BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Teori Dan Konsep

1. Pengolahan Makanan

a. Pengertian

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan.[1]

b. Persiapan bahan makanan

Secara umum dapat dikatakan bahwa bahan makanan adalah segala sesuatu yang dapat diolah menjadi makanan. Bahan makanan tersbut dapat dikelompokan menjadi tiga kelompok besar berdasarkan sumbernya, yaitu:

1. Bahan makanan nabati yang berasal dari umbuh-tumbuhan
2. Bahan makanan yang berasal dari binatang atau hewan termasuk telur
3. Bahan makanan hasil olah dari hewani dan nabati, termasuk susu dan keju.[2]

Seorang juru masak sangat perlu mengetahui jenis-jenis bahan makanan termasuk kualitas, sifat bahan, daya simpan dan kegunaan bahan-bahan tersebut. Kualitas dari makanan yang diolah sangat tergantung dari

[1] https://brinly.co.id/tugas/5976005 di akses pada tanggal 14 mei 2018 jam 15:45

[2] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya*, (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013). Hlm. 3

kualitas bahan makanan yang digunakan. Disamping jenis bahan makanan, perlu juga diketahui daya simpan bahan tersebut baik di dalam ruang pendingin, maupun ruang pembeku, karena masing-masing bahan memiliki daya simpan yang berbeda-beda.[3]

1. Bahan makanan nabati

Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang banyak mengandung protein, lemak, vitamin, mineral garam dan karbihydrate, yang dikelompokan manjadi:

a. Sayuran *(vegetables),* yaitu semua jenis tanaman yang dapat diolah menjadi makanan. Sebagian sayuran dapat dimakan dalam keadaan mentah dan sebagian lagi hanya dapat dimakan setelah dimasak.
b. Sayuran buah *(fruits vegetables),* adalah bagian dari tanaman sayuran yang berasal dari bagian buah tanaman tersebut.
c. Sayuran daun *(leaf vegetables),* adalah sayuran yang berasal dari daun tumbuhan yang tumbuh diatas permukaan tanah, yang termasuk dalam kelompok sayuran daun.
d. Sayuran polong *(legume vegetables)*
e. Sayuran batang *(stem / shoot vegetables),* adalah sayuran yang di ambil dari bagian batang sayuran yang baru tumbuh di atas permukaan tanah, ada yang hanya batang saja, namun ada pula sayuran batang berdaun

[3] *Ibid.*

f. Sayuran umbi *(root vegetables),* adalah sayuran yang berasal dari akar tanaman yang membesar sehingga menjadi umbi.

g. Sayuran umbi lapis *(bulb vegetables)* adalah juga sayuran dari akar yang membesar dengan struktur bagian dagingnya berlapis-lapis.

h. Sayuran jamur *(mushrooms).*[4]

2. Bahan makanan hewani

Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang berasal dari hewan yang pada umumnya dimakan sebagai bahan makanan yang banyak mengandung protein tinggi yang sangat dibutuhkan oleh manusia dan juga sangat disenangi oleh bakteri. Bahan makanan ini tergolong bahan makanan yang cepat rusak, dengan demikian bahan makanan hewani ini memerlukan penanganan yang seksama mulai saat pembelian, pasca olah sampai pengolahan. Bahan makanan hewani dapat dikelompokan menjadi tiga kelompok yaitu :

1. Unggas *(poultry)*

   Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya untuk di konsumsi.

2. Ikan *(fish)*

   Ikan adalah binatang laut yang mempunyai lapisan lendir pada kulitnya dan sebagian mempunyai sisik dan mempunyai karakter daging yang lembut.

[4] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya,* (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013). Hlm. 3-47

3. Daging *(meat)*

   Daging adalah serat-serat otot tubuh hewan potong berkaki empat yang dapat dimakan, seperti; daging anak sapi, daging sapi, daging domba, dan daging babi untuk sebagian orang.

4. Telur *(eggs)*

   Telur adalah sumber protein hewani yang berasal dari unggas dan umumnya dapat dikonsumsi oleh mausia, seperti; telur ayam, telur bebek, dan telur puyuh.

3. Bahan makanan hasil olahan

1. Sosis *(sausages)*

   Sosis adalah bahan makanan yang berbentuk bulat panjang terbuat dari daging sapi, daging anak sapi, daging ayam dan daging babi.

2. Daging asap *(smoke beef)*
3. Ikan asap *(smoke fish).*[5]

c. Pengolahan bahan makanan

Bahan makanan yang telah diklarifikasi menurut jenisnya dan setelah dipersiapkan *(preparation),* selanjutnya diolah berdasarkan sifat, jenis, karakteristik bahan makanan tersebut dengan resep masakan yang tentunya juga disesuaikan dengan kriteria tersebut diatas. Pemilihan metode memasak yang tepat akan menghasilkan hidangan yang berkualitas baik dari segi nutrisi, lezat, dan aman dimakan. Dari sekian banyak metode

[5] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya,* (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013). Hlm. 48-59

memasak yang ada khusus untuk beberapa jenis sayuran daun yang digunakan untuk salad dan dimakan dalam keadaan mentah dan segar metode-metode tersebut tidak dapat digunakan. Metode-metode pengolahan bahan makanan yang tepat untuk setiap jenis bahan makanan adalah sebagai berikut :[6]

a. Sayuran

Metode memasak yang tepat untuk hidangan sayuran dari bahan makanan sayuran selain daun selada adalah :

- Tumis *(saute)*
- Celup *(blanching)*
- Rebus *(boil)*
- Kukus *(steam).*[7]

Metode memasak diatas sangat tepat digunakan karena sayuran cenderung mudah rusak bila terlalu panas langsung yang berlebihan dan terlalu lama dalam proses pengolahanya, maka metode memasak china sangat tepat digunakan untuk setiap jenis bahan sayuran.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat mengolah bahan makanan dari sayuran dengan metode tersebut diatas adalah :

---

[6] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya,* (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013). Hlm. 60

[7] *Ibid.* 60

1) Sayuran yang terlalu lama menjalani proses pengolahan juga akan mengakibatkan banyaknya kandungan nutrisi seperti fitamin dan mineral banyak yang hilang atau rusak karena proses pemasakan tersebut.
2) Sayuran yang menggunakan metode celup *(blanching)* sebaiknya cairanya diberi garam atau soda kue tujuanya adalah agar dapat mempertahankan warna cerah dan segar dari sayuran tersebut
3) Setelah sayuran diangkat segera rendam *(soak)* dengan air es agar tidak terjadi tingkat kematangan yang berlebihan *(over cook)* sehingga sayuran dapat dipertahankan tingkat kesegarannya.[8]

b. Unggas

Metode memasak yang tepat untuk dihidangkan unggas adalah :

- Tumis *(saute)*
- Menggoreng dengan minyak sedikit pada pan dadar *(pan frying)*
- Menggoreng dengan minyak banyak *(deep frying)*
- Memanggang dengan oven *(roasting)*
- Memanggang dengan bara *(grilling)*
- Memasak dengan cairan berbulu *(braising)*
- Memasak dalam cairan berbumbu dan asam *(poaching)*

[8] *Ibid. 61*

Metode memasak di atas sangat tepat digunakan untu bahan makanan yang berasal dari unggas.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat mengolah bahan makanan dari unggas dengan metode tersebut diatas adalah :

1) Saat proses pengolahan unggas yang banyak mengandung cairan *(braising)* jangan terlalu lama dimasak dan jangan terlalu sering diaduk aduk karena daging unggas tersebut akan menjadi hancur.
2) Saat pengolahan dengan metode *deep frying* tehnik yang tepat untuk unggas adalah dlapisi *(coating)* dengan tepung hal itu dilakukan untuk melindugi kandungan protein yang terdapat pada ayam
3) Saat diolah dengan metode grill bila ayam masih dalam keadaan mentah sebaiknya bagian persendiannya dikerat agar terjadi sirkulasi panas yang merata masuk kedalam seluruh bagian ayam tersebut sehingga akan menghasilkan tingkat kematangan yang merata.[9]

c. Daging

Metode memasak yang tepat untuk hidangan daging adalah :

- Tumis *(saute)*

[9] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya,* (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013).hlm 61

- Menggoreng dengan minyak sedikit pada pan dadar *(pan frying)*
- Memanggang dalam oven *(roasting)*
- Memanggang dalam oven *(baking)*
- Memanggang dengan bara *(grilling)*
- Memanggang dengan baja panas *(gridling)*
- Memasak dengan cairan berbuumbu *(braising)*
- Memasak dengan cairan berbumbu *(stewing)*
- Memasak dengan mengasap *(smoked)*

Metode memasak di atas sangat tepat digunakan untuk bahan makanan yang berasal dari daging.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat mengolah bahan makanan dari daging dengan metode tersebut diatas adalah :

1) Saat proses pengolahan daging yang banyak mengandung cairan *(braising)* jangan terlalu lama dimasak akan mengakibatkan daging menjadi keras, khusus untuk daging import.
2) Saat diolah dengan metode *grill* atau *griddle* jangan ditekan-tekan dengan grilled spatula karena akan banyak cairan *(zat ekstaktive)* yang keluar dari daging sehingga akan mengurangi kelembutan, kelembapan, rasa dan aroma daging tersebut.

3) Sebaiknya memanggang daging jangan mengenai sumber panas lagsung, karena kurang baik untuk kesehatan.

d. Ikan dan kerang

Metode memasak yang tepat untuk hidangan dari bahan makanan ikan dan kerang adalah :

- Tumis *(saute)*
- Celup *(blanching)*
- Rebus *(boil)*
- Memasak dalam cairan berbumbu dan asam *(poaching)*
- Menggoreng dengan minyak banyak *(deep frying)*

Metode memasak di atas sangat tepat digunakan untuk bahan makanan ikan dan kerang.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat megolah bahan makanan dari ikan dan kerang dengan metode tersebut diatas adalah :

1) Khusus untuk cumi bila dimasak terlalu lama dagingnya akan menjadi keras
2) Pada saat proses memasak dengan metode *poaching* untuk ikan kususnya harus terkontrol keadaan airnya jangan sampai mendidih meletup-letup, karena gelembung didih tersebut akan menghancurkan daging ikan

3) Mayoritas jenis ikan dan kerang jangan dimasak terlalu lama, karena hidangan seafood tersebut akan matang hanya beberapa menit saja (5-10 menit).[10]

d. Teknik Penyimpanan bahan makanan

Dalam prosesnya bahan makanan yang baru dikirim oleh suplier atau baru datang dari pasar, setelah sampai pada dapur produksi akan melalui beberapa tahapan yang sesuai dengan standar / prosedur kerja perusahaan. Tahap-tahapan tersebut melputi :

1. Pembersihan

Bahan makanan yang dalam keadaan seger seperti sayuran dan buah, sebelum disimpan atau dimasukan dalam almari pendingin sebaiknya dibersihkan atau bila perlu dicuci terlebih dahulu. Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang antara bahan makanan satu dengan yang lainya, karena ada beberapa jenis bakteri yang dapat hidup pada suhu chiller berkisar 10ºC - 15ºC pada proses pembersihan bahan makanan dipisahkan berdasarkan jenis dan kelompoknya untuk menghindari kerusakan fisik yang terjadi saat proses pembersihan.

2. Penyimpanan sebelum diolah

Bahan makanan disimpan berdasarkan jenis dan kelompoknya sebelum diolah, seperti :

a. Sayuran

[10] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya,* (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013).hlm 62

- Sayuran segar, kecuali umbi, disimpan ditempat yang sejuk dan lembab dengan suhu 10ºC - 15ºC
- Sayuran umbi batang seeperti kentang, umbi jalar, Dll disimpan ditempat yang kering bersuhu kamar 28ºC - 30ºC
- Sayuran hijau dapat disimpan pada ruang pendingin selama 3-5 hari
- Sayuran akar dan buah dapat disimpan di ruang pedingin selama 5-8 hari

b. Unggas

- Unggas perlu dibersihkan dan dicuci seebelum dibersihkan
- Unggas yang akan digunakan dalam waktu singkat dapat disimpan pada ruang pendingin *(refrigerator)* dan yang akan dipakai dalam waktu lama disimpan di ruang pembeku *(freezer)*
- Unggas yang diterima beku harus segera dsimpan dalam ruang pembeku
- Unggas yang beku, tidak baik kalau dibekukan beberapa kali karena kualitas unggas akan menjadi kurang baik

c. Ikan dan kerang

- Ikan disimpan dalam keadaan sudah dibersihkan
- Suhu penyimpanan yang baik untuk ikan adalah 5ºC - 10ºC untuk penyimpanan 1 sampai 2 hari

- Jika ikan akan disimpan dalam waktu yang lama 5 – 8 hari maka simpanlah ikan dalam suhu -4ºC sampai -10ºC
- Kerang dibersihkan dan dicuci dengan baik sebelum disimpan
- Kerang yang disimpan beberapa hari saja dapat disimpan pada *refrigerator* atau pada box yang berisi es serut
- Kerng yang akan disimpan di ruang pembeku, agar dipisahkan menjadi unit kecil sesuai dengan kebutuhan sebelum dibekukan. Pemisahan ini untuk memudahkan mengambil pada saat telah membeku.
- Kerang atau udang yang diterima beku agar segera disimpan pada ruang pembeku

d. Daging

- Daging disimpan masih dalam keadaan utuh atau whole dan belum dibersihkan *(trimming)*
- Suhu penyimpanan yang baik untuk daging adalah 5ºC - 10ºC untuk penyimpanan 1 sampai 3 hari
- Jika daging akan disimpan dalam waktu yang lama 5 – 6 bulan maka simpanlah daging dalam suhu -4ºC sampai -10ºC
- Sebaiknya daging disimpan dalam keadaan terbungkus plastik dan di vacum
- Label first in first out *(fifo)* pada kemasan harus tetap terjaga agar pengambilan daging tidak terjadi penacakan.

e. Telur

- Telur disimpan pada tempat yang sejuk dengan suhu 0ºC - 5ºC
- Saat penyimpanan telur tidak disimpan berdekatan denan bahan-bahan lain yang mempunyai bau yang tajam, misalnya ikan, keju dll.
- Sebelum disimpan, jangan dicuci untuk menghindari terkelupasnya lapisan luar dari kulit telur
- Simpan telur dalam keadaa bersih posisi vertikal

3. Penyimpanan setelah diolah setengah jadi

Bahan makanan yang telah melalui proses pengolahan setengah jadi sebaiknya dikemas pada tempat yang bersih dan *diwrapping* dengan plastik *wrapp*, kemudian masukkan kedalam *refrigerator*, hindari penyimpanan bahan makanan setengah jadi pada susu ruang tanpa diwrapping karena akan banyak terjadi perkembangan biakan bakteri yang sangat banyak pada bahan makanan tersebut.

Jangan terlalu lama menyimpan bahan makanan yang setengah jadi dan sebaiknya segera dilanjutkan proses pengolahanya sampai selesai sehingga tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut.

4. Penyimpanan setelah jadi masakan

Bahan makanan yeng telah diolah menjadi masakan bila belum masuk waktu penyajian sebaiknya disimpan dengan cara dipanaskan menggunakan bainmarie. Apabila bahan makanan yang sudah jadi

akan disimpan dalam waktu yang lama sebaiknya dimasukkan kedalam plastik dan vacum, kemudian dibekukan dan makanan tersebut dapat disimpan dalam waktu yang lama 1 sampai 4 bulan dalam keadaan beku dengan suhu -4ºC sampai -10ºC. Saat ini banyak di supermarket dijual makanan yang sudah jadi dalam keadaan beku dan saat dipanaskan kembali dapat menggunakan microwave. Makanan yang sudah jadi dengan pelakuan tersebut dinamakan *convenience food.* Makanan *convenience food* umumnya dikonsumsi oleh mereka yang tidak mempunyai waktu banyak untuk mengolah hidangan dari awal bahan mentah sampai matang dan bisa digunakan dalam kapal-kapal pesiar.[11]

2. Keripik Debog

a. pengertian

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.[12] Sedang bonggol debog

[11] Herman sulaiman, *pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya*, (Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2013).hlm 73

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

merupakan bagian komponen dari pohon pisang yang berada pada dasar pohon pisang yang biasanya berapa dibawah tanah.[13]

b. Proses pembuatan keripik

Proses pembuatan keripik, dimulai dengan pemilihan bahan yang masih *fresh.* Kupas bahan, pisahkan dari kulit dan cuci hingga bersih. Iris bahan menjadi tipis dan rata. Kemudian melakukan perendaman dengan tujuan menghilangkan enzim yang tidak diharapkan dan mempertahankan tekstur terhadap suatu pemanasan bahkan dapat memperbaiki tekstur yang lunak. Proses perendaman dapat menggunakan garam, air kapur sirih atau CaCI2. Langkah selanjutnya adalah proses pengeringan. Proses pengeringan bertujuan untuk menghilangkan kadar air yang terdapat di dalam bahan, sehingga menghasilkan keripik yang renyah dan gurih. Setelah kering keripik digoreng dan siap untuk dikonsumsi.[14]

Kerenyahan merupakan hal utama yang diharapkan dalam menentukan kualitas keripik. Keripik yang baik, jika digigit akan renyah, tidak keras, tridak lembek dan tidak mudah hancur. Kerenyahan ditentukan oleh kadar air yang terkandung didalam bahan. Jika kadar air bahan tinggi, maka keripik yang dihasilkan akan renyah. Untuk mengurangi kadar air yang terdapat dalam bahan maka dilakukan proses pengeringan. Proses pengeringan keripik biasanya dilakukan dengan menggunakan sinar matahari, oven atau *cabinet dryer.* Namun pengeringan dengan metode ini

---

[13] 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).

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

sering menghasilkan permukaan yang keriput, kurang prous, densitas tinggi, warna kegelapan, dan nilai gizi kurang.

Maka dengan pengeringan beku (*freeze drying*) adalah salah satu metode pengeringan yang mempunyai keunggulan dalam mempertahankan mutu hasil pengeringan. Pengeringan beku (*freeze drying*) memiliki beberapa keuntungan diantaranya, dapat mempertahankan stabilitas produk (menghindari perubahan aroma, warna, dan unsur organolepik lain), dapat mempertahankan stabilitas struktur bahan (pengkerutan dan perubahan bentuk setelah pengeringan sangat kecil), dapat menghambat aktivitas mikroba serta mencegah terjadinya reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim yang dapat merusak kandungan gizi bahan pangan.

Dalam pembuatan keripik, keunggulan yang paling penting dari metode (*freeze drying*) adalah membentuk sifat *crunchy* (renyah). Selain itu, metode ini menghasilkan produk yang bersifat porous dengan perubahan yang sangat kecil terhadap ukuran dan bentuk bahan aslinya. Karena panas yang digunakan sedikit, maka kerusakan karena panas juga kecil dibandingkan dengan cara-cara pengeringan lainya.[15]

c. Pohon pisang

Pohon pisang sangat tumbuh subur di indonesia dan terdapat beraneka ragam jenis variasinya. Buah pisang juga merupakan buah dengan jumlah produksi paling banyak di indonesia, jika dibandingkan dengan produksi buah lainya. Selain buahnya, bagian lain dari tanaman

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

pisang juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat misalnya kulit pisang dan bonggol pisang. Ekstra kulit pisang terdapat *flavones, flavonos, flavanone* and *polimethoxyflavone* berpotensi sebagai *phytoestrogen.*

Bonggol debog kaya akan serat pangan, serat pangan terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit, diantaranya penyakit gigi, *diabetes mellitus,* tekanan darah tinggi, obesitas, serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus. Yang menunjukkan karakteristik kimia pati bonggol pisang yaitu kadar air sebesar 6.69%, kadar abu 0,11% dan kadar HCN 2,6 mg/kg. Bonggol pisang merupakan bagian bawah batang pisang yang menggembul berbentuk umbi.

Bonggol pisang memiliki komposisi yang terdiri dari 76% pati dan 20% air. Pati ini menyerupai pati tepung sagu dan tepung tapioka. Kandungan gizi bonggol pisang yang cukup tinggi memungkinkan bonggol pisang untuk dijadikan sebagai alternatif bahan pangan yang cukup potensial.[16]

3. Kriteria Makanan Atau Binatang Yang Diharamkan Dalam Islam

Di dalam syari'at Islam, makanan atau binatang yang haram dikonsumsi itu ada dua jenis:

a. Haram *Lidzatihi*

(makanan yang haram karena dzatnya). Maksudnya hukum asal dari makanan itu sendiri memang sudah haram.

---

[16] 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).

Berdasarkan firman Allah di dalam Al Qur’an dan sabda Nabi di dalam hadits-hadits beliau, maka dapat diketahui beberapa jenis makanan yang haram dikonsumsi manusia karena memang dzat makanan itu sendiri telah diharamkan oleh Allah dan rasul-Nya, di antaranya ialah:

1. Darah

Darah yang mengalir dari binatang atau manusia haram dikonsumsi, baik secara langsung maupun dicampurkan pada bahan makanan karena dinilai najis, kotor, menjijikkan, dan dapat mengganggu kesehatan. Demikian juga darah yang sudah membeku yang dijadikan makanan dan diperjualbelikan oleh sebagian orang. Adapun darah yang melekat pada daging halal, boleh dimakan karena sulit dihindari. Hal ini berdasarkan firman Allah :

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ

“Katakanlah: “Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging

babi -karena sesungguhnya semua itu kotor- atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah.” (QS. Al-An’am: 145).[17]

2. Daging Babi

Para ulama telah sepakat, daging babi haram dikonsumsi. Hal ini berdasarkan firman Allah

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah”. (QS. Al-Baqarah: 173)

Dan juga firman-Nya:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah…”. (QS. Al-Ma`idah: 3)

Demikian pula lemak babi yang dipergunakan dalam industri makanan yang dikenal dengan istilah *shortening*, serta semua zat yang berasal dari babi yang biasanya dijadikan bahan campuran makanan (*food additive*).

[17] Muhammad washito abu fawas, *Kriteria makanan halal dan haram* (majalah pengusaha muslim edisi 11-16 volume 2, 2011). Hlm. 10

Seluruh makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika yang mengandung unsur babi dalam bentuk apapun, haram dikonsumsi. (Lihat *Ahkam al-Ath'imah*, karya Ath-Thuraiqi, hal: 307-314).[18]

3. Khamar (minuman keras)

Allah ˘berfirman:

يَاأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

"Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan." (QS. Al-Ma`idah: 90)

Dan diriwayatkan dari Ibnu 'Umar secara marfu':

كُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ، وَكُلُّ خَمْرٍ حَرَامٌ

"Semua yang memabukkan adalah haram, dan semua khamar adalah haram". (HR. Muslim III/1587 no.2003)

Dan dapat dianalogikan dengannya semua makanan dan minuman yang bisa menyebabkan hilangnya akal (mabuk), misalnya narkoba dengan seluruh jenis dan macamnya.

---

[18] *Ibid.* 11

4. Semua Binatang Buas Yang Bertaring, Yang Dengan Taringnya Ia Memangsa Dan Menyerang Mangsanya

Sebagaimana yang diriwayatkan oleh Abu Hurairah Rasulullah bersabda:

كُلُّ ذِي نَابٍ مِنَ السِّبَاعِ فَأَكْلُهُ حَرَامٌ

"Semua binatang buas yang bertaring, maka mengkonsumsinya adalah haram." (HR. Muslim III/1534 no.1933).

Juga apa yang diriwayatkan oleh Abu Tsa'labah Al-Khusyani ia berkata:

أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ نَهَى عَنْ أَكْلِ كُلِّ ذِى نَابٍ مِنَ السِّبَاعِ

"Rasulullah melarang memakan semua binatang buas yang mempunyai taring." (HR. Bukhari V/2103 no.5210, dan Muslim III/1533 no.1932).

Yang dimaksudkan di sini adalah semua binatang buas yang bertaring dan menggunakan taringnya untuk menghadapi dan memangsa manusia dan binatang lainnya. (Lihat *I'lamul Muwaqqi'in*, karya Ibnul Qayyim II/117).

5. Semua Jenis Burung Yang Bercakar, Yang Dengan Cakarnya Ia Mencengkeram Atau Menyerang Mangsanya.

Sebagaimana hadits yang diriwayatkan Ibnu Abbas ia berkata:

نَهَى رَسُولُ اللَّهِ ﷺ عَنْ كُلِّ ذِى نَابٍ مِنَ السِّبَاعِ وَعَنْ كُلِّ ذِى مِخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ

"Rasulullah melarang memakan setiap binatang buas yang bertaring dansemua burung yang mempunyai cakar." (HR.Muslim III/1534 no.1934)

Yang dimaksud burung yang memiliki cakar di atas adalah yang buas, seperti burung Elang dan Rajawali. Sehingga tidak termasuk sebangsa ayam, burung merpati dan sejenisnya. Abu Musa Al-Asy'ari berkata:

رَأَيْتُ النَّبِىَّ ﷺ يَأْكُلُ دَجَاجًا

"Saya melihat Rasulullah memakan daging ayam." (HR. Bukhari V/2100 no.5198)

6. Semua Binatang Yang Diperintahkan Untuk Dibunuh

Di antara binatang-binatang yang diperintahkan untuk dibunuh adalah sebagaimana hadits yang diriwayatkan oleh Aisyah bahwa Nabi bersabda

خَمْسٌ فَوَاسِقُ يُقْتَلْنَ فِي الْحَرَمِ الْفَأْرَةُ وَالْعَقْرَبُ وَالْحُدَيَّا وَالْغُرَابُ وَالْكَلْبُ الْعَقُورُ

"Lima binatang jahat yang boleh dibunuh, baik di tanah haram (Mekkah dan Madinah, pent) atau di luarnya: tikus, kalajengking, burung buas, gagak, dan anjing hitam." (HR.Bukhari III/1204 No.3136, dan Muslim II/856 no.1198)

Demikian pula cecak, termasuk binatang yang diperintahkan untuk dibunuh, sebagaimana diriwayatkan oleh Sa'ad bin Abi Waqqash dia berkata:

أَنَّ النَّبِيَّ ﷺ أَمَرَ بِقَتْلِ الْوَزَغِ وَسَمَّاهُ فُوَيْسِقًا

"Bahwa Nabi memerintahkan untuk membunuh cecak, dan beliau menamakannya *Fuwaisiqah* (binatang jahat yang kecil)". (HR. Muslim IV/1758 no.2238).[19]

Pada riwayat lain Nabi bersabda:

مَنْ قَتَلَ وَزَغًا فِي أَوَّلِ ضَرْبَةٍ كُتِبَتْ لَهُ مِائَةُ حَسَنَةٍ وَفِي الثَّانِيَةِ دُونَ ذَلِكَ وَفِي الثَّالِثَةِ دُونَ ذَلِكَ

"Barangsiapa membunuh cecak dengan sekali pukulan, ditulis baginya seratus kebajikan, barangsiapa yang membunuhnya pada pukulan yang kedua maka baginya kurang dari itu, dan pada pukulan yang ketiga baginya kurang dari itu." (HR. Muslim IV/1758 no.2240)

Di dalam hadits-hadits yang telah lalu, Nabi memerintahkan agar membunuh binatang -binatang tersebut, maka itu sebagai isyarat atas larangan untuk memakannya. Sebab, jika sekiranya binatang itu boleh dimakan, maka akan menjadi mubadzir (sia-sia) kalau sekedar dibunuh, padahal Allah melarang hamba-Nya untuk melakukan hal-hal yang mubadzir, sebagaimana firman-Nya dalam surat Al-Isra' ayat 26-27.

---

[19] Muhammad washito abu fawas, *Kriteria makanan halal dan haram* (majalah pengusaha muslim edisi 11-16 volume 2, 2011). Hlm. 14

7. Semua Binatang Yang Dilarang Untuk Dibunuh

Di antara binatang yang dilarang untuk dibunuh adalah sebagaimana disebutkan dalam hadits Ibnu Abbas ia berkata:

إِنَّ النَّبِيَّ ﷺ نَهَى عَنْ قَتْلِ أَرْبَعٍ مِنَ الدَّوَابِّ النَّمْلَةُ وَالنَّحْلَةُ وَالْهُدْهُدُ وَالصُّرَدُ

"Sesungguhnya Nabi melarang membunuh empat jenis binatang, yaitu: semut, lebah, burung hud-hud dan burung shurad (sejenis burung gereja)." (HR. Abu Daud II/789 no.5267. Dan Syaikh Al-Albani men-*shahih*-kannya).

Menurut pendapat sebagian ulama, kodok juga termasuk binatang yang tidak boleh dibunuh. Sebagaimana yang diriwayatkan oleh Abdurrahman bin Utsman, ia berkata:

أَنَّ طَبِيبًا سَأَلَ النَّبِىَّ ﷺ عَنْ ضِفْدَعٍ يَجْعَلُهَا فِى دَوَاءٍ فَنَهَاهُ النَّبِىُّ ﷺ عَنْ قَتْلِهَا

"Bahwa ada seorang thabib (dokter) bertanya kepada Rasulullah tentang kodok yang dia racik sebagai obat, maka Nabi melarangnya membunuhnya." (HR.Abu Daud II/399 no.3871 dan II/789 no.5269. dan Syaikh Al-Albani men-*shahih*-kannya).

Di dalam hadits tersebut, Nabi melarang membunuh binatang-binatang itu, berarti dilarang pula memakannya. Sebab, jika binatang itu boleh dimakan, bagaimana cara memakannya kalau dilarang membunuhnya?

8. Keledai jinak (bukan yang liar)

Ini merupakan pendapat Empat Imam madzhab selain Imam Malik dalam sebagian riwayat darinya. Hal ini berdasarkan hadits Anas bin Malik, ia berkata: Bahwa ada seorang pesuruh Rasulullah yang berseru:

إِنَّ اللهَ ورسولهُ يَنْهَيَاكُمْ عَنْ لُحُوْمِ الْحُمُرِ الْأَهْلِيَّةِ, فَإِنَّهَا رِجْسٌ

"Sesungguhnya Allah dan Rasul-Nya melarang kalian untuk memakan daging-daging keledai yang jinak, karena dia adalah najis". (HR. Bukhari V/2103 no.5208, dan Muslim III/1540 no.1940)

Adapun keledai liar, maka halal dikonsumsi. Sebagaimana hadits Jabir, ia berkata:

أَكَلْنَا زَمَنَ خَيْبَرٍ اَلْخَيْلَ وَحُمُرَ الْوَحْشِ، وَنَهَانَا النبي ﷺ عَنِ الْحِمَارِ الْأَهْلِيْ

"Saat (perang) Khaibar, kami memakan kuda dan keledai liar, dan Nabi melarang kami dari (memakan) keledai jinak". (HR. Muslim III/1541 no.1941, dan Imam Ahmad III/322 no.14490)

Inilah pendapat yang paling kuat, sampai-sampai Imam Ibnu ‘Abdil Barr menyatakan, “Tidak ada perselisihan di kalangan ulama zaman ini tentang pengharamannya”.

9. Binatang Yang Lahir Dari Perkawinan Dua Jenis Binatang Yang Berbeda, Yang Salah Satunya Halal Dan Yang Lainnya Haram.

Hal ini karena menggolongkannya kepada binatang yang haram lebih baik dan utama daripada menggolongkannya kepada induknya yang halal. Seperti Bighal, yaitu hewan hasil peranakan antara kuda yang halal dimakan dan keledai jinak yang haram dimakan.

Jabir bin Abdullah berkata:

حَرَّمَ رسول الله ﷺ – يَعْنِي يَوْمَ خَيْبَرٍ – لُحُوْمَ الْحُمُرِ الْإِنْسِيَّةِ، وَلُحُوْمَ الْبِغَالِ

“Rasulullah mengharamkan -yakni pada saat perang Khaibar- daging keledai jinak dan daging bighal.” (HR. Ahmad III/323 no.14503, dan At-Tirmidzi IV/73 no.1478)

Dan keharaman ini berlaku untuk semua hewan hasil peranakan antara hewan yang halal dimakan dengan hewan yang haram dimakan.

10. Anjing

Para ulama sepakat akan haramnya memakan anjing, karena ia telah termasuk binatang buas yang bertaring. Di samping itu Nabi mengharamkan harga jual-beli anjing dan menganggapnya sebagai sesuatu yang buruk, sebagaimana diriwayatkan dari Abu Mas'ud Al-Anshari ia berkata:

أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ نَهَى عَنْ ثَمَنِ الْكَلْبِ وَمَهْرِ الْبَغِيِّ وَحُلْوَانِ الْكَاهِنِ

"Bahwa Rasulullah melarang dari harga (jual-beli) anjing, upah pelacuran dan hasil praktek perdukunan." (HR. Bukhari II/779 no.2122, dan Muslim III/1198 no.1567)

Dan diriwayatkan dari Rafi' bin Khadij bahwa Rasulullah bersabda:

ثَمَنُ الْكَلْبِ خَبِيثٌ وَمَهْرُ الْبَغِيِّ خَبِيثٌ وَكَسْبُ الْحَجَّامِ خَبِيثٌ

"Harga (jual-beli) anjing adalah buruk, upah pelacur adalah buruk, dan pendapatan tukang bekam adalah buruk." (HR. Muslim III/1199 no.1568, dan Ahmad IV/141 no.17309)

Dan diriwayatkan dari Ibnu Abbas bahwa Rasulullah bersabda:

إِنَّ اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ إِذَا حَرَّمَ أَكْلَ شَىْءٍ حَرَّمَ ثَمَنَهُ

"Sesungguhnya jika Allah mengharamkan memakan sesuatu, maka Dia akan mengharamkan harganya". (HR. Ahmad I/293 no.2678)

Diriwayatkan dari Ibnu Umar ia berkata “Kami diperintahkan untuk membunuh anjing, kecuali anjing untuk berburu dan anjing untuk menjaga tanaman.” (HR. Muslim III/1200 no.1571)

11. Binatang Yang Buruk Atau Menjijikkan

Semua yang menjijikkan –baik hewani maupun nabati- diharamkan oleh Allah. Sebagaimana firman-Nya:

وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَآئِثَ

“Dan dia (Muhammad) mengharamkan bagi mereka segala yang buruk.” (QS. Al-A’raf: 157)

Namun kriteria binatang yang buruk dan menjijikkan pada setiap orang dan tempat pasti berbeda. Ada yang menjijikkan bagi seseorang misalnya, tetapi tidak menjijikkan bagi yang lainnya. Maka yang dijadikan standar oleh para ulama’ adalah tabiat dan perasaan orang yang normal dari orang Arab yang tidak terlalu miskin yang membuatnya memakan apa saja. Karena kepada merekalah Al-Qur’an diturunkan pertama kali dan dengan bahasa merekalah semuanya dijelaskan. Sehingga merekalah yang paling mengetahui mana binatang yang menjijikkan atau tidak. (lihat penjelasan Syaikhul Islam Ibnu Taimiyah dalam *Majmu’ Fatawa* IX/26, dan seterusnya).

Kalau binatang itu tidak diketahui oleh orang Arab, karena tidak ada binatang sejenis yang hidup di sana, maka dikiyaskan (dianalogikan) dengan binatang yang paling dekat kemiripannya dengan binatang yang ada di Arab. Jika ia mirip

dengan binatang yang haram maka diharamkan, dan sebaliknya. Tetapi jika tidak ada yang mirip dengan binatang tersebut maka dikembalikan kepada *urf* (tradisi/penilaian) masyarakat setempat. Kalau mayoritas mereka menganggapnya tidak menjijikkan, maka Imam at-Thabari membolehkan untuk dimakan, karena pada asalnya semua binatang boleh dimakan, kecuali kalau itu mengandung mudharat.[20]

12. Semua makanan yang bermudharat terhadap kesehatan manusia -apalagi kalau sampai membunuh diri- baik dengan segera maupun dengan cara perlahan. Misalnya: racun, narkoba dengan semua jenis dan macamnya, rokok, dan yang sejenisnya.

Allah berfirman:

وَلاَ تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ

"Dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan". (QS. Al-Baqarah: 195)

Juga Nabi bersabda:

لاَ ضَرَرَ وَلاَ ضِرَارَ

"Tidak boleh membahayakan diri sendiri dan tidak boleh membahayakan orang lain". (HR. Ahmad I/313 no.2867, dan Ibnu Majah no.2431)

[20] Muhammad washito abu fawas, *Kriteria makanan halal dan haram* (majalah pengusaha muslim edisi 11-16 volume 2, 2011). Hlm. 23

b. Haram *Lighairihi*

(makanan yang haram karena faktor eksternal). Maksudnya hukum asal makanan itu sendiri adalah halal, akan tetapi dia berubah menjadi haram karena adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut. Misalnya: makanan dari hasil mencuri atau dibeli dengan uang hasil korupsi, transaksi riba, upah pelacuran, sesajen perdukunan, dan lain sebagainya.

1. Binatang Disembelih Untuk Sesaji

Hewan ternak yang disembelih untuk sesaji atau dipersembahkan kepada makhluk halus, misalnya kerbau, yang disembelih untuk ditanam kepalanya sebagai sesaji kepada dewa tanah agar melindungi jembatan atau gedung yang akan dibangun, hewan ternak yang disembelih untuk persembahan *Nyai Roro Kidul* dan sebagainya adalah haram dimakan dagingnya, karena itu merupakan perbuatan syirik besar yang membatalkan keislaman, sekalipun ketika disembelih dibacakan basmalah. Hal ini sebagaimana firman Allah :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul,

yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala….”. (QS. Al-Ma’idah: 3)

2. Binatang Yang Disembelih Tanpa Membaca Basmalah

Hewan ternak yang disembelih tanpa membaca basmalah adalah haram dimakan dagingnya kecuali jika lupa. Allah berfirman:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ

“Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan.” (QS. Al-An’am: 121)

3. Bangkai

Yaitu semua binatang yang mati tanpa penyembelihan yang syar’i dan juga bukan hasil perburuan. Allah berfirman:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya”. (QS. Al-Ma`idah: 3)

Jenis-jenis bangkai berdasarkan ayat di atas:

1) *Al-Munhaniqoh*, yaitu binatang yang mati karena tercekik.
2) *Al-Mauqudzah*, yaitu binatang yang mati karena terkena pukulan keras.
3) *Al-Mutaroddiyah*, yaitu binatang yang mati karena jatuh dari tempat yang tinggi.
4) *An-Nathihah*, yaitu binatang yang mati karena ditanduk oleh binatang lainnya.
5) Binatang yang mati karena dimangsa oleh binatang buas.
6) Semua binatang yang mati tanpa penyembelihan, seperti disetrum.
7) Semua binatang yang disembelih dengan sengaja tidak membaca basmalah.
8) Semua hewan yang disembelih untuk selain Allah walaupun dengan membaca basmalah.
9) Semua bagian tubuh hewan yang terpotong/terpisah dari tubuhnya. Hal ini berdasarkan hadits Abu Waqid Al-Laitsi secara marfu':

مَا قُطِعَ مِنَ الْبَهِيْمَةِ وَهِيَ حَيَّةٌ، فَهُوَ مَيْتَةٌ

"Apa saja yang terpotong dari binatang dalam keadaan binatang itu masih hidup, maka potongan itu adalah bangkai". (HR. Ahmad V/218 no.21953, Abu Daud II/123 no.2858, At-Tirmidzi IV/74 no.1480, dan ia men-shahih-kannya).

Diperkecualikan darinya 3 bangkai, ketiga bangkai ini halal dimakan:

1) **Ikan**, karena dia termasuk hewan air dan telah berlalu penjelasan bahwa semua hewan air adalah halal bangkainya kecuali kodok.
2) **Belalang**. Berdasarkan hadits Abdullah bin Umar bahwa Rasulullah bersabda:

أُحِلَّتْ لَنَا مَيْتَتَانِ وَدَمَانِ فَأَمَّا الْمَيْتَتَانِ فَالْحُوتُ وَالْجَرَادُ وَأَمَّا الدَّمَانِ فَالْكَبِدُ وَالطِّحَالُ

"Dihalalkan untuk kita dua bangkai dan dua darah. Adapun kedua bangkai itu adalah ikan dan belalang. Dan adapun kedua darah itu adalah hati dan limfa". (HR. Ahmad II/97 no.5723, dan Ibnu Majah II/1102 no.3314. dan di-*shahih*-kan oleh Syaikh Al-Albani)

3) **Janin yang berada dalam perut hewan yang disembelih**. Hal ini berdasarkan hadits Abu Sa'id Al-Khudri bahwa Nabi bersabda:

ذَكَاةُ الْجَنِيْنِ ذَكَاةُ أُمِّهِ

"Penyembelihan untuk janin adalah penyembelihan induknya". (HR. Ahmad III/39 no.11361, Abu Daud II/114 no.2828, At-Tirmidzi IV/72 no.1476, dan Ibnu Majah II/1066 no.3199)

Maksudnya jika hewan yang disembelih sedang hamil, maka janin yang ada dalam perutnya halal untuk dimakan tanpa harus disembelih ulang.[21]

4. Makanan Halal Yang Diperoleh Dengan Cara Haram

Pada dasarnya semua makanan (nabati dan hewani) yang ada di muka bumi ini halal dikonsumsi sepanjang tidak berbahaya bagi fisik dan psikis manusia. Akan tetapi akan dapat berubah menjadi haram, jika diperoleh dengan cara yang diharamkan Allah. Misalnya, makanan hasil curian, atau dibeli dari uang hasil korupsi, manipulasi, riba (rentenir), perjudian, pelacuran, dan sebagainya. Hal ini sebagaimana firman Allah :

وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ وَتُدْلُوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِنْ أَمْوَالِ النَّاسِ بِالْإِثْمِ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

"Dan janganlah sebahagian kamu memakan harta sebahagian yang lain di antara kamu dengan jalan yang bathil dan (janganlah) kamu membawa (urusan) harta itu kepada hakim, supaya kamu dapat memakan sebahagian daripada harta benda orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, padahal kamu Mengetahui." (QS. Al-Baqarah: 188)

5. *Jallalah*

Yaitu binatang yang sebagian besar makanannya adalah feses (kotoran manusia atau hewan lain atau najis), baik berupa onta, sapi, dan kambing, maupun

[21] Muhammad washito abu fawas, *Kriteria makanan halal dan haram* (majalah pengusaha muslim edisi 11-16 volume 2, 2011). Hlm. 28

yang berupa burung, seperti: garuda, angsa (yang memakan feses), ayam (pemakan feses), dan selainnya.

Hukumnya adalah haram, walaupun pada awalnya ia adalah binatang yang halal dimakan, tetapi menjadi tidak boleh dimakan apabila binatang tersebut tidak mau makan atau lebih banyak memakan sesuatu yang kotor. Hal ini berdasarkan hadits Abdullah bin umar, ia berkata:

نَهَى رَسُولُ اللَّهِ ﷺ عَنْ أَكْلِ الْجَلَّالَةِ وَأَلْبَانِهَا

"Rasulullah melarang memakan Jallalah dan meminum susunya." (HR.Abu Daud II/379 No. 3785, dan di-shahih-kan oleh Syaikh Al-Albani)

Dalam riwayat lain, Abdullah bin Umar berkata:

نَهَى رَسُولُ اللَّهِ ﷺ عَنِ الْجَلاَّلَةِ فِى الإِبِلِ أَنْ يُرْكَبَ عَلَيْهَا أَوْ يُشْرَبَ مِنْ أَلْبَانِهَا

"Rasulullah melarang memakan Jallalah dari onta, menunggangnya, dan meminum susunya." (HR.Abu Daud II/379 no.3787).

Agar *Jallalah* tersebut menjadi halal diharuskan untuk dikurung minimal tiga hari, dan diberi makanan yang bersih atau suci, sebagaimana yang dicontohkan oleh Abdullah bin Umar, bahwa ia pernah mengurung ayam yang suka makan feses (kotoran atau najis) selama tiga hari. (Hadits Shahih riwayat Ibnu Abi Syaibah. Lihat *Irwa' Al-Ghalil*, karya Syaikh Al-Albani No.2504).

Hanya saja para ulama berselisih pendapat mengenai berapa lamanya *jallalah* itu dibiarkan atau dikurung agar binatang tersebut menjadi normal kembali, yaitu memakan makanan bersih yang biasa ia makan? Menurut pendapat yang benar adalah dikembalikan kepada ukuran adat kebiasaan atau kepada sangkaan besar. (Lihat *Al-Majmu'*, karya An-Nawawi IX/28).

6. Semua Makanan Halal Yang Tercampur Najis

Contohnya seperti mentega, madu, susu, minyak goreng atau selainnya yang kejatuhan tikus atau cecak. Hukumnya sebagaimana yang disebutkan dalam hadits Maimunah bahwa Nabi ditanya tentang minyak samin (lemak) yang kejatuhan tikus, maka beliau bersabda:

أَلْقُوهَا وَمَا حَوْلَهَا فَاطْرَحُوهُ وَكُلُوا سَمْنَكُمْ

"Buanglah tikusnya dan buang juga lemak yang berada di sekitarnya lalu makanlah (sisa) lemak kalian". (HR. Bukhari I/93 no.233, 234)

Jadi jika yang kejatuhan najis adalah makanan padat, maka cara membersihkannya adalah dengan membuang najisnya dan makanan yang ada di sekitarnya, adapun sisanya boleh untuk dimakan. Akan tetapi jika yang kejatuhan najis adalah makanan yang berupa cairan, maka hukumnya dirinci; jika najis ini merubah salah satu dari tiga sifatnya (bau, rasa, dan warna), maka makanannya dihukumi najis sehingga tidak boleh dikonsumsi, demikian pula sebaliknya.[22]

[22] Muhammad washito abu fawas, *Kriteria makanan halal dan haram* (majalah pengusaha muslim edisi 11-16 volume 2, 2011). Hlm. 32

4. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Dalam undang- undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dijelaskan secara langsung mengenai standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dikategorikan sebagai produk halal, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 ini hanya memberikan kepastian dan jaminan hukum kepada masyarakat muslim agar memperoleh produk halal pada setiap produk yang beredar di Indonesia, karena berbagai peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan produk halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum, karena telah di jelaskan pada pasal 7 dan 8 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang menyebutkan bahwa Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bekerjasama dengan Kementrian dan/atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia. Bentuk kerja sama BPJPH dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian misalnya dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintah di bidang perindusterian dan dengan lembaga pemerintah yang menyelenggarakan urusan pemerintah di bidang pengawasan obat dan makanan.[23] Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa standar kehalalan suatu produk berbeda-beda tergantung dengan aturan yang telah ada, begitu pula produk yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Kerjasama yang dilakukan Badan Penyelenggara

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

Jaminan Produk Halal dengan Lembaga Pemeriksa Halal adalah dalam hal pemeriksaan produk tersebut. Sedangkan kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal juga bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia dalam tiga hal, yaitu: sertifikasi Auditor Halal, penetapan kehalalan Produk, dan akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal. Hal itu menunjukkan bahwa standar sertifikasi halal suatu produk juga berdasarkan pada fatwa-fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.[24]

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 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 yang berbunyi:

1). Bahan yang digunakan dalam PPH (Proses Produk Halal) terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.

2). Bahan sebagaimana pada ayat (1) berasal dari: hewan, tumbuhan, mikroba atau bahan yang dihasilkan melalui kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

[24] LP POM MUI, *Sertifikasi Halal MUI*, http://www.halalmui.org, diakses pada tanggal 9 Maret 2018, pukul 12.45 WIB

3). Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksudkan pada ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.[25]

Dilanjut dengan pasal 20 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014,

1). Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (2) huruf b pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan / atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya.

2). Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (2) huruf c dan huruf d diharamkan jika proses pertumbuhan dan / atau perbuatanya tercampur, terkandung, dan / atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.

3). Bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) ditetapkan oleh menteri berdasarkan fatwa MUI.[26]

Pasal tersebut memberikan penegasan bahwa setiap bahan makanan yang akan diedarkan maupun akan diolah menjadi sebuah produk, harus diperhatikan secara syariat islam.[27]

Dari penjelasan beberapa pasal tersebut dapat di simpulkan bahwa produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam yaitu:

---

[25] Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
[26] *Ibid.*
[27] Salinan *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, (jakarta: UU JPH.pdf, 2014), Hal. 11

1. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
2. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang di sembelih menurut tata cara syariat islam
3. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengolahan dan transportasi tidak digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainya terlebh dahulu harus dibersihkan dengn cara yang diatur menurut syariat islam
4. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandng khamar
5. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengolahan dan tempat transportasi tidak digunakan untuk bab ata barang tidak halal lainya, tempat tersebut harus terlebih dahulu dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat islam.[28]

5. Sertifikasi Halal Dalam Undang-undsang Nomor 33 Tahun 2014

Sertifikat Halal MUI adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.[29] Dalam Pasal 1 ayat 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 juga disebutkan mengenai pengertian Sertifikat Halal, yang berbunyi:

---

[28]https://www.suduthukum.com/2016/05/hukum-sertifikasi-halal.html diakses pada tanggal 9 Maret 2018, pukul 14.27 WIB

[29]LP POM MUI, *Sertifikasi Halal MUI*, http://www.halalmui.org, diakses pada tanggal 9 Maret 2018, pukul 15.27 WIB

> "Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI".[30]

Setelah mendapat Sertifikat Halal, produsen yang mengajukan Sertifikasi Halal akan mendapatkan Label Halal yang menjadi bukti kehalalan produknya. Dalam Pasal 1 ayat 11 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 disebutkan pula mengenai pengertian Label Halal yaitu "Label Halal adalah tanda kehalalan suatu Produk"[31]

Sertifikasi Halal MUI pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kesinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal. Hal tersebut sesuai dengan Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang berbunyi:

Penyelenggaraan JPH bertujuan:

a. memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan

---

[30]Salinan *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, (jakarta: UU JPH.pdf, 2014), Hal. 4

[31]*Ibid.*,

b. meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.[32]

Sesuai Pasal 4 Undang-Undang Tahun 33 Tahun 2014 yaitu "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal",[33] setiap produk yang beredar di Indonesia, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH) yang termasuk juga Rumah Potong Ayam (RPA), dan restoran/katering/dapur, harus melakukan pendaftaran sertifikasi halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal.

a. Proses Sertifikasi Halal

Proses sertifikasi halal mempunyai proses yang sama dengan produk-produk lainnya, hanya standarisasinya saja yang berbeda. Sebelum produsen mengajukan Sertifikat Halal bagi produknya, maka terlebih dahulu disyaratkan yang bersangkutan menyiapkan hal-hal sebagai berikut:[34]

a. Produsen menyiapkan suatu Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*).
b. Sistem Jaminan Halal tersebut harus didokumentasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen perusahaan.

[32]*Ibid.*,
[33]*Ibid.*,
[34]Departemen Agama RI, *Panduan Sertifikasi Halal*, (t.tp: t.p, 2003), hlm. 2-3

c. Dalam pelaksanaannya, Sistem Jaminan Halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal (Halal Manual). Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen. Selain itu, panduan halal ini dapat berfungsi sebagai rujukan tetap dalam melaksanakan dan memelihara kehalalan produk tersebut.

d. Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin.

e. Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba di lingkungan produsen, sehingga seluruh jajaran, dari mulai dari direksi sampai karyawan memahami betul bagaimana memproduksi produk halal dan baik.

f. Produsen melakukan pemeriksaan intern (audit internal) serta mengevaluasi apakah Sistem Jaminan Halal yang menjamin kehalalan produk ini dilakukan sebagaimana mestinya.

g. Untuk melaksanakan butir f, perusahaan harus mengangkat seorang Auditor Halal Internal yang beragama Islam dan berasal dari bagian yang terkait dengan produksi halal.

b. Proses Pendaftaran Sertifikasi Halal

a. Setiap produsen yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi formulir yang telah disediakan.

Formulir tersebut berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan.

b. Formulir yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat LPPOM MUI sesuai daerah masing-masing untuk diperiksa kelengkapannya, dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan.

c. Jika sudah lengkap biaya akan ditentukan dan perusahaan akan menerima pemberitahuan biaya Sertifikasi Halal. Biaya tersebut diluar akomodasi, transportasi dan konsumsi auditor LPPOM MUI. Akomodasi, transportasi dan konsumsi auditor ditanggung oleh perusahaan.

d. Setelah pembayaran biaya Sertifikasi Halal, LPPOM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi.

e. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam Rapat Gabungan Komisi Fatwa dan Auditor LPPOM MUI.

f. Sidang Komisi Fatwa MUI ini dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan disampaikan kepada produsen

pemohon sertifikasi halal melalui Memo Sidang Komisi Fatwa MUI dan Auditor LPPOM MUI.

g. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.

c. Pemeriksaan (Audit) Produk Halal

a. Manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk (Sistem Jaminan Halal).

b. Pemeriksaan dokumen-dokumen spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan, komposisi dan proses pembuatannya dan/atau sertifikat halal pendukungnya, dokumen pengadaan dan penyimpanan bahan, formula produksi serta dokumen pelaksanaan produksi halal secara keseluruhan.

c. Observasi lapangan yang mencakup proses produksi secara keseluruhan mulai dari penerimaan bahan, produksi, pengemasan dan penggudangan serta penyajian untuk restoran/catering/outlet.

d. Keabsahan dokumen dan kesesuaian secara fisik untuk setiap bahan harus terpenuhi.

e. Pengambilan contoh dilakukan untuk bahan yang dinilai perlu.

Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun, untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LP POM MUI akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan. Dua bulan sebelum berakhir masa

berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk Sertifikat Halal yang baru.

Sistem pengawasan yang dilakukan LP POM MUI setelah produsen mendapat Sertifikat Halal adalah sebagai berikut:[35]

a. Perusahaan wajib menandatangani perjanjian untuk menerima Tim Sidak LP POM MUI.
b. Perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan audit internal setiap enam bulan setelah terbitnya Sertifikat Halal.

Mulai Bulan Juli 2012, pendaftaran Sertifikasi Halal hanya bisa dilakukan secara online melalui website LPPOMMUI www.halalmui.org pada kolom Layanan Sertifikasi Online Cerol-SS23000 atau langsung melalui alamat website: www.e-lppommui.org.[36]

Secara Umum Prosedur Sertifikasi Halal adalah sebagai berikut:[37]

a. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas) dan perpanjangan, dapat melakukan pendaftaran secara *online*. melalui website LPPOM MUI.

---

[35]*Ibid.*, hlm. 7
[36]LP POM MUI, *Sertifikasi Halal MUI*, http://www.halalmui.org, diakses pada tanggal 17 Maret 2018, pukul 15.35 WIB
[37]*Ibid.*,

b. Mengisi data pendaftaran: status sertifikasi (baru/ pengembangan/ perpanjangan), data Sertifikat halal, status SJH (jika ada) dan kelompok produk.

c. Membayar biaya pendaftaran dan biaya akad sertifikasi halal.

d. Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftaran (baru/ pengembangan/ perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran, dan industri jasa), diantaranya: Manual SJH, Diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.

e. Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan diagram alir proses sertifikasi halal seperti diatas yaitu pemeriksaan kecukupan dokumen sampai dengan Penerbitan Sertifikat Halal.

B. Penelitian Terdahulu

Pada bagian ini peneliti mengemukakan tentang persamaan dan perbedaan kajian yang akan diteliti dengan penelitian-penelitian sebelumnya. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi pengulangan dalam bidang kajian yang sama, adapun kajian yang dimaksud di sini adalah tentang Pengolahan keripik debog dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal study kasus di desa bakalan kecamatan wonodadi blitar.

Dalam proses pengambilan tema atau kajian ini peneliti belum menemukan kajian kusus mengenai produk kreasi keripik debok yang di kaitkan dengan Undang-undang tentang JPH. Namun peneliti menemukan beberapa peneliti yang juga mengulas mengenai Undang-undang JPH Sebagai berikut:

Skripsi dengan judul "*Kesadaran Hukum Pengusaha Rumah Makan Muslim di Kecamatan Batuturi Kabupaten Tabanan Bali Terhadap Undang-undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal"* Oleh Apriliani Nita Lutfiah dari Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang tahun penulisan 2015. Dalam skripsi ini membahas tentang seberapa besar tingkat kesadaran seorang pengusaha dalam menyajikan makananya kepada konsumen dengan memerhatikan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang JPH.[38]

Persamaan dengan penelitian ini ialah sama-sama membahas mengenai tingkat kesadaran penjual dalam menerapkan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 Tentang JPH. Perbedaan dengan penelitian ini ialah secara spesifik membahas tentang perilaku atau kesadaran produsen dalam menerapkan Undang-undang tentang JPH.

Skripsi dengan judul "*Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Desa Pandanarum Kecamatan*

[38] Apriliani Nita Lutfiah, *Kesadaran Hukum Pengusaha Rumah Makan Muslim di Kecamatan Batuturi Kabupaten Tabanan Bali Terhadap Undang-undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,* (Malang: Skripsi tidak diterbitkan, 2015)

Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)" oleh Agnes Lutfiana Ni'mah dari Institut Agama Islam Tulungagung Tahun penulisan 2016. Dalam skripsi ini membahas tentang praktik penyembelihan ayam potong dan tata cara yang halal untuk tercapainya produk yang halal dan tayyib.[39]

Persamaan dengan penelitian ini ialah sama-sama membahas mengenai praktik produksi dan di tinjau dari Undang-undang JPH. Perbedaan dengan penelitian ini ialah secara spesifik membahas tentang praktik penyembelihan, syarat dan rukun yang sesuai dengan agama dan menghasilkan produksi yang halal dan tayyib.

Skripsi dengan judul *"pelaksanaan sertifikasi halal terhadap restoran dan rumah makan dikaitkan dengan perlindungan konsumen (studi kasus di kota padang panjang)"* oleh Dessy Rezfi dari Universitas Andalas Tahun penulisan 2016. Dalam skripsi ini membahas tentang pelaksanaan atau pengelolaan rumah makan sehingga diketahui apakah rumah makan atau restoran tersebut dapat terlindungi atau dapat di sertifikatkan.[40]

Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang kelola atau pelaksanaan produk yang akan di sertifikasi kehalalan,

---

[39] Agnes Lutfiana, *Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal),* (Tulungagung, Skripsi tidak diterbitkan, 2016)

[40] Dessy Rezfi, *pelaksanaan sertifikasi halal terhadap restoran dan rumah makan dikaitkan dengan perlindungan konsumen (studi kasus di kota padang panjang),* (Padang: Skripsi tidak diterbitkan, 2016)

agar terhindar dari produk yang merugikan konsumen, terkusus warga atau masyarakat muslim. Perbedaan dengan skripsi ini adalah tidak meninjau dengan Undang-undang secara terperinci, namun hanya cara mendapatkan sertifikasi kehalalanya dan skripsi ini di tinjau dengan perlindungan konsumen.

Dari beberapa penelitian terdahulu tersebut, bahwa tidak ada pengulangan kajian yang akan mengakibatkan kesamaan secara menyeluruh, namun kesamaan pada segi sebagian objek maupun subjeknya. Agar tidak adanya plagiat dalam membuat penelitian tersebut. Adapun judul penelitian penulis adalah tentang Pengolahan Keripik Debog dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di Home Industri di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar.