ABSTRAK

Skripsi dengan judul "Pengolahan Keripik Debog Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Study Kasus Pada Home Industri Di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar)" ini ditulis oleh Muhamad Khoirul Rojikin, NIM. 1711143058, jurusan Hukum Ekonomi Syariah, fakultas Syariah dan Ilmu Hukum, pembimbing Dr. Iffatin Nur, M.Ag.

Kata kunci: pengolahan, keripig debog, undang-undang nomor 33 tahun 2014

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh sebuah fenomena produk olahan yang bermacam-macam variasi seperti halnya produk olahan yang berbahan dasar debog yang ada di desa bakalan, dimana biasanya debog hanya dibiarkan membusuk atau untuk makanan ternak, namun berbeda dalam home industri yang ada di desa bakalan, diolah dan menghasilkan nilai jual seperti keripik. Dan dengan adanya undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang menjamin produk yang beredar dimasyarakat aman atas keraguan masyarakat dalam mengkonsumsi produk olahan yang baru beredar di masyarakat.

Rumusan masalah dalam penulisan skripsi ini adalah (1) Bagaimana praktik pengolahan keripik debog pada home industri di desa bakalan kecamatan wonodadi bitar ? (2) Bagaimana praktik pengolahan keripik debog pada home industri di desa bakalan kecamatan wonodadi bitar menurut pandangan dari undang-undang no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal ?. Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengolahan keripik debog dalam perspektif undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

Dalam penelitian ini digunakan metode kualitatif. Data-data diperoleh langsung dilapangan dengan cara mengamati proses pengolahan keripik debog dan mewawancarai para pihak yang terlibat dalam pembuatan keripik debog tersebut. Teknik analisis yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Praktik pengolahan home industri yang ada di desa bakalan melalui tahapan – tagapan berikut: tahap persiapan bahan baku bonggol pohon pisang yang meliputi: pemesanan kepada pengepul pisang dan pengambilan dari ladang sendiri setelah mendapatkan bahan baku debog maka proses selanjuitnya yaitu perendaman, tahap pengolahan setelah bahan direndam meliputi: pembuatan adonan tepung yang di campur beberapa

bumbu dapur di barengi dengan pemotongan bahan baku debog dengan pasah secara kecil – kecil, tahap selanjutnya yaitu penggorengan meliputi: memanaskan wajan yang barisi minyang goreng dan digorengnya debog yang sudah di campur dengan adonan tepung bumbu tersebut hingga debog sudah berwarna kuning kecoklatan dan muncul di permukaan, tahap selanjutnya yaitu pemberian bumbu rasa – rasa melitputi: pemberian bumbu rasa – rasa di dalam wadah khusus agar bumbu dapat merata bercampur dengan keripik, tahap terakir yakni tahap pengemasan dengan 100 gr per bungkus. (2) Pengolahan keripik debog pada home industri yang ada di desa bakalan dalam praktiknya: (a) Ada yang sesuai dengan undang – undang dalam hal pengolahan dari bahan baku yang digunakan tersebut jelas dan mengandung manfaat dan adanya pemisahan alat dengan tempat – tempat yang lainnya seperti tempat penyimpanan dan penggorengan. Hal tersebut sesuai dengan Undang – undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. (b) Ada yang tidak sesuai dengan kriteria halal dalam pengolahan produk makanan keripik debog tersebut, dimana dari pemilihan produk yang kurang teliti mengakibatkan produk yang dihasilkan tidak maksimal atau mengalami pembusukan dan hal tersebut akan membahayakan bagi para konsumen, selanjutnya menggunakan bahan baku campuran dari pabrikan, dimana terdapat bahan pengawet yang dapat membahayakan para konsumen dalam jangka panjang. Hal tersebut tidak sesuai dengan Undang –undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dimanan menjamin keamanan dan kenyamanan para konsumen.