

ABSTRAK

Sefia Ratna Sari, 126101212152, Pengolahan Keripik Tempe Sagu Ditinjau dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Produksi dalam Islam (Studi Kasus Produsen Tresno Roso Pak Tris Di Desa Sumberejo Kecamatan Durenan Kabupaten Trenggalek), Jurusan Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, 2025, Pembimbing Abd. Khoir Wattimena, M.H.

Kata kunci: Pengolahan, Tinjauan Undang-Undang No.33 Tahun 2014, Produksi dalam Islam.

Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan adanya kewajiban bagi seluruh UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal diwajibkan untuk memiliki sertifikasi halal, dalam undang-undang sudah dijelaskan akan panduan dari cara mengolah hingga memasarkan produk kepada konsumen, namun masih banyak pelaku usaha yang kurang memperhatikannya. Dalam produksi keripik tempe sagu Tresno Roso di desa Sumberejo, Durenan, Trenggalek. Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan oleh penulis, usaha tersebut masih menempati lokasi produksi hingga pengemasan dilakukan di satu tempat yang sama tergabung menjadi satu, hal tersebut dikhawatirkan akan kurang terjaganya higienitas produk.

Fokus dalam penelitian ini ; 1) Bagaimana Proses Pengolahan Keripik Tempe Sagu di Desa Sumberejo 2) Bagaimana Proses Pengolahan ditinjau dari perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal 3) Bagaimana Proses Pengolahan Keripik Tempe Sagu Ditinjau Dari Produksi dalam Islam.

Metode yang digunakan adalah penelitian empiris kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field reaserch*). Data primer dikumpulkan dari informan dengan menggunakan teknik observasi, wawancara secara langsung dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh peneliti dari buku, jurnal dan sumber lain yang berhubungan baik secara langsung maupun tidak langsung dengan judul dan pokok pembahasan kajian penelitian ini, sehingga memiliki relevansi dengan permasalahan yang dikaji

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa; 1) Proses pengolahan keripik tempe sagu di Desa Sumberejo dilakukan secara manual dalam skala industri rumahan, telah berkembang, dan memberikan dampak ekonomi positif bagi masyarakat sekitar; 2) Usaha ini telah memisahkan peralatan produksi dari alat rumah tangga sesuai dengan ketentuan halal, namun masih terdapat kekurangan pada aspek higienitas karena penggorengan dan pengemasan dilakukan dalam satu ruangan.; 3) Dalam tinjauan Produksi dalam Islam, usaha ini telah memenuhi prinsip halal dan thayyib, memperoleh izin PIRT, serta menerapkan kejujuran dalam penimbangan, meskipun penggunaan penyedap rasa perlu diawasi agar bebas dari unsur haram.

ABSTRACT

Sefia Ratna Sari, 126101212152, Processing of Sago Tempe Chips is monitored by Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees and Islamic Economic Law (Case Study of Tresno Roso Pak Tris Producer in Sumberejo Village, Durenan District, Trenggalek Regency), Department of Sharia Economic Law, Faculty of Sharia and Legal Sciences, Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung State Islamic University, 2025, Supervisor Abd. Khoir Wattimena, M.H.

Keywords: Processing, Review of Law No.33 of 2014, Islamic Economic Law.

The implementation of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees and the obligation for all business owners who do not have halal certification are required to have halal certification. In the production of Tresno Roso sago tempeh chips in Sumberejo village, Durenan, Trenggalek. Based on the results of initial observations made by the author, this business still occupies a production location until the packaging is carried out in the same place combined into one, there are concerns that product hygiene will not be maintained,

The focus in this research; 1) How is the Process of Processing Sago Tempe Chips in Sumberejo Village 2) How is the Processing Process monitored from the perspective of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees 3) How is the Processing of Sago Tempe Chips Viewed from Islamic.

The method used is qualitative empirical research with the type of field research. Primary data was collected from informants using observation techniques, direct interviews and documentation, while secondary data was obtained by researchers from books, journals and other sources that relate either directly or indirectly to the title and subject matter of this research study, so that it has relevance to the problems studied.

The results of this research show that; 1) The processing of sago tempeh chips in Sumberejo Village is carried out manually on a home industry scale, has developed, and has had a positive economic impact on the surrounding community; 2) This business has separated production equipment from household equipment in accordance with halal regulations, but there are still deficiencies in the hygiene aspect because frying and packaging are done in one room; 3) In the review of Production in Islam, this business has fulfilled the principles of halal and thayyib, obtained a PIRT permit, and implemented honesty in weighing, although the use of flavorings needs to be monitored so that it is free from haram elements.

ملخص

سفيا رتناء ساري، ١٢٦١٠١٢١٢١٥٢، معالجة رقائيق تيمبي الساغو في ضوء القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال والاقتصاد الإسلامي (دراسة حالة للمنتج "ترسنو روسو" السيد تريس في قرية سُمَبَرَجُو، ناحية دُرِينَن، محافظة ترينجاليك)، قسم الاقتصاد الشرعي، كلية الشريعة والقانون، الجامعة الإسلامية الحكومية سيد علي رحمة الله تولونغاونغ، ٢٠٢٥، المشرف: عبد الخير وتيمنة، الماجستير.

الكلمات المفتاحية: المعالجة، دراسة القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤، الاقتصاد الإسلامي

إن تطبيق القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال، وما يتضمنه من إلزام جميع المشاريع المتناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة التي لم تحصل بعد على شهادة الحلال بالحصول عليها، قد وضّح في نصوصه الإرشادات المتعلقة بطريقة المعالجة وحتى تسويق المنتج للمستهلك. ومع ذلك، لا يزال العديد من أصحاب الأعمال يغفلون عن هذه الأمور. وفي عملية إنتاج رقائيق تيمبي الساغو لعلامة "ترسنو روسو" في قرية سُمَبَرَجُو، ناحية دُرِينَن، محافظة ترينجاليك، تبين من خلال الملاحظة الأولية التي قام بها الباحث أن هذا المشروع لا يزال يستخدم نفس المكان لكل من الإنتاج والتغليف، مما يثير القلق بشأن مستوى النظافة والسلامة الصحية للمنتج.

يركّز هذا البحث على ما يلي: ١) (كيف تتم عملية معالجة رقائيق تيمبي الساغو في قرية سُمَبَرَجُو؟، ٢) (كيف تُنظَر عملية المعالجة من منظور القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال؟، ٣) (كيف تتم مراجعة معالجة رقائيق الساغو تيمبيه من منظور الإنتاج في الإسلام؟

المنهج المستخدم في هذا البحث هو منهج نوعي تجريبي من نوع البحوث الميدانية. وقد جمعت البيانات الأولية من المخبرين باستخدام تقنيات الملاحظة والمقابلات المباشرة والتوثيق، أما البيانات الثانوية فقد حصل عليها الباحث من الكتب والمجلات والمصادر الأخرى ذات الصلة، سواء كانت مرتبطة مباشرة أو غير مباشرة بعنوان البحث ومحور دراسته، مما يجعلها ذات صلة بالمشكلة المدروسة.

وتُظهر نتائج هذا البحث ما يلي: ١) تتم عملية معالجة رقائق تيمبي الساغو في قرية سُمْبَرْجُو يدويًا ضمن نطاق صناعات منزلية، وقد تطورت هذه الصناعة وأسهمت في تحقيق أثر اقتصادي إيجابي على المجتمع المحلي؛ ٢) (لقد قامت هذه المنشأة بالفصل بين أدوات الإنتاج والأدوات المنزلية وفقًا لمتطلبات الحلال، إلا أنه لا تزال هناك بعض النواقص في جانب النظافة، إذ تتم عملية القلي والتغليف في غرفة واحدة؛ ٣) (وفي مراجعة الإنتاج في الإسلام، فقد استوفى هذا العمل مبادئ الحلال والطيب، وحصل على ترخيص الصناعة الغذائية المحلية، وطبق الصدق في الوزن، على الرغم من ضرورة مراقبة استخدام النكهات للتأكد من خلوها من العناصر المحرمة