

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri makanan memegang peranan penting untuk menggerakkan ekonomi di Indonesia. Ini berlaku bahkan saat menghadapi masa sulit secara global, seperti pandemi dan krisis ekonomi. Sektor makanan dan minuman sendiri adalah penyumbang terbesar bagi produk domestik bruto (PDB) Indonesia. Pertumbuhan ini tidak lepas dari pemulihan ekonomi yang sedang berlangsung dan peningkatan konsumsi masyarakat.¹ Tren makanan pedas di Indonesia berkembang pesat sejak awal dekade 2010-an, ditandai dengan munculnya berbagai restoran dan warung yang menawarkan menu dengan level kepedasan berjenjang. Fenomena ini semakin kuat seiring dengan meningkatnya popularitas media sosial yang mendorong konsumen, terutama generasi muda, untuk berbagi pengalaman kuliner ekstrem sebagai bentuk ekspresi diri. Makanan pedas diminati karena memberikan sensasi unik yang memicu adrenalin, meningkatkan *mood*, serta dianggap sebagai tantangan sosial yang memperkuat interaksi antar individu. Selain itu, faktor budaya turut berperan karena cabai telah lama menjadi bagian dari kuliner nusantara, sehingga inovasi makanan pedas mudah diterima masyarakat.

¹ Febrian Maulana Putra, Syamsul Hilal, Hanif, Muhammad Iqbal Fasa, & Abdul Qodir Zaelani. (2023). The Influence of Halal Culinary in Increasing Economic Growth. *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 6(2), 437–449. [https://doi.org/10.25299/syarikat.2023.vol6\(2\).14885](https://doi.org/10.25299/syarikat.2023.vol6(2).14885)

Studi baru-baru ini menunjukkan preferensi terhadap makanan pedas punya dampak besar pada kenaikan penjualan di dunia kuliner, dengan konsumen Gen Z lebih setia pada produk pedas daripada generasi sebelumnya. Hal ini menjadikan tren pedas bukan sekadar fenomena kuliner, tetapi juga strategi bisnis yang efektif dalam meningkatkan daya saing. Dengan demikian, kajian mengenai regulasi standar pedas menjadi relevan untuk memastikan konsistensi label, keamanan konsumsi, serta mendukung ekspor produk pedas Indonesia ke pasar global.²

Tren makanan pedas yang berkembang pesat sejak awal 2010-an memang berhasil menarik minat masyarakat, terutama generasi muda, karena dianggap sebagai tantangan kuliner dan gaya hidup. Namun, di balik popularitasnya, konsumsi makanan pedas berlebihan menimbulkan berbagai masalah kesehatan. Contohnya, keracunan makanan pedas pernah beberapa kali berlaku di sekolah.³ Pada September 2023, sebanyak 22 siswa sekolah dasar di Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, harus mendapatkan perawatan di puskesmas setelah diduga mengalami keracunan makanan. Gejala tersebut muncul usai mereka mengonsumsi ayam geprek yang dibeli di warung yang terletak di belakang sekolah.⁴ Hal serupa terjadi lagi pada Februari 2024. Sebanyak 25 murid SD Negeri Nangewer dan

² Septiani, D., & Fachri, R. M. (2024). Skyrocketing Turnover of Spicy Food: The Effects of Spicy Flavor Image on Increased Revenue. *International Journal Administration, Business & Organization*, 5(3), 93-103.

³ Ridzal, D. A., Fajrianti, F., Haswan, H., & Rosnawati, V. (2024). Edukasi Makanan dan Jajanan Sehat Serta Bergizi Pada Anak Sekolah Dasar. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 3(2), 87-92.

⁴ Attamimi, N. (2023). 22 Siswa SD di Kolaka Keracunan Massal Usai Makan Ayam Geprek. <https://www.detik.com/sulsel/berita/d-6906987/22-siswa-sd-di-kolaka-keracunan-massal-usai-makan-ayam-geprek>

3 murid Madrasah Ibtidaiyah Nangewer di Kabupaten Sukabumi diduga keracunan makanan. Mereka muntah-muntah setelah makan camilan stik pedas. Camilan itu dijual oleh pedagang keliling di sekolah.⁵ Pada Mei 2024, sejumlah siswa SDN Cidadap I di Sukabumi, Jawa Barat, dilarikan ke puskesmas setelah diduga mengalami keracunan makanan. Kasus tersebut terjadi usai mereka mengonsumsi jajanan ringan asal Tiongkok yang tidak memiliki logo halal.⁶ Berita ini dilaporkan oleh media sosial dan menyoroti lemahnya pengawasan terhadap produk makanan pedas yang dijadikan ajang kompetisi kuliner. Fenomena tersebut memperlihatkan bahwa tren konsumsi makanan pedas tidak hanya berkaitan dengan gaya hidup, tetapi juga menimbulkan potensi risiko terhadap kesehatan masyarakat. Penelitian oleh Savira dan teman-teman⁷ di Universitas Jember, penelitian ini menemukan adanya hubungan yang signifikan antara pola konsumsi makanan pedas dengan peningkatan risiko terjadinya dispepsia., di mana 27% responden berisiko mengalami gangguan pencernaan setelah mengonsumsi makanan pedas . Selain itu, studi oleh Putri Kirani di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara menegaskan bahwa kebiasaan makan pedas dapat meningkatkan risiko sindrom dispepsia fungsional pada pasien rumah sakit . Dengan demikian, meskipun tren makanan pedas terus diminati karena faktor budaya dan sosial, tingginya kasus keracunan serta

⁵ Hadi, D. (2024). Puluhan Siswa SD di Sukabumi Keracunan Usai Santap Jajanan Anak. <https://news.okezone.com/read/2024/02/26/525/2975637/puluhan-siswa-sd-di-sukabumi-keracunan-usai-santap-jajanan-anak>.

⁶ Syahrin, F. (2024). Usai Makan Jajanan Asal China, Dicek Tak Ada Logo Halal. <https://www.liputan6.com/regional/read/5595042/siswa-sd-di-sukabumi-keracunan-massal-usai-makan-jajanan-asal-china-dicek-tak-ada-logo-halal>.

⁷ Savira, N. I. I., Kurniawan, A., Wardaningsih, F. K., & Fikri, K. (2023). Hubungan Pola Konsumsi Makanan Pedas Dengan Peningkatan Resiko Dispepsia Pada Mahasiswa Pendidikan Biologi Universitas Jember. *Jambura Edu Biosfer Journal*, 5(2), 48-55.

bukti ilmiah mengenai dampak medis menegaskan perlunya regulasi standar pedas di Indonesia. Regulasi ini tidak hanya penting untuk melindungi konsumen dari risiko kesehatan, tetapi juga untuk mendukung konsistensi label dan keamanan produk pedas yang beredar di pasar domestik maupun internasional.⁸

Pembahasan mengenai rasa pedas tidak hanya terbatas pada penggunaan bahan organik alami seperti cabai segar, tetapi juga mencakup bentuk olahan yang telah melalui proses ekstraksi menjadi bubuk cabai. Bubuk cabai secara hukum dikategorikan sebagai bahan tambahan pangan berupa perisa, sesuai dengan regulasi yang ditetapkan oleh BPOM. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa setiap bahan tambahan pangan wajib memenuhi standar keamanan, mutu, dan kandungan gizi. Dalam konteks bubuk cabai, standar tersebut tidak hanya mencakup kadar zat aktif capsaicin yang menimbulkan rasa pedas, tetapi juga batas aman penggunaannya agar tidak menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan konsumen. Di sisi lain, peraturan BPOM memberikan kerangka teknis mengenai klasifikasi, batas maksimum penggunaan, serta kewajiban pencantuman informasi pada label produk. Dengan demikian, bubuk cabai sebagai bahan tambahan pangan memiliki posisi strategis dalam regulasi, karena penggunaannya yang luas dalam industri makanan pedas menuntut adanya kepastian hukum yang jelas. Selain itu dari perspektif fikih siyasah, standarisasi ini sejalan dengan prinsip perlindungan

⁸ Kirani, P., & Siregar, P. P. (2022). Pengaruh Kebiasaan Makan Makanan Pedas Terhadap Kejadian Sindrom Dispepsia Fungsional Di Poliklinik Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Haji Medan. *Jurnal Ilmiah Maksitek*, 7(4), 26-32.

masyarakat dari bahaya (*dar' al-mafasid*) dan pemenuhan kebutuhan yang bermanfaat (*jalb al-masalih*). Artinya, negara memiliki kewajiban untuk mengatur penggunaan bubuk cabai agar tidak menimbulkan mudarat bagi masyarakat luas. Dengan adanya regulasi yang jelas, produsen dapat berinovasi dalam menciptakan produk pangan pedas tanpa mengabaikan aspek keamanan, sementara konsumen memperoleh jaminan perlindungan hukum atas produk yang dikonsumsi.

Beberapa kejadian keracunan akibat konsumsi makanan pedas berlebihan menunjukkan lemahnya pengawasan terhadap produk dan aktivitas kuliner ekstrem. Regulasi di Indonesia, seperti Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan serta Peraturan BPOM mengenai Bahan Tambahan Pangan, pada dasarnya hanya mengatur aspek keamanan pangan secara umum. Ketentuan tersebut mencakup standar mutu, kandungan gizi, dan pelabelan, namun belum secara spesifik mengatur mengenai intensitas rasa pedas. Hal ini berbeda dengan praktik internasional yang menggunakan *Scoville Heat Unit* sebagai standar ilmiah untuk mengukur kandungan *capsaicin* dalam cabai. Ketiadaan standar pedas di Indonesia menyebabkan ketidakseragaman label atau standar, kebingungan konsumen, serta risiko kesehatan yang lebih tinggi. Penelitian oleh Savira dkk. di Universitas Jember menegaskan adanya hubungan signifikan antara pola konsumsi makanan pedas dengan tambahnya risiko dispepsia,⁹ sementara studi Putri Kirani di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

⁹ Savira, N. I. I., Kurniawan, A., Wardaningsih, F. K., & Fikri, K. (2023). Hubungan Pola Konsumsi Makanan Pedas Dengan Peningkatan Resiko Dispepsia Pada Mahasiswa Pendidikan Biologi Universitas Jember. *Jambura Edu Biosfer Journal*, 5(2), 48-55.

menunjukkan kebiasaan makan pedas dapat meningkatkan risiko sindrom dispepsia fungsional.¹⁰ Dengan demikian, meskipun tren makanan pedas terus diminati karena faktor budaya dan sosial, tingginya kasus keracunan serta bukti ilmiah mengenai dampak medis menegaskan perlunya regulasi standar pedas di Indonesia yang sejalan dengan praktik internasional agar keamanan konsumen lebih terjamin.

Permasalahan diatas menjadi bukti nyata pentingnya pembahasan standarisasi rasa pedas terhadap makanan dalam rangka menciptakan regulasi yang lebih kokoh untuk menghadapi tingkat ekonomi modern. Selain aspek kesehatan, standar pedas juga berkaitan dengan perlindungan konsumen dan pelaku usaha dalam perspektif hukum positif serta pengelolaan kebijakan publik dalam fikih siyasah. Oleh karena itu penelitian dengan judul Urgensi Standarisasi Penggunaan Rasa Pedas pada Makanan Ditinjau dari Hukum Positif dan Fikih Siyasah penting buat dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian dengan judul Urgensi Standarisasi Penggunaan Rasa Pedas pada Makanan Ditinjau dari Hukum Positif dan Fikih Siyasah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana standarisasi penggunaan rasa pedas pada makanan dalam tata hukum di Indonesia?

¹⁰ Kirani, P., & Siregar, P. P. (2022). Pengaruh Kebiasaan Makan Makanan Pedas Terhadap Kejadian Sindrom Dispepsia Fungsional Di Poliklinik Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Haji Medan. *Jurnal Ilmiah Maksitek*, 7(4), 26-32

2. Apa urgensi standarisasi penggunaan rasa pedas pada makanan ditinjau dari hukum positif dan fikih siyasah?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan rumusan masalah diatas , maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengkaji standarisasi penggunaan rasa pedas pada makanan dalam tata hukum di inonesia.
2. Meneliti urgensi standarisasi penggunaan rasa pedas pada makanan ditinjau dari hukum positif dan fikih siyasah.

D. Kegunaan Penelitian

1. Secara teoritis

Penelitian ini memberikan kontribusi dalam memperkaya literatur mengenai hukum positif dan fikih siyasah dalam konteks pangan. Kajian ini menegaskan bahwa standar rasa pedas bukan semata-mata persoalan bisnis kuliner, melainkan juga bagian dari upaya perlindungan masyarakat. Analisis tersebut dapat dilakukan melalui regulasi negara serta prinsip *maslahah* dalam fikih siyasah. Dengan demikian, penelitian ini berperan dalam mengintegrasikan aspek hukum modern dengan nilai-nilai Islam. Hal ini sejalan dengan pandangan Fatmawati dan rekan-rekan yang dipublikasikan dalam *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Hukum Ekonomi Syari'ah*, yang menekankan pentingnya

standarisasi dan keamanan dalam industri makanan..¹¹ Hasil penelitian dapat mengisi celah literatur hukum konsumsi pangan dengan menghubungkan norma hukum dengan praktik nyata di lapangan, sehingga menghasilkan model analitis tentang standar ukuran pedas pada makanan. Kontribusi teoretis ini juga menyediakan dasar bagi penelitian lanjutan misalnya studi komparatif antar daerah atau evaluasi efektivitas penegakan hukum.

2. Secara Praktis

Penelitian ini berguna bagi konsumen, produsen, dan pemerintah. Bagi konsumen, adanya standarisasi pedas membantu memberikan informasi yang jelas sehingga mereka dapat memilih makanan sesuai toleransi tubuh dan menghindari risiko kesehatan. Bagi produsen, penelitian ini mendorong konsistensi produk dan meningkatkan daya saing industri kuliner. Sedangkan bagi pemerintah, hasil penelitian ini dapat dijadikan dasar kebijakan untuk melindungi masyarakat dari mudarat sekaligus memperkuat regulasi pangan. Hal ini sejalan dengan temuan Amin Fathurrizqi Azis yang dipublikasikan dalam *IJSELAW: Indonesian Journal of Sharia Economic Law*. Penelitian tersebut menekankan bahwa sertifikasi dan standarisasi pangan berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen sekaligus mendukung terwujudnya kemaslahatan umum. Penelitian menunjukkan bahwa

¹¹ bin Sapa, N., Mutiadin, C., & Iswandi, H. (2025). Urgensi Standarisasi Halal Dalam Industri Makanan Dan Minuman: Telaah Proses Produksi, Bahan Tambahan, Dan Kaidah Fikih. *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Hukum Ekonomi Syari'ah*, 7(1), 241-252.

informasi tingkat kepedasan produk pangan masih kurang detail dan memerlukan pengawasan serta regulasi yang lebih tegas.¹²

E. Penegasan Istilah

1. Urgensi

Urgensi berarti tingkat kepentingan atau kebutuhan mendesak suatu hal untuk segera ditangani. Dalam konteks skripsi ini, urgensi merujuk pada pentingnya penetapan standar rasa pedas agar tidak menimbulkan risiko kesehatan dan dapat melindungi konsumen. Standarisasi pangan terbukti berpengaruh signifikan terhadap keselamatan konsumen, sebagaimana dijelaskan dalam penelitian Fira Noviana dan teman-teman di *Karimah Tauhid Journal*, bahwa standar mutu pangan mampu mencegah keracunan dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap sistem pengawasan pangan.¹³ Kata ini menegaskan bahwa standarisasi rasa pedas bukan sekadar pilihan, melainkan kebutuhan mendesak. Urgensi muncul karena rasa pedas memiliki dampak langsung terhadap kesehatan konsumen, kualitas produk, serta kepastian hukum dalam perdagangan makanan. Tanpa standarisasi, konsumen berisiko mengalami ketidaknyamanan atau bahkan gangguan kesehatan akibat ketidaksesuaian kadar pedas yang dikonsumsi.

¹² Azis, A. F. (2025). Urgensi Sertifikasi Halal Produk Makanan UMKM dan Dampaknya terhadap Kepercayaan Konsumen Perspektif Hukum Ekonomi Syariah. *Indonesian Journal of Sharia Economic Law (IJSELAW)*, 2(1), 70-79.

¹³ Noviana, F., Nurlaela, R. S., Audrey, N. A., & Aisha, P. S. (2024). Pengaruh standarisasi mutu pangan terhadap keamanan dan kesehatan konsumen. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7318-7324.

2. Standarisasi

Standarisasi adalah proses penetapan ukuran, kriteria, atau aturan yang berlaku umum. Dalam konteks makanan, standarisasi berarti penetapan batas aman dan mutu termasuk rasa pedas, agar produk konsisten, aman, dan sesuai regulasi. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 13 Tahun 2024 menegaskan bahwa standar mutu pangan lokal mencakup aspek organoleptik, yang meliputi rasa, aroma, dan warna, serta aspek fisik, kandungan gizi, dan keberadaan benda asing. Merupakan proses penetapan ukuran, pedoman, atau norma yang berlaku umum. Dalam konteks makanan, standarisasi rasa pedas berarti adanya ukuran baku yang dapat dijadikan acuan oleh produsen dan konsumen. Misalnya, penggunaan skala kapsaisin (*Scoville Heat Unit*) untuk mengukur tingkat kepedasan cabai. Standarisasi ini penting agar produk makanan memiliki konsistensi mutu dan informasi yang jelas bagi konsumen.

3. Rasa Pedas

Rasa pedas adalah sensasi yang dihasilkan dari senyawa *capsaicin* pada cabai. Penggunaan rasa pedas dalam makanan memiliki dimensi budaya dan kesehatan. Rasa pedas bukan hanya soal preferensi kuliner, tetapi juga terkait dengan aspek fisiologis tubuh manusia. Konsumsi berlebihan dapat menimbulkan masalah kesehatan, sehingga pengaturan kadar pedas menjadi bagian dari perlindungan konsumen.

4. Hukum Positif

Merupakan sistem hukum yang berlaku resmi di suatu negara. Dalam konteks Indonesia, hukum positif mencakup regulasi dari Badan Pangan Nasional, BPOM, dan peraturan perundang-undangan terkait keamanan pangan. Standarisasi rasa pedas dapat dikaitkan dengan aturan pelabelan pangan, standar mutu, serta perlindungan konsumen agar tidak terjadi misleading information.

5. Fikih Siyasah

ialah cabang fikih yang membahas tata kelola pemerintahan dan kebijakan publik menurut syariat Islam. Dalam konteks makanan, fikih siyasah menekankan peran negara dalam menjamin keamanan pangan demi kemaslahatan umat. Dalam perspektif ini, standarisasi rasa pedas dipandang sebagai bagian dari *masalah mursalah* (kemaslahatan umum) yang bertujuan melindungi masyarakat dari bahaya. Pemerintah memiliki kewajiban untuk mengatur konsumsi masyarakat agar sesuai dengan prinsip syariah, yaitu menjaga kesehatan, keadilan, dan keteraturan sosial.