BAB V

PEMBAHASAN

A. Praktik Pengolahan Keripik Debog Pada Home Industri Di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar

Praktik pengolahan keripik debog yang ada di desa bakalan masih menggunakan cara yang tradisional. Peralatan yang digunakan juga masih dibilang tradisional. Home industri keripik debog yang ada di desa bakalan merupakan usaha sendiri bukan turunan atau milik dua orang atau lebih. Usaha keripik debog tersebut sudah dilakukan sejak lama meskipun dahulu pernah menggunakan mesin untuk pemotongan, namun karena hasil dan efektivitasanya masih lebih bagus dengan alat manual atau tradisional. Seiring dengan berjalanya waktu, usaha yang awalnya hanya rumahan dengan jumlah permintaan yang rendah, berkembang menjadi usaha dengan jumlah permintaan yang tinggi untuk ukuran home industri yang masih menggunakan peralatan tradisional.

Proses pertama yang di lakukan home industri keripik debog sebelum proses pengolahan adalah persiapan bahan baku bonggol pohon pisang atau debog. debog di beli dari pengepul pisang yang ada di desa bakalan, jadi ibu hayah memesan dari pengepul pisang yang telah membeli pohon pisang serta dengan debognya, dan ibu hayah juga mempunyai perkebunan sendiri meski tidak luas. Bonggol pohon pisang yang sudah di dapat lalu di rendam dengan air bersih selama 12 – 16 jam. Bonggol pohon

pisang yang di rendam air di maksudkan agar getah yang ada pada debog hilang atau terlarut dalam air.

Tahapan pembuatan keripik debog yang dilakukan oleh home industri yang ada di desa bakalan adalah sebagai berikut :

1. Tahap persiapan

Home industri keripik debog milik ibu hayah mendapatkan bnggol pohon pisang dari pengepul pisang, namun ibu hayah juga mempunyai ladang sendiri yang tidak terlalu besar. Setelah bahan bonggol debog di dapatkan home industri keripik debog milik ibu hayah melakukan perendaman di bak yang berisis air bersih selama 12 sampai 16 jam agar getah yang ada di bonggol pisang terlarut dalam air.

2. Tahap pengolahan

Setelah proses perendaman selesai maka debog di bawa ketempat pemotongan. Pemotongan dilakukan dengan alat pisau dan pasah, bonggol debog di potong hingga tipis – tipis dan berbentuk segi empat memanjang sekitar 4 – 7 cm. Setelah pemotongan selesai, baru di buatkanya adonan tepung yang di campur bumbu – bumbu seperti bawang, garam dll.

Selanjutnya bonggol debog yang sudah di potong di masukannya kedalam adonan tepung tersebut hingga adonan tepung tercampur merata pada bonggol debog tersebut. Kemudian setelah adonan bercampur merata pada debog di angkatnya debog tersebut dari adonan dan di tiriskan sebentar, jika masih ada yang belum berlumuran maka dapat di campurkan kembali ke dalam adonan tepung tersebut hingga merata. Sambil

mencampur adonan bersamaan dengan memanaskan minyak yang ada di wajan dengan tingkat api yang besar agar minyak cepat panas. Selanjutnya setelah minyak panas maka di gorenglah debog yang sudah tercampur dengan adonan tepung tersebut lalu tunggu hingga warna debog sedikit menguning dan muncul di permukaan minyak.

Jika terlihat sudah matang diangkatlah debog tersebut dari wajan dan ditiriskan di wadah yang alasnya diberi koran atau kertas minyak. Tunggu keripik hingga dingin dan selanjutnya di bawa ke wadah lagi untuk proses pemberian bumbu rasa – rasa, 1 wadah untuk satu rasa jadi pemberian bumbu tidak boleh di campur dalam satu wadah karena akan mempenmgaruhi cita rasa dari bumbu tersebut. Setelah melakukan pencampuran dengan bumbu rasa – rasa, keripik debog di bawa ke proses pengemasan dengan timbangan 100 gr per bungkus dan di bungkus dengan plastik 8 gr dengan pengunci flip. Dengan kemasan ini keripik debog dapat bertahan hingga mencapai 3 bulan dalam kemasan.

3. Tahap pemasaran

Setelah pengemasan selesai maka dilakukannya pemakingan ke dalam kardus dan di pisahkan antara yang akan di kirim dan akan di simpan. Produk keripik debog dikirim keesokan harinya dan terkadang dikirim setelah di pemesan sudah menghubungi ibu hayah untuk mengirimkan produknya tersebut.

Dari semua proses pengolahan keripik debog tersebut, mulai dari perendaman, hingga pengemasan dilakukan di dalam satu ruangan dapur.

Setelah produk diedarkan, ada suatu komplain dari pelanggan bahwa, dari sebungkus keripik debog sebagian ada yang busuk, karena saat dimakan rasanya aneh dan ketika di kunyah tidak terasa renyah seperti keripik. Dari sini karena debog masih sesuatu yang baru bagi masyarakat maka perlunya pengolahan yang tepat untuk mendapatkan produk dari debog tersebut, yang tadinya debog hanya digunakan untuk pupuk, makanan ternak dan ternyata dapat menjadi suatu yang menghasilkan nilai ekonomi namun juga tidak terlepas dari keamanan dan kenyamanan konsumen.

B. Praktik Pengolahan Keripik Debog Pada Home Industri Di Desa Bakalan Wonodadi Kecamatan Wonodadi Blitar Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Dalam pasal 7 sampai dengan pasal 10 undang – undang nomor 33 tahun 2014 yang menjelaskan bahwa Pasal 7 Dalam melaksanakan wewenang sebagaimana dimaksud dalam pasal 6, BPJPH bekerja sama dengan: Kementerian dan /atau lembaga terkait LPH dan MUI. Pasal 8 Kerja sama BPJPH dengan kementerian dan atau lembaga terkait sebagaimana dimaksud dalam pasal 7 huruf a dilakukan sesuai dengan tugas dan fungsi kementerian dan/atau lembaga terkait.

Pasal 9 Kerja sama BPJPH dengan LPH sebagaimana dimaksud dalam pasal 7 huruf b dilakukan untuk pemeriksaan dan/atau pengujian produk. Pasal 10 (1) Kerja sama BPJPH dengan MUI sebagaimanan dimaksud dalam pasal 7 huruf c dilakukan dalam bentuk: Sertifikasi

Auditor Halal Penetapan kehalalan produk dan Akreditasi LPH. Penetapan kehalalan produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dikeluarkan MUI dalam bentuk keputusan penetapan Halal produk.

Pasal tersebut memberkan arti bahwa semua proses produk halal atau proses sertifikasi halal suatu produk yang sesuai dengan undang – undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal tidak akan lepas dari tiga lembaga diatas, begitu pula mengenai aturan – aturan berkaitan dengan standarisasi – standarisasi terhadap suatu produk yang dalam hal ini adalah home industri keripik debog. seperti yang telah dijelaskan pada penjelasan undang – undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, bentuk kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian misalnya dalam hal penetapan persyaratan pengolahan produk makanan.

1. Tahap Persiapan

Dalam hal ini ibu hayah menyimpan alat – alat yang digunakan dalam proses pembuatan keripik debog secara terpisah. Hal tersebut dilakukan agar kotoran – kotoran tidak tercampur dan tersebar kepada alat – alat yang lain. Sebagaimana hal yang telah yang dilakukan ibu hayah tersebut telah sesuai dengan UU JPH Pasal 21 yang berbunyi :

(1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan Lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk halal.

(2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
   a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya
   b. Bebas dari najis dan
   c. Bebas dari bahan yang tidak halal
(3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat, dan dalam peraturan pemerintah.

memang di home industri milik ibu hayah memisahkan peralatan – peralatan pengolahan secara terpisah, namun dalah hal pengolahan dan pengemasan produk masih dalam 1 ruangan dan itu di larang dalam UU JPH pada psasal 21 karena sangat dimungkinkan akan mempengaruhi dalam kebersihan, kehigienisan, terkena najis dan bahan yang tidak halal.

Untuk mencapai suatu kehalalan suatu produk makanan tidak terlepas dari bahan bahan yang digunakan seperti halnya dalam pasal 17 bahwa, bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong. Yang dimaksud seperti halnya, hewan, tumbuhan, mikroba atau bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologis, atau rekayasa genetik.

Pasal 20 menjelaskan bahwa bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya. Karena debog termasuk kategori umbi jadi debog masuk dalam bahan yang berasal dari tumbuhan. Dengan ini debog termasuk bahan yang aman, namun jika pengolahanya yang tepat karena didalam debog banyak sekali getah yang bahaya jika langsung dimakan oleh manusia.

Pasal 20 ayat 2 menjelaskan bahwa, bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologis atau rekayasa genetik dimaksud diharamkan jika proses pertumbuhan dan/atau pembuatanya tercampur, terkandung, dan/atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan. Karena didalam pembuatan keripik debog masih baya bahan campuranya, seperti bumbu penyedap, tepung, bawang dll. Maka harus terhindar dari bahan yang haram atau tercampur dengan bahan yang haram.

Namun didalam bumbu penyedap dan temung buatan pabrik, pasti adanya suatu bahan pengawet, itu juga membahayakan manusia jika pemakaian atau pengonsumsiannya berlebihan atau akan mengakibatkan ganguan kesehatan jika digunakan terusmenerus dalam jangka panjang. Maka dari itu penggunaan pengawet makanan sangat bahaya bagi manusi jika tidak mengetahui penggunaan dan batasanya.

2. Tahap Pengolahan

Di dalam undang-udang JPH tidak tertulis scara detail tentang tata cara pegolahan produk makanan yang sesuai syariah, namun di jelaskan dalam bagian kedua dalam proses produk halal, yaitu lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. Dari sini menjelaskan bahwa selama barang yang digunakan bersih atau tidak haram maka proses pengolahan harus terpisah dari tempat maupun dari waktu produksi. Dari situ dimaksudkan agar

sesuai dengan pasal 21 dimana dapat menjaga kebersihan dan kehigienisan agar dapat terhindar dari najis dan bebas dari bahan tidak halal.

3. Tahap pemasaran

Tahap ini juga tidak tertulis secara jelas dalam UU JPH hanya dalam pasal 21 menjelaskan agar tempat produksi dan pemasaran harus terpisah agar terhindar dari najis dan barang dapat dijaga dengan bersih maupun higienis agar bebas dari bahan tidak halal.

Dihome industri ibu hayah memisahkan antara tepat produksi dengan pemasaran, namun terkadang ada pelanggan yang langsung membeli produk keripik debog diwilayah produksi yang belum mencapai tahap pengemasan meskipun selanjutnya akan dikemas.

Untuk mendaftarkan produk olahan keripik debog agar memeroleh label halal ibu hayah mendapat informasi dari Disperindak agar segera mengikuti beberapa prosedur sertifikasi halal diantaranya :

- Ibu hayah menyiapkan semua berkas yang diperlukan misalnya : KTP, KK dll.
- Menyiapkan nama produk dan jenis produk
- Menyiapkan daftar produk dan bahan yang di pakai dalam pembuatan keripik debog tersebut.

Setelah semua berkas ditunjukan, kemudian menjelaskan bagaimana pengolahan keripik debog tersebut makan setelah itu semua berkas tersebut kemudian diajukan kepada BPJH untuk di registrasikan.

Setelah semua berkas permohonan tertulis dierima oleh LPPOM MUI tim auditor mendatangi home industri milik ibu hayah, mereka lagsung mengamati proses pembuatan keripik debog, sehingga tim auditor mengetahui bahan – bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuataan keripik debog. setelah dirasa cukup data tersebut diserahkan kepada BPJH (pasal 32) BPJH menyampaikan hasil pemeriksaan untuk pengujian kehalalan produk kepada MUI untuk memperoleh penetapan produk penetapan kehalalan produk dilakukan dalam sidang fatwa halal, seperti halnya dalam pasal 35 ayat 1 dan 2 yang berbunyi:

1. Penetapan kehalalan produk dilakukan MUI
2. Penetapan kehalalan produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dalam sidfang fatwa halal.

Selanjutnya dalam pasal 35 yang berbunyi:

Sertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 34 ayat (1) diterbitkan oleh BPJPH paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak keputusan kehalalan produk diterima dari MUI.

Yang sesuai dengan pasal 28 yang berbunyi:

(1) Penyedia halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 24 huruf o bertugas:
    a. Mengawasi PPH di perusahaan
    b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan
    c. Mengkoordinasikan PPH dan
    d. Mendampingi Auditor halal LPH pada saat pemeriksaan
(2) Penyedia halal harus memenuhi persyaratan :
    a. Beragama islam dan
    b. Memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan
    c. Peyedia halal ditetapkan oleh pimpinan perusahaan dan dilaporkan kepada BPJPH
    d. Ketentuan lebih lanjut mengenai penyedia halal diatur dalam peraturan menteri.

Setelah sertifikasi halal sudah diedarkan maka ibu hayah dapat memberikan label halal pada kemasan produknya tersebut. Sehingga konsumen sudah tidak kawatir lagi tentang keripik yang berbahan dasar bonggol debog tersebut. Namun sangat di sayangkan bahwa dari setelah diedarkanya sertifikasi halal milik ibu hayah sampai dengan sekarang belum adanya pengawasan dari tim audit untuk melakukan pengawasan lebih lanjut.