

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim memiliki kebutuhan yang tinggi akan produk pangan yang terjamin kehalalannya.¹ Dalam konteks ini, sertifikasi halal bukan hanya menjadi identitas keagamaan, tetapi juga instrumen perlindungan konsumen serta standar kualitas produk pangan nasional. Pemerintah telah menegaskan urgensi jaminan halal melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH)² yang mewajibkan setiap produk makanan dan minuman yang beredar untuk bersertifikat halal sebelum dikonsumsi masyarakat. Artinya, seluruh pelaku usaha pangan memiliki tanggung jawab hukum untuk memastikan bahwa produk yang mereka hasilkan aman, halal, dan layak konsumsi.

Pada perkembangan ekonomi rakyat, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi salah satu pilar terkuat perekonomian nasional.³ Sektor ini mencakup berbagai jenis usaha, termasuk industri pangan rumahan seperti keripik, camilan, dan produk olahan pertanian lainnya. UMKM pangan memiliki peran signifikan karena selain mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, sektor ini juga memenuhi kebutuhan konsumsi harian penduduk. Namun, berbagai penelitian menunjukkan bahwa UMKM pangan, terutama

¹ BPS RI, *Statistik Penduduk Muslim Indonesia*, 2023.

² Republik Indonesia, *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.

³ Kemenkop UKM, *Laporan Kinerja UMKM Nasional*, 2022.

yang berbasis rumah tangga, masih menghadapi tantangan dalam pemenuhan standar legalitas dan sertifikasi halal. Banyak pelaku usaha berfokus pada produksi dan penjualan tanpa memperhatikan aspek kepatuhan hukum maupun jaminan kualitas komoditas yang dipasarkan.

Permasalahan inilah yang kemudian tampak jelas dalam konteks pedesaan. Di lingkungan desa, produksi makanan ringan biasanya dilakukan dengan peralatan sederhana, modal terbatas, serta minim pengetahuan mengenai regulasi halal. Hal ini berdampak pada rendahnya tingkat sertifikasi halal meskipun produk tersebut banyak dikonsumsi masyarakat. Padahal, jaminan halal tidak hanya ditentukan oleh bahan baku yang berasal dari tumbuhan, tetapi juga oleh kebersihan, proses pengolahan, serta pengelolaan lingkungan produksi agar terhindar dari najis dan kontaminasi silang yang dapat mengubah status kehalalan makanan.

Fenomena tersebut dapat ditemukan pada pelaku usaha olahan makanan ringan di berbagai daerah, termasuk di Kabupaten Tulungagung. Salah satu wilayah yang banyak bergerak dalam industri pangan rumahan adalah Desa Besole, Kecamatan Besuki. Desa ini dikenal sebagai daerah agraris dengan hasil pertanian seperti singkong, pisang, dan kedelai yang kemudian diolah menjadi aneka keripik sebagai mata pencaharian utama sebagian masyarakat. Keberadaan bahan baku yang melimpah menjadi faktor pendorong berkembangnya usaha produksi keripik secara turun-temurun.

Namun, berdasarkan pengamatan awal di lapangan, masih ditemukan kesenjangan antara kewajiban sertifikasi halal yang diatur negara dengan

praktik usaha yang berlangsung. Sebagian besar pelaku usaha keripik di Desa Besole menjalankan aktivitas produksi dengan cara sederhana, tanpa legalitas usaha, dan tanpa sertifikat halal. Berdasarkan data observasi awal, sekitar 70% pelaku usaha belum memiliki sertifikat halal, sedangkan hanya sekitar 30% yang telah mengurus dan memiliki label halal. Kondisi ini menunjukkan bahwa kesadaran hukum dan kepatuhan administratif pelaku usaha mikro masih rendah, yang pada akhirnya berpotensi menimbulkan keraguan terhadap kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat.⁴

Jika ditinjau dari perspektif hukum positif, kondisi tersebut mencerminkan belum terpenuhinya kewajiban hukum sebagaimana diatur dalam Undang-Undang JPH.⁵ Sementara dalam perspektif hukum Islam, makanan yang dikonsumsi oleh umat Muslim harus dipastikan halal dan thayyib (baik, aman, dan bersih). Maka ketidak terpenuhinya standar produksi halal dan thayyib bukan hanya menjadi persoalan administratif, tetapi juga persoalan etika konsumsi dalam syariat Islam.⁶

Dengan demikian, penelitian ini memfokuskan kajian pada praktik produksi makanan ringan terutama keripik di Desa Besole, untuk dianalisis berdasarkan dua sudut pandang: hukum positif melalui Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan tinjauan hukum Islam mengenai halal-haram serta kaidah muamalah. Penelitian ini diharapkan dapat

⁴ Hasil observasi awal peneliti dan data wawancara informal dengan perangkat Desa Besole, Kecamatan Besuki, Kabupaten Tulungagung, 15 Oktober 2025.

⁵ M. Syaifuddin, *Hukum Perlindungan Konsumen dalam Perspektif Islam dan Positif* (Malang: UIN Press, 2019), hlm. 112.

⁶ Ahmad Sarwat, *Fiqih Produk Halal* (Jakarta: Gramedia, 2019), hlm. 45.

memberikan kontribusi akademik dalam pengembangan kajian Hukum Ekonomi Syariah dan secara praktis menjadi dasar rekomendasi bagi pemerintah serta pelaku UMKM dalam meningkatkan kepatuhan sertifikasi halal guna membangun usaha berbasis syariah dan berdaya saing.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Yuridis Terhadap Proses Produksi Makanan Ringan Yang Belum Terdapat Label Halal Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Di Desa Besole Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung)**”.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan konteks penelitian di atas, maka fokus penelitian ini tentang Proses Produksi Makanan Ringan khususnya Pada Aneka Olahan Keripik Yang Belum Terdapat Label Halal. Adapun pertanyaan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi makanan ringan aneka olahan keripik di Desa Besole Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung yang belum memiliki label halal?
2. Bagaimana analisis yuridis berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap proses produksi makanan ringan di Desa Besole tersebut?
3. Bagaimana tinjauan hukum Islam terhadap proses produksi makanan ringan yang belum memiliki label halal di Desa Besole?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian di atas, penelitian ini memiliki tujuan kegiatan penelitian ini, yaitu :

1. Untuk mendeskripsikan proses produksi makanan ringan yang berupa aneka olahan keripik di Desa Besole Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung yang belum memiliki label halal.
2. Untuk menganalisis secara yuridis berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap proses produksi makanan ringan di Desa Besole.
3. Untuk mengkaji dari tinjauan hukum Islam terhadap proses produksi makanan ringan yang belum memiliki label halal di Desa Besole.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah keilmuan di bidang hukum ekonomi syariah dan hukum positif, khususnya terkait implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dalam usaha mikro dan kecil. Temuan penelitian ini juga dapat menjadi referensi akademik yang memperlihatkan keterkaitan antara proses produksi dan kewajiban sertifikasi halal, sekaligus memberikan kontribusi pemikiran mengenai integrasi antara prinsip syariah dengan aturan hukum negara dalam perlindungan konsumen.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pemilik Usaha

Penelitian ini dapat memberikan pemahaman mengenai pentingnya label halal dan sertifikasi halal sebagai bentuk kepatuhan hukum dan jaminan kepercayaan konsumen.

b. Bagi Masyarakat Dan Konsumen

Penelitian ini dapat memberikan wawasan bahwa produk makanan yang halal serta memiliki label halal bukan hanya memenuhi aspek hukum, tetapi juga memberikan jaminan keamanan, kenyamanan, dan keberkahan dalam konsumsi sehari-hari

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya penelitian ini dapat digunakan sebagai rujukan, sumber informasi dan bahan referensi penelitian selanjutnya agar bisa lebih dikembangkan dalam materi-materi lainnya untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

d. Bagi Pemerintah Daerah

penelitian ini dapat menjadi masukan untuk merumuskan strategi pembinaan dan pendampingan UMKM, terutama dalam mempermudah proses sertifikasi halal serta membuat label halal.

E. Penegasan Istilah

Sebagai antisipasi kesalah pahaman dan untuk memudahkan dalam memahami judul penelitian terkait dengan “Analisis Yuridis Terhadap Proses Produksi Makanan Ringan Yang Belum Terdapat Label Halal Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Di Desa Besole Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung)” maka diperlukannya sebuah

penegasan istilah secara konseptual dan operasional:

1. Penegasan Konseptual

- a. Proses Produksi Makanan Ringan Pada Aneka Olahan Keripik

Proses produksi makanan ringan dalam penelitian ini adalah seluruh rangkaian kegiatan pengolahan aneka olahan keripik yang dilakukan oleh pelaku usaha di Desa Besole, mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengirisan, penggorengan, pemberian bumbu, pengemasan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Proses ini dalam konteks UMKM umumnya dilakukan secara sederhana dan berbasis rumah tangga.

Secara yuridis, proses produksi merupakan objek pengaturan hukum karena berkaitan langsung dengan kewajiban pelaku usaha dalam menjamin kehalalan dan keamanan produk. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa kewajiban halal tidak hanya melekat pada bahan baku, tetapi juga mencakup seluruh tahapan proses produksi, termasuk alat, lingkungan, dan bahan penolong yang digunakan.⁷ Oleh karena itu, proses produksi yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi dapat dikategorikan sebagai bentuk ketidakpatuhan terhadap kewajiban hukum, karena berpotensi melanggar prinsip halal dan thayyib yang diwajibkan oleh undang-undang.

- b. Jaminan Produk Halal

⁷ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4 jo. Pasal 21.

Jaminan Produk Halal (JPH) adalah sistem yang diselenggarakan oleh negara untuk memberikan kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk, sebagaimana didefinisikan dalam Pasal 1 angka (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. JPH bertujuan melindungi konsumen muslim serta memberikan kepastian hukum dan nilai tambah bagi pelaku usaha.

Dari perspektif yuridis, JPH merupakan instrumen hukum yang bersifat wajib (mandatory), bukan sekadar anjuran moral atau administratif. Pasal 4 UU JPH secara tegas menyatakan bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.⁸ Dengan demikian, pelaku usaha yang tidak mengajukan sertifikasi halal dapat dinilai tidak memenuhi kewajiban hukum dan berpotensi dikenai sanksi administratif sebagaimana diatur dalam Pasal 67 UU JPH.⁹

c. Sertifikat Halal

Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan penetapan fatwa halal oleh MUI sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Sertifikat halal menjadi dasar hukum bagi pelaku usaha untuk mencantumkan label halal pada produknya.

Secara yuridis, sertifikat halal berfungsi sebagai alat bukti

⁸ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4.

⁹ Ibid., Pasal 67.

hukum autentik yang menyatakan bahwa produk telah memenuhi standar kehalalan baik dari sisi bahan maupun proses produksi.¹⁰ Tanpa sertifikat halal, klaim kehalalan produk tidak memiliki kekuatan hukum dan dapat menyesatkan konsumen, sehingga bertentangan dengan prinsip perlindungan konsumen sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.¹¹

d. Label Halal

Label halal adalah tanda kehalalan suatu produk yang berasal dari sertifikat halal sebagaimana diatur dalam Pasal 1 angka (11) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Label halal hanya boleh dicantumkan setelah pelaku usaha memperoleh sertifikat halal dari BPJPH.

Dalam perspektif yuridis, label halal merupakan produk hukum yang berfungsi sebagai sarana transparansi dan perlindungan konsumen. Pencantuman label halal tanpa sertifikat halal merupakan perbuatan melawan hukum karena dapat menimbulkan kesesatan informasi dan merugikan konsumen muslim.¹² Oleh karena itu, undang-undang memberikan sanksi administratif terhadap pelaku usaha yang mencantumkan label halal tanpa dasar sertifikasi yang sah.¹³

¹⁰ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 1 angka (10).

¹¹ Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 4.

¹² Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 25.

¹³ Ibid., Pasal 67.

e. Halal dan Thayyib

Halal dan thayyib merupakan dua konsep yang tidak dapat dipisahkan dalam penilaian kehalalan produk pangan. Halal merujuk pada kebolehan secara syariat, sedangkan thayyib menekankan aspek kebersihan, keamanan, dan kemanfaatan produk bagi kesehatan manusia.

Dalam konteks hukum positif, prinsip halal dan thayyib tercermin dalam kewajiban pelaku usaha untuk menjamin proses produksi yang higienis, aman, dan tidak membahayakan konsumen. Yusuf al-Qaradawi menegaskan bahwa makanan yang membahayakan kesehatan, meskipun asal bahannya halal, bertentangan dengan tujuan syariat dalam menjaga keselamatan jiwa.¹⁴ Prinsip ini sejalan dengan kaidah hukum Islam *dar'ul mafasid muqaddam 'ala jalbil mashalih*, yang menegaskan bahwa mencegah bahaya harus lebih diutamakan daripada mengambil manfaat.¹⁵

2. Penegasan Operasional

Proses produksi dalam penelitian ini dimaknai sebagai seluruh rangkaian kegiatan pengolahan makanan ringan oleh pelaku usaha keripik di Desa Besole, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penggunaan alat, pengemasan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Secara yuridis, proses produksi merupakan objek pengaturan hukum karena

¹⁴ Yusuf al-Qaradawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Jakarta: Robbani Press, 2000, hlm. 50.

¹⁵ Amir Syarifuddin, *Ushul Fiqh*, Jakarta: Kencana, 2011, hlm. 345.

berkaitan langsung dengan kewajiban pelaku usaha untuk menjamin kehalalan dan keamanan produk sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Jaminan Produk Halal dioperasionalkan sebagai penerapan norma hukum UU No. 33 Tahun 2014 terhadap praktik usaha makanan ringan, khususnya pada pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal. JPH dipahami sebagai kewajiban hukum yang bersifat mandatory untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan bagi konsumen muslim, sehingga ketidakpatuhan pelaku usaha menunjukkan adanya kesenjangan antara norma hukum dan praktik di lapangan.

Hukum Ekonomi Syariah dalam penelitian ini digunakan untuk menilai keabsahan proses produksi berdasarkan prinsip halal dan thayyib, tidak hanya dari bahan baku, tetapi juga dari kebersihan, keamanan, dan keberkahan usaha. Proses produksi yang tidak higienis dapat menyebabkan produk yang halal secara zat menjadi syubhat karena bertentangan dengan tujuan syariat, khususnya perlindungan jiwa dan harta.

Label halal dipahami sebagai tanda hukum resmi yang hanya dapat dicantumkan setelah produk memperoleh sertifikat halal dari BPJPH. Secara yuridis, label halal berfungsi sebagai bentuk kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi JPH serta sebagai sarana perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen muslim dalam memilih produk yang halal dan thayyib.

F. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah pemahaman terhadap penelitian dan penulisan skripsi nanti penulis akan membagi menjadi VI bab dan dalam setiap bab di rinci lagi menjadi beberapa sub bab, adapun sistematika sebagai berikut :

1. Bagian Awal Skripsi

Bagian awal skripsi ini akan mencakup halaman sampul depan, halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, motto, persembahan, kata pengantar, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, daftar lampiran, transliterasi dan abstrak.

2. Bagian Inti Skripsi

Bagian inti skripsi terdiri dari sebagai berikut:

Bab I: pendahuluan, pada bab ini terdiri dari: (a) konteks penelitian, (b) fokus penelitian, (c) tujuan penelitian, (d) manfaat penelitian, (e) penegasan istilah, (f) sistematika pembahasan.

Bab II: Kajian Pustaka, Bab ini berisi teori dan penelitian terdahulu sebagai landasan dalam menganalisis data, terdiri dari: (a) Kajian Teori, (b) Kerangka Konseptual, c) Penelitian terdahulu yang relevan.

Bab III: Metode Penelitian, Bab ini menjelaskan langkah-langkah penelitian, terdiri dari: (a) Jenis dan pendekatan penelitian, (b) Lokasi penelitian, (c) Sumber data, (d) Teknik pengumpulan data, (e) Teknik analisis data, (f) Tahap-tahap penelitian.

Bab IV: Gambaran Umum Lokasi Penelitian, Bab ini berisi deskripsi lokasi penelitian, terdiri dari: (a) Profil lokasi penelitian, (b)

Gambaran umum pelaku usaha keripik di Desa Besole, (c) Temuan penelitian.

Bab V: Hasil Penelitian dan Pembahasan, Bab ini memuat hasil analisis dari data lapangan, terdiri dari: (a) proses produksi aneka olahan keripik di desa besole, (b) analisis kepatuhan pelaku usaha terhadap standar halal berdasarkan undang undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, (c) Analisis hukum islam terhadap proses produksi keripik di desa besole.

Bab VI: penutup, pada bab ini merupakan suatu kesimpulan dari semua pembahasan pada bab-bab sebelumnya, serta saran dan kritik membangun yang diharapkan penulis, juga bermanfaat bagi wawasan dan ilmu pengetahuan yang terdiri dari terdiri dari: (a) kesimpulan, (b) saran.

3. Bagian Akhir Skripsi

Bagian ini terdiri dari: (a) daftar rujukan, (b) lampiran-lampiran, (c) daftar riwayat hidup.