

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Kemajuan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) di bidang pangan, obat-obatan dan kosmetika dewasa ini sungguh sangat luar biasa. Jika dahulu pengolahan serta pemanfaatan bahan-bahan baku sangat sederhana dan apa adanya dari alam, maka sekarang manusia dengan IPTEK-nya telah dapat merekayasa apa yang terdapat dalam alam, sampai hal-hal yang mikro sekalipun. Dengan demikian pengidentifikasian tentang proses dan bahan yang digunakan dalam suatu industri pangan, obat-obatan dan kosmetika tidak lagi menjadi sesuatu yang sederhana. Jika dahulu untuk mengetahui kehalalan dan kesucian ketiga hal tersebut bukan merupakan persoalan, karena bahan-bahannya dapat diketahui secara jelas, serta prosesnya tidak terlalu rumit, kini persoalannya tidak sesederhana itu.<sup>1</sup>

Tuntutan zaman untuk pangan, obat-obatan dan kosmetika saat ini harus mudah disajikan, berpenampilan menimbulkan selera, bertahan segar dengan warna, aroma, rasa dan tekstur yang diinginkan. Untuk memenuhi tuntutan tersebut dibutuhkan ilmu pengetahuan dan teknologi.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Lukmanul Hakim, “Sertifikasi Halal MUI Sebagai Upaya Jaminan Produk Halal” dalam Ichwan Sam, et. al., *Ijma’ Ulama Keputusan Ijtima’ Ulama Komisi Fatwa Se-Indonesia III Tahun 2009*, Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, Cet. ke-1, 2009, h. 274.

<sup>2</sup> Tim LP POM MUI, “Urgensi Sertifikasi Halal”, dalam Ichwan Sam, et. al., *Ijma’ Ulama Keputusan Ijtima’ Ulama Komisi Fatwa Se-Indonesia III Tahun 2009*, Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, Cet. ke-1, 2009, h. 258. *Teknologi* dapat diartikan segenap pengetahuan ilmiah dan kerekaayaan yang diterima dan disesuaikan untuk penggunaan komersial (Thee Kian Wie, *Industrialisasi di Indonesia Beberapa Kajian*, Jakarta: LP3ES, Cet. ke-1, 1994, h. 233). Armahedi Mahzar mendefinisikan *teknologi* adalah ilmu tentang cara menerapkan sains

Kemajuan teknologi yang begitu pesat saat ini telah mampu menghasilkan sumber bahan pangan yang berasal dari tumbuhan, hewan, bahan sintetik kimia, mikrobial dan manusia. Sementara informasi hasil teknologi pangan tidak dapat diketahui secara utuh, baik oleh produsen maupun konsumen. Misalnya, pengembang roti atau donut yang mengandung asam amino dari rambut manusia (sistein), nama lain dari kelompok khamer seperti angciu dan rhum, angciu sering dipakai pada masakan ikan laut (sea food) dan nasi goreng sedangkan rhum sering dipakai pada produk-produk kue seperti sus dan black forrest, emulsifier yang berasal dari lemak babi yang dipakai pada produk-produk susu, es krim, dll.<sup>3</sup>

Perkembangan ekonomi saat ini juga telah mampu menghasilkan berbagai jenis dan variasi dari masing-masing jenis barang dan jasa yang dapat dikonsumsi. Barang dan jasa tersebut pada umumnya merupakan barang dan jasa yang sejenis maupun yang bersifat komplementer satu terhadap yang lainnya. Dengan diversifikasi produk yang sedemikian luasnya dan dengan dukungan kemajuan teknologi telekomunikasi dan informatika, dimana terjadi perluasan ruang gerak arus transaksi barang dan jasa melintasi batas-batas wilayah suatu negara, pada akhirnya konsumen dihadapkan pada berbagai jenis barang dan jasa yang ditawarkan secara variatif, baik yang berasal dari

---

untuk memanfaatkan alam bagi kesejahteraan dan kenyamanan manusia (Armahedi Mahzar, "*Teknologi dan Islam: Sebuah Refleksi Pengantar*", dalam Ahmad Y. Hassan dan Donald R. Hill, *Islamic Technology: An Illustrated History*, terj. Yuliani Liputo, *Teknologi dalam Sejarah Islam*, Bandung: Mizan, Cet. ke-1, 1993, h. 17).

<sup>3</sup> Tim LP POM MUI, *op. cit.*, h. 258-259.

produksi domestik dimana konsumen berkediaman maupun yang berasal dari luar negeri.<sup>4</sup>

Kondisi seperti ini, pada satu sisi memberikan manfaat bagi konsumen karena kebutuhan akan barang atau jasa yang diinginkan dapat terpenuhi serta semakin terbuka lebar kebebasan untuk memilih aneka jenis dan kualitas barang dan jasa sesuai dengan keinginan dan kemampuan konsumen. Namun pada sisi lain dapat mengakibatkan kedudukan pelaku usaha dan konsumen menjadi tidak seimbang, di mana konsumen berada pada posisi yang lemah. Konsumen menjadi objek aktifitas bisnis untuk meraup keuntungan yang sebesar-besarnya oleh pelaku usaha melalui kiat promosi, cara penjualan serta penerapan perjanjian standar yang merugikan konsumen.<sup>5</sup>

Kelemahan konsumen juga bisa disebabkan oleh tingkat kesadaran dan tingkat pendidikan konsumen yang relatif masih rendah yang diperburuk dengan anggapan sebagian pengusaha yang rela melakukan apapun demi produk mereka, tanpa memperhitungkan kerugian-kerugian yang akan dialami oleh konsumen. Selain itu, pemahaman tentang etos-etos bisnis yang tidak benar seperti anggapan bahwa bisnis harus memperoleh keuntungan semata, bisnis tidak bernurani, atau anggapan bahwa bisnis itu memerlukan banyak biaya maka akan merugikan apabila dibebani dengan biaya-biaya sosial dan sebagainya.<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> Gunawan Widjaya dan Ahmad Yani, *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2000, Cet. ke-3, h. 11.

<sup>5</sup> *Ibid.*, h. 12.

<sup>6</sup> Neni Sri Imaniyati, *Hukum Ekonomi dan Ekonomi Islam dalam Perkembangan*, Bandung : Mandar Maju, 2002, Cet. ke-1, h. 161.

Pada kenyatannya, semakin marak produk makanan dan minuman olahan yang beredar di masyarakat dengan berbagai merek dan jenisnya. Diantara produk tersebut sering kali ditemukan produk yang menggunakan bahan haram dan berbahaya dalam produksinya. Beberapa penelitian telah membuktikan bahwa ternyata konsumen sering dihadapkan pada penjualan atau peredaran produk makanan olahan yang mengandung bahan haram atau dapat mengganggu kesehatan konsumen.

Menurut laporan Kepala Bidang Pengujian Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), selama tahun 2002, dari 29 sampel mie basah yang ditemukan di pasar dan supermarket di Jawa Barat, 25 diantaranya (86,2%) mengandung *formalin dan boraks* dan terasi 53,33% mengandung zat pewarna tekstil *rhodamin B*.<sup>7</sup>

Fakta lain menjelaskan ketika kasus Ajinomoto menghebohkan di awal bulan Januari 2001 lalu. Melalui fatwanya, MUI menyatakan Ajinomoto sebagai makanan haram dikarenakan dalam proses pembuatannya terdapat pemanfaatan unsur *porcine* (babi). Pada bulan Februari 2003 ditemukan daging yang mengandung bakteri *antraks* dan kasus penjualan babi hutan yang disamakan sebagai daging sapi.<sup>8</sup> Juga kasus minuman “Kratingdaeng” yang mengandung kafein melebihi ketentuan yang diizinkan oleh Departemen

---

<sup>7</sup> Sentot Yulianugroho, *Penyelesaian Sengketa Konsumen di Indonesia*, dalam *Jurnal Media Hukum*, Yogyakarta: Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Vol. 14 No. 1, Juni 2007, h. 90.

<sup>8</sup> *Ibid.*, h. 91.

Kesehatan.<sup>9</sup> Peristiwa tersebut merupakan bagian kecil dari kasus-kasus produk makanan dan minuman yang telah meresahkan masyarakat.

*Makanan* adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman. *Makanan olahan* adalah makanan dan minuman yang diolah berasal dari bahan baku dengan proses teknologi yang sesuai dan atau ditambah dengan bahan pengawet dan atau bahan penolong serta tahan untuk disimpan.<sup>10</sup> Dalam Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan menyebutkan *pangan olahan* adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.<sup>11</sup>

Secara yuridis, Indonesia sebenarnya cukup produktif dalam membuat perangkat undang-undang atau peraturan yang memberi perlindungan terhadap masyarakat. Saat ini Indonesia telah memiliki ketentuan perundang-undangan yang mengatur dan memberikan perlindungan bagi konsumen. Tepatnya sejak Indonesia membentuk dan menetapkan UU No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan, UU No. 8 Tahun 1999

---

<sup>9</sup> Thabieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima, 2002, h. 18-19.

<sup>10</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI., 2003, h. 134.

<sup>11</sup> Lihat Undang-undang Republik Indonesia No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan pasal 1 butir (2). *Bahan baku* adalah bahan mentah termasuk penanganan pasca panennya maupun bahan olahan yang diproduksi melalui proses industri (Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI., 2003, h. 3.). *Bahan Tambahan Makanan* adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain: bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental (Lihat Keputusan Menteri Kesehatan No. 722/MenKes/Per/IX/88 tanggal 20 September 1988 tentang Bahan Tambahan Pangan).

tentang Perlindungan Konsumen, Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan peraturan pelaksanaan lainnya, masalah kehalalan produk tidak hanya menjadi tanggung jawab individu dan tokoh agama tetapi juga menjadi tanggung jawab pemerintah.<sup>12</sup>

Adanya undang-undang dan peraturan pelaksanaan lainnya tersebut menyatakan bahwa Indonesia telah memberikan perlindungan terhadap konsumen. Dibentuknya undang-undang tersebut sebagai hukum positif yang berlaku di Indonesia sekaligus menegaskan sikap Indonesia untuk mengakui dan melindungi hak-hak konsumen. Namun yang terjadi kemudian, masih banyak pelanggaran dan kasus-kasus makanan dan minuman haram yang merugikan masyarakat.

Atas keprihatinan terhadap produk makanan dan minuman olahan ini, berbagai elemen, akademisi dan lembaga swadaya masyarakat berupaya agar ada suatu kesadaran bersama terhadap pentingnya perlindungan konsumen dari produk makanan haram. Salah satu dari mereka adalah lembaga para ulama yang ada di Indonesia, yakni Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Majelis Ulama Indonesia melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LP POM) dan Komisi Fatwa telah berikhtiyar untuk memberikan jaminan makanan halal bagi konsumen muslim melalui instrumen sertifikat halal. Sertifikat halal merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat halal ini bertujuan untuk memberikan kepastian

---

<sup>12</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal, op. cit.*, h. 62.

kehalalan suatu produk sehingga dapat menenteramkan batin yang mengkonsumsinya.<sup>13</sup>

Dalam pelaksanaannya, LP POM melakukan pengkajian dan pemeriksaan dari tinjauan sains terhadap produk yang akan disertifikasi. Jika berdasarkan pendekatan sains telah didapatkan kejelasan maka hasil pengkajian dan pemeriksaan tersebut dibawa ke Komisi Fatwa untuk dibahas dari tinjauan syari'ah. Pertemuan antara sains dan syari'ah inilah yang dijadikan dasar penetapan oleh Komisi Fatwa, yang selanjutnya dituangkan dalam bentuk sertifikat halal oleh MUI.<sup>14</sup>

Maka dengan adanya ketentuan MUI tentang sertifikasi halal ini, menimbulkan akibat moral yang cukup efektif dalam penegakan hukum, khususnya dalam kerangka kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal. Diantaranya :

*Pertama*, dari sisi normatif. Dalam perspektif ini melihat secara kasat mata, sebagian besar pelaku usaha, bisnis dan masyarakat yang bersentuhan dengan kegiatan ekonomi, industri dan teknologi adalah beragama Islam. Maka dari sisi normatif keagamaan, telah jelas bahwa umat Islam diwajibkan mengkonsumsi makanan halal, bukan makanan yang diharamkan atau najis. Dalam Surat An-Nahl ayat 114 Allah SWT berfirman :

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِعَيْتِهِ تَعْبُدُونَ

---

<sup>13</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Panduan Sertifikasi Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI., 2003, h. 1.

<sup>14</sup> Lukmanul Hakim, *op. cit.*, h. 279-280.

Artinya: “Maka Makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya menyembah”. (QS. An-Nahl: 114)<sup>15</sup>

Dalam hadist yang diriwayatkan dari Abu Hurairah ra. Rasulullah SAW bersabda :

حَدَّثَنِي أَبُو كُرَيْبٍ مُحَمَّدُ بْنُ الْعَلَاءِ حَدَّثَنَا أَبُو أُسَامَةَ حَدَّثَنَا فَضَيْلُ بْنُ مَرْزُوقٍ حَدَّثَنِي عَدِيُّ بْنُ ثَابِتٍ عَنْ أَبِي حَازِمٍ عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ : أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يُقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ : يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوا مِنْ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ، وَقَالَ : يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ، ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ وَعُغْدَى بِالْحَرَامِ فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ؟ (رواه المسلم)<sup>16</sup>

Artinya: “Abu Kuraib Muhammad bin Al-‘Ala’ menceritakan kepadaku, Abu Usamah menceritakan kepada kita, Fudhail bin Marzuqi menceritakan kepada kita, ‘Adiy bin Tsabit menceritakan kepadaku dari Abi Hazm dari Abu Hurairah berkata: Rasulullah bersabda: Wahai manusia, sesungguhnya Allah itu Maha Baik, Dia tidak menerima kecuali yang hal yang baik-baik. Sesungguhnya Allah memerintahkan kepada orang-orang yang beriman sebagaimana ia memerintahkan kepada para rasul. Allah berfirman: Wahai para rasul, makanlah dari sesuatu yang baik-baik dan lakukanlah amal yang shaleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui terhadap apa yang kalian lakukan. Dan firman-Nya: Wahai orang-orang yang beriman, makanlah hal yang baik-baik dari apa yang kami rizkikan kepadamu. Kemudian Rasulullah menyebutkan seseorang yang jauh perjalanannya dan rambutnya yang acak-acakan berdo’a dengan menengadahkan tangannya ke langit (sambil berkata) Wahai Tuhan Wahai Tuhan. Sedangkan makanan, minuman dan pakainnya adalah sesuatu yang haram. Maka bagaimana mungkin do’anya terkabulkan?”. (HR. Muslim)

<sup>15</sup> Al-Quran dan Terjemahnya, Jakarta: Departemen Agama RI., 1993, h. 419.

<sup>16</sup> Al-Imam Abi Al-Husain Muslim bin Al-Hajjaj Al-Qusyairi Al-Yasaburi, *Shahih Muslim*, Juz II, Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah, 1992, h. 703.



Dalam hadist yang lain Rasulullah SAW bersabda :

حَدَّثَنَا قُتَيْبَةُ بْنُ سَعِيدٍ أَنبَأَنَا حَمَّادُ بْنُ زَيْدٍ عَنْ مُجَالِدٍ عَنِ الشَّعْبِيِّ عَنِ النُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : الْحَلَالُ بَيِّنٌ وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ وَبَيْنَ ذَلِكَ أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَدْرِي كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ أَمِنَ الْحَلَالِ هِيَ أَمْ مِنَ الْحَرَامِ فَمَنْ تَرَكَهَا إِسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ فَقَدْ سَلِمَ وَمَنْ وَقَعَ شَيْئاً مِنْهَا يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَ الْحَرَامَ كَمَا أَنَّ مَنْ يَرعى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مُحَارِمُهُ (رواه الترمذی)<sup>17</sup>

Artinya: “Qutaibah bin Sa’id menceritakan kepada kita, Hammad bin Zaid mengabarkan kepada kita dari Mujalid dari Sya’bi dari Nu’man bin Basyir berkata: Saya mendengar Rasulullah SAW bersabda: Halal itu jelas dan haram itu jelas pula, dan diantara keduanya ada perkara-perkara syubhat (yang samara-samar), banyak orang yang tidak mengetahuinya. Maka barang siapa yang meninggalkannya, maka ia telah menjaga agamanya dan kehormatannya, maka selamatlah dia dan barang siapa jatuh kepada hal syubhat, maka ia seakan-akan jatuh kepada yang haram. Umpama seorang yang menggembala dekat daerah yang terlarang, seakan ia nyaris jatuh (memasuki) daerah itu. Ketahuilah bahwa setiap negara ada tapal batasnya, dan tapal batas Allah adalah yang diharamkannya”. (HR. At-Turmudzi)

Dalam kaidah fiqh disebutkan bahwa, *bahaya (kerugian) itu harus dihilangkan* <sup>18</sup>الضَّرُّ يُزَالُ dan *menolak kerusakan itu didahulukan daripada menarik kebaikan* <sup>19</sup>دَرءُ الْمَفَاسِدِ مُقَدَّمٌ عَلَى جَلْبِ الْمَصَالِحِ.

Kedua, dari sisi yuridis. Sertifikat halal MUI menjadi satu pendorong moral dan ketentuan yang mempunyai daya ikat tinggi bagi para pelaku ekonomi dan bisnis terutama yang beragama Islam.

<sup>17</sup> Abi 'Isa Muhammad bin 'Isa bin Saurah, *Al-Jami' As-Shahih wa Huwa Sunan At-Tirmidzi*, Juz III, Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah, tt., h. 511.

<sup>18</sup> Syeikh Abu Bakar bin Abil Qasim bin Ahmad bin Muhammad bin Abi Bakar bin Muhammad bin Sulaiman bin Abil Qasim bin Umar Al-Ahdal, *Al-Faraidul Bahiyyah*, terj. Moh. Adib Bisri, *Terjemah Al-Faraidul Bahiyyah*, Kudus: Menara Kudus, 1998, h. 21.

<sup>19</sup> *Ibid.*, h. 24.

*Ketiga*, secara sosiologis. Tentu dalam perspektif ini ada satu kecenderungan dalam masyarakat untuk melihat sertifikasi halal menjadi satu perangkat hukum yang mengikat bagi para pelaku ekonomi khususnya yang beragama Islam. Dan ini akan berakibat pada satu gerakan sosial yang cukup tinggi secara sosiologis dalam rangka memberikan perlindungan bagi konsumen dari produk yang dilarang syari'at Islam.

Sampai di sini perlindungan atas produk makanan olahan dipandang sangat penting dalam rangka menjaga keseimbangan hidup dan kehidupan ekonomi. Kasus-kasus makanan halal yang dapat meragukan masyarakat akan mempunyai dampak negatif tidak hanya berpengaruh bagi perusahaan, tetapi juga bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat dan bangsa pada umumnya. Yang paling penting bagi seorang muslim dalam hal makanan dan minuman adalah sesuatu yang erat sekali kaitannya dengan ibadah.

Sudah saatnya pemerintah menutup (meminimalisir) kerugian akibat peredaran dan penjualan produk yang dapat meresahkan masyarakat. Seperangkat hukum saja tidak cukup, struktur pemerintah (penegak hukum) juga tidak cukup. Maka perlu ada satu kondisi budaya hukum yang menentukan terciptanya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal.

Melihat berbagai realita produk olahan yang haram dan berbahaya, ternyata masih banyak industri makanan dan minuman yang belum melaksanakan sertifikasi halal. Seperti yang dilakukan oleh sebagian besar (untuk tidak mengatakan seluruhnya) Industri Kecil dan Menengah (IKM) di

Kota Semarang. Mereka kurang menyadari bahwa produk yang mereka hasilkan perlu dijamin kehalalannya karena produk tersebut akan dikonsumsi oleh masyarakat luas termasuk umat Islam. Terlebih lagi produk-produk yang mereka pasarkan berada dalam daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam.

Setiap konsumen muslim mempunyai hak untuk memperoleh jaminan bahwa produk-produk yang dikonsumsi adalah halal, karena setiap muslim hanya boleh mengonsumsi produk halal. Sementara tidak semua konsumen, seiring dengan rumitnya masalah teknologi pangan yang terus berkembang dapat mengetahui kehalalan produk makanan.<sup>20</sup>

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk skripsi mengenai bagaimana hukum produk makanan dan minuman olahan serta alasan mengapa sebagian besar produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal. Maka judul yang penulis angkat dalam penelitian ini adalah: “STUDI ANALISIS TERHADAP PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN OLAHAN YANG BELUM BERSERTIFIKAT HALAL (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)”.

## **B. Rumusan Masalah**

Untuk membuat permasalahan menjadi lebih spesifik dan sesuai dengan titik tekan kajian, maka harus ada rumusan masalah yang benar-benar

---

<sup>20</sup> Ichwan Sam, et. al., *Ijma' Ulama Keputusan Ijtima' Ulama Komisi Fatwa Se-Indonesia III Tahun 2009*, Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, Cet. ke-1, 2009, h. 84.

fokus. Ini dimaksudkan agar pembahasan dalam karya tulis ini tidak melebar dari apa yang dikehendaki. Dari latar belakang yang telah disampaikan di atas, ada beberapa rumusan masalah yang diambil :

1. Apa hukum produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal ?
2. Mengapa produk makanan dan minuman olahan pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Kota Semarang belum bersertifikat halal ?

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### 1. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian skripsi ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui apa hukum produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal.
- b. Untuk mengetahui alasan mengapa produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal.

#### 2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian skripsi ini adalah sebagai berikut :

- a. Secara ilmiah penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran serta informasi bagi semua pihak terutama pemerhati hukum Islam dan juga sebagai evaluasi terhadap pelaksanaan sertifikasi halal MUI pada IKM di Kota Semarang sekaligus sebagai acuan dan masukan dalam membuat kebijakan yang akan datang.

- b. Secara praktis penelitian ini dapat dijadikan wawasan pengetahuan bagi penulis pada khususnya dan masyarakat pada umumnya, serta dapat dijadikan sebagai acuan bagi para pelaku bisnis dalam penerapan hukum Islam khususnya menyangkut hukum makanan dan minuman.
- c. Sebagai bahan informasi untuk penelitian lebih lanjut.

#### **D. Tinjauan Pustaka**

Untuk mendukung penelitian yang lebih akurat sebagaimana yang telah dikemukakan pada latar belakang masalah, maka diperlukan karya-karya pendukung yang memiliki relevansi terhadap tema yang dikaji dan untuk memastikan tidak adanya kesamaan dengan penelitian-penelitian yang telah ada, maka di bawah ini penulis paparkan beberapa tinjauan pustaka yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian penulis. Tela'ah pustaka ini dapat berupa hasil penelitian yang telah dibukukan, antara lain :

Prof. Dr. KH. Ali Mustafa Yaqub, MA., dalam buku *Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Quran dan Hadist*. Beliau menjelaskan kriteria halal dan haramnya pangan, obat dan kosmetika dilihat dari thayyib dan khabaits, dharar (bahaya), najasah (najis), Iskar (memabukkan) dan organ tubuh manusia.

Thobieb Al-Asyhar dalam bukunya *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*. Beliau mengemukakan beberapa penemuan produk makanan dan minuman yang mengandung babi dan bahan

berbahaya lain yang dapat digunakan sebagai pijakan terhadap pembahasan tentang produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal.

Sementara itu, teori tentang makanan dan minuman halal dalam hukum Islam telah banyak dibahas oleh para ulama, diantaranya: Muhammad Yusuf Qardhawi dalam karyanya *Al Halal wal Haram fil Islam*, Imam Al-Ghazali dalam karyanya *Ihya 'Ulumuddin*, dalam bab halal dan haram, Abdurrahman Ar-Rasyid dalam bukunya *Halal Haram Menurut Al-Quran dan Hadist*, dan beberapa literatur lain. Penulis juga merujuk pada buku-buku dan literatur yang membahas mengenai produk halal, antara lain: buku *Pedoman Fatwa Produk Halal*, buku *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal* dan buku *Panduan Sertifikasi Halal* yang diterbitkan oleh Departemen Agama RI tahun 2003, kemudian buku *Himpunan Keputusan Musyawarah Daerah VII Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Tengah Tahun 2006* dan *Ijma' Ulama Keputusan Ijtima' Ulama Komisi Fatwa Se-Indonesia III Tahun 2009* yang diterbitkan Majelis Ulama Indonesia serta beberapa literatur lain.

Untuk menghindari duplikasi, maka penulis sertakan judul skripsi yang ada relevansinya dengan penelitian ini :

Skripsi dengan judul "*Analisis UU No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Relevansinya Terhadap Jaminan Kehalalan Produk Bagi Konsumen Muslim*" yang ditulis oleh Erna Karuniawati. Dalam skripsinya menyimpulkan bahwa relevansi undang-undang perlindungan konsumen terhadap jaminan kehalalan produk bagi konsumen muslim masih sangat minim. Karena begitu sedikitnya point yang membahas kewajiban

pelaku usaha untuk memproduksi secara halal sebagaimana “halal” yang dicantumkan dalam label.

Skripsi yang ditulis oleh Rini Setyaningsih mahasiswi IAIN Walisongo Semarang dengan judul “*Analisis Terhadap Keputusan Ijtima’ Ulama Se-Indonesia Tahun 2009 Tentang Pengharaman Merokok (Studi Kasus Tentang Pengharaman Merokok di Tempat Umum, Bagi Anak-anak dan Wanita Hamil)*”. Dalam skripsinya menyimpulkan bahwa merokok diharamkan karena merusak kesehatan antara lain dapat menimbulkan kanker, mengandung bahan pengiritasi mata dan pernapasan, menjadikan sifat anak menjadi pemboros dan pemalas serta berpengaruh pada wanita hamil dan janin, salah satunya adalah kematian bayi.

Demikian hasil dari penelusuran pustaka yang penulis dapatkan sebagai bahan acuan dalam pembuatan skripsi ini.

## **E. Metode Penelitian**

Metode penelitian adalah semua asas, peraturan dan tehnik-tehnik yang perlu diperhatikan dan diterapkan dalam usaha pengumpulan data dan analisis.<sup>21</sup> Sebagai dasar cara kerja untuk menata informasi secara runtut, mulai dari penyusunan dan perumusan fokus penelitian sampai perumusan hasil penelitian serta untuk memperoleh data yang akurat mengenai

---

<sup>21</sup> Dolet Unaradjan, *Pengantar Metode Penelitian Ilmu Sosial*, Jakarta: PT. Grasindo, 2000, h. 1.

permasalahan di atas, maka dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian yang relevan dengan judul di atas :

#### 1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan (*field research*) yaitu sebuah penelitian yang data-data pokoknya digali melalui pengamatan-pengamatan dan sumber-sumber data di lapangan dan bukan berasal dari sumber-sumber kepustakaan. Penelitian dilakukan dengan berada langsung pada objeknya, sebagai usaha untuk mengumpulkan data dan berbagai informasi. Dengan kata lain peneliti turun dan berada di lapangan atau berada langsung di lingkungan yang mengalami masalah atau yang akan diperbaiki atau disempurnakan.<sup>22</sup>

Penelitian dilakukan pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Kota Semarang yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman dengan upaya untuk memberikan pembuktian mengenai alasan mengapa sebagian besar produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal. Diantara IKM yang penulis jadikan objek penelitian adalah industri roti “Julian Bakery” di Jl. Kumudasmoro Selatan no. 24 Semarang, industri roti “Seruni” di Jl. Pusponjolo Barat Raya no. 15 Semarang, Depot Air Minum (DAM) “Tirta Yoga” di Jl. Mintojiwo Timur no. 5 Semarang, industri sirup “Subur Jaya” di Jl. Wr. Supratman no. 47 Semarang, industri roti “PUSPA” di Jl. Puspowarno no. 2 Semarang, industri mie “Lonceng” di Jalan Puspowarno

---

<sup>22</sup> Hadari Nawawi dan Mimi Martini, *Penelitian Terapan*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 1996, h. 24



1 no. 25 Semarang, industri Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) “PT. Sarika” di Jl. Puspowarno Selatan no. 55 Semarang, home industry bakso “Pak Geger” di Jl. Mintojiwo Raya/Gisikdrono Semarang, industri Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) “PT Estima” di Jl. Menteri Supeno no. 50 Semarang dan home industry roti Pia dan kue Bolu di Jl. Bong Sari no. 4 Semarang.

## 2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

### a. Data Primer

Data primer yaitu data pokok yang berkaitan dan diperoleh secara langsung dari masyarakat. Data ini memerlukan analisa lebih lanjut.<sup>23</sup> Sumber data primer dalam penelitian ini adalah pihak yang terkait dengan pelaksanaan sertifikasi halal. Dalam hal ini penulis melakukan wawancara dengan pihak produsen makanan dan minuman pada IKM di Kota Semarang dan pihak MUI Provinsi Jawa Tengah.

Adapun pihak produsen yang penulis wawancarai adalah Hesti Sukaryani selaku pemilik industri roti “Julian Bakery” di Jl. Kumudasmoro Selatan no. 24 Semarang, Anis Widyastuti selaku pimpinan industri roti “Seruni” di Jl. Pusponjolo Barat Raya no. 15 Semarang, Hj. Siti Atkonah selaku pemilik Depot Air Minum (DAM) “Tirta Yoga” di Jl. Mintojiwo Timur no. 5 Semarang, Nani Nurhayati selaku pemilik industri sirup “Subur Jaya” di Jl. Wr. Supratman no. 47

---

<sup>23</sup> P. Joko Subagyo, *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*, Jakarta: Rineka Cipta, 1991, h. 87-88.

Semarang, Kuniati selaku kayawan industri roti “PUSPA” di Jl. Puspowarno no. 2 Semarang, Budhi Suryono selaku pengelola industri mie “Lonceng” di Jalan Puspowarno 1 no. 25 Semarang, Bapak Ratman selaku kepala produksi “PT. Sarika” di Jl. Puspowarno Selatan no. 55 Semarang, Nanang Yulianto selaku pengelola home industry bakso “Pak Geger” di Jl. Mintojiwo Raya/Gisikdrono Semarang, Bapak Yukana selaku pimpinan “PT Estima” di Jl. Menteri Supeno no. 50 Semarang dan Ibu Yuliana selaku pemilik home industry roti Pia dan kue Bolu di Jl. Bongsari no. 4 Semarang.

Sementara dari Pihak MUI yang penulis wawancarai adalah Bapak Sukirman selaku Kepala Sekretariat LP POM MUI Provinsi Jawa Tengah dan Dr. Zuhad, MA., selaku Anggota Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah.

#### b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari pihak lain. Data sekunder biasanya berwujud data dokumentasi atau data laporan yang telah tersedia.<sup>24</sup> Pada umumnya, data sekunder ini sebagai penunjang data primer. Data ini penulis ambil dari buku-buku, fatwa, jurnal dan sumber lain yang dianggap relevan dengan permasalahan.

### 3. Metode Pengumpulan Data

---

<sup>24</sup> *Ibid.*

Metode pengumpulan data merupakan suatu cara atau proses yang sistematis dalam pengumpulan, pencatatan, dan penyajian fakta untuk tujuan tertentu.<sup>25</sup> Adapun metode yang penulis gunakan yaitu :

a. Metode Dokumentasi

Pengumpulan data dengan metode dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variable yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda dan lain sebagainya.<sup>26</sup> Dalam hal ini khususnya dokumen yang berkaitan dengan sertifikasi halal dan IKM di Kota Semarang.

b. Metode Observasi

Observasi yaitu pengamatan yang dilakukan secara sengaja, sistematis mengenai fenomena sosial dengan gejala-gejala psikis untuk kemudian dilakukan pencatatan.<sup>27</sup> Dalam hal ini, untuk mengumpulkan data penulis mengamati beberapa produk makanan dan minuman olahan yang dijual di tempat pemasaran, yaitu pada swalayan “ADA” di Jl. Soegyopranoto Semarang.

c. Interview

Interview atau wawancara yaitu percakapan dengan maksud tertentu.<sup>28</sup> Untuk itu penulis melakukan wawancara dengan pihak produsen makanan dan minuman olahan dan pihak MUI untuk

---

<sup>25</sup> Sonny Sumarsono, *Metode Riset Sumber Daya Manusia*, Yogyakarta: Graha Ilmu, Cet. ke-1, 2004, h. 66.

<sup>26</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2002, h. 206.

<sup>27</sup> P. Joko Subagyo, *op. cit.*, h. 63.

<sup>28</sup> Lexy J. Moloeng, *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: CV. Remaja Rosdakarya, 2000, h. 148.

memperoleh data yang penulis perlukan dalam penelitian ini. Diantara pihak produsen yang penulis wawancarai adalah Hesti Sukaryani selaku pemilik industri roti “Julian Bakery” di Jl. Kumudasmoro Selatan no. 24 Semarang, Anis Widyastuti selaku pimpinan industri roti “Seruni” di Jl. Pusponjolo Barat Raya no. 15 Semarang, Hj. Siti Atkonah selaku pemilik Depot Air Minum (DAM) “Tirta Yoga” di Jl. Mintojiwo Timur no. 5 Semarang, Nani Nurhayati selaku pemilik industri sirup “Subur Jaya” di Jl. Wr. Supratman no. 47 Semarang, Kuniati selaku karyawan industri roti “PUSPA” di Jl. Puspowarno no. 2 Semarang, Budhi Suryono selaku pengelola industri mie “Lonceng” di Jalan Puspowarno 1 no. 25 Semarang, Bapak Ratman selaku kepala produksi “PT. Sarika” di Jl. Puspowarno Selatan no. 55 Semarang, Nanang Yulianto selaku pengelola home industry bakso “Pak Geger” di Jl. Mintojiwo Raya/Gisikdrono Semarang, Bapak Yukana selaku pimpinan “PT Estima” di Jl. Menteri Supeno no. 50 Semarang dan Ibu Yuliana selaku pemilik home industry roti Pia dan kue Bolu di Jl. Bongsari no. 4 Semarang. Sementara dari Pihak MUI, penulis melakukan wawancara dengan Bapak Sukirman selaku Kepala Sekretariat LP POM MUI Provinsi Jawa Tengah dan Dr. Zuhad, MA., selaku Anggota Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah

#### 4. Metode Analisis Data

Sebagai tindak lanjut pengumpulan data, maka analisis data menjadi sangat signifikan untuk menuju penelitian ini dan dalam menganalisa data

penulis menggunakan metode deskriptif analitik.<sup>29</sup> Kerja dari metode deskriptif analitik adalah dengan cara menganalisis data yang diteliti dengan memaparkan data-data tersebut kemudian diperoleh kesimpulan.<sup>30</sup> Metode deskriptif analitik ini akan penulis gunakan untuk melakukan pelacakan dan analisa terhadap alasan mengapa sebagian besar produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal. Untuk menganalisis data dalam penelitian ini penulis menggunakan pola berfikir induktif.<sup>31</sup> Metode analisis dengan pola berfikir induktif merupakan metode analisis yang menguraikan dan menganalisis data-data yang diperoleh dari lapangan dan bukan dimulai dari deduksi teori.

## F. Sistematika Penulisan

Untuk memperoleh gambaran yang bersifat utuh dan menyeluruh serta ada keterkaitan antar bab yang satu dengan yang lain dan untuk lebih

---

<sup>29</sup> *Deskriptif* berarti menggambarkan secara tepat sifat-sifat suatu individu, keadaan, gejala atau kelompok tertentu, dan untuk menentukan frekuensi penyebaran suatu gejala dengan gejala lain dalam masyarakat. Analisis adalah jalan yang dipakai untuk mendapatkan ilmu pengetahuan ilmiah dengan mengadakan pemerincian terhadap obyek yang diteliti dengan jalan memilah-milah antara pengertian yang satu dengan pengertian yang lain untuk sekedar memperoleh kejelasan mengenai halnya (Sudarto, *Metode Penelitian Filsafat*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996, h. 47-59).

<sup>30</sup> Suharsimi Arikunto, *op. cit.*, h. 51.

<sup>31</sup> *Berfikir induktif* adalah proses logika yang berangkat dari data empirik lewat observasi menuju kepada suatu teori. Dengan kata lain induksi adalah proses mengorganisasikan fakta-fakta atau hasil-hasil pengamatan yang terpisah-pisah menjadi suatu rangkaian hubungan atau suatu generalisasi. Pola berfikir induktif berkebalikan dengan *pola berfikir deduktif* yaitu proses pendekatan yang berangkat dari kebenaran umum mengenai suatu fenomena (teori) dan menggeneralisasikan kebenaran tersebut pada suatu peristiwa atau data tertentu yang berciri sama dengan fenomena yang bersangkutan (prediksi) (Saifudin Azwar, *Metode Penelitian*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, Cet. ke-1, 1998, h. 40).

mempermudah dalam proses penulisan skripsi ini, perlu adanya sistematika penulisan. Adapun sistematika penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut :

Penulisan hasil penelitian ini meliputi bagian awal, bagian utama dan bagian akhir. Bagian awal dari skripsi ini terdiri dari: halaman judul skripsi, halaman persetujuan pembimbing, halaman pengesahan, halaman motto, halaman persembahan, halaman deklarasi, halaman abstrak, halaman kata pengantar dan halaman daftar isi.

Bagian utama skripsi ini meliputi pokok dari skripsi yang tertuang dalam lima bab yaitu :

#### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini merupakan gambaran secara keseluruhan skripsi yang meliputi: latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, metode penelitian dan sistematika penulisan skripsi.

#### **BAB II : KONSEP TENTANG MAKANAN DAN MINUMAN HALAL DAN KONSEP SYUBHAT DALAM ISLAM**

Bab ini membahas secara teoritis tentang konsep makanan dan minuman halal meliputi pengertian makanan dan minuman halal, dasar hukum makanan dan minuman halal, syarat-syarat dan kriteria makanan dan minuman halal serta fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang produk halal. Dalam bab ini juga dibahas bagaimana konsep syubhat dalam Islam meliputi pengertian dan

dasar hukum tentang syubhat serta sumber-sumber perkara syubhat.

### BAB III : SERTIFIKASI HALAL MUI PADA INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH (IKM) DI KOTA SEMARANG

Bab ini membahas gambaran umum Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Kota Semarang membahas dan pelaksanaan sertifikasi halal MUI di lapangan meliputi penjelasan singkat tentang LP POM dan Komisi Fatwa MUI, sistem dan prosedur sertifikasi halal serta pelaksanaan sertifikasi halal MUI pada IKM di Kota Semarang.

### BAB IV : ANALISIS TERHADAP PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN OLAHAN YANG BELUM BERSERTIFIKAT HALAL (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)

Analisis yang dibahas meliputi: analisis terhadap produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal dan analisis alasan produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal.

### BAB V : PENUTUP

Bab ini merupakan rangkaian akhir dari penulisan skripsi yang meliputi: kesimpulan, saran-saran dan penutup. Sedangkan pada akhir skripsi ini berisi daftar pustaka, lampiran-lampiran dan daftar riwayat hidup.