

**KARMIN SEBAGAI PEWARNA MAKANAN
DALAM PERSPEKTIF HUKUM POSITIF
DAN HUKUM PIDANA ISLAM**

SKRIPSI

Oleh
Saila Chasnal Maula
NIM. C93219106



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

**Universitas Islam Negeri Sunan Ampel
Fakultas Syariah dan Hukum
Jurusan Hukum Publik Islam
Program Studi Hukum Pidana Islam
Surabaya
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Saila Chasnal Maula
NIM : C93219106
Fakultas/Prodi : Syariah dan Hukum/ Hukum Pidana Islam
Judul : Karmin Sebagai Pewarna Makanan dalam Perspektif Hukum Positif dan Hukum Pidana Islam

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

Surabaya, 20 Mei 2024
Saya yang menyatakan,



Saila Chasnal Maula
NIM. C93219106

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Saila Chasnal Maula
NIM. : C93219106
Judul : Karmin Sebagai Pewarna Makanan dalam Perspektif
Hukum Positif dan Hukum Pidana Islam

telah diberikan bimbingan, arahan, dan koreksi sehingga dinyatakan layak, serta
disetujui untuk diajukan kepada Fakultas guna diujikan pada sidang munaqasah.

Surabaya, 20 Mei 2024

Pembimbing,



Dr. H. Mahir Amin, M.Fil.I
NIP. 1997212042007011027

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Saila Chasnal Maula
NIM. : C93219106

telah dipertahankan di depan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Ampel pada hari Kamis, tanggal 13 Juni 2024, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Hukum Tata Negara.

Majelis Munaqasah Skripsi:

Pengaji I

Pengaji II

Dr. H. Mahir Amin, M.Fil.I
NIP. 197212042007011027
Pengaji III

Dr. Moh Hatta, M.H.I
NIP. 197110262007011012
Pengaji IV

A. Mufti Khazin, M.H.I.
NIP. 197303132009011004

Subhan Nooriansyah, M. Kom.
NIP. 199012282020121010

Surabaya, 20 Juni 2024

Mengesahkan,
Fakultas Syariah dan Hukum
Universitas Islam Negeri Sunan Ampel
Dekan,

Dr. H. Sheiqiyah Musafa'ah, M.Ag.
NIP. 196303271999032001



**KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN**

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Saila Chasnal Maula
NIM : C93219106
Fakultas/Jurusan : Syariah dan Hukum/ Hukum Pidana Islam
E-mail address : sailacm290800@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif atas karya ilmiah :
 Sekripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....) yang berjudul :

Karmin Sebagai Pewarna Makanan dalam Perspektif Hukum Positif dan Hukum Pidana Islam

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif 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, 23 Agustus 2024

Penulis

(Saila Chasnal Maula)

ABSTRAK

Dalam beberapa tahun terakhir, penggunaan pewarna karmin telah menjadi topik perhatian dalam industri makanan, kesehatan masyarakat, dan regulasi pemerintah. Hal ini disebabkan oleh perdebatan seputar dampak kesehatan dan aspek hukum penggunaan pewarna karmin dalam produk makanan. Skripsi ini dibuat untuk menjawab rumusan masalah yaitu: Bagaimana karmin digunakan sebagai pewarna makanan dan Bagaimana karmin digunakan sebagai pewarna makanan menurut hukum positif dan hukum pidana islam.

Penelitian ini berjenis penelitian normatif pengumpulan data dilakukan dengan penelitian kepustakaan (*library research*) yaitu penelitian hukum yang dilakukan dengan cara meneliti bahan pustaka atau data sekunder. Sedangkan metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah penelitian kualitatif yang berasal dari bahan-bahan hukum.

Hasil penelitian dalam skripsi ini menyimpulkan bahwa: *pertama*, Pewarna karmin adalah pewarna yang dihasilkan dari ekstrak serangga *chocineal*. Pewarna ini dapat menghasilkan warna merah yang menarik dan dapat digunakan sebagai pewarna makanan, minuman, dan juga kosmetik. *kedua*, pewarna karmin menurut Hukum Positif aman untuk digunakan karena dalam proses pembuatan pewarna tersebut tidak melanggar peraturan terkait bahan tambahan pangan yang dilarang untuk digunakan. Tetapi penggunaanya tetap harus sesuai dengan ketentuan batas maksimum penggunaan pewarna tersebut dalam peraturan yang telah ditetapkan. Sedangkan di dalam Hukum Pidana Islam, penggunaan pewarna karmin sebagai bahan tambahan pada makanan, minuman dan kosmetik hukumnya haram, karena dalam prosesnya serangga *cochineal* adalah termasuk bangkai serangga yang menjijikkan. Selain itu proses pembuatan serangga *Cochineal* menjadi pewarna merah karmin tidak termasuk istihalah.

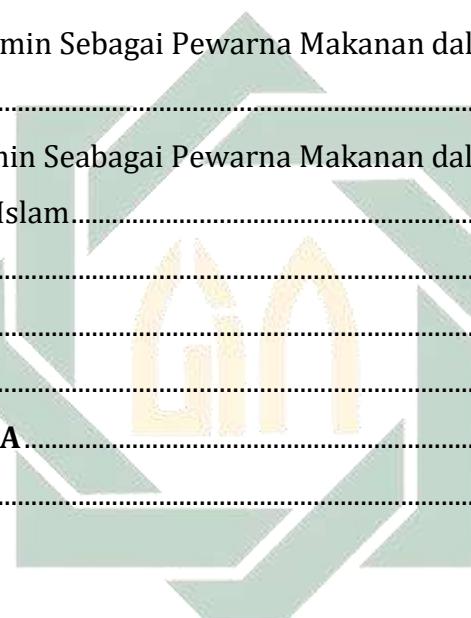
didalam hukum pidana islam memproduksi makanan menggunakan barang yang tidak halal termasuk ke dalam jarimah takzir. jarimah takzir merupakan pengajaran (terhadap pelaku) dosa-dosa yang tidak diatur oleh *hudud* maupun *qishas*. Walaupun bentuk dan hukuman jarimah takzir ditentukan oleh syarak, penerapan sanksinya diserahkan kepada kebijaksanaan hakim.

Sejalan dengan kesimpulan di atas, maka penulis menyarankan *pertama*, agar pemerintah wajib menjaga kehalalan produk yang beredar di masyarakat. jika terjadi perbedaan pendapat dalam masalah ini, pemerintah wajib memastikan mana yang seharusnya diambil. Sebab tugas seorang penguasa adalah menghilangkan perbedaan. Pemerintah perlu mengatur regulasi agar semua produsen menggunakan pewarna makanan, minuman, kosmetik, dan lain-lain dari bahan suci yang disepakati jumhur ulama. *kedua*, sebagai konsumen kita harus lebih berhati-hati dalam memilih produk yang akan digunakan. Dalam memilih produk harus lebih teliti dalam hukum kehalalan dan keharamannya sehingga sesuai dengan syariat agama islam.

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| SAMPUL DALAM | i |
| PERNYATAAN KEASLIAN | ii |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING | iii |
| PENGESAHAN | iv |
| PERSETUJUAN PUBLIKASI | v |
| ABSTRAK | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TRANSLITERASI | xi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi dan Batasan Masalah | 5 |
| C. Rumusan Masalah | 6 |
| D. Tujuan Penulisan | 7 |
| E. Manfaat Penelitian | 7 |
| F. Penelitian Terdahulu | 8 |
| G. Definisi Operasional | 9 |
| H. Metode Penelitian | 10 |
| I. Sistematika Penulisan | 13 |
| BAB II TINJAUAN UMUM TENTANG PEWARNA MAKANAN MENURUT HUKUM POSITIF DAN HUKUM ISLAM | 15 |
| A. Ketentuan Pewarna Menurut Peraturan Perundang-Undangan | 15 |
| 1. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 | 15 |
| 2. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 11 Tahun 2019 | 20 |
| B. Ketentuan Pewarna Menurut Hukum Islam | 22 |
| BAB III KARMIN DAN PENGGUNAAN PEWARNA KARMIN MENURUT HUKUM POSITIF DAN HUKUM ISLAM..... | 27 |
| A. Serangga <i>Cochineal</i> dan Karmin | 27 |

| | |
|---|-----------|
| 1. Serangga <i>Cochineal</i> | 27 |
| 2. Karmin | 31 |
| B. Pewarna Karmin dalam Hukum Positif dan Hukum Islam..... | 36 |
| 1. Pewarna Karmin Menurut Hukum Positif | 36 |
| 2. Pewarna Karmin Menurut Hukum Islam | 40 |
| BAB IV ANALISIS KARMIN SEBAGAI PEWARNA MAKANAN DALAM PERSPEKTIF HUKUM POSITIF DAN HUKUM PIDANA ISLAM | 46 |
| A. Analaisis Karmin Sebagai Pewarna Makanan dalam Perspektif Hukum Positif..... | 46 |
| B. Analisis Karmin Sebagai Pewarna Makanan dalam Perspektif Hukum Pidana Islam..... | 53 |
| BAB V PENUTUP | 62 |
| A. Kesimpulan | 62 |
| B. Saran | 63 |
| DAFTAR PUSTAKA | 64 |
| LAMPIRAN | 68 |



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

DAFTAR PUSTAKA

Abu Zakaria Muhyiddin bin Syarof an-Nawawi, *Al-Mjmu' Syarh Muhadzab*, Juz 4. Beirut:Darul al-Fikri, 1417.

Agnes Dyna, "Kelebihan Dan Kekurangan KARMIN CL 75470, Si Pewarna Yang Kontroversial," BUSURNUSA, last modified Oktober 2023, accessed February 14, 2024<https://www.busurnusa.com/news/93710370636/kelebihan-dan-kekurangan-karmin-cl-75470-sipewarna-yang-kontroversia>.

Ahmad Wardi Muslich, *Pengantar dan Asas Hukum Pidana Islam Fikih Jinayah*. Jakarta:Sinar Grafika, 2015.

Ainul Yaqin Bakhrudin and Mohammad Zaini Yahaya, "Penggunaan Serangga (Al-Hasharat) Dalam Produk Kosmetik Menurut Perspektif Maslahah," *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 2, no. 3 (2019).

Al Auqof Al Kuwaityah, *Al-Mausu'ah Al-Fiqhiyyah Al-Kuwaitiyah*.

Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Republika, 2015.

Andrian Saputra, "Hukum Memakan Hewan Hasyarat".

Annisa Ridha Nahara, "Titik Kritis Halal Olahan Produk Alami Sebagai Bahan Aditif Pangan", *Pusat Kajian Halal ITS*. Agustus, 2022.

"A Review On Cochineal (Dactylopius Coccus Costa) Dye," *Internasional Science Community Association* 9. July 2020.

Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, ed., "Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan" Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, 2019.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal.

Fuad Thohari, *Islam Perspektif Mu'amalah Dan Akhlaq-Tasawuf*, ed. Muhammad Soleh, 1. Yogyakarta: Jejak Pustaka, 2022.

Hanari Fajarini, "Perlindungan Konsumen atas Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Makanan dan Minuman", *Kosmik Hukum*, Vol. 20. No. 2 (2020).

Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages Industrial Applications For Improving Food Color, 2nd ed. United Kingdom: Elsevier Science, 2023.

Haris Herdiansyah, *Metodologi Penelitian Kualitatif Untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Jakarta: Salemba Humanika, 2010.

Heny Nuraini, *Memilih Dan Membuat Jajanan Anak Yang Sehat Dan Halal*. Jakarta Selatan: QultumMedia, 2007.

Hugh Thomson, *Cochineal Red Travels Through Ancient Peru*. London: Orion, 2010).

Jonathan Aldy Daniel Mangindaan, Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan yang Mengandung Zat Berbahaya Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.

Lintang Ramadhani, “Analisis Penggunaan Pewarna Karmin (Telaah Atas Fatwa MUI dan Lajnah Bahtsul Masa’il NU)”, *An-Natiq Jurnal Kajian Islam Interdisipliner*, Vol. 4. No. 1 (Februari, 2024).

Maisyarah Rahmi, *Maqasid Syariah Sertifikat Halal*. Bening media publishing: 2021.

Miftachul Akhyar, “Pembuktian NU Sebagai Jamiyah Yang Disegani,” *Majalah Aula*, Oktober 2023.

M. Nurul Irfan, *Fiqh Jinayah*. Jakarta: Amzah, 2013.

Mohamed El Alaoui and Mohamed Sbaghi, “Temperature Dependence For Survival, Development, And Reproduction Of the Cactus *Cochineal Dactylopius opuntiae* (Cockerell),” *MDPI Insects* 426 (April 30, 2022).

Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, “Pewarna Makanan Dari Serangga (*Cochineal*) Menurut Perspektif Halal: Analisis Fatwa di Berbagai Negara ASEAN”, *Journal of Fatwa Management and Research*, Vol. 19. No. 1 (Januari, 2020).

Nadien Intan Maulidi, “Pewarna Karmin Pada Makanan , Apakah Aman dan Halal?”, accessed March 25, 2024, <https://dietpartner.id/pewarna-karmin-pada-makanan-apakah-aman-dan-halal/>.

Nevi Ade Lestari, “Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Beli Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Karmin”. Skripsi.,Universitas Islam Negeri Prof. Sifuddin Zuhri Purwokerto, 2024.

Nuniek Herdyastuti, “Pemahaman Kriteria Bahan Tambahan yang Sehat dan Halal Pada Pelaku UMKM di Kabupaten Gresik”, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 7 No. 4 (Agustus, 2023).

Risma Savhira, “NU Jatim Larang Penggunaan Pewarna Dari Karmin, Dihukumi Najiis,” NU *Online*, last modified September 12, 2023, accessed February 17, 2024, <https://jatim.nu.or.id/metroplus/nu-jatim-larang-penggunaan-pewarna-dari-karmin-dihukuminajis-nZcvn>.

Ronald Loblobly, “Apa Itu Zat Pewarna Karmin, Bagaimana Pembuatan Hingga Faktor Keamananya? Simak Penjelasannya,” *strategi.id*, September 29, 2023, accessed January 22, 2024, <https://www.strategi.id/edukasi/10410316727/apa-itu-zat-pewarna-karmin-bagaimana-pembuatan-hingga-faktor-keamananya-simak-penjelasannya>.

Setyaning Pawestri, “Asam Karminat, Pewarna Merah dari Serangga”, accessed March 20, 2024, <https://Inisehat.com/asam-karminat-pewarna-merah-dari-serangga/>.

Shohibul Ulum, Kitab Fikih Sehari-Hari 365 Pertanyaan Seputar Fikih Untuk Semua Permasalahan Dalam Keseharian. Bantul: Anak Hebat Indonesia, 2022.

Soerjono Soekanto, *Penelitian Hukum Normatif*. Jakarta: Rajawali Pers, 2018.

Sri Anggrahini, *Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Kansius, 2015.

Sutrisno Koswara, *Pewarna Alami: Produksi Dan Penggunaannya* (eBookPangan.com,2009), accessed January 22, 2024, https://adoc.pub/pewarna-alami-produksi-dan-penggunaannya_disusun-oleh-ir-sut.html.

Tiara Rahmania Yunisa, “Regulasi Pewarna Paangan di Indonesia”, Foodreview Indonesia, Vol. XVIII. No. 8 (Agustus, 2023).

Viky Vinola, “Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Beredarnya Makanan Kadaluwarsa”, *Journal of Lex Generalis*, Vol. 2. No. 2 (Februari, 2021).

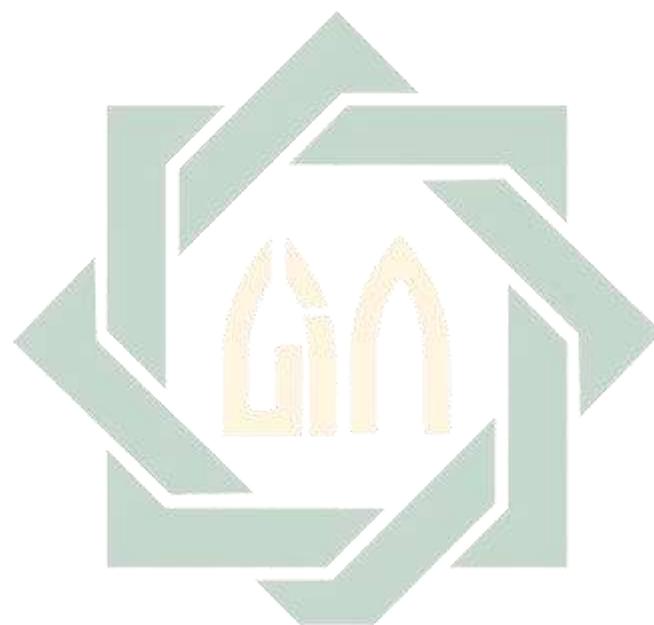
Wisnu cahyadi, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara, 2023.

Wisnu Cahyadi, *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara, 2008.

Yukabad Shofar, “Studi Komparatif Metode Ijtihad Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Tentang Hukum Menggunakan Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*”. Skripsi., Universitas Muhammadiyah Malang, 2024.

Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 33 Tahun 2012.



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