

**Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai  
Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen Dan  
Hukum Islam**

*(Studi Kasus UMKM di Desa Tuntang)*

**SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Syariah dan Hukum  
Guna memenuhi Salah satu Syarat untuk Mencapai Gelar Sarjana  
Program Strata 1



Disusun oleh:

**Latifah Izzah Munawaroh**  
**1902036017**

**HUKUM EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO  
SEMARANG  
2023**

# PERSETUJUAN PEMBIMBING

Dr. Ja'far Bachaqi, S.Ag., M.H.

Siti Rofi'ah, S.Ag., M.H., M.Si

---

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Lamp : 4 (empat) eks.

Hal : Naskah Skripsi

An. Sdr. Latifah Izzah Munawaroh

Kepada Yth.

Dekan Fakultas Syariah dan Hukum

UIN Walisongo Semarang

*Assalamualaikum Wr. Wb.*

Setelah membaca, meneliti, dan mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi Saudari :

Nama : Latifah Izzah Munawaroh

NIM : 1902036017

Prodi : Hukum Ekonomi Syariah

Judul : "Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen Dan Hukum Islam" (*Studi Kasus UMKM di Desa Tuntang*)"

Dengan ini kami mohon kiranya skripsi Saudari tersebut dapat segera di munaqosyahkan. Demikian harap menjadi maklum.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Pembimbing I



Dr. Ja'far Bachaqi, S.Ag., M.H.  
NIP. 197308212000031002

Pembimbing II



Siti Rofi'ah, S.Ag., M.H., M.Si  
NIP. 198601062015032003

# HALAMAN PENGESAHAN



KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO  
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM  
Jl. Prof. Dr. Hamka, km 2 Semarang, telp (024) 7601291

## PENGESAHAN

Nama : LATIFAH IZZAH MUNAWAROH  
NIM : 1902036017  
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah  
Judul skripsi : Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen Dan Hukum Islam (Studi Kasus UMKM di Desa Tuntang)

Telah dimunaqsyahkan oleh Dewan Penguji Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang dan dinyatakan lulus dengan predikat cumlaude/baik/cukup, pada tanggal: 06 April 2023.

Dan dapat diterima sebagai syarat guna memperoleh gelar sarjana strata satu (S1) tahun akademik 2022/2023.

Ketua Sidang

M. Ichrom, M.Si  
NIP. 198409162019031003

Semarang, 06 April 2023

Sekretaris Sidang

Dr. Ja'far Bachaqi, M.H.  
NIP. 197308212000031002

Penguji I

Dr. H. Fakhrudin Aziz, M.S.I.  
NIP. 198109112016011901



Penguji II

Tri Nurhavati, M.H.  
NIP. 198612152019032013

Pembimbing I

Dr. Ja'far Bachaqi, M.H.  
NIP. 197308212000031002

Pembimbing II

Siti Rofi'ah, M.H.  
NIP. 198601062015032003

## MOTTO

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ  
إِن كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

*“Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya”.* (Q.S. Al-Baqarah:172)

## PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, serta telah memberikan kemudahan dan kesehatan kepada penulis sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Sholawat serta salam tidak lupa dihantarkan kepada Baginda Nabi Muhammad SAW, yang kita nantikan syafa'atnya diakhirat kelak. Dengan mengharap kan taufiq dan hidayah dari Allah SWT, maka dari itu penulis persembahkan skripsi ini kepada:

1. Ayahku (Slamet Ma'arif) dan mamah (Efry Eriesca), yang selalu memberikan dukungan baik secara formil maupun materiil serta selalu mendoakan tanpa henti sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
2. Kedua adikku (Zulfa dan Fakhrun) yang selalu memberikan semangat serta doa kepada penulis agar dapat terselesaikan masa kuliah S1
3. Teman dekatku (sahabat till jannah) yang telah memberikan dukungan, menemani suka dan duka penulis dari tahun 2016 sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini
4. Bapak Dr. Jafar Baehaqi, S.Ag., M.H. selaku pembimbing I dan Ibu Siti Rofi'ah, S.H., M.H., selaku pembimbing II, yang telah memberikan arahan serta meluangkan waktunya terhadap penulis dengan sabar sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik

5. Teman-teman seperantauan (HES A 2019) yang telah membantu penulis dalam menghadapi masa masa kuliah dari PBAK sampai terselesaikannya penulisan skripsi ini
6. Keluarga Green House Amalia 1 yang telah berbagi canda dan tawa selama berada di tanah rantauan

Semoga semua doa, pengorbanan, serta dukungan yang diberikan kepda penulis dengan hati yang tulus dan ikhlas akan diberi balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT

## DEKLARASI

Dengan penuh kejujuran dan tanggung jawab, dalam hal ini skripsi berjudul “Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen Dan Hukum Islam (Studi Kasus UMKM di Desa Tuntang)” yang telah ditulis oleh penulis merupakan hasil karya sendiri.

Selain itu, sumber informasi yang dikutip oleh penulis telah disebutkan dalam teks yang dicantumkan dalam daftar pustaka berdasarkan kode etik ilmiah.

Semarang, 20 Maret 2023

Deklarator



**Latifah Izzah Munawaroh**

1902036017

## HALAMAN PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

Pedoman tranliterasi ini berdasarkan Surat Keputusan Bersama (SKB) Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 158/1987 yang telah ditandatangani pada 22 Januari 1988. Transliterasi dapat digunakan sebagai pengalih-hurufan dari satu Abjad ke Abjad yang lain. Adapun transliterasi Arab Latin merupakan penyalinana huruf Arab dengan huruf latin beserta perangkatnya.

### A. Konsonan

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin        | Nama                      |
|------------|------|--------------------|---------------------------|
| ا          | Alif | Tidak dilambangkan | Tidak dilambangkan        |
| ب          | Ba   | B                  | Be                        |
| ت          | Ta   | T                  | Te                        |
| ث          | Sa   | S                  | es (dengan titik diatas)  |
| ج          | Jim  | J                  | Je                        |
| ح          | Ha   | H                  | ha (dengan titik dibawah) |



|   |      |    |                            |
|---|------|----|----------------------------|
| خ | Kha  | Kh | ka dan ha                  |
| د | Dal  | D  | De                         |
| ذ | Zal  | Z  | Zet (dengan titik diatas)  |
| ر | Ra   | R  | Er                         |
| ز | Z    | Z  | Zet                        |
| س | Sin  | S  | Es                         |
| ش | Syin | Sy | es dan ye                  |
| ص | Sad  | ṣ  | Es (dengan titik dibawah)  |
| ض | Dad  | ḍ  | de (dengan titik dibawah)  |
| ط | Ta   | ṭ  | te (dengan titik dibawah)  |
| ظ | Za   | ẓ  | zet (dengan titik dibawah) |
| ع | ‘ain |    | Koma terbalik (didas)      |
| غ | Gain | G  | Ge                         |
| ف | Fa   | F  | Ef                         |

|    |        |   |          |
|----|--------|---|----------|
| ق  | Qaf    | Q | Ki       |
| ك  | Kaf    | K | Ka       |
| ل  | Lam    | L | El       |
| م  | Mim    | M | Em       |
| ن  | Nun    | N | En       |
| و  | Wau    | W | We       |
| هـ | Ha     | H | ha       |
| ء  | Hamzah |   | apostrof |
| ي  | Ya     | Y | ye       |

## B. Vokal

### 1. Vokal Tunggal

| Huruf Arab | Nama   | Huruf Latin | Nama |
|------------|--------|-------------|------|
| َ          | Fathah | A           | a    |
| ِ          | Kasrah | I           | i    |
| ُ          | Dammah | U           | u    |

## 2. Vokal Rangkap

| <b>Huruf Arab</b> | <b>Nama</b>    | <b>Huruf Latin</b> | <b>Nama</b> |
|-------------------|----------------|--------------------|-------------|
| اِيّ..            | Fathah dan ya  | Ai                 | a dan i     |
| اُوّ..            | Fathah dan wau | Au                 | a dan u     |

## C. Vokal Panjang (Maddah)

| <b>Huruf Arab</b> | <b>Nama</b>             | <b>Huruf Latin</b> | <b>Nama</b>        |
|-------------------|-------------------------|--------------------|--------------------|
| آ...آ..           | Fathah dan alif atau ya | Ā                  | a dan garis diatas |
| إ...إ..           | Kasrah dan ya           | Ī                  | i dan garis diatas |
| ؤ...ؤ..           | Dammah dan wau          | Ū                  | u dan garis diatas |

## ABSTRAK

Perlindungan konsumen merupakan keseluruhan asas serta aturan hukum yang melindungi konsumen dari permasalahan dengan penyedia barang dan jasa konsumen. Adapun penulis melakukan penelitian ini dilatarbelakangi dengan adanya pelaku usaha membuat kerupuk kedelai dengan menggunakan bleng. Bleng merupakan kombinasi garam mineral konsentrasi besar, bleng menggambarkan wujud tidak murni dari asam borat. Pokok permasalahan yang menjadi fokus dari penelitian ini ialah tentang bagaimana tata cara pengolahan kerupuk kedelai dengan menggunakan bleng dan bagaimana tinjauan hukum Islam serta Hukum Perlindungan Konsumen terkait penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai di UMKM di Desa Tuntang.

Jenis penelitian yang digunakan ialah normative-empiris dengan pendekatan yuridis-empiris yang dilakukan dengan meneliti dengan mengumpulkan data-data primer yang telah didapat melalui observasi secara langsung terhadap masalah yang berkaitan. Teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis ialah wawancara, observasi, serta studi kepustakaan. Serta analisis data yang dilakukan oleh penulis dengan cara reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan.

Hasil dari penelitian ini diketahui *pertama*, dalam Hukum Islam penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai dapat dikatakan haram, karena penggunaan bleng ini

terdapat kemudharatan, yang dimana jika mengkonsumsi oalahan makanan menggunakan bleng maka kesehatan manusia akan terganggu bahkan dapat menyebabkan kematian. Penggunaan bleng juga telah melanggar prinsip produksi serta Fatwa DSN-MUI No. 4 tahun 2003 tentang standarisasi halal.

*Kedua*, penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai di UMKM milik Bu Puan telah melanggar beberapa peraturan yaitu Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, Permenkes Nomor 33 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan dan Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan. Dalam peraturan tersebut terdapat sanksi administrasi serta sanksi pidana yakni hukuman penjara hingga 5 tahun atau denda sebanyak 10 miliar rupiah.

**Kata kunci:** *Bleng, Perlindungan Konsumen, Hukum Islam*

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Assalamu'alaikum Warohmatullahi Wabarokatuh*

Alhamdulillahirobbil'alamin segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan segala karunia, rahmat, taufiq, dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Sholawat serta salam selalu tucurahkan kepada Baginda nabi Muhammad SAW, yang telah membimbing umatnya dari zaman jahilliyah menuju zaman yang beradab, yang selalu kita nantikan syafa'atnya di dunia dan di akhirat.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul "Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen Dan Hukum Islam". Skripsi ini disusun guna memperoleh gelar strata satu (S.I) Fakultas Syariah dan Hukum, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang. Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak terselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan serta bimbingan dari banyak pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Jafar Baehaqi, S.Ag., M.H. selaku pembimbing I dan Ibu Siti Rofi'ah, S.H., M.H., selaku pembimbing II, yang telah memberikan arahan serta meluangkan waktunya terhadap penulis dengan sabar sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik

2. Bapak Prof. Dr. Imam Taufiq, M.Ag., selaku rektor Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang Bapak Dr. H. Mohammad Arja Imroni, M.Ag., selaku Dekan Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Negeri Walisongo Semarang
3. Bapak Supangat, M.Ag., selaku Kepala Program Studi Hukum Ekonomi Syariah serta Bapak Saifuddin, S.HI., M.H., selaku sekretaris Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Negeri Walisongo Semarang
4. Seluruh dosen Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang yang telah memberikan arahan dan ilmu kepada penulis sewaktu menjalankan mata kuliah
5. Kedua Orang tuaku Slamet Ma'arif (ayah) dan Efry Eriesca (Mamah) yang telah meberikan doa, mengorbankan segenap jiwa raganya serta waktunya demi menghantarkanku terhadap penyelesaian kuliah dan keberhasilanku
6. Kedua Adikku (Zulfa dan Fakhrun) yang telah memberikan doa dan support terhadap penulis
7. Teman dekatku (Wafiq, Meta, dan Rahma), serta sudut kami lover's yang telah membantu, memberikan support terhadap penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini
8. Temen-Temen Hukum Ekonomi Syariah A yang telah menemani serta memberikan semangat terhadap penulis dari semester 1 hingga skripsi ini terselesaikan
9. Para informan yang terlibat dalam penulisan skripsi ini

Terimakasih atas segala kebaikan, kesabaran, serta keikhlasan yang telah diberikan. Penulis hanya mampu membalas dengan doa, semoga Allah SWT membalas segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis. Kepada para pembaca, penulis

menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbasan ilmu yang dimiliki oleh penulis, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran guna membangun penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap agar penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi diri sendiri maupun bagi masyarakat.

***Wassalamu'alaikum Warohmatullahi Wabarokatuh***

Semarang, 20 Maret 2023

Penulis



**Latifah Izzah Munawaroh**

**1902036017**



## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| <b>PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....                      | ii   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                          | iii  |
| <b>MOTTO</b> .....                                       | IV   |
| <b>PERSEMBAHAN</b> .....                                 | v    |
| <b>DEKLARASI</b> .....                                   | vii  |
| <b>HALAMAN PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN</b><br>..... | viii |
| <b>ABSTRAK</b> .....                                     | xii  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                              | xiv  |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                                  | xvii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                               | xx   |
| <b>BAB I (PENDAHULUAN)</b>                               |      |
| A. Latar Belakang.....                                   | 1    |
| B. Rumusan Masalah.....                                  | 6    |
| C. Tujuan Penelitian.....                                | 6    |
| D. Manfaat Penelitian.....                               | 7    |
| E. Tinjauan Pustaka.....                                 | 7    |
| F. Metodologi Penelitian.....                            | 10   |
| 1. Jenis dan Pendekatan Penelitian.....                  | 10   |
| 2. Sumber Data dan Bahan Hukum.....                      | 11   |

|   |    |
|---|----|
| 3. Teknik Pengumpulan Data .....  | 13 |
| 4. Analisis Data .....  | 14 |
| G. Sistematika Penulisan Proposal .....   | 16 |
| <b>BAB II (TINJAUAN UMUM TENTANG PRODUKSI, BAHAN TAMBAHAN MAKANAN. MAKANAN YANG THOYYIB MENURUT HUKUM ISLAM, PERLINDUNGAN KONSUMEN)</b> |    |
| A. Produksi .....   | 18 |
| a. Pengertian Produksi.....   | 18 |
| b. Faktor-faktor dalam produksi .....   | 19 |
| c. Prinsip dan Kaidah Produksi .....  | 21 |
| B. Bahan Tambahan Makanan.....  | 23 |
| a. Pengertian BTM (Bahan Tambahan Makanan).....   | 23 |
| b. Jenis-Jenis Bahan Tambahan Makanan.....  | 24 |
| c. Bahan Tambahan Makanan yang Dilarang .....   | 28 |
| d. Bleng .....  | 30 |
| C. Makanan yang Thoyyib Dalam Hukum Islam.....  | 31 |
| a. Pengertian makanan dalam hukum Islam.....  | 31 |
| b. Jenis makanan yang thoyyib menurut Islam .....   | 33 |
| c. Jenis Makanan yang Dilarang Dalam Islam.....   | 34 |
| d. Perlindungan konsumen dalam Hukum Islam.....   | 44 |
| D. Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Positif.....   | 48 |
| a. Hak dan kewajiban kosumen serta pelaku usaha dalam UUPK.....   | 48 |

- b. Jaminan keamanan pangan menurut PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan .....50
- c. Larangan Menjual Makanan Berbahaya Menurut Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan.....52

**BAB III (PENGOLAHAN KERUPUK KEDELAI DI UMKM DI DESA TUNTANG)**

- A. Profil UMKM Produsen Kerupuk Kedelai di Desa Tuntang.....53
- B. Mekanisme Pengolahan Kerupuk Kedelai .....58
- C. Kapasitas Produksi dan Keuntungan Penjualan Kerupuk Kedelai .....66

**BAB IV (TINJAUAN HUKUM PERLINDUNGAN KONSUMEN DAN HUKUM ISLAM DALAM PENGGUNAAN BLENG)**

- A. Perlindungan Hukum Konsumen Terkait Penggunaan Bleng Terhadap Pengolahan Kerupuk Kedelai .....69
- B. Pandangan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai .....82

**BAB V (PENUTUP)**

- A. Kesimpulan .....91
- B. Rekomendasi.....95
- C. Penutup .....96

**DAFTAR PUSTAKA .....97**

**LAMPIRAN.....102**

## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.1. : Peta Dusun Gading, Desa Tuntang, Kabupaten Semarang
- Gambar 3.2. : Rendaman kacang kedelai
- Gambar 3.3. : Campuran semua bahan olahan olahan kerupuk kedelai
- Gambar 3.4. : Penggilingan semua bahan olahan kerupuk kedelai
- Gambar 3.5. : Proses pengukusan olahan kerupuk kedelai
- Gambar 3.6. : Proses pendinginan olahan kerupuk kedelai
- Gambar 3.7. : Pematangan kerupuk kedelai
- Gambar 3.8. : Penjemuran kerupuk kedelai
- Gambar 3.9. : Pengumpulan kerupuk kedelai yang sudah kering
- Gambar 3.10. : Packaging kerupuk kedelai

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok setiap manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Makanan lebih penting dibanding kebutuhan pokok manusia yang lainnya, karena makanan merupakan sumber utama manusia untuk menjalani kehidupannya. Manusia dapat melakukan kegiatan apapun dalam hidupnya jika bertenaga, tubuh yang bertenaga diperoleh dari mengkonsumsi makanan yang sehat serta bergizi, makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi dalam tubuh, tetapi makanan memiliki pengaruh yang besar terhadap akal serta tingkah laku seseorang.<sup>1</sup>

Dengan seiring berkembangnya zaman maka berkembang juga ketertarikan masyarakat terhadap beberapa produk makanan serta jajanan yang merupakan peluang bagi mereka untuk melakukan sebuah usaha yang baik dan ditekuni. Dengan berkembangnya zaman juga maka makin banyak persaingan home industry ataupun distributor dalam menyajikan makanan yang mereka jual dan menarik para konsumen untuk membeli produk makanan yang mereka jual. Dalam penjualan makanan itu para produsen harus menyediakan makanan yang aman, bergizi dan menentukan strategi yang penting untuk mencapai sasaran dalam bidang kesehatan. Di dalam agama islam dijelaskan bahwa kita sebagai muslim harus mngonsumsi makanan yang baik, bergizi dan yang utama

---

<sup>1</sup> Celina Tri Siwi Kristianti, "*Hukum Perlindungan Konsumen*", (Jakarta: Sinar Grafika, 2004), Hlm 169.

ialah halal, dimana penjelasan ini sudah dijelaskan didalam *Q.S. Al-Maidah ayat 88*.<sup>2</sup>

Dengan adanya kemajuan teknologi di zaman milenial ini mendukung masyarakat untuk mengkonsumsi produk makanan yang cenderung terus meningkat, seiring dengan berubahnya gaya hidup serta pola konsumsi masyarakat masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui bagaimana untuk memilih dan menggunakan produk terutama dalam makanan secara baik, benar dan aman. Konsumen tidak bisa melaksanakan klarifikasi terhadap proses penciptaan makanan tersebut, sementara itu seandainya terjalin suatu akibat negatif yang terpaut dengan produk tertentu, konsumenlah yang menerima efek tersebut. Konsumen tidak bisa mengenali apakah produk tersebut beresiko ataupun tidak, yang kelihatannya baik dari luar, tidak bisa diketahui apakah memiliki cacat tertentu baik sebab kekeliruan dalam proses produksinya ataupun dibuat dari bahan-bahan yang tidak sesuai buat kebutuhan manusia.

Produk dapat dibilang produk cacat (beresiko), apabila produk tersebut tidak aman dalam penggunaannya, tidakenuhi syarat-syarat keamanan tertentu sebagaimana diharapkan orang, dengan memikirkan bermacam kondisi, paling utama tentang penampilan produk, khasiat yang sepatutnya diharapkan dari produk serta dikala produk itu diedarkan. Pemakaian bahan beresiko serta terlarang pada produk pangan masih tetap terlaksana. Perihal ini mungkin diakibatkan sebab (1) produsen ataupun pelaku usaha pangan tidak mengenali tentang peraturan perundangan yang berlaku, (2) produsen ataupun pelaku usaha pangan dengan terencana memakai bahan beresiko serta terlarang buat menciptakan produk pangan yang menarik (dengan meningkatkan zat perona terlarang, ataupun supaya produk

---

<sup>2</sup> Dian Pertiwi, "Tinjauan Hukum islam dan Hukum Positif Terhadap Penggunaan Bleng Pada Makanan ", *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Intan Lampung, 2018), hlm. 5

yang dihasilkan lebih awet). Produk santapan sekurang-kurangnya terdapat 2 perkara yang wajib diprioritaskan. Yang pertama Permasalahan pelabelan, sampai seberapa jauh sesuatu produk santapan mencantumkan data secara lengkap tentang produk tersebut dalam pelabelan. Dan yang kedua bagaimana kualitas produk itu sendiri.<sup>3</sup>

Produksi dalam Islam ialah kegiatan yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat ataupun meningkatkannya dengan metode mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat untukenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya kegiatan produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas. Kemudian prinsip produksi dalam Islam berarti menciptakan suatu yang halal yang merupakan pengumpulan dari seluruh proses penciptaan mulai dari sumber bahan baku hingga dengan tipe produk yang dihasilkan baik berbentuk benda ataupun jasa.<sup>4</sup>

Menurut Muhammad Said yang mengutip dari salah satu buku karya Muhammad Al-Mubarak yang menjelaskan bahwa prinsip-prinsip produksi dalam Islam ada 4 yaitu: (1) Dilarang memproduksi serta memperdagangkan komoditas yang tercela dikarenakan bertentangan dengan syariat Islam, (2) Dilarang melakukan kegiatan produksi yang mengarah kedzaliman, (3) Dilarang melakukan iktikar (penimbunan barang). Kemudian di dalam islam juga dijelaskan mengenai etika dalam berproduksi yaitu: 1) Adanya peringatan Allah SWT akan kekayaan alam, 2) Berproduksi dalam lingkaran halal. Etika mengelola sumber daya alam dalam berproduksi dimaknai sebagai proses menghasilkan kekayaan dengan menggunakan sumber daya alam wajib

---

<sup>3</sup> Tri Sulismuji Wiyono, "Perlindungan hukum konsumen terhadap produk pangan yang mengandung bahan berbahaya", *Jurnal hukum Vol.4 No.1 thn. 2020*, hlm.22

<sup>4</sup> Muhammad Turmudi, "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam", *Jurnal Islamadia Vol. XVIII, No. 1, Maret 2017*, hlm. 39

bersandarkan visi penciptaan alam ini serta bersamaan dengan visi penciptaan manusia ialah selaku rahmat untuk segala alam, serta etika dalam memproduksi menggunakan kekayaan alam pula sangat bergantung dari nilai-nilai perilaku manusia, nilai pengetahuan, serta keahlian. Serta bekerja selaku sendi utama penciptaan yang wajib dilandasi dengan ilmu serta syari' ah Islam.<sup>5</sup>

Selanjutnya salah satu faktor produksi dalam Islam ialah tenaga kerja, faktor tenaga kerja merupakan upaya yang dilakukan oleh manusia baik berupa kerja pikiran maupun kerja jasmani atau kerja pikir sekaligus jasmani dalam rangka menghasilkan barang dan jasa ekonomi yang dibutuhkan oleh masyarakat. Islam mengangkat nilai tenaga kerja serta menyuruh orang bekerja untuk menggapai penghidupan yang layak serta menciptakan benda serta jasa yang menjadi kebutuhan manusia, ataupun amal yang bertabiat ibadah sekedar sebab Allah SWT. Tenaga kerja dalam Islam, tidak dapat terpisahkan dari kehidupan moral serta sosial, sebab kode serta tingkah laku pekerja serta majikan berprinsip pada syariat. Mereka yang mempekerjakan buruh memiliki tanggung jawab moral serta sosial. Tenaga kerja tidak diperbolehkan melaksanakan pekerjaan yang tidak diperbolehkan oleh syari'at. Pekerja serta majikan pula tidak boleh saling memeras.<sup>6</sup>

Dalam sistem perekonomian Islam tidak hanya mengatur tentang bagaimana prinsip dan factor produksi dalam Islam namun Islam juga mengatur tentang apa saja kaidah memproduksi dalam Islam, kaidah tersebut yaitu<sup>7</sup>:

---

<sup>5</sup> H. Muh. Said "*Pengantar Ekonomi Islam*" (Pekanbaru: Suska Press, 2008), hlm. 81

<sup>6</sup> Mahfuz, "Produksi Dalam Islam", *Jurnal El-Arba Vol.4 No. 01 (2020)*, hlm. 24-25

<sup>7</sup> Mustafa Edwin Naution, "*Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*", (Jakarta:Kencana Prenada Media Grup, 2006), hlm. 111-112



- a) Memproduksi barang serta jasa yang halal pada setiap tahapan produksi
- b) Mencegah kerusakan di muka bumi (membatasi polusi, ketersediaan SDA)
- c) Produksi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran (kebutuhan yang harus dipenuhi berdasarkan prioritas yang telah ditetapkan oleh syariat)
- d) Meningkatkan Kualitas SDM (kualitas spiritual, mental, fisik)

Dalam prakteknya kaidah yang telah diuraikan diatas sering dilanggar dengan alasan ingin mendapatkan keuntungan, seperti salah satu UMKM di Desa Tuntang yang memproduksi salah satu produk makanan yaitu kerupuk kedelai, dimana olahan dalam membuat kerupuk kedelai ini terdapat bleng, bleng merupakan bahan pencampur makanan untuk mengenyalkan kerupuk tersebut. Alasan pelaku usaha memakai bleng ini bukan dikarenakan ketidaktahuannya akan bahaya bleng ini namun si pelaku usaha ini mengetahui akan bahaya dari penggunaan bleng tersebut, namun pelaku usaha tetap menggunakan bleng pada produk pangannya dikarenakan belum ada bahan pengenyal pengganti yang kandungannya serupa dengan bleng.

Penggunaan bleng pada produk kerupuk kedelai jika dilakukan secara terus-menerus maka pelaku usaha akan mendapatkan tanggung jawab pidana karena telah menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) berbahaya ke dalam produknya. Ketentuan pidana telah diatur didalam UU No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yang berbunyi: *“Tanggung jawab pidana terhadap perbuatan penggunaan BTP berbahaya pada produk pangan pada dasarnya melekat kepada pelaku usaha dan/atau pengurusnya”*. Hal ini sesuai dengan perintah Pasal 61 UUPK, yaitu; *“Penuntutan pidana dapat dilakukan terhadap pelaku usaha dan/atau pengurusnya”*.

Proses dari ketiga pembuktian tersebut, penyidik memproses lebih lanjut melalui bantuan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Kemudian BPOM, dapat menyimpulkan bahwa pelaku usaha bersalah atas keracunan yang terjadi kepada konsumen atau tidak.<sup>8</sup>

Alasan saya ingin mengangkat judul ini dikarenakan terdapat kesenjangan antara aturan hukum yang tertera serta fakta lapangan yang berbeda, dan sebagai konsumen pasti sangat dirugikan karena selain sudah mengeluarkan uang untuk membeli kerupuk tersebut terdapat pula racun ataupun zat berbahaya yang masuk ke dalam tubuh konsumen saat mengkonsumsi kerupuk kedelai tersebut. Selain itu juga, terdapat konsumen yang sudah mengalami beberapa efek samping dari penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai ini. Dengan ini perlu adanya penelitian yang lebih dalam karena penerapan hukum perlindungan konsumen dalam studi kasus ini masih belum baik terlaksana dan saya ingin meninjau dari segi hukum Islam dalam studi kasus ini bagaimana.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tata cara pengolahan kerupuk kedelai dengan menggunakan bleng?
2. Bagaimana tinjauan hukum Islam dan hukum perlindungan konsumen terkait penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai di UMKM di Desa Tuntang?

## **C. Tujuan Penelitian**

Dalam melakukan penelitian skripsi ini, tujuan yang akan dicapai oleh penulis antara lain:

---

<sup>8</sup> Ibrahim Nainggolan, “Tanggung jawab Pidana Bagi Pelaku Usaha Yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbahaya Produk Pangan”, *Jurnal EduTech Vol. 4 No.2 September 2018*, Hlm. 87

- a) Untuk mendeskripsikan bagaimana pengolahan kerupuk kedelai di Desa Tuntang yang menggunakan bleng
- b) Untuk mendeskripsikan bagaimana tinjauan hukum perlindungan konsumen dan hukum islam terkait penggunaan bleng sebagai salah satu bahan baku terhadap makanan yang dipasarkan di desa tuntang

#### **D. Manfaat Penelitian**

Selain itu penulis berharap dalam menyusun skripsi ini dapat memberikan dampak bagi:

1. Secara Teoritis

Secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk mengembangkan konsep berfikir serta dapat mengetahui sudut pandang hukum perlindungan konsumen terkait penggunaan bleng pada pengolahan kerupuk kedelai.

2. Secara Praktis

- a. Bagi pelaku usaha*

Manfaat penelitian ini bagi pelaku usaha ialah agar pelaku usaha dapat lebih memperhatikan bahan-bahan produk yang akan dijual kepada masyarakat dengan mengutamakan bahan-bahan yang aman, serta adanya izin bahan tersebut untuk dikelola.

- b. Bagi konsumen*

Manfaat penelitian ini untuk para konsumen agar lebih berhati-hati dalam membeli sebuah produk makanan, dan lebih memperhatikan kandungan yang terdapat dalam makanan yang dibeli tersebut.

#### **E. Tinjauan Pustaka**

Tinjauan pustaka merupakan salah satu yang mengkaji terhadap penelitian-penelitian yang sudah ada yang ada kaitannya dengan penelitian terhadap judul seseorang. Telaah pustaka ini dilakukan untuk mengetahui bahwa sesungguhnya penelitian atas suatu kasus sudah diteliti terlebih dahulu atau bahkan belum sama sekali. Penelitian

tentang penggunaan bleng yang ditinjau dari hukum perlindungan konsumen dan hukum Islam, terdapat relevansinya sebagai berikut:

*Pertama*, penelitian Tri Sulismuji wiyono yang berjudul “Perlindungan hukum konsumen terhadap produk pangan yang mengandung bahan berbahaya” Di dalam jurnal ini di jelaskan tentang bagaimana sistem hukum perlindungan bagi konsumen yang membeli jajanan di pasar namun jajanan tersebut menggunakan bahan bahan yang berbahaya.<sup>9</sup> Perbedaan jurnal ini dengan penelitian saya bahwa dalam jurnal ini bahan berbahayanya mencakup luas sedangkan saya hanya mencakup pada *bleng* saja.

*Kedua*, Skripsi Yusti Aldi Saputro yang berjudul “Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan yang Mengandung Bahan Berbahaya di Pasar Beringharjo Yogyakarta”. Di dalam skripsi ini menjelaskan tentang bagaimana upaya hukum yang dilakukan oleh konsumen terkait penggunaan bahan berbahaya yang terdapat di dalam makanan yang dijual di Pasar Beringhejo.<sup>10</sup> Perbedaan penelitian skripsi ini dengan penelitian saya ialah di dalam penelitian ini tidak membahas terkait hukum Islam terhadap makanan yang mengandung bahan berbahaya, sedangkan di dalam penelitian saya terdapat penjelasan terkait bagaimana hukum Islam terkait penggunaan bahan berbahaya ke dalam makanan

*Ketiga*, Penelitian Hj. Sri Lestari Poernomo yang berjudul “Analisis Perlindungan Hukum Konsumen Produk Makanan Kemasan yang Beredar di Kota Makasar”. Di dalam jurnal ini dijelaskan bahwa penelitian

---

<sup>9</sup> Tri Sulismuji Wiyono, “Perlindungan hukum konsumen terhadap produk pangan yang mengandung bahan berbahaya”, *Jurnal hukum Vol.4 No.1 thn. 2020*

<sup>10</sup> Yustin Aldi Saputro, “Perlindungan konsumen terhadap makanan yang mengandung bahan berbahaya di pasar beringharjo Yogyakarta”, *Skripsi*, (Ilmu Hukum:Universitas islam Indonesia Yogyakarta, 2018)

ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesadaran hukum bagi pelaku usaha dalam melindungi konsumennya yang membeli serta mengkonsumsi makanan berkemasan di Kota Makassar.<sup>11</sup> Perbedaan Jurnal ini dengan penelitian saya ini ialah bahwa penelitian saya ini menganalisis perlindungan konsumen terhadap produk kerupuk kedelai yang menggunakan *bleng* sedangkan jurnal ini menganalisis perlindungan konsumen terkait peredaran makanan kemasan yang belum terjamin kandungannya di beredar di Kota Makassar.

*Keempat*, Skripsi Ira Amalia yang berjudul “Analisa Hukum Islam dan Hukum Positif Terhadap Peredaran Makanan Mengandung Bahan Tambahan Pangan Berbahaya (*Study Kasus Hasil Pengawasan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Bandar Lampung tahun 2017*)”. Di dalam skripsi ini menjelaskan tentang bagaimana pandangan hukum baik hukum Islam maupun positif terkait peredaran makanan yang mengandung bahan berbahaya yang dikonsumsi oleh manusia.<sup>12</sup> Perbedaan penelitian ini dengan penelitian saya terletak pada pembahasan perlindungan konsumen, di dalam penelitian skripsi saudari Ira tidak dijelaskan tentang bagaimana perlindungan konsumen terkait makanan yang dibelinya terdapat bahan berbahaya, sedangkan dalam penelitian saya terdapat pembahasan terkait perlindungan konsumennya.

*Kelima*, Skripsi Dian Pertiwi yang berjudul “Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Positif Terhadap Penggunaan Bleng Pada Makanan (*Studi Pada Masyarakat Desa Way Galih Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan*)”. Di dalam skripsi ini menjelaskan tentang

---

<sup>11</sup> Hj. Sri Lestari Poernomo, “Analisis perlindungan hukum konsumen produk makanan kemasan yang beredar”, *Jurnal hukum Vol.3 No.1-April thn. 2020*

<sup>12</sup> Ira Amalia, “Anaisis Hukum Islam dan hukum positif terhadap peredaran makanan mengandung bahan tambahan pangan berbahaya”, *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Intan Lampung, 2018)

bagaimana hukum Islam serta positifnya terkait penggunaan bahan baku bleng di dalam makanan yang dijual oleh masyarakat Desa Way Galih Kecamatan Tanjung Bintang.<sup>13</sup> Perbedaan dengan penelitian saya ini bahwa penelitian saya ini lebih mengkaji tentang bagaimana perlindungan terhadap konsumennya terkait penggunaan bleng pada produk kerupuk kedelai tersebut, sedangkan di dalam skripsi ini hanya berfokus kepada hukum Islam dan hukum positif yang telah di atur didalam Undang-Undang tentang pangan.

## **F. Metodologi Penelitian**

### **1. Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian hukum yang berarti keseluruhan aktifitas berdasarkan ilmiah, mengumpulkan, mengklasifikasikan, menganalisis, serta menafsirkan fakta-fakta serta hubungan-hubungan di lapangan hukum yang berdasarkan pengetahuan yang diperoleh serta dikembangkan untuk menanggapi fakta dan hubungan tersebut.<sup>14</sup>

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian saya ialah normative-empiris. Penelitian normative-empiris merupakan penggabungan antara pendekatan hukum normative dengan adanya penambahan berbagai unsur empiris. Metode normative-empiris ini juga merupakan implementasi ketentuan hukum normative (Undang-Undang) dalam aksinya pada setiap peristiwa hukum tertentu yang terjadi dalam suatu masyarakat.<sup>15</sup>

---

<sup>13</sup> Dian Pertiwi, "Tinjauan Hukum islam dan Hukum Positif Terhadap Penggunaan Bleng Pada Makanan ", *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Intan Lampung, 2018)

<sup>14</sup> Soejono S.H., *Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta:Rineka Cipta, 2003) hlm. 110

<sup>15</sup> Idtesis.com, "Metode Penelitian Hukum Empiris dan Normatif", (21 Januari 2013), sebagaimana dikutip dari <https://idtesis.com/metode-penelitian->

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian saya adalah pendekatan yuridis-empiris, pendekatan yuridis-empiris ini merupakan jenis pendekatan penelitian yang dilakukan dengan meneliti dengan mengumpulkan data-data primer yang telah didapat melalui observasi secara langsung terhadap masalah yang berkaitan.<sup>16</sup>

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif merupakan data yang dinyatakan dalam bentuk kalimat, simbol, serta data lainnya yang bentuknya bukan berupa angka.<sup>17</sup> Metode penelitian yang saya gunakan ialah metode studi kasus yang dimana metode studi kasus ini merupakan metode penelitian yang dilakukan secara intensif dan mendetail terhadap suatu kasus, yang dapat berupa suatu peristiwa, lingkungan, dan situasi tertentu yang memungkinkan untuk mengungkap suatu hal.<sup>18</sup>

## 2. Sumber Data dan Bahan Hukum

### a. Sumber data

Sumber data merupakan subyek dari mana data tersebut diperoleh, dalam penelitian ini terdapat 2 sumber data yaitu:

#### a) Data Primer

Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama ataupun sumber asli

---

[hukum-empiris-dan-normatif/](#), (diakses pada 18 November 2022, pukul 19.00 WIB)

<sup>16</sup> Abdulkadir, Muhammad, "*Hukum dan Penelitian Hukum*", (Bandung:Citra Aditya, 2004), hlm.134

<sup>17</sup> Prof. dr. Ir. usman Rianse, M.S., Abdi, S.P., M.P., *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi*, (Bandung:Alfabeta, 2012) hlm. 212

<sup>18</sup> Andi Prastowo, *Memahami Metode-metode Penelitian*, (Yogyakarta:AR-RUZZ MEDIA, 2016) hlm. 129

(langsung dari informan).<sup>19</sup> Adapun data primer yang digunakan dalam penelitian saya ini ialah UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang.

#### **b) Data Sekunder**

Data sekunder merupakan data yang diambil dari dari sumber kedua atau bukan dari sumber aslinya. Data sekunder dapat berbentuk data yang tersaji dalam bentuk tabel, grafik, dan lain sebagainya.<sup>20</sup> Adapun data sekunder yang digunakan dalam penelitian saya ini ialah studi kepustakaan yang terkait.

### **b. Bahan Hukum**

#### **1. *Bahan Hukum Primer***

Bahan hukum primer ialah sebuah pernyataan yang memiliki otoritas hukum yang telah ditetapkan oleh kekuasaan pemerintah, seperti peraturan perundang-undangan, otoritas jasa keuangan, dan fatwa DSN-MUI.<sup>21</sup> Pada penelitian ini bahan hukum primer yang penulis pakai ialah:

- 1) UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 2) UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- 3) PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan
- 4) Fatwa DSN-MUI No.4 tahun 2003 tentang standarisasi fatwa halal

#### **2. *Bahan Hukum Sekunder***

---

<sup>19</sup> Prof. dr. Ir. usman Rianse, dan M.S., Abdi, S.P., M.P., *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi*, (Bandung:Alfabeta, 2012) hlm. 212

<sup>20</sup> *Ibid.*

<sup>21</sup> Dr. Faisar Ananda Arfa, M.A., dan Dr. Watni Marpaung, M.A., *Metodologi Penelitian Hukum Islam*, (Jakarta:Kencana, 2016), hlm. 87



Bahan hukum sekunder merupakan yang memberikan penjelasan mengenai bahan hukum primer.<sup>22</sup> Bahan hukum sekunder yang digunakan oleh penulis dalam melaksanakan penelitian adalah jurnal ilmiah, literatur artikel, pendapat para ulama serta hasil penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini serta situs internet yang berkaitan dengan kehalalan dan keamanan suatu produk makanan.

### 3. *Bahan Hukum Tersier*

Bahan hukum tersier adalah bahan yang digunakan oleh penulis untuk dapat memberikan penjelasan ataupun petunjuk terhadap bahan hukum primer dan bahan hukum sekunder, seperti kamus hukum, ensiklopedia, KBBI dan wikipedia yang berkaitan dengan penelitian penulis.<sup>23</sup>

### 3. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian kualitatif, peneliti tidak mengumpulkan data dengan seperangkat instrument untuk mengatur variable akan tetapi, peneliti mencari dan belajar dari subjek dalam penelitiannya, dan menyusun format untuk mencatat data ketika penelitian berjalan.<sup>24</sup> Dan teknik pengumpulan data dalam penelitian saya sebagai berikut:

#### a. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu proses komunikasi antar dua pihak dengan tujuan dan maksud yang serius yang dirancang untuk

---

<sup>22</sup> *Ibid.*, hlm 88

<sup>23</sup> *Ibid.*

<sup>24</sup> Asmadi Alsa, *Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif Serta Kombinasinya dalam Penelitian Psikologi*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2003), Cet. 1, hlm.47.

pertukaran perilaku dan melibatkan proses tanya jawab.<sup>25</sup> Dalam penelitian saya ini saya melakukan wawancara dengan pengelola UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang.

**b. Observasi**

Observasi yang saya lakukan dalam penelitian ini ialah observasi non partisipatoris, dimana observasi non partisipatoris ini ialah peneliti tidak terlibat langsung pada subyek/obyek yang diteliti.<sup>26</sup> Jadi saya mengobservasi melalui informasi dari orang-orang yang memang berada atau terkait dengan lokasi tersebut.

**c. Studi Kepustakaan**

Studi kepustakaan merupakan teknik pengumpulan data melalui teks-teks tertulis. Pengumpulan data melalui studi kepustakaan menjadi bagian penting dalam penelitian ketika peneliti memutuskan untuk melakukan kajian pustaka dalam menjawab rumusan masalahnya.<sup>27</sup>

#### **4. Analisis Data**

Berikut Langkah-langkah analisis data:

**1) Reduksi Data**

Reduksi data dalam penelitian ini dapat dilakukan melalui merangkum, memilih pokok-pokok penting yang dimulai dari tema beserta polanya dengan membuang data yang tidak di

---

<sup>25</sup> Psikologi Fisipol Unmul Present, "Wawancara", 2016 sebagaimana dikutip dalam [https://psikologi.fisip-unmul.ac.id/main/wp-content/uploads/2016/06/Wawancara.fix\\_.pdf](https://psikologi.fisip-unmul.ac.id/main/wp-content/uploads/2016/06/Wawancara.fix_.pdf), (diakses pada 19 November 2022, pukul 11.00 WIB)

<sup>26</sup> Soerjono Soekanto dan Sri Mamudji, *Penelitian Hukum Normatif*, (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2006), hlm.13

<sup>27</sup>Nadya Rachmawati, "Teknik Pengumpulan Data", (Depok:20 November 2011), sebagaimana dikutip dalam <https://rachmawatinadya.blogspot.com/2011/11/teknik-pengumpulan-data-studi.html>, (diakses pada 19 November 2022, pukul 11.20 WIB)

perlu, sehingga data yang telah di reduksi dapat memberikan gambaran yang jelas dan dapat mempermudah peneliti dalam melakukan pengumpulan terhadap data penelitiannya selanjutnya.

Dalam Penelitian ini reduksi data yang saya lakukan ialah merangkum hasil hasil penelitian dari observasi, wawancara dengan pihak yang berkaitan kemudian dengan mencari jurnal jurnal yang terkait dengan kasus yang saya teliti dan kemudian memilih pokok pokok utamanya dan pokok data yang diperlukan.

## **2) Penyajian Data**

Setelah semua data data penelitian di reduksi maka langkah selanjutnya dalam menganalisis data ialah menyajikan data dala bentuk kualitatif. Dimana menurut Miles dan Huberman penyajian data yang di sajikan dalam bentuk kualitatif ini biasanya teks penelitiannya berbentuk Naratif.

Penyajian data yang dilakukan dalam penelitian ini ialah dengan menyusun data data yang relevan yang terkait dengan kasus dalam penelitian ini, kemudian data-data yang relevan kemudian disusun ini dapat ditarik kesimpulan untuk memecahkan atau menjawab masalah penelitian ini.

Setelah saya mengumpulkan data data penelitian saya maka selanjutnya ialah pengolahan data. Analisis data ini merupakan hal yang sangat penting dalam metode penelitian Berdasarkan penelitian saya ini maka jenis analisis saya ini ialah Analisis deskriptif.

Analisis Deskriptif ini ialah penelitian akan mencari informasi terhadap fenomena hukum yang terjadi dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan fenomena tersebut. Maka

metode yang saya gunakan dalam analisis datanya ialah deksritif kualitatif.

Deksritif kualitatif adalah analisis yang berupaya bagaimana penerapan hukum secara realita, baik realita hukum pada tataran inconcreto ataupun bekerjanya hukum pada realita social (social legal research), kerja konkrit penelitiannya mengkaji terhadap efektifitas hukum dalam tataran implementasi hukum dan juga analisis terhadap hukum yang hidup di masyarakat (Living law).<sup>28</sup>

## **G. Sistematika Penulisan Proposal**

Untuk mempermudah dalam memahami materi dalam penelitian ini, maka sebagai gambaran garis besar dari keseluruhan bab, perlu dikemukakan sistematika penulisan sebagai berikut:

### **BAB I : Pendahuluan**

Pada bagian pendahuluan terdapat adanya latar belakang penelitian, rumusan masalah Penelitian, tujuan Penelitian, manfaat penelitian (bagi penulis dan masyarakat), telaah pustaka, metodologi penelitian, serta sistematika penulisan.

### **BAB II : Tinjauan Umum Tentang Produksi, Bahan Tambahan Makanan, Makanan Yang Thoyyib Menurut Hukum Islam, Perlindungan Konsumen**

---

<sup>28</sup> Jusuf Soewadji, “*Pengantar Metodologi Penelitian*” (Jakarta : Mitra Wacana Media, 2012), hlm. 144

Dalam bab II terdapat tinjauan umum mengenai produksi, bahan tambahan makanan, dan makanan yang thoyyib menurut Islam, dan Perlindungan Konsumen

**BAB III : Pengolahan Kerupuk Kedelai Di UMKM Di Desa Tuntang**

Dalam bab III peneliti memberikan hasil penelitian terkait profil UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang dan pengolahan bleng dalam membuat kerupuk kedelai di UMKM Desa Tuntang.

**BAB IV : Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Perlindungan Konsumen Dalam Penggunaan Bleng**

Dalam bab IV peneliti memaparkan tentang analisis bagaimana tinjauan perlindungan konsumen dan hukum Islam terkait mengkonsumsi kerupuk kedelai yang mengandung bleng.

**BAB V : Penutup**

Dalam bab V peneliti memaparkan tentang bagaimana kesimpulan dari penelitian saya, saran dari para informan dan dosen serta rekomendasi yang diberikan oleh informan, dosen pengampu serta wali dosen terhadap penelitian penulis.

## **BAB II**

# **TINJAUAN UMUM TENTANG PRODUKSI, BAHAN TAMBAHAN MAKANAN. MAKANAN YANG THOYYIB MENURUT HUKUM ISLAM, PERLINDUNGAN KONSUMEN**

### **A. Produksi**

#### **a. Pengertian Produksi**

Produksi adalah kegiatan manusia yang bertujuan menghasilkan barang dan jasa untuk dikonsumsi oleh konsumen. Produksi memainkan peran penting dalam standar kehidupan manusia dan kebangkitan dan kejatuhan bangsa.<sup>29</sup> Dijelaskan dalam teori konvensional, teori produksi bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang perilaku perusahaan dalam membeli dan menggunakan input produksi serta menjual output atau produk.<sup>30</sup>

Produksi tidak hanya berarti secara fisik menciptakan sesuatu yang tidak ada, tetapi yang dapat dilakukan manusia adalah mengubah sesuatu menjadi sesuatu produk yang bermanfaat dari beberapa aktivitas produktif, karena tidak ada yang dapat menciptakan sesuatu yang benar-benar baru. Membuat produk yang bermanfaat adalah menghasilkan produk yang memenuhi kebutuhan masyarakat dan memiliki daya jual yang tinggi.

Para pakar ekonomi mendefinisikan produksi sebagai pemasukan kekayaan lewat eksploitasi manusia terhadap sumber kekayaan lingkungan. Ataupun secara konvensional produksi ialah proses

---

<sup>29</sup> Muhammad, *Ekonomi Mikro Dalam Perspektif Islam*, (Yogyakarta:BPFE Yogyakarta,2004), hlm. 255

<sup>30</sup> FORDEBI dan ADESY, *Ekonomi Dan Bisnis Islam*, (Jakarta:Rajawali Pers, 2006) hlm.249

menciptakan nilai guna sesuatu benda maupun jasa dengan memakai sumber daya yang ada.<sup>31</sup> Menurut M. A. Mannan sikap produksi tidak cuma menyandarkan pada keadaan permintaan pasar, melainkan bersumber pada pertimbangan kemaslahatan.

Selanjutnya, sebagian pakar ekonomi islam juga membagikan definisi yang berbeda mengenai penafsiran produksi, salah satunya, menurut Kahf aktivitas produksi dalam perspektif islam merupakan selaku usaha manusia buat membetulkan tidak cuma kondisi wujud materialnya namun pula moralitas, selaku sarana guna menggapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama islam, ialah kebahagiaan di dunia dan di akhirat.<sup>32</sup>

## **b. Faktor-faktor dalam produksi**

Produksi tidak dapat dilakukan jika tidak ada bahan-bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi itu sendiri. Seorang produsen dalam menghasilkan suatu produk harus mengetahui macam-macam dari faktor produksi. Berikut faktor-faktor dalam produksi:<sup>33</sup>

### **1) Sumber daya alam**

Menurut ekonomi Islam apabila sumber daya alam dikembangkan dengan kemampuan dan teknologi yang baik, sumber daya alam dan kekayaan yang tercantum didalamnya tidak hendak terbatas. Tetapi, berbeda dengan pemikiran ilmu ekonomi konvensional yang menerangkan kalau kekayaan alam terbatas disebabkan kebutuhan manusia yang tidak terbatas. Dalam Islam memandang kebutuhan

---

<sup>31</sup> *Ibid.*, hlm. 250

<sup>32</sup> Monxer kahf, *Ekonomi Islam, Telaah Analitik Terhadap Fungsi Sistem Ekonomi Islam*, (Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 1997), hlm. 45

<sup>33</sup> Masyhuri, *Ekonomi Mikro*, (Malang:UIN Malang Press, 2007), hlm. 125

manusialah yang terbatas dan hawa nafsu yang tidak terbatas.

## 2) *Tenaga kerja*

Dalam aktivitas produksi apapun tenaga kerja sangat dibutuhkan selaku sesuatu perlengkapan penggerak. Tenaga kerja memastikan mutu dan kuantitas sesuatu penciptaan. Dalam Islam tenaga kerja tidak terlepas dari moral dan etika dalam melaksanakan proses penciptaan supaya tidak merugikan orang lain. Serta selaku tenaga kerja mereka mempunyai hak buat memperoleh pendapatan atas kerja yang sudah mereka jalani. Kemajuan tenaga kerja diukur dengan tingginya produktivitas tenaga kerja, seluruh ditunjukkan buat tingkatkan produktivitas.

## 3) *Modal*

Modal ialah seluruh kekayaan baik berwujud duit ataupun barang yang bisa digunakan dalam menciptakan sesuatu keuntungan. struktur modal ialah salah satu kebutuhan yang kompleks, sebab berhubungan dengan keputusan pengeluaran keuangan yang lain. Hingga dari itu buat menggapai tujuan industri dalam mengoptimalkan kekayaan owner, manager keuangan wajib bisa memperhitungkan struktur nodal dan memahaminya dengan resiko, hasil maupun pengembalian. Modal pula digunakan selaku bayaran dalam pembelian sesuatu sumber penciptaan yang dikatakan selaku bayaran usaha.<sup>34</sup>

## 4) *Organisasi*

Dalam produksi hendaknya ada suatu organisasi yang bertujuan mengendalikan aktivitas di dalam industri. Dengan terdapatnya

---

<sup>34</sup> Ipunk Yogatama, “*Teori Produksi*”, (Sidoarjo:15 April 2020), sebagaimana dikutip dalam <http://eprints.umsida.ac.id/id/eprint/7013>, diakses pada 26 November 2022, Pukul 13.50 WIB



organisasi aktivitas penciptaan mempunyai penanggung jawab buat menggapai sesuatu tujuan industri.

### **c. Prinsip dan Kaidah Produksi**

Kegiatan produksi yang terpaut dengan syariat Islam dimana segala aktivitas produksinya wajib sejalan dengan tujuan dari mengkonsumsi yang mengutamakan terselenggaranya kemaslahatan buat menggapai kebahagiaan yang hakiki. Berikut prinsip-prinsip produksi dalam ekonomi syariah.<sup>35</sup>

#### **1) *Kegiatan produksi harus memerhatikan aspek social-kemasyarakatan***

Kegiatan produksi wajib melindungi nilai penyeimbang dengan lingkungan sosial dalam masyarakat. Masyarakat berhak menikmati hasil penciptaan secara mencukupi dan bermutu. Pemerataan khasiat dan keuntungan produksi untuk masyarakat serta dilakukan dengan metode yang sangat baik ialah tujuan utama aktivitas ekonomi.

#### **2) *Kegiatan produksi terikat pada tataran nilai moral yang islam***

Dalam kegiatan produksi yang terikat nilai moral islami mulai dari aktivitas merancang, proses penciptaan sampai pemasaran serta pelayanan kepada konsumen wajib berbasis Islam. Dalam penciptaan ini ekonomi syariah menekankan pada skala prioritas (dharuriyah, hajjiyah, serta tahsiniyyah).

Menurut Muhammad Said yang mengutip dari salah satu buku karya Muhammad Al-Mubarak yang menjelaskan bahwa prinsip-prinsip produksi dalam

---

<sup>35</sup> Dr. H. Abdul Ghofur, M.Ag., “*Pengantar Ekonomi Syariah*”, (Depok:Rajawali Pers, 2020), hlm. 90

Islam ada 4 yaitu: (1) Dilarang memproduksi serta memperdagangkan komoditas yang tercela dikarenakan bertentangan dengan syariat Islam, (2) Dilarang melakukan kegiatan produksi yang mengarah kedzaliman, (3) Dilarang melakukan ikhtikar (penimbunan barang). Kemudian di dalam Islam juga dijelaskan mengenai etika dalam memproduksi yaitu: Adanya peringatan Allah SWT akan kekayaan alam, Berproduksi dalam lingkaran halal, Etika mengelola sumber daya alam dalam memproduksi dimaknai sebagai proses menghasilkan kekayaan dengan menggunakan sumber daya alam wajib bersandarkan visi penciptaan alam ini serta bersamaan dengan visi penciptaan manusia ialah selaku rahmat untuk segala alam, serta etika dalam memproduksi menggunakan kekayaan alam pula sangat bergantung dari nilai-nilai perilaku manusia, nilai pengetahuan, serta keahlian. Serta bekerja selaku sendi utama penciptaan yang wajib dilandasi dengan ilmu serta syari'ah Islam.<sup>36</sup>

Adapun kaidah-kaidah memproduksi dalam Islam sebagai berikut:

- 1) Memproduksi barang dan jasa yang halal setiap tahapan produksi
- 2) Produksi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan individu serta masyarakat dengan tujuan untuk mencapai kemakmuran.
- 3) Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik secara kualitas spriritual maupun mental dan fisik. Kualitas spriritual terkait dengan kesadaran rohahi, kualitas mental terkait dengan etos kerja, kreatifitas, serta kualitas fisik mencakup kekuatan fisik, kesehatan serta eksiensi.

---

<sup>36</sup> H. Muh. Said “*Pengantar Ekonomi Islam*” (Pekanbaru: Suska Press, 2008), hlm. 81

- 4) Mencegah kerusakan yang ada di muka bumi, seperti memelihara keserasian, membatasi polusi serta ketersediaan sumber daya alam.
- 5) Produksi di dalam Islam tidak dapat dipisahkan dari tujuan kemandirian umat, maka dari itu hendaknya umat memiliki berbagai keahlian kemampuan serta prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan piritual dan material.<sup>37</sup>

## **B. Bahan Tambahan Makanan**

### **a. Pengertian BTM (Bahan Tambahan Makanan)**

BTM (bahan tambahan makanan) atau yang biasa dikenal dengan *food additivies* adalah bahan-bahan yang biasanya digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan dan biasanya bukan merupakan komposisi khas suatu makanan baik yang mempunyai nilai gizi maupun yang tidak mempunyai nilai gizi, kemudian digunakan secara sengaja ditambahkan dalam makanan saat proses produksi dilakukan untuk menghasilkan suatu komponen yang mempengaruhi sifat khas dari makanan tersebut.<sup>38</sup>

Dalam Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan dijelaskan bahwa bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.<sup>39</sup> Penggunaan BTM dalam produk pangan yang tidak mempunyai resiko kesehatan dapat dibenarkan ataupun dibolehkan dikarenakan lazim digunakan. Penggunaan bahan tambahan makanan ini biasanya bertujuan sebagai berikut:

- 1) Memperbaiki nilai sensodi makanan

---

<sup>37</sup> Mustafa Edwin Nasution, “*Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*”, (Jakarta:Kencana, 2007) hlm.112

<sup>38</sup> Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men/Kes/Per/IX/98

<sup>39</sup> Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan

- 2) Memperpanjang umur simpan makanan/ pengawet makanan
- 3) Meningkatkan nilai gizi makanan

Selain ketiga tujuan diatas bahan tambahan makanan juga sering digunakan untuk memproduksi makanan untuk suatu kelompok khusus seperti penderita diabetes, orang-orang yang sedang menjalankan diet rendah kalori, serta orang-orang yang habis mengalami operasi. Pemakaian bahan tambahan makanan di Indonesia telah diatur oleh lembaga Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (Ditjen POM).<sup>40</sup>

Penggunaan bahan tambahan pangan dalam makanan semakin meningkat, terutama setelah ditemukannya penemuan-penemuan, termasuk keberhasilan sintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, murah dan mudah didapat. Penambahan BTM pada makanan dianggap perlu untuk meningkatkan kualitas produk agar dapat bersaing di pasar. BTM ini meliputi: pewarna, pengawet, antioksidan, perasa dan pewangi, pemanis dan pengental.<sup>41</sup>

## **b. Jenis-Jenis Bahan Tambahan Makanan**

Bahan tambahan makanan (BTM) berdasarkan sumbernya digolongkan menjadi 2 golongan yaitu:

### **1) *BTM alami***

Bahan tambahan makanan yang alami lebih aman bagi kesehatan serta mudah dijangkau oleh masyarakat. Namun, bahan tambahan alami

---

<sup>40</sup> Albiner Siagian, “*Bahan Tambahan Makanan*”, (Medan:22 Juni 2002), hlm. 1-2, sebagaimana dikutip dalam <https://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/3773/fkm-albiner.pdf?sequence=1>, diakses pada 26 November 2022, pukul 14.38 WIB

<sup>41</sup> Yustin Aldi Saputro, “Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Yang mengandung Bahan Berbahaya di Pasar Beringharjo Yogyakarta”, *Skripsi*, (Ilmu Hukum:Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2018), hlm. 68

memiliki kelemahan yakni relative kurang stabil kepekatan warnanya dikarenakan mudah terpengaruh oleh panas, serta penggunaan bahan tambahan alami ini dibutuhkan jumlah yang cukup banyak.<sup>42</sup> Macam-macam BTM alami sebagai berikut<sup>43</sup>:

a) *Pemanis*

Contoh BTM pemanis ialah gula, yang dimana gula tersendiri terdiri dari berbagai macam yakni: *Pertama*, Gula pasir yang dihasilkan tanaman tebu sering ditambahkan sebagai pemanis pada pembuatan sirup, selain itu gula pasir juga dapat digunakan sebagai pengawet karena gula bersifat higroskopis bagi mikroorganisme yang tidak dapat berkembang biak dan mati. *Kedua*, Gula kelapa atau yang biasa dikenal dengan gula jawa terbuat dari kelapa dan biasa digunakan sebagai pemanis minuman seperti dawet, es kelapa muda, dll. *Ketiga*, Madu adalah pemanis yang sangat baik karena mengandung nutrisi alami.

b) *Pewarna*

Contoh BTM alami untuk bahan pewarna ialah kunyit, kunyit memberikan warna kuning pada pembuatan masakan semacam yang digunakan dalam pembuatan nasi kuning. Kunyit pula kerap digunakan pada pengolahan daging ayam maupun itik disebabkan bisa melenyapkan bau amis dan menaikkan rasa yang khas.

---

<sup>42</sup> Cahyo Saparinto dan Diana Hidayat, "*Bahan Tambahan Makanan*", (Yogyakarta:Kanusius, 2006), hlm. 27

<sup>43</sup> Yustin Aldi Saputro, "Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Yang mengandung Bahan Berbahaya di Pasar Beringharjo Yogyakarta", *Skripsi*, (Ilmu Hukum:Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2018), hlm. 72-74

c) *Pengawet*

Contoh BTM alami untuk hahan pengawet ialah bawang putih, bawang putih digunakan selaku bahan pengawet disebabkan kala diiris bawang putih bisa menghasilkan aiicin, aiicin ialah sesuatu zat yang bisa membatasi perkembangan bakteri

d) *Penyedap*

Contoh BTM alami untuk bahan penyedap ialah garam dapur, garam dapur ialah penyedap yang sangat kerap ditambahkan ke dalam santapan, garam dapur bagus buat kurangi resiko penyakit semacam penyakit gondok.

e) *Pemberi Aroma*

Contoh BTM alami untuk bahan pemberi aroma ialah daun jeruk, daun jeruk membagikan aroma yang membangkitkan selera makan dan bisa melenyapkan bau amis pada ikan

2) ***BTM buatan***

Bahan tambahan makanan buatan merupakan hasil buatan secara kimia. Keuntungan memakai BTM buatan ini yakni lebih stabil, lebih pekat warna makanannya, dan penggunaannya cuma dalam jumlah yang sedikit. Tetapi konsumsi BTM buatan ini dikhawatirkan memunculkan efek samping terhadap kesehatan buat yang mengkonsumsinya.<sup>44</sup> Macam-macam jenis BTM buatan sebagai berikut<sup>45</sup> :

a) *Pewarna*

---

<sup>44</sup> Cahyo Saparinto dan Diana Hidayat, "*Bahan Tambahan Makanan*", (Yogyakarta:Kanusius, 2006), hlm. 27

<sup>45</sup> Yustin Aldi Saputro, "Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Yang mengandung Bahan Berbahaya di Pasar Beringharjo Yogyakarta", *Skripsi*, (Ilmu Hukum:Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2018), hlm. 75-78

Penggunaan bahan pewarna buatan sering menjadi pilihan untuk digunakan dikarenakan memiliki beberapa keuntungan dibandingkan menggunakan pewarna alami, keuntungan memakai pewarna buatan ialah harganya terjangkau, pilihan warnanya bervariasi serta kuat, praktis jika digunakan, dan tidak akan rusak warnanya karena pemanasan. Jenis - jenis bahan pewarna buatan yang diizinkan ialah biru berlian, cokelat ht, Hijau cfc, hijau s, eritrosin, karmoisin, kuning fcf, indigotin, kuning kuinolin, serta merah alura.

b) *Pemanis*

Pemanis buatan umumnya adalah makanan yang diberi pemanis rendah kalori seperti gula, Pemanis buatan dikonsumsi oleh mereka yang mengurangi asupan gula berkalori tinggi namun tetap mendapatkan rasa manis. Contoh pemanis buatan adalah acesulfame potassium, yang kira-kira 200 kali lebih manis daripada gula dan memiliki keunggulan stabil terhadap panas dan bebas kalori.

c) *Pengawet*

Jenis bahan pengawet buatan yang diperbolehkan BPOM untuk digunakan dalam proses produksi antara lain asam sorbat dan garamnya, asam benzoat dan garamnya, etil p-hidroksibenzoat, sulfat, dan nitrat.

d) *Penyedap makanan*

Bahan penyedap makanan buatan yang sering digunakan adalah monosodium glutamat (MSG), yaitu zat yang disebut asam glutamat yang dibentuk oleh fermentasi bakteri molase tebu.

e) *Pemberi Aroma*

Jenis-jenis bahan pemberi aroma buatan ialah Amil kaproat (aroma apel), etil butirrat (aroma nanas), vanillin (aroma vanili), dan metil antranilat (aroma anggur).

c. **Bahan Tambahan Makanan yang Dilarang**

Berdasarkan pasal 86 ayat (1) dan (2) Undang-Undang tentang Pangan, yang berbunyi: “setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi keamanan pangan dan mutu pangan yang ditetapkan oleh pemerintah, berdasarkan pasal 90 ayat (1) Undang-Undang pangan setiap orang dilarang mengedarkan makanan yang tercemar. Jenis pangan yang tercemar sebagai berikut:

- 1) Mengandung bahan beracun, berbahaya atau yang dapat membahayakan kesehatan
- 2) Mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan
- 3) Mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan
- 4) Mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai, atau mengandung bahan nabati, hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai
- 5) Diproduksi dengan cara yang dilarang.<sup>46</sup>

Berdasarkan uraian diatas sudah jelas bahwa siapapun tidak boleh menggunakan ataupun mengedarkan bahan pangan yang berbahaya. Berdasarkan Permenkes No.1168/Menkes/Per/XI/1999 yang kemudian diubah menjadi Permenkes No.

---

<sup>46</sup> Ibrahim Nainggolan, “Tanggung Jawab Pidana Bagi Pelaku Usaha Yang Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbaya Pada Produk Pangan”, *Jurnal EduTech Vol. 4 No.2 September 2018*, (Hukum:Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara), hlm. 84



033 tahun 2012 berikut bahan tambahan makanan yang dilarang untuk digunakan:

1) *Asam Borat (boric Acid) dan Senyawanya*

Asam borat digunakan sebagai bahan solder, bahan pembersih, pengawet kayu, pengawet kayu, pengendalian kecoa. Efek pemakaian kecil dan jangka panjang menumpuk di otak, hati, lemak dan ginjal.

2) *Formalin (formaldehyde)*

Formalin biasa digunakan sebagai desinfektan, antiseptik, dan penghlang bau. Efek samping dari penggunaan formalin termasuk sakit perut, muntah, depresi sistem saraf, kejang, darah dalam urin, dan kematian.

3) *Diethylpyrocarbonat*

Diethylpyrocarbonat digunakan sebagai pengawet dalam anggur, minuman ringan dan jus buah. Jika bahan tambahan ini digunakan dan kita konsumsi akan ada efek samping yang dapat mengiritasi selaput lendir di tubuh kita.

4) *Dulcin*

Dulcin merupakan pemanis buatan yang memiliki rasa manis 250 kali gula tebu, menggunakan dulcin dapat mengakibatkan sifat karsinogenik yang dimana sifat tersebut dapat memicu munculnya penyakit kanker.

5) *Kalium Bromat*

Kalium bromat digunakan sebagai bahan pemutih dan bahan pengawet tepung, efek samping kalium bromat jika digunakan pada makanan atau minuman dapat berbahaya bagi kesehatan karena bersifat karsinogenik dan dapat menyebabkan muntah, mual, diare dan kerusakan pada ginjal.<sup>47</sup>

---

<sup>47</sup> Permenkes No. 033 tahun 2012

#### d. Bleng

Bleng ialah kombinasi garam mineral konsentrasi besar, bleng menggambarkan wujud tidak murni dari asam borat, bleng umumnya dihasilkan dari ladang garam ataupun kawah lumpur. Pemakaian bleng dalam santapan bertujuan buat membagikan aroma, rasa khas, dan selaku pengawet.<sup>48</sup>

Komponen yang ada dalam bleng ialah senyawa kimia dengan istilah *natrium tetrabonat* (NaB407 10H20), yang dimana senyawa ini bisa larut dalam air yang setelah itu akan jadi natrium hidroksida serta asam borat. Tidak hanya natrium hidroksida serta asam borat ada pula senyawa lain yang tercantum dalam bleng semacam *sodium aluminate*, *sodium gallate*, *potassium terrabote*, *boric aric*, dan *sodium perborate*.<sup>49</sup>

Bleng ialah racun untuk seluruh sel yang terdapat didalam badan manusia, akibat untuk badan manusianya bergantung pada konsentrasi yang dicapai dalam organ badan, dikarenakan kandungan paling tinggi tercapai pada waktu dieksresi hingga ginjal menggambarkan organ yang sangat terpengaruh dibandingkan denga organ badan yang lain. Dosis parah dalam pemakaian bleng yakni 0,1 - 0,5 gr/ kg berat tubuh.<sup>50</sup>

Pemakaian bleng apabila disantap secara nonstop sehingga bisa mengusik gerak pencernaan usus, kekacauan mental dan tekanan mental. Indikasi dini

---

<sup>48</sup> Detikfood, “*Bleng, Bahan Kimia Mirip Boraks Biasa Dipakai untuk Kerupuk*”, (Jakarta: 26 Juni 2012), sebagaimana dikutip dalam <https://food.detik.com/info-kuliner/d-1950663/bleng-bahan-kimia-mirip-boraks-biasa-dipakai-untuk-kerupuk>, diakses pada 27 November 2022 pukul 19.50 WIB

<sup>49</sup> Abdul Rohman, “*Analisis Bahan Tambahan Pangan*”. (Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 2011), hlm. 67

<sup>50</sup> Cahyo Saparinto dan Diana Hidayat, “*Bahan Tambahan Makanan*”, (Yogyakarta:Kanusius, 2006), hlm. 61

keracunan bleng bisa berlangsung beberapa jam sampai seminggu sehabis dikonsumsi, indikasi klinis keracunan bleng diisyaratkan dengan hal-hal berikut: sakit kepala, sakit perut dibagian atas, muntah diare, sesak nafas serta kegagalan peredaran darah, kehilangan cairan tubuh yang diisyaratkan dengan kulit kering serta pingsan, dan tidak mempunyai nafsu makan.<sup>51</sup>

### C. Makanan yang *Thoyyib* Dalam Hukum Islam

#### a. Pengertian makanan dalam hukum Islam

Makanan ialah salah satu kebutuhan primer manusia, yang dimana dihidup manusia hendak terancam apabila tidak makan di waktu tertentu, pemenuhan kebutuhan manusia terhadap santapan ini berkaitan dengan pemeliharaan jiwa (حفظ النفس), pemeliharaan akal (حفظ العقل), dan pemeliharaan harta (حفظ المال).<sup>52</sup>

Secara etimologi makanan ialah terjemahan dari kata *tha'am* (طعام) yang berarti seluruh yang boleh dimakan. Sebaliknya penafsiran makanan secara terminologi berarti bahan, kebutuhan yang berasal dari hewan maupun tumbuhan yang setelah itu dimakan oleh manusia (makhluk hidup) buat memperoleh tenaga serta nutrisi biar bertahan hidup.<sup>53</sup>

Dalam konsumsi makan kita selaku umat Muslim wajib mengikuti ketentuan yang sudah ditetapkan oleh syariat. Islam mengarahkan makanan yang disantap oleh umat Muslim tidaklah bebas, oleh sebab itu dalam konsumsi makanan tidak cuma ditinjau dari segi kehalalannya saja tetapi pula ditinjau dari segi

---

<sup>51</sup> *Ibid.*, hlm 62

<sup>52</sup> Huzaemah Tahido Yanggo, "Makanan dan Minuman Perspektif Islam", *Jurnal Vol.IX No.2, Desember 2013*, Hlm.1-2

<sup>53</sup> Ali Khomsan, "Makanan Sehat", (Jakarta:Rajawali Sport, 2006) Hlm. 21

kualitasnya.<sup>54</sup> Makanan yang halal dan bergizi jadi ketentuan kelayakan sesuatu makanan untuk dikonsumsi, sebagaimana sudah dijelaskan didalam Al-Quran

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي  
أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

*“Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman”. (Q.S. Al-Ma'idah:88)*

Makanan bisa dikatakan halal bila memenuhi kriteria. *Pertama*, makanan tersebut wajib halal zatnya disebabkan pada dasarnya seluruh suatu bila tidak terdapat nash yang melarangnya berarti halal. *Kedua*, halal metode perolehannya, makanan yang awal mulanya hukumnya halal bisa berganti jadi haram apabila metode perolehan santapan tersebut tidak sesuai dengan syariat Islam. Serta yang *ketiga*, halal metode pengolahannya. Makanan yang sepatutnya halal apabila kita mengkonsumsi hendak jadi haram bila metode pengolahan makanan tersebut tidak sesuai dengan syariat. Kriteria makanan bisa dilihat dari sebagian isi gizi dan vitamin yang berguna untuk badan manusia, tipe makanan yang baik maupun boleh dikonsumsi oleh umat Muslim yakni makanan yang tidak menjijikan, tidak rusak dan tidak menyebabkan akibat kurang baik untuk kesehatan badan manusia.<sup>55</sup>

Terdapat 3 kategori makanan yang dikonsumsi oleh manusia yakni hewani, nabati, serta olahan.

---

<sup>54</sup> Dian Pertiwi, “Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Positif Terhadap Penggunaan Bleng Pada Makanan”, *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah: UIN Raden Intan Lampung, 2018), hlm. 15-16

<sup>55</sup> *Ibid.*, hlm. 16-18

Makanan hewani terbagi menjadi dua yaitu hewan darat yang sebagiannya boleh dikonsumsi dan sebagiannya tidak boleh dikonsumsi dan hewan laut seluruhnya dapat dikonsumsi oleh umat Muslim. Sedangkan makanan nabati seluruhnya dapat dikonsumsi atau halal kecuali makanan tersebut mengandung racun ataupun membahayakan psikis dan fisik manusia yang mengkonsumsinya. Serta makanan olahan halal ataupun haramnya tergantung pada bahan baku, bahan tambahan, serta proses produksinya.<sup>56</sup>

#### **b. Jenis makanan yang thoyyib menurut Islam**

Makanan thoyyib merupakan makanan yang halal, bergizi dan berguna untuk kesehatan serta kekuatan badan manusia. Menurut Megi Saputra yang mengutip dari kitab fiqh sunnah karya Syekh Sayyid Sabiq yang memaparkan kalau makanan yang thoyyib ataupun makanan yang baik itu mencakup hal-hal yang dikira baik, disukai, dan berguna untuk manusia.<sup>57</sup> Gizi yang baik hendak tingkatkan imunitas badan kita sehingga serbuan virus tidak sanggup menembus imunitas badan kita. Berikut merupakan jenis-jenis ataupun kriteria makanan yang thoyyib.<sup>58</sup>

1. Makanan hendaknya memiliki protein yang seperlunya, baik yang di dapat dari hewani ataupun nabati
2. Makanan yang tidak mengandung Monosodium Glutamat (MSG)

---

<sup>56</sup> Fadhlan Mudhafier, "Menguak Keharaman Makanan", (Jakarta:Zakia Press, 2004), hlm.21

<sup>57</sup> Megi Saputra, "Makanan Islami adalah yang Halal dan Tayib", *artikel*, (Yogyakarta: 23 Juli 2020), sebagaimana dikutip dalam <https://ibtimes.id/makanan-islami-adalah-yang-halal-dan-tayib/>, diakses pada 29 November 2022 pukul 22.00 WIB

<sup>58</sup> Cecep Supriadi, "Kriteria Makanan Halal & Thoyyib", *artikel*, (Bogor: Desember 2014), sebagaimana dikutip dalam <https://cecepsupriadihpaiblogspot.com/2014/12/kriteria-makanan-halal-thoyyib.html>, diakses pada 29 November 2022, pukul 22.30 WIB

3. Makanan yang memiliki serat
4. Makanan yang tidak mengandung pewarna, pengawet, perisa, pemanis, dan penyedap
5. Makanan yang mengenakan sedikit minyak goreng
6. Makanan yang tidak mengandung banyak santan
7. Makanan yang tidak terlalu pedas
8. Makanan yang cukup matang

Jika kita mengkonsumsi makanan yang halal serta thoyyib maka banyak manfaat yang didapat jika kita konsumsi makanan yang thoyyib, manfaat tersebut ialah:

- a) Mengkonsumsi makanan yang halal dan thoyyib maka kesehatan tubuh kita akan terhindar dari berbagai penyakit baik penyakit tubuh maupun penyakit hati.
- b) Mengkonsumsi makanan yang halal dan thoyyib dapat memudahkan umat muslim dalam menjalani ibada
- c) Mengkonsumsi makanan yang halal dan thoyyib akan membuat hati menjadi tentram, tenang dan menjadikan keturunan yang baik dan sholeh-sholehah

### **c. Jenis Makanan yang Dilarang Dalam Islam**

Allah SWT menghalalkan makanan yang berguna untuk manusia serta Allah SWT pula mengharamkan makanan yang membahayakan untuk manusia, makanan yang dikonsumsi oleh seorang bisa mempengaruhi untuk jiwa seorang dan mengusik ibadah disebabkan makanan haram ialah salah satu perangkat setan buat menjauhkan manusia dari Allah SWT.<sup>59</sup> Menurut ulama Imam Syafi’I hukum asal

---

<sup>59</sup> Nilda Miftahul janna, Aisma & Muahammad Arsyam, “*Makanan dan Minuman Dalam Islam*”, (Makassar:14 Januari 2021), hlm. 3, sebagaimana dikutip dalam <https://osf.io/49us8/>, diakses pada 29 November 2022 pukul 20.50 WIB.

makanan serta minuman merupakan halal, kecuali apa yang diharamkan oleh Allah SWT dalam Al- quran ataupun lewat lisan Rasulullah.

Menurut Megi Saputra yang mengutip dari kitab fiqh sunnah karya Syekh Sayyid Sabiq yang memaparkan sebab suatu makanan menjadi haram sebagai berikut:

- a) Membawa mudharat pada badan dan akal
- b) Memabukkan
- c) Mengandung najis ataupun najis
- d) Tidak diberi izin oleh syariat karena makanan tersebut milik orang lain<sup>60</sup>

Tidak hanya sebab-sebab sesuatu makanan jadi haram, Islam pula memaparkan terkait golongan makanan haram, dimana terdapat 2 golongan makanan haram, 2 golongan tersebut ialah:

#### 1. Makanan haram sebab zatnya

Maksud dari makanan haram sebab dzatnya yakni kalau makan tersebut memanglah telah dinyatakan haram zatnya serta tidak boleh disantap disebabkan mudharatnya lebih banyak dibanding khasiatnya untuk badan manusia, contoh makanan hukumnya haram dikarenakan dzatnya telah diatur dalam Fatwa DSN-MUI No. 4 tahun 2003 yaitu:

- 1) Khamr
  - a) Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.
  - b) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang

---

<sup>60</sup> Megi Saputra, "Makanan Islami adalah yang Halal dan Tayib", *artikel*, (Yogyakarta: 23 Juli 2020), sebagaimana dikutip dalam <https://ibtimes.id/makanan-islami-adalah-yang-halal-dan-tayib/>, diakses pada 29 November 2022 pukul 22.00 WIB

- mengandung ethanol ( $C_2H_5OH$ ) minimal 1%.
- c) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis.
  - d) Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar (preventif), tapi tidak najis.
  - e) Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr.
  - f) Tape dan air tape tidak termasuk khamr, kecuali apabila memabukkan.
- 2) Ethanol, Fusel oil, Ragi, dan Cuka
- a) Ethanol merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr adalah suci.
  - b) Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri pangan hukumnya: (a) Mubah, apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi. (b) Haram, apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi.
  - c) Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri hukumnya haram.
  - d) Fusel oil yang bukan berasal dari khamr adalah halal dan suci.
  - e) Fusel oil yang berasal dari khamr adalah haram dan najis.
  - f) Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr hukumnya haram.



- g) Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci
- h) Cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
- i) Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan khamr setelah dicuci sehingga hilang rasa, bau dan warna khamr-nya, hukumnya halal dan suci.

### 3) Masalah Kodok

Yang menjadi pertimbangan dalam masalah kodok adalah faktor lingkungan. Nabi Muhammad SAW melarang membunuh kodok. Jadi, haram membunuh dan memakan kodok.<sup>61</sup>

## 2. Makanan haram sebab-sebabnya

Maksud dari makanan haram sebab-sebabnya yakni tipe makanan yang pada dasarnya halal serta boleh dikonsumsi, namun makanan tersebut diperoleh dan dikelola dengan metode yang tidak halal, contohnya mencuri dan menipu hasil riba.<sup>62</sup> Selain contoh tersebut Mengenai makanan haram karena sebabnya juga telah diatur Fatwa DSN-MUI Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa Halal yang berbunyi:

### 1) Pematongan Hewan

---

<sup>61</sup> Fatwa DSN-MUI Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa Halal

<sup>62</sup> Redaksi Dalam Islam, “Makanan Haram Menurut Islam : Pengertian, Golongan, dan Jenisnya”, *Artikel*, sebagaimana dikutip dalam <https://dalamislam.com/makanan-dan-minuman/makanan-haram/makanan-haram-menurut-islam>, diakses pada 29 November 2022, pukul 23.15 WIB

- a) Yang boleh menyembelih hewan adalah orang yang beragama Islam dan akil baligh.
  - b) Cara penyembelihan adalah sah apabila dilakukan dengan: (a) membaca “basmalah” saat menyembelih, (b) menggunakan alat potong yang tajam, (c) memotong sekaligus sampai putus saluran per-nafasan/ tenggorokan (hulqum), saluran makanan (mari’), dan kedua urat nadi (wadajain), (d) pada saat pemotongan, hewan yang dipotong masih hidup.
  - c) Pada dasarnya pemingsanan hewan (*stunning*) hukumnya boleh dengan syarat: tidak menyakiti hewan yang bersangkutan dan sesudah di-stunning statusnya masih hidup (hayat mustaqirrah).
  - d) Pemingsanan secara mekanik, dengan listrik, secara kimiawi ataupun cara lain yang dianggap menyakiti hewan, hukumnya tidak boleh
- 2) Masalah Penggunaan Nama dan Bahan
- a) Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan.
  - b) Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada namanama benda/binatang yang diharamkan terutama babi dan khamr, kecuali yang telah mentradisi (‘urf) dan dipastikan

tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan seperti nama bakso, bakmi, bakwan, bakpia dan bakpao.

- c) Tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan bahan campuran bagi komponen makanan/minuman yang menimbulkan rasa/aroma (flavour) benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi, bacon flavour, dll.
  - d) Tidak boleh mengonsumsi makanan/minuman yang menggunakan nama-nama makanan/minuman yang diharamkan seperti whisky, brandy, beer, dll.
- 3) Media Pertumbuhan
- a) Mikroba yang tumbuh dan berasal dari media pertumbuhan yang suci dan halal adalah halal dan mikroba yang tumbuh dan berasal dari media pertumbuhan yang najis dan haram adalah haram.
  - b) Produk mikrobial yang langsung dikonsumsi yang menggunakan bahan-bahan yang haram dan najis dalam media pertumbuhannya, baik pada skala penyegaran, skala pilot plant, dan tahap produksi, hukumnya haram.
  - c) Produk mikrobial yang digunakan untuk membantu proses memproduksi produk lain yang langsung dikonsumsi dan menggunakan bahan-bahan haram dan najis dalam media pertumbuhannya, hukumnya haram.
  - d) Produk konsumsi yang menggunakan produk mikrobial harus ditelusuri

kehalalannya sampai pada tahap proses penyegaran mikroba.

Setelah mengetahui sebab dan golongan diharamkannya suatu makanan, maka berikut ini dijelaskan tentang jenis makanan yang haram antara lain:

1. *Bangkai*

Berdasarkan Q.S. Al-An'am:145

قُلْ لَا آجِدُ فِي مَا أُوْحِيَ إِلَيَّ مُحْرَمًا عَلَى  
طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا  
مَسْفُورًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا  
أَهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا  
عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

*Katakanlah, "Tidak kudapati di dalam apa yang diwahyukan kepadaku sesuatu yang diharamkan memakannya bagi yang ingin memakannya, kecuali (daging) hewan yang mati (bangkai), darah yang mengalir, daging babi karena ia najis, atau yang disembelih secara fasik, (yaitu) dengan menyebut (nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa pun yang terpaksa bukan karena menginginkannya dan tidak melebihi (batas darurat), maka sesungguhnya Tuhanmu Maha Pengampun lagi Maha Penyayang."*

Bangkai adalah setiap hewan yang mati secara tidak wajar, tanpa disembelih secara syar'I, macam-macam bangkai antara lain: hewan yang mati tercekik, hewan yang mati karena dipukul, hewan yang mati karena terjatuh dari tempat yang tinggi, hewan yang ditanduk oleh hewan lain lalu mati, hewan

yang dimangsa atau diterkam oleh binatang buas.<sup>63</sup>

2. *Darah yang mengalir*

Tidak halal mengkonsumsi darah yang dialirkan atau ditumpahkan, sebagaimana telah dijelaskan dalam Surat Al-Maidah:3

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُّ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah,....

Jika tidak sengaja mengkonsumsi darah yang sedikit yang tersisa pada hewan sembelihan, maka hal itu dimaafkan.

3. *Daging Babi*

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُّ وَلَحْمُ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, ..., (Q.S. Al-Maidah:3)

4. *Hewan yang di sembelih tanpa menyebut nama Allah SWT*

Dasar pengharaman memakan atau mengkonsumsi hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah ialah Q.S Al-An'am ayat 121

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ  
وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَى  
أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ  
لَمُشْرِكُونَ ء

---

<sup>63</sup> Nilda Miftahul janna, Aisma & Muahammad Arsyam, “Makanan dan Minuman Dalam Islam”, (Makassar:14 Januari 2021), hlm. 3, sebagaimana dikutip dalam <https://osf.io/49us8/>, diakses pada 29 November 2022 pukul 23.30 WIB.

“Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya<sup>258</sup>) agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik”.

5. Hewan yang disembelih untuk berhala

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ  
وَمَا أَهْلًا لِعَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ  
وَالْمُتْرَدِيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا  
دَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang (sempat) kamu sembelih. (Diharamkan pula) apa yang disembelih untuk berhala”

6. Hewan buas yang bertaring

Hewan bertaring yang dimaksud ialah hewan yang menggunakan taring untuk memakan mangsanya, sebagaimana yang disebutkan dalam hadits berikut:

عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ قَالَ نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى  
اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ  
السَّبَاعِ وَعَنْ كُلِّ ذِي مَخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ

“Diriwayatkan dari Ibnu Abbas ra, ia berkata: “Rasulullah SAW melarang (memakan) semua binatang buas yang bertaring, dan burung yang bercakar” (HR.Muslim No. 3374, 3573, 3572, 3571, 3570, dan HR Al-Bukhari dengan lafal yang berbeda No. 5101).

7. *Jalalah*

Jalalah merupakan sebutan bagi hewan pemakan kotoran manusia atau hewan lainnya, Hewan jalalah yang dimaksud ialah burung gagak dan burung pemakan bangkai.<sup>64</sup> Berikut dasar pengharaman mengkonsumsi jalalah:

هِيَ رَسُولُ اللَّهِ -صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-  
عَنْ أَكْلِ الْجَلَالَةِ وَالْأَبَانِهَا

“Rasulullah SAW melarang dari memakan jalalah dan susunya” (HR. Abu Daud, Tirmidzi, dan Ibnu Majah)

8. *Khamr*

Khamr adalah segala sesuatu yang memabukkan dan termasuk didalamnya minuman keras atau beralkohol dan segala jenis narkoba yang dapat membuat kecanduan.<sup>65</sup> Pengharaman mengkonsumsi khamr terdapat pada Q.S. Al-Maidah ayat 90

---

<sup>64</sup> Redaksi Dalam Islam, “Makanan Haram Menurut Islam : Pengertian, Golongan, dan Jenisnya”, *Artikel*, sebagaimana dikutip dalam <https://dalamislam.com/makanan-dan-minuman/makanan-haram/makanan-haram-menurut-islam>, diakses pada 30 November 2022, pukul 00.10 WIB

<sup>65</sup> *Ibid.*

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ  
وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِّنْ عَمَلِ  
الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

*“Wahai orang-orang yang beriman, sesungguhnya minuman keras, berjudi, (berkorban untuk) berhala, dan mengundi nasib dengan anak panah adalah perbuatan keji (dan) termasuk perbuatan setan. Maka, jauhilah (perbuatan-perbuatan) itu agar kamu beruntung”.*

#### **d. Perlindungan konsumen dalam Hukum Islam**

Islam ialah agama yang menjunjung besar nilai etika dan moral, termasuk dalam permasalahan ekonomi. Islam sudah mengendalikan bagaimana manusia bisa melaksanakan kegiatan-kegiatan dalam bisnis yang membawa manusia bermanfaat untuk kemaslahatan, tidak hanya itu Islam jug amemberi jalur untuk manusia guna melaksanakan bermacam improvisasi dan inovasi lewat system serta metode dalam perdagangan. Islam juga sudah menawarkan asas- asas mendasar serta petunjuk pada orang- orang yang beriman buat melaksanakan sesuatu kebaikan dan sikap baik dalam bisnis. Asas mendasar yang diartikan yakni tauhid, keadilan, kebebasan berkehendak dan pertanggung jawaban.<sup>66</sup>

Menurut sejarahnya, perlindungan konsumen ada dalam Islam ketika Nabi Muhammad SAW membawa barang ke Siti Khadijah sebelum menjadi rasul, dan kemudian Nabi Muhammad SAW diberi pahala

---

<sup>66</sup> Muhammad Yusri, “Kajian Undang-Undang perlindungan Konsumen Dalam Perspektif Hukum Islam”, *Jurnal Justisia Ekonomika Vol. 3 No. 1 thn. 2019*, (Hukum Ekonomi Syariah:Universitas Muhammadiyah Surabaya), hlm.



karena membawakan barang ke Siti Khadijah. Tidak banyak literatur tentang perlindungan konsumen dalam perdagangan Nabi Muhammad SAW, namun kita dapat menemukan dasar pemikiran atau prinsip-prinsip perlindungan konsumen dalam perdagangan Nabi.<sup>67</sup>

Sesudah Nabi Muhammad SAW diangkat jadi Rasul, permasalahan mengenai konsumen menemukan perhatian dalam ajaran Islam, baik di dalam Al-Quran ataupun Hadits. Menurut Q.S. Al-Baqarah ayat 279 perdagangan yang baik yakni perdagangan yang tidak mendzalimi dan tidak pula didzalimi. Dalam perspektif hukum Islam konsumen merupakan tiap kelompok, ataupun tubuh hukum pemakai sesuatu harta benda ataupun jasa sebab terdapatnya hak-hak yang legal, baik dipakai buat pemakaian akhir maupun buat proses berikutnya.<sup>68</sup>

Hukum perlindungan konsumen dalam Islam mengacu pada konsep halal dan haram, keadilan ekonomi, nilai dan prinsip ekonomi Islam. Kegiatan ekonomi Islam dalam perlindungan konsumen meliputi perlindungan terhadap proses produksi, tujuan produksi, distribusi dan konsekuensi dari mengkonsumsi barang atau jasa.<sup>69</sup> Islam memberikan ruang bagi konsumen dan produsen untuk mempertahankan haknya dalam perdagangan yang

---

<sup>67</sup> Ridwan Khairandy, *“Perjanjian Jual Beli”*, (Yogyakarta: UII Press, 2016), hlm.7

<sup>68</sup> Muhammad dan Alimin, *“Etika dan Perlindungan Konsumen dalam Ekonomi Islam”*, (Yogyakarta: BPFE, 2004) hlm. 129

<sup>69</sup> Yustin aldi Saputro, *“Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Yang Mengandung bahan Berbahaya di Pasar Beringharjo Yogyakarta”*, *Skripsi*, (Ilmu Hukum: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2018), hlm. 89

dikenal dengan istilah khiyar.<sup>70</sup> Khiyar terbagi menjadi empat, yaitu:

1) Khiyar Majlis

Khiyar majlis merupakan khiyar yang ditetapkan oleh syariat untuk setiap pihak yang melakukan transaksi, selama para pihak masih berada di tempat transaksi, khiyar majlis ini berlaku pada berbagai macam jual beli.<sup>71</sup>

2) Khiyar Syarat

Khiyar syarat merupakan suatu bentuk khiyar yang dimana para pihak yang melakukan akad jual beli memberikan persyaratan bahwa dalam waktu tertentu antara para pihak boleh memilih untuk melanjutkan atau membatalkan transaksi jual beli.<sup>72</sup>

3) Khiyar Aibi

Khiyar aibi merupakan hak pembatalan atau pengembalian dikarenakan adanya cacat dalam suatu barang tersebut yang mengakibatkan terjadinya khiyar aibi disini adalah karena adanya cacat yang mengakibatkan berkurangnya harga serta nilai bagi para pedagang.

4) Khiyar Ru'yah

Khiyar ru'yah ini merupakan hak pembeli untuk membatalkan atau melanjutkan akad jual beli yang dilakukan ketika pembeli melihat objek dari akad tersebut dengan syarat pembeli belum melihat objek tersebut saat akad itu berlangsung ataupun sebelumnya pembeli pernah melihat objek tersebut.

---

<sup>70</sup> Ira Amalia, "Analisa Hukum Islam dan Hukum Positif Terhadap Peredaran Makanan Mengandung Bahan Tambahan Pangan Berbahaya", *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Lampung, 2018), hlm.41

<sup>71</sup> Wahbah Zuhail, *al-Fiqhu As-Syafi'i Al-Muyassar*, Ter. Muhammad Afifi, Abdu Hafiz, "Fikih Imam Syafi'i", (Jakarta:Almahira,2010), hlm.276

<sup>72</sup> *Ibid.*

Selanjutnya, dalam hubungan Islam dengan perlindungan konsumen terdapat konsep Maqashid Syariah yang mengatur tentang pemenuhan konsumen, dimana kebutuhan konsumen yang dipadati oleh pelaku usaha wajib mencakup pada pertimbangan terhadap hal-hal yang bersifat esensial dalam melindungi konsumen. Pemenuhan kebutuhan tersebut diwajibkan ikut melindungi, memelihara dan tidak jadi ancaman untuk jiwa, akal, generasi, serta harta konsumen.

Di Indonesia sendiri telah dibentuk aturan hukum terkait perlindungan konsumen berupa Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UUPK). Secara garis besar keseimbangan yang diatur di dalam UUPK ini cenderung kepada keseimbangan terpenuhinya kemauan tiap-tiap antara pelaku usaha serta konsumen daripada menyoroti hal-hal yang bersifat esensial.<sup>73</sup>

Menurut Az. Nasution bahwa hukum perlindungan konsumen ialah bagian dari hukum konsumen, dimana hukum konsumen merupakan totalitas asas-asas serta kaidah-kaidah yang mengatur hubungan serta permasalahan antara bermacam pihak satu sama lain yang berkaitan dengan benda maupun jasa konsumen di dalam pergaulan hidup. Sebaliknya hukum perlindungan konsumen selaku keseluruhan asas-asal serta kaidah-kaidah hukum yang mengendalikn dan melindungi konsumen dalam hubungan serta masalahnya dengan para penyedia benda ataupun jasa konsumen.<sup>74</sup>

---

<sup>73</sup> Muhammad Yusri, “Kajian Undang-Undang perlindungan Konsumen Dalam Perspektif Hukum Islam”, *Jurnal Justisia Ekonomika Vol. 3 No. 1 thn. 2019*, (Hukum Ekonomi Syariah:Universitas Muhammadiyah Surabaya), hlm. 3-4

<sup>74</sup> Az. Nasution, “*Hukum Perlindungan Konsumen:suatu Pengantar*”, (Jakarta:Grasindo, 2000) hlm.9

## **D. Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Positif**

### **a. Hak dan kewajiban kosumen serta pelaku usaha dalam UUPK**

Hak dan kewajiban konsumen maupun pelaku usaha telah diatur di dalam UU No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen atau yang dikenal dengan UUPK. Dalam permasalahan hak dan kewajiban telah diatur dalam BAB III UU No. 8 tahun 1999 yang dimana dibagian pertama menjelaskan tentang hak dan kewajiban konsumen, hak konsumen terdapat pada pasal 4 sdangkan kewajiban konsumen terdapat pada pasal 5 yang berbunyi:

#### **Pasal 4 (hak kosumen)**

- a) hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa
- b) hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan
- c) hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai konsidi dan jaminan barang dan/atau jasa
- d) hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/jasa yang digunakan
- e) hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut
- f) hak untuk mendapat pembinaan dan pendidikan konsumen
- g) hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diksrimatif
- h) hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau

jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya.

- i) hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

#### Pasal 5 (Kewajiban Konsumen)

- a) membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan/atau jasa, demi keamanan dan keselamatan
- b) beritikad baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan/atau jasa
- c) membayar sesuai dengan nilai tukar yang disepakati
- d) mengikuti upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan konsumen secara patut.

Selanjutnya hak dan kewajiban pelaku usaha telah diatur dalam Bagian kedua BAB III UUPK, dimana hak pelaku usaha telah diatur pada pasal 6 sedangkan kewajiban pelaku usaha telah diatur pada pasal 7 yang berbunyi:

#### Pasal 6 (hak pelaku usaha)

- a) hak untuk menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
- b) hak untuk mendapat perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik
- c) hak untuk melakukan pembelaan diri sepatutnya di dalam penyelesaian hukum sengketa konsumen
- d) hak untuk rehabilitasi nama baik apabila terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
- e) hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Pasal 7 (kewajiban pelaku usaha)

- a) beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya
- b) memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan
- c) memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif
- d) menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku
- e) memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji, dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu serta memberi jaminan dan/atau garansi atas barang yang dibuat dan/atau yang diperdagangkan
- f) memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
- g) memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian

**b. Jaminan keamanan pangan menurut PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan**

Guna menjamin keamanan pangan tetap higienis, kualitas, serta memiliki gizi yang tinggi, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, serta budaya masyarakat, dan guna menghindari kemungkinan pencemar biologis, kimia, serta yang lain yang bisa mengusik, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia, hingga diselenggarakan keamanan

pangan dalam pengawasan peredaran pangan di masyarakat.<sup>75</sup> Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat menagngu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.<sup>76</sup>

Dalam pasal 7 PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan menjelaskan bahwa setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan (a) bahan tambahan pangan yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan (b) bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Mengenai golongan bahan tambahan pangan yang dimaksud dalam 8, juga telah dijelaskan dalam pasal 9 PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan, dalam pasal inimenjelaskan bahwa golongan apa saja bahan tambahan pangan yang diatur ambang batas maksimal diperbolehkan.<sup>77</sup>

Selanjutnya, pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan juga telah diatur dalam peraturan ini. Dalam pasal 28 dijelaskan bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan. Dalam pasal 29 dijelaskan bahwa penerapan sitem jaminan keamanan pangan dan mutu pangan dilakukan secara bertahap sesuai dengan jenis pangan dan/atau skala usaha. Mengenai sanksi administratif bagi pelaku usaha yang tidak sesuai dengan PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan

---

<sup>75</sup> Ira Amalia, “Analisis Hukum Islam dan Hukum Positif Terhadap Peredaran Makanan Mengandung Bahan Tambahan Pangan Berbahaya”, *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Intan Lampung, 2018), hlm. 40

<sup>76</sup> Pasal 1 ayat (2) PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan

<sup>77</sup> PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan,

pangan maka dapat dikenakan sanksi administratif yang dimana sanksi ini telah diatur dalam pasal 59 hingga pasal 71<sup>78</sup>

**c. Larangan Menjual Makanan Berbahaya Menurut Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan**

Berdasarkan UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan bahwa keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis maupun kimia. Pada dasarnya setiap pelaku usaha dilarang untuk mengedarkan atau menjual pangan yang mengandung bahan-bahan berbahaya ataupun pangan tercemar. Mengenai keamanan pangan tidak hanya diatur dalam Undang-Undang No. 18 tahun 2012 tentang pangan, namun juga telah diatur dalam PP No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan, dalam PP No. 28 tahun 2004 pasal 23 menjelaskan bahwa yang termasuk pangan tercemar berupa pangan yang:

- a) mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan
- b) mengandung bahan yang kotor, rusak, tengik, terurai atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai
- c) mengandung bahan beracun, berbahaya, atau yang dapat membahayakan kesehatan atau jiwa manusia
- d) mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan bahan pangan yang sudah kadaluwarsa<sup>79</sup>

---

<sup>78</sup> *Ibid.*

<sup>79</sup> Pasal 41 PP No. 28 tahun 2004

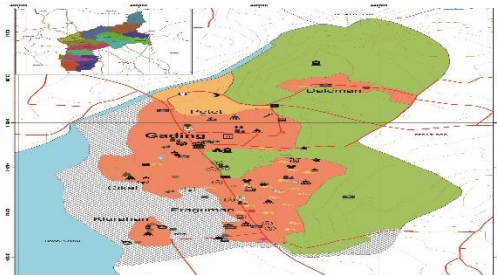


## BAB III

### PENGOLAHAN KERUPUK KEDELAI DI UMKM DI DESA TUNTANG

#### A. Profil UMKM Produsen Kerupuk Kedelai di Desa Tuntang

Dalam penelitian skripsi ini peneliti meneliti salah satu UMKM produsen kerupuk kedelai yang berada di Desa Tuntang. Desa Tuntang merupakan salah satu desa dari 16 desa yang terletak di Kecamatan Tuntang, Kabupaten Semarang. Desa Tuntang terdiri dari 6 Dusun yaitu: Dusun Gading, Dusun Cikal, Dusun Petet, Dusun Kelurahan, Dusun Daleman, serta Dusun Praguman. Desa Tuntang terletak pada  $7^{\circ} 12' 37'' - 7^{\circ} 30' 32''$  LS dan  $110^{\circ} 26' 34'' - 110^{\circ} 31' 6''$  BT. Ketinggian wilayah Desa Tuntang berada pada kisaran antara 467 meter di atas permukaan laut, dengan luas kemiringan lahan rata-rata 272,380 ha. Wilayah Desa Tuntang memiliki iklim tropis dengan curah hujan kisaran 2000 mm/tahun, kecepatan angin kisaran 0.37-0,71 knot, kelembapan udara 38,5-98%, serta suhu udara kisaran  $24-32^{\circ} \text{C}$ .<sup>80</sup>



Gambar 3.1. Denah Dusun Gading, Desa Tuntang

---

<sup>80</sup> Profil Desa Tuntang, bagian geografis, sebagaimana dikutip pada <https://tuntang.semarangkab.go.id/geografis/> (diakses pada 11 Januari 2023, pukul 21.00 WIB)

Desa Tuntang terletak di jalur utama penghubung segitiga pusat pengembangan wilayah Yogyakarta, Solo, serta Semarang, letak Desa Tuntang ini termasuk posisi yang strategis yang dapat dijadikan sebagai modal pembangunan desa. Desa Tuntang dapat dilalui jalur transportasi darat baik kendaraan beroda dua maupun kendaraan beroda empat. Akses jalan ke Desa Tuntang sudah menggunakan aspal serta jaringan telekomunikasi di Desa Tuntang sudah memadai sehingga dapat memudahkan berbagai akses komunikasi.

Dalam memacu perkembangan wilayah dengan bekal potensi yang terdapat di Desa Tuntang, Pemerintah Desa Tuntang berpegang pada aspek integritas sinergitas dan kontinuitas di dalam melaksanakan pembangunan desa. Kegiatan ekonomi Masyarakat di Desa Tuntang didominasi oleh sektor perindustrian, namun mata pencaharian masyarakat di Desa Tuntang beraneka ragam seperti: buruh pabrik, PNS, wiraswasta, petani, nelayan, peternak, buruh harian lepas, tenaga pengajar, pedagang, dll.<sup>81</sup>

Selanjutnya, potensi unggulan yang dimiliki oleh masyarakat Desa Tuntang terdapat di bidang industri. Dalam bidang industri ini terdapat berbagai komoditi potensial yang terdapat di Desa Tuntang diantaranya dari tanaman pangan, tanaman buah-buahan, tanaman hias, tanaman sayuran, tanaman perkebunan, dan tanaman biofarmaka. Adapun Jumlah UMKM yang terdapat di Desa Tuntang sebagai berikut:

---

<sup>81</sup> Profil Desa Tuntang, bagian potensi dan sumber daya, sebagaimana dikutip dalam <https://tuntang.semarangkab.go.id/geografis/>, (diakses pada 11 Januari 2023 pukul 22.40 WIB)

| NO.           | URAIAN                    | GADING    | CIKAL     | DALEMAN  | PRAGUMAN  | KELURAHAN | PETET     |
|---------------|---------------------------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 1.            | Industri Kerupuk Kedelai  | 10        | 2         | 0        | 5         | 2         | 1         |
| 2.            | Industri Kerupuk Singkong | 15        | 0         | 0        | 20        | 0         | 0         |
| 3.            | Warung Klontong           | 13        | 12        | 5        | 11        | 8         | 14        |
| 4.            | Warung Makan              | 5         | 5         | 0        | 11        | 0         | 7         |
| 5.            | Pengrajin Enceng Gondok   | 0         | 2         | 0        | 0         | 15        | 0         |
| 6.            | Mebelair                  | 7         | 0         | 0        | 2         | 1         | 5         |
| <b>JUMLAH</b> |                           | <b>50</b> | <b>21</b> | <b>5</b> | <b>49</b> | <b>26</b> | <b>27</b> |

*Sumber: Pendataan UMKM Kab. Semarang April 2023*

Berdasarkan tabel di atas maka disimpulkan bahwa dalam bidang Industri ini masyarakat Desa Tuntang memiliki produksi unggulan pembuatan kerupuk kedelai dan aneka kerupuk yang terbuat dari singkong. Berdasarkan hasil observasi peneliti bahwa UMKM di Desa Tuntang yang memproduksi kerupuk kedelai di seluruh desa tuntang awalnya sebanyak 77 UMKM yang terdiri dari: 43 UMKM kerupuk kedelai dari Dusun Gading, 28 UMKM kerupuk kedelai dari Dusun Praguman, 3 UMKM kerupuk kedelai dari Dusun Cikal, 2 UMKM kerupuk kedelai dari Dusun Kelurahan dan 1 UMKM kerupuk kedelai dari Dusun Petet. Namun, per-april 2023 ternyata terdapat perubahan jumlah UMKM kerupuk kedelai, hal ini disebabkan banyak pelaku usaha yang terpaksa harus gulung tikar dikarenakan pendapatan yang diperoleh tidak sesuai dengan pengeluarannya. Jumlah UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang per-april 2023 sebanyak 20 UMKM kerupuk kedelai yang terdiri dari 10 UMKM kerupuk kedelai di Dusun Gading, 2 UMKM kerupuk kedelai di Dusun Cikal, 5 UMKM kerupuk kedelai di Dusun Praguman, 2 UMKM kerupuk kedelai di Dusun kelurahan, 1 UMKM kerupuk kedelai di Dusun Petet.<sup>82</sup>

Selanjutnya, dalam penelitian ini peneliti berfokus pada beberapa UMKM kerupuk kedelai yang menggunakan bleng yang terletak di Dusun Gading. *Pertama*, UMKM kerupuk kedelai milik Bu Puan berdiri pada tahun 1997, namun awalnya UMKM ini tidak memproduksi kerupuk kedelai melainkan memproduksi ketela, namun dengan seiringnya waktu penjualan ketela ini terjadi penurunan karena minimnya pembeli ketela.

Kemudian pada tahun 2010 pemilik UMKM yang bernama Bu Puan, memutuskan untuk beralih jenis usahanya, yang semulanya memproduksi ketela menjadi

---

<sup>82</sup> Hasil wawancara dengan ibu kirana selaku istri dari kepala desa, Desa Tuntang

kerupuk kedelai. Karena menurutnya, memproduksi kerupuk kedelai ini lebih banyak diminati oleh konsumen dibandingkan dengan ketela dan terbukti dari 2010 sampai dengan sekarang pembelian kerupuk kedelai terus meningkat. Pada tahun 2010 karyawan yang bekerja di UMKM kerupuk kedelai ini hanya 3 orang, namun seiring berkembangnya UMKM kerupuk kedelai ini karyawan yang bekerja berjumlah 15 yang terdiri dari 10 orang penjemur kerupuk, 3 orang pengelola, 2 orang dibagian kemasan.<sup>83</sup>

*Kedua*, UMKM kerupuk kedelai milik Bapak Sapuan, UMKM ini berdiri pada sekitar tahun 2000-an, alasan Bapak Sapuan mendirikan UMKM Kerupuk kedelai ini dikarenakan menurut beliau kerupuk kedelai ini banyak diminati oleh masyarakat Desa Tuntang, terutama di Dusun Gading. Kerupuk kedelai ini sangat pas jika disandingkan dengan masakan yang berkuah seperti bakso.<sup>84</sup>

*Ketiga*, UMKM kerupuk kedelai milik Bapak Nurul Huda, UMKM kerupuk kedelai ini berdiri pada tahun 2020 Awal mula berdirinya UMKM ini dikarenakan Bapak Nurul Huda terkena dampak PHK akibat covid-19, alasan Bapak Nurul Huda memilih membuat kerupuk kedelai ialah ingin meneruskan usaha orang tuanya yang sudah gulung tikar dan ingin mendirikannya kembali.<sup>85</sup>

---

<sup>83</sup> Hasil wawancara dengan Bu Wardati selaku tenaga kerja di UMKM Kerupuk kedelai menggunakan bleng

<sup>84</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Sapuan selaku pelaku usaha UMKM Kerupuk kedelai menggunakan bleng

<sup>85</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Nurul Huda selaku pemilik UMKM kerupuk kedelai tanpa menggunakan bleng

## **B. Mekanisme Pengolahan Kerupuk Kedelai**

Dalam pengolahan kerupuk kedelai UMKM milik Bu Puan terdapat dua bahan, bahan tersebut ialah:

### **1) *Bahan utama dalam pengolahan kerupuk kedelai***

Bahan utama merupakan suatu benda yang berperan penting dalam sebuah pengolahan makanan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi bahan utama dalam pengolahan kerupuk kedelai sebagai berikut:<sup>86</sup>

#### **1. *Biji Kedelai***

Dalam pengolahan kerupuk kedelai tentu saja biji kedelai menjadi bahan utama, untuk kapasitas biji kedelai dalam pengolahan ini ialah 5 Kg per-bak (30Kg), dan setiap harinya memproduksi sekitar 5 bak yang berarti kapasitas biji kedelai sekitar 25 Kg. per harinya.

#### **2. *Tepung Terigu***

Tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari biji gandum yang digiling hingga halus serta warna putih bersih. Dalam pengolahan kerupuk kedelai tepung terigu merupakan bahan utama dalam membuat kerupuk kedelai. Untuk kapasitas tepung terigu dalam pengolahan kerupuk kedelai ini sekitar 45 Kg. berarti per-baknya kapasitas tepung terigu sekitar 7 Kg.

#### **3. *Tepung Tapioka***

Dalam pengolahan kerupuk kedelai tepung tapioka merupakan salah satu bahan utama dalam pengolahan kerupuk kedelai. Untuk kapasitas tepung tapioka dalam pengolahan kerupuk kedelai ini sekitar 65-70 Kg., berarti per-baknya kapasitas tepung tapioka yang digunakan sekitar 13-14 Kg.

---

<sup>86</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Wardati dan Bapak Khairul selaku tenaga kerja di UMKM Kerupuk Kedelai menggunakan bleng

#### 4. *Bawang Putih.*

Bawang putih merupakan bahan utama yang paling penting dalam pembuatan kerupuk kedelai. Penggunaan bawang putih ini harusimbang dengan bahan lainnya agar menghasilkan rasa yang tidak terlalu tajam serta terasa gurih

### 2) ***Bahan tambahan dalam pengolahan kerupuk kedelai***

Bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.<sup>87</sup> Dalam pengolahan kerupuk kedelai bahan tambahan makanan yang digunakan sebagai berikut:<sup>88</sup>

#### 1. *Garam*

Garam merupakan bahan tambahan makanan untuk penyedap rasa dalam pembuatan kerupuk kedelai. Penggunaan garam dalam pengolahan kerupuk kedelai sekitar 6 ons perbak (30Kg), yang berarti sehari garam yang digunakan dalam pengolahan kerupuk kedelai sekitar 60 Ons.

#### 2. *Ketumbar*

Ketumbar juga merupakan bahan tambahan makanan dalam pengolahan kerupuk kedelai yang manfaatnya ialah sebagai penyedap rasa sama seperti garam

#### 3. *MSG*

MSG (*Monosodium Glutamat*) atau yang biasa dikenal dengan micin merupakan bahan tambahan makanan dalam pengolahan kerupuk kedelai, MSG ini berfungsi sebagai penyedap rasa seperti garam dan ketumbar.

---

<sup>87</sup> Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan

<sup>88</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Wardati dan Bapak Khairul selaku tenaga kerja di UMKM Kerupuk Kedelai menggunakan bleng

#### 4. *Bleng*

Bleng merupakan campuran garam mineral konsentrasi tinggi, bleng juga merupakan bentuk tidak murni dari asam borat, bleng biasanya dihasilkan dari lading garam atau kawah lumpur. Dalam pengolahan kerupuk kedelai bleng ini merupakan salah satu bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk kedelai. Kegunaan bleng ini agar kerupuk terasa lebih kenyal, gurih dan juga renyah. Penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai ini ialah 1 Kg per 1 bak yang dimana satu bak berisi 30 Kg adonan kerupuk kedelai, jadi bleng yang digunakan dalam sehari ialah 5 Kg.

Pengolahan kerupuk kedelai dengan menggunakan bleng tidak mengikuti aturan takar pemakaian yang semestinya, dikarenakan penggunaan bleng ini para pengelola hanya dikira-kira saja. Yang dimana bleng yang mereka gunakan ini kisaran 1 Kg bleng per 30 Kg. adonan kerupuk kedelai, dimana dalam sehari mereka memproduksi sebanyak 5 bak, maka bleng yang digunakan ini sebanyak 5 Kg.

Selanjutnya, takaran penggunaan bleng tidak semua UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang sama. Di UMKM kerupuk kedelai milik Bapak Sapuan takaran penggunaan bleng yang dipakai ialah 1Kg per 50 Kg.<sup>89</sup> Namun, tidak semua produsen UMKM kerupuk terutama kerupuk kedelai di Desa Tuntang menggunakan bleng untuk bahan pengenyal kerupuk, salah satu UMKM yang tidak menggunakan bleng ialah UMKM milik Bapak Nurul Huda. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bapak Nurul Huda

---

<sup>89</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Sapuan selaku pelaku usaha UMKM Kerupuk kedelai menggunakan bleng



pengganti bleng sebagai bahan pengental itu ialah garam pengemulsi merek Cap Rajawali, garam pengemulsi ini sudah mendapatkan izin dan tertera di situs BPOM dengan nomor registrasi 278913001857.

Namun Menurut Bapak Nurul Huda memang kandungan yang terdapat di garam pengemulsi ini dengan bleng hampir sama namun untuk hasilnya memang lebih kenyal serta gurih dengan menggunakan bleng sehingga produsen lainnya tetap menggunakan bleng sebagai bahan tambahan yang digunakan dibanding menggunakan bahan yang sudah diperizinkan oleh pemerintah.<sup>90</sup>

Selanjutnya, berdasarkan uraian diatas bahwa dalam membuat kerupuk kedelai terdapat dua bahan, yakni bahan utama dan bahan tambahan. Setelah bahan utama dan bahan tambahan ini sudah lengkap maka dapat dilakukan langkah-langkah pembuatan kerupuk kedelai sebagai berikut:

1. Rendam biji kedelai dengan menggunakan air bersih selama 2 jam, setelah direndam selama 2 jam diiriskan serta dibersihkan biji kedelai, sesudah dibersihkan biji kedelai tersebut digiling hingga halus



*Gambar 3.2.: Rendaman biji kedelai*

---

<sup>90</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Nurul Huda selaku pemilik UMKM Kerupuk tanpa menggunakan bleng

2. Mencampurkan tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, ketumbar, MSG, serta bleng dengan air bersih



*Gambar 3.3.: Campuran semua bahan*

3. Setelah tercampur dengan rata maka adonan tersebut dicampur dengan biji kedelai yang sudah dihaluskan serta digilingkan selama 1 jam dengan mesin kedelai hingga tercampur rata dan halus



*Gambar 3.4.: Penggilingan semua bahan*

4. Selanjutnya adonan yang sudah digiling dituang ke dalam cetakan untuk dikukus selama 5-6 jam



*Gambar 3.5.: Proses Pengukusan olahan kerupuk kedelai*

5. Setelah adonan kerupuk kedelai dicetak dengan dikukus maka selanjutnya adonan tersebut dikeluarkan dari cetakan tersebut dan di dinginkan terlebih dahulu



*Gambar 3.6.: Proses Pendinginan  
olahan kerupuk kedelai*

6. Setelah Adonan tersebut sudah dingin, maka selanjutnya ialah memotong adonan kerupuk kedelai menjadi lebih kecil dan praktis dengan menggunakan mesin potos otomatis



*Gambar 3.7.: Proses pemotongan olahan  
kerupuk kedelai*

7. Setelah terpotong adonan tersebut dijemur selama 7 jam (Musim Kemarau/panas), atau hingga adonan tersebut kering



*Gambar 3.8.: Proses penjemuran kerupuk kedelai*

8. Setelah adonan kerupuk kedelai kering maka kerupuk tersebut digabungkan dengan adonan kerupuk kedelai lainnya yang sudah kering



*Gambar 3.9.: kerupuk kedelai yang sudah kering dikumpulkan*

9. Selanjutnya setelah adonan kerupuk kedelai yang sudah kering digabungkan, maka selanjutnya adonan tersebut langsung dikemas per-bal yang dimana perbal tersebut berisi 5 Kg. kerupuk kedelai



*Gambar 3.10.: Packaging kerupuk kedelai*

10. Terakhir setelah kerupuk kedelai dikemas maka kerupuk tersebut siap dikirim ke distributor maupun konsumen di seluruh Indonesia terutama daerah DKI Jakarta dan Semarang.

### **C. Kapasitas Produksi dan Keuntungan Penjualan Kerupuk Kedelai**

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bu Wardati selaku tenaga kerja di UMKM Kerupuk Kedelai milik Bu Puan bahwa kapasitas produksi pada saat UMKM ini berdiri tidak sebanyak saat ini (2023). Pada saat UMKM ini didirikan pada tahun 2010 alat yang digunakan masih tradisional, maka dari itu kapasitas kerupuk kedelai yang dihasilkan hanya 10-15 Kg. Namun dengan seiring berjalannya waktu UMKM kerupuk kedelai milik Bu Puan makin berkembang dan alat yang digunakan juga sudah modern sehingga kapasitas produksi yang dihasilkan semakin banyak. Per-Desember 2022 kapasitas produksi yang dihasilkan dari UMKM ini sebanyak 150 kg per-harinya, 150 kg kerupuk kedelai dijual ke para distributor berbentuk bal, yang dimana 1 bal berisi 5 kg kerupuk kedelai mentah. Kerupuk kedelai milik UMKM Bu Puan ini dijual ke seluruh Indonesia, namun daerah yang paling

banyak minatnya untuk membeli kerupuk kedelai ini ialah DKI Jakarta dan Semarang.<sup>91</sup>

Selanjutnya, Dalam pembuatan kerupuk kedelai dengan menggunakan bleng dengan kapasitas yang telah dijelaskan diatas oleh peneliti maka keuntungan yang diperoleh oleh produsen memang lebih banyak dibandingkan dengan produsen yang membuat atau mengolah kerupuk kedelai tanpa menggunakan bleng dikarenakan modal untuk mengelola kerupuk kedelai tanpa bleng lebih mahal dibandingkan menggunakan bleng.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bu Wardati (tenaga kerja UMKM Bu Puan), keuntungan yang diperoleh memproduksi kerupuk kedelai menggunakan bleng tidak sama terus menerus terutama saat musim hujan, keuntungan yang peroleh hanya sekitar Rp. 50.000,00 perhari, namun saat musim kemarau atau musim panas keuntungan yang dicapai dapat Rp.100.000,00 perhari. Perbedaan keuntungan itu dikarenakan jika musim hujan kerupuk kedelai ini lama untuk dikeringkan dan lebih banyak hasil kerupuk yang jika digoreng tidak megar dan kurang gurih.<sup>92</sup>

Selanjutnya, di UMKM kerupuk kedelai milik Bapak Sapuan kapasitas kerupuk kedelai yang diproduksi di UMKM ini sekitar 100 Kg. perharinya, serta keuntungan yang diperoleh kisaran Rp. 50.000,00 perharinya.<sup>93</sup> Berbeda dengan UMKM Kerupuk kedelai milik Bu Puan dan Bapak Sapuan, UMKM milik Bapak Nurul Huda masih berskala kecil dan kapasitas kerupuk kedelai yang

---

<sup>91</sup> Hasil wawancara dengan Bu Wardati selaku tenaga kerja UMKM Kerupuk Kedelai milik Bu Puan

<sup>92</sup> Ibid.

<sup>93</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Sapuan selaku pelaku usaha UMKM Kerupuk kedelai menggunakan bleng

diproduksi tidak sampai 50 Kg. perharinya serta keuntungan yang diperoleh juga belum bisa dipastikan.<sup>94</sup>

---

<sup>94</sup> Hasil wawancara dengan Bapak Nurul Huda selaku pemilik UMKM Kerupuk tanpa menggunakan bleng



**BAB IV**  
**TINJAUAN HUKUM PERLINDUNGAN KONSUMEN**  
**DAN HUKUM ISLAM DALAM PENGGUNAAN**  
**BLENG**

**A. Perlindungan Hukum Konsumen Terkait  
Penggunaan Bleng Terhadap Pengolahan  
Kerupuk Kedelai**

Hukum perlindungan konsumen pada hakekatnya adalah suatu sistem hukum yang melindungi hak dan kewajiban konsumen. Hukum perlindungan konsumen juga mengatur tanggung jawab produsen dalam memproduksi, menyimpan, mendistribusikan dan memperdagangkan produk mereka.<sup>95</sup> Dalam Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa sistem hukum perlu melindungi konsumen dengan berpegang pada 5 asas. Asas-asas tersebut dituangkan dalam Pasal 2 yang menyatakan bahwa semua sistem hukum harus menyeimbangkan kemanfaatan, keadilan, keamanan dan keselamatan serta asas kepastian. Prinsip tersebut juga perlu menjaga rasa keseimbangan antara pelaku usaha dan konsumen. Inilah sebabnya mengapa sistem peradilan ada untuk membantu menjaga ketertiban dan keseimbangan

---

<sup>95</sup> Muhammad. Ali Mansyur, *“Penegakkan Hukum Tentang Gugat Produsen Dalam Perwujudan Perlindungan Konsumen”*, (Yogyakarta:Genta Press, 2007), hlm 81

sosial dengan memberikan nasihat bagi kedua belah pihak.<sup>96</sup>

Uraian di atas menjelaskan bahwa para pelaku usaha tidak bisa sembarangan menjual suatu produk usahanya. Sesuai observasi peneliti di salah satu UMKM Produsen Kerupuk Kedelai di Desa Tuntang membuktikan bahwa pelaku usaha UMKM Produsen Kerupuk Kedelai menyalahgunakan zat berbahaya yaitu penggunaan bleng. Selain itu, penggunaan bahan terlarang dalam pengolahan kerupuk yang mereka jual dianggap berbahaya oleh pemerintah.

Kekhawatiran tentang penggunaan bahan tambahan makanan yang berbahaya harus didahulukan dari semua masalah lain untuk setiap orang yang terlibat dalam produksi dan konsumsi makanan. Hal ini disebabkan oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh UMKM Produsen Kerupuk Kedelai, ternyata pengolahan kerupuk kedelai mereka menggunakan *bleng* yang mengandung zat berbahaya. Bleng merupakan senyawa kimia dengan istilah *natrium tetraborat*, natrium tertrabonat adalah senyawa kimia, yang dapat dilarutkan dalam air membentuk natrium hidroksida dan asam borat. Asam borat tidak boleh digunakan sebagai bahan tambahan makanan, sesuai Permenkes No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan bahwa asam borat dilarang digunakan dalam produksi makanan atau minuman.

---

<sup>96</sup> Ahmad Miru dan Sutarman Yodo, "*Hukum Perlindungan Konsumen*", (Jakarta:PT. Raja Grafindo Persada, 2008), hlm. 28

Penggunaan *bleng* digunakan sebagai bahan pengenyal untuk kerupuk kedelai yang diproduksi di beberapa UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang.

Penggunaan bleng telah diatur oleh peraturan nasional yang membatasi jumlah penggunaan bleng yang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Peraturan tersebut menyatakan bahwa 1:1000 bleng dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan, yaitu sama dengan 1 kilogram per 1 kilogram (0,1%). Namun, sesuai dengan hasil observasi peneliti dengan beberapa UMKM Produsen kerupuk kedelai, para pelaku usaha mengabaikan peraturan ini dengan menggunakan bleng yang tidak sesuai dengan takaran yang di perbolehkan.

*Pertama*, di UMKM kerupuk kedelai milik Bu Puan pemakaian bleng sebanyak 1 kg per 30 kg (3,3%), yang dimana dalam sehari mereka memproduksi sebanyak 5 bak maka bleng yang digunakan sebanyak 5 kg per 150 kg. *Kedua*, di UMKM kerupuk kedelai milik Bapak Sapuan pemakaian bleng yang digunakan sebanyak 1 kg per 50 kg (2%).

Pemakaian bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai di beberapa UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang telah melanggar Pasal 75 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 yang berbunyi: Setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan (a) bahan tambahan pangan yang melampaui ambang batas

maksimal yang ditetapkan (b) bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan”.<sup>97</sup>

Berdasarkan penjelasan di atas penggunaan zat berbahaya ke dalam olahan kerupuk kedelai yang di produksi di UMKM ini telah tidak sesuai dengan beberapa peraturan. *Pertama*, penggunaan bleng di UMKM ini tidak sesuai dengan asas-asas yang telah tertuang dalam pasal 2 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang seharusnya dalam perlindungan konsumen harus berasas manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan serta keselamatan konsumen. Selain tidak sesuai dengan asas-asas perlindungan konsumen, penggunaan bleng ini juga tidak sesuai dengan tujuan dari perlindungan konsumen yang telah diatur dalam pasal 3 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen yang berbunyi: (1) Meningkatkan kesadaran, keterampilan, serta kemandirian konsumen untuk melindungi diri. (2) Mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan metode menghindarkannya dari akibat negatif penggunaan benda serta atau ataupun jasa. (3) Menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur serta bertanggungjawab dalam berusaha. (4) Meningkatkan kualitas barang dan/atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi barang dan/atau jasa, kesehatan, kenyamanan, keamanan, serta

---

<sup>97</sup> Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

keselamatan konsumen, kelangsungan informasi dan akses untuk memperoleh informasi.<sup>98</sup>

Selain asas-asas dan tujuan dari perlindungan konsumen, penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai ini juga tidak sesuai dengan pasal 8 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen yang berbunyi:

1. Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang: (a) tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan, (b) tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih atau netto, dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang tersebut, (c) tidak sesuai dengan ukuran, takaran, timbangan dan jumlah dalam hitungan menurut ukuran yang sebenarnya, (d) tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut, (e) tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut, (f) tidak sesuai dengan janji dinyatakan dalam label, etiket keterangan, iklan atau promosi penjualan barang

---

<sup>98</sup> UU No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen

dan/atau jasa tersebut, (g) tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu, (h) tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan "halal" yang dicantumkan dalam label, (i) tidak memasang label atau membuat penjelasan barang yang memuat nama barang, ukuran, berat/isi bersih atau netto, komposisi, aturan pakai, tanggal pembuatan, akibat sampingan, nama dan alamat pelaku usaha serta keterangan lain untuk penggunaan yang menurut ketentuan harus di pasang/dibuat, (j) tidak mencantumkan informasi dan/atau petunjuk penggunaan barang dalam bahasa Indonesia sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

2. Pelaku usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat, atau bekas, dan tercemar tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud.
3. Pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.
4. Pelaku usaha yang melakukan pelanggaran pada ayat (1) dan ayat (2) dilarang memperdagangkan barang

dan/atau jasa tersebut serta wajib menariknya dari peredaran.<sup>99</sup>

Selanjutnya, penggunaan bleng yang tidak sesuai dengan komposisi yang diperbolehkan dalam pengolahan kerupuk kedelai maka para pelaku usaha harus adanya tanggung jawab terhadap konsumen yang telah dirugikan, yang dimana tanggung jawab pelaku usaha telah diatur dalam pasal 19 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yang menjelaskan bahwa (1) pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi akibat kerusakan, pencemaran, dan/atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan. (2) pemberian ganti rugi dilaksanakan dalam tenggang waktu 7 hari setelah transaksi. (3) pemberian ganti rugi tidak menghapuskan kemungkinan adanya tuntutan pidana berdasarkan pembuktian lebih lanjut mengenai adanya unsur kesalahan.<sup>100</sup>

Berdasarkan uraian diatas maka seharusnya UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang yang menggunakan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai harus adanya tanggung jawab terhadap para konsumen yang complain terkait kerupuk kedelai tersebut. Namun faktanya bentuk tanggung jawab yang dilakukan hanya adanya pengembalian barang serta kompensasi uang jika kerupuk

---

<sup>99</sup> Undang-Undang No 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

<sup>100</sup> Ibid.

kedelainya tidak gurih, tidak mekar, hancur. Mengenai akibat penggunaan bleng yang berlebihan tidak adanya tanggung jawab dari pelaku usaha. Maka dari itu beberapa UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang telah melanggar pasal 19 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999.

*Kedua*, UMKM kerupuk kedelai ini juga telah melanggar Peraturan yang terkait dengan pelarangan penggunaan zat-zat yang berbahaya juga diatur dalam Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Dalam peraturan Permenkes dijelaskan bahwa bahan yang terdapat kandungan asam borat dan senyawa dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan.

Selanjutnya, kesehatan konsumen yang mengonsumsi kerupuk ini bisa terancam jika produsen kerupuk kedelai terus menggunakan bleng sebagai bahan pengental. Akibat yang timbul apabila konsumen secara terus menerus mengonsumsi kerupuk kedelai ini yang mengandung bleng maka dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti: kecacauan mental, depresi, serta mengganggu gerak pencernaan usus. Penyakit yang timbul setelah mengonsumsi kerupuk kedelai yang menggunakan bleng ini tidak langsung dirasakan melainkan penyakit ini timbul setelah beberapa jam bahkan seminggu hingga sebulan setelah kerupuk kedelai ini dikonsumsi. Gejala awal keracunan bleng ditandai dengan adanya sakit kepala, sakit perut dibagian atas,



muntah diare, tidak memiliki nafsu makan, dehidrasi yang ditandai dengan kulit kering dan pingsan, sesak napas dan kegagalan sirkulasi darah.<sup>101</sup>

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan para konsumen kerupuk kedelai, bahwa tidak semua para konsumen yang membeli kerupuk kedelai tersebut mengetahui bahwa kerupuk kedelai yang dijual ini terdapat kandungan zat berbahaya yaitu bleng. Biasanya para konsumen yang membeli kerupuk kedelai itu hanya karena rasanya enak namun tidak memperhatikan kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut.

Namun beberapa konsumen yang mengetahui adanya kandungan zat berbahaya yang terdapat dalam kerupuk kedelai mereka ada yang biasa saja namun ada juga yang complain dikarenakan adanya akibat yang timbul akibat mengkonsumsi kerupuk kedelai tersebut. Dan bagi para konsumen yang terkena dampak dari akibat mengkonsumsi kerupuk kedelai yang menggunakan bleng ini mereka tidak mengetahui bahwa kelalaian pelaku usaha ini dapat diminta pertanggung jawabannya baik melakukan penyelesaian sengketa diluar pengadilan ataupun di dalam pengadilan. Yang dimana penyelesaian sengketa ini telah diatur dalam pasal 45 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. Dalam peraturan ini dijelaskan bahwa setiap konsumen yang dirugikan dapat menggugat pelaku usaha melalui Lembaga

---

<sup>101</sup> Cahyo Saparinto dan Diana Hidayat, "*Bahan Tambahan Makanan*", (Yogyakarta:Kanusius, 2006), hlm. 62

yang bertugas menyelesaikan sengketa antara konsumen dan pelaku usaha atau melalui peradilan yang berada di lingkungan peradilan umum, kemudian penyelesaian sengketa dapat ditempuh melalui pengadilan ataupun luar pengadilan berdasarkan pilihan sukarela para pihak yang bersengketa.<sup>102</sup>

Pemerintah telah membuat banyak aturan dan regulasi mengenai produksi pangan. Aturan-aturan ini dengan jelas menguraikan apa yang bisa dan tidak bisa dilakukan jika ada yang melanggarnya. Orang yang melanggar aturan ini dapat menghadapi hukuman pidana atau administratif. Ini juga berlaku untuk setiap produsen makanan yang menggunakan aditif berbahaya dalam produknya. Oleh karena itu, berdasarkan uraian di atas bahwa penggunaan bleng dalam pengolahan makanan dapat mengganggu kesehatan tubuh manusia maka pemerintah dapat memberikan sanksi kepada para produsen tersebut karena melanggar kebijakan atau peraturan yang telah ditetapkan oleh mereka.

Penggunaan bahan tambahan pangan yang melebihi ambang batas maksimum yang diperbolehkan dianggap sebagai tindak pidana sebagaimana diatur dalam pasal 75 ayat 1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Hal ini karena membahayakan kesehatan konsumen merupakan tindak pidana sebagaimana tercantum dalam pasal 136 Undang-Undang Nomor 18

---

<sup>102</sup> Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen

Tahun 2012 Tentang Pangan. Dalam Undang-Undang tersebut menjelaskan siapa pun yang dinyatakan bersalah atas kejahatan ini dapat menghadapi hukuman penjara hingga 5 tahun atau denda 10 miliar rupiah.<sup>103</sup>

Selain itu, Penggunaan bleng pada pengolahan kerupuk kedelai ini pelaku usaha dapat dikenakan sanksi administratif paling banyak Rp. 200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah), yang dimana sanksi administratif ini telah diatur dalam Pasal 60 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. Selain sanksi administratif penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai ini juga terdapat sanksi pidana, yang dimana sanksi pidana ini juga telah diatur dalam pasal 62 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, yang dimana dalam pasal ini dijelaskan bahwa pelaku usaha yang telah melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam pasal 8, pasal 9, pasal 10, pasal 13 ayat (2), pasal 15, pasal 17 ayat (1), huruf a, huruf b, huruf c, huruf e ayat (2), dan pasal 18 dapat dipidana dengan penjara paling lama 5 tahun atau pidana denda paling banyak Rp. 2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah).<sup>104</sup>

Selanjutnya, berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan beberapa pelaku usaha UMKM Kerupuk Kedelai di Desa Tuntang bahwa para tenaga kerja disana tidak mengetahui bahwa mencampurkan bleng ke dalam olahan kerupuk kedelai mereka terdapat sanksi baik sanksi

---

<sup>103</sup> Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

<sup>104</sup> Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen

administratif maupun sanksi pidana. Oleh karena itu mereka merasa aman dengan menggunakan bleng ke dalam olahan kerupuk kedelai. Selain itu alasan mereka menggunakan bleng dikarenakan sebagian masyarakat di Desa Tuntang yang membuat olahan makanan berupa kerupuk juga terutama kerupuk kedelai selalu mencampurkan bahan tambahan pangan yang berupa bleng dari dulu, yang dimana sebelum menggunakan bleng para produsen menggunakan boraks, dan setelah tau boraks telah dilarang mereka beralih dengan menggunakan bleng sebagai pengganti boraks yang sebenarnya bleng ini juga dilarang untuk digunakan kedalam olahan makanan baik sebagai bahan utama maupun bahan tambahan oleh pemerintah.<sup>105</sup>

Menurut pengakuan dari Bu Wardati para pelanggan (konsumen) sampai saat ini belum ada yang complain mengenai akibat fatal hingga menyebabkan kematian dikarenakan mengkonsumsi kerupuk kedelai dari yang mereka buat. Biasanya mereka hanya mengeluh mengenai kerupuk kedelainya kurang gurih dan tidak mekar saat digoreng.<sup>106</sup> Adapun konsumen yang complain mengenai akibat dari mengkonsumsi kerupuk kedelai yang menggunakan bahan tambahan bleng hanya timbulnya rasa mual serta diare, namun para pelaku usaha tidak bertanggung jawab mengenai complain tersebut dengan

---

<sup>105</sup> Hasil wawancara dengan Bu wardati selaku tenaga kerja di UMKM Produsen Kerupuk Kedelai milik Bu Puan

<sup>106</sup> Ibid.

berdalih alasan bisa saja rasa mual dan diare yang timbul dikarenakan mengkonsumsi makanan yang lain bukan kerupuk kedelai yang dikonsumsinya.<sup>107</sup>

Maka dari itu produsen pun merasa aman dan tidak khawatir karena telah menggunakan bleng pada olahan makanan mereka. Dengan menggunakan bleng maka kerupuk kedelai ini lebih terasa gurih, kenyal dan pulen sehingga adonan kerupuk ini lebih mengembang dibandingkan tidak menggunakan bleng. Namun jika ini dikonsumsi terus menerus maka tanpa disadari para konsumen yang mengkonsumsi kerupuk kedelai ini dapat terganggu kesehatannya.<sup>108</sup>

Berdasarkan uraian diatas maka dari itu para konsumen pecinta kerupuk kedelai ataupun makanan lainnya harus lebih berhati-hati dalam memilih jenis makanan yang ingin dikonsumsi. Bukan hanya harganya yang terjangkau dan rasanya enak konsumsi langsung memilih makanan tersebut, namun konsumen juga harus memperhatikan bahwa makanan yang dibeli harus lebih bergizi dan harus lebih cermat serta teliti apakah makanan yang ingin dibeli mengandung bahan-bahan yang bahaya atau tidak.

---

<sup>107</sup> Hasil wawancara dengan pa misbah selaku konsumen kerupuk kedelai

<sup>108</sup> Hasil wawancara dengan Bu wardati selaku tenaga kerja di UMKM Produsen Kerupuk Kedelai milik Bu Puan

## **B. Pandangan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Bleng Dalam Pengolahan Kerupuk Kedelai**

Prinsip Hukum Islam merupakan pedoman dalam melakukan aktivitas muamalah. Syari'at Islam memberikan kebebasan dalam melakukan aktivitas mencari rezeki dengan batasan-batasan yang tidak bertentangan dengan syari'at Islam. Islam juga mengarahkan umat muslim untuk memproduksi dengan cara yang halal dengan jujur, serta tidak ada pihak yang dirugikan. Dalam memproduksi makanan yang halal serta thoyyib, dalam Islam terdapat prinsip serta etika produksi yang harus dipatuhi oleh pelaku usaha dalam mengolah sesuatu terutama dalam hal makanan.

Untuk menilai implementasi prinsip produksi dalam Islam, peneliti melakukan penelitian di UMKM Kerupuk Kedelai milik Bu Puan yang terletak di Desa Tuntang, Kabupaten Semarang. Dalam penelitian, peneliti menemukan bahwa UMKM kerupuk kedelai ini dalam pengolahan kerupuk kedelai menggunakan bahan tambahan makanan yang berbahaya yaitu bleng. Bleng merupakan bahan tambahan makanan yang berbahaya apabila digunakan dalam pengolahan makanan dan akan menimbulkan berbagai macam penyakit bagi konsumen yang mengkonsumsi olahan makanan menggunakan bleng.

Penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai di UMKM ini tidak sesuai dengan prinsip produksi dalam Islam, dimana seharusnya pelaku usaha memperhatikan

aspek social-kemasyarakatan, dalam aspek ini kegiatan produksi harus melindungi keseimbangan khasiat yang terdapat dalam kandungan produk yang dijual dan tidak membahayakan para konsumen. Selain itu prinsip dalam produksi yang juga dilanggar oleh UMKM ini ialah memproduksi serta memperdagangkan komoditas yang tercela dikarenakan bertentangan dengan syariat dan dilarang melakukan kegiatan produksi yang mengarah pada kedzaliman.<sup>109</sup>

Selain tidak sesuai dengan prinsip berproduksi dalam Islam, UMKM kerupuk kedelai ini melakukan proses produksi yang tidak sesuai dengan Fatwa DSN-MUI No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi halal, dalam fatwa ini dijelaskan bahwa pelaku usaha tidak boleh menggunakan bahan campuran atau komponen makanan yang menimbulkan rasa/aroma yang diharamkan, namun UMKM ini menggunakan bahan makanan yang berbahaya dalam pengolahan kerupuk kedelai.<sup>110</sup> Selanjutnya, menurut pendapat Syekh Sayyid Sabiq hal yang dapat menimbulkan kemudharatan pada badan dan akal bagi manusia yang mengkonsumsinya maka dilarang untuk digunakan, maka dari itu penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai di UMKM ini juga dilarang atau hukumnya menjadi haram.

---

<sup>109</sup> H. Muhammad Said, "*Pengantar Ekonomi Islam*", (Pekanbaru: Suska Press,2008), hlm. 81

<sup>110</sup> Fatwa DSN-MUI No. 4 tahun 2003 tentang Standarisasi Halal

Berdasarkan uraian di atas, maka dari itu Islam juga mengatur tentang bagaimana perlindungan konsumen apabila konsumen dirugikan. Dalam Islam hukum perlindungan konsumen mengacu terhadap konsep halal dan haram, keadilan ekonomi, nilai, serta prinsip ekonomi Islam. Hubungan Islam dengan perlindungan konsumen terdapat konsep Maqashid Syariah yang mengatur tentang pemenuhan konsumen, di mana kebutuhan konsumen yang dipadati oleh pelaku usaha wajib mencakup pada pertimbangan terhadap hal-hal yang bersifat esensial dalam melindungi konsumen. Pemenuhan kebutuhan tersebut diwajibkan ikut melindungi, memelihara dan tidak jadi ancaman untuk jiwa, akal, generasi, serta harta konsumen.<sup>111</sup>

Dalam kegiatan ekonomi Islam, perlindungan konsumen meliputi perlindungan terhadap proses produksi, tujuan produksi, distribusi dan konsekuensi dari mengkonsumsi barang atau jasa. Islam juga memberikan ruang bagi konsumen serta produsen untuk mempertahankan haknya dalam perdagangan yang dikenal dengan istilah khiyar. Khiyar bertujuan untuk mewujudkan kemaslahatan bagi produsen dan konsumen ataupun kedua belah pihak yang melaksanakan jual beli sehingga adanya khiyar ini tidak adanya rasa penyesalan setelah akad selesai dilakukan, dikarenakan kedua belah pihak sudah

---

<sup>111</sup> Muhammad Yusri, "Kajian Undang-Undang perlindungan Konsumen Dalam Perspektif Hukum Islam", *Jurnal Justisia Ekonomika Vol. 3 No. 1 thn. 2019*, (Hukum Ekonomi Syariah:Universitas Muhammadiyah Surabaya), hlm.



sepakat.<sup>112</sup> Mengenai hukum melakukan khiyar dalam jual beli telah dijelaskan hadits sebagai berikut:

حَدَّثَنَا سُلَيْمَانُ بْنُ حَرْبٍ حَدَّثَنَا شُعْبَةُ عَنْ قَتَادَةَ  
عَنْ صَالِحِ أَبِي الْخَلِيلِ عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ الْحَارِثِ  
رَفَعَهُ إِلَى حَكِيمِ بْنِ حِزَامٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ قَالَ  
رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الْبَيْعَانِ بِالْخِيَارِ مَا لَمْ  
يَتَفَرَّقَا أَوْ قَالَ حَتَّى يَتَفَرَّقَا فَإِنْ صَدَقَا وَبَيَّنَّا بُورِكَ  
لَهُمَا فِي بَيْعِهِمَا وَإِنْ كَتَمَا وَكَذَبَا مُحِقَّتْ بَرَكَةٌ  
بَيْعِهِمَا

*Telah menceritakan kepada kami Sulaiman bin harb telah menceritakan kepada kami Syu'bah dari Qatadah dari Shalih Abu Al-Khalil dari Abdullah bin Al-Harits yang dinisbatkannya kepada Hakim bin Hizam Radiallahu Anhu berkata: Rasulullah SAW bersabda: "Dua orang yang melakukan jual beli boleh melakukan khiyar (pilihan untuk melangsungkan atau membatalkan jual beli) selama keduanya belum berpisah". Atau sabda Beliau: "hingga keduanya berpisah. Jika keduanya jujur dan menampakkan dagangannya maka keduanya*

---

<sup>112</sup> Ira Amalia, "Analisa Hukum Islam dan Hukum Positif Terhadap Peredaran Makanan Mengandung Bahan Tambahan Pangan Berbahaya", *Skripsi*, (Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Lampung, 2018), hlm.41

*diberkahi dalam jual belinya dan bila menyembunyikan dan berdusta maka akan dimusnahkan keberkahan jual belinya". (H.R. Bukhori).<sup>113</sup>*

Hadits tersebut menjelaskan bahwa hukum dari khiyar adalah boleh, dikarenakan dalam membeli suatu barang yang terdapat cacat di barang tersebut maka dapat merugikan pihak pembeli (konsumen). Khiyar ditetapkan oleh hukum Islam untuk masyarakat terutama umat Muslim yang melakukan transaksi jual beli agar tidak dirugikan oleh salah satu pihak dalam transaksi yang dilakukan, sehingga kemaslahatan yang dituju oleh penjual dan pembeli akan tercapai dengan sebaik-baiknya dan tidak ada pihak yang merasa dirugikan.

Selanjutnya, peneliti menemukan bahwa dalam jual beli di UMKM kerupuk kedelai ini terdapat khiyar aibi. Khiyar aibi merupakan hak pembatalan atau pengembalian dikarenakan adanya cacat dalam suatu barang tersebut yang mengakibatkan terjadinya khiyar aibi disini adalah karena adanya cacat yang mengakibatkan berkurangnya harga serta nilai bagi para pedagang. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bu Wardati (tenaga kerja) dalam UMKM Kerupuk Kedelai ini bahwa konsumen boleh untuk komplain serta meminta kompensasi jika kerupuk kedelai yang dibeli di UMKM ini saat digoreng tidak mekar dan melempem dengan membuktikan

---

<sup>113</sup> <https://www.hadits.id/hadits/bukhari/1937>, sebagaimana dikutip pada 31 Januari 2023 pukul 14.50 WIB

dokumentasinya, namun sampai dengan Desember 2022 para konsumen tidak ada yang komplain ataupun meminta kompensasi mengenai kerupuk kedelai yang menggunakan bleng ini, dikarenakan konsumen tidak tahu bahwa kerupuk kedelai ini menggunakan campuran bleng dan apabila konsumen mengetahui bahwa kerupuk kedelai ini menggunakan bleng dan ingin membatalkan jual beli, maka dari pihak UMKM menyetujuinya dengan syarat belum adanya transaksi pembayaran, namun jika sudah terjadi transaksi maka pengembalian dana tidak bisa sepenuhnya dikembalikan.<sup>114</sup>

Walaupun sudah banyak hukum serta aturan dari syari'at Islam mengenai aturan dalam melakukan kegiatan produksi, jual beli serta mengkonsumsi yang halal dan thoyyib, namun masih banyak para pelaku usaha yang melakukan jual beli dengan melakukan produksi atau pengolahan dengan secara tidak sehat, serta tidak sesuai dengan syari'at. Sehingga mengorbankan kesehatan konsumen dalam mengkonsumsi produk yang dijual hanya demi keuntungan pribadinya. Padahal, dalam syariat Islam sudah jelas bahwa kita sebagai umat Muslim harus mengkonsumsi makanan yang halal dan thoyyiban. Sebagaimana telah diatur pada Q.S. Al-Baqarah ayat 168

---

<sup>114</sup> Hasil wawancara dengan Bu wardati selaku tenaga kerja di UMKM Produsen Kerupuk Kedelai milik Bu Puan

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا  
تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

*“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”*

Mengonsumsi makanan yang halal dan bergizi diperlukan untuk menjaga kestabilan serta kesehatan tubuh manusia. Makanan dapat dikatakan halal jika terdapat kriteria tersebut:<sup>115</sup>

#### 1. Halal zatnya

Makanan yang halal ialah makanan yang diperbolehkan disantap bagi determinasi syari'at Islam. Seluruh sesuatu baik berbentuk buah-buahan, tumbuhan, dan hewan dasarnya halal dikonsumsi, melainkan ada nash Al-Quran atau hadits mengharamkannya.

#### 2. Halal cara perolehannya

Segala jenis makanan yang awal mulanya halal untuk disantap bisa berganti jadi haram untuk disantap bila cara perolehan makanan dilakukan dengan metode yang diharamkan oleh syari'at Islam. Cara memperoleh makanan yang diharamkan oleh syariat

---

<sup>115115</sup> Dian Pertiwi, “Tinjauan Hukum Islam Dan Hukum Positif Terhadap Penggunaan Bleng Pada Makanan (studi pada masyarakat Desa Way galih Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan)”, *Skripsi*, (Muamalah:UIN Raden Intan Lampung, 2018), hlm. 67-69

Islam seperti: mencuri dan menipu, walaupun makanan yang diperoleh itu halal zatnya namun berubah menjadi haram dikarenakan cara mendapatkan makanan tersebut tidak sesuai dengan syari'at Islam.

### 3. Halal cara pengolahannya

Sama seperti poin 1 dan 2 bahwa banyak makanan yang halal baik dari segi zatnya maupun perolehannya, namun makanan tersebut dapat berubah menjadi haram jika cara pengolahan terhadap makanan itu tidak sesuai dengan syariat. Islam mengarahkan kita supaya konsumsi makanan yang halal thoyyiban yang berarti santapan yang baik, bermanfaat dan tidak mengganggu kesehatan tubuh.

Berdasarkan uraian di atas maka mengonsumsi kerupuk kedelai dengan penggunaan bleng dalam olahan kerupuk kedelai dari UMKM ini hukumnya haram dikarenakan sebabnya, maksud dari haram dikarenakan sebabnya ialah tipe makanan yang pada dasarnya halal dan boleh dikonsumsi berubah menjadi haram dikarenakan dapat membahayakan kesehatan manusia bahkan dapat menyebabkan kematian jika dikonsumsi secara terus-menerus.

Selanjutnya, berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan beberapa produsen kerupuk kedelai, bahwa mereka tidak mengenali kalau BPOM serta LPPOM MUI sudah mencegah pemakaian bleng untuk mereka gunakan dalam

pengolahan kerupuk kedelai baik sebagai bahan pengental maupun sebagai bahan pengawet makanan. Para produsen mengetahuinya bahwa bleng ini sudah mendapatkan izin untuk dikelola oleh pemerintah padahal faktanya penggunaan bleng ini dilarang untuk diedarkan dan digunakan ke dalam bahan makanan.

Maka dari itu mendapatkan makanan yang halal dan thoyyib merupakan hak asasi bagi umat Muslim, maka dari itu sebagai umat Muslim harus lebih berhati-hati dan teliti dalam memilih makanan yang halal dan thoyyib untuk kita konsumsi agar tubuh kita ini agar terhindar dari berbagai penyakit yang dapat membahayakan tubuh kita.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pemaparan pada uraian diatas yang berisikan landasan teori, data lapangan, serta analisis data peneliti, maka dapat disimpulkan mengenai penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai pada UMKM kerupuk kedelai di Desa Tuntang yang ditinjau dalam Hukum Perlindungan Konsumen dan Hukum Islam, bahwa:

1. Dalam pengolahan kerupuk kedelai terdapat 2 bahan, yaitu bahan utama dan bahan tambahan, Bahan utama dalam pengolahan kerupuk kedelai terdiri dari biji kedelai, tepung terigu, tepung tapioca, serta bawang putih yang sudah dihaluskan. Bahan Tambahan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk kedelai ialah garam, msg, ketumbar, serta bleng. Mekanisme pengolahan kerupuk kedelai dengan menggunakan bleng ialah (1) Rendam biji kedelai dengan menggunakan air bersih selama 2 jam, setelah direndam selama 2 jam diiriskan serta dibersihkan biji kedelai, sesudah dibersihkan biji kedelai tersebut digiling hingga halus, (2) Mencampurkan tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, ketumbar, MSG, serta bleng dengan air bersih. (3) Setelah tercampur dengan rata maka adonan tersebut dicampur dengan biji kedelai

yang sudah dihaluskan serta digilingkan selama 1 jam dengan mesin kedelai hingga tercampur rata dan halus, (4) Selanjutnya adonan yang sudah digiling dituang kedalam cetakan untuk dikukus selama 5-6 jam, (5) Setelah adonan kerupuk kedelai dicetak dengan dikukus maka selanjutnya adonan tersebut dikeluarkan dari cetakan tersebut dan di dinginkan terlebih dahulu, (6) Setelah Adonan tersebut sudah dingin, maka selanjutnya ialah memotong adonan kerupuk kedelai menjadi lebih kecil dan praktis dengan menggunakan mesin potos otomatis, (7) Setelah terpotong adonan tersebut dijemur selama 7 jam (Musim Kemarau/panas), atau hingga adonan tersebut kering, (8) Setelah adonan kerupuk kedelai kering maka kerupuk tersebut digabungkan dengan adonan kerupuk kedelai lainnya yang sudah kering, (9) Selanjutnya setelah adonan kerupuk kedelai yang sudah kering digabungkan, maka selanjutnya adonan tersebut langsung dikemas per-bal yang dimana perbal tersebut berisi 5 Kg. kerupuk kedelai, (10) Terakhir setelah kerupuk kedelai dikemas maka kerupuk tersebut siap dikirim ke distributor maupun konsumen di seluruh Indonesia terutama daerah DKI Jakarta dan Semarang.

2. Dalam perspektif peraturan perundang-undangan, penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai tidak sesuai dengan Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Dalam UUPK ini penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk



kedelai tidak sesuai dengan beberapa pasal. *Pertama*, pasal 2 tentang asas-asas perlindungan konsumen. *Kedua*, pasal 3 tujuan perlindungan konsumen, pasal 8 kewajiban pelaku usaha. *Ketiga*, pasal 19 tentang tanggung jawab pelaku usaha. Selain UUPK, penggunaan bleng juga telah melanggar Permenkes Nomor 33 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan dan Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan, kedua peraturan ini membatasi penggunaan zat berbahaya dalam produk tertentu, yang dimana penggunaan bleng hanya diizinkan 1:1000 atau 1 gram per 1 kilogram, namun penggunaan bleng di UMKM ini sebanyak 1Kg bleng per 1 bak. Dikarenakan penggunaan bleng yang melebihi komposisi seharusnya maka akibat yang timbul dari keracunan bleng dapat membahayakan kesehatan manusia, maka dari itu pemerintah membuat aturan mengenai sanksi yang akan dikenakan pada para produsen yang menggunakan zat berbahaya baik sebagai bahan utama dalam pengolahan makanan maupun sebagai bahan tambahan, aturan ini telah diatur dalam pasal 136 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan. Yang dimana dalam aturan ini menjelaskan bahwa siapapun yang dinyatakan bersalah atas kejahatan yang telah dinyatakan dalam pasal 75 ayat 1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, maka dapat menghadapi hukuman penjara hingga 5 tahun atau denda sebanyak 10 miliar rupiah.

Selain itu, mengenai sanksi bagi para pelaku usaha yang telah merugikan konsumen ini juga terdapat sanksi administratif yang telah diatur dalam pasal 60 yang dimana sanksi administratif yang dikenakan paling banyak Rp. 200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah), serta sanksi pidana juga diatur dalam pasal 61 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, bahwa bagi para pelaku usaha yang telah melanggar pasal 8, pasal 9, pasal 10, pasal 13 ayat (2), pasal 15, pasal 17 ayat (1), huruf a, huruf b, huruf c, huruf e ayat (2), dan pasal 18 dapat dipidana dengan penjara paling lama 5 tahun atau pidana denda paling banyak Rp. 2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah).

3. Dalam perspektif hukum Islam penggunaan bahan tambahan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai dapat dilihat setidaknya melalui 3 perspektif yaitu: Pertama, prinsip produksi, dalam prinsip produksi penggunaan bleng tidak sesuai dengan prinsip produksi dalam islam yang dimana penggunaan bleng tidak melindungi keseimbangan khasiat dan membahayakan kesehatan bagi konsumen. Kedua, Fatwa DSN-MUI No. 4 Tahun 2003 tentang standarisasi halal, penggunaan bleng tidak sesuai dengan fatwa ini dikarenakan pelaku usaha menggunakan bahan campuran yang telah dilarang. Ketiga, menurut pendapat ulama penggunaan bleng ini juga dilarang untuk digunakan karena dapat menimbulkan kemudharatan pada badan dan akal manusia.

## **B. Rekomendasi**

1. Para produsen harus lebih memperhatikan komposisi yang akan digunakan dalam pengolahan makanan yang akan dijual, yang dimana apabila dalam pengolahan makanan terdapat komposisi yang ternyata mengandung zat berbahaya dan dapat mengganggu kesehatan para konsumen, serta komposisi yang mengandung zat berbahaya tersebut harus dihilangkan dan diganti dengan menggunakan komposisi yang lebih aman untuk para konsumen konsumsi serta menggunakan komposisi yang telah diizinkan oleh pemerintah untuk dicampurkan kedalam olahan makanan tersebut baik sebagai bahan utama maupun bahan tambahan.
2. Pemerintah harus lebih berupaya untuk mengefektifitaskan serta mengoptimalkan peraturan yang telah dibuat terkait penggunaan zat berbahaya dalam pengolahan makanan serta sanksi yang akan didapat oleh produsen jika menggunakan zat berbahaya tersebut. Pengoptimalan tersebut dapat dilakukan dengan cara adanya evaluasi melalui badan seperti BPOM yang memiliki kewenangan mengenai penggunaan bleng, dan mengadakan sosialisasi secara intensif tentang bahayanya penggunaan zat berbahaya kedalam olahan makanan, sanksi yang akan didapat oleh produsen jika menggunakan zat berbahaya tersebut, juga dapat memberikan solusi terkait bahan pengganti dari zat berbahaya tersebut ke yang lebih

aman dengan harga yang lebih terjangkau dibanding dengan zat berbahaya tersebut.

3. Para konsumen harus lebih berhati-hati dalam memilih atau membeli makanan yang ingin dikonsumsi, lebih teliti dan memperhatikan komposisi apa saja yang terdapat dalam makanan tersebut, serta apakah makanan tersebut sudah halal dan bergizi jika dikonsumsi. Para konsumen juga dapat mengecek apakah makanan yang ingin di beli itu halal dengan membuka website sertifikasi halal ataupun website self declare halal.

### **C. Penutup**

Alhamdulillah robbil ‘alamin, segala puji syukur atas segala rahmat serta karunia yang telah Allah SWT berikan, sehingga penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini dari awal penelitian hingga dapat terselesaikan skripsi ini. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. maka dari itu penulis, mengharapkan adanya saran dan kritik dari para pembaca skripsi ini untuk perbaikan selanjutnya. Penulis berharap agar skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi penulis dan bagi para pembaca.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aldi Saputro, Yustin, 2018, "Perlindungan konsumen terhadap makanan yang mengandung bahan berbahaya di pasar beringharjo Yogyakarta", *Skripsi*, Ilmu Hukum: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta
- Ali Mansyur, Muhammad, 2007, "*Penegakkan Hukum Tentang Gugat Produsen Dalam Perwujudan Perlindungan Konsumen*", Yogyakarta:Genta Press
- Alsa, Asmadi, 2002, "*Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif Serta Kombinasinya dalam Penelitian Psikologi*", Cetakan ke-1, Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Amalia, Ira 2018, "Anaisis Hukum Islam dan hukum positif terhadap peredaran makanan mengandung bahan tambahan pangan berbahaya", *Skripsi*, Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Intan Lampung
- Ananda Arfa, Faisar, dan Watni Marpaung, 2016, "*Metodologi Penelitian Hukum Islam*", Jakarta:Kencana
- Anggota KKN MMK 20, "*Laporan Kegiatan KKN MMK 20*", (Semarang : 3 November, 2022)
- Az. Nasution, 2000, "*Hukum Perlindungan Konsumen:suatu Pengantar*", Jakarta:Grasindo
- Edwin Nasution, Mustafa, 2007, "*Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*", Jakarta:Kencana
- Edwin Naution, Mustafa, 2006, "*Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*", Jakarta:Kencana Prenada Media Grup
- FORDEBI dan ADESY, 2006, "*Ekonomi Dan Bisnis Islam*", Jakarta:Rajawali Pers
- Ghofur, Abdul, 2020, "*Pengantar Ekonomi Syariah*", Depok:Rajawali Pers
- Kahf, Monxer, 1997, *Ekonomi Islam, Telaah Analitik Terhadap Fungsi Sistem Ekonomi Islam*, Yogyakarta:Pustaka Pelajar
- Khairandy, Ridwan, 2016, "*Perjanjian Jual Beli*", Yogyakarta:UII Press
- Khomsan, Ali, 2006, "*Makanan Sehat*", Jakarta:Rajawali Sport

- Lestari Poernomo, Hj. Sri, “Analisis perlindungan hukum konsumen produk makanan kemasan yang beredar”, *Jurnal hukum Vol.3 No.1-April thn. 2020*
- Mahfuz,”Produksi Dalam Islam”, *Jurnal El-Arba Vol.4 No. 01 (2020)*
- Masyhuri, 2007, “*Ekonomi Mikro*”, Malang:UIN Malang Press
- Miru, Ahmad dan Sutarman Yodo, 2008, “*Hukum Perlindungan Konsumen*”, Jakarta:PT. Raja Grafindo Persada
- Mudhafier, Fadhlan, 2004, “*Menguak Keharaman Makanan*”, Jakarta:Zakia Press
- Muhammad dan Alimin, 2004, “Etika dan Perlindungan Konsumen dalam Ekonomi Islam”, Yogyakarta:BPFE
- Muhammad Said, H, 2008, “*Pengantar Ekonomi Islam*”, Pekanbaru: Suska Press
- Muhammad, 2004, “*Ekonomi Mikro Dalam Perspektid Islam*”, Yogyakarta:BPFE Yogyakarta
- Nainggolan, Ibrahim, “Tanggung Jawab Pidana Bagi Pelaku Usaha Yang Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbaya Pada Produk Pangan”, *Jurnal EduTech Vol. 4 No.2 September 2018*, Hukum:Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
- Pertiwi, Dian, 2018, “Tinjauan Hukum islam dan Hukum Positif Terhadap Penggunaan Bleng Pada Makanan”, *Skripsi*, Hukum Ekonomi Syariah:UIN Raden Intan Lampung
- Prastowo, Andi, 2016, “*Memahami Metode-metode Penelitian*”, Yogyakarta:AR-RUZZ MEDIA
- Rianse, M.S., Prof. dr. Ir. Usman dan Abdi, S.P., M.P., 2012, “*Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi*”, Bandung:Alfabeta
- Rohman, Abdul, 2011, “*Analisis Bahan Tambahan Pangan*”, Yogyakarta:Pustaka Pelajar
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayat, 2006, “*Bahan Tambahan Makanan*”, Yogyakarta:Kanusius
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayat, 2006, “*Bahan Tambahan Makanan*”, Yogyakarta:Kanusius

- Soejono S.H., 2003, “*Metode Penelitian Hukum*”, Jakarta:Rineka Cipta
- Soekanto, Soerjono dan Sri Mamudji, 2006, “*Penelitian Hukum Normatif*”, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Soewadji, Jusuf, 2012 “*Pengantar Metodologi Penelitian*“, Jakarta:Mitra Wacana Media
- Sulismuji Wiyono, Tri, “Perlindungan hukum konsumen terhadap produk pangan yang mengandung bahan berbahaya”, *Jurnal hukum Vol.4 No.1 thn. 2020*
- Tahido Yanggo, Huzaemah, “*Makanan dan Minuman Perspektif Islam*”, *Jurnal Vol.IX No.2, Desember 2013*
- Taufiq Masruri, Nanang, 2014, “Pandangan Hukum Islam Terhadap Pelaksanaan Khiyar Dan Garansi pada Produk Elektronik”, *Skripsi*, Hukum Ekonomi Syariah:UIN Walisongo Semarang
- Tri Siwi Kristianti, Celina, 2004, “*Hukum Perlindungan Konsumen*”, Jakarta:Sinar Grafika, 2004
- Turmudi, Muhammad, “Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam”, *Jurnal Islamadia Vol. XVIII, No. 1, Maret 2017*
- Yusri, Muhammad, “Kajian Undang-Undang perlindungan Konsumen Dalam Perspektif Hukum Islam”, *Jurnal Justisia Ekonomika Vol. 3 No. 1 thn. 2019*, Hukum Ekonomi Syariah:Universitas Muhammadiyah Surabaya
- Yusri, Muhammad, “Kajian Undang-Undang perlindungan Konsumen Dalam Perspektif Hukum Islam”, *Jurnal Justisia Ekonomika Vol. 3 No. 1 thn. 2019*, Hukum Ekonomi Syariah:Universitas Muhammadiyah Surabaya
- Zubaidi, Ahmad, “Prinsip-Prinsip Dalam Produksi, Distribusi, dan Konsumsi Menurut Islam”, *Jurnal Ar-Risalah Vol. X, No. 1, Januari 2019*, Perbankan Syariah:UIN Syarif Hidayatullah Jakarta
- Albiner Siagian, “*Bahan Tambahan Makanan*”, (Medan:22 Juni 2002), hlm. 1-2, sebagaimana dikutip dalam <https://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/3773/fkm-albiner.pdf?sequence=1>

- Detikfood, “*Bleng, Bahan Kimia Mirip Boraks Biasa Dipakai untuk Kerupuk*”, (Jakarta: 26 Juni 2012), sebagaimana dikutip dalam <https://food.detik.com/info-kuliner/d-1950663/bleng-bahan-kimia-mirip-boraks-biasa-dipakai-untuk-kerupuk>  
<https://eprints.umm.ac.id/41543/4/BAB%20III.pdf> , (diakses ada 18 November 2022, pukul 19.53 WIB)  
<https://idtesis.com/metode-penelitian-hukum-empiris-dan-normatif/>, (diakses pada 18 November 2022, pukul 19.00 WIB)  
<https://www.hadits.id/hadits/bukhari/1937>
- Ipunk Yogatama, “*Teori Produksi*”, (Sidoarjo:15 April 2020), sebagaimana dikutip dalam <http://eprints.umsida.ac.id/id/eprint/7013>
- Megi Saputra, “*Makanan Islami adalah yang Halal dan Tayib*”, *artikel*, (Yogyakarta: 23 Juli 2020), sebagaimana dikutip dalam <https://ibtimes.id/makanan-islami-adalah-yang-halal-dan-tayib/>
- Nadya Rachmawati, “*Teknik Pengumpulan Data*”, (Depok:20 November 2011), sebagaimana dikutip dalam <https://rachmawatinadya.blogspot.com/2011/11/teknik-pengumpulan-data-studi.html>, (diakses pada 19 November 2022, pukul 11.20 WIB)
- Nilda Miftahul janna, Aisma & Muahammad Arsyam, “*Makanan dan Minuman Dalam Islam*”, (Makassar:14 Januari 2021), hlm. 3, sebagaimana dikutip dalam <https://osf.io/49us8/>
- Profil Desa Tuntang, bagian potensi dan sumber daya, sebagaimana dikutip dalam <https://tuntang.semarangkab.go.id/geografis/>
- Psikologi Fisipol Unmul Present, sebagaimana dikutip dalam [https://psikologi.fisip-unmul.ac.id/main/wp-content/uploads/2016/06/Wawancara.fix\\_.pdf](https://psikologi.fisip-unmul.ac.id/main/wp-content/uploads/2016/06/Wawancara.fix_.pdf), (diakses pada 19 November 2022, pukul 11.00 WIB)



Redaksi Dalam Islam, “Makanan Haram Menurut Islam : Pengertian, Golongan, dan Jenisnya”, *Artikel*, sebagaimana dikutip dalam <https://dalamislam.com/makanan-dan-minuman/makanan-haram/makanan-haram-menurut-islam>

### **Peraturan-Peraturan**

Fatwa DSN-MUI No.4 tahun 2003 tentang standarisasi fatwa halal  
Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan

PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan

PP. No 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan.

Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

## LAMPIRAN

### Lampiran I

Wawancara dengan pelaku usaha



## Lampiran 2

### Wawawancara dengan konsumen



### Lampiran 3

#### Pedoman wawancara pelaku usaha menggunakan bleng

##### DAFTAR WAWANCARA PELAKU USAHA.

1. sudah berapa lama mendirikan UMKM kerupuk kedelai ini?
2. Bagaimana sejarah UMKM kerupuk kedelai ini di dirikan?
3. Apa saja bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan kerupuk kedelai?
4. Bagaimana mekanisme pembuatan kerupuk kedelai?
5. Berapa takaran bleng yang digunakan dalam pengolahan kedelai
6. Berapa kapasitas produksi kerupuk kedelai dalam sehari
7. Berapa keuntungan yang diperoleh dengan menggunakan bleng dalam pengolahan kedelai per-hari
8. Apakah terdapat komplain dari para konsumen tentang penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai
9. Bagaimana bentuk tanggung jawab yang dilakukan oleh pelaku usaha terkait complain dari para konsumen.

## Pedoman wawancara pelaku usaha tanpa menggunakan bleng

### Daftar wawancara pelaku Usaha tanpa bleng

- ①. Sudah berapa lama mendirikan UMKM ini?
- ②. Bagaimana sejarah UMKM ini didirikan?
- ③. Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk kedelai ini?
- ④. Bagaimana pengolahan kerupuk kedelai ini?
- ⑤. Apa kekurangan pengolahan kerupuk kedelai tanpa menggunakan bleng?
- ⑥. Berapa keuntungan yang didapat?
- ⑦. Berapa kapasitas produksi dalam sehari?

## Pedoman wawancara konsumen

### DAFTAR WAWANCARA KONSUMEN

- ①. Sudah berapa lama mengkonsumsi kerupuk kedelai?
- ②. Apakah mengetahui kandungan/komposisi Apa saja yang terdapat dalam kerupuk kedelai?
- ③. Apakah pernah complain terkait kerupuk kedelai yang dibeli? dan Apa saja yang blangnya dikeluhkan?
- ④. Apakah pernah terkena dampak dari penggunaan bleng dalam pengolahan kerupuk kedelai?
- ⑤. Apakah terdapat tanggung jawab dari para pelaku usaha Apabila adanya complain dari konsumen.

## Lampiran 4

### Bleng



 **Cek Produk BPOM**  
Badan Pengawas Obat dan Makanan RI

Rabu, 11 Januari 2023 - 21:58:32

[Produk](#) [Sarana](#) [Link](#)

• Halaman Utama » Produk » Semua » Cari

 Informasi Data Obat, Obat Tradisional, Suplemen Kesehatan, Kosmetika dan Pangan Olahan Terdaftar tidak dapat digunakan untuk melakukan Pengawasan dan atau Penindakan. Pengawasan dan atau Penindakan terkait dengan Data tersebut hanya dapat dilakukan oleh Badan POM.

**Daftar Semua Produk**

Cari: MERK

| NOMOR REGISTRASI     | PRODUK | PENDAFTAR |
|----------------------|--------|-----------|
| Data Tidak Ditemukan |        |           |

10 Data Per-Halaman. Menampilkan 0 - 0 Dari 0 Data. « Halaman 0 Dari 0 »

# Garam Pengulsi



**Cek Produk BPOM**  
Badan Pengawas Obat dan Makanan RI

Rabu, 11 Januari 2023 - 21:41:37

[Produk](#)
[Sarana](#)
[Link](#)

• Halaman Utama > Produk > Semua > Cari

⚠ Informasi Data Obat, Obat Tradisional, Suplemen Kesehatan, Kosmetika dan Pangan Olahan Terdaftar tidak dapat digunakan untuk melakukan Pengawasan dan atau Penindakan. Pengawasan dan atau Penindakan terkait dengan Data tersebut hanya dapat dilakukan oleh Badan POM.

**Daftar Semua Produk**

Cari:

| NOMOR REGISTRASI | PRODUK   | PENDAFTAR                                  |
|------------------|--|--|
| MD 278913001857  | Bahan Tambahan Pangan Campuran Pengemulsi<br>Merk: Cap Rajawali<br>Kemasan: Plastik (1000 g) | UD RESTU JAYA<br>Kab. Pasuruan, Jawa Timur |

10 Data Per-Halaman. Menampilkan 1 - 1 Dari 1 Data. « Halaman 1 Dari 1 »

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### Data Diri

Nama : Latifah Izzah Munawaroh  
NIM : 1902036017  
TTL : Tasikmalaya, 30 September 2001  
Alamat : Jl. Gatot Kaca No. 26 Rt. 08 Rw. 03,  
Harjamukti, Cimanggis, Depok, Jawa  
Barat  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Email : [latifahizzah30@gmail.com](mailto:latifahizzah30@gmail.com)

### Data Orang Tua

#### Ayah

Nama : Slamet Ma'arif  
Pekerjaan : Guru/Dosen  
TTL : Brebes, 20 November 1975  
Alamat : Jl. Gatot Kaca No. 26 Rt. 08 Rw. 03,  
Harjamukti, Cimanggis, Depok, Jawa  
Barat  
Kewarganegaraan : Indonesia

#### Ibu

Nama : Efy Eriesca  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga  
TTL : Tasikmalaya, 05 April 1978  
Alamat : Jl. Gatot Kaca No. 26 Rt. 08 Rw. 03,  
Harjamukti, Cimanggis, Depok, Jawa  
Barat  
Kewarganegaraan : Indonesia

### Riwayat Pendidikan

1. TKIT At-Taufiq
2. SD Islam Amaryllis
3. MTS Al-Hamidiyah
4. MAN 2 Jakarta



## **Pengalaman**

1. Volunteer Hesvalsic (2019)
2. Volunteer Pengamat Negeri (2020)
3. Volunteer Sekolah Notaris (2020)
4. Magang di Pengadilan Agama Demak (2022)
5. Magang di Pengadilan Negeri Demak (2022)