

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring kemajuan zaman semakin modern kompetitor yang ada dipasar semakin banyak seperti banyaknya produk makanan yang baru dengan bentuk yang beraneka, rasa, dan tampilan produk tersebut. Produk olahan makanan tersebut dapat dinikmati oleh berbagai golongan terkhusus untuk umat muslim yang harus terhindar dari keharaman. Islam mengatur tentang makanan mana yang diharamkan dan diharamkan, bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh. Produk tersebut biasanya dikelola oleh usaha kecil berbasis rumah tangga seperti makanan tradisional yang pengelolaannya serta permintaan yang cukup baik di pasaran.

Terkhusus untuk kue pukis yang mana makanan tersebut merupakan salah makanan tradisional yang masih digemari dan dibuat dengan berbagai variasi untuk menarik pelanggan, hal ini biasanya dilakukan improve seperti dari rasa atau ciri khas antara pedagang satu dengan yang lain, bentuk, warna, isi, bahkan sampai pemakaian topin untuk pemanis pukis itu sendiri. Pukis adalah salah satu jenis kudapan dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah kue tradisional ini sudah menyebar ke berbagai daerah. Kue pukis bisa ditemukan di berbagai pasar tradisional. Jajanan ini bisa ditemukan dari pagi hingga malam hari. Kue pukis terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, santan, dan ragi. Biasanya kue pukis ini diberi beberapa topping seperti keju, meses, coklat, kacang, atau irisan daging buah. Kue pukis berasal dari negeri China. Awal adanya kue ini, adalah saat masyarakat Sampang Kebumen diculik oleh penjajah dan dipaksa bekerja untuk membuat pukis. Dulu resep kue ini tak pernah diceritakan kepada siapapun. Tetapi ada seseorang diantara mereka yang mendapatkan bocoran apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan pukis beserta cara pengerjaannya. Karena merasa

bosan dijajah, salah satu tahanan yang mengetahui resep rahasia ini akhirnya mencoba melarikan diri dan berhasil lolos. Setelah lolos, kemudian ini mencoba membuat kue pukis sendiri dan menjajakannya. Hingga saat ini kue pukis menjadi salah satu jajanan primadona yang dikenal oleh seluruh masyarakat Indonesia. Kalau dilihat secara sekilas, kue ini merupakan inovasi dari kue waffle. Ditambah sekarang kue pukis sudah dimodifikasi dengan berbagai rasa yang kekinian, seperti rasa greentea, red velvet, maupun taburan keju di atasnya.²

Produk pukis ini biasa diproduksi didaerah pedesaan yang mana masyarakatnya masih gemar mengelola dan mempertahankan makanan yang sudah dari dulu baik dari pembuatan yang mudah serta bahan-bahan yang terjangkau untuk ditemukan dan diolah menjadi bahan makanan. Seperti di daerah Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung yang banyak masyarakat di Desa tersebut memproduksi kue pukis seperti yang dilakukan oleh salah satu usaha yang dirintis oleh pengusaha muda yaitu bapak heru pengusaha kue pukis asal desa Nglutung kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung yang melakukan usaha pembuatan pukis sejak tahun 2008, pada awalnya pak heru hanya membawa 1 bak adonan dan belum ada variasi rasa, dalam adonya Kue pukis terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, santan, dan ragi seiring waktu berjalan dan usahanya pak heru mulai berkembang pak heru menambahkan rasa coklat dan keju.

Kehadiran Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menjadi harapan dan tantangan baru bagi umat islam dalam sistem jaminan produk halal di Indonesia. UU JPH ini juga merupakan representasi tanggung

² <https://jember.inews.id/read/232380/mengenal-asal-mula-kue-pukis-jajanan-tradisional-yang-melegenda>

jawab pemerintah untuk melindungi dan memberikan rasa aman bagi konsumen, khusus konsumen muslim dalam mengonsumsi produk yang sesuai dengan syari'at Islam yaitu halal dan tayib. Hadirnya UU JPH diharapkan mampu menjadi acuan bagi pemerintah dan produsen untuk memberikan jaminan terhadap kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang menjamin konsumen sesuai asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi serta profesionalitas.³

Dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, menjelaskan halal dan haramnya makanan, minuman yang dikonsumsi oleh manusia. Hal tersebut juga dijelaskan dalam pasal 17 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 yang berbunyi: Bahan yang digunakan dalam PPH (Proses Produk Halal) terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.

Pasal diatas menegaskan bahwa setiap bahan makanan yang akan beredar atau diolah menjadi sebuah produk harus sesuai syariat Islam. Untuk menjamin kehalalan produk tersebut. Pemerintah telah mengeluarkan Undang-undang mengenai hal tersebut, yaitu Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Pasal tersebut menjelaskan mengenai ketentuan umum jaminan kehalalan suatu produk. Aturan tersebut tentang standarisasi kehalalan, baik dalam produk makanan, minuman, obat-obatan, serta barang guna yang dimanfaatkan oleh masyarakat.

Berdasarkan undang-undang Jaminan Produk Halal No. 33 tahun 2014 dalam pasal 4 menyebutkan bahwa “Semua produk termasuk produk makanan dan parmasi harus tersertifikasi halal”.

³ Salinan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, (jakarta: UU JPH.pdf, 2014), Hal. 9

Berdasarkan kenyataan diatas bahwa realisasi dari UUD tersebut belum sepenuhnya terlaksana. Sertifikat yang seharusnya dimiliki guna meyakinkan konsumen atas kebersihan dan kehalalan produk makanan itu diabaikan.⁴ Yang hasilnya adalah pelaku usaha mikro, kecil dan menengah tidak memiliki fasilitas produksi yang layak dan berproduksi menggunakan mesin sederhana.

Izin edar MD merupakan faktor kendala bagi UMKM makanan baku mengajukan sertifikat halal. Tentukan setiap UMKM pasti mempunyai kendala yang sama dan berbeda dalam mengajukan sertifikat halal namun yang lebih penting diketahui oleh pelaku usaha adalah sisi positif dari memiliki sertifikat tersebut agar menjadi motivasi untuk menjadi pelaku usaha yang baik dan sesuai dengan syariat Islam. LPPOM-MUI mulai mengeluarkan sertifikasi halal bagi perusahaan-perusahaan yang telah lulus dari pemeriksaan. Hingga saat ini LPPOM-MUI telah mengeluarkan lebih dari 500 sertifikasi halal untuk berbagai jenis produk dari 200 perusahaan terbesar diseluruh Indonesia, bahkan juga diluar negeri. Dan juga sertifikat halal berlaku hanya produk yang dibuat di mana Negara lembaga sertifikat halal tersebut berada. Produk yang tidak bisa bersertifikasi halal yaitu produk yang di buat dari eropa, kecuali dapat mengambil sertifikat halal oleh lembaga sertifikasi halal yang disetujui negara eropa.⁵

LPPOM didirikan untuk melakukan pemeriksaan dan sertifikat halal. MUI LPPOMMUI dalam proses dan pelaksanaan sertifikasi halal melakukan kerja sama dengan beberapa lembaga dan kementerian. Kerja sama tersebut antara lain dilaksanakan

⁴ T. Maryati, R. Syarief Dan R.Hasbullah Yang Berjudul “Analisis Kendala Dalam Pengajuan Sertifikasi Halal (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Makanan Beku Di Jabotabek).Skripsi (Fakultas Teknologi Pertanian, Ipb 2016).Di Akses 05 Agustus 2019.

⁵ *Ibid*

dengan badan pengawasan obat dan makanan, kementerian agama, kementerian pertanian, kementerian koperasi dan UMKM.⁶ Memperhatikan makanan berarti mewaspadaai makanan yang memungkinkan mengandung unsur-unsur haram, waspada adalah salah satu bentuk implementasi nyata terhadap hukum Islam yang termasuk waspada disini selektif dan memperhatikan apa saja yang menjadi alasan sehingga suatu makanan atau minuman benar-benar dikatakan halal.

Hal ini dapat dilihat pada Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung yang banyak masyarakat di Desa tersebut memproduksi kue pukis, yang mana dalam proses pembuatannya masih menggunakan alat tradisional, bahan-bahan tradisional, dan bahan tambahan lainnya. Hal tersebut menjadikan apakah bahan yang digunakan sudah sesuai dengan SOP yang ada di dalam UU No 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Maka dari latar belakang diatas peneliti akan melakukan penelitian dengan judul: **“SISTEM CAMPURAN BAHAN PUKIS DITINJAU DARI UU NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas menghasilkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Sistem Pencampuran Bahan Pukis Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung sesuai dengan UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal?
2. Bagaimana Tinjauan UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Pencampuran Bahan Pukis

⁶ Susilowati Suparto, Harmonisasi Dan Sinkronisasi Pengaturan Kelembagaan Sertifikasi Halal Terkait Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia, (Bandung, Fakultas Hukum Universitas Padjajaran Bandung, 2005), hlm,431.

Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung?

3. Bagaimana Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pencampuran Bahan Pukis Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung?

C. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas menghasilkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan Sistem Pencampuran Bahan Pukis Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung.
2. Untuk menganalisis Tinjauan UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Pencampuran Bahan Pukis Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung.
3. Untuk menganalisis Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pencampuran Bahan Pukis Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung.

D. Manfaat Penelitian

Dengan penelitian ini diharapkan dapat mendatangkan manfaat, baik manfaat secara teoritis maupun praktik:

1. Manfaat teoritis

Melalui penelitian ini diharapkan menghasilkan kemanfaatan, untuk menambah ilmu pengetahuan, baik untuk peneliti maupun masyarakat umum mengenai pembuatan kue pukis, khususnya pembuatankue pukis sudah sesuai UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sehingga diharapkan dapat dijadikan bahan bacaan, referensi, dan acuan bagi peneliti-peneliti berikutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi penulis

Data penelitian nanti akan memberikan hasil yang dapat mempunyai suatu wawasan serta pengetahuan dalam masalah perilaku sistem pembuatan kue pukis dengan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal juga sebagai tugas akhir dari perkuliahan untuk memenuhi syarat agar mendapatkan gelar sarjana dari kampus Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatulloh Tulungagung.

b. Bagi pembaca

Hasil dari penelitian ini dapat bergina atau sebagai referensi dalam keberlanjutan penelitian selanjutnya, serta dapat dijadikan pertimbangan ilmu baru yang berkaitan dengan system pembuatan kue pukis yang sesuai dengan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Selanjutnya tugas peneliti yaitu dapat menggunakan bahan data sebagai sumber pengembangan pada penelitian selanjutnya.

c. Bagi Umum

Agar tidak hanya sebagian peneliti saja yang mencari atau mengetahui suatu penelitian ini namun, masyarakat pada umumnya juga dapat menjadikan suatu wawasan dan pengetahuan tentang penelitian ini yang kemudian bisa di aplikasikan langsung praktek nyata, dimana pada system pembuatan adonan kue pukis harus sesuai dengan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

E. Penegasan Istilah

Penegasan istilah berfungsi untuk menghindari kesalahpahaman pembaca dalam memahami istilah-istilah yang terdapat dalam skripsi ini dengan judul Sistem Campuran Bahan

Pukis Ditinjau Dari UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Usaha “Pukis Bikang Surabaya” Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung) adapun penegasan istilah tersebut adalah:

1. Konseptual adalah unsur penelitian yang menjelaskan tentang karakteristik suatu masalah yang hendak diteliti.⁷
 - 1) Sistem Campuran merujuk pada makanan atau minuman yang terbuat dari berbagai bahan yang dicampur bersama untuk menciptakan rasa, tekstur, dan aroma yang unik.⁸
 - 2) UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah UU yang ditetapkan untuk menjamin ketersediaan Produk Halal, ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, baik bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawai, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.⁹
 - 3) Jaminan Produk Halal adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.¹⁰

⁷ <http://repository.iainkudus.ac.id/5506/6/6.%20BAB%20III.pdf>, diakses pada tanggal 27 Mei 2024

⁸ <https://kumparan.com/pengertian-dan-istilah/pengertian-campuran-dalam-berbagai-konteks-kehidupan-21BIzvuE3pT/1>, diakses pada 31 Mei 2024

⁹<https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014#:~:text=Untuk%20menjamin%20ketersediaan%20Produk%20Halal,biologi%20C%20atau%20proses%20rekayasa%20genetik>. Diakses pada tanggal 31 Mei 2024

¹⁰https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_Perubahan_SJPH_3_bca72daa00.pdf, diakses pada tanggal 31 Mei 2024

- 4) Kue Pukis adalah kue atau makanan ringan tradisional Indonesia yang terbuat dari adonan berbahan dasar tepung terigu dan dimasak dalam wajan cetakan khusus.
 - 5) Sertifikasi Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.¹¹
2. Operasional adalah suatu pedoman dalam melakukan kegiatan sesuai dengan masalah yang diteliti.
- 1) Sistem campuran merupakan suatu proses mencampurkan berbagai macam bahan yang digunakan untuk mencapai sebuah makanan atau minuman.
 - 2) UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan bentuk fasilitas dari pemerintah untuk menjamin kehalalan produk makanan yang dibuat sehingga aman untuk diedarkan.
 - 3) Jaminan produk halal adalah jaminan yang diberikan pada makanan dalam bentuk label untuk memudahkan pembeli dalam pembelian produk.
 - 4) Kue pukis makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari adonan berbahan dasar tepung terigu dan dimasak dalam wajan cetakan khusus.
 - 5) Sertifikasi halal merupakan suatu pedoman bahwa apa yang sudah terlabel halal akan terjamin kehalalannya.

F. Sistematika Penulisan Skripsi

Sistematika penelitian adalah rangkaian penelitian yang digunakan oleh peneliti agar penelitian yang dihasilkan tersusun rapi dan teratur. Untuk mempermudah pembahasan skripsi ini, penyusun membuat sistematika sebagai berikut:

¹¹<https://ejournal.unisba.ac.id/index.php/amwaluna/article/view/2172#:~:text=Sertifikasi%20halal%20adalah%20pengakuan%20kehalalan,dikeluarkan%20oleh%20Majelis%20Ulama%20Indonesia.>, diakses pada 31 Mei 2024

Bab I Pendahuluan, pada bab ini membahas mengenai gambaran skripsi yang terdiri dari: konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, penegasan istilah, dan sistematika penelitian skripsi. Pada bab awal ini digunakan untuk memberi penjelasan terhadap permasalahan yang diteliti khususnya mengenai Sistem Campuran Bahan Pukis Ditinjau Dari UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Bab II Kajian Pustaka, pada bab ini berisi tentang uraian yang diperoleh dari beberapa sumber untuk melakukan penelitian. Adapun isi yang ada dalam bab ini terdiri dari: penjelasan terkait produk halal, sertifikat halal, Undang-undang No.33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan penelitian terdahulu.

Bab III memaparkan Metodologi Penelitian yang terdiri dari: jenis dan pendekatan penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, sumber data, metode pengumpulan data, teknik analisis data, pengecekan keabsahan data, dan tahap-tahap penelitian. Pada bab ini nantinya akan digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitian agar sesuai dengan apa yang diharapkan.

Bab IV Hasil Penelitian, pada bab ini menjelaskan dan memaparkan data tentang Sistem Campuran Bahan Pukis Ditinjau Dari UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pada Usaha “Pukis Bikang Surabaya” Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung yang terdiri dari: paparan data, dan temuan penelitian.

Bab V Pembahasan, pada bab ini peneliti menganalisis temuan data yang diperoleh yang selanjutnya akan dianalisis dalam bentuk deskriptif yang berbentuk teori sebelumnya atau penjelasan teori yang ditemukan pada saat dilapangan. Bab ini juga membahas mengenai rumusan masalah yang memuat diantaranya: Sistem Pencampuran Bahan Pukis Desa Nglutung Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung, Tinjauan UU

Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Pencampuran Bahan Pukis dan Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pencampuran Bahan Pukis

Bab VI Penutup, yaitu bagian akhir dari penelitian. Untuk bab ini berisi tentang kesimpulan semua pembahasan pada bab-bab yang sudah dibahas, serta saran dan kritik yang dimaksudkan untuk memberikan nasehat dan wawasan ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi orang lain yakni terdiri dari: kesimpulan, dan saran.