh Rocky Gurning dengan Judul “Implikasi Regulasi Jaminan Produk Halal Terhadap Pelaku Usaha Berdasarkan Undang-Undang No.11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja”, Jurnal ini menjelaskan tentang implementasi Undang-Undang Cipta kerja dan Pemberian Pesangon Kepada Pekerja Yang Di Phk, persamaanya adalah sama sama menjelaskan mengenai Undang-Undang Cipta Kerja,

¹⁴ Ahmad Sabran, “*Sertifikasi Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Non-Muslim di Kota Palangka Raya*” (Skripsi- IAIN Palangka Raya, 2021) 108.

¹⁵ Muhammad Syarif Hidayatullah “*Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam Perspektif Ayat Ahkam*”, Jurnal Pemikiran Hukum Islam, Vol 11 No 2 (Desember 2020)

sedangkan perbedaan Jurnal dengan penelitian penulis terletak pada pengawetnya¹⁶

E. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian merupakan ringkasan tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam melakukan penelitiannya. Sesuai dengan rumusan masalah yang sudah dijelaskan, maka tujuan penelitiannya adalah:

1. Untuk mengetahui praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih
2. Untuk mengetahui Analisis Mutu halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih

F. Kegunaan Hasil Penelitian

Dari permasalahan yang sudah dijelaskan diatas, maka penulisan dan penelitian ini dapat diharapkan memiliki manfaat yang baik untuk pembaca maupun penulis, adapun manfaat tersebut adalah sebagai berikut:

1. Secara Akademis

Diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan tumpuan bagi peneliti berikutnya untuk dapat menghasilkan penelitian yang lebih baik.

2. Secara Praktis

¹⁶ Rocky Gurning, “*Implikasi Regulasi Jaminan Produk Halal Terhadap Pelaku Usaha Berdasarkan Undang-Undang No.11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja*”, Jurnal Panorama Hukum. Vol. 5, No 1

Mampu memberikan wawasan hukum atau informasi hukum yang lebih jelas mengenai Analisis Mutu halal dan Undang-Undang nomor 11 tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan krupuk di desa tlasih, yang kemudian ilmu tersebut dapat dilaksanakan di masyarakat dan memberikan jalan keluar yang baik terhadap permasalahan yang ada.

G. Definisi Operasional

Definisi operasional diperlukan agar dapat memperjelas penafsiran dan menghindari kesalahan dalam pemahaman judul yang digunakan, yaitu “Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Terhadap Penggunaan Bahan Pengawet Dalam Pembuatan Krupuk di Desa Tlasih”, berikut diantaranya:

1. Sertifikasi Halal adalah lambang halal atau label yang merupakan tanda ketetapan halal yang telah disertifikasi melalui LPPOM MUI. dengan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang kompeten dibidangnya untuk kemudian ditetapkan status kehalalannya sehingga tercipta suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal.
2. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A mengatur bahwa untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, kewajiban bersertifikasi halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 didasarkan atas pernyataan pelaku usaha Mikro dan Kecil. Kemudian Pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan

Kecil sebagaimana dimaksud pada ayat 1 dilakukan berdasarkan standar halal yang diterapkan oleh BPJH.

3. Bahan Pengawet berguna untuk meningkatkan mutu dan memperpanjang masa simpan produk, maka dari itu penulis menganalisis penggunaan bahan pengawet terhadap kerupuk di Desa tlasih menggunakan Analisis Hukum Islam dan Undang-Undang.

H. Metode Penelitian

Penelitian Kualitatif adalah kegiatan mengelolah, mengumpulkan, mengajikan dan menganalisis suatu kajian masalah.¹⁷ Penelitian ini disebut penelitian kualitatif yang proses pelaksanaannya menggunakan pendekatan Analisis berbasis lapangan, penggunaan metode mewakili paradigma yang merefleksikan sudut pandang atas realitas, pandangan peneliti terhadap fenomena nyata, dengan pola pikir induktif secara umum diartikan sebagai kegiatan yang sistematis berlandaskan atas data yang dilakukan secara objektif untuk dapat menjawab dan memahami lebih dalam atas suatu masalah.¹⁸ Maka dari itu membutuhkan metode tertentu dalam melakukan penelitian, dengan cara sebagai berikut:

1. Sumber data
 - a. Sumber Primer

Sumber primer adalah data yang didapatkan langsung oleh penulis ketika melakukan penelitian dengan menggunakan cara

¹⁷ Albi Anggito et al, Metodologi penelitian kualitatif (Jawa Barat, CV Jejak. 2018), 7

¹⁸ Conny R Semiawan, Metode Penelitian Kualitatif (Jakarta: Grasindo, 2019), 5.

pengawasan langsung dari masyarakat¹⁹, Dalam penelitian ini penulis melakukan pengambilan data tentang penggunaan bahan pengawet pada pembuatan produk kerupuk dengan kepengawasan langsung dari masyarakat dan wawancara secara langsung kepada pemilik usaha home industry krupuk dan beberapa karyawan, yakni:

- 1) Bapak Ficky selaku pemilik usaha kerupuk
 - 2) Ibu Kaffah selaku pemilik usaha kerupuk
 - 3) Ibu Yanti selaku karyawan usaha kerupuk
 - 4) Ibu Sulimah selaku karyawan usaha kerupuk
 - 5) Bapak Sumandi selaku karyawan usaha kerupuk
 - 6) Bapak Wandu selaku karyawan usaha kerupuk
 - 7) Bapak Iyan selaku karyawan usaha kerupuk
- b. Sumber Sekunder

Sumber sekunder ialah data yang dijadikan sebagai tunjangan sumber data primer, pengambilan data ini menggunakan beberapa bahan Pustaka dan dokumen yang mempunyai hubungan dengan masalah yang sedang di teliti. Sumber data sekunder terdiri dari:

- 1) Undang-Undang (UU) No. 11 Tahun 2020 pasal 4A tentang upaya penciptaan kerja melalui usaha kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil, dan menengah.

¹⁹ Ali Zainudin, Metode Penelitian Hukum (Jakarta: 2009) 106.

- 2) Peraturan Pemerintah (PP) No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014 (UU JPH).
- 3) Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.
- 4) Beberapa bahan pustaka dan dokumen yang mempunyai hubungan dengan masalah yang sedang diteliti.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi adalah Pemerolehan data informasi yang dilihat secara langsung oleh tangan pertama tanpa campur tangan orang lain dengan cara melakukan pengamatan langsung yang kemudian dijadikan objek penelitian untuk memperoleh sejumlah data dan informasi terkait objek tersebut²⁰ Penulis mencatat dengan sistematis gejala-gejala yang diteliti kemudian menuliskannya dalam suatu masalah

b. Wawancara

Dalam penelitian ini penulis melakukan wawancara secara langsung terhadap pemilik usaha krupuk dan beberapa karyawan yang terlibat dalam Analisis Mutu Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Terhadap Penggunaan Bahan Pengawet Dalam Pembuatan Krupuk di Desa Tlasih.

c. Dokumentasi

²⁰ Fakhry Zamzam, *Aplikasi Metodologi Penelitian* (Yogyakarta: 2018) 112

Metode ini merupakan catatan kejadian yang berbentuk tulisan maupun karya-karya monumental. Datanya bersumber dari dokumen yang tersedia atau catatan media masa yang berkaitan dengan objek yang diteliti. Metode ini digunakan untuk mempermudah penulis dalam pengelolaan, pengumpulan, penyusunan data yang berkaitan dengan objek penelitian. Kegiatan ini dilakukan sebagai informasi yang kuat untuk bahan penelitian yang diteliti oleh penulis.

3. Teknik pengolahan data

Dalam penelitian yang dilakukan terdapat Teknik pengolahan data guna mempermudah dalam meneliti yaitu:

a. *Editing*

Editing adalah proses pemeriksaan ulang terhadap kejelasan makna, kelengkapan, dan pembenaran atas semua data yang sudah diperoleh dalam penelitian ini.²¹ Hal ini bertujuan agar terhindar dari kesalahan yang terdapat pada pencatatan di lapangan, sehingga apabila terdapat kekurangan maka dapat diperbaiki dan dilengkapi

²¹ Abu Achmadi, *Metode Penelitian* (Jakarta: Bumi Aksara, 2005), 82.

b. *Organizing*

Organizing adalah prosedur pengumpulan data yang didapatkan dengan sistematis digunakan sebagai karangan yang ditampung di hasil penelitian.

c. *Analyzing*

Analyzing adalah penjabaran lanjutan dari hasil editing dan organizing data yang didapatkan dari sumber penelitian sehingga bisa mendapatkan kesimpulan dari penelitian yang diteliti ini.

4. Teknik analisis data

Adalah langkah pembentukan, perubahan dan pengumpulan informasi yang digunakan untuk mendapatkan informasi yang bermanfaat serta dapat memberikan kesimpulan yang mendukung penentuan dari keputusan.²² Penelitian kualitatif menggunakan dua strategi dalam analisis data, yaitu strategi deskriptif kualitatif dan strategi verifikasi kualitatif.

a. Analisis deskriptif

Adalah strategi yang bertujuan agar penulis membuat kerangka tentang praktik Penggunaan Bahan Pengawet dalam Pembuatan Krupuk di Desa Tlasi

b. Pola pikir induktif

Digunakan untuk mengamati dan memaparkan data tentang Penggunaan Bahan Pengawet dalam Pembuatan Krupuk di Desa

²² Resty Kartiko Widi, *Asas Metodologi Penelitian* (Yogyakarta: PT Graha Ilmu, 2010), 250

Tlasih Kemudian ditinjau dari Analisis Mutu Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020.

I. Sistematika Pembahasan

Skripsi tersusun dalam 5 bab dan pada masing-masing bab berisi sub bab pembahasan yang bertujuan untuk memudahkan dalam memahami isi dari skripsi, adapun penataannya sebagai berikut:

Bab pertama berisikan Pendahuluan, dan di dalamnya terdapat sub bab latar belakang masalah, identifikasi dan Batasan masalah, rumusan masalah, kajian Pustaka, tujuan penelitian, kegunaan hasil penelitian, definisi operasional, metode penelitian, dan sistematika pembahasan

Bab kedua membahas tentang landasan teori, meliputi definisi Sertifikasi Halal, dasar Hukum sertifikasi halal, pengertian bahan pengawet pada produk makanan dan Undang- undang dan berlanjut pada

Bab ketiga berisi tentang gambaran umum objek penelitian dan praktik pembuatan kerupuk di desa tlasih, tulangan sidoarjo kemudian

Bab keempat berisi pembahasan meliputi bagaimana praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih dan bagaimana Analisis Mutu halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih.

Bab kelima ialah penutup yang terdiri dari Kesimpulan, Saran dan Daftar Pustaka. Kesimpulan dalam bab ini merupakan jawaban dari rumusan masalah. Dan saran yang berisikan masukan dari hasil penelitian ini.

BAB II

ANALISIS MUTU DAN UNDANG-UNDANG NOMOR 11 TAHUN 2020

A. Pengertian Sertifikasi Halal

Definisi Sertifikat Halal MUI adalah lambang halal atau label yang merupakan tanda ketetapan halal yang telah disertifikasi melalui LPPOM MUI. dengan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang kompeten dibidangnya untuk kemudian ditetapkan status kehalalannya sehingga tercipta suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal.

Sertifikat halal merupakan sertifikasi yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini dapat digunakan untuk pembuatan label halal¹

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat di Indonesia. Pangan harus senantiasa tersedia secara cukup, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Untuk mencapai semua itu, perlu diselenggarakan suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan, baik bagi pihak yang memproduksi maupun yang mengonsumsi.

¹ Ahda Segati, "Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk, Dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan" Universitas Islam Indonesia, Jurnal Nomor 2, Vol 3 (2018). 4

Dalam pandangan Islam persoalan memilih untuk mengonsumsi yang halal haram merupakan persoalan yang sangat penting, bahkan dianggap sebagai inti keberagamaan, karena setiap orang yang akan menggunakan atau melakukan, mengonsumsi sangat dituntut oleh agama untuk memastikan terlebih dahulu kehalalan dan keharamannya. Jika halal, ia boleh melakukan, menggunakan atau mengonsumsinya. Namun jika jelas keharamannya maka harus dijauhkkan dari seorang muslim². Adapun Tujuan dari sertifikat halal itu sendiri adalah untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim, namun ketidaktahuan seringkali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal, maka disini peran Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 ada kaitannya dengan penmaparan diatas bahwa semua produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal.

Sertifikasi halal di indonesia dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sampai dengan 16 Oktober 2019 dan mulai 17 Oktober 2019 penerbitan sertifikasi halal menjadi kewenangan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH). Produk yang memiliki sertifikasi halal adalah produk yang telah teruji dalam kehalalan dan bisa dikonsumsi umat muslim. Sejak diberlakukannya UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berisi ketentuan wajib sertifikasi halal LPPOM MUI tidak hanya meningkat, namun bervariasi. Termasuk

² Asep Syarifuddin Hidayat, Mustolih Siradj, and Jakarta Selatan, "Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Non Halal" 3, no. 8 (1999): 199–210.

sertifikasi halal untuk produk barang guna, yang setiap tahun terus bertambah, dan di dalam Undang-Undang Republik Indonesia No 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja Pasal 29 Ayat 2 mengenai Persyaratan Kelengkapan Dokumen Permohonan Sertifikasi Halal.

B. Definisi Halal

Kata halal adalah istilah bahasa Arab dalam agama Islam yang berarti "diizinkan" atau "boleh". Secara etimologi, halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Istilah halal dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan untuk makanan ataupun minuman yang diperolehkkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Dalam konteks luas istilah halal merujuk kepada segala sesuatu baik itu tingkah laku, aktifitas, maupun cara berpakaian dan lain sebagainya yang diperbolehkan atau diizinkan oleh hukum Islam³. Kata halal berasal dari akar kata yang berarti lepas atau tidak terikat. Sesuatu yang halal artinya sesuatu yang terlepas dari ikatan bahaya duniawi dan ukhrawi. Dalam bahasa hukum, kata halal berarti boleh. Kata thayyib dari segi bahasa berarti lezat, baik, sehat, menentramkan dan yang paling utama. Dalam konteks makanan, thayyib artinya makanan yang tidak kotor dari segi dzatnya atau kedaluarsa (rusak) atau dicampuri benda najis⁴

Produk halal menurut MUI adalah produk yang dibuat menggunakan bahan halal dan memenuhi persyaratan thayyib di fasilitas yang tidak terkontaminasi barang haram atau najis. dan cepat. produk

³ Yusuf Qardhawi, Halal dan Haram dalam Islam, Era Intermedia, Surakarta, 2007, hal 5.

⁴ Ahsin W, Fiqih Kesehatan, (Jakarta: Amzah, 2007), hlm. 165.

halal yang dimaksud adalah segala sesuatu yang diperbolehkan menurut ketentuan syariat Islam. Segala sesuatu itu halal, kecuali dilarang di Al Quran dan Hadist. Secara singkat dapat dikatakan bahwa makanan thayyib adalah makanan yang sehat, proporsional dan aman (halal). Untuk dapat menilai suatu makanan itu thayyib (bergizi) atau tidak harus terlebih dahulu diketahui komposisinya. Bahan makanan yang thayyib bagi umat Islam harus terlebih dahulu memenuhi syarat halal, karena bahan makanan yang menurut ilmu pengetahuan tergolong baik, belum tentu termasuk makanan yang halal.

C. Dasar Hukum Produk Halal

Al quran dan Hadis sebagai sumber hukum umat islam, telah membuat pengaturan jelas dan terang bahwa ada makanan dan barang lainnya yang halal digunakan. Meskipun demikian, sebaliknya ada makanan dan barang lainnya yang haram digunakan. Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal, kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Para ulama sepakat bahwa semua makanan dan minuman yang ditetapkan al-Quran keharamannya adalah haram hukum memakannya, baik banyak maupun sedikit⁵. Allah Swt berfirman :

a. Al-Baqarah: 168

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

⁵ Girindra and Aisjah, "Pengkukir Sejarah Sertifikasi Halal" (2005): 21–47

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”⁶

b. QS An-Nahl: 114

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۖ وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُتُوبَكُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

“Hai orang-orang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah”

Terjaminnya kehalalan sebuah produk adalah hal yang penting dalam Islam, karena dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang begitu pesat telah banyak melahirkan beragam produk siap saji. Jaminan Produk Halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Oleh sebab itu, perlu dilihat sejauh mana Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja pada perubahan pelaksanaan jaminan produk halal memberikan kepastian hukum bagi konsumen mengenai produk-produk yang beredar di tengah masyarakat, sebab tujuan pemerintah mempermudah izin usaha, investasi, dan membuka lapangan kerja seluas-luasnya.

D. Syarat-syarat Makanan Halal Menurut Hukum Islam

Mengenai syarat-syarat makanan halal untuk memenuhi kehalalannya dalam pandangan hukum Islam yaitu⁷:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung khamar dan produk turunannya.

⁶Al Quran, An-Nahl: 114

⁷ Hasyim Asy'ari, “Kriteria Sertifikasi Makanan Halal dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI”, (Skripsi-Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2011) 54.

- c. Semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam. menurut syariat Islam. Penggunaan fasilitas produksi untuk produk halal dan tidak halal secara bergantian tidak diperbolehkan
- d. Tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai, darah, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, kotoran dan lain sebagainya.
- e. Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya. Jika pernah digunakan untuk babi atau tidak halal lainnya dan kemudian akan digunakan untuk produk halal, maka terlebih dahulu harus dibersihkan sesuai dengan cara yang diatur

E. Proses Sertifikasi Halal

Label yang tertera dalam suatu produk makanan tidak serta merta dapat mendapatkannya atau memberi label sendiri pada produk yang di buat produsen, melainkan melalui mekanisme atau prosedur dalam pelabelan halal. Sebelum mendaftarkan sertifikasi halal produk ke LP POM MUI, produk harus halal menurut syariat Islam Untuk mendapatkan sertifikasi halal, produsen harus melakukan serangkaian prosedur yang telah ditetapkan oleh MUI. Produsen yang menginginkan sertifikasi halal mendaftarkan ke sekretariat LPPOM MUI pusat atau Provinsi. Adapun proses sertifikasi halal yaitu⁸ :

⁸ Nuzliawati, “Kesadaran Hukum Pengusaha Keripik Paru Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal MUI di Kota Salatiga”,(Skripsi- Universitas Islam Negeri Salatiga, 2020), 35.

- a. Setiap perusahaan yang mengajukan pendaftaran sertifikasi Halal wajib mengisi form pendaftaran dan mengikuti pelatihan sistem jaminan halal.
- b. Tim auditor LPPOM MUI melakukan pemeriksaan atau audit ke perusahaan
- c. Hasil pemeriksaan atau audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalam rapat tenaga ahli LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diutuskan status kehalalannya.

F. Pengawasan Sertifikat Halal Oleh BPJPH

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk dan meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.⁹ Upaya menjamin ketersediaan produk halal dilakukan dengan menetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, baik bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

⁹ Sri faun, “Pengawasan Sertifikat Halal Terhadap Produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Tinjau Dari UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,” (Skripsi-Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 2021),43.

Upaya menjamin pelaksanaan penyelenggaraan JPH, yakni BPJPH melakukan pengawasan terhadap LPH, masa berlaku sertifikat halal, kehalalan produk, pencantuman label halal, pencampuran keterangan tidak halal, pemisahan lokasi, tempat dan alat pengolahan, penyimpangan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, serta penyajian antara produk halal dan tidak halal keberadaan penyelia halal dan/atau kegiatan lain yang berkaitan dengan JPH.

Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan jaminan produk halal yang pelaksanaannya dilakukan oleh Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH). BPJPH menjalankan wewenangnya bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dalam rangka memberikan pelayanan publik

G. Kriteria Sertifikasi Halal

Kriteria sistem jaminan halal dalam HAS 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI guna syarat keluarnya sertifikasi halal suatu produk. Persyaratan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SHJ) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria SHJ yang dicakup dalam HAS 23000. Seluruh kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya. Berikut ini adalah 11 kriteria Sistem Jaminan Halal¹⁰:

a. Kebijakan Halal

¹⁰ Iendy Zelvian Adhari, Korelasi Sertifikasi Halal Pada Keberkahan Bisnis (Insania:2003), 62.

Kebijakan Halal adalah komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara konsisten, kebijakan halal harus ditetapkan dan disosialisasikan kepada pihak yang berkepentingan

b. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen Halal adalah sekelompok orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan. Manajemen puncak harus menetapkan Tim Manajemen Halal dengan disertai bukti tertulis. Tanggung jawab Tim Manajemen puncak harus menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh Tim Manajemen Halal.

c. Pelatihan

Pelatihan adalah kegiatan peningkatan pengetahuan (*Knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan eksternal harus diikuti setidaknya sekali dalam dua tahun. Pelatihan internal harus dilaksanakan setidaknya setahun sekali. Hasil pelatihan internal harus dievaluasi untuk memastikan kompetensi peserta pelatihan¹¹

d. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Aktivitas kritis adalah aktivitas yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Secara umum, aktivitas kritis mencakup:

¹¹ Iendy Zelviean Adhari, Korelasi Sertifikasi Halal Pada Keberkahan Bisnis (Insania:2003), 63

- 1) Penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi
- 2) Formulasi dan pengembangan produk
- 3) Pemeriksaan bahan datang
- 4) Produksi
- 5) Pencucian fasilitas produk
- 6) Penyimpanan bahan dan produk
- 7) Transportasi bahan dan produk

Ruang lingkup aktivitas kritis dapat bervariasi sesuai dengan proses bisnis perusahaan, prosedur tertulis dapat berupa SOP (*Standart Operating Procedur*), intruksi kerja atau bentuk panduan kerja yang lain. Prosedur tertulis ini dapat digabungkan dengan prosedur sistem lain yang diterapkan perusahaan.

e. Kemampuan Telusur

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin ketertelusuran produk yang disertifikasi yang menjamin produk tersebut dapat ditelusuri berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas.

f. Penanganan Produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis menangani produk yang tidak memenuhi kriteria yang menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak diproses ulang atau di *downgrade* dan harus dimusnahkan atau tidak dijual ke konsumen yang membutuhkan produk halal. Jika produk sudah terlanjur dijual maka produk harus ditarik.

g. Audit Internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal harus dilakukan setidaknya satu kali dalam setahun. Jika ditemukan kelemahan (tidak terpenuhinya kriteria) dalam audit internal, maka perusahaan harus mengidentifikasi akar penyebabnya dan melakukan perbaikan. Perbaikan harus dilakukan dengan target waktu yang jelas dan harus mampu menyelesaikan kelemahan serta mencegah terulangnya di masa yang akan datang

h. Kaji Ulang Manajemen

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis kaji ulang manajemen, kaji ulang manajemen harus dilakukan setidaknya sekali dalam setahun selain audit sesuai kriteria SJH (HAS 23000), LPPOM MUI akan memperhatikan aspek keamanan pangan, obat dan kosmetik sesuai dengan regulasi yang berlaku di Indonesia.¹²

H. UU Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A (Tujuan UU JPH, Asas penyelenggaraan JPH, Penyelenggara JPH)

Adanya Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja yang mengubah beberapa ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, yaitu dalam Pasal 4A ayat (1) UUJPH sebagaimana perubahannya dalam UU Cipta Kerja yang mengamankan secara khusus kewajiban pelaku UMK untuk melakukan sertifikasi halal produk dalam bentuk pernyataan pelaku

¹² Iendy Zelviean Adhari, Korelasi Sertifikasi Halal Pada Keberkahan Bisnis (Insania:2003), 70

usaha (*self-declare*). Hal ini menimbulkan implikasi yuridis dalam kewajiban sertifikasi halal produk pelaku UMK dalam bentuk pernyataan pelaku usaha (*self-declare*) terhadap Jaminan Produk Halal serta Tanggung Jawab Hukum pelaku UMK terhadap perlindungan konsumen Muslim. Namun demikian, pemerintah memberikan pengkhususan bagi pelaku usaha mikro dan kecil “UMK” dalam pemenuhan kewajiban sertifikasi halal produk yang diproduksinya, sebagaimana tertuang dalam Pasal 48 angka 1 Undang-Undang Nomor 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja “UU Cipta Kerja” yang memuat baru Pasal 4A UU JPH:

- a. Untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, kewajiban bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 didasarkan atas pernyataan pelaku usaha Mikro dan Kecil
- b. Pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil sebagaimana dimaksud pada ayat 1 dilakukan berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (UU JPH) telah dimasukkan ke dalam salah satu klaster Undang-Undang No 11 Tahun 2020 yang lebih dikenal dengan UU Cipta Kerja atau UU Omnibus Law.

- a. Tujuan UU JPH

Dari dimasukkannya sertifikasi halal ke dalam UU Omnibus Law sesungguhnya di dominasi tujuan UU JPH adalah meningkatkan peran UMKM melalui sertifikasi halal dalam waktu yang relatif cepat dengan birokrasi pengurusan yang sederhana dan

dapat dimulai dengan *self declaration* halal oleh UMKM yang bersangkutan¹³

b. Asas Penyelenggaraan JPH (Jaminan Produk Halal)

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, telah diubah dengan Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, dimana dalam Pasal-Pasal yang diubah ada menyisipkan Pasal yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk memiliki sertifikat halal bagi produk olahannya. Untuk memiliki/mencantumkan label halal pada produk olahan tentu harus adanya sertifikasi yang menyatakan bahwa suatu produk itu bisa dinyatakan halal.

Kriteria usaha mikro dan kecil didasarkan pada ketentuan peraturan perundangan-undangan yang mengatur bidang usaha mikro dan kecil. Dalam hal pembebanan biaya bagi pelaku usaha dengan usaha yang besar tidak masalah dalam pengajuan permohonan sertifikat halal baik dari segi biaya maupun syarat yang harus dipenuhi.¹⁴

c. Penyelenggara JPH (Jaminan Produk Halal)

Menurut UU No 33 Tahun 2014 yang kemudian sudah diubah dengan UU Cipta Kerja atau Omnibus Law, dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal antara lain¹⁵:

¹³ Siti Nur Azizah, *Towards Halal Dinamika Regulasi Produk Halal di Indonesia*, (Jakarta: Jakarta: Mizan) 115.

¹⁴ Fathia Sarifah, "Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah", Palang karaya, Desember 30, 2021.

¹⁵ Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen* (Jakarta: Kencana, 2016) 230.

- 1) Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan JPH
 - 2) Penyelenggaraan JPH sebagaimana dimaksud pada ayat 1 dilaksanakan oleh menteri
 - 3) Untuk melaksanakan penyelenggaraan JPH sebagaimana dimaksud pada ayat 2, dibentuk BPJH yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri.
 - 4) Dalam hal diperlukan, BPJH dapat membentuk perwakilan di daerah
 - 5) Ketentuan mengenai tugas, fungsi, dan susunan organisasi BPJH diatur dalam peraturan Presiden
- d. Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Pengawet Pada Makanan

Menurut definisi Depkes BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan bukan merupakan ingredien khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan suatu komponen atau memengaruhi sifat khas makanan tersebut¹⁶

BTM adalah substansi tertentu yang ditambahkan pada makanan untuk mendapatkan pengaruh tertentu, misalnya memperbaiki tekstur, rasa, penampilan serta memperpanjang daya

¹⁶ Hanny Wijaya dkk, *Bahan Tambahan Pangan Pengawet* (Bandung: IPB Press, 2012) 3.

simpan. Oleh karena BTM memiliki berbagai fungsi, maka dalam teknologi pangan dapat dikelompokkan antara lain, sebagai¹⁷ :

- 1) Zat gizi, seperti vitamin, mineral, asam lemak dan asam amino essensial.
- 2) Zat pengawet.
- 3) Pewarna baik yang alami (karoten, khlorofil, xantofil, dan lain sebagainya) maupun sintetis (seperti amaran, tatrazin, allura red).
- 4) Flavor serta zat penguat flavor dan aroma.

Industri makanan saat ini telah berkembang pesat. Seiring dengan berkembangnya industri makanan telah banyak pula efek negatif yang timbul. Makanan yang kita konsumsi sebaiknya adalah makanan yang sehat. Definisi makanan yang sehat adalah makanan yang tidak mengandung bahan yang dapat merugikan makhluk hidup yang mengkonsumsinya. Tujuan diketahuinya bahaya bahan tambahan makanan adalah agar kita waspada pada makanan yang akan dikonsumsi. Bahan tambahan makanan yang dipelajari adalah antara lain, pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, anti oksidan, pengawet, pengemulsi, anti gumpal, pemucat, dan pengental, tujuan pemberian bahan tambahan makanan adalah untuk mempengaruhi dan menambah cita rasa, warna, tekstur, dan penampilan dari bahan makanan. Setelah diketahui batasan- batasan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi,

¹⁷ Nenni Dwi, *Pengawetan Makanan Yang Aman*, (Sumatera Utara: 2009) 8.

diharapkan kita akan lebih cermat dalam memilih makanan yang tepat. Selain cermat dalam memilih kita akan dapat mengukur dosis yang tepat untuk ditambahkan¹⁸

Bahan Pengawet makanan adalah bahan yang ditambahkan pada makanan untuk mencegah atau menghambat terjadinya kerusakan atau pembusukan makanan, penggunaan pengawet makanan terutama dilakukan oleh perusahaan yang memproduksi makanan yang mudah rusak. Dengan pemberian bahan pengawet makanan tetap terpelihara kesegarannya penggunaan pengawet makanan sebaiknya dengan dosis dibawah jumlah maksimum yang ditentukan, bahan pengawet di dalam makanan bekerja dengan cara mencegah terjadinya oksidasi dan menghambat pertumbuhan bakteri atau jamur tertentu, pengawetan makanan dapat dilakukan dengan cara alami atau dengan menggunakan bahan kimia¹⁹

Tetapi Bahan Pengawet makanan yang terlarang masih dilakukan bahkan tampaknya semakin tinggi jika mengambil segmen pengusaha pangan jajanan. Produknya justru banyak sekali dikonsumsi oleh masyarakat luas, termasuk kalangan remaja dan anak-anak usia sekolah. Contohnya zat pewarna yang berbahaya seperti *Rhodamin B*, *Methanyl Yellow* ataupun *Amaranth* masih banyak dipakai dalam pembuatan sirup, kerupuk, agar-agar, jeli, kue basah ataupun makanan jajanan lainnya.

¹⁸ Ratnani, “ Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan”, Vol 5, No 1 (2009) Diakses Pada 16 Desember 2022

¹⁹ Suyitno Dkk, *IPA 2A* (Ghalia Indonesia : 2007) 57.

Demikian dengan penggunaan *Siklamat* dan *Sakarín* sebagai pemanis buatan, masih banyak yang melampaui ambang batas maksimum yang dibolehkan. Jenis makanan jajanan yang mengandung bahan tambahan terlarang atau melebihi batas antara lain pewarna *Amaranth* sering ditambahkan pada pembuatan sirup, minuman ringan atau limun, es campur, *Aurarnin* pada sirup, es mambo, bakpau, es cendol, *Methanyl Yellow* pada sirup, manisan, Boraks pada mie, bakso, kerupuk, tahu, batagor, pangsit, Formalin pada mie, bakso, kerupuk, tahu. Dampak yang tidak menguntungkan dalam penggunaan bahan pengawet dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun oleh konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat negatif bagi masyarakat, penyimpangan dalam pemakaiannya akan membahayakan kita bersama khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa.²⁰

e. Bahan pengawet alami

Pengawet alami yang biasa digunakan dalam sejarah manusia adalah garam, gula, cuka dan rempah-rempah, sedangkan pengawet makanan modern adalah zat kimia seperti benzoat, nitrat, sulfat dan asam sorbat. Tujuan utama penambahan bahan pengawet adalah untuk melawan mikroorganisme yang tidak diinginkan seperti kapang, khamir dan bakteri. Dr. Liu yang bekerja di Plant Natural Ingredients Inc. Telah menunjukkan bahwa fungsi lain dari

²⁰ Eddy Suprayitno, *Dasar Pengawetan* (Malang: UB Press, 2017) 41

pengawet adalah untuk mempertahankan sifat asli dari makanan. Ahli pangan Dr. Tan Senior menyatakan bahwa bahan pengawet harus aman dan stabil, dan tidak memengaruhi makanan, flavor dan rasa. Seiring permintaan konsumen akan keamanan produk, produsen secara aktif mencari pengawet dari sumber alami. Dr. Liu mengatakan bahwa sumber alami (termasuk hewan, tumbuhan dan mikroorganisme) memiliki senyawa non-sintetis yang aman yang dapat disebut bahan pengawet makanan alami yang dapat memperpanjang masa simpan makanan dan menunda kerusakan.²¹

f. Metode Pengawetan Bahan Pangan

Ada beberapa cara atau metode pengawetan yang dapat diterapkan untuk buah segar agar buah dapat lebih awet. Metode pengawetan, secara proses digolongkan ke dalam 3 golongan yaitu²²: Metode pengawetan alami, metode pengawetan biologis, dan metode pengawetan kimiawi.

1) Pengawetan secara alami

Proses pengawetan alami meliputi pemanasan dan pendinginan. Keduanya dilakukan bisa dengan cara modern atau tradisional. Misalnya cara pengawetan makanan secara modern adalah dengan radiasi dan cara tradisional adalah pengawetan makanan dengan pengeringan.

2) Pengawetan secara biologis

²¹ Joni Kusnadi, Pengawet Alami Untuk Makanan (Malang: UB Press) 2018. 5

²² Susila Kristianingrum, Metode Pengawetan Buah Buahan, (Yogyakarta: UNY, 2007) 5.

Contoh proses pengawetan secara biologis adalah dengan peragian atau fermentasi. Cara Peragian atau Fermentasi merupakan proses perubahan dari karbohidrat menjadi alkohol. Zat-zat yang berperan dalam proses fermentasi ini adalah enzim yang dihasilkan oleh sel-sel ragi itu sendiri. Proses fermentasi makanan ini lamanya tergantung dari bahan makanan yang difermentasikan atau diragikan. Untuk mempercepat proses fermentasi

3) Pengawetan secara kimia

Cara pengawetan kimia dengan menggunakan bahan-bahan kimia, seperti gula pasir, garam dapur, nitrat, nitrit, natrium benzoat, asam propionat, asam sitrat, garam sulfat, dan lain-lain. Proses pengasapan termasuk jenis pengawetan cara kimia, bahan-bahan kimia dalam asap dapat berfungsi sebagai pengawet makanan. Dengan jumlah pemakaian yang tepat, pengawetan dengan cara kimia pada makanan akan lebih praktis serta lebih dapat menghambat berkembangbiaknya mikroorganisme seperti jamur, bakteri, dan ragi.

BAB III
PRAKTIK PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET
DI DESA TLASIH TULANGAN SIDOARJO

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Deskripsi Singkat Industri Kerupuk di Desa Tlasih

Tlasih, adalah nama sebuah Desa yang berada di Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Tlasih bukan merupakan Desa yang besar, namun Tlasih merupakan desa yang memiliki tingkat kemandirian ekonomi yang tinggi. banyak dari warganya yang mempunyai home industri dibidang kerupuk. Berbagai macam jenis kerupuk sebagian besar bisa ditemukan di Desa Tlasih ini. Oleh sebab itu Desa ini biasa disebut dengan Sentra Industri Kerupuk. Serta tidak lupa, di kawasan Desa Tlasih ini sedang di galakkan “Kawasan Rumah Pangan Lestari” atau biasa disingkat dengan KRPL. Hasil dari program ini adalah di masing-masing rumah warga terdapat banyak tanaman pangan maupun toga menunjang kebutuhan pangan minimal di tingkat keluarga untuk mengantisipasi terjadinya krisis pangan yang bisa terjadi sewaktu-waktu¹.

Di wilayah Tulangan (Sidoarjo), usaha pembuatan kerupuk terdiri atas usaha perorangan dan usaha kelompok. Usaha perorangan banyak tersebar di seluruh wilayah desa Janti, desa Medalem, desa Sudimoro,

¹ Nurul Fadilah “Sejarah Industri Kerupuk Masyarakat Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Tahun 1995-2009” Pendidikan Sejarah STKIP PGRI Sidoarjo (Sidoarjo, September, 2018) 4.

sedangkan usaha kelompok banyak terdapat di wilayah-wilayah sentra industri yaitu di desa tlasih.

2. Pendiri Industri Kerupuk Pertama Kali di Desa Tlasih

Industri kerupuk masyarakat Tlasih pertama kali didirikan oleh salah seorang warga yang bernama H.Nur Ali (alm). Selain membuka usaha kerupuk Beliau mencoba peruntungan usaha di bidang bakau, setelah usaha di bidang bakau yang beliau jalani mengalami pasang surut sehingga membuat beliau berfikir untuk menetapkan memilih usaha kerupuknya. Beliau diberi pandangan tentang usaha kerupuk yang mempunyai prospek kedepan yang bagus. Beliau belajar tentang kerupuk dari saudaranya yang berasal dari Kediri. Karena mendapat pandangan yang bagus itu, Beliau memberanikan diri memproduksi dalam jumlah besar, sistem mata pencaharian pertanian yang sedikit demi sedikit menuju kearah industrialisasi. Masyarakat desa Tlasih yang mulai berani mengambil resiko untuk berwirausaha menjadi produsen kerupuk sehingga mengubah perilaku untuk menjadi pribadi yang sesuai dengan dunia usaha²

3. Praktik Pembuatan Kerupuk di Desa Tlasih Tulangan Sidoarjo

a. Alat, Bahan, dan Cara Kerja

Dalam sebuah kegiatan praktek produksi pembuatan kerupuk diperlukan beberapa alat, bahan, dan cara kerja. Berikut ini merupakan alat,

² Fadilah, "Sejarah Industri Kerupuk Masyarakat Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Tahun 1995-2009", 5.

bahan, dan cara kerja yang digunakan dan dilakukan dalam praktek produksi ini:

1) Alat

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk, antara lain:

- a) Mesin Pembuat Kerupuk (Mixer dan Cetak)
- b) Mesin Pengaduk Adonan
- c) Mesin Oven
- d) Mesin Pengering (Box Dryer)
- e) Plastik
- f) Timbangan
- g) Loyang/ Wajan Besar

2) Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk adalah :

- a) Tepung Tapioka
- b) Tepung Gaplek
- c) Tepung Terigu
- d) Garam
- e) Penyedap rasa
- f) Bawang Putih
- g) Terasi
- h) Pewarna Makanan
- i) Gula
- j) Air Hangat

3) Cara Kerja

a) Pembuatan kerupuk

Secara umum terdiri dari tiga tahap penting, yaitu pembuatan adonan, pencetakan adonan dan pengeringan. Pembuatan adonan kerupuk merupakan tahap yang penting dalam pembuatan kerupuk mentah. Pembuatan adonan kerupuk dilakukan dengan mencampurkan bahan utama dan bahan-bahan tambahan yang diaduk secara merata, lalu diuleni dengan tangan atau mesin sehingga dihasilkan adonan.

Dengan cara lain, pembuatan adonan kerupuk dilakukan dengan mencampurkan $\frac{1}{4}$ bagian tepung tapioka, air, garam, gula, dan bumbu yang telah dilumatkan dengan alat penggilingan daging, sehingga diperoleh campuran seperti bubur. Campuran tersebut selanjutnya dicampurkan kembali dengan sisa tepung tapioka sehingga terbentuk adonan yang homogen. Pencampuran adonan dihentikan bila adonan tidak lengket di tangan atau pada alat pencampuran³

Pembuatan adonan kerupuk di daerah Jawa Timur dapat dilakukan dengan proses panas atau proses dingin.

³ Kaffah (Pemilik UMKM Usaha Kerupuk di Desa Tlasih), Wawancara, Surabaya, 20 Desember 2022

Pada proses panas, bahan tambahan dimasak dahulu kemudian dicampur dengan tepung tapioka dan diaduk sampai adonan merata. Dengan proses dingin, semua bahan langsung dicampur dan diaduk sampai adonan merata.

b) Pencetakan adonan kerupuk

Pencetakan adonan kerupuk dimaksudkan untuk memperoleh bentuk dan ukuran yang seragam. Keseragaman ukuran penting untuk memperoleh penampakan dan penetrasi panas yang merata sehingga memudahkan proses penggorengan dan menghasilkan kerupuk goreng dengan warna yang seragam. Pencetakan adonan kerupuk dapat dibuat menjadi bentuk memanjang dan kotak.

c) Pengerinan

Proses pengerinan kerupuk mentah bertujuan untuk menghasilkan bahan dengan kadar air tertentu. Kadar air yang terkandung dalam kerupuk mentah akan mempengaruhi kualitas dan kapasitas pengembangan kerupuk dalam proses penggorengan selanjutnya.

Proses pengerinan dapat dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan oven yang biasa dilakukan untuk skala laboratorium. Keuntungan pengerinan dengan oven yaitu suhu dan waktu pemanasan

dapat diatur. Pengeringan dengan menggunakan panas matahari selain biayanya murah, mempunyai daya tampung yang besar. Tetapi cara ini sangat tergantung pada cuaca dan pengeringan tidak dapat diatur.

Pengeringan dengan panas matahari memerlukan waktu selama dua hari, bila cuaca cerah. dan sekitar 4-5 hari bila cuaca kurang cerah, sedangkan jika menggunakan oven pada suhu 55°C memerlukan waktu 15-20 jam.

d) Pengemasan

Merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dipakai. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran).

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam

menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan.

e) Persiapan yang Diperlukan

- (1) Tepung Gaplek, Tepung Terigu, Tepung Tapioka
Disiapkan
- (2) Bawang Putih Dikupas
- (3) Terasi disiapkan
- (4) Penyedap Rasa Disiapkan
- (5) Pewarna Makanan Disiapkan
- (6) Gula Disiapkan
- (7) Air Hangat Disiapkan

Daftar Tabel 1.1 Cara Kerja Pembuatan Kerupuk

Cara Kerja Pembuatan Kerupuk	
Bahan Dasar (Dimasukkan Mesin)	Tepung Gaplek (5 Kg) Tepung Terigu (5 Kg)
Bahan Tambahan Makanan (Dimasukkan Mesin)	Tepung Tapioka (100 Kg) Penyedap Rasa Bawang Putih Pewarna Makanan Garam Gula Terasi
Mesin Pembuat Kerupuk	Mixer : Bahan Dasar dan Bahan Tambahan Makanan dicampur menjadi satu Cetak : Bahan yang sudah jadi Dicetak
Mesin Oven	Adonan yang telah dicetak di keringkan dengan Metode Oven
Sinar Matahari	Adonan yang telah dicetak di keringkan dengan metode pengeringan sinar matahari

Dalam sebuah usaha yang menghasilkan produk, terutama produk komersial dengan maksud untuk diperdagangkan, kadang di perlukan adanya penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Bahan tambahan ini di perlukan, mengingat fungsinya :

1. Mengawetkan Pangan
2. Membentuk pangan
3. Memberikan warna
4. Meningkatkan kualitas pangan
5. Menghemat biaya
6. Memperbaiki tekstur
7. Meningkatkan cita rasa
8. Meningkatkan Stabilitas

Sesuai dengan fungsi penggunaan, BTP dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Pewarna

Memberi kesan menarik bagi konsumen, menyeragamkan warna makanan, menstabilkan warna, menutupi perubahan warna selama proses pengolahan, mengatasi perubahan warna selama proses penyimpanan. Pewarna dibagi menjadi dua yaitu pewarna alami dan buatan. Pewarna alami merupakan pewarna organik yang berasal dari sumber alam.

B. Praktik Penggunaan Bahan Pengawet di Desa Tlasih

Sebagai contoh kurkumin, biksin (dari biji anato), dan antosianin (seperti buah-buahan), sedangkan pewarna buatan adalah zat warna buatan yang diperoleh melalui proses kimia yang mengandalkan bahan kimia. Penggunaan pewarna di desa Tlasih ini menggunakan Pewarna makanan Alco, yaitu pewarna makanan alami dengan macam warna yang berbeda-beda.

1. Pemanis Buatan

Menurut peraturan Menteri Kesehatan R1No. 722/Menkes/Per/88, yang dimaksud dengan pemanis buatan merupakan bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan, yang tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi. Jenis pemanis buatan sangat bermacam-macam, antara lain sakarin, siklamat, aspartam, dulsin, sorbitol sintetis, asesulfam K, dan masih banyak lainnya. Industri di desa Tlasih ini tidak menggunakan pemanis buatan karena tidak memproduksi kerupuk dengan jenis yang manis.

2. Pengawet

Penambahan bahan pengawet makanan dapat memperkecil risiko infeksi bakteri atau mikroba pada makanan, mengurangi kemungkinan pembusukan, dan menjaga karakteristik makanan agar tetap segar dan bernutrisi, terdapat beberapa cara untuk pengawetan makanan yaitu bisa dari dehidrasi, radiasi UV, pengeringan dengan pembekuan, atau dari kemasan dan proses pengolahan bahannya.

Home industri atau UMKM desa Tlasih ini menggunakan metode pengawetan makanan dengan cara pengeringan menggunakan mesin, radiasi UV, Peng-Oven an pada adonan makanan, dan bahan tambahan yang membuat awet yaitu tepung tapioka⁴

C. Ketentuan Sertifikasi Halal terhadap penggunaan bahan pengawet di desa Tlasih

Pemerintah telah memberikan kemudahan sertifikasi halal bagi UMKM yang diatur dalam UU No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (UU Ciptaker). Dalam Pasal 4A UU Ciptaker disebutkan bahwa “Untuk pelaku Usaha Mikro, dan Kecil, kewajiban bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 didasarkan atas pernyataan pelaku UMK”

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, telah diubah dengan Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, dimana dalam Pasal-Pasal yang diubah ada menyisipkan Pasal yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk memiliki sertifikat halal bagi produk olahannya. Untuk memiliki atau mencantumkan label halal pada produk olahan tentu harus adanya sertifikasi yang menyatakan bahwa suatu produk itu bisa dinyatakan halal.

Sayangnya UMKM yang dianalisis penulis tidak mempunyai sertifikat halal bagi produk olahannya maka secara otomatis tidak dapat mencantumkan label halal pada produk olahannya, pemilik UMKM

⁴ Bu Kaffah (Pemilik Home Industri), Wawancara, Sidoarjo, 20 Desember 2022

menjelaskan bahwa tidak mempunyai sertifikat halal dikarenakan alasan tidak sempat mengurus⁵

Sehubungan dengan pembebanan biaya, dengan diterbitkannya Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja bahwa, pada saat ini tidak menjadi masalah karena Pasal 44 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah diubah dengan Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja “ Pasal 44 ayat (2) “Dalam hal permohonan Sertifikasi Halal yang diajukan oleh Pelaku usaha Mikro dan Kecil tidak dikenai biaya”. Dengan diterbitkannya Undang-Undang tersebut dalam hal pembebanan biaya tidak ada kendala⁶.

Persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha mikro dan kecil seperti yang diatur dalam ketentuan Pasal 21 dan Pasal 22 ayat (1) Pelaku usaha yang tidak memisahkan lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana Pasal 21 ayat (1) dikenai sanksi administratif, dimana Pasal tersebut menyebutkan bahwa lokasi, tempat dan alat PPH, harus dijaga kebersihan dan higienisnya, bebas dari najis dan bebas dari barang yang tidak halal. Sebagaimana kita ketahui bersama bahwa pelaku usaha mikro dan kecil dengan skala industri rumah tangga untuk lokasi, tempat dan alat PPH masih menjadi satu dengan rumah induk pelaku usaha.

⁵ Kaffah (Pemilik Home Industri), Wawancara, Tulangan, 20 Desember 2022

⁶ Fathia Sarifah, Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah (JDIH, 2021), 1

Adapun hasil wawancara penulis dari pertanyaan yang penulis tanyakan kepada pemilik dan karyawan UMKM di Desa Tlasih adalah sebagai berikut:

“ada 5 jenis kerupuk disini, ada kerupuk Manggar Warna, Manggar Oren, Millenium, Bakso Warna, dan Bakso Putih”

Hasil dari wawancara tersebut menjelaskan bahwa produksi kerupuk di umkm Desa Tlasih ini tidak hanya satu jenis saja, melainkan beberapa jenis kerupuk yang diproduksi antara lain mulai dari kerupuk Manggar Warna, Manggar Oren, Millenium, Bakso Warna, Bakso Putih.

“Kalo komposisinya ya itu mbak tepung tapioka, tepung gaplek, tepung terigu, penyedap rasa, bawang putih, pewarna makanan, garam, gula, terasi”

Dari wawancara tersebut dijelaskan bahwa komposisi kerupuk umkm di Desa Tlasih tersebut sudah lengkap untuk kemudian bisa dilanjutkan ke tahap selanjutnya untuk pembuatan kerupuk secara maksimal

“Tips kerupuk agar tahan lama bisa dengan cara macam-macam mbak, bisa dengan cara pengeringan menggunakan dijemur dengan radiasi UV matahari, Peng-Oven an pada adonan makanan, dikeringkan dengan mesin blower/box drying dan bahan tambahan yang membuat awet yaitu tepung tapioka, jadi tidak ada pengawetnya”

Dapat disimpulkan dalam produksi kerupuk di desa Tlasih ini tidak menggunakan bahan pengawet yang berbahaya, tetapi menggunakan bahan pengawet alami yang mana tidak membahayakan orang lain.

“expirednya ada tapi kemarin lupa belum dicantumkan, untuk bahan yang digunakan itu bahan-bahan alami mbak, batas ketahanan kerupuknya ya hanya bertahan hingga 6 bulan”

Penjelasan disampaikan secara langsung kepada penulis.

“bahan dasarnya pakai pewarna makanan, alco”

Selanjutnya bahan dasar yang digunakan untuk mewarnai produk makanan kerupuk adalah pewarna makanan alco yang mana penggunaannya menggunakan beberapa macam-macam warna seperti merah, kuning, dan hijau.

“Alur dalam pembuatannya gampang mbak, pertama tepung gaplek (5kg) dimasukkan ke mesin sama tepung terigu (5kg), di masukkan ke dalam mesin pengaduk adonan kalau sudah rata ditambahkan tepung tapioka (100 kg) dimasukkan mesin, lalu diaduk merata ke dalam mesin, setelah dirasa tepung gaplek, tepung terigu dan tepung tapiokanya tercampur dengan rata, terus ditambahkan bumbu-bumbu penyedap rasa, bawang putih, garam, gula, terasi dan pewarna makanan, dicampur menjadi satu dalam mesin pengaduk adonan”

“Setelah itu, dirasa sudah enak rasanya lanjut ke mesin pembuat kerupuk (cetak), disini adonan yang sudah di olah tadi dipindahkan ke dalam mesin cetak untuk dicetak dan diukur, biar terlihat bagus saat krupuk dikemas, lalu diperjual belikan. Kemudian setelah dicetak dan diukur adonan yang masih basah tersebut di-oven ke dalam mesin oven lalu dilanjutkan dikeringkan dengan menggunakan mesin pengering box dryer, atau bisa di jemur langsung diatas sinar-uv matahari agar tekstur keringnya lebih kering dan bisa bertahan hingga lama”

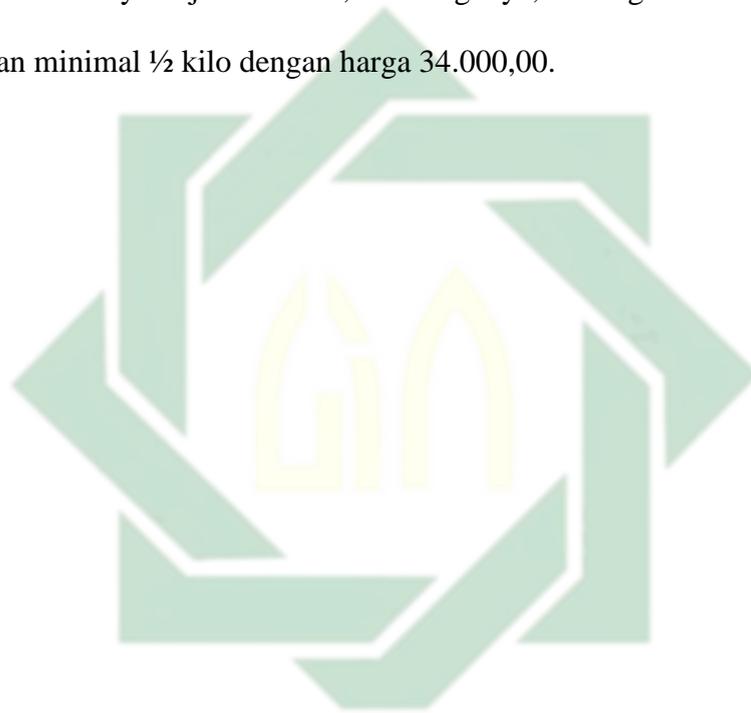
Disini dapat disimpulkan bahwa produksi kerupuk di Desa Tlasih ini tidak menggunakan bahan pengawet yang berbahaya, tetapi hanya menggunakan metode pengeringan yang lama dan menggunakan bahan pengawet alami yaitu dari tepung tapioka agar kerupuk yang di produksi di umkm Desa Tlasih ini bertahan lebih lama tanpa adanya pengawet yang membahayakan kesehatan.

“untuk label, label halalnya belum sempat ngurus mbak, tidak ada waktu belum sempat”

Terkait label itu sebenarnya pelaku usaha itu meminta izin kepada pemerintah tetapi disini berdasarkan penelitian penulis terdapat faktor yang menghambat pencantuman label halal dan sertifikat halal produk tersebut adalah kurangnya kesadaran halal pada pemilik umkm kerupuk di desa Tlasih yang mana beralasan bahwa tidak sempatnya mengurus karena tidak ada waktu. Tetapi sebagian umkm ini memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan yang di peroleh dari dinas kesehatan kabupaten sidoarjo. Penyuluhan tersebut bertujuan agar produk makanan maupun minuman yang beredar bisa memenuhi syarat untuk dikonsumsi, maka hendaknya SDM yang mengelola mengetahui bagaimana cara memproduksi makanan dan minuman yang memenuhi syarat untuk dikonsumsi.

Dengan terselenggaranya Penyuluhan Keamanan Pangan bagi pelaku umkm yang memproduksi makanan dan minuman mampu memberikan pengetahuan yang lebih baik, sehingga dalam memproduksi makanan maupun minuman benar-benar bisa menjaga keamanan untuk dikonsumsi.

Terakhir dalam proses penjualan kerupuk di Desa Tlasi ini sudah mencapai berbagai kota-kota besar seperti Kalimantan, Jakarta dan Bandung. Pembuatan kerupuk di Desa Tlasi ini untuk 1 hari bisa mencapai 1 ton kerupuk, terdiri dari beberapa macam-macam variasi kerupuk, kemudian penjualannya bisa dijual ecer dan bisa dijual dalam bentuk kiloan. Untuk kiloan biasanya dijual 68.000,00/ 5 kg nya, sedangkan untuk pembelian eceran minimal ½ kilo dengan harga 34.000,00.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB IV
ANALISIS MUTU DAN UNDANG-UNDANG NOMOR 11 TAHUN 2020
TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET PADA
PEMBUATAN KERUPUK DI DESA TLASIH

Wawancara yang dilakukan kepada 7 informan pada prinsipnya untuk menggali data tentang a) Praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasi yang meliputi: persepsi pelaku usaha terhadap perizinan, penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan krupuk, masalah-masalah kecil yang dihadapi usaha kecil sehingga mengurangi minat untuk mendapatkan label halal untuk usahanya, b) Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasi, yang meliputi : penggunaan bahan pengawet pada pembuatan krupuk di Desa Tlasi ini apakah boleh dengan dikaitkannya pada sertifikasi halal dan Undang-undang nomor 11 Tahun.

A. Praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan krupuk di Desa Tlasi

Kesehatan merupakan kesejahteraan dari badan, jiwa sosial yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara sosial dan ekonomi. Tidak hanya terbatas dari gangguan secara fisik, mental, dan sosial, tetapi kesehatan dipandang sebagai alat atau sarana untuk hidup produktif. Dunia akan terasa hampa begitu kesehatan sirna. Seperti, menikmati makanan, minuman, tidur, dan beraktifitas lain. Jika tidak ada kesehatan, kearifan

dengan sendirinya tidak tercapai, seni tidak akan muncul, kekuatan akan sirna, kekayaan menjadi tidak berguna, kecerdasanpun tidak akan bisa dipraktikan¹.

Al quran dan Hadis sebagai sumber hukum umat islam, telah membuat pengaturan jelas dan terang bahwa ada makanan dan barang lainnya yang halal digunakan. Meskipun demikian, sebaliknya ada makanan dan barang lainnya yang haram digunakan. Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia, setiap hari manusia tidak akan pernah luput mengonsumsi makanan. Sesuai dengan Firman Allah SWT, pada Al Quran Surat Al-Ma'idah ayat 88 yang berbunyi:

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

“Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman”².

Pada ayat ini Allah memerintahkan kepada hambanya agar makan rezeki yang halal dan baik. Halal di sini mengandung pengertian halal bendanya dan halal cara memperolehnya. Baik dari segi kemanfaatannya, yaitu yang mengandung manfaat dan maslahat bagi tubuh, mengandung gizi, vitamin, protein dan sebagainya. Makanan tidak baik selain tidak mengandung gizi, jika dikonsumsi akan merusak kesehatan

Mengenai Bahan Pengawet makanan adalah bahan yang ditambahkan pada makanan untuk mencegah atau menghambat terjadinya kerusakan atau pembusukan makanan, penggunaan pengawet makanan terutama dilakukan oleh perusahaan yang memproduksi makanan yang mudah rusak. Dengan

¹ Fauzan, “Konsep Makanan Halal dan Thayyib Terhadap Kesehatan dalam Al Quran”, Institut Perguruan Tinggi Ilmu Al Quran, Jakarta, 2020), 24.

² Al Qur'an, 5: 88

pemberian bahan pengawet makanan tetap terpelihara keseegarannya penggunaan pengawet makanan, Zat pengawet merupakan bahan tambahan pangan yang dapat menghambat atau mencegah tumbuhnya bakteri, untuk mencegah tidak terjadinya pembusukan, Meskipun demikian, penggunaan bahan pengawet memiliki tujuan yang sama yaitu untuk mempertahankan kualitas serta memperpanjang umur simpan³.

Penggunaan bahan pengawet di Desa Tlasi ini hanya menggunakan metode pengeringan dengan berbagai macam cara seperti pengeringan menggunakan mesin box dryer, oven, dan sinar uv. Pengeringan dengan sinar uv atau matahari memerlukan waktu selama dua hari apabila cuaca cerah dan sekitar 4-5 hari apabila cuaca kurang cerah. Jika menggunakan oven pada suhu 55° C memerlukan waktu 15-20 jam. Adapun metode yang lain yaitu menggunakan bahan Tepung Tapioka, yang mana hal itu membuat produk kerupuk lebih tahan lama hingga kurang waktu 6 bulan⁴

Untuk menganalisis tinjauan terhadap praktik penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan kerupuk di Desa Tlasi ini, maka harus ditinjau dari bahan untuk pembuatannya sampai dengan pengemasannya. Dari pembahasan sebelumnya sesuai dengan hasil wawancara yang penulis dapatkan, Praktik pembuatan kerupuk di Desa Tlasi ini menggunakan bahan-bahan alami diantaranya a) Tepung Tapioka, b) Tepung Gapek, c) Tepung Terigu, d) Garam, e) Penyedap rasa, f) Bawang Putih, g) Terasi, h) Pewarna Makanan Alco, i) Gula, j) Air Hangat

³ Nurjanah, "Analisis Zat Pengawet Nitrit Pada Sosis Bermerek di Pasar Johar Semarang", Universitas Muhammadiyah Semarang, 2017, 3.

⁴ Ficky (Pemilik Usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasi Tulangan Sidoarjo), Wawancara, Sidoarjo, 25 Desember 2022

Dalam pelaksanaan praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha kerupuk di Desa Tlasih ini diatur langsung oleh pemilik usaha kerupuk di Desa Tlasih, dalam artian pemilik usaha yang mengarahkan tetapi yang menjalankan proses pembuatan kerupuknya adalah karyawannya. Pekerjaan yang dilakukan karyawan yaitu:

1. Menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan kerupuk
2. Mengolah atau mencampur semua bahan-bahan yang telah disiapkan menjadi satu hingga menjadi adonan kerupuk
3. Mencetak adonan dengan mesin pencetak kerupuk
4. Mengeringkan adonan dengan mesin oven, box dryer atau sinar uv
5. Mengemas produk olahan mentah dan matang

Selanjutnya dalam pengemasan, pengemasan adalah merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan, pengemasan yang digunakan oleh Usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasih menggunakan plastik, plastik adalah bahan yang paling umum dan sudah digunakan secara luas oleh masyarakat, maka dari itu pengemasan menggunakan plastik tidak kalah pentingnya dengan bahan pengawet karena plastik dapat menunjang untuk pengawetan pada produk terutama pada produk makanan serta memperpanjang umur simpan.

Mengenai penjualan dan pembelian dalam pembahasan sebelumnya sudah dijelaskan bahwa penjualan kerupuk di Desa Tlasi ini sudah mencapai di berbagai kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung dan Kalimantan, pembuatan kerupuk di Desa Tlasi ini per-1 harinya bisa mencapai 1 ton kerupuk untuk sekali produksinya, terdiri dari 2 macam olahan yaitu jenis olahan kerupuk mentah dan kerupuk matang.

Pemilik usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasi ini mengatakan bahwa penjualannya bisa dijual ecer dan bisa dijual dalam bentuk kiloan, sedangkan untuk pembelian secara ecer minimal pembeliannya adalah $\frac{1}{2}$ kilo dengan harga 34.000,00 Rupiah, untuk kiloan biasanya dijual 5 Kg an yaitu dengan harga 68.000,00 Rupiah.

Maka dapat disimpulkan praktik penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan kerupuk di Desa Tlasi ini dianggap sah apabila tidak merugikan satu sama lain antara kedua belah pihak yaitu penjual dan pembeli, maksudnya adalah apabila tidak membahayakan bagi kesehatan tubuh maka produk olahan kerupuk ini boleh dikonsumsi karena sudah terjamin aman, mengingat komposisi yang digunakan pada proses pengolahannya adalah bahan yang aman.

B. Analisis Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan krupuk di Desa Tlasi

Dalam penelitian ini, peneliti telah mencari berbagai sumber rujukan literatur hukum untuk kemudian digunakan sebagai landasan mutu halal dan Undang-Undang nomor 11 tahun 2020, Sertifikat Halal MUI adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk

sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Sertifikasi Halal MUI pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lain dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya, Kestinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan sistem jaminan halal (LPPOM-MUI). Sertifikat halal merupakan sertifikasi yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat Islam.

Sertifikasi Halal didefinisikan sebagai fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Kehalalan suatu produk dapat dilihat dari logo halal Majelis Ulama Indonesia yang terdapat pada kemasan produk⁵. Sertifikasi halal di Indonesia menjadi modal simbolik pangan atau produk di Indonesia, baik dalam usaha mikro, usaha kecil, dan menengah. Maka dari itu sertifikasi halal sangatlah berperan penting untuk menunjang ke-efektifan pada penjualan atau pembelian produk khususnya UMKM di desa Tlasi ini, Mengonsumsi produk halal merupakan kewajiban umat Islam. Oleh karena itu, umat Islam, khususnya di Indonesia, kini cenderung memilih produk-produk yang telah jelas kehalalannya, yaitu dengan memilih produk berlogo

⁵ Diah Retno. Pengaruh Religiusitas, Sertifikasi Halal, Bahan Produk Terhadap Minat Beli dan Keputusan Pembelian (Survey Padang- Konsumen Cadbury Dairy Milk di Kota Malang), (Malang, 3 Desember, 2018) 37.

halal. Logo halal produk diperoleh setelah produsen menjalani proses sertifikasi halal. Sertifikasi halal diterbitkan oleh BPJH didasarkan atas ketetapan MUI, Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Sertifikasi halal melibatkan 3 pihak, yaitu BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI.

Halal adalah sesuatu yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapat siksa (dosa). Haram adalah sesuatu yang oleh Allah dilarang dilakukan dengan larangan tegas dimana orang yang melanggarnya diancam siksa oleh Allah di akhirat. Yang dihalalkan (dibolehkan) oleh Allah, dan yang haram adalah apa saja yang dilarang-Nya. Yang tidak disebutkan (halal atau haramnya) hukumnya diampuni⁶. Halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Istilah halal dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan untuk makanan ataupun minuman yang diperoleh untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Terkait Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A yang berbunyi:

1. Untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, kewajiban bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 didasarkan atas pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil
2. Pernyataan pelaku usaha Mikro dan Kecil sebagaimana dimaksud pada ayat 1 dilakukan berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJH.

⁶ Gema Rahmadani, "Halal dan Haram Menurut Islam" Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum, Vol. 2 No, 1 (2015)

Adanya Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja yang mengubah beberapa ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, yaitu dalam Pasal 4A ayat (1) UUJPH yang menjelaskan sebagaimana perubahannya dalam UU Cipta Kerja yang mengamankan secara khusus kewajiban pelaku UMK untuk melakukan sertifikasi halal produk dalam bentuk pernyataan pelaku usaha (*Self-declare*), *Self declare* adalah pernyataan status halal produk usaha mikro dan kecil oleh pelaku usaha itu sendiri. *Self declare* tidak serta merta pelaku usaha dapat menyatakan produknya halal, tapi tetap ada mekanisme yang mengaturnya, Standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH setidaknya mencakup dua hal atau paling sedikit terdiri atas adanya pernyataan pelaku usaha yang berupa akad atau ikrar Kehalalan Produk dan bahan yang digunakan dan Adanya Pendampingan oleh PPH

Kemudian Undang-Undang Nomer 11 Tahun 2020 Pasal 4A Ayat (2) disini dijelaskan bahwa pasal ini berkesinambungan dengan pasal (1) yakni Pernyataan pelaku usaha Mikro dan Kecil dilakukan berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJH.

Penjaminan Mutu Produk adalah proses penetapan dan pemenuhan standart mutu produk secara konsisten dan berkelanjutan sehingga konsumen, produsen, dan pihak lain yang berkepentingan memperoleh kepuasan, sesuai dengan Permenpan RB Nomor 69 Tahun 2020 Pasal 8.

Badan pengawas jaminan kehalalan produk dapat merujuk pada berbagai badan atau lembaga yang bertugas mengawasi dan menjamin kehalalan produk. Di berbagai negara terdapat badan yang ditunjuk atau

dibentuk untuk melakukan pengawasan dan memberikan jaminan terkait halal, seperti sertifikasi halal. Makanan halal adalah makanan yang telah memenuhi persyaratan menurut agama Islam, makanan yang diproduksi, diproses, dan disiapkan sesuai dengan prinsip-prinsip yang ditetapkan dalam hukum Islam. Istilah "halal" sendiri berarti "diizinkan" dalam bahasa Arab.⁷ Untuk memastikan makanan halal, ada beberapa faktor mutu yang harus diperhatikan:

Produk kupuk ini tidak beresiko atau bahan yang digunakan dapat dipastikan kehalalannya. proses produksi harus memenuhi persyaratan halal. Ini termasuk menggunakan peralatan yang bersih, menghindari kontaminasi dari bahan non-halal. Dari Sumber bahan: Bahan yang digunakan dalam makanan harus berasal dari sumber yang halal. Bahan tambahan : Bahan tambahan seperti pewarna, perasa, dan pengawet harus bersertifikat halal dan tidak mengandung bahan yang haram. Penanganan dan penyimpanan: produk krupuk ini ditangani dan disimpan di tempat yang sudah dipastikan tidak terkontaminasi dengan produk yang ada indikasi dengan bahan-bahan yang non-halal.

Tentu saja, berikut adalah Strategi Pemasaran yang Tepat untuk mempromosikan produk krupuk: melakukan Sertifikasi Halal untuk memastikan produk telah mendapatkan sertifikasi halal yang sah dari badan yang berwenang. Sertifikat halal ini dapat memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk memenuhi standar halal yang diakui secara

⁷ Bpjp halal ,sertifikasi-halal, <http://bpjph.halal.go.id/detail/sertifikasi-halal>. Diakses 10 mei 2023

internasional. Pengajuan yang Jelas: Komunikasikan dengan jelas bahwa produk adalah produk halal. Gunakan label atau tanda halal yang mudah dikenali pada kemasan produk, brosur, situs web, dan materi pemasaran lainnya. Edukasi Konsumen: mencantumkan informasi tentang kehalalan produk. Memberikan penjelasan tentang proses produksi yang memenuhi prinsip halal, bahan yang digunakan, dan langkah-langkah yang dilakukan untuk memastikan keaslian dan kehalalan produk.

Mengidentifikasi dan membidik pasar yang tertarik dengan produk halal. Menempatkan penekanan pada nilai-nilai agama, kebersihan, keamanan dan keadilan yang terkait dengan produk halal. Kolaborasi dengan Komunitas: Membangun kemitraan dengan komunitas muslim, organisasi keagamaan dan lembaga halal terkait. Ini dapat membantu mendapatkan dukungan, mengakses jaringan konsumen yang lebih luas, dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Pemanfaatan Media Sosial: Gunakan platform media sosial untuk mempromosikan produk halal. Buat konten yang menarik dan relevan, seperti resep makanan halal, informasi manfaat makanan halal, dan testimoni pelanggan yang puas. Pengembangan Inovasi: Terus berinovasi dengan mengembangkan produk-produk baru yang sesuai dengan prinsip halal dan dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen. Partisipasi dalam Pameran dan Acara: Berpartisipasi dalam pameran atau acara yang berkaitan dengan makanan halal dapat membantu meningkatkan visibilitas produk dan memperluas jaringan bisnis.

Penting untuk mengikuti aturan dan ketentuan yang berlaku dalam mempromosikan produk halal, serta menjaga integritas dan konsistensi dalam

menyampaikan informasi kepada konsumen. Selain strategi tersebut, penting untuk memahami pasar dan konsumen dengan baik. Identifikasi siapa target pasar dan cara terbaik untuk menjangkau konsumen. Dengan kombinasi strategi pemasaran yang efektif dan fokus pada kualitas produk, dapat berhasil mempromosikan produk halal.

Dari pembahasan sebelumnya, UMKM yang dianalisis penulis tidak mempunyai sertifikat halal pada produk olahannya maka secara otomatis tidak dapat mencantumkan label halal untuk produk olahannya, sedangkan Minat Pembelian merupakan tindakan nyata yang dilakukan oleh konsumen saat tertarik terhadap suatu produk, maka bahan Produk penting diperhatikan karena kehalalan produk terutama makanan salah satunya dapat dilihat melalui mutunya yaitu komposisi bahan makanan dan label halal yang tertera pada kemasan, tetapi faktanya penulis melihat dari peredaran produk yang dijual tetap terjual secara banyak walaupun tidak adanya sertifikasi halal dan label halal yang tertera dalam kemasan maka hal itu cukup menjelaskan atau memperkuat bahwa konsumen Indonesia belum terlalu memperhatikan sertifikasi halal untuk membeli produk yang di konsumsi. Labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang di maksud berstatus sebagai produk halal. Labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal⁸.

⁸ www.halalmui.org. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan & kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Diakses tgl 2. Oktober 2017.

Adanya label halal yang tercantum pada kemasan produk, maka secara langsung akan memberikan pengaruh bagi konsumen khususnya masyarakat muslim untuk menggunakan produk tersebut. Munculnya rasa aman dan nyaman dalam mengonsumsi produk tersebut akan meningkatkan kepercayaan serta minat belinya.

Pemilik UMKM menjelaskan bahwa tidak mempunyai sertifikat halal dikarenakan alasan tidak sempat mengurus, hal ini menandakan bahwa perlunya kesadaran diri untuk tidak acuh dalam mengurus sertifikasi halal pada usaha UMKM kerupuk khususnya di desa Tlasih ini, hal ini akan berdampak pada perusahaan, maka dari itu pentingnya penyuluhan mengenai sertifikasi halal pada produk khususnya produk makanan sebagai edukasi sekaligus pengingat agar pemilik usaha dapat mengerti dan segera mengurus sertifikasi halal bagi produk untuk dipasarkan atau diperjual belikan dengan layak secara benar, dan pengingat untuk masyarakat khususnya di Desa Tlasih agar lebih teliti apabila membeli barang atau makanan yang belum terjamin logo dalam kemasan dan sertifikat halalnya, Dengan terselenggaranya Penyuluhan Keamanan Pangan bagi pelaku umkm yang memproduksi makanan dan minuman mampu memberikan pengetahuan yang lebih baik, sehingga dalam memproduksi makanan maupun minuman benar-benar bisa menjaga keamanan untuk dikonsumsi.

Kemudian Bahan Pengawet makanan adalah bahan yang ditambahkan pada makanan untuk mencegah atau menghambat terjadinya kerusakan atau pembusukan makanan, penggunaan pengawet makanan terutama dilakukan oleh perusahaan yang memproduksi makanan yang mudah rusak. Dengan

pemberian bahan pengawet makanan tetap terpelihara keseegarannya, faktanya penggunaan bahan pengawet di Desa Tlasih ini hanya menggunakan metode pengeringan dengan berbagai macam cara seperti pengeringan menggunakan mesin box dryer, oven, dan sinar uv. Adapun metode yang lain yaitu menggunakan bahan Tepung Tapioka, yang mana hal itu membuat produk kerupuk lebih tahan lama hingga kurang waktu 6 bulan⁹.

Berkaitan dengan syarat-syarat sertifikasi halal yaitu: a) Nomer Induk Berusaha (NIB), b) Fotokopi KTP, c) Daftar Riwayat Hidup, d) Salinan Sertifikasi Halal dan Salinan Keputusan Penyelia Halal, e) Nama dan Jenis Produk f) Daftar Produk dan Bahan yang digunakan, g) Proses Pengelolaan Produk, h) Dokumen Sistem Jaminan Halal.

Maka dapat disimpulkan bahwa analisis terhadap sertifikasi halal pada usaha kerupuk di Desa Tlasih ini sesuai, dikarenakan beberapa faktor yang aman mulai dari bahan-bahan yang digunakan hingga cara pengelolannya. Karena secara keseluruhan bahan dasar, bahan tambahan yang digunakan adalah bahan alami atau tidak berbahaya. mengenai proses jual beli produk kerupuk di desa tlasih tersebut dinyatakan boleh dikarenakan bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan dan penggunaannya aman yaitu memakai bahan-bahan alami yang aman untuk dikonsumsi.

⁹ Kaffah (Pemilik Usaha UMKM Kerupuk di Desa Tlasih), Wawancara, Sidoarjo, 25 Desember 2022

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uraian yang telah dijelaskan dan dianalisis, maka dalam penelitian ini dihasilkan kesimpulan yang menjadi jawaban atas permasalahan:

1. Praktik penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha krupuk di Desa Tlasih ini ditinjau dari bahan pembuatan kerupuknya dari pengolahan hingga pengemasannya, praktik penggunaan bahan pengawet ini hanya menggunakan metode pengeringan dengan berbagai macam cara yaitu pengeringan menggunakan mesin box dryer, oven, dan sinar uv atau matahari dan metode yang lain menggunakan bahan Tepung Tapioka yang mana itu membuat produk kerupuk lebih tahan lama hingga kurang waktu 6 bulan. Pengeringan dengan sinar uv atau matahari memerlukan waktu selama dua hari apabila cuaca cerah dan sekitar 4-5 hari apabila cuaca kurang cerah. Jika menggunakan oven pada suhu 55° C memerlukan waktu 15-20 jam. Selanjutnya dalam pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan, pengemasan yang digunakan oleh Usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasih menggunakan plastik. Dengan pemberian zat pengawet tersebut memiliki tujuan yang sama yaitu untuk mempertahankan kualitas serta memperpanjang umur simpan produk. Penggunaan bahan pengawet dalam pembuatan kerupuk di Desa Tlasih ini dianggap sah apabila tidak merugikan satu sama lain antara kedua

belah pihak yaitu penjual dan pembeli, maksudnya adalah apabila tidak membahayakan bagi kesehatan tubuh maka produk olahan kerupuk ini boleh dikonsumsi karena sudah terjamin aman, mengingat komposisi yang digunakan pada proses pengolahannya adalah bahan yang aman.

2. Perspektif Mutu dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 terhadap penggunaan bahan pengawet pada pembuatan usaha kerupuk di Desa Tlasi ini sudah sesuai, dikarenakan beberapa faktor yang aman mulai dari bahan-bahan yang digunakan hingga cara pengelolannya. Karena secara keseluruhan bahan dasar, bahan tambahan yang digunakan adalah bahan alami atau tidak berbahaya. mengenai proses jual beli produk kerupuk di desa tlasih tersebut dinyatakan boleh dikarenakan bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan dan penggunaannya aman yaitu memakai bahan-bahan alami yang aman untuk dikonsumsi.

i. Saran

Berdasarkan Kesimpulan diatas, maka penulis dapat mengemukakan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasi, Kami harap dapat segera mengurus sertifikasi halal, mulai dari persyaratan-persyaratan yang ditentukan agar UMKM kerupuk khususnya di Desa Tlasi ini lebih diakui kehalalannya karena memiliki sertifikasi kehalalan produk, pemilik usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasi ini tidak boleh mengabaikannya mengingat produk masih belum ada labelisasi halalnya

yang mana label halal dalam kemasan berpengaruh penting terhadap jual beli produk tersebut.

2. Bagi Karyawan, kami harap berani menyampaikan masukan atau pendapat kepada pemilik Usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasi ini, hal ini dimaksudkan untuk menjadikan penjualan Usaha UMKM kerupuk tersebut semakin meningkat dan terjaga konsistennya apabila sudah melakukan prosedur sertifikasi halal.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR PUSTAKA

- Sarifah, Fathia. *Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah*. ttp: JDIH, 2021.
- Ficky (Pemilik Usaha UMKM kerupuk di Desa Tlasi Tulangan Sidoarjo), Wawancara, Sidoarjo, 25 Desember 2022
- Achmadi, Abu. *Metode Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara, 2005.
- Segati, Ahda. "Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk, Dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan". *Jurnal Universitas Islam Indonesia*, Nomor 2, Vol 3, 2018.
- Sabran, Ahmad. "Sertifikasi Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Non- Muslim di Kota Palangka Raya". Skripsi--IAIN Palangka Raya, 2021.
- W, Ahsin. *Fiqih Kesehatan*. Jakarta: Amzah, 2007.
- Anggito, Albi. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jawa Barat, CV Jejak. 2018
- Zainudin, Ali. *Metode Penelitian Hukum*. Jakarta: 2009.
- Asep Syarifuddin Hidayat, Mustolih Siradj, and Jakarta Selatan, "Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Non Halal" 3, no. 8 (1999): 199–210.
- Kaffah (Pemilik Home Industri), Wawancara, Sidoarjo, 20 Desember 2022
- Semiawan, Conny R. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Grasindo, 2019.
- Retno, Diah. *Pengaruh Religiusitas, Sertifikasi Halal, Bahan Produk Terhadap Minat Beli dan Keputusan Pembelian (Survey Padagen- Konsumen Cadbury Dairy Milk di Kota Malang)*. Malang, 3 Desember, 2018.
- Putra, Dicky Anjasmara. "Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pengawasan Jual Beli di Marketplace". Skripsi--Universitas Muhammadiyah, Surakarta, 2021.
- Dinas Kesehatan. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: 3 Agustus 2011.
- Suprayitno, Eddy. *Dasar Pengawetan*. Malang: UB Press, 2017.
- Fadilah. "Sejarah Industri Kerupuk Masyarakat Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Tahun 1995-2009".
- Zamzam, Fakhry. *Aplikasi Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: 2018.

- Sarifah, Fathia. "Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah" *Palang Karaya*. Desember 30, 2021.
- Fauzan. "Konsep Makanan Halal dan Thayyib Terhadap Kesehatan dalam Al Quran". Skripsi--Institut Perguruan Tinggi Ilmu Al Quran, Jakarta, 2020.
- Ficky (Pemilik Usaha UMKM di Desa Tlasih), Wawancara, 23 Desember 2022
- Rahmawati, Fitri. *Pengemasan dan Pelabelan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, 2013.
- Rahmadani, Gema. "Halal dan Haram Menurut islam" *Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum*, Vol. 2 No, 1, 2015.
- Dewi, Gemala. *Hukum Perikatan Islam di Indonesia*. Jakarta: Prenada Media Cet 1, 2005.
- Girindra and Aisjah, "Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal". 2005
- Wijaya, Hanny. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bandung: IPB Press, 2012.
- Asy'ari, Hasyim. "Kriteria Sertifikasi Makanan Halal dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI". Skripsi-Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2011.
- Adhari, Iendy Zelvian. *Korelasi Sertifikasi Halal Pada Keberkahan Bisnis Insania*: 2003.
- Kusnadi, Joni. *Pengawet Alami Untuk Makanan*. Malang: UB Press, 2018.
- Kaffah (Pemilik Home Industri), Wawancara, Surabaya, 20 Desember 2022
- Mayasari, Kartika. "Konsumsi Makanan Berpengawet", dalam www.klikdokter.com/info-sehat/kesehatan-umum/, diakses 10 November 2022.
- KUHP. UU Nomor 11 Tahun 2020 Pasal 4A Ayat 1 dan 2.
- Wirnyaningsih, Maghfirotn. "Kedudukan Penyelia Halal Dalam Sertifikasi Halal Setelah Berlakunya Undang-Undang Cipta Kerja Pada Sektor UMK" *Jurnal Unpak*, Vol. 8. No 2, 2022.
- Hidayatullah, Muhammad Syarif. "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam Perspektif Ayat Ahkam". *Jurnal Pemikiran Hukum Islam*, Vol 11 No 2, Desember 2020.
- Dwi, Nenni. *Pengawetan Makanan Yang Aman*. Sumatera Utara: tp, 2009.

- Nurjanah. "Analisis Zat Pengawet Nitrit Pada Sosis Bermerek di Pasar Johar Semarang", *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2017.
- Fadilah, Nurul. "Sejarah Industri Kerupuk Masyarakat Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo Tahun 1995-2009" *Pendidikan Sejarah STKIP PGRI Sidoarjo*, September, 2018.
- Nuzliawati. "Kesadaran Hukum Pengusaha Keripik Paru Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal MUI di Kota Salatiga". Skripsi--Universitas Islam Negeri Salatiga, 2020.
- Ratnani. "Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan", Vol 5, No 1 (2009) Diakses Pada 16 Desember 2022
- Widi, Resty Kartiko. *Asas Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: PT Graha Ilmu, 2010.
- Gurning, Rocky. "Implikasi Regulasi Jaminan Produk Halal Terhadap Pelaku Usaha Berdasarkan Undang-Undang No.11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja", *Jurnal Panorama Hukum*. Vol. 5, No 1, 2020.
- Nila, Septy. "Persepsi Mahasiswi Terhadap Label Halal Kosmetik". Skripsi--IAIN Tulungagung, 2020.
- Pitojo, Setijo & Zumiati. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius, 2009.
- Azizah, Siti Nur. *Towards Halal Dinamika Regulasi Produk Halal di Indonesia*, Jakarta: Jakarta: Mizan, tt.
- Faun, Sri. "Pengawasan Sertifikat Halal Terhadap Produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Tinjau Dari UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal". Skripsi-Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 2021.
- Subekti. *Hukum Perjanjian*. Jakarta: Intermedia, 2002.
- Kristianingrum, Susila. *Metode Pengawetan Buah Buahan*. Yogyakarta: UNY, 2007.
- Suyitno. *IPA 2A*. Ghalia Indonesia: 2007.
- Wandi (Karyawan), Wawancara, 20 Desember 2022
- www.halalmui.org. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan & kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Diakses tgl 2. Oktober 2017.
- Qardhawi, Yusuf. *Halal dan Haram dalam Islam, Era Intermedia*. Surakarta: tp, 2007.
- Zulham. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Kencana, 2016.