

ABSTRAK

Risalatul Izzah Alfian, NIM. 12101183047, Pengolahan Produk Pangan Bersertifikasi Halal dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan Hukum Islam (Studi Kasus di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo), Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, 2023, Pembimbing: Dr. Kutbuddin Aibak, S.Ag., M.H.I.

Kata kunci: Hukum Islam, Pengolahan Produk Pangan, Produk Pangan Bersertifikasi Halal, UU Nomor 33 Tahun 2014

Berangkat dari industri kerupuk di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo, penulis ingin mengkaji apakah pengusaha kerupuk ini memproduksi kerupuk sesuai dengan aturan atau prosedur yang ditetapkan oleh Undang-Undang dan hukum Islam dalam hal memproduksi sebuah makanan, juga 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.

Fokus penelitian yang penulis ambil adalah: (1) pengolahan produk pangan di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo? (2) bagaimana pengolahan produk pangan bersertifikasi halal di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal? (3) bagaimana pengolahan produk pangan bersertifikasi halal di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo perspektif hukum Islam?

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian lapangan dengan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah pihak pemilik usaha kerupuk yang menggunakan bahan pengawet di Desa Tlasi. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara mendalam kepada pihak pemilik usaha kerupuk, dokumentasi, dan observasi. Analisis data dari hasil penelitian ini dilakukan berdasarkan analisis deskriptif, yang terdiri dari tiga alur analisis yang saling berinteraksi, yaitu: kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pengecekan keabsahan temuan di sini penulis menggunakan triangulasi sumber, triangulasi Teknik pengumpulan data, dan triangulasi waktu.

Dari penelitian ini disimpulkan bahwa: (1) setiap *Home Industry* kerupuk di Desa Tlasi memiliki ciri khas dan cara pembuatan yang berbeda-beda terutama dalam komposisi bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk, dan cara kerupuk agar lama dalam suatu kemasan, maka olahan herbal yang menjadi bahan pengawetnya, dan memiliki kadar yang dapat di terima. Secara ringkas praktik pengolahan kerupuk adalah dengan mempersiapkan bahannya dengan membeli bahan dan membersihkan bahan, kemudian mempersiapkan peralatan, kemudian pengolahan bahan, dengan proses pemasakan, memasukkan bumbu, menghaluskan bahan, kemudian proses pengeringan, dan terakhir adalah memasukkan kerupuk ke plastic dan siap dijual. (2) analisis Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 terhadap

Praktik Pembuatan Kerupuk di Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo secara keseluruhan mulai dari pengolahan, tempat pengolahan, tempat pengemasan, bahan yang digunakan serta alat-alat yang simpan serta penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan cara terpisah sudah sesuai dan dilakukan atau dijalankan dengan mengikuti Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. (3) analisis Hukum Islam terhadap Praktik Pembuatan Kerupuk di Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo yaitu dapat diketahui kegiatan produksi kerupuk yang dilakukan produsen di Desa Tlasih terdiri dari beberapa tahapan, meliputi: tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap pengemasan dan tahap pemasaran. Kegiatan produksi kerupuk yang dilakukan di Desa Tlasih sebagian besar telah memenuhi prinsip syariat Islam diantara berproduksi pada lingkup yang halal, menjaga sumber daya alam, memperhatikan target, motivasi berproduksi, memberikan manfaat dan masalah, serta mengoptimalkan kemampuan akal nya. Namun terdapat beberapa hal yang tidak sesuai dengna syariat Islam diantaranya belum terpenuhinya konsep higienitas pada tempat produksi serta strategi pemasaran.

ABSTRACT

Risalatul Izzah Alfian, NIM. 12101183047, Processing of Halal Certified Food Products in the Perspective of Law Number 33 of 2014 and Islamic Law (Case Study in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo), Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung State Islamic University, 2023, Supervisor: Dr. Kutbuddin Aibak, S.Ag., M.H.I.

Keywords: Islamic Law, Food Product Processing, Halal Certified Food Products, Law Number 33 of 2014

Departing from the cracker industry in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo, the author wants to examine whether this cracker entrepreneur produces crackers in accordance with the rules or procedures set by law and Islamic Law in terms of producing a food, as well as whether halal certification of the products marketed can be carried out. This aims to make consumers confident in the cracker products being marketed and prevent emergencies over the cracker products that have been produced, considering that in the manufacturing process using preservatives to preserve so that cracker products are more durable.

The focus of the research that the author took was: (1) how is the practice of making crackers in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo? (2) how come the manufacture of crackers in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo according to Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee? (3) how is cracker making in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo from the perspective of Islamic law?

This type of research uses field research with a qualitative descriptive research approach. The primary data source used in this study is the cracker business owner who uses preservatives in Desa Tlasih. The data collection techniques used are in-depth interviews with cracker business owners, documentation, and observation. Data analysis from the results of this study was carried out based on descriptive analysis, which consisted of three interfacing analytical flows, namely: data condensation, data presentation, and drawing conclusions. To check the validity of the findings here, the authors use source triangulation, data collection technique triangulation, and time triangulation.

From this study, it was concluded that: (1) every *Home Industry* crackers in Desa Tlasih have different characteristics and manufacturing methods, especially in the composition of the ingredients used to make crackers, and how to crackers so that they are long in a package, then processed herbs are preservatives, and have levels that can be accepted. In summary, the practice of processing crackers is to prepare the ingredients by buying ingredients and cleaning the ingredients, then preparing the equipment, then processing the ingredients, by the cooking process, putting seasonings, grinding the ingredients, then the drying process, and finally is to put the crackers into the plastic and they are ready to be sold. (2) a nalysis of Law Number 33 of 2014 on the Practice of Making Crackers in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo as a whole starting from processing, processing sites, packaging places, materials used and tools stored and storing food ingredients are

carried out in a separate way is appropriate and carried out or carried out by following Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee. (3) analysis of Islamic Law on the Practice of Making Crackers in Desa Tlasih Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo, it can be known that the cracker production activities carried out by producers in Desa Tlasih consist of several stages, including: the preparation stage, the processing stage, the packaging stage and the marketing stage. The cracker production activities carried out in Desa Tlasih have mostly fulfilled the principles of Islamic law, including producing in a halal scope, maintaining natural resources, paying attention to targets, motivation to produce, providing benefits and maslahah, and optimizing their resourcefulness. However, there are several things that are not in accordance with Islamic law, including the non-fulfillment of the concept of hygiene in the production site and marketing strategy.

نبذة مختصرة

رسالة عزة الفن ، نيم. 12101183047 ، صناعة التكسير في منظور القانون رقم 33 لسنة 2014 والشريعة الإسلامية (دراسة حالة في قرية تلاسيه ، مقاطعة تولانجان ، سيدوارجو ريجنسي) ، جامعة ولاية سيد علي رحمة الله تولونغاجونج الإسلامية ، 2023 ، المشرف: كتبو الدن ايباك

الكلمات المفتاحية: الشريعة الإسلامية ، تجهيز المنتجات الغذائية ، المنتجات الغذائية الحلال المعتمدة القانون رقم 33 لعام 2014 ،

انطلاقاً من صناعة التكسير في قرية طلا سيح ، منطقة تولانجان ، مقاطعة سيدوارجو ، يريد المؤلف فحص ما إذا كان رائد الأعمال هذا ينتج المفرقات وفقاً للقواعد أو الإجراءات التي وضعتها فيما يتعلق بإنتاج الطعام ، وكذلك ما إذا كانت شهادة الحلال يمكن تنفيذها للمنتجات التي يتم تسويقها. ويهدف هذا إلى أن يثق المستهلكون في منتجات التكسير التي يتم تسويقها ويمنع الضرر الذي يلحق بمنتجات التكسير التي تم إنتاجها ، مع الأخذ في الاعتبار أنه في عملية التصنيع يستخدمون المواد الحافظة للحفاظ عليها بحيث تستمر منتجات التكسير لفترة أطول.

محور البحث الذي قام به المؤلفون هو: (1) كيف تتم ممارسة صنع المفرقات في قرية طلا سيح ، مقاطعة تولانجان ، سيدوارجو ؟ (2) كيف يتم تصنيع البسكويت في قرية تلاسيه بمقاطعة تولانجان بمقاطعة سيدوارجو وفقاً للقانون رقم 33 لسنة 2014 بشأن المنتجات الحلال المضمونة؟ (3) كيف يتم صنع المفرقات في قرية تلاسيه بمقاطعة تولانجان بمنطقة سيدوارجو من منظور الشريعة الإسلامية؟

يستخدم هذا النوع من البحث البحث الميداني مع منهج بحث وصفي نوعي. مصدر البيانات الأساسي المستخدم في هذه الدراسة هو صاحب عمل التكسير الذي يستخدم المواد الحافظة في قرية الطلصية. كانت تقنية جمع البيانات المستخدمة عبارة عن مقابلات متعمقة مع أصحاب أعمال التكسير والتوثيق والمراقبة. تم إجراء تحليل البيانات من نتائج هذه الدراسة بناءً على التحليل الوصفي ، والذي يتكون من ثلاثة تدفقات تحليلية متفاعلة ، وهي: تكثيف البيانات ، وعرض البيانات ، واستخلاص النتائج.

استنتج من هذه الدراسة أن: (1) لكل كسارة صناعة منزلية في قرية الطلسية خصائص وطرق مختلفة في صنعها ، خاصة في تكوين المكونات المستخدمة في صنع البسكويت ، وطريقة تغليف البسكويت بحيث تدوم لفترة أطول ، لذلك فإن الأعشاب المصنعة هي مكونات المواد الحافظة ، ولها مستويات يمكن أن تقبلها. باختصار ، تتمثل ممارسة معالجة البسكويت في تحضير المكونات عن طريق شراء المكونات وتنظيف المكونات ، ثم تحضير المعدات ، ثم معالجة المكونات ، وعملية الطهي ، وإضافة التوابل ، وطحن المكونات ، ثم عملية التجفيف ، و أخيراً وضع المفرقات في بلاستيك وجاهزة للبيع. (3) يتم إجراء تحليل للقانون رقم 33 لعام 2014 بشأن ممارسة صناعة التكسير في قرية طلاس سيح ، منطقة تولانجان ، مقاطعة سيدوارجو ككل بدءاً من مناطق المعالجة والتجهيز ومناطق التعبئة والمواد المستخدمة وأدوات تخزين وتخزين المكونات الغذائية بشكل منفصل. مناسب ويتم تنفيذه أو تنفيذه بموجب القانون رقم 98 لسنة 2008. قانون رقم 33 لسنة 2014 بشأن ضمان المنتجات الحلال. (4) تحليل للشريعة الإسلامية حول ممارسة صنع البسكويت في قرية تلاسيه بمقاطعة تولانجان بمقاطعة سيدوارجو ، وهو أنه يمكن ملاحظة أن أنشطة إنتاج التكسير التي يقوم بها المنتجون في قرية تلاسيه تتكون من عدة مراحل ، منها: مرحلة التجهيز ومرحلة التعبئة والتغليف ومرحلة التسويق. تمثل معظم أنشطة إنتاج المفرقات التي تم تنفيذها في قرية تلاسيه لمبادئ الشريعة الإسلامية ، بما في ذلك الإنتاج في بيئة حلال ، والحفاظ على الموارد الطبيعية ، والاهتمام بالأهداف ، والدافع على الإنتاج ، وتقديم الفوائد والمصالح ، وتحسين القدرات الفكرية للفرد. ومع ذلك ، هناك العديد من المتغيرات التي لا تتوافق مع الشريعة الإسلامية ، بما في ذلك عدم وجود مفاهيم النظافة في مواقع الإنتاج واستراتيجيات التسويق.