BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern dengan di tandai semakin pesatnya industrial dan teknologi mutakir, maka persaingan pasar semakin meningkat pula, dengan banyaknya produk-produk makanan yang baru dan berbagai macam bentuk, rasa dan tampilan pada produk tersebut. dan sangat penting pula jika produk makanan tersebut sehat dan dapat di nikmati oleh berbagai golongan kususnya bagi umat muslim harus terhindar dari keharaman atau tidak sesuai dengan syariat islam.

Islam telah mengatur tentang makanan mana yang dihalalkan dan mana yang diharamkan. Bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia salah satunya adalah protein yang diperoleh dari ikan dan daging hewan. Hewan yang halal dan baik ditentukan juga pada saat proses penyembelihan dan pengolahannya.

Dan sekarang banyak produk makanan yang baru atau muncul dengan bahan baku dari tumbuhan, seperti halnya bonggol pohon pisang atau debog. Bonggol pisang atau batang pisang bagian bawah merupakan limbah tanaman pisang yang belum termanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan bonggol pisang selama ini adalah untuk pembuatan pupuk dan sabun dengan cara dibakar sampai menjadi abu. Air bonggol pisang dapat dimanfaatkan untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit,

seperti disentri, pendarahan usus, amandel serta dapat memperbaiki pertumbuhan dan menghitaman rambut.[1] Seperti halnya sebuah produk makanan debog yang ada di desa bakalan blitar di jadikan sebuah keripik yang enak dan lezat. Namun biasanya debog banyak tumbuh di pekarangan rumah yang terkadang dekat dengan tempat pembuangan kotoran hewan atau manusia. Banyak juga di daerah-daerah lain, debog hanya di buang hingga membusuk karena tidak berguna bagi mereka dan terkadang dapat di gunakan sebagai makanan binatang seperti halnya bebek.

Namun, dibalik cap-nya sebagai limbah, batang pisang bagian bawah tersebut ternyata mengandung gizi yang cukup tinggi dengan komposisi yang lengkap. Dalam 100 gram bonggol pisang basah terkandung 43.0 kalori, 0,36 g protein, 11,60 g karbohidrat, 86,0 g air, beberapa mineral seperti Ca, p dan fe, vitamin B1 dan C.[2]

Kehadiran Undang – undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menjadi harapan dan tantangan baru bagi umat islam dalam sistem jaminan produk halal di Indonesia. UU JPH ini juga merupakan representasi tanggung jawab pemerintah untuk melindungi dan memberikan rasa aman bagi konsumen, khusus konsumen muslim dalam mengonsumsi produk yang sesuai dengan syari'at Islam yaitu halal dan tayib. Hadirnya UU JPH diharapkan mampu menjadi acuan bagi pemerintah dan produsen untuk memberikan jaminan terhadap

[1] Badan litbang, "AGROINOVASI", dalam *sinar tani,* edisi 24-30 april 2013, hal. 13
[2] *Ibid.*

kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang menjamin konsumen sesuai asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi serta profesionalitas.[3]

Di dalam Undang – undang Nomor 33 Tahun 2014 ini juga mengatur tentang halal dan haramnya makanan dan minuman yang dikonsumsi atau dinikmati oleh manusia. Hal tersebut dijelaskan pula dalam pasal 17 Hal tersebut dijelaskan pula dalam Pasal 17 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 yang berbunyi: Bahan yang digunakan dalam PPH (Proses Produk Halal) terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.

Pasal tersebut memberikan penegasan bahwa setiap bahan makanan yang akan diedarkan maupun akan diolah menjadi sebuah produk, harus diperhatikan secara syariat Islam. Untuk menjamin kehalalan produk tersebut. Pemerintah telah mengeluarkan Undang-undang mengenai hal tersebut, yaitu Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Di dalamnya memuat tentang ketentuan umum jaminan kehalalan suatu produk. Aturan-aturan tersebut yaitu tentang standarisasi kehalalan, baik dalam produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Dalam Undang-undang tersebut

[3] Salinan *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, (jakarta: UU JPH.pdf, 2014), Hal. 9

disebutkan bahwa setiap produk yang beredar di indonesia harus bersertifikasi halal. Begitu juga dengan pengolahan bahan makanan yang di pasarkan ke masyarakat. Pabrik atau pengolahan bahan makanan juga harus bersertifikasi halal. Mengapa demikian, karena sertifikasi halal pada pabrik sangat diperlukan sebagai jaminan bahwa pengolahan atau bahan makanan yang di hasilkan dan yang akan di konsumsi oleh konsuman telah benar-benar halal dan tayyib. Namun jumlah pabrik atau toko pembuat produk makanan yang bersertifikasi halal masih sedikit. Hal tersebut dapat dilihat dari tidak menahunya pemilik pabrik atau toko tentang standar kehalalan pembuatan bahan makanan hingga pengolahan.

Berkaitan dengan hal tersebut, dalam realitanya banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Sementara itu, berbagai peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Oleh karena itu, pengaturan mengenai Jaminan Produk Halal perlu diatur dalam satu undang-undang yang secara komprehensif mencakup Produk yang meliputi barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, dan produk rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat,

termasuk juga rumah potong ayam yaitu dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal tersebut.[4]

Seiring dengan semakin tingginya kebutuhan masyarakat akan produk makanan karena makanan di butuhkan oleh manusia setiap harinya maka butuhlah standarisasi kehalalan produk makanan untuk melindungi para kon sumen dan memberikan pemahaman bagi para produsen agar hati-hati dalam memilih bahan dan pengolahan produknya tersebut. Namun para produsen sekarang masih belum sepenuhnya memahami tantang standarisasi tersebut, mereka hanya terpaku pada produk yang dapat laku di pasaran dan meraih keuntungan yang banyak, seperti halnya yang ada di desa Bakalan kecamatan Wonodadi Blitar.

Desa Bakalan ini merupakan desa kecil yang berada di kecamatan Wonodadi kabupaten Blitar. Desa Bakalan ini merupakan salah satu desa yang banyak memiliki produk rumahan/home industri seperti halnya produk makanan keripik debog. Keripik debog ini sangat terkenal di Media sosial, karena terbilang cukup unik dan kreatif.

Dari uraian di atas dapat diketahui masalah yang perlu untuk diteliti guna menemukan jawabanya, yaitu “Pengolahan Keripik Debok Dalam Perspektif Undang – undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Studi Kasus Pada Home Industri di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar”.

---

[4] *Ibid.*

B. Fokus Penelitian

Berdasaran latar belakang masalah di atas maka dirumuskan masalah-masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini yakni:

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 ?

C. Tujuan Penelitian

a. Untuk mengetahui pengolahan keripik debog pada home industri di desa bakalan kecamatan wonodadi bitar.
b. Unttuk mengetahui 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.

D. Manfaat penelitan

Secara teoritis, penelian ini diharapkan dapat menambah wacara keilmuan bagi seluruh masyarakat tentang pengolahan produk makanan untuk diperjual belikan yang sesuai dengan peraturan yang benar baik peraturan agama maupun peraturan agama maupun peraturan pemerintah, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi penelitian dimasa yang akan datang pada bidang yang sama. Sedangkan bagi pihak-pihak terkait, hasil penelitian ini

diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mengembangkan peraturan tentang sertifikasi halal khususnya di bidang makanan yang berbentuk kreasi dan baru.

Secara praktis, penelitian ini diharapkan mampu memberikan solusi alternatif terhadap permasalahan yang dihadapi. Dan bahan masukan bagi pemerintah agar peraturan yang ada dapat berjalan sebagaimana mestinya.

E. Penegasan istilah

Berkaitan dengan praktik pengolahan keripik debog dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di Home Industri di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar. Hal ini untuk menghindari penafsiran yang tidak diharapkan, sehingga perlu diuraikan terlebih dahulu tentang istilah dalam judul skripsi ini sebagai berikut:

1. Konseptual
   a. Keripik Debog

Keripik merupakan makanan kegemaran masyarakat indonesia pada umumnya. Sebagian orang menjadikan keripik sebagai makanan faforit keripik berbeda dengan kerupuk. Keripik diolah dari irisan buah atau um bi yang kemudian digoreng sampai garing dan biasanya renyah, tidak keras, tidak lembek dan tidak mudah hancur.[5] Sedang bonggol debog merupakan bagian komponen dari pohon

[5] R. Nofrianti, "METODE *FREEZE DRYING* BIKIN KERIPIK MAKIN *CRUNCHY*" dalam https://id.scribd.com/document/356591051/Makalah-keripik-pdf, diakses 22 mei 2018

pisang yang berada pada dasar pohon pisang yang biasanya berapa dibawah tanah.[6]

b. Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal

Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dalam penelitian ini adalah peraturan pemerintah yang bertujuan memberi perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat.[7] Dalam bidang industri pengolahan (pangan, obat, kosmetik), rumah potong hewan (RPH) dan restoran/ katering/ dapur.

2. Operasional

Penelitian ini menekankan pada pelaksanaan pengolahan dan bahan baku dari pembuatan keripik debog yang ada di home industri di desa bakalan kecamatan wonodadi blitar. Apakah sudah sesuai dengan standar pengolahan dan bahan yang halal menurut Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal ataukah belum.

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan merupakan persyaratan untuk memahami terhadap sebuah karya tulis ilmiah. Sistematika pembahasan ini dibagi

[6] Bernatal Saragih, ”*ANALISIS TEPUNG BONGGOL PISANG DARI BERBAGAI VARIETAS DAN UMUR PANEN YANG BERBEDA”.* Jurnal TIBBES Teknology Industri Boga dan Busana ISSN 0216-7891 Vol. 9(1):22-29 (maret 2013).

[7] *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal* , Pdf

dalam tiga bagian utama, yakni bagian awal, bagian utama, dan bagian akhir. Untuk lebih rincinya dijelaskan sebagai berikut.

BAB I, Merupakan pendahuluan yang menguraikan latar belakang masalah, fokus penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, penegasan istilah, dan sistematika pembahasan dimaksudkan agar pembaca dapat mengetahui konteks penelitian.

BAB II, berisi tentang kajian pustaka yang terdiri dari kajian fokus pada penelitian dan hasil penelitian terdahulu, yang dapat dijadikan bahan analisis dalam membahas objek penelitian. Kajian teori ini akan dijadikan bahan analisia dalam membahas objek penelitian dimana akan dilakukan pada bab ke empat.

BAB III, berisi berisi tentang metode penelitian yang dipakai dalam rangka mencapai hasil penelitian secara maksimal, yang memuat jenis dan pola penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, sumber data, metode pengumpulan data, metode analisis data, dan tahap-tahap penelitian. sehingga dapat diketahui kesesuaian antara metode yang dipakai dengan jenis penelitian yang dilakukan.

BAB IV, berisi tentang paparan data dan temuan penelitian, yang menjelaskan tentang kondisi objektif dari lokasi penelitian, tahapan-tahapan dalam proses produksi keripik debog pada home industri di desa bakalan kecamatan wonodadi blitar.

BAB V, berisi tentang pembahasan hasil temuan yaitu yang mana dalam bab ini peneliti menganalisis terhadap pengolahan keripik debog dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal studi kasus di desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar.

BAB VI, merupakan penutup, bab ini merupakan bagian akhir dari penelitian ini yang berisi tentang kesimpulan dan saran.