

ABSTRAK

Anggun Septa Mayaneta NIM. 126101212191. **“Proses Pemindangan Ikan Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek)”**. Prodi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Syariah UIN SATU Tulungagung. Pembimbing: Prof. Dr. Iffatin Nur, S.Ag., M.Ag.

Kata Kunci: *Pemindangan Ikan, Proses, Bahan, Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014.*

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya penggunaan bahan yang dilarang dalam proses pemindangan ikan di Desa Tasikmadu seperti tawas dan asam sulfat. Selain itu, banyak dari para pelaku usaha yang melakukan proses sertifikasi halal pada pemindangan ikan. Alasan para pelaku usaha diantaranya adalah pemindangan ikan berbahan dasar ikan yang sudah jelas kehalalannya

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah 1) Bagaimana bahan-bahan dan proses dalam pemindangan ikan di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek? 2) Bagaimana bahan-bahan dan proses dalam pemindangan ikan di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek dalam perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal?. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses dan bahan-bahan yang digunakan dalam pemindangan ikan perspektifnya dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Metode penelitian menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus (*Case Research*). Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dan wawancara, sedangkan analisis data melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukan bahwa 1) Bahan-bahan dalam pemindangan ikan Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama berupa ikan tongkol, garam dapur atau garam curah/grosok, dan tawas, serta asam sulfat. Sedangkan bahan tambahan berupa rempah-rempah. Proses pengolahan ikan pindang dilakukan dengan lima tahapan utama yaitu pemisahan dan pembersihan ikan, pengemasan/pereyengan, pengantetan/penyusunan, perebusan dan pendinginan. 2) Bahan-bahan dalam pemindangan ikan Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek menurut perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal bahwa a) Bahan-bahan yang digunakan dalam pemindangan ikan sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pasal 1 angka (2) dan pasal 1 angka (4). Kecuali bahan tawas dan asam sulfat. Penambahan asam sulfat (H_2SO_4) tidak sesuai dengan pasal 1 angka (4); b) Proses dalam pemindangan ikan Desa Tasikmadu sesuai dengan pasal 1 angka (3) dan pasal 21.

الملخص

أنغون سيبتا ماينيتا، رقم القيد: ١٢٦١٠١٢١٢١٩١، عملية تدخين الأسماك في منظور القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال (دراسة حالة في قرية تاسيكماادو، منطقة واتوليمو، مقاطعة ترينجاليك)، برنامج القانون الاقتصادي الشرعي كلية الشريعة وعلوم الحكم جامعة الإسلامية الحكومية تولونج أجونج. المشرفة: أ. الدكتورة عفة النور الماجستير.

الكلمة الرئيسية: الأسماك المدخنة، العملية، المواد، منظور القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤.

تم إجراء هذا البحث بسبب استخدام المواد المحظورة في عملية تدخين الأسماك في قرية تاسيكماادو، مثل الشبة وحمض الكبريتيك. بالإضافة إلى ذلك، يقوم العديد من الجهات الفاعلة في مجال الأعمال بإجراء عملية الحصول على شهادة الحلال لتدخين الأسماك. ومن بين الأسباب التي ساقها أصحاب الأعمال أن تدخين الأسماك يتم من أسماك حلال واضحة.

صياغة المشكلة في هذه الدراسة هي (١) ما هي المكونات والعمليات في تدخين الأسماك في قرية تاسيكماادو، منطقة واتوليمو، مقاطعة ترينجاليك؟ (٢) ما هي المكونات والعمليات في تدخين الأسماك في قرية تاسيكماادو، منطقة واتوليمو، مقاطعة ترينجاليك من منظور القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمانات المنتجات الحلال؟ تهدف هذه الدراسة إلى تحديد العملية والمواد المستخدمة في تدخين الأسماك من منظور القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال.

تعتمد طريقة البحث على البحث النوعي مع اتباع منهج دراسة الحالة (Case Research). تستخدم تقنيات جمع البيانات الملاحظة والمقابلات، في حين يتم تحليل البيانات من خلال اختزال البيانات وعرضها واستخلاص النتائج.

أظهرت نتائج الدراسة أن (١) المكونات المستخدمة في تدخين الأسماك في قرية تاسيكماادو، منطقة واتوليمو، مقاطعة ترينجاليك تتكون من مكونات رئيسية ومكونات إضافية. المكونات الرئيسية هي التونة، ملح الطعام أو الملح السائب، الشبة، وحمض الكبريتيك. وفي الوقت نفسه، تشمل المكونات الإضافية التوابل. تتم عملية معالجة الأسماك المملحة في خمس مراحل رئيسية وهي فصل الأسماك وتنظيفها، والتعبئة/التجفيف، والترتيب/الترتيب، والغليان والتبريد. (٢) مكونات تدخين الأسماك في قرية تاسيكماادو، مقاطعة واتوليمو، مقاطعة ترينجاليك وفقاً لمنظور القانون رقم ٣٣ لسنة ٢٠١٤ بشأن ضمانات المنتجات الحلال، المادة ١ رقم (٢) والمادة ١ رقم (٤). باستثناء الشبة وحمض الكبريتيك. إن إضافة حمض الكبريتيك لا يتوافق مع المادة ١ الفقرة (٤)؛ (ب) تتم عملية تملح الأسماك في قرية تاسيكماادو وفقاً للمادة ١ رقم (٣) والمادة ٢١.

ABSTRACT

Anggun Septa Mayaneta NIM. 126101212191. **“Fish Smoking Process in the Perspective of Law Number 33 of 2014 Concerning Halal Product Assurance (Case Study in Tasikmadu Village, Watulimo District, Trenggalek Regency)”**. Sharia Economic Law Study Program, Faculty of Sharia and Sharia Law, UIN SATU Tulungagung. Advisor: Prof. Dr. Iffatin Nur, S.Ag., M.Ag.

Keywords: *Fish Smoking, Process, Materials, Perspective of Law Number 33 of 2014.*

This research is motivated by the use of prohibited materials in the fish smoking process in Tasikmadu Village such as alum and sulfuric acid. In addition, many business actors carry out the halal certification process for fish smoking. The reasons for business actors include fish smoking using fish that are clearly halal

The formulation of the problem in this research is 1) What are the ingredients and processes in fish smoking in Tasikmadu Village, Watulimo District, Trenggalek Regency? 2) What are the ingredients and processes in fish smoking in Tasikmadu Village, Watulimo District, Trenggalek Regency from the perspective of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees? The purpose of this study is to determine the process and ingredients used in fish smoking from the perspective of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees.

The research method used qualitative research with a case study approach. Data collection techniques use observation and interviews, while data analysis is through data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The results of the research show that 1) The ingredients in fish smoking in Tasikmadu Village, Watulimo District, Trenggalek Regency consist of main ingredients and additional ingredients. The main ingredients are tuna, table salt or bulk salt, and alum, and sulfuric acid. While additional ingredients are spices. The process of processing pindang fish is carried out in five main stages, namely separating and cleaning the fish, packaging/steaming, arranging/arranging, boiling and cooling. 2) Ingredients in fish salting in Tasikmadu Village, Watulimo District, Trenggalek Regency according to the perspective of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee that a) The ingredients used in fish salting are in accordance with Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee, article 1 number (2) and article 1 number (4). Except for alum and sulfuric acid. The addition of sulfuric acid (H_2SO_4) is not in accordance with article 1 number (4); b) The process of fish salting in Tasikmadu Village is in accordance with article 1 number (3) and article 21.