

ABSTRAK

Skripsi dengan judul; “Analisis Yuridis Terhadap Proses Produksi Makanan Ringan Yang Belum Terdapat Label Halal Berdasarkan Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Di Desa Besole Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung)” ini ditulis oleh Dennyis Aditya Pratama, NIM. 1860101223223, dengan pembimbing Dr. Dian Ferricha, S.H., M.H.,

Kata Kunci: Jaminan Produk Halal, Proses Produksi, UMKM, Desa Besole, Hukum Islam.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh Produksi makanan ringan, khususnya aneka keripik yang dihasilkan oleh UMKM, yaitu merupakan sektor yang banyak diminati masyarakat. Namun pada praktiknya, masih banyak pelaku usaha yang belum menerapkan standar kebersihan produksi maupun memenuhi kewajiban sertifikasi halal sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Kondisi tersebut menimbulkan persoalan kehalalan dan keamanan pangan, sehingga perlu dilakukan kajian mendalam mengenai bagaimana proses produksi yang dilakukan, apakah telah sesuai ketentuan JPH, serta bagaimana tinjauan hukum Islam terhadap produk yang dihasilkan.

Fokus penelitian ini adalah: (1) bagaimana proses produksi makanan ringan aneka keripik yang dilakukan pelaku usaha di Desa Besole; (2) bagaimana analisis yuridis terhadap proses produksi tersebut berdasarkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal; dan (3) bagaimana tinjauan hukum Islam mengenai praktik produksi dan kehalalan produk keripik yang dihasilkan.

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif dan jenis penelitian yuridis empiris. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini berupa observasi, wawancara, dokumentasi, dan telaah terhadap regulasi ketentuan jaminan produk halal dan literatur fiqih terkait kaidah halalan-thayyiban. Sedangkan teknik analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi aneka olahan keripik di Desa Besole masih didominasi pola usaha rumah tangga dengan peralatan sederhana dan belum sepenuhnya memenuhi standar halal dan keamanan pangan. Secara yuridis, praktik produksi tanpa sertifikat halal merupakan bentuk ketidakpatuhan terhadap Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, karena kewajiban sertifikasi bersifat mengikat bagi seluruh pelaku usaha tanpa pengecualian bagi UMKM. Rendahnya kepatuhan tersebut dipengaruhi oleh keterbatasan pemahaman hukum, rendahnya kesadaran hukum, serta belum optimalnya pembinaan dan fasilitasi negara. Dari perspektif hukum Islam, meskipun bahan baku keripik bersifat halal secara zat, proses produksi yang kurang higienis menunjukkan belum terpenuhinya prinsip thayyib, sehingga produk berada pada kategori mendekati syubhah dan belum sejalan dengan tujuan maqāṣid al-syarī‘ah, khususnya perlindungan jiwa, akal, dan harta. Oleh karena itu, penelitian ini menegaskan pentingnya penguatan sertifikasi halal, peningkatan standar kebersihan produksi, serta pembinaan hukum yang berkelanjutan agar produk

UMKM tidak hanya sah secara hukum positif, tetapi juga memenuhi prinsip halal dan thayyib secara syariah.

ABSTRACT

Thesis titled: “Legal Analysis of the Production Process of Snack Foods That Do Not Have Halal Labels Based on Law Number 33 of 2014 Concerning Halal Product Guarantee (Case Study in Besole Village, Besuki District, Tulungagung Regency)” written by Dennyis Aditya Pratama, Student ID Number 1860101223223, with supervisor Dr. Dian Ferricha, S.H., M.H.,

Keywords: Halal Product Guarantee, Production Process, MSMEs, Besole Village, Islamic Law.

This study is motivated by the fact that snack food production, particularly various types of chips produced by MSMEs, is a sector that is in high demand among the public. However, in practice, there are still many business actors who have not implemented production hygiene standards or fulfilled halal certification requirements as stipulated in Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee. This situation raises issues of halal compliance and food safety, necessitating an in-depth study of how the production process is carried out, whether it complies with JPH regulations, and how Islamic law views the products produced.

The focus of this study is: (1) how the production process of various chips is carried out by businesses in Besole Village; (2) how the production process is analyzed legally based on the Halal Product Guarantee Law; and (3) how Islamic law views the production practices and halal status of the chips produced.

The research method used is qualitative and empirical legal research. The data collection techniques used in this study are observation, interviews, documentation, and review of halal product guarantee regulations and fiqh literature related to halalan-thayyiban rules. Meanwhile, the data analysis techniques used are data reduction, data presentation, and conclusion drawing.

The results of the study show that the chip processing process by most businesses is still carried out traditionally using simple equipment, raw material selection without standard specifications, and the repeated use of cooking oil, which has the potential to affect food safety. From a licensing and legality perspective, only a small number of businesses have halal certification, while the majority have not met the requirements of the Halal Product Guarantee Law regarding certification obligations and production process standards. From an Islamic law perspective, the raw materials used are classified as halal, but the production process, which does not yet meet the thayyib element, places the product in the syubhat category because it does not provide optimal hygiene and safety guarantees. Therefore, the implementation of a hygienic production system and the acceleration of halal certification are necessary to protect consumers and increase the competitiveness of MSME products.

Based on the results of this study, this research recommends improving production sanitation, strengthening halal certification education for business actors, and providing government assistance so that the chips produced in Besole Village meet halal and thayyib standards. Further research is expected to expand the scope to include economic aspects and business sustainability after halal certification

المخلص

عنوان الأطروحة: "التحليل القانوني لعملية إنتاج الأطعمة الخفيفة التي ل تحمل علامات الحلال استناداً إلى القانون رقم 33 لعام 2014 بشأن ضمان المنتجات الحلال (دراسة حالة في قرية بيسولي، منطقة بيسوكي، مقاطعة تولونغاونغ)" بقلم دينيس أديتيا براتاما، رقم الطالب 1860101223223، تحت إشراف الدكتور ديان فيريشا، M.H. ، S.H.

الكلمات المفتاحية: ضمان المنتجات الحلال، عملية الإنتاج، المشاريع الصغيرة والمتوسطة، قرية بيسولي، الشريعة الإسلامية. الدافع وراء هذه الدراسة هو حقيقة أن إنتاج الوجبات الخفيفة، ول سيما أنواع مختلفة من رقائق البطاطس التي تنتجها الشركات الصغيرة والمتوسطة، هو قطاع يزداد الطلب عليه بين الجمهور. ومع ذلك، ل يزال هناك في الواقع العديد من الشركات التي لم تطبق معايير النظافة في الإنتاج أو لم ت ف بالتزاماتها المتعلقة بشهادة الحلال على النحو المنصوص عليه في القانون رقم 33 لعام 2014 بشأن ضمان المنتجات الحلال. وتشير هذه الحالة قضايا تتعلق بالمثال للحلال وسلامة الأغذية، مما يستلزم إجراء دراسة متعمقة لعمليات الإنتاج المستخدمة، وما إذا كانت تمثل لأحكام قانون ضمان المنتجات الحلال، وكيف ينظر القانون الإسلامي إلى المنتجات المصنعة .

تركز هذه الدراسة على: (1) كيفية تنفيذ عملية إنتاج أنواع مختلفة من رقائق البطاطس من قبل الشركات في قرية بيسولي؛ (2) كيفية تحليل عملية الإنتاج من الناحية القانونية استناداً إلى قانون ضمان المنتجات الحلال؛ و (3) كيف ينظر القانون الإسلامي إلى ممارسات الإنتاج ووضع الحلال للرقائق المنتجة. طريقة البحث المستخدمة هي البحث القانوني النوعي والتحريبي. تقيمت جمع البيانات المستخدمة في هذه الدراسة هي الملاحظة والمقابلات والتوثيق ومراجعة لوائح ضمان المنتجات الحلال والأدبيات الفقهية المتعلقة بقواعد الحلال والنبيل. في حين أن تقيمت تحليل البيانات تستخدم تقليل البيانات وعرض البيانات واستخلاص النتائج .

تشير نتائج الدراسة إلى أن معظم الشركات ل تزال تقوم بمعالجة الرقائق بالطرق التقليدية باستخدام معدات بسيطة، دون اختيار معايير موحدة للمواد الخام، مع إعادة استخدام زيت الطهي، مما قد يؤثر على سلامة الأغذية. من منظور الترخيص والشريعة، ل يمتلك سوى عدد قليل من الشركات شهادة الحلال، في حين أن الغالبية ل تقي بعد متطلبات قانون ضمان المنتجات الحلال فيما يتعلق بالتزامات الشهادة ومعايير عملية الإنتاج. من منظور الشريعة الإسلامية، تصنف المواد

الخام المستخدمة على أنها حلال، ولكن عملية الإنتاج، التي لا تفي بعد بعنصر الطيب، تضع المنتج في فئة الشبهات لأنه لا يوفر ضمانات النظافة والسلامة المثلّى. لذلك، فإن تنفيذ نظام إنتاج صحي وتسريع الحصول على شهادة الحلال ضروريان لحماية المستهلكين وزيادة القدرة التنافسية لمنتجات الشركات الصغيرة والمتوسطة.

بناءً على نتائج هذه الدراسة، توصي هذه الأبحاث بتحسين الصحة العامة في الإنتاج، وتعزيز التنقيف بشأن شهادات الحلال لرجال الأعمال، وتقديم المساعدة الحكومية حتى تتوافق الرقائق المنتجة في قرية بيسول مع معايير الحلال والشيب. ومن المتوقع أن توسع الأبحاث المستقبلية نطاقها ليشمل الجوانب الاقتصادية واستدامة الأعمال بعد الحصول على شهادات الحلال.