

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Penyediaan makanan yang aman, bergizi dan cukup merupakan strategi yang penting untuk mencapai sasaran dalam bidang kesehatan. Mutu dan keamanan makanan tidak hanya berpengaruh langsung terhadap produktivitas ekonomi dan perkembangan sosial baik individu, masyarakat maupun Negara. Selain itu persaingan internasional semakin tinggi dalam bidang perdagangan makanan menuntut produksi makanan yang lebih bermutu, aman dan sehat dalam rangka meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat secara adil dan merata.¹

Dalam rangka produksi dan peredaran pangan oleh IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan), Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/ Walikota dan kepala Badan POM menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT.

Peraturan pemerintah yang dimaksudkan dengan adanya keamanan, mutu dan gizi pangan, keamanan pangan yaitu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dan kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu,

¹ Undang-Undang Republik Indonesia No.23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan Bagian Penjelasan.

merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, persyaratan keamanan pangan standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, dan mutu pangan sendiri nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman, sedangkan dengan gizi pangan yaitu zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.

Secara klasik kata gizi hanya dihubungkan dengan kesehatan tubuh, yaitu untuk menyediakan energi, membangun, dan memelihara jaringan tubuh, serta mengatur proses-proses kehidupan dalam tubuh. Tetapi, sekarang kata gizi mempunyai pengertian lebih luas, disamping untuk kesehatan, gizi dikaitkan dengan potensi ekonomi seseorang, karena gizi berkaitan dengan perkembangan otak, kemampuan belajar, dan produktivitas kerja. Oleh karena itu di Indonesia yang sekarang sedang membangun, faktor gizi disamping faktor-faktor lain dianggap penting untuk memacu pembangunan, khususnya yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas.²

Fenomena yang terjadi di pasaran banyaknya penjual makanan-makanan olahan hasil produksi rumah tangga yang belum mamakai izin

² Sunita Almatsier, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, 2001, hlm.4

edar atau sertifikat produksi, dan banyak pula makanan-makanan disita oleh Dinas Kesehatan atau Badan POM, dan Badan POM sendiri menyita makanan-makanan tersebut ditakutkan adanya bahan atau komposisi dalam makanan tersebut mengandung bahaya. seharusnya produsen tersebut sebelum mengedarkan makanan-makanan hasil olahannya untuk izin ke Dinas kesehatan terlebih dahulu agar makanan tersebut bisa di periksa dilaboratorium oleh badan terkait , tetapi kenyataannya berbeda dengan dipasaran dan peraturan yang ada terkait dengan menjual makanan kemasan tanpa izin produksi atau sertifikat produksi tersebut. Berbeda pula dengan prinsip Islam, Pada Prinsipnya semua Jual beli boleh dilakukan kecuali yang secara jelas dan tegas dilarang oleh Islam, terlebih dalam hal jual beli makanan. Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia yang harus dipenuhi untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Kebutuhan manusia yang satu ini lebih penting dari pada kebutuhan pokok manusia yang lain seperti sandang dan papan, Karena makanan adalah sumber utama energi manusia dalam hidup. Manusia bisa melakukan kegiatan apapun jika tubuh bertenaga dan prima, tubuh bertenaga dan prima bisa diperoleh jika mengkonsumsi makanan yang bergizi dan sehat. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi dalam tubuh, tetapi makanan memiliki pengaruh sangat besar terhadap akal dan tingkah laku seseorang. Segala makanan yang baik maka akan memiliki pengaruh yang baik pula bagi manusia yang mengkonsumsinya. Demikian

halnya memakan yang kotor dan tidak baik akan berpengaruh tidak baik pula bagi akhlaq orang yang memakannya.³

Dalam Islam mengajarkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik (bergizi) sebagaimana dalam Al-Qur'an dijelaskan:



Artinya: *Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah Telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.*(QS.Al-maidah:88)

Menurut ayat diatas manusia diperintah supaya mengkonsumsi makanan yang halal dan baik (bergizi), banyak sekali makanan yang halal tapi kualitas kurang terjaga, makanan yang berkualitas itu selain halal juga bergizi, baik dari kebersihan maupun kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut karena dengan makanan yang halal dan bergizi manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya. Makanan yang baik bagi tubuh terdiri atas komposisi bahan yang baik dan tidak berbahaya bagi tubuh, sekarang banyak produsen makanan yang memproduksi makanan tersebut dengan bahan-bahan yang berbahaya yang seharusnya tidak digunakan dalam makanan. Bahan-bahan tersebut bila dikonsumsi terus menerus akan berakibat fatal bagi tubuh manusia. Untuk memelihara jiwa dan menjamin kehidupannya, agama Islam

³ Saleh al-Fauzan, *fiqih sehari-hari*, Jakarta, Gema Insani, 2005, hlm: 873

⁴ Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an terjemah*, Bandung: Mutiara Qolbu salim, 2001, hlm: 122

mensyariatkan kewajiban memperoleh sesuatu yang menghidupinya berupa hal-hal yang *dharuri* berbentuk makanan, minuman, pakaian dan tempat tinggal.⁵

Allah menyuruh umat manusia memakan makanan, bukan saja hanya sebatas makanan yang halal saja, dan juga bukan yang baik saja. Sebab makanan yang halal namun kalau hanya sedikit memberi kontribusi pada kebutuhan jasmani, akan mengakibatkan tubuh mengalami atau mengidap kekurangan gizi. Kalau demikian tubuh tidak akan mampu beraktifitas yang memadai. Sebaliknya makanan yang bergizi, namun kalau memakan tersebut didapatkan dari hasil curian atau hasil korupsi jelas makanan tersebut tidak boleh dimakan. Adapun yang dimaksud dengan halal adalah sesuatu yang dibolehkan oleh syariat. Mengonsumsi makanan yang halal lagi baik (*thayyib*) sekalipun.

Disisi lain, Pemerintah berkewajiban meningkatkan daya saing produk pangan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis. Mengingat hal tersebut diatas, dengan pengaturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan ditetapkan pedoman pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (*SPP.IRT*).⁶

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri

⁵ Abdul Wahhab Khallaf, *Ilmu Ushul Fiqih*, Semarang: Dina Utama Semarang, 1994, cet, ke-1, hlm: 313

⁶ Peraturan Kepala badan Pengawas Obat dan Makanan, *pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga*, tahun 2012

Rumah Tangga Pangan (IRTP). Dalam Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan Pasal 111 dalam ayat (1) dinyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar persyaratan kesehatan. Terkait hal tersebut diatas, undang-undang tersebut mengamanahkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar persyaratan kesehatan dan membahayakan kesehatan untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Agar pangan yang aman tersedia secara memadai, perlu diupayakan terwujudnya suatu sistem pangan yang mampu memberikan perlindungan kepada masyarakat yang mengkonsumsi pangan sehingga pangan yang diedarkan dan/atau diperdagangkan tidak merugikan serta aman bagi kesehatan jiwa manusia. Dengan perkataan lain, pangan tersebut harus memenuhi persyaratan Keamanan dan Mutu pangan

Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintah antara Pemerintah Daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota pada bidang Kesehatan-sub bidang obat dan perbekalan kesehatan, mengamanatkan bahwa pengawasan dan registrasi makanan minuman produksi rumah tangga merupakan urusan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Dalam tinjauan hukum Islam mengenai Sertifikat Produk Pangan dalam pasal 43 dalam Peraturan Pemerintah tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan, melalui kaidah fiqhiyah dengan meraih kemaslahatan dan menolak kemafsadatan. Kemaslahatan adalah keselamatan disini mencakup semua pihak, dan penolakan terhadap semua yang membawa kerusakan (*mafsadat*). Sedangkan dalam hukum Islam disebutkan bahwa makanan yang halal dan baik (bergizi) adalah makanan yang menurut ajaran Islam dibolehkan atau sesuatu yang dibolehkan oleh syari'at, sebagaimana di jelaskan dalam (QS. [16]: 114) "*makanlah kalian dengan makanan yang halal lagi baik*" oleh karena itu penulis berkeinginan untuk mengetahui dan menganalisis dalam tinjauan hukum Islam mengenai makanan yang diatur oleh pemerintah atau dinas terkait (Dinas Kesehatan/BPOM).

Dari uraian dan latar belakang diatas maka penulis mengambil judul skripsi "**Tinjauan Hukum Islam Terhadap Sertifikat Produksi pangan dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan**"

B. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang tersebut, timbul pokok masalah yang perlu untuk dikaji lebih mendalam: Bagaimana Prespektif hukum Islam terhadap Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan?

C. TUJUAN PENULISAN SKRIPSI

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui Pandangan Hukum Islam terhadap Sertifikat Produksi Pangan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

D. TELAAH PUSTAKA

Sejauh pengamatan penulis, kajian tentang jual beli makanan kemasan tanpa sertifikat produksi menurut hukum Islam belum ada yang meneliti. Dalam konteks muamalah, kajian mengenai makanan kemasan yang diproduksi oleh industri rumah tangga tanpa Sertifikat Produksi (SPP.IRT) ini penyusun belum menemukan pembahasan yang secara eksplisit menjelaskan tentang masalah ini.

Dalam skripsi yang disusun Muhammad Kholiq Mahasiswa IAIN walisongo Jurusan *Muamalah* Nim 2104020 dengan Judul : *Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan Yang Belum Bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)* dijelaskan bahwa Produk makanan dan minuman olahan tidak diketahui secara jelas bahan dan asal bahan yang digunakan dalam pengolahannya, apakah halal atau tidak, berdasarkan dalil Al-Qur'an, Hadist dan kemaslahatan (memelihara/tujuan syara'), maka produk makanan dan minuman olahan yang tidak jelas halal haramnya sebaiknya dihindari sehingga diketahui

secara jelas kehalalannya sebagai langkah preventif mencegah timbulnya bahaya atau kerugian dari produk tersebut.⁷

Dalam skripsi yang disusun oleh Erna Kurniati fakultas syari'ah IAIN Walisongo Semarang yang berjudul: *Analisis Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen relevansinya dengan jaminan kehalalan produk bagi konsumen muslim*. Dalam skripsinya menjelaskan Undang-Undang No.8 tahun1999 tentang Perlindungan Konsumen lahir pada tanggal 20 April 1999. Hal ini dilatar belakangi oleh banyaknya keluhan konsumen, dimana konsumen sering dirugikan oleh produsen yang hanya ingin mendapatkan keuntungan semata tanpa memperhatikan hak-hak konsumen yang harus dilindungi. Dalam UUPK (Undang-undang perlindungan kosumen) berusaha memberikan perlindungan kepada konsumen melalui jalur hukum. Setelah dilakukan penelitian dalam UUPK (undang-undang perlindungan konsumen) ini sudah terdapat hukum Islam.⁸

Dalam skripsi yang disusun oleh Fajria Nazliyah Mahasiswa IAIN Walisongo Semarang dengan judul : *Studi Analisis Fatwa MUI Jateng tentang Makanan dan Minuman yang mengandung zat berbahaya relevansi dengan Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen*, dalam skripsi ini menjelaskan bahwa keputusan komisi fatwa dan kajian hukum Islam Nomor: /KOM.FAT&KAJ.HI

⁷ Muhammad Kholiq, *Studi Analisis terhadap produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal (studi kasus pada IKM di kota semarang)*, Muamalah, 2010

⁸ Erna Kurniati, *Analisis Undang-Undang Nomo 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen relevansinya dengan jaminan kehalalan produk bagi konsumen muslim*, skripsi S1 jurusan Muamalah IAIN Walisongo Semarang, 2006

/I/2006 tentang makanan dan minuman yang mengandung zat berbahaya memutuskan bahwa: pertama, bahan-bahan seperti formalin, boraks, rodhamin B dan metanil yellow sesungguhnya adalah netral dan halal. Kedua memproduksi dan memperdagangkan makanan dan minuman yang menggunakan bahan tambahan yang mengandung zat berbahaya bagi kesehatan seperti formalin, boraks, rodhamin B, merupakan perbuatan tercela yang dilarang oleh hukum Islam. Komisi Fatwa dan kajian Hukum Islam MUI Jawa tengah dalam mengeluarkan fatwa hukum menggunakan dasar-dasar hukum yaitu: Al-Qur'an, Sunnah, Ijma' dan Qiyas.⁹

Berdasarkan telaah pustaka yang penulis lakukan di atas, sepengetahuan penulis belum ada penelitian yang membahas mengenai “*Tinjauan Hukum Islam terhadap Sertifikat Produksi Pangan dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*”. Untuk itu penulis meneliti dan menelaah lebih jauh.

E. METODE PENULISAN SKRIPSI

1. Metode Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data-data yang terkait dengan pokok bahasan penelitian, penulis akan mengadakan *library research*, yaitu suatu pengumpulan data berdasarkan literatur yang berkaitan dengan masalah yang dibahas. Alasan penulis menggunakan metode ini guna

⁹ Fajriatun Naziliyyah, *Studi Analisis Keputusan komisi Fatwa dan kajian hukum Islam MUI Jawa tengah tentang Makanan dan minuman yang mengandung zat berbahaya relevansinya dengan pasal 4 UU No.8 tahun1999 tentang perlindungan Konsumen*, Muamalah,2010

menyesuaikan dengan sifat penelitian itu sendiri, dimana pada hakikatnya metode pengumpulan data yang dilaksanakan harus ada kesesuaian.¹⁰

2. Sumber Data

Ada dua sumber data yang akan digunakan dalam penelitian ini:

a. Data Primer

Data primer yaitu Data yang diperoleh langsung dari obyek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau alat pengambilan data langsung pada subyek sebagai informasi yang dicari. Dalam hal ini data primer yang digunakan adalah Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan.

b. Data sekunder

Data sekunder yaitu Sumber yang dapat memberikan informasi data atau data tambahan yang dapat memperkuat data pokok baik yang berupa manusia atau benda (buku, Koran, internet, dan lain-lain).¹¹ Dalam penelitian ini yang menjadi data sekunder adalah dokumen-dokumen, buku-buku (keputusan kepala BPOM RI tentang pedoman tata cara penyelenggaraan sertifikasi produksi pangan industri rumah tangga dan pengemasan, penyimpanan dan pelebaban) dan data lain yang berkaitan.

¹⁰ Masri Singarimbun, Haidar ali chaudhari *Usulan Proyek Penelitian*, dalam burhannungin, lady Widjajati (eds) *Dimensi Metodologis Penelitian Sosial* , Surabaya, 1998, hlm:76

¹¹ Sumardi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, cet ke-II,1998, hlm 85

3. Metode Analisis

Setelah data terkumpul maka penulis akan melakukan analisis dengan menggunakan metode deskriptif-analitik dan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk membuat deskripsi atau gambaran mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta hubungan antara fenomena yang diselidiki lalu menganalisis.¹² Dalam penelitian ini penulis menggambarkan bagaimana analisis Pasal 43 dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan.

F. SISTEMATIKA PENULISAN

Untuk memperoleh gambaran yang bersifat utuh dan menyeluruh serta ada keterkaitan antar bab satu dengan yang lain dan untuk lebih mempermudah dalam proses penulisan skripsi ini, perlu adanya sistematika penulisan adapun sistematika penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN Pendahuluan yang meliputi latar belakang, pokok permasalahan, tujuan penulisan, telaah pustaka, metode penulisan dan sistematika penulisan.

BAB II : KONSEP JUAL BELI MAKANAN DALAM ISLAM; Bab ini membahas tentang konsep jual beli, konsep Islam tentang makanan dan Sadd al-Dzari'ah

¹² Saifudin Azwar, *Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1998, ke-1, hlm 7

BAB III : SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA PADA KETENTUAN PASAL 43 PERATURAN PEMERINTAH NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN);

Bab ini membahas tentang sertifikat produksi pangan industri rumah tangga dalam peraturan pemerintah nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan

BAB IV : ANALISIS HUKUM ISLAM TERHADAP PASAL 43 PERATURAN PEMERITAH NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN,MUTU DAN GIZI PANGAN);

Bab ini membahas tentang Analisis Hukum Islam terhadap Pasal 43 dalam Peraturan Pemeritah Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan,mutu dan gizi pangan

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.