

ABSTRAK

Muhammad Madkhalus Surur, 12101193003, “**Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap Pengolahan Bakso (Studi Kasus di Warung Bakso Rukun Desa Tengger Kecamatan Rejotangan Kabupaten Tulungagung)**”, Progam Studi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Dosen Pembimbing: Dr. Zulfatun Ni'mah, S.H.I., M.Hum.

Kata kunci: Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pengolahan, Bakso.

Pemerintah telah mewajibkan sertifikasi halal kepada pelaku usaha sejak tanggal 17 Oktober 2019 sebagaimana terdapat dalam pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, namun pada kenyataannya masih banyak produk yang belum bersertifikat halal di Indonesia, seperti halnya pada Warung Bakso Rukun. Dari segi harga produk bakso pada Warung Bakso Rukun relatif lebih murah dibandingkan warung bakso lainnya, padahal untuk porsinya sendiri kurang lebih hampir sama.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: 1) Apa bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso di Warung Bakso Rukun Desa Tengger Kecamatan Rejotangan Kabupaten Tulungagung? 2) Bagaimana proses pengolahan bakso di Warung Bakso Rukun Desa Tengger Kecamatan Rejotangan Kabupaten Tulungagung? 3) Bagaimana tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal terhadap bakso yang dihasilkan di Warung Bakso Rukun Desa Tengger Kecamatan Rejotangan Kabupaten Tulungagung?.

Metode penelitian yang digunakan peneliti adalah metode kualitatif dan jenis penelitian hukum empiris. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini berupa pengamatan, wawancara, atau penelaah dokumen. Sedangkan teknik analisa data menggunakan kondensasi data, penyajian data (data display), dan penarikan kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso di Warung Bakso Rukun Desa Tengger Kecamatan Rejotangan Kabupaten Tulungagung terdiri dari bahan dasar dan tambahan di mana sebagian bahan telah bersertifikat halal seperti garam dan penyedap rasa, sebagian lainnya belum bersertifikat halal seperti daging sapi, daging ayam, tepung tapioka, dan bawang goreng, sedangkan sebagian bahan lainnya merupakan bahan dari alam yang tidak memerlukan sertifikat halal. 2) Proses pengolahan bakso di Warung Bakso Rukun sudah bersih, terhindar dari najis dan bahan haram kecuali pada proses pencetakan di mana terdapat banyak sekali lalat yang hinggap di adonan bakso. 3) Bakso pada Warung Bakso Rukun belum dapat dijamin kehalalannya dikarenakan terdapat bahan yang tidak dapat dipastikan halal yaitu tepung tapioka dan bawang merah goreng yang merupakan olahan pabrik, dan pada proses pencetakan terdapat banyak lalat yang hinggap di adonan bakso, lalat tersebut dapat menjadi perantara terkontaminasinya adonan bakso dengan najis, seperti kotoran ayam dan kambing yang ada di sekitar warung.

ABSTRACT

Muhammad Madkhalus Surur, 12101193003, "Review of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Assurance for Meatball Processing (Case Study at Meatball Shop Rukun Tengkur Village, Rejotangan District, Tulungagung Regency)", Sharia Economic Law Study Program, Faculty of Sharia and Legal Sciences, State Islamic University Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Supervisor: Dr. Zulfatun Ni'mah, S.H.I., M.Hum.

Keywords: Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee, Processing, Meatball.

The government has required halal certification for business actors since October 17, 2019 as contained in article 4 of Law Number 33 of 2014, but in reality there are still many products that have not been halal certified in Indonesia, as is the case with Meatball Shop Rukun. In terms of prices, meatball products at Meatball Shop Rukun are relatively cheaper than other meatball stalls, even though the portion itself is more or less the same.

The formulation of the problem in this study is: 1) What are the ingredients used in making meatballs at Meatball Shop Rukun Tengkur Village, Rejotangan District, Tulungagung Regency? 2) How is the process of processing meatballs at Meatball Shop Rukun Tengkur Village, Rejotangan District, Tulungagung Regency? 3) How is the review of Law Number 33 of 2014 concerning the guarantee of Halal Products for meatballs produced at Meatball Shop Rukun Tengkur Village, Rejotangan District, Tulungagung Regency?

The research methods used by researchers are qualitative methods and empirical types of legal research. Data collection techniques used in this study are observations, interviews, or document reviewers. While data analysis techniques use data condensation, data presentation (display data), and conclusion drawing and verification.

The results of this study show that: 1) The ingredients used in making meatballs at Meatball Shop Rukun Tengkur Village, Rejotangan District, Tulungagung Regency consist of basic and additional ingredients where some ingredients have been certified halal such as salt and flavoring, some others have not been certified halal such as beef, chicken, tapioca flour, and fried onions, while some other ingredients are ingredients from nature that do not require a certificate halal. 2) The meatball processing process at Meatball Shop Rukun is clean, avoiding unclean and unclean ingredients except in the printing process where there are a lot of flies perched on the meatball dough. 3) The meatballs at the Meatball Shop Rukun cannot be guaranteed halal because there are ingredients that cannot be ascertained to be halal, namely tapioca flour and fried shallots which are factory processed, and in the printing process there are many flies that land on the meatball dough, these flies can be an intermediary for contamination of meatball dough with feces, such as chicken and goat droppings around the shop.

المخلص

محمد مدخل السرور ، ١٢١٠١١٩٣٠٠٣ ، "مراجعة القانون رقم ٣٣ لعام ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال ضد معالجة كرات اللحم (دراسة حالة في أكشاك كرات اللحم وروكون قرية تنجور، منطقة ريجوتانغان تولونجاجونج ريجنسي)"، برنامج دراسة القانون الاقتصادي الشرعي ، كلية الشريعة والعلوم القانونية ، الجامعة الإسلامية الحكومية السيد علي رحمة الله .تولونغاونغ ، المشرف : د. ذو الفتون .نعمة ، س.ه.آي .م. هوم

الكلمات المفتاحية: القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال ، يعالج ، كرات اللحم.

طلبت الحكومة شهادة الحلال للجهات التجارية منذ ١٧ أكتوبر ٢٠١٩ على النحو الوارد في المادة ٤ من القانون رقم ٣٣ لعام ٢٠١٤ ، ولكن في الواقع لا يزال هناك العديد من المنتجات التي لم يتم اعتمادها حلالا في إندونيسيا ، كما هو الحال مع أكشاك كرات اللحم وروكون .من حيث الأسعار ، فإن منتجات كرات اللحم في أكشاك كرات اللحم وروكون أرخص نسبيا من أكشاك كرات اللحم الأخرى ، على الرغم من أن الجزء نفسه متماثل إلى حد ما .

صياغة المشكلة في هذه الدراسة هي : ١) ما هي المكونات المستخدمة في صنع كرات اللحم في كرات اللحم وروكون قرية تنجور، منطقة ريجوتانغان، تولونجاجونج ريجنسي؟ ٢) كيف تتم عملية معالجة كرات اللحم في وارونج باكسو وروكون ديسا تينجور ، منطقة ريجوتانغان ، تولونغاونغ ريجنسي؟ ٣) كيف تتم مراجعة القانون رقم ٣٣ لعام ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال لكرات اللحم المنتجة في أكشاك كرات اللحم وروكون قرية تنجور، منطقة ريجوتانغان، تولونجاجونج ريجنسي؟.

طرق البحث المستخدمة من قبل الباحثين هي الأساليب النوعية والأنواع التجريبية للبحث القانوني كانت تقنيات جمع البيانات المستخدمة في هذه الدراسة هي الملاحظات أو المقابلات أو مراجعي الوثائق .بينما تستخدم تقنيات تحليل البيانات تكثيف البيانات وعرض البيانات (عرض البيانات ورسم الاستنتاجات والتحقق منها).

تظهر نتائج هذه الدراسة ما يلي : ١) المكونات المستخدمة في صنع كرات اللحم في كرات اللحم وروكون قرية تنجور، منطقة ريجوتانغان، تولونجاجونج ريجنسي من مكونات أساسية وإضافية حيث تم اعتماد بعض المكونات حلالا مثل الملح والنكهة ، والبعض الآخر لم يتم اعتماده حلالا مثل لحم البقر والدجاج ودقيق التابيوكا والبصل المقلي ، في حين أن بعض المكونات الأخرى هي مكونات من الطبيعة لا تتطلب شهادة

حلال ٢.) عملية معالجة كرات اللحم في أكشاك كرات اللحم روكون نظيفة ، وتجنب المكونات غير النظيفة وغير النظيفة إلا في عملية الطباخة حيث يوجد الكثير من الذباب الجاثم على عجينة كرات اللحم ٣.) لا يمكن ، ضمان حلال كرات اللحم في أكشاك كرات اللحم روكون لأن هناك مكونات لا يمكن التأكد من أنها حلال وهي دقيق التابوكا والكراث المقلي الذي تتم معالجته في المصنع ، وفي عملية الطباخة هناك العديد من الذباب الذي يهبط على عجينة كرات اللحم ، يمكن أن يكون هذا الذباب وسيطا لتلوث عجينة كرات اللحم بالبراز ، مثل فضلات الدجاج والماعز حول المماطلة.