

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Pembangunan dan perkembangan perekonomian, khususnya dibidang perindustrian dan perdagangan kini telah menghasilkan berbagai variasi barang dan/atau jasa yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Di samping itu, kemajuan teknologi komunikasi dan informasi telah memperluas ruang gerak arus transaksi barang dan/atau jasa melintasi batas-batas wilayah suatu negara, sehingga barang dan/atau jasa yang ditawarkan bervariasi. Bahkan penawaran barang dan/atau jasa kini dapat dilakukan secara online atau disebut juga perdagangan online (*internet business*). Kondisi tersebut memudahkan konsumen dalam upaya pemenuhan kebutuhan akan barang dan/atau jasa serta semakin terbuka lebar pilihan akan barang, produk dan/atau jasa yang sesuai dengan keinginan dan kemampuan konsumen.<sup>1</sup>

Namun, selain kemudahan yang di alami konsumen tersebut terdapat fenomena yang menempatkan kedudukan konsumen terhadap produsen menjadi tidak seimbang, di mana konsumen berada pada posisi yang lemah. Salah satu fenomena yang membuat konsumen berada diposisi lemah ialah ketidakmampuan konsumen dan tidak adanya daya tawar dari konsumen.

---

<sup>1</sup> Abdul Halim Barkatullah, *Sistem Perlindungan Hukum bagi Konsumen di Indonesia*, Cet. Pertama, (Bandung: Nusa Media, 2016), hal. 2

Konsumen merupakan kolam bagi pelaku usaha untuk memperoleh keuntungan besar melalui iklan, promosi dan cara penjualan lainnya yang seringkali merugikan konsumen.<sup>2</sup> Sebagai contoh saat konsumen membeli produk yang tidak sesuai dengan apa yang dipromosikan oleh pelaku usaha. Dimana dalam contoh tersebut konsumen mengalami kerugian yang disebabkan oleh pelaku usaha.

Di antara sandang, pangan dan papan yang merupakan 3 (tiga) kebutuhan manusia, pangan ialah salah satu unsur terpenting dalam kebutuhan manusia. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum masyarakat tidak sepenuhnya membuat sendiri. Salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan pangan, masyarakat dapat melakukan transaksi jual beli antara konsumen/pembeli dengan produsen/pelaku usaha. Konsumen merupakan setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, sedangkan pelaku usaha merupakan setiap orang perseorangan atau badan hukum yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang penyedia barang dan/atau jasa yang dibutuhkan konsumen.<sup>3</sup>

Pangan yang digunakan masyarakat harus sesuai dengan standar dan persyaratan kesehatan. Pada Pasal 86 Ayat (2) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, menyebutkan bahwa setiap orang yang

---

<sup>2</sup> Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Edisi Pertama, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013), hal. 1

<sup>3</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 1

memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan.<sup>4</sup> Standarisasi produk ini berfungsi sebagai perlindungan terhadap konsumen terutama dalam kesehatan dan keselamatan konsumen. Begitupula dalam bidang kesehatan disebutkan bahwa makanan yang tidak memenuhi standar, persyaratan kesehatan dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.<sup>5</sup>

Sesuai dengan Undang-Undang di atas pelaku usaha dilarang mengadakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan dalam keadaan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi.<sup>6</sup> Pangan tidak boleh mengandung bahan berbahaya seperti cemaran pestisida, logam, mikroba, patogen, maupun tercemar oleh bahan-bahan yang dapat mengganggu kepercayaan maupun keyakinan masyarakat.<sup>7</sup> Pangan tidak hanya aman untuk dikonsumsi tetapi juga harus halal. Makanan halal merupakan makanan yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.<sup>8</sup>

Dalam Al-Qur'an dijelaskan, bahwa dalam mengonsumsi makanan tidak hanya halal saja, namun juga harus *thayyib*. Kata *halalan thoyyiban* disebutkan dalam Al-Qur'an Surat Al-Baqarah Ayat 167, yang berbunyi:

---

<sup>4</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 86 Ayat (2)

<sup>5</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan Pasal 111 ayat (6)

<sup>6</sup> Jusmyra, *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa*, Sripsi (Makassar: Hukum Universitas Hasanuddin, 2021), hal. 2-3

<sup>7</sup> Celina Tri Siwi Kristianti, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2019), hal. 137

<sup>8</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 1

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ  
الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal bagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya setan adalah musuh yang nyata bagi kalian”.<sup>9</sup>

*Halalan thayyiban* diartikan sebagai sesuatu yang halal bagi baik. Halal artinya makanan yang terbebas dari bentuk dzat yang telah diharamkan dalam Islam, seperti bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak menyebut nama Allah.<sup>10</sup> Kemudian syarat kedua makanan tersebut hendaknya *thayyib* atau baik, yaitu makanan yang sehat, proporsional dan aman untuk tubuh.<sup>11</sup>

Makanan yang halal untuk dikonsumsi oleh umat Islam yaitu semua makanan yang tidak diharamkan oleh Allah SWT dan Rasul-Nya, binatang ternak, binatang yang hidup di laut atau air, ikan dan belalang. Binatang ternak yang halal dikonsumsi, yaitu seperti kambing, sapi, kerbau, unta, domba.<sup>12</sup> Sedangkan binatang yang hidup dilaut atau air semuanya halal untuk dikonsumsi, kecuali binatang yang mengandung racun atau membahayakan kehidupan manusia, maka hukumnya bisa menjadi haram.<sup>13</sup> Sehingga produk

<sup>9</sup> Q.S. Al-Baqarah Ayat 168

<sup>10</sup> Q.S. Al-Maidah Ayat 3

<sup>11</sup> Himmatul Aliyah, “Urgensi Makanan Bergizi Menurut Al-Qur’an Bagi Pertumbuhan dan Perkembangan Anak”, dalam *Jurnal Ilmu Qur’an dan Tafsir*, Vol.10 No. 2, 2016, hal. 214

<sup>12</sup> Q.S. Al-Maidah Ayat 1

<sup>13</sup> Q.S. Al-Maidah Ayat 96

pangan yang diproduksi oleh masyarakat tidak boleh mengandung bahan-bahan yang diharamkan oleh Islam, seperti pangan yang mengandung babi, bangkai, darah ataupun yang dapat membahayakan kesehatan dan keselamatan konsumen.

Untuk menjamin bahwa produk pangan tersebut aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat, pelaku usaha yang memproduksi atau memperjualbelikan pangan dapat mendaftarkan produknya melalui Badan POM, SNI (Standar Nasional Indonesia), maupun PIRT (Produk Industri Rumah Tangga). Pendaftaran ini berfungsi sebagai jaminan bahwa pelaku usaha telah melakukan proses pengelolaan produk sesuai dengan standar keamanan dan kesehatan pangan. Selain didaftarkan melalui Badan POM, SNI (Standar Nasional Indonesia), maupun PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) pelaku usaha wajib memberikan label produk pada kemasan produk pangan yang mereka jual.

Label merupakan setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan kombinasi keduanya, atau bentuk lain dengan tujuan agar informasi tentang pangan dapat dipahami oleh masyarakat. Setiap pelaku usaha yang memproduksi atau memperjualbelikan pangan wajib mencantumkan label pada, di dalam, dan/atau di kemasan pangan. Label tersebut harus sesuai dengan standar yang mana label tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, serta terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah untuk dilihat dan dibaca. Pemberian label pangan bertujuan untuk memberikan

informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat tentang setiap produk pangan yang dikemas sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan.<sup>14</sup>

Label pangan harus memuat keterangan paling sedikit mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, tanggal bulan dan tahun kadaluwarsa, nomor izin edar bagi pangan olahan, dan asal usul bahan pangan tertentu.<sup>15</sup> Labelisasi halal atau logo halal merupakan perizinan pemasangan kata “HALAL” pada kemasan produk dari suatu perusahaan oleh Badan POM dengan rekomendasi MUI dalam bentuk sertifikat halal MUI. Sertifikat halal MUI diterbitkan oleh BPJHP (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) berdasarkan hasil pemeriksaan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal).<sup>16</sup>

Setiap pelaku usaha pangan wajib memeriksakan produknya pada lembaga pemeriksa yang telah diakreditasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku untuk mendukung kebenaran pernyataan halal pada produk pangan. Pemeriksaan produk pangan ini dilakukan sesuai dengan pedoman dan tata cara yang ditetapkan oleh Menteri Agama dan mengambil saran dan pertimbangan dari lembaga keagamaan yang berpengalaman. Setelah

---

<sup>14</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 96-Pasal 97

<sup>15</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 97 Ayat (3)

<sup>16</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 78

diterbitkannya UUJPH (Undang-Undang Jaminan Produk Halal), banyak perubahan yang terkait dengan struktur penyelenggara sertifikasi halal.<sup>17</sup>

Dalam merealisasikan UUJPH, BPJPH bekerjasama dengan beberapa lembaga seperti Kementerian dan/atau lembaga terkait, LPH, LP3H (Lembaga Pendamping Proses Produk Halal), MUI, dan Komite Fatwa Produk Halal. BPJPH bekerjasama dengan LPH untuk melakukan audit terhadap produk yang akan diperiksa/diuji kehalalan produknya. Dalam penetapan fatwa, BPJPH bekerjasama dengan MUI untuk mengeluarkan keputusan tentang penetapan halal produk melalui sidang Fatwa halal.<sup>18</sup>

Dalam penyelenggaraan JPH, BPJPH berwenang untuk merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH; menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH; menerbitkan dan mencabut sertifikat halal dan label halal pada produk; melakukan registrasi sertifikasi halal pada produk luar negeri; melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal; melakukan akreditasi terhadap LPH; melakukan registrasi auditor halal; melakukan pengawasan terhadap JPH; melakukan pembinaan auditor halal; dan melakukan kerjasama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.<sup>19</sup>

Pelaku usaha yang mengajukan permohonan sertifikasi halal terlebih dahulu harus memiliki penyelia halal. Penyelia halal bertugas mengawasi PPH

---

<sup>17</sup> Hayyun Durrotul Farida, "Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi", dalam *Jurnal Pusat Riset dan Pengembangan Produk Halal*, Vol. 2 No.2, Desember 2019, hal. 72

<sup>18</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 104 Ayat (1)

<sup>19</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 6

(Proses Produk Halal) di perusahaan, menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan, mengoordinasikan PPH, dan mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan. Pelaku usaha harus melampirkan beberapa berkas kelengkapan yang memuat keterangan mengenai perusahaan tersebut seperti nama dan jenis produk, data pelaku usaha, daftar bahan, serta proses produksi.<sup>20</sup> BPJPH yang akan memeriksa kelengkapan dokumen tersebut. Selanjutnya dilakukan audit kehalalan oleh LPH yang telah ditunjuk oleh BPJPH. Apabila terdapat bahan yang diragukan kehalalannya maka dilakukan pengujian dalam laboratorium.<sup>21</sup>

Hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk disampaikan kepada MUI dengan tembusan kepada BPJPH. Dalam hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk tidak sesuai dengan standar BPJPH, BPJPH menyampaikan pertimbangan kepada MUI untuk mengeluarkan fatwa.<sup>22</sup> Penetapan kehalalan produk dilaksanakan oleh MUI melalui sidang fatwa halal MUI dalam jangka waktu paling lama 3 hari sejak hasil pemeriksaan kelengkapan dokumen dari LPH diterima oleh MUI. Dalam jangka waktu tersebut, BPJPH memberitahukan secara tertulis mengenai status permohonan penetapan kehalalan produk kepada pelaku usaha. Setelah itu BPJPH menerbitkan sertifikat halal dengan masa berlaku selama 4 tahun.<sup>23</sup>

---

<sup>20</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 51

<sup>21</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 31 Ayat (3)

<sup>22</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 75

<sup>23</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 76-Pasal 78

Pelaku usaha yang telah memiliki sertifikat halal MUI bertanggung jawab dalam memelihara kehalalan produk pangan yang diproduksinya, apabila BPJPH mendapat laporan atau temuan tentang dugaan pelanggaran administratif yang dilakukan pelaku usaha dan jika terbukti melakukan pelanggaran administrasi maka pelaku usaha dapat dikenakan sanksi administrasi yang ditetapkan oleh Kepala Badan. Sanksi administratif yang dikenakan terhadap pelaku usaha, antara lain berupa peringatan tertulis, denda administratif, pencabutan sertifikat halal, dan penarikan barang dari peredaran.<sup>24</sup>

Kebiasaan konsumen yang asal mendapatkan produk, barang dan/atau jasa yang murah, tingkat literasi atau pemahaman konsumen yang rendah dan tidak paham akan hak-haknya sebagai konsumen dimanfaatkan oleh pelaku usaha untuk membuat atau memproduksi barang sebanyak-banyaknya tanpa memperhatikan standarisasi dan keamanan produk. Karena kebutuhan konsumen yang semakin banyak, pelaku usaha mengabaikan standar kesehatan, keamanan, dan kenyamanan bagi konsumen.<sup>25</sup> Sebagaimana yang telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, menyebutkan bahwa konsumen memiliki hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa, sehingga konsumen dapat terhindar dari kerugian baik materiil maupun imateriil apabila

---

<sup>24</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 149 Ayat (2)

<sup>25</sup> Ahmad Miru dan Sutarman Yodo, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2011), hal. 41

mengonsumsi suatu produk.<sup>26</sup> Tujuan disahkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen adalah agar menjadi ladsan hukum yang kuat bagi konsumen dan pelaku usaha untuk mendapatkan hak-hak dan kewajibannya.

Tetapi, masih banyak pelaku usaha yang dalam proses produksinya menggunakan bahan tambahan pangan berbahaya seperti pemanis buatan, pewarna, formalin, pengeras dan bahan tambahan pangan berbahaya lainnya maupun menggunakan bahan tambahan pangan dengan dosis yang melebihi batas maksimal penggunaan bahan tambahan pangan. Pelaku usaha tidak memperhatikan risiko dari penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya atau penggunaan bahan tambahan pangan yang melebihi dosis penggunaan pada proses produksinya. Produk-produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat tersebut merupakan produk pangan yang telah terkontaminasi dengan bahan tambahan kimia berbahaya yang dapat memberikan dampak negatif bagi kesehatan masyarakat yang mengonsumsinya.

Dampak jangka pendek mengonsumsi pangan yang mengandung bahan berbahaya atau bahan yang melebihi dosis pemakaian secara terus-menerus dapat menimbulkan keracunan karena bakteri dan diare, sedangkan dampak jangka panjang dari mengonsumsi pangan yang mengandung bahan berbahaya atau penggunaan bahan yang melebihi dosis pemakaian dapat menimbulkan

---

<sup>26</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 4 huruf (a)

gangguan saraf, gangguan organ tubuh, kanker hingga kematian.<sup>27</sup> Menurut data dari Badan POM, sepanjang tahun 2019 kasus keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7%. Pada tahun 2021, terdapat KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan pangan sebanyak 50 kasus. Berdasarkan data Kementerian Kesehatan, terdapat 4.792 kasus keracunan pangan sepanjang periode tanggal 1 Januari sampai 16 Oktober 2023. Jumlah kasus keracunan pangan pada tahun 2023 meningkat sebanyak 1.000 kasus dibandingkan pada tahun 2022 yang hanya memiliki 3.514 kasus<sup>28</sup>

Bahan Tambahan Pangan (BTP) digunakan sebagai bahan yang diolah ataupun tidak diolah untuk membuat suatu makanan atau minuman. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, menyebutkan bahwa pengertian Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan.<sup>29</sup>

---

<sup>27</sup>Badan POM Yogyakarta, “Mengapa Masih Ada Makanan Mengandung Bahan Berbahaya”, dalam <https://bbpom-yogya.pom.go.id/711-judul-mengapa-masih-ada-makanan-mengandung-bahan-berbahaya.html>, diakses tanggal 14 Desember 2023

<sup>28</sup> Cucu Cakrawati Kosim sebagai Ketua Tim Penyehatan Pangan Direktorat Penyehatan Lingkungan Kemenkes dalam Acara Sosialisasi Jejaring Laboratorium Pangan, Tanggal 24 Oktober 2023

<sup>29</sup> Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan Pasal 1

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai, karena hal tersebut dapat memberikan dampak negatif bagi kesehatan konsumen. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang menyalahi ketentuan dapat membahayakan kesehatan konsumen, seperti halnya penggunaan zat yang dilarang atau melebihi takaran yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk memperoleh keuntungan.<sup>30</sup> Salah satu contoh pengguna Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada makanan, misalnya dalam pembuatan kerupuk.

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang sangat populer di Indonesia, jenis kerupuk ada berbagai macam, seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk kedelai, kerupuk paru, kerupuk kari ayam dan kerupuk jangek atau kerupuk kulit, dan lain sebagainya. Tidak heran apabila banyak masyarakat yang menyukai kerupuk dimulai dari kalangan masyarakat lingkungan kelas menengah kebawah hingga masyarakat dari lingkungan kelas menengah ke atas. Kerupuk tidak hanya bisa disantap secara langsung tetapi kerupuk juga bisa di konsumsi sebagai pelengkap dalam makanan asli khas Indonesia.<sup>31</sup> Pada dasarnya pembuatan kerupuk itu sama, hanya saja bentuk dan rasa dari kerupuk itu yang berbeda. Tepung tapioka adalah salah satu bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk.

Namun, pelaku usaha produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung dalam proses produksinya menggunakan

---

<sup>30</sup> Ni Made Sri Utami Dharmaningsih dan Ni Putu Purwanti, "Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Dengan Adanya Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM)", dalam *E-Journal Ilmu Hukum*, Vol. 04 No. 03 April 2016, hal. 5

<sup>31</sup> Novi Cahyani dkk, "Analisis Persediaan Bahan Baku dan Usaha Industri Kerupuk Kulit (Studi Ksus Home Industry Kerupuk Jangek Asli Khas Malado)", dalam *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol. 1 No. 09 Februari 2021, hal. 2025

Bahan Tambahan Pangan (BTP) berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) dengan dosis pemakaian melebihi batas maksimal penggunaan, yang mana BTP tersebut digunakan dengan tujuan agar adonan kerupuk cepat mengeras dan memudahkan pada saat proses pemotongan adonan kerupuk. *Wollastonite* atau disebut juga kalsium silikat merupakan salah satu jenis senyawa anti gumpal (*anticaking agent*) dengan rumus kimia  $\text{CaSiO}_3$ . *Wollastonite* memiliki kandungan kalsium (Ca), silikon (Si) dan oksigen ( $\text{O}_2$ ). Selain *wollastonite* mengandung  $\text{CaSiO}_3$ ) yang relatif murni, *wollastonite* juga mengandung sejumlah zat besi, magnesium, mangan, aluminium, kalium, natrium, atau strontium yang menggantikan kalsium dalam struktur mineralnya.<sup>32</sup> *Wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) terbuat dari gamping dan tanah diatom pada kondisi yang sangat terkontrol.

Proses penambahan *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada saat proses pembuatan kerupuk ini sangat membantu pelaku usaha dalam proses pemotongan nantinya. Adonan kerupuk yang diberi *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) ini akan memberikan daya tahan produk lebih lama. Penggunaan *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) untuk makanan dalam jumlah dan metode yang tidak tepat dapat menimbulkan iritasi kulit, mata dan pernapasan.<sup>33</sup> Botulisme merupakan penyakit yang dapat menyebabkan kekakuan otot yang terkadang bersifat fatal. Masalah lain yang akan muncul

---

<sup>32</sup> Robert L. Virta dan Brandley S. Van Gosen, “ Industrial Minerals of the United States:Wollastonite-A Versatile Industrial Mineral”, dalam *USGS: Science For A Changing World*

<sup>33</sup> Bedra Osinsky dan Jeanne Mager Stellman, “ Mineral dan Bahan Kimia Pertanian, dalam ILO Encyclopaedia of Occupational Health&Safety <https://www.iloencyclopaedia.org/part-ix-21851/minerals-and-agricultural-chemicals>, Diakses Tanggal 08 Juni 2024 Pukul 13.16 WIB

apabila larutan *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) bercampur dengan makanan akan menyebabkan keracunan dan terjadi masalah pernapasan.

Penggunaan bahan makanan seperti *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) sebaiknya dengan dosis dibawah ambang batas yang telah ditentukan. Batas maksimum yang diizinkan oleh BPOM adalah 2800 mg/kg, sedangkan pelaku usaha kerupuk di Desa Nglutung menggunakan *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) diatas batas maksimum yaitu 4167 mg/kg.<sup>34</sup> Pada umumnya telah dapat diterima bahwa kadar yang diizinkan tidak melebihi kadar yang dibutuhkan untuk menghasilkan sifat teknologi atau perubahan yang diinginkan dalam penggunaan bahan tambahan tersebut. Adanya campuran *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) dalam proses pembuatan kerupuk ini tentunya dapat mempengaruhi kandungan gizi yang terdapat dalam kerupuk tersebut.

Di Indonesia telah disusun peraturan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan ditambahkan dan yang dilarang oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, yang terdiri dari golongan Bahan Tambahan Pangan (BTP)/Bahan Tambahan Makan (BTM) yang diizinkan diantaranya antioksidan, antikempal, pengatur keasaman, pemanas buatan, pemutih dan pematang telur, pengemulsi, pemantap, pengental, pengawet, pengeras, pewarna, penyedap rasa dan aroma, penguat rasa, sekuestran.<sup>35</sup>

---

<sup>34</sup> Wawancara dengan Ibu Suyatin, selaku Pelaku Usaha, pada Tanggal 05 Oktober 2023 Pukul 13.52 WIB

<sup>35</sup> Li Khomsan, *Pengantar Pangan dan Gizi*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2004), hal. 90

Perlindungan konsumen terkait penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sangat diperhatikan karena kandungan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dapat membahayakan bagi kesehatan konsumen. Salah satu kewajiban pelaku usaha adalah memberikan label keterangan pada bahan pangan yang mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP). Pemberian Bahan Tambahan Pangan (BTP) seharusnya tetap dicantumkan dalam label beserta jumlah takaran dan komposisi produk, sehingga konsumen dapat mengetahui komposisi yang ada dalam makanan tersebut dan memberikan hak pilih bagi konsumen untuk tetap mengonsumsi produk tersebut atau tidak.<sup>36</sup>

Berdasarkan uraian tersebut di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian lebih lanjut terkait **“Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berjenis *Wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>) Ditinjau Dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Studi Kasus Pada Produksi Kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung)”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

---

<sup>36</sup> Dian Lestari dkk, “Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Makanan Olahan Mengandung Bahan Berbahaya di Jawa Tengah”, dalam *Jurnal Diponegoro Law Jurnal*, Fakultas Hukum Diponegoro, Universitas Diponegoro, Vol. 5 Nomor 4, 2016, hal. 3

1. Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung?
2. Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan?
3. Bagaimana perlindungan konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sedang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen?
4. Bagaimana perlindungan konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sedang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Hukum Ekonomi Syariah?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pada latar belakang di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan dan menganalisa penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung.
2. Untuk mendeskripsikan dan menganalisa penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa

Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan.

3. Untuk mendeskripsikan dan menganalisa perlindungan konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Untuk mendeskripsikan dan menganalisa perlindungan konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada produksi kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Hukum Ekonomi Syariah.

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

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai diharapkan penelitian ini memiliki kegunaan. Adapun kegunaan penelitian ini dapat dibedakan menjadi 2 (dua) yaitu:

1. Secara Teoritis

Dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai rujukan penelitian selanjutnya khususnya penelitian terkait dengan perlindungan konsumen terhadap penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang melebihi dosis pemakaian, serta dapat memberikan pemahaman kepada pelaku usaha lainnya untuk tidak menggunakan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang melebihi batas maksimal pemakaian BTP pada produk makanan karena dapat membahayakan kesehatan.

## 2. Secara Praktis

### a. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat digunakan untuk mengetahui jenis-jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dapat dikonsumsi dan yang tidak boleh dikonsumsi.

### b. Bagi Pelaku Usaha

Hasil penelitian ini digunakan sebagai pedoman dalam penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) bagi barang/produknya, serta pelaku usaha dapat mengembangkan kualitas atau mutu produk usahanya dengan baik.

### c. Bagi Konsumen

Hasil penelitian ini digunakan untuk menambah literasi atau pemahaman konsumen dalam sektor pangan serta dapat digunakan konsumen sebagai mitigasi kerugian.

### d. Pemerintah

Hasil penelitian ini digunakan sebagai acuan program kerja yang salah satunya dalam bidang kesehatan dan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) serta dapat melakukan sosialisasi regulasi terkait penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam produk pangan.

### e. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai dasar untuk melakukan penelitian terkait Bahan tambahan pangan (BTP) jenis lain untuk barang, prodak dan/atau jasa pada pelaku usaha.

## E. Penegasan Penelitian

### 1. Penegasan Secara Konseptual

#### a. Perlindungan Konsumen

Perlindungan konsumen merupakan segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.<sup>37</sup>

#### b. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Pengertian Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.<sup>38</sup>

#### c. *Wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>)

*Wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>) merupakan salah satu senyawa *anticaking agent* yang dapat digunakan untuk mencegah pergerakan kue soda dengan konsentrasi 5% atau mencegah pergerakan garam dengan konsentrasi 2%. Selain itu *wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>) ini juga efektif menyerap minyak dan senyawa organik non-polar lainnya. *Wollastonite*

---

<sup>37</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 1

<sup>38</sup> Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan Pasal 1

(CaSiO<sub>3</sub>) ini biasanya dipakai dalam campuran tepung ataupun rempah yang mengandung minyak atsiri. *Wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>) terbuat dari gamping dan tanah diatom pada kondisi yang sangat terkontrol.<sup>39</sup>

d. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen ini memuat aturan-aturan yang dijadikan sebagai landasan hukum bagi peraturan perundang-undangan lain yang menyangkut konsumen, dan sekaligus mengintegrasikannya sehingga dapat memperkuat penegakan hukum di bidang perlindungan konsumen.<sup>40</sup>

2. Penegasan Secara Operasional

Berdasarkan penegasan secara konseptual di atas, maka penegasan secara operasional yang dimaksud dengan “Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berjenis *wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>) Ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Studi Kasus Pada Produksi Kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung)”, yang kemudian peneliti analisis dan deskripsikan dalam tinjauan Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen serta

---

<sup>39</sup> Lusi Ernawati, Adromeda Dwi Laksono, dan Andriati Ningrum, “*Wollastonite* (CaSiO<sub>3</sub>) Berbahan Dasar Limbah Biomass Sebagai *Anticaking Agent* Pada Olahan Tepung”, dalam <https://lppm.itk.ac.id/detail-hasil-penelitian/wollastonite-casio3-berbahan-dasar-limbah-biomass-sebagai-anticaking-agent-pada-olahan-tepung>, diakses pada Tanggal 10 Oktober 2023

<sup>40</sup> Nurhalis, “Perlindungan Konsumen Dalam Perspektif Hukum Islam dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999”, dalam *Jurnal IUS*, Vol. III No. 9, Desember 2015, hal. 527

tanggungjawab pelaku usaha mengenai hak-hak konsumen yang tidak dipenuhi oleh pelaku usaha.

## **F. Sistematika Pembahasan**

Sistematika pembahasan adalah persyaratan untuk memahami terhadap sebuah karya tulis ilmiah. Untuk mempermudah pemahaman terhadap penelitian dan penulisan skripsi nanti, peneliti akan membagi menjadi 6 bab, dan dalam setiap bab dirinci lagi menjadi beberapa sub bab. Adapun sistematika penulisannya sebagai berikut:

Bab I: Pendahuluan, dalam bab ini dibahas mengenai gambaran isi proposal yang terdiri dari: (a) konteks penelitian, (b) fokus dan pertanyaan penelitian, (c) tujuan penelitian, (d) kegunaan penelitian, (e) penegasan istilah, dan (f) sistematika pembahasan. Bab ini merupakan langkah awal untuk memberikan pemahaman tentang permasalahan-permasalahan mengenai perlindungan konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung.

Bab II: Kajian Pustaka, dalam bab ini merupakan uraian secara rinci dari kajian pustaka yang terdiri dari: (a) perlindungan konsumen, (b) bahan tambahan pangan, (c) sertifikasi halal, (d) hukum ekonomi syariah dan (e) penelitian terdahulu.

Bab III: Metode Penelitian, dalam bab ini mengenai metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini, yang terdiri dari: (a) jenis penelitian, (b) kehadiran peneliti, (c) lokasi penelitian, (d) sumber data, (e) teknik

pengumpulan data, (f) teknik analisis data, (g) teknik pengecekan keabsahan temuan, dan (h) tahap-tahap penelitian. Dalam bab ini khusus pada metodologi yang nantinya digunakan peneliti dengan terstruktur dan baik.

Bab IV: Paparan Hasil Penelitian, dalam bab ini adalah tentang penyajian dan analisis data mengenai perlindungan konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung yang terdiri dari: (a) paparan data, dan (b) temuan penelitian.

Bab V: Pembahasan, dalam bab ini jawaban dari rumusan masalah yang terjadi dari: (a) Penggunaan bahan tambahan pangan berjenis *Wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada Produksi Kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung Ditinjau dari Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, (b) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berjenis *Wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada Produksi Kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung Ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dan (c) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berjenis *Wollastonite* ( $\text{CaSiO}_3$ ) pada Produksi Kerupuk di Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung Ditinjau dari Hukum Ekonomi Syariah.

Bab VI: Penutup, dalam bab ini merupakan suatu kesimpulan dari semua pembahasan pada bab-bab sebelumnya, serta saran dan kritik membangun yang

diharapkan peneliti, juga bermanfaat bagi wawasan ilmu pengetahuan yang terdiri dari: (a) kesimpulan, dan (b) saran.