

ABSTRAK

Dita Widia Firstani, 126101202093, Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berjenis *Wollastonite* (CaSiO₃) Ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen (Studi Kasus pada Produksi Kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung), Prodi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum, UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, 2024, Pembimbing: Dr. Reni Dwi Puspitasari, M.Sy

Kata kunci: Bahan Tambahan Pangan, *Wollastonite* (CaSiO₃), Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh maraknya pelaku usaha produksi kerupuk yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Pengabaian terhadap penggunaan BTP yang melebihi dosis mengakibatkan dampak negatif bagi kesehatan konsumen baik dampak jangka pendek seperti, pusing, mual, keracunan dan diare, maupun dampak jangka panjang seperti gangguan saraf, gangguan organ tubuh, kanker hingga kematian. Pangan yang digunakan masyarakat harus sesuai dengan standar mutu dan persyaratan kesehatan untuk menjamin keamanan dan keselamatan konsumen sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Fokus penelitian ini adalah: 1) Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO₃) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung? 2) Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO₃) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan? 3) Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO₃) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen? 4) Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO₃) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Hukum Ekonomi Syariah?

Metode penelitian yang peneliti gunakan adalah metode kualitatif dan jenis penelitian lapangan (*field research*). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini berupa observasi/pengamatan, wawancara secara mendalam dan studi dokumentasi. Sedangkan teknik analisis data yang digunakan yaitu kondensasi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO₃) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung bertujuan untuk mengerasakan adonan kerupuk sehingga memudahkan pada saat pemotongan adonan kerupuk. 2) Penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO₃) pada produksi

kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan diizinkan digunakan dalam pangan dengan batas maksimal 2800 mg/kg dalam kategori pangan tepung dan pati, sedangkan pelaku usaha menggunakan dosis yaitu 4167 mg/kg melebihi dosis yang telah ditentukan dan juga terdapat konsumen yang mengalami kerugian setelah mengonsumsi produk kerupuk seperti pusing dan alergi. 3) Penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO_3) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yaitu pelaku usaha akan memberikan bantuan kesehatan kepada konsumen yang komplain secara langsung dengan prinsip tanggung renteng serta pelaku usaha masih belum memenuhi hak-hak konsumen diantaranya hak untuk kenyamanan, keamanan dan keselamatan serta hak mendapatkan informasi yang benar, jelas dan jujur. 4) Penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* (CaSiO_3) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Hukum Ekonomi Syariah harus berdasarkan kemaslahatan sehingga tidak ada yang merasa dirugikan dan setiap jenis jual beli diperbolehkan hukumnya dengan syarat harus berpedoman dan sesuai dengan syariat Islam.

ABSTRACT

Dita Widia Firstani, 126101202093, The Use of Food Additives of the Type Wollastonite (CaSiO₃) in Review of Permenkes Number 033 of 2012 concerning Food Additives and Consumer Protection Law (Case Study on Cracker Production in Nglutung Village, Sendang District, Tulungagung Regency), Sharia Economic Law Study Program, Faculty of Sharia and Legal Sciences, UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, 2024, Supervisor: Dr. Reni Dwi Puspitasari, M.Sy

Keywords: Food Additives, Wollastonite (CaSiO₃), Minister of Health Regulation Number 033 of 2012 concerning Food Additives, Law Number 8 of 1999 concerning Consumer Protection

This research is motivated by the rampant use of food additives (BTP) in cracker production. Ignoring the use of BTP that exceeds the dosage results in negative impacts on consumer health, both short-term impacts such as dizziness, nausea, poisoning and diarrhea, as well as long-term impacts such as nerve disorders, organ disorders, cancer and death. Food used by the public must comply with quality standards and health requirements to ensure consumer safety and security as stipulated in Law No. 8/1999 on Consumer Protection.

The focus of this research is: 1) How is the use of wollastonite (CaSiO₃) type food additives in cracker production in Nglutung Village, Sendang District, Tulungagung Regency? 2) How is the use of wollastonite (CaSiO₃) type food additives in the production of crackers in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency in terms of Permenkes Number 033 of 2012 concerning Food Additives? 3) How is the use of wollastonite (CaSiO₃) in the production of crackers in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency in terms of Law Number 8 of 1999 on Consumer Protection? 4) How is the use of food additives of the wollastonite (CaSiO₃) type in cracker production in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency viewed from Sharia Economic Law?

Translated with DeepL.com (free version)The research method that researchers use is a qualitative method and type of field research. Data collection techniques used in this research are observation, in-depth interviews and documentation studies. While the data analysis techniques used are data condensation, data presentation and conclusion drawing.

The results of this study show that: 1) The use of wollastonite (CaSiO₃) type food additives in cracker production in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency aims to harden the cracker dough so that it is easier when cutting the cracker dough. 2) The use of wollastonite (CaSiO₃) type food additives in cracker production in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency in terms of Permenkes Number 033 of 2012 concerning Food Additives is permitted to be used in food with a maximum limit of 2800 mg / kg in the flour and

starch food category, while the business actors use a dose of 4167 mg / kg exceeding the predetermined dose and there are also consumers who experience losses after consuming cracker products such as dizziness and allergies. 3) The use of food additives of the type wollastonite (CaSiO_3) in cracker production in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency in terms of Law Number 8 of 1999 concerning Consumer Protection, namely that business actors will provide health assistance to consumers who complain directly with the principle of joint responsibility and business actors still do not fulfill consumer rights including the right to comfort, security and safety and the right to obtain correct, clear and honest information. 4) The use of food additives of the type wollastonite (CaSiO_3) in the production of crackers in Nglutung Village, Sendang Subdistrict, Tulungagung Regency in terms of Sharia Economic Law must be based on benefits so that no one feels harmed and every type of buying and selling is legally permitted on condition that it must be guided and in accordance with Islamic law.

المخلص

ديتا ويديا فيرستاني، 126101202093 ، استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت (CaSiO₃) في مراجعة قانون المضافات الغذائية رقم 033 لعام 2012 بشأن المضافات الغذائية وقانون حماية المستهلك) دراسة حالة عن إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، منطقة سيندانغ، محافظة تولونغاونغ (، برنامج دراسة القانون الاقتصادي الشرعي، كلية الشريعة والعلوم القانونية، جامعة سيد علي رحمة الله تولونغاونغ، 2024 ، المشرف: د. ريني دوي بوسبتاساري، ماجستير في الشريعة الإسلامية

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية، الولاستونيت (CaSiO₃) ، لائحة وزير الصحة رقم 033 لعام 2012 بشأن المضافات الغذائية، القانون رقم 8 لعام 1999 بشأن حماية المستهلك.

الدافع وراء هذا البحث هو تفشي استخدام المضافات الغذائية (BTP) في إنتاج المقرمشات. يؤدي تجاهل استخدام الـ (BTP) الذي يتجاوز الجرعة إلى آثار سلبية على صحة المستهلك، سواء الآثار قصيرة الأجل مثل الدوخة والغثيان والتسمم والإسهال، وكذلك الآثار طويلة الأجل مثل اضطرابات الأعصاب واضطرابات الأعضاء والسرطان والوفاة. يجب أن تتوافق الأغذية التي يستخدمها الجمهور مع معايير الجودة والاشتراطات الصحية لضمان سلامة المستهلك وأمنه كما هو منصوص عليه في القانون رقم 8/1999 بشأن حماية المستهلك.

يركز هذا البحث على ما يلي (1) كيف يتم استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت (CaSiO₃) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، منطقة سيندانغ، محافظة تولونغاونغ؟ (2) كيف يتم استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت (CaSiO₃) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ من حيث رقم 033 لعام 2012 بشأن المضافات الغذائية؟ (3) كيف يتم استخدام الولاستونيت (CaSiO₃) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ من حيث القانون رقم 8 لعام 1999 بشأن حماية المستهلك؟ (4) كيف يُنظر إلى استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت (CaSiO₃) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ من منظور القانون الاقتصادي الشرعي؟

إن أسلوب البحث الذي يستخدمه الباحثون هو أسلوب نوعي ونوع من البحوث الميدانية. وتقنيات جمع البيانات المستخدمة في هذا البحث هي الملاحظة

والمقابلات المتعمقة والدراسات التوثيقية. بينما تقنيات تحليل البيانات المستخدمة هي تكثيف البيانات وعرض البيانات واستخلاص النتائج.

أظهرت نتائج هذه الدراسة ما يلي (1): يهدف استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت ($CaSiO_3$) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ إلى تقوية عجينة المقرمشات بحيث يسهل تقطيعها (2). يُسمح باستخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت ($CaSiO_3$) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ من حيث البرمينكس رقم 033 لعام 2012 بشأن المضافات الغذائية المسموح باستخدامها في الأغذية بحد أقصى 2800 ملغم/كغم في فئة الدقيق والنشا الغذائي، في حين أن الجهات الفاعلة في مجال الأعمال تستخدم جرعة 4167 ملغم/كغم تتجاوز الجرعة المحددة مسبقاً وهناك أيضاً مستهلكون يتعرضون لخسائر بعد استهلاك منتجات المقرمشات مثل الدوخة والحساسية (3) استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت ($CaSiO_3$) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ بموجب القانون رقم 8 لعام 1999 بشأن حماية المستهلك، أي أن الجهات الفاعلة في مجال الأعمال التجارية ستقدم المساعدة الصحية للمستهلكين الذين يشتكون مباشرةً بمبدأ المسؤولية المشتركة ولا تزال الجهات الفاعلة في مجال الأعمال التجارية لا تفي بحقوق المستهلك بما في ذلك الحق في الراحة والأمن والسلامة والحق في الحصول على معلومات صحيحة وواضحة وصادقة (4). يجب أن يكون استخدام المضافات الغذائية من نوع ولاستونيت ($CaSiO_3$) في إنتاج المقرمشات في قرية نغلوتونغ، مقاطعة سيندانغ الفرعية، محافظة تولونغاونغ من حيث الشريعة الإسلامية الاقتصادية قائماً على أساس المنافع حتى لا يشعر أحد بالضرر وكل نوع من أنواع البيع والشراء مسموح به بشرط أن يكون مسترشداً ومتوافقاً مع الشريعة الإسلامية.