

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Konteks Penelitian**

Seorang muslim diperintahkan secara tegas untuk mengkonsumsi suatu kebutuhan yang halal dan baik. Makanan yang halal lagi baik adalah makanan yang wajib dikonsumsi oleh setiap muslim, sebab makanan seperti ini disamping secara rohani akan menjadikan sehatnya rohani, juga akan memberikan kontribusi bagi terpenuhinya nutrisi pada jasmani serta bersifat menyehatkan. Halal dan baik meliputi dua makna, yaitu: substansi dan proses substansi. Substansi, maksudnya adalah sesuatu itu diperbolehkan Allah SWT atau ada ketentuan hukum yang membolehkannya, yang mengangkat status hukum setiap perbuatan manusia, baik terhadap Allah SWT, ataupun terhadap manusia itu dengan cara yang sah. Sedangkan proses substansi adalah cara mencari, menggunakan, serta akibatnya tidak merugikan manusia di dunia dan di akhirat. Artinya, barang atau uang yang diperoleh dengan cara misalnya mencuri, menyuap, menjiplak, dan menggelapkan barang, meskipun benda tersebut layak dan halal namun sifatnya adalah haram, maka orang yang melakukannya harus bertanggung jawab di dunia dan di akhirat.<sup>2</sup>

Kesadaran konsumen akan pentingnya makan makanan halal terus berkembang dari waktu ke waktu. Karena meningkatnya semangat keagamaan

---

<sup>2</sup> Syaparuddin, *Edukasi Ekonomi Islam (Perilaku Konsumen Muslim)*, (Yogyakarta: TrustMedia Publishing, 2021), hlm. 43.

masyarakat Indonesia, yang menghadirkan peluang pasar yang cukup besar untuk produk halal dalam negeri, sektor berbasis syariah termasuk yang memproduksi barang halal mengalami pertumbuhan yang signifikan. Alhasil, permintaan pasar domestik akan barang halal akan meningkat di tahun-tahun mendatang.<sup>3</sup>

Karena kesadaran masyarakat yang meluas, sektor makanan kini dituntut untuk mendukung kebiasaan makan makanan halal. Masakan halal telah menarik perhatian khusus dari bisnis makanan tidak hanya di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, tetapi juga di negara-negara ASEAN lainnya seperti Thailand. Lembaga sistem penjaminan halal, seperti LPPOM MUI di Indonesia, hadir hampir di setiap negara. Fenomena ini menunjukkan semakin pentingnya tanda halal bagi bisnis makanan. Mengapa halal begitu penting? Label halal menjamin bahwa makanan tersebut bermanfaat bagi umat Islam dan juga merinci sejarah hidangan tersebut, termasuk identitas bahan baku utamanya dan bahan lainnya. Sistem jaminan halal membantu memastikan bahwa asal bahan baku makanan olahan secara transparan. Masyarakat lebih aman saat makan karena ada mekanisme yang menjamin kehalalan makanan. Karena urgensi tersebut, pabrik yang memproduksi barang kini diwajibkan memiliki sistem jaminan halal sebagai persyaratan tersendiri.<sup>4</sup>

Dalam pemaparan yang dimuat di situs kompasiana, Direktur Utama Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Muti Arintawati mencatat 297.308

---

<sup>3</sup> Aan Nasrullah, "Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha di Indonesia", dalam *At-Taahdzib*, Vol. 6, No. 1, 2018, hlm. 54.

<sup>4</sup> <https://www.kompasiana.com/desisakawulan/54f85045a333112b5e8b4aa1/terigu-bisa-jadi-tidak-halal> diakses pada 23 Januari 2023.

barang telah mendapatkan sertifikasi halal pada tahun 2022. Sebaliknya, ada 15.273 perusahaan yang mendapatkan sertifikasi halal pada tahun 2022, sebesar 48%, meningkat dari tahun 2021.<sup>5</sup>

Setiap muslim harus dapat menjadikan jaminan halal sebagai pedoman untuk memenuhi kebutuhan mereka akan barang halal. Namun tidak semua barang yang dijual di Indonesia dipastikan halal. Karena banyaknya barang dengan informasi non-halal atau tidak ada label halal, konsumen muslim termasuk menjadi pihak yang dirugikan.<sup>6</sup>

Dengan tumbuhnya pemahaman masyarakat tentang halal, sistem jaminan halal Indonesia sendiri pun ikut berkembang. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM MUI) MUI didirikan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tanggal 6 Januari 1989 dalam upaya memberikan jaminan kehalalan suatu produk pangan, obat, dan kosmetika. . LPPOM MUI mulai mensertifikasi produk makanan halal pada tahun 1994. Karena pemerintah (melalui Kemenkes dan Agama) cukup mumpuni untuk mengawasi regulasi produk pangan dan juga merasa mumpuni untuk melakukan sertifikasi halal, kegiatan ini tetap menghadapi tantangan. Terakhir, MUI, Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Agama menangani masalah sertifikasi halal melalui penandatanganan Surat Keputusan Bersama (SKB) ketiga lembaga tersebut pada tahun 1996.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> <https://m.kumparan.com/amp/kumparanbisnis/lppom-mui-catat-15-273-usaha-sudah-bersertifikasi-halal-di-2022-naik-48-persen-1zeeNdES6WR> diakses pada 24 Mei 2023.

<sup>6</sup> Hayyun Durrotul Faridah, "Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi", dalam *Journal of Halal Product and Research*, Vol. 2, No. 2, 2019, hlm. 69.

<sup>7</sup> Nidya Waras Sayekti, "Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Kelembagaan", dalam *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, Vol. 5, No. 2, 2014, hlm. 194.

Kemudian muncul Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan yang diubah menjadi Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, dimana Pasal 69 menyebutkan bahwa salah satu cara untuk melaksanakan keamanan pangan adalah dengan menjamin kehalalan produk bagi yang membutuhkannya, selain ketentuan mengenai pencantuman label halal pada produk kemasan dijelaskan dalam Pasal 97 UU. Khususnya, pelabelan halal diatur oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN), Badan Standardisasi Nasional (BSN), dan Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.<sup>8</sup>

Hukum-hukum yang berlaku masih kurang jelas. Alhasil, DPR RI mengajukan RUU tentang Jaminan Produk Halal melalui usulan inisiatif pada 2006. Setelah melalui pertimbangan selama delapan tahun, RUU tersebut akhirnya disetujui DPR pada 17 Oktober 2014, dan menjadi UU No. 2014 JPH. Peraturan ini diharapkan dapat memberikan stabilitas hukum bagi konsumen, khususnya penduduk muslim yang merupakan mayoritas konsumen.<sup>9</sup>

Indonesia memiliki salah satu populasi muslim terbesar di dunia. Karena padatnya aktivitas dan tenaga kerja, mayoritas masyarakat menjalani gaya hidup modern yang praktis serta mengalami kemajuan teknologi yang pesat. Akibatnya, masyarakat lebih memilih menyantap makanan yang dianggap praktis dan cepat disiapkan. Makanan cepat saji akhirnya menggantikan pilihan lain karena disajikan dengan cara yang sangat praktis, rasanya enak, dan

---

<sup>8</sup> *Ibid.*

<sup>9</sup> *Ibid.*

tersedia untuk banyak orang dengan harga terjangkau. Salah satu konsumen muslim terbanyak di dunia yaitu berada di Indonesia. Mayoritas memiliki gaya hidup yang cenderung modern dan praktis serta perkembangan teknologi yang cukup cepat serta padatnya kegiatan dan juga pekerjaan membuat masyarakat lebih memilih mengkonsumsi makanan yang dianggap praktis dan cepat dalam proses penyajiannya. Oleh karena itu, makanan cepat saji pun akhirnya menjadi alternatif pilihan karena penyajiannya yang sangat praktis serta memiliki rasa yang enak dan harga yang terjangkau bagi banyak orang.<sup>10</sup>

Salah satu produk makanan yang bersifat praktis karena dapat dikonsumsi dimanapun dan kapanpun adalah roti. Roti merupakan bahan makanan yang praktis karena dapat dinikmati kapanpun dan dimanapun. Tepung terigu dan air digabungkan untuk membuat roti, yang kemudian difermentasi dengan ragi, tetapi beberapa resep tidak. Namun, kemajuan teknologi memungkinkan roti diproses dengan berbagai aditif, seperti garam, minyak, mentega, atau telur, untuk meningkatkan kandungan proteinnya dan memberikan tekstur dan rasa tertentu.<sup>11</sup>

Abizar Jaya adalah satu-satunya sebuah pabrik roti di Desa Panggungsari, Kecamatan Durenan, Kabupaten Trenggalek. 25 orang bekerja di pabrik roti Abizar Jaya, termasuk pria dan wanita berusia 17 hingga 30 tahun. Roti yang dikemas dan siap santap diproduksi di pabrik ini. Selain

---

<sup>10</sup> Rachmat Nurdiansyah, *Budaya Pola Konsumsi Makanan Cepat Saji Dalam Kehidupan Remaja Jakarta*, Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, hlm. 2, [https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/49207/1/RACHMAT%20NURDIANS YAH.FISIP.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/49207/1/RACHMAT%20NURDIANS%20YAH.FISIP.pdf) diakses pada 25 Mei 2023.

<sup>11</sup> Ni Putu Decy Arwini, "Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan", dalam *Vastuwidya*, Vol. 4, No. 1, 2021, hlm. 36.

memproduksi roti kering, Abizar Jaya juga membuat roti basah. Dari anak kecil hingga orang lanjut usia, berbagai macam orang telah tertarik ke Abizar Jaya dengan beragam produk yang tersedia.

Bahan dan metode produksi bervariasi dari satu roti ke roti lainnya. Fasilitas bakery di Abizar Bakery memiliki kapasitas konsumsi bahan baku harian hingga ratusan kg. Dari persiapan bahan hingga pengemasan, setiap produk yang dibuat oleh Abizar Jaya Bakery melewati proses produksi yang cukup berlarut-larut.<sup>12</sup>

Seluruh proses produksi tersebut terdapat banyak aspek yang sangat perlu diawasi dan benar-benar diperhatikan oleh pemilik pabrik karena dilakukan dalam satu tempat. Hal-hal krusial yang perlu diperhatikan tersebut antara lain mulai dari standar bahan baku, kebersihan produk, kebersihan mesin hingga kebersihan tempat produksi. Tidak lupa dalam aspek Sumber Daya Manusia (SDM) pun perlu menjadi perhatian khusus karena sebagai penentu utama proses produksi.

Pengawasan dalam proses produksi tersebut murni menjadi tanggung jawab pihak produsen sehingga bila dilihat dari sisi konsumen tidak adanya jaminan bahwa produk yang dikonsumsi tersebut benar-benar aman kecuali terdapatnya label halal yang resmi yang dikeluarkan oleh BPJPH dalam kemasan. Sertifikasi halal di sini sebagai bentuk kepastian dan perlindungan bagi konsumen. Oleh karena itu, proses produksi di Abizar Jaya keseluruhan

---

<sup>12</sup> Wawancara kepada Bapak Bejo (Pemilik Pabrik) pada tanggal 25 Mei 2023.

aspek-aspek tersebut perlu dibuktikan standar kehalalannya sesuai dengan Undang-undang No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Berdasarkan permasalahan di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat penelitian yang berjudul "**Tinjauan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Sertifikasi Halal di Pabrik Roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek**".

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan pada konteks penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya, maka fokus penelitian ini tentang sertifikasi halal dengan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana keberadaan pabrik roti Abizar Jaya di Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek dalam kaitannya dengan sertifikasi halal?
2. Bagaimana tinjauan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap kehalalan produk di pabrik roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pertanyaan penelitian yang telah disebutkan di atas, tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mendeskripsikan keberadaan pabrik roti Abizar Jaya di Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek dalam kaitannya dengan sertifikasi halal.
2. Untuk menganalisis kehalalan produk di pabrik roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek berdasarkan tinjauan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

#### **D. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian mengenai Tinjauan Undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap sertifikasi halal di pabrik roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek ini dapat memberikan manfaat yaitu:

##### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan demi pengembangan industri halal dalam persaingan usaha di Indonesia khususnya di bidang makanan serta diharapkan dapat meningkatkan keilmuan masyarakat tentang pentingnya melakukan sertifikasi halal suatu produk untuk mendapatkan label halal yang resmi.

##### **2. Manfaat Praktis**

Secara praktis, penelitian ini dapat bermanfaat bagi:

###### **a. Pemilik Pabrik**

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan oleh pemilik pabrik sebagai bahan acuan maupun evaluasi dalam mengembangkan usahanya.



b. Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran secara transparan terhadap masyarakat (konsumen) mengenai kehalalan produk di pabrik roti Abizar Jaya.

c. Peneliti Selanjutnya

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat pula dijadikan sebagai rujukan bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji topik yang serupa agar penelitian yang dihasilkan selanjutnya dapat lebih berkualitas.

## **E. Penegasan Istilah**

Untuk mendapatkan kesamaan pemahaman serta kejelasan atas penelitian yang berjudul “Tinjauan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Sertifikasi Halal di Pabrik Roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek” ini penulis perlu memberikan pemaparan terhadap istilah-istilah yang ada baik secara konseptual maupun operasional sebagai berikut:

1. Secara Konseptual

a. Undang-undang Nomor 33 Tahun 45 tentang Jaminan Produk Halal

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah peraturan untuk memperkuat dan mengatur berbagai regulasi halal yang selama ini tersebar di berbagai peraturan perundang-

undangan. Di sisi lain Undang-undang Jaminan Produk Halal ini sebagai payung hukum (*umbrella act*) bagi pengaturan produk halal.<sup>13</sup>

b. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses untuk mendapatkan jaminan produk halal dengan melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan (LPPOM MUI 2008).<sup>14</sup>

c. Jaminan Produk Halal

Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.<sup>15</sup> Penyelenggara Jaminan produk halal ini dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bertugas menerbitkan ataupun mencabut sertifikat halal dan label halal.<sup>16</sup>

## 2. Secara Operasional

Berdasarkan penegasan konseptual yang telah dipaparkan, maka secara operasional maksud judul “Tinjauan Undang-undang Nomor 33

---

<sup>13</sup> Suwardi dan Muhammad Erfan Muktasim Billah, “Undang-undang Jaminan Produk Halal Sebagai Bentuk Internalisasi Nilai Syari’ah dalam Hukum Nasional”, dalam *JEBLR*, Vol. 1, No. 2, 2021, hlm. 77.

<sup>14</sup> Hayyun Durrotul Faridah, *Sertifikasi Halal...*, hlm. 72.

<sup>15</sup> Pasal 1 Angka 5 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

<sup>16</sup> Ralang Hartati, “Peran Negara dalam Pelaksanaan Jaminan Produk Halal”, dalam *Jurnal Hukum*, Vol. 10, No. 1, 2019, hlm. 80-81.

Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Sertifikasi Halal di Pabrik Roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek” adalah pengkajian keberadaan pabrik roti Abizar Jaya di Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek dalam kaitannya dengan sertifikasi halal yang meliputi bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk ditinjau berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

#### **F. Sistematika Pembahasan**

Untuk memberikan suatu gambaran atas hasil penelitian serta mempermudah dalam pembacaan penulisan penelitian ini, maka sistematika penulisan skripsi ini terbagi menjadi enam bab yaitu:

Bab I Pendahuluan, pada bab ini menjelaskan tentang konteks penelitian mengapa dilakukannya penelitian ini, fokus penelitian, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, penegasan istilah, dan sistematika pembahasan.

Bab II Tinjauan Pustaka, pada bab ini berisi kajian tentang teori produk halal, teori sertifikasi halal, Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Sertifikasi Halal dalam Islam, dan penelitian terdahulu.

Bab III Metode penelitian, pada bab ini berisikan penjelasan mengenai jenis dan pendekatan penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, sumber data, metode pengumpulan data, teknik analisis data, teknik pengecekan keabsahan data, dan tahap-tahap penelitian.

Bab IV Paparan Data/Temuan Penelitian, pada bab ini berisikan tentang paparan data dan temuan penelitian berisi gambaran umum objek penelitian dan praktik pembuatan roti di Pabrik Roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek.

Bab V Pembahasan, pada bab ini berisi tentang pembahasan dan analisis yang berisi praktik pembuatan roti di Pabrik Roti Abizar Jaya Desa Panggungsari Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek menurut perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Bab VI Penutup, bab ini merupakan bab akhir atau penutup dari penyusunan skripsi yang penulis buat. Pada bagian ini penulis muat tentang kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan, serta saran-saran dan rekomendasi dalam rangka meningkatkan pengetahuan tentang sertifikasi halal sesuai perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.