

**STUDI ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK
PADA IKM BERSERTIFIKAT HALAL
(Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang)**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Tugas dan Melengkapi Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Strata 1 (S1)
Dalam Ilmu Syari'ah**



Disusun Oleh :

RATIH KUSUMA DEWI

NIM. 102311063

**JURUSAN MUAMALAH
FAKULTAS SYARI'AH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
SEMARANG**

2015



**KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS SYARIAH**

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus III Ngaliyan Semarang 50185, Telp. (024) 7601291

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Lamp : 4 (empat) eks.

Hal : Naskah Skripsi

A.n. Sdri. Ratih Kusuma Dewi

Kepada Yth.

Dekan Fakultas Syariah

UIN Walisongo

di Semarang

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Setelah saya meneliti dan mengadakan perbaikan seperlunya bersama ini saya kirim naskah skripsi dari saudara:

Nama : Ratih Kusuma Dewi

NIM : 102311063

Judul Skripsi : **Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus di IKM Kota Semarang)**

Dengan ini saya mohon kiranya skripsi saudara tersebut dapat segera dimunaqosyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Semarang, 15 Mei 2015

Pembimbing I

Drs. H. Muhyddin, M.Ag

NIP. 19550228 198303 1 003

Pembimbing II

H. Suwanto, S.Ag., MM

NIP. 19700302 200501 1 003



**KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS SYARI'AH**

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus III Ngaliyan Semarang 50185, Telp. (024) 7601291

PENGESAHAN

Fakultas Syari'ah UIN Walisongo Semarang pada :

Nama : Ratih Kusuma Dewi
NIM : 102311063
Fakultas/Jurusan : Syari'ah/ Muamalah
Judul Skripsi : **Studi Analisis terhadap Sistem Jaminan Halal Produk pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus di IKM Kota Semarang)**

Telah di-*Munqasah*-kan oleh Dewan Penguji Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang dan dinyatakan **LULUS** pada tanggal :


11 Juni 2015

Dan dapat diterima sebagai kelengkapan Ujian Akhir dalam rangka menyelesaikan Studi Program Sarjana Strata 1 (S1) guna memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Syariah.

Ketua Sidang


Achmad Arief Budiman, M. Ag
NIP.19691031 199503 1 002

Penguji I



Moh. Arifin, S. Ag., M.Hum
NIP. 19711012 199703 1 002

Pembimbing I


Drs. H. Muhyiddin, M.Ag
NIP. 19550228 198303 1 003

Semarang, 18 Juni 2015

Sekretaris Sidang


H. Suwanto, S. Ag., MM
NIP. 19700302 200501 1 003

Penguji II


Rustam Dahar KAH., M.Ag
NIP. 19690723 199803 1 005

Pembimbing II


H. Suwanto, S.Ag., MM
NIP. 19700302 200501 1 003

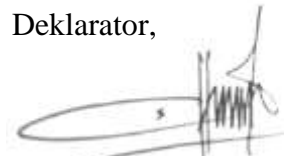


DEKLARASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil kerja saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi di lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan, sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Semarang, 25 Mei 2015

Deklarator,



Ratih Kusuma Dewi
NIM. 102311063

ABSTRAK

Sebagai produsen, mutu dan keamanan makanan adalah hal mutlak yang harus diperhatikan oleh setiap pemilik usaha pada produk yang dihasilkan. Pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang bergerak dibidang makanan ringan atau olahan yang menjamin produknya dengan sertifikat halal di tuntut pula untuk menjaga sistem jaminan halal yang sudah ada dengan suatu sistem yang sudah dianjurkan oleh LPPOM MUI. Sistem Jaminan Halal (SJH) yang sudah ditetapkan, apakah IKM tersebut sudah melaksanakan jaminan halal produknya sesuai dengan aturan?. Apakah terdapat kesesuaian antara sistem yang ada dengan pelaksanaannya? Dengan keterangan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, “Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang)”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana pelaksanaan sistem jaminan halal produk pada IKM yang bersertifikat halal?

Penelitian ini bertujuan: Untuk mengetahui pelaksanaan sistem jaminan halal produk pada IKM yang bersertifikat halal di Kota Semarang.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Metode pengumpulan data meliputi wawancara dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif analisis dengan pola berpikir induktif, melakukan analisa dari data-data yang telah terkumpul sebelumnya kemudian diuraikan agar mendapatkan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan.

Hasil penelitian menunjukkan : 1) Produsen menjamin kehalalan setiap bahan yang digunakan dengan menyesuaikannya pada bahan yang sudah di daftarkan sebelumnya kepada LPPOM MUI. 2) Sistem SJH yang diterapkan oleh LPPOM bagi IKM berbeda dengan perusahaan besar. Komponen yang diterapkan hanya 4 komponen dasar dari 13 komponen standar perusahaan, yaitu : Kebijakan halal, auditor halal internal, bahan dan produk. 3) Proses produksi yang dilakukan menggunakan cara yang praktis dan sederhana. Berbagai komponen dalam sistem jaminan halal tersebut sebatas peranan fungsi yang dilakukan oleh pemilik usaha dalam menjalankan pekerjaannya.

HALAMAN MOTTO

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ۚ

“Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya”. (Abasaa : 24)

ان الله طيب لا يقبل الا طيبا و ان الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين

“Sesungguhnya Allah Subhanahu wa taala itu baik, tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah Subhanahu wa taala memerintahkan orang beriman dengan perintah yang dianjurkan kepada para Rasul-Nya”.

PERSEMBAHAN

Puji syukur saya haturkan kepada Rabbi penguasa zaman. Shalawat serta salam ku limpahkan kepada Rasulullah sebaik-baik insan.

Selanjutnya, karya tulis ini ku persembahkan untuk :

- *Bapak Ibu ku tercinta (Bapak H. Inti Wijaya dan Ibu Dra. Hj. Surati). Yang selalu memberikan kasih sayangnya dan tidak pernah bosan untuk terus mendoakan anak-anaknya.*
- *Kakak-kakakku Ratih Kusumaningsari, Faridhotun Hilaliyah, Tika Nur Fauziah dengan do'a dan semangatnya kepada penulis sehingga dapat meraih gelar sarjana.*
- *Buat lovely Rival yang sudah selalu meluangkan waktunya. Buat para sahabatku, Rina Mukhafadlotul Amaliyah, Vivian El Milla, Muhammad Ardi Lestari, Ari Pribadi, Riyan Surya, Safira Meliana, Surohman, Nur Kholis yang selalu memberikan semangat dalam penyelesaian skripsi.*
- *Teman-teman kos, Safa', mbak El, Iich. Dan buat adik-adik Iva, Fenthy, Zian, Luthfi, Iim, Linda, Alya, Dina terimakasih untuk semangatnya.*
- *Teman seperjuangan, MU2010, GLAZENS generation. Terimakasih untuk semua masukan dan semangatnya.*
- *Bapak Drs. H. Muhyiddin, M.Ag dan Bapak H. Suwanto, S.Ag, MM yang telah membimbing saya, terimakasih.*

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah memberikan rahmat, taufik serta hidayah kepada setiap ciptaan-Nya. Sholawat serta salam kepada Nabi Muhammad *Shallahu 'alaihi wassalam* inspirator kebaikan yang tiada pernah kering untuk digali.

Skripsi dengan judul Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus di IKM Kota Semarang) tidak dapat penulis selesaikan tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Banyak orang yang berada di sekitar penulis, baik secara langsung maupun tidak, telah memberi dorongan yang berharga bagi penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. DR. H. Muhibbin, M.A., selaku Rektor UIN Walisongo Semarang.
2. Bapak DR. H. A. Arif Junaidi, M.Ag., selaku Dekan Fakultas Syari'ah UIN Walisongo Semarang.
3. Bapak Moh. Arifin.S.Ag.M.Hum dan Bapak Afif Noor, S.Ag,SH,M.Hum yang telah memberikan berbagai motivasi dan arahnya mulai dari proses pengajuan judul skripsi sehingga proses-proses berikutnya.
4. Bapak Ahmad Syifaul Anam, SHL., MH., selaku wali studi. Bapak Drs. H. Muhyiddin, M.Ag selaku dosen pembimbing I dan Bapak H.

Suwanto, S.Ag, MM selaku dosen pembimbing II, yang telah meluangkan banyak waktu dan perhatian di dalam membimbing skripsi ini.

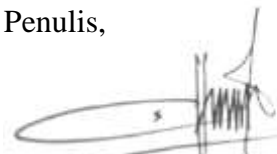
5. Semua Bapak dan Ibu dosen Fakultas Syari'ah yang telah membina dalam proses belajar.
6. Bapak dan Ibu tenaga kependidikan yang telah melayani dalam proses administrasi.
7. Pengurus LPPOM MUI dan segenap informan IKM yang telah membantu penulis dalam memperoleh data sehingga dapat menyelesaikan tugas skripsi untuk meraih gelar sarjana.

Penulis hanya dapat mendo'akan semoga bantuan, arahan, bimbingan, dorongan, kebaikan dan keikhlasan dari semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, mendapat balasan amal baik dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa karya ini jauh dari sempurna dan masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih atas saran dan kritik yang diberikan dalam rangka perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini. Akhirnya, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, 25 Mei 2015

Penulis,



Ratih Kusuma Dewi
NIM. 102311063

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN DEKLARASI	iv
HALAMAN ABSTRAK.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
HALAMAN KATA PENGANTAR	viii
HALAMAN DAFTAR ISI	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
D. Tinjauan Pustaka.....	9
E. Metode Penelitian	10
F. Sistematika Penulisan	15
BAB II. LANDASAN TEORI	17

A. Kriteria Halal Makanan	17
1. Pengertian Makanan Halal	17
2. Dasar Hukum Makanan dan Minuman Halal	20
3. Klasifikasi Makanan dan Minuman Halal	23
B. Prinsip Islam terhadap Produksi dan Konsumsi Halal	25
1. Prinsip Islam terhadap Produksi Halal	25
2. Prinsip Islam terhadap Konsumsi Halal	29
C. Ruang Lingkup Jaminan Kehalalan dalam Proses Produksi	33
 BAB III. PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM YANG BERSERTIFIKAT HALAL.....	 38
A. Garis Besar Industri Kecil dan Menengah di Kota Semarang Bersertifikat Halal	 38
B. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal Produk pada IKM Bersertifikat Halal	 41
 BAB IV. ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM BERSERTIFIKAT HALAL DI KOTA SEMARANG	 53
 BAB V. PENUTUP	 62
A. Kesimpulan	62

B. Saran-saran 64

C. Kata Penutup 65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan hal pokok yang mempunyai nilai tinggi bagi kehidupan manusia. Manusia sebagai pihak konsumen mempunyai sikap yang instan, terlebih dalam konsumsinya terhadap pangan, misalnya adalah penyajian makanan yang dirasa dapat menghemat waktu itulah yang akan dipilih. Dilihat dari perkembangan zaman dan teknologi sekarang ini, banyak pelaku usaha dan bisnis memanfaatkannya untuk peluang-peluang usaha yang dikira dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

Akan tetapi perlu ditinjau kembali sekiranya dalam hal pangan, dalam undang-undang mengenai kesehatan disebutkan bahwa penyediaan makanan yang aman, bergizi dan cukup merupakan strategi yang penting untuk mencapai sasaran dalam bidang kesehatan. Mutu dan keamanan makanan tidak hanya berpengaruh langsung terhadap produktifitas ekonomi dan perkembangan sosial baik individu, masyarakat maupun Negara. Dengan persaingan internasional yang semakin tinggi maka dalam bidang perdagangan makanan menuntut setiap produksi agar memproduksi makanan yang lebih bermutu, aman, dan sehat. Hal tersebut dilakukan dalam rangka meningkatkan kesadaran dan kemauan hidup sehat secara adil dan merata.¹

Sebagai produsen dan sebagai pencipta makanan atau pangan sekiranya untuk dapat menyediakan konsumsi publik yang baik. Karena ketika konsumen khususnya konsumen muslim mengkonsumsi hasil dari

¹ Undang-undang No. 36 Tahun 2009, *Kesehatan*, pasal 109

produksi tersebut tidak terdapat dalih keragu-raguan atas kehalalannya. Produsen sekiranya mempunyai standar jaminan kehalalan dalam produk yang dihasilkannya, sehingga mutu dan kualitas produk yang dihasilkan dapat dikonsumsi dengan nyaman.

Karena sikap konsumen di Indonesia cenderung sensitif terhadap suatu produk makanan atau minuman, kedudukan soal halal dan haram memang harus menjadi dasar pertimbangan dalam menyikapi era globalisasi yang berkaitan dengan kompetisi antar produsen yang mempunyai ambisi besar untuk meraih keuntungan ekonomi dengan pasaran produknya.

Dalam Islam mengajarkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik sebagaimana dalam al-Qur'an surat Al-Maidah ayat 88 dijelaskan:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِءَ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

Artinya : Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezeikikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kemu beriman kepada-Nya.(QS. Al-Maidah : 88)²

Menurut ayat di atas manusia diperintah supaya mengonsumsi makanan yang halal dan baik, banyak sekali makanan yang halal tapi kualitas kurang terjaga, makanan yang berkualitas itu selain halal juga bergizi, baik dari kebersihan maupun kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut karena dengan makanan yang halal dan bergizi manusia dapat menjalani dan

² Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h.123

mempertahankan kelangsungan hidupnya. Untuk memelihara jiwa dan menjamin kehidupannya, agama Islam mensyariatkan kewajiban memperoleh sesuatu yang menghidupinya berupa hal-hal yang *dharuri* berbentuk makanan, minuman, pakaian dan tempat tinggal.³

Makanan halal dan kekhawatiran akan mengkonsumsi makanan haram merupakan persoalan yang banyak menyita perhatian. Akan tetapi dengan mengetahui ketentuan yang jelas akan kehalalan yang dimaksud menjadi mudah bagi konsumen untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal. Sebagaimana dengan sabda Rasulullah *shallallahu 'alaihi wa sallam* dari Muslim, 389⁴ :

ان الله طيب لا يقبل الا طيبا و ان الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين

Artinya : Sesungguhnya Allah *Subhanahu wa taala* itu baik, tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah *Subhanahu wa taala* memerintahkan orang beriman dengan perintah yang dianjurkan kepada para Rasul-Nya.

Produksi dalam Islam memiliki arti sebagai bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber produksi yang diperbolehkan, hal ini sesuai dengan firman Allah *Subhanahu wa taala* agar manusia mengeksplorasi kekayaan yang dihalalkan. Seperti dalam surat Al-Maidah ayat 87:

³ Abdul Wahhab Khallaf, *Ilmu Ushul Fiqih*, Semarang: Dina Utama Semarang, Cet.ke-1, 1994, h.313

⁴ Fahad Salim Bahammam, *Fiqh Modern Praktis 101 Panduan Hidup Muslim Sehari-Hari*, Jakarta: Kalil Imprint PT. Gramedia Pustaka Utama, h. 122

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا لَا تُحَرِّمُوْا طَيِّبٰتِ مَآ اَحَلَّ اللّٰهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوْا ۗ اِنَّ اللّٰهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِيْنَ ﴿٨٧﴾

Artinya : Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas.(QS. Al-Maidah : 87)⁵

Pada dasarnya, tujuan dari produksi adalah menciptakan kemaslahatan atas kesejahteraan individu dan kesejahteraan bersama. Setiap muslim harus bekerja secara maksimal dan optimal, sehingga tidak hanya mencukupi diri sendiri akan tetapi juga mencukupi keluarganya. Pada prinsipnya terdapat beberapa kriteria dalam berproduksi, di antaranya:⁶

- a. Berproduksi dalam lingkaran Islam
- b. Menjaga sumber produksi
- c. Tidak mendzalimi

Dengan beberapa faktor diatas, konsep halal menjadi hal terpenting yang harus diperhatikan khususnya pada produsen muslim. Konsep halal itu sendiri dijelaskan dalam Al-Qur'an surat An-Nahl ayat 114. Yaitu:

فَكُلُوْا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللّٰهُ حَلٰلًا طَيِّبًا وَّاشْكُرُوْا نِعْمَتَ اللّٰهِ اِنْ كُنْتُمْ اِيَّاهُ تَعْبُدُوْنَ ﴿١١٤﴾

⁵ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 123

⁶ Ilfi Nur Diana, *Hadis-hadis Ekonomi*, Malang: UIN Malang Press, Cet.ke-1, 2008, h.48

Artinya : Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya menyembah.(QS. An-Nahl : 114)⁷

Menurut Imam al-Tirmidzi dari kitabnya *Sunan al-Tirmidzi* III/280.

Rasulullah SAW bersabda⁸ :

عن سلمان الفارسي رضي الله عنه، سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن السمن والجبن والفراء، فقال : الحلال ما أحل الله في كتابه. والحرام ما حرمه في كتابه. وما سكت عنه فهو مما عنه

Artinya : Dari Salman Al-Farisi *Radhiyallahu anhu*, Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* ditanya tentang hukum mentega, keju, dan bulu binatang. Beliau menjawab, “Halal adalah sesuatu yang dihalalkan Allah di dalam Kitab-Nya, haram adalah sesuatu yang diharamkan oleh Allah dalam Kitab-Nya, dan sesuatu yang Allah diamkan (tidak ditetapkan hukumnya) maka termasuk yang diampuni”.

Produk yang dihasilkan haruslah memberikan manfaat yang baik, tidak menimbulkan kemadharatan atau membahayakan konsumen dalam bentuk kesehatan maupun moral. Kesejahteraannya pun juga harus dimaksimalkan, mutu atau kualitas produk pun harus diutamakan, termasuk dalam hal kehalalannya. Dalam mengkonsumsi sesuatu, terdapat kaidah umum yang ditetapkan dalam Islam yaitu tidak halal bagi seorang muslim mengkonsumsi makanan atau minuman yang dapat membinasakan secara cepat maupun lambat (seperti racun dan sejenisnya) atau yang dapat membahayakan atau menyakitinya. Dan juga tidak diperbolehkannya

⁷ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004 h. 281

⁸ Ali Mustofa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, Cet. ke-1, 2009, h.33

seseorang memakan atau minum sesuatu secara berlebihan.⁹ Allah berfirman dalam surat an-Nisa' ayat 29:

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ
تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Artinya : Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama suka diantara kamu. Dan janganlah membunuh dirimu, sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.(QS. An-Nisa' : 29)¹⁰

Produksi dengan konsep kehalalan adalah faktor utama yang harus diperhatikan oleh setiap produsen. Dengan demikian, bagi produsen yang ingin menjamin produknya sebagai produk berstatus halal kini terdapat lembaga yang memudahkan setiap produsen khususnya Industri Kecil dan Menengah (IKM) untuk mendaftarkan jaminan kehalalan produk yang diproduksinya. LPPOM atau Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Makanan adalah lembaga yang menaungi hal tersebut. Bekerjasama dengan MUI dalam pemberian status kehalalan produk. Keberadaan LPPOM MUI saat ini telah menyebar di seluruh wilayah di Indonesia. Hal tersebut bertujuan untuk memudahkan produsen yang mendaftarkan produknya untuk mendapatkan status halal. Dalam pembahasan ini yang dimaksudkan adalah LPPOM MUI yang berada di wilayah Jawa Tengah.

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Dalam

⁹ Yusuf Qaradhawi, *Halal & Haram*, Penj.: Drs. Abu Sa'id al Falahi, Aunur Rafiq Shaleh Tamhid Lc., Peny.: Aunur rafiq Shaleh Tamhid lc., Jakarta: Robbani Press, Cet. ke-1, 2000, h.84

¹⁰ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 84

upaya memenuhi harapan masyarakat muslim khususnya terhadap kepastian kehalalan produk makanan. Bagi produsen yang mendaftarkan produknya perlu melalui tahapan proses yang ditetapkan oleh LPPOM. Dan dari lembaga tersebut, kemudian akan mengutus tim audit atau auditor LPPOM yang mana akan melakukan pemeriksaan terhadap produk produsen yang didaftarkan. Proses yang dilalui untuk mendapatkan sertifikat tersebut juga tidaklah mudah. Melalui beberapa tahapan kualifikasi oleh tim yang bertugas dari LPPOM, kemudian data yang di dapatkan di serahkan untuk mendapatkan verifikasi oleh MUI. Setelahnya, apabila semua data yang di berikan sesuai dengan ketentuan dalam prosedur sertifikat halal maka dikeluarkanlah sertifikat halal tersebut oleh MUI kepada pihak produsen.

Dalam sistem produksi yang dilakukan pada IKM tidaklah sama dengan sistem produksi dalam perusahaan-perusahaan menengah ke atas. Menurut pihak LPPOM sendiri, IKM merupakan *home industry* atau industri rumahan yang mana hanya terdiri dari pihak keluarga. Dengan demikian kepentingan dalam produksi dipercayakan kepada pihak keluarga itu sendiri. Mengenai hal tersebut, bagaimana kepercayaan itu dapat di timbulkan jika tidak ada prosedur pengawasan yang dilakukan oleh pihak yang berkepentingan?

Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) tidaklah hanya dilakukan oleh pihak IKM, akan tetapi sebagai pihak yang telah mengeluarkan jaminan kehalalan suatu produk sangatlah dianjurkan pula untuk melakukan pengawasan. Walaupun memang bukan sebagai lembaga pengawas, akan

tetapi dengan dikeluarkannya sertifikat kehalalan menjadi bahan acuan untuk memantau apakah benar apa yang telah di keluarkan menjadi *masalah* bagi semua pihak atau hanya sebagai batu loncatan oleh pihak –pihak terkait yang bertindak curang.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk skripsi mengenai bagaimana peranan dan pengaruh auditor halal internal dalam IKM. Maka judul yang penulis angkat dalam penelitian ini adalah: **“STUDI ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM BERSERTIFIKAT HALAL (Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang)”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut, “Bagaimana pelaksanaan sistem jaminan halal produk pada IKM yang bersertifikat halal?”

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka tujuan penelitian skripsi ini adalah untuk mengetahui pelaksanaan sistem jaminan halal produk pada IKM yg bersertifikat halal.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian skripsi ini adalah sebagai berikut :

- a. Secara ilmiah penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi semua pihak terutama kepada pemerhati hukum Islam serta

- lembaga yang bersangkutan dalam aktivitas produksi dalam menjamin kualitas kehalalan produk di IKM.
- b. Secara praktis penelitian ini dapat dijadikan wawasan pengetahuan bagi penulis khususnya dan bagi pembaca secara umum, serta dapat dijadikan masukan bagi lembaga yang mempunyai label kehalalan suatu produk.
 - c. Sebagai informasi untuk penelitian lebih lanjut.

D. Tinjauan Pustaka

Untuk menghindari pernyataan akan kesamaan terhadap penelitian sebelumnya, maka penulis memaparkan beberapa karya pendukung yang memiliki relevansi terhadap tema yang diusung oleh penulis. Telaah pustaka ini dapat berupa skripsi sebelumnya maupun buku atau jurnal, di antaranya :

skripsi yang ditulis oleh Erna Karuniawati dengan judul “*Analisis UU No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Relevansinya Terhadap jaminan Kehalalan Produk Bagi Konsumen Muslim.*”, penelitiannya menyimpulkan bahwa relevansi produk bagi konsumen muslim masih sangat minim. Hal tersebut disebabkan oleh sedikitnya pembahasan terhadap pelaku usaha untuk memproduksi secara halal sebagaimana kehalalan yang semestinya.¹¹

Skripsi yang ditulis oleh Muhammad Kholiq dengan judul “*Studi Analisis Terhadap Produk Makanan dan Minuman yang Belum Bersertifikat Halal*”. Dalam penelitiannya membahas tentang hukum makanan dan

¹¹ Erna Karuniawati, *Analisis Undang-Undang nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Relevansinya Dengan Jaminan Kehalalan Produk bagi Konsumen Muslim*, Skripsi S1 jurusan Muamalah IAIN Walisongo Semarang, 2006

minuman yang belum bersertifikat halal serta faktor utama yang mendasari Industri Kecil dan Menengah yang berada di Kota Semarang tersebut belum mempunyai sertifikat halal.¹²

Skripsi yang ditulis oleh Dimas Bayu Murti dengan judul, “*Peran LPPOM MUI Terkait Peredaran Berbagai Jenis Label Halal pada Produk Makanan yang Beredar di Pasaran.*” Dalam penelitiannya membahas tentang cara mensosialisasikan label halal yang resmi dari lembaga yang mengeluarkannya serta peran pengawasan yang dilakukan oleh LPPOM MUI terhadap label halal yang beredar di masyarakat.¹³

E. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yaitu penelitian yang sumber data serta pokok pengamatannya digali melalui sumber data yang berada dilapangan bukan berasal dari tinjauan kepustakaan. Penelitian dilakukan dengan mencari informasi secara langsung pada obyek data di lapangan.¹⁴

Penelitian dilakukan pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang bergerak dibidang pengolahan makanan kecil dengan upaya untuk memberikan pembuktian mengenai kesesuaian pelaksanaan jaminan halal pada IKM di Kota Semarang yang telah memiliki sertifikat halal.

¹² Muhammad Kholiq, *Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan yang Belum bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)*, Muamalah, 2010

¹³ Dimas Bayu Murti, *Peran LPPOM MUI Terkait Peredaran Berbagai Jenis Label Halal pada Produk Makanan yang Beredar di Pasaran*, Fakultas Hukum Unnes, 2013, <http://lib.unnes.ac.id/pdf>, dikutip pada tanggal 25 September 2014

¹⁴ Hadari Nawawi dan Mimi Martini, *Penelitian Terapan*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 1996, h.24

Diantara IKM yang penulis jadikan obyek penelitian adalah Ibu Iin selaku pemilik usaha macaroni olahan “Makaroni Scotel Tyas” di Jl. Pleburan Raya no. 59 Semarang, Ibu Lies selaku pemilik usaha makanan ringan “Lies Snack” di Jl. Abimanyu I No. 12 Semarang, Ibu Sari selaku pemilik usaha makanan ringan “Sari Rasa” di Jl. Gombel Permai IX No. 138 Semarang, Ibu Sekar selaku pemilik usaha Madu “Sari Sekar” di Jl. Majapahit 150/17A Rt. 05 Rw. 05 Gayamsari Semarang, dan Ibu Yuliana Susri Sudaryantni selaku pemilik usaha pia “PIAKU” di Jl. Karonsih Selatan II/523 Semarang.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer yaitu data pokok yang berkaitan dan diperoleh secara langsung dari masyarakat. Data ini memerlukan analisa lebih lanjut.¹⁵ Sumber data primer dalam penelitian ini adalah sampel beberapa pemilik industri kecil dan menengah yang berada di Kota Semarang yang mana mereka telah memiliki sertifikat kehalalan produk dari LPPOM MUI Jawa Tengah, khususnya yang memproduksi makanan kecil dan pihak LPPOM MUI Jawa Tengah.

Adapun sampel produsen yang penulis wawancarai adalah Ibu Iin selaku pemilik usaha macaroni olahan “Makaroni Scotel

¹⁵ P. Joko Subagyo, *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*, Jakarta: Rineka Cipta, 1991, h. 87-88.

Tyas” di Jl. Pleburan Raya no. 59 Semarang, Ibu Lies selaku pemilik usaha makanan ringan “Lies Snack” di Jl. Abimanyu I No. 12 Semarang, Ibu Sari selaku pemilik usaha makanan ringan “Sari Rasa” di Jl. Gombel Permai IX No. 138 Semarang, Ibu Sekar selaku pemilik usaha Madu “Sari Sekar” di Jl. Majapahit 150/17A Rt. 05 Rw. 05 Gayamsari Semarang, dan Ibu Yuliana Susri Sudaryantni selaku pemilik usaha pia “PIAKU” di Jl. Karonsih Selatan II/523 Semarang.

Sementara dari pihak LPPOM MUI Jawa Tengah adalah Bapak Drs. Ir. H. Mohammad Iman, MBA., selaku pengurus bidang Audit LPPOM MUI Jawa Tengah.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari pihak lain. Data ini biasanya meliputi dokumen dari obyek yang diteliti atau mencangkup laporan yang sudah ada.¹⁶ Data sekunder ini merupakan data penunjang bagi data primer, maka dari itu data yang diambil oleh penulis merupakan data yang berasal dari buku-buku, fatwa, jurnal dan sumber lain yang bersangkutan dengan permasalahan.

3. Metode Pengumpulan Data

Metode atau teknik pengumpulann data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mencari data-data yang diperlukan dari obyek

¹⁶ Ibid,

penelitian yang sebenarnya. Langkah-langkah dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut :

a. Wawancara

Wawancara adalah pertemuan secara langsung untuk mendapatkan informasi melalui tanya jawab sehingga mendapatkan maksud dan tujuan tertentu.¹⁷ Untuk mendapatkan informasi yang dimaksud, penulis melakukan wawancara kepada pihak IKM yang telah mendapatkan sertifikat halal dan sebagai penunjang data, penulis juga melakukan wawancara pada pihak LPPOM MUI Jateng.

Adapun pihak yang penulis wawancarai adalah Ibu Iin selaku pemilik usaha macaroni olahan “Makaroni Scotel Tyas” di Jl. Pleburan Raya no. 59 Semarang, Ibu Lies selaku pemilik usaha makanan ringan “Lies Snack” di Jl. Abimanyu I No. 12 Semarang, Ibu Sari selaku pemilik usaha makanan ringan “Sari Rasa” di Jl. Gombel Permai IX No. 138 Semarang, Ibu Sekar selaku pemilik usaha Madu “Sari Sekar” di Jl. Majapahit 150/17A Rt. 05 Rw. 05 Gayamsari Semarang, dan Ibu Yuliana Susri Sudaryantni selaku pemilik usaha pia “PIAKU” di Jl. Karonsih Selatan II/523 Semarang. Sementara dari pihak LPPOM MUI Jawa Tengah adalah Bapak Drs. Ir. H. Mohammad Iman, MBA., selaku pengurus bidang Audit LPPOM MUI Jawa Tengah.

b. Dokumentasi

¹⁷ Lexy J. Moloeng, *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: CV Remaja Rosdakarya, 2000, h.148.

Metode Dokumentasi merupakan pengumpulan catatan peritiswa yang sudah berlalu yang berupa tulisan, gambar, ataupun karya dari seseorang.¹⁸ Metode ini dimaksudkan untuk menggali data kepustakaan dan konsep-konsep serta catatan-catatan yang berkaitan dengan sistem jaminan halal pada IKM di Kota Semarang yang telah mendapatkan sertifikat halal. Seperti catatan pelaksanaan dan pengawasan sistem jaminan halal produk pada IKM dan gambaran sistem jaminan halal yang dirumuskan oleh LPPOM MUI Jateng.

4. Metode Analisis Data

Analisis data yang dilakukan adalah deskriptif analisis.¹⁹ Yaitu melakukan analisa dari data-data yang telah terkumpul sebelumnya kemudian diuraikan agar mendapatkan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan.

Metode ini digunakan oleh penulis untuk meneliti pelaksanaan sistem jaminan halal produk pada IKM yang telah tersertifikat halal. Untuk menganalisis data tersebut, penulis menggunakan pola berfikir induktif.²⁰

F. Sistematika Penulisan

¹⁸ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*, Bandung: Alfabeta, Cet.ke-10, 2010, h.329.

¹⁹ Moh Nadzir, *Metode Penelitian*, Jakarta : Ghalia Indonesia, 1988, h. 63

²⁰ Berfikir *induktif* adalah proses logika yang berangkat dari data empiric lewat observasi menuju kepada suatu teori. Dengan kata lain cara ini dapat didefinisikan sebagai pengorganisasian fakta atau hasil dari suatu pengamatan yang terpisah-pisah sebelumnya menjadi rangkaian hubungan atau generalisasi.(Saifudin Azwar, *Metode Penelitian*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, Cet.ke-1, 1998, h.40).

Untuk memberikan gambaran secara umum dari penelitian ini secara menyeluruh perlu adanya sistematika penulisan yang dibuat oleh penulis. Dengan demikian, sistematika penulisan yang dimaksud adalah sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini merupakan gambaran umum secara keseluruhan serta bentuk metodologis dari penulis yang meliputi: latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini membahas terhadap teori dasar tentang kriteria halal makanan, prinsip Islam terhadap produksi dan konsumsi halal, serta ruang lingkup jaminan kehalalan dalam proses produksi.

BAB III : PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM YANG BERSERTIFIKAT HALAL

Bab ini membahas gambaran umum beberapa pelaksanaan sistem jaminan halal produk oleh sampel IKM khususnya produksi makanan di Kota Semarang yang telah bersertifikat halal. Dilihat dari komponen pelaksanaan SJH oleh IKM.

BAB IV : ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM BERSERTIFIKAT HALAL (Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang).

Analisis yang dibahas meliputi: analisis terhadap pelaksanaan sistem jaminan halal produk untuk menjaga kehalalan produk IKM yang telah bersertifikat halal.

BAB V : PENUTUP

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

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Kriteria Halal Makanan

1. Pengertian makanan halal

Makanan dalam bahasa arab adalah *ath'imah* kata jamak dari *tha'am*. Yaitu segala sesuatu yang dimakan dan dikonsumsi oleh manusia, baik makanan pokok maupun lainnya.²¹

Makanan halal adalah makanan dan minuman yang baik dikonsumsi bagi manusia, terhindar dari hal najis dan diperoleh dengan cara yang baik. *Thayyib* atau baik adalah sesuatu yang dirasakan enak oleh indra atau jiwa, atau segala sesuatu selain yang menyakitkan dan menjijikkan.²²

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang paling penting. Dalam Al-Qur'an disebutkan bahwa kebutuhan manusia yang mendasar dari segala peristiwa serta semua jenis makanan seperti daging segar, ikan, padi, susu, sayur-sayuran, buah-buahan, madu, minyak, dan lain-lain dijelaskan di dalamnya.²³ Seperti dalam surat At-Thaha ayat 54 :

كُلُوا وَارْعَوْا أَنْعَمَكُمْ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِأُولِي النُّهَى ﴿٥٤﴾

²¹ Sayyid Sabiq, *Fiqh Sunnah*, terj. Mujahidin Muhayan, Jakarta: PT. Pena Pundi Aksara, jil. 4, Cet. ke-1, h. 241

²⁴ Ali Mustofa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, Cet. ke-1, 2009, h. 12

²³ Afzalur Rahman, *Doktrin Ekonomi Islam Jilid II*, terj. Soerono, Nastangin, Yogyakarta: PT. Dana Bakti Wakaf, 1995, h. 34

Artinya : Makanlah dan gembalalah binatang-binatangmu. Sesungguhnya pada yang demikian itu, terdapat tanda-tanda kekuasaan Allah bagi orang-orang yang berakal. (QS. At-Thaha : 54)²⁴

Selain ayat di atas, disebutkan pula jenis-jenis makanan yang Allah *Subhanahu wa taala* ciptakan untuk manusia pada surat ‘Abasaa ayat 25-32 :

أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا ۖ ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا ۖ فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ۖ
وَعِنَبًا وَقَضْبًا ۖ وَزَيْتُونًا وَخَلًّا ۖ وَحَدَائِقَ غُلْبًا ۖ وَفَيْكِهَةً وَأَبَّا ۖ مَتَعَا
لَكُمْ ۖ وَلَا نَعْمِ كُفْرًا

Artinya : Sesungguhnya Kami benar-benar mencurahkan air (dari langit), keudan Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya, lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan kurma, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumputan, untuk kesenanganmu dan untuk binatang-binatang ternakmu. (QS. ‘Abasaa : 25-32)²⁵

Beberapa jenis makanan yang telah disebutkan di atas, Allah *Subhanahu wa taala* mengajak manusia untuk dapat memakan makanan yang baik yang telah Allah *Subhanahu wa taala* anugerahkan di muka bumi ini.²⁶

Makanan yang diharamkan adalah makanan yang baik dan disukai oleh jiwa. Tidak hanya itu, makanan yang halal juga menjadikan tubuh terhindar dari hal-hal keji. Maksudnya adalah ketika makanan baik masuk

²⁴ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 316

²⁵ Ibid, h. 586

²⁶ Afzalur Rahman, *Doktrin Ekonomi Islam Jilid II*, terj. Soerono, Nastangin, Yogyakarta: PT. Dana Bakti Wakaf, 1995, h. 35

kedalam tubuh maka akan mengusir hal-hal yang sifatnya buruk baik terhadap kesehatan maupun terhadap perbuatan. Makanan yang halal menurut syariat di antaranya²⁷ :

a. Binatang laut.

Semua binatang yang berada di laut termasuk dalam makanan yang halal, kecuali binatang yang mengandung racun karena dapat membahayakan jiwa. Binatang laut berbeda dengan binatang darat pada umumnya. Binatang laut tidak perlu untuk di sembelih, seperti di jelaskan dalam Qur'an surat Al-Maidah ayat 96, yaitu :

أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ
الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرَمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ ﴿٩٦﴾

Artinya : Dihalalkan bagimu binatang buruan laut, dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan, dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat selama kamu dalam ihram. Dan bertaqwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan.(QS. Al-Maidah : 96)²⁸

Begitu pula dengan sabda Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* yang diriwayatkan oleh Abu Hurairah *Radhiyallahu anhu* bahwa seorang laki-laki bertanya kepada Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa salam* dengan berkata, “Wahai Rasulullah, kami mengarungi lautan dan membawa sedikit air bersama kami. Apabila kami berwudhu dengannya maka kami akan kehausan. Apakah kami boleh berwudhu

²⁷ Sayyid Sabiq, *Fiqh Sunnah*, terj. Mujahidin Muhayan, Jakarta: PT. Pena Pundi Aksara, jil. 4, Cet. ke-1, h. 243-248

²⁸ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 125

هو الطهور ماؤه الحل ميتته” Rasulullah menjawab,

Artinya, laut itu suci airnya dan halal bangkainya.

b. Binatang darat yang halal.

Binatang yang dimaksud termasuk dalam binatang ternak. Allah berfirman dalam surat An-Nahl ayat 5 dan surat Al-Maidah ayat 1 :

1. An-Nahl ayat 5 :

وَاللّٰهُمَّ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ﴿٥﴾

Artinya : Dan Dia telah menciptakan binatang ternak untuk kamu, padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan berbagai manfaat dan sebagiannya kamu makan.(QS. An-Nahl : 5)²⁹

2. Al-Maidah ayat1 :

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا اَوْفُوْا بِالْعُقُوْدِ ۗ اُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيْمَةُ الْاَنْعَامِ اِلَّا مَا يَتْلٰى عَلَيْكُمْ غَيْرِ مُّحَلِّي الصَّيْدِ وَاَنْتُمْ حُرْمٌ ۗ اِنَّ اللّٰهَ تَحْكُمُ مَا يُرِيْدُ ﴿١﴾

Artinya : Wahai orang-orang yang beriman, penuhilah akad-akad itu. Dihalalkan bagimu binatang ternak, kecuali yang akan dibacakan kepadamu. (Yang demikian itu) dengan tidak memhalalkan berburu ketika kamu sedang mengerjakan haji. Sesungguhnya Allah menetapkan hukum-hukum menurut yang dikehendaki-Nya.(QS. Al-Maidah : 1)³⁰

2. Dasar hukum makanan dan minuman halal

Pada dasarnya, segala sesuatu hukumnya mubah. Prinsip yang pertama diterapkan dalam Islam adalah segala sesuatu yang diciptakan

²⁹ Ibid, h. 268

³⁰ Ibid, h. 107

Allah SWT itu halal kecuali ada dalil atau *nash* dan *sharih* yang mengharamkannya.³¹

Sebagaimana disebutkan dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَوَاتٍ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ ﴿٢٩﴾

Artinya : Dia-lah Allah yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak menuju langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. Dan Dia Maha Mengetahui segala sesuatu.(QS. Al-Baqarah : 29)³²

Pengertian dari ayat di atas, kepemilikan yang disebutkan dengan huruf “ل = لکم” dilimpahkan oleh Allah *Subhanahu wa taala* sebagai karunia dan nikmat. Ayat ini menunjukkan bahwa segala sesuatu hukum asal dari seluruh nikmat dan karunia-Nya adalah mubah.³³

Dasar hukum tentang makanan dan minuman halal di antaranya :

a. Al-Qur'an

Ayat di bawah ini menerangkan bahwa Allah *Subhanahu wa taala* menyerukan kepada manusia agar makan makanan yang baik-baik dari apa yang disediakan untuk mereka.³⁴

1. Al-Baqarah ayat 168 :

³¹ Yusuf Qordhawi, *Al-Halal wal Haram fil Islam*, terj. Wahid Ahmadi, dkk, Solo: Era Intermedia, Cet. ke-1, 2000, h. 36

³² Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 6

³³ Fahad Salim Bahammam, *Fiqh Modern Praktis 101 Panduan Hidup Muslim Seharian*, Jakarta: Kalil Imprint PT. Gramedia Pustaka Utama, Op.cit, h. 124

³⁴ Yusuf Qordhawi, *Al-Halal wal Haram fil Islam* terj. Wahid Ahmadi, dkk, Solo: Era Intermedia, Cet. ke-1, 2000, Op.Cit, h. 72

يَتَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya : Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu.(QS. Al-Baqarah : 168)³⁵

2. Al-Maidah ayat 88 :

وَكُلُّوْا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ
مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

Artinya : Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang telah Allah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.(QS. Al-Maidah : 88)³⁶

3. An-Nahl ayat 114 :

فَكُلُّوْا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ
إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾

Artinya : Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya menyembah.(QS. Al-Nahl : 114)³⁷

b. Al-Hadis

Hadis di bawah ini menceritakan ketika para sahabat bertanya kepada Rasulullah *Shallallahu alaihi wa sallam* tentang hukum makanan. Yaitu :

³⁵ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 26

³⁶ Ibid, h. 123

³⁷ Ibid, h. 281

حدثنا اسماعيل بن موسى السدي حدثنا سيف بن هارون عن سلمان النيمي عن ابي عثمان النهدي عن سلمان الفارسي قال : سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن السمن والجبن والفراء ؟ قال : ما احل الله في كتابه فهو حلال وما حرم فهو حرام وما سكت عنه فهو مما عفي عنه (رواه ابن ماجه)

Artinya : Ismail bin Musa As-Suddy menceritakan kepada kita, Saif Ibn Harun menceritakan kepada kita dari Salman an-Naimy dari Abi ‘Usman An-Nahdiy dari Salman Al-Farisi berkata: Rasulullah *Shallallahu alaihi wa sallam* ditanya tentang mentega, keju dan keledai liar? Beliau menjawab: Apa-apa yang telah dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya (Al-Qur’an) adalah halal, apa-apa yang diharamkan-Nya, hukumnya haram, dan apa-apa yang Allah diamkan atau tidak dijelaskan hukumnya, maka ia termasuk yang sesuatu yang dimaafkan. (HR. Ibn Majah)³⁸

3. Klasifikasi makanan dan minuman halal

Halal dalam makanan terdapat dua katagori pengertian yaitu halal dalam mendapatkannya dan halal *dzat* atau substansi barangnya. Halal dalam mendapatkannya maksudnya adalah kebenaran dalam mencari dan memperolehnya, tidak dengan cara yang bathil dan tidak pula dengan cara yang haram. Makanan yang pada dasarnya atau *dzatnya* halal namun cara memperolehnya dengan cara haram tidak dapat dikategorikan makanan halal. Beberapa cara memperoleh dengan jalan haram seperti : hasil riba, mencuri, menipu, hasil judi, hasil korupsi, dan perbuatan haram lainnya.³⁹ Dalam Al-qur’an pada surat Al-Baqarah ayat 173 dijelaskan ada beberapa pokok makanan yang haram, yaitu :

³⁸ Al-Hafidz Abi Abdillah Muhammad bin Yazid Al-Qazwini Ibn Majah, *Sunnah Ibnu Majah*, Juz. II, Beirut: Darul Fikr, tt., h. 1117

³⁹ Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima, Cet. ke-1, h. 97-100

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنِزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ
 أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

Artinya : Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al-Baqarah : 173)⁴⁰

Ayat tersebut menerangkan bahwa makanan yang diharamkan ada empat macam, yaitu :⁴¹

- a. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih, termasuk di dalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh atau diterkam oleh hewan buas kecuali yang sempat menyembelihnya.
- b. Darah, maksudnya adalah darah yang mengalir dari hewan yang disembelih.
- c. Daging babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darah, daging, tulang dan seluruh bagian tubuh babi.
- d. Binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah.

Sedangkan minuman yang diharamkan adalah semua bentuk *khamer*. Firman Allah dalam surat Al-Maidah ayat 90 :

⁴⁰ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 27

⁴¹ Qamaruddin Shaleh, et. Al., *Ayatul Ahkam Ayat-ayat larangan dan Perintah dalam Al-Qur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*, Bandung: CV. Penerbit Diponegoro, 2004, h. 476-477

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْحَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ
الشَّيْطَانِ فَأَجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾

Artinya : Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berqurban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah adalah perbuatan keji, termasuk perbuatan setan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan. (QS. Al-Maidah : 90)⁴²

Dalam hadis yang diriwayatkan oleh An-Nasai, Rasulullah Shallallahu 'alaihi wa sallam melalui beberapa sahabatnya mengabarkan kepada umat muslim lainnya bahwa setiap apa yang memabukkan bagi manusia adalah *khamer*. Hadis tersebut sebagai berikut :

اخبرنا سويد بن نصر قال : اخبرنا عبد الله يعني ابن المبارك عن حماد بن زيد قال : حدثنا ايوب عن نافع عن ابن عمر عن النبي صلى الله عليه وسلم قال : كل مسكر حرام وكل مسكر خمر (رواه النسائي)⁴³

Artinya : Suwaid bin Nas mengabarkan kepada kita, berkata : Abdullah yaitu Ibn Al-Mubarak mengabarkan kepada kita dari Hammad in Zaid berkata : Ayyub menceritakan kepada kita dari Nafi' dari ibn Umar dari Nabi Shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda : setiap yang memabukkan itu haram dan setiap yang memabukkan itu *khamer*. (HR. Nasai)

B. Prinsip Islam Terhadap Produksi dan Konsumsi Halal

1. Prinsip Islam terhadap produksi halal

Prinsipnya, dalam memproduksi yang wajib dilakukan oleh setiap muslim adalah berpegang pada semua yang dihalalkan Allah dan tidak melewati batas. Tidak dibenarkan bahwa seorang muslim memproduksi

⁴² Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 124

⁴³ Al-Imam Abi Abdrrahman Ahmad bin Syu'aib An-Nasai, *As-Sunan Al-Kubra*, Juz. III, Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah, 1991, h. 212

barang-barang yang dilarang beredar, misalnya patung atau cawan dari bahan emas, makanan yang haram dari hasil atau hewannya, dan lain-lain.⁴⁴ Dalam hadits shahih riwayat Ahmad, Muslim, Tirmidzi, Ibnu Majah dari Jasir, *Shahih Jami' Shaghir* no. 6305 dituliskan bahwa :

من سن في الاسلام سنة سيئة, فعليه وزرها, ووزر من عمل بها من بعده, من غير ان ينقص من اوزارهم شيء

Artinya: Barang siapa dalam Islam melestarikan tradisi yang buruk, maka baginya dosa dan dosa-dosa orang yang melestarikan, sesudahnya tanpa mengurangi dosa-dosa mereka sedikitpun.⁴⁵

Dalam ekonomi Islam, seorang produsen musim harus komitmen dengan tujuan kaidah syariah untuk mengatur kegiatan ekonominya. Tujuan dari kaidah tersebut adalah untuk merangkai keserasian antara kegiatan ekonomi dan berbagai kegiatan yang lain dalam kehidupan untuk merealisasikan tujuan umum syariah, mewujudkan bentuk kemaslahatan, dan menghilangkan bentuk kerusakan.⁴⁶ Kaidah yang dimaksudkan oleh Umar *Radhiyallahu Anhu* meliputi kaidah Syariah, prinsip akhlak, dan kualitas.

a. Kaidah syariah

Kaidah syariah ini tidak hanya dilihat dari sisi halal dan haram produksi tersebut, akan tetapi juga meliputi tiga sisi didalamnya, yaitu akidah, ilmu, dan amal.⁴⁷

⁴⁴ Yusuf Qardhawi, *Norma dan Etika Ekonomi Islam*, terj. Zainal Arifin, Dahlia Husin, Jakarta: Gema Insani Press, Cet. ke-1, 1997, h. 117

⁴⁵ Ibid, h. 118

⁴⁶ Jaribah bin Ahmad Al-Haritsi, *Fiqh Ekonomi Umar bin Al-Khathab*, terj. Asmuni Sholihan Zamakhsyari, Jakarta: Khalifa, Cet. ke-1, 2006, h. 64

⁴⁷ Ibid, h. 64

1. Akidah adalah keyakinan seorang muslim bahwa segala aktivitasnya dalam bidang perekonomian merupakan bagian peran individu tersebut dalam kehidupan, sehingga apabila ia melakukannya dengan ikhlas dan cermat maka akan menjadi ibadah. Dengan kata lain, segala hasil usaha, keuntungan yang telah diraihinya, dan rezeki yang didapatkan adalah semata-mata karena Allah *Subhanahu wa taala*. Hal itu dijelaskan dalam Al-Qur'an surat Al-Ankabut ayat 62, yaitu :

اللَّهُ يَبْسُطُ الرِّزْقَ لِمَن يَشَاءُ مِنْ عِبَادِهِ ۖ وَيَقْدِرُ لَهُ ۖ إِنَّ اللَّهَ بِكُلِّ شَيْءٍ
 عَلِيمٌ

Artinya : Allah melapangkan rezki bagi siapa yang dikehendaki-Nya di antara hamba-hamba-Nya dan Dia (pula) yang menyempitkan baginya. Sesungguhnya Allah Maha Mengetahui segala sesuatu.(QS. Al-Ankabut : 62)⁴⁸

2. Ilmu adalah pengetahuan yang dimiliki oleh seorang muslim yang kaitannya dengan perekonomian serta hukum-hukum Syariah. Dengan ilmu tersebut seorang muslim dapat mengetahui apa yang benar dan apa yang salah didalam perekonomian tersebut, misalkan dalam hal muamalahnya, usahanya, dan hasil halal yang didapatkannya.
3. Amal adalah hasil aplikasi terhadap akidah dan sisi ilmiah yang dampaknya merupakan kualitas produksi yang dihasilkan. Kualitas produksi tersebut harus tunduk pada hukum Islam.

⁴⁸ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 404

b. Prinsip akhlak

Prinsip akhlak merupakan aktivitas kehidupan produksi, tidak hanya melihat dari sisi produksi halal, akan tetapi juga mencermati sarana dan cara produksi yang baik. Prinsip ini mengaitkan antara produsen muslim dengan akhlak yang mulia dan menjauhi akhlak buruk dalam produksi, misalnya proses produksi yang bohong, curang, merugikan orang lain, dan lain-lain.⁴⁹

c. Kualitas

Kualitas produksi mendapatkan perhatian para produsen dalam ekonomi Islam maupun konvensional. Perbedaan mendasar dari keduanya meliputi kualitas, tujuan dan cara dalam memproduksi. Dalam ekonomi Islam, kualitas produksi tidak hanya berkaitan dengan tujuan materi semata namun juga tuntutan Islam dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini tidak dapat dicapai hanya dengan ambisi seorang produsen semata, akan tetapi juga harus mengetahui cara kerja serta ilmu yang dibutuhkan untuk mencapai kualitas suatu produk. Di antaranya :⁵⁰

1. Ilmu Syariah. Maksudnya dalam kualitas produk dituntut mengikuti cara Islam untuk pelaksanaannya.
2. Ilmu dunia. Yaitu ilmu yang berkaitan dengan seni dan cara produksi. Ilmu ini meliputi ijtihad manusia untuk mewujudkan kemanfaatannya.

⁴⁹ Ibid, h. 74

⁵⁰ Ibid, h. 78-80

d. Memperhatikan skala prioritas produksi

Dalam Islam, tujuan produksi adalah mengarahkan kepada perealisasiian tujuan dan memperhatikan urgensi dalam penempatan tujuan syariah sehingga memberikan prioritas terhadap produksi barang kebutuhan primer sebelum kebutuhan sekunder dan kebutuhan sekunder sebelum kebutuhan tersier.⁵¹

2. Prinsip Islam terhadap konsumsi halal

Prinsip yang ditekankan dalam konsumsi seorang konsumen muslim adalah komitmen yang diterapkan dengan kaidah dan hukum untuk mengatur konsumsi agar mencapai kemanfaatan yang optimal serta mencegah penyelewengan dari jalan kebenaran dan dampak madharat yang ditimbulkan. Menurut Umar *Radhiyallahu anhu* dalam fikih ekonominya, kaidah dalam konsumsi meliputi kaidah syariah, kaidah kuantitas, memperhatikan prioritas konsumsi, kaidah sosial dan kaidah lingkungan.⁵²

a. Kaidah syariah

Kaidah ini meliputi tiga hal, yaitu : kaidah akidah, kaidah ilmiah, dan kaidah amaliah.

1. Kaidah akidah

Akidah yang dimaksud disini sama halnya dengan akidah yang diterapkan dalam produksi. Yaitu keyakinan yang di terapkan oleh seorang muslim dalam menyikapi aturan hukum Islam.

⁵¹ Ibid, h. 82

⁵² Ibid, h. 141

2. Kaidah ilmiah

Yaitu pengetahuan mengenai hukum Islam yang harus dimiliki oleh seorang muslim dalam apa yang dikonsumsinya.

3. Kaidah amaliah

Kaidah ini merupakan aplikasi dari kedua kaidah sebelumnya, hal yang perlu diperhatikan dalam kaidah ini adalah bentuk dari barang yang dikonsumsinya. Mengonsumsi yang halal dan menjauhi konsumsi yang haram serta subhat.

b. Kaidah kuantitas

Terdapat beberapa faktor yang mendasari kaidah kuantitas ini, di antaranya : sederhana, kesesuaian antara konsumsi dan pemasukan, penyimpanan dan pengembangan.

1. Sederhana.

Sederhana adalah kesederhanaan diri. Sebagaimana dalam Al-Qur'an surat Al-Furqan ayat 67 :

وَالَّذِينَ إِذَا أَنْفَقُوا لَمْ يُسْرِفُوا وَلَمْ يَقْتُرُوا وَكَانَ بَيْنَ ذَلِكَ قَوَامًا



Artinya : Dan orang-orang yang apabila membelanjakan (harta), mereka tidak berlebih-lebihan, dan tidak (pula) kikir, dan adalah (pembelanjaan itu) di tengah-tengah antara yang demikian.(QS. Al-Furqan : 67)⁵³

Penjelasan dari ayat di atas merupakan kepribadian seorang muslim yang baik dalam mengonsumsi sesuatu adalah

⁵³ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 366

dengan tidak berlebih-lebihan. Sehingga kesederhanaan itu menjadi poin penting untuk menghindari diri dari sifat buruk.

2. Kesesuaian Antara Konsumsi dan Pemasukan. Yaitu hal yang sesuai dengan fitrah manusia dan realita. Rumusan dalam ekonomi sendiri adalah pemasukan tersebut menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen individu. Kesesuaian antara konsumsi dan pemasukan tersebut memiliki dalil yang jelas dalam perekonomian Islam, sebagaimana firman Allah dalam surat Ath-Thalaaq ayat 7 :

لِيُنْفِقَ ذُو سَعَةٍ مِّن سَعَتِهِ ۗ وَمَن قُدِرَ عَلَيْهِ رِزْقُهُ فَلْيُنْفِقْ مِمَّا آتَاهُ اللَّهُ
لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا مَاءً آتَاهَا ۗ سَيَجْعَلُ اللَّهُ بَعْدَ عُسْرٍ يُسْرًا ۝

Artinya : Hendaklah orang yang mampu memberi nafkah menurut kemampuannya. Dan orang yang disempitkan rezekinya hendaklah memberi nafkah dari harta yang diberikan Allah kepadanya. Allah tidak memikulkan beban kepada seseorang melainkan (sekadar) apa yang Allah berikan kepadanya. Allah kelak akan memberikan kelapangan sesudah kesempitan. (QS. Ath-Thalaaq : 7)⁵⁴

3. Penyimpanan dan Pengembangan. Umar *Radhiyallahu anhu* menyerukan pembatasan konsumsi, dan mengingkari orang-orang yang menggunakan semua pemasukannya untuk konsumsi. Seperti dalam perkataan Umar kepada anaknya, “Wahai anakku! Makanlah dalam separuh perutmu, dan janganlah kamu membuang bajumu hingga rusak. Janganlah kamu termasuk

⁵⁴ *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 560

orang-orang yang menjadikan apa yang diberikan oleh Allah kepada mereka untuk perut dan tubuh mereka saja.”⁵⁵

c. Memperhatikan prioritas konsumsi

Dalam hal ini konsumen dituntut memperhatikan barang-barang yang dikonsumsinya. Terdapat jenis barang konsumsi yang dibedakan dalam tiga tingkatan.

Pertama, primer. Yaitu sesuatu yang harus terpenuhi kemaslahatan agama dan dunia. Maksudnya mendahulukan suatu barang atau kebutuhan yang memberikan kemanfaatan bagi dirinya.

Kedua, sekunder. Yaitu suatu kebutuhan yang menjadi tuntutan akan tetapi tidak sampai pada kadar primer.

Ketiga, tersier. Suatu kebutuhan yang menjadi kebutuhan tambahan atau pelengkap.

Tujuan dari ketiga tingkatan di atas agar konsumen lebih mementingkan hal yang menjadi prioritas dibanding sekedar memenuhi konsumsi pelengkap semata.

d. Kaidah sosial

Maksudnya adalah mengetahui faktor sosial yang berpengaruh dalam kuantitas dan kualitas konsumsi. Faktor sosial tersebut adalah umat, keteladanan, serta tidak membahayakan orang lain.

e. Kaidah lingkungan

⁵⁵ Jaribah bin Ahmad Al-Haritsi, *Fiqh Ekonomi Umar bin Al-Khathab*, terj. Asmuni Sholihan Zamakhsyari, Jakarta: Khalifa, Cet. ke-1, 2006, Op.Cit, h. 151

Maksud dari kaidah lingkungan adalah bumi beserta isinya. Lingkungan menjadi faktor yang mempengaruhi pola konsumsi. Besar kecilnya pola konsumsi juga dipengaruhi oleh perubahan yang terjadi pada lingkungan tersebut.

C. Ruang Lingkup Jaminan Kehalalan dalam Proses Produksi

Jaminan kehalalan suatu barang atau produk merupakan kunci utama dalam kriteria konsumsi halal. Jaminan kehalalan dapat dilakukan oleh siapa saja dengan dalih bahwa apa yang dihalalkan menurut syariat-Nya yang mana mereka menerapkan dalam produksinya maka itu adalah benar dan sah. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI menerapkan sistem jaminan kehalalan sebagai bahan terapan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak produsen, termasuk oleh industri kecil menengah (IKM). Sistem jaminan halal yang dimaksud oleh lembaga tersebut adalah untuk menjamin kepada MUI atas kehalalan produk suatu perusahaan sepanjang masa perusahaan itu memegang sertifikat halal MUI.⁵⁶ Sesuai dengan ketentuan MUI bahwa setiap produsen yang mendaftarkan produknya dalam jaminan sertifikat halal maka masa periode kadaluarsa sertifikat tersebut adalah dua tahun. Dengan demikian sebuah perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen muslim bahwa perusahaan tersebut senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya dengan mewajibkan perusahaan untuk menyusun suatu sistem jaminan halal dan

⁵⁶ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008, h. 7. //http: pyst.1363038081.pdf// diakses tanggal 30 September 2014

dokumentasi. Dokumentasi ini di sebut dengan *Manual Sistem Jaminan Halal (SJH)*.

SJH merupakan suatu manajemen yang disusun, diterapkan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.⁵⁷ Dalam prosedur jaminannya, terdapat suatu sistem yang dinamakan dengan manual SJH yaitu dokumentasi SJH yang memiliki komponen-komponen seperti kendali dokumen, pendahuluan yang terdiri dari informasi dasar perusahaan; tujuan penerapan; ruang lingkup penerapan, dan komponen yang ketiga adalah komponen SJH. Komponen SJH adalah komponen yang memiliki ruang lingkup yang cukup banyak, di antaranya:⁵⁸

1. Kebijakan halal. yaitu suatu pernyataan tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten. Cangkupannya meliputi konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta dalam proses produksi halal.
2. Panduan halal. Pedoman perusahaan dalam melaksanakan kegiatan untuk menjamin produksi halal. Panduan tersebut di antaranya : panduan dalam hal haram halal, dasar Al-Qur'an dan fatwa MUI, keputusan identifikasi titik kritis keharaman bahan dan proses produksi, hasil dari indentifikasi, peluang identifikasi bahan dengan barang najis, serta jurnal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI.

⁵⁷ Ibid, h. 7

⁵⁸ Ibid, h. 18

3. Organisasi manajemen halal. Manajemen halal adalah organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktifitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Organisasi manajemen halal dipimpin oleh seorang koordinator auditor halal internal yang melakukan koordinasi dalam menjaga kehalalan produk yang menjadi penanggung jawab komunikasi antara perusahaan dengan LPPOM MUI.
4. Standard Operating Procedures (SOP). SOP adalah suatu perangkat instruksi yang dibakukan untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. Hal tersebut dibuat agar perusahaan mempunyai prosedur baku untuk mencapai tujuan penerapan SJH yang mengacu kepada kebijakan halal perusahaan.
5. Acuan teknis. Acuan teknis dilakukan berdasarkan bidang yang berada dalam organisasi manajemen halal. acuan teknis ini berfungsi sebagai dokumen untuk membantu pekerjaan bidang terkait dalam melaksanakan tugasnya. Acuan teknis terbagi dalam beberapa bagian, diantaranya :
 - a. Acuan teknis bagian pembelian
 - b. Acuan teknis untuk bagian riset dan pengembangan
 - c. Acuan teknis untuk bagian produksi
 - d. Acuan teknis untuk bagian pengendalian dan pengawasan mutu
 - e. Acuan teknis untuk bagian pergudangan
6. Sistem administrasi. Sebuah perusahaan harus mempunyai gambaran administrasi secara rinci yang terkait dengan SJH. Dimulai dari

pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan barang, riset dan pengembangan, produksi, penyimpanan hingga distribusi.

7. Sistem dokumentasi. Pelaksanaan SJH harus didukung oleh dokumentasi yang baik dan mudah diakses oleh pihak yang terlibat dalam proses produksi halal termasuk LPPOM MUI sebagai lembaga sertifikat halal. dokumen tersebut adalah : pembelian bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, riset dan pengembangan, produksi, penyimpanan produk, distribusi produk, evaluasi dan monitoring, kegiatan pelatihan dan sosialisasi, tindakan perbaikan atas ketidaksesuaian, manajemen review.
8. Sosialisasi. Mensosialisasikan SJH yang telah di terapkan dalam sebuah perusahaan kepada seluruh karyawan hingga tingkat operasional perusahaan. Metode yang dilakukan oleh perusahaan dapat berupa poster, ceramah umum, buletin internal, audit supplier, atau memo internal perusahaan.
9. Pelatihan. Perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh jajaran pelaksana SJH. Pelatihan yang dilakukan melibatkan seluruh personal yang pekerjaannya mempengaruhi status kehalalan produk. Pelatihan ini dapat dilakukan oleh LPPOM MUI atau dari perusahaan itu sendiri.
10. Komunikasi internal dan eksternal. Dalam sebuah perusahaan harus memiliki cakap komunikasi dengan pihak manapun, baik pihak perusahaan itu sendiri maupun dari luar.

11. Audit internal. Audit internal merupakan pantauan yang dilakukan untuk mengevaluasi pelaksanaan SJH. Tujuannya adalah untuk menentukan kesesuaian SJH perusahaan dengan standar yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI, mendeteksi penyimpangan yang terjadi serta menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan, perbaikan tentang permasalahan yang terjadi dalam perusahaan, dan sebagai informan pelaksanaan SJH kepada manajemen dan LPPOM MUI. Ruang lingkup dari audit halal ini meliputi dari dokumentasi SJH serta pelaksanaan SJH tersebut. Dan pelaksanaan dari audit internal ini mengacu pada waktu pelaksanaannya, metode yang dilakukan dalam sistem audit, auditor atau pelaksana yang dalam hal ini adalah auditor halal internal. Serta pihak yang menjadi obyek dari audit ini meliputi bagian organisasi manajemen halal.
12. Tindakan perbaikan. Tindakan ini dilakukan apabila terdapat ketidaksesuaian pelaksanaannya pada saat dilakukan audit halal internal.
13. Kaji ulang manajemen. Kaji ulang ini dilakukan secara menyeluruh dalam kurun waktu tertentu, yaitu 1 tahun sekali.⁵⁹

⁵⁹ Ibid, h. 18-30

BAB III
PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM
YANG BERSERTIFIKAT HALAL

A. Garis Besar Industri Kecil dan Menengah di Kota Semarang Bersertifikat Halal

Kota Semarang merupakan ibu kota Jawa Tengah yang dikenal dengan sebutan kota Atlas. Sekarang ini sudah semakin berkembang dengan adanya pembangunan yang dilakukan oleh pemerintah daerah. Dengan perkembangan yang dilakukan juga mempengaruhi minat dan daya tarik wisatawan untuk mengunjungi kota Atlas tersebut. Berbicara mengenai pembangunan yang dilakukan oleh pemerintah daerah kota Semarang, banyak juga saat ini wisata kuliner yang ditonjolkan di sisi-sisi sudut ruang kota. Maka dengan demikian banyak juga pelaku usaha yang semakin mengempakkan sayapnya di bidang kuliner.

Menurut data yang penulis peroleh dari LPPOM MUI Jawa tengah tentang IKM yang telah bersertifikat halal di Kota Semarang dari produsen makanan kecil olahan diantaranya sebagai berikut :

No	Nama Perusahaan	Alamat	Nama Produk	Jenis Produk
1	Maidah	Jl. Giri Mulyomukti No. 254, Tlogomulyo, Semarang	Laziz Bakery "Donat, Sagu Keju, Stik Keju, Pastry"	Makanan Ringan
2	Agro Graha Mandiri	Gaha Mukti Utama Blok G Timur III/389, Semarang	Kripik Jamur Tiram "AGM"	Makanan Ringan
3	Oemah Bandeng "Saniyya"	Jl. Pandansari Raya No. 71, Semarang	Abon Bandeng	Bandeng Olahan

			“Saniyya”	
4	CV. Gendis Boga Ardians	Jl. Mulawarman Utara I/39 C Semarang	Roti	Roti Gendis
5	Tyas Snack	Jl. Pleburan Raya No. 59 Rt.07/ Rw.01 Semarang	Makaroni Skotel Tyas	Makaroni Olahan
6	Lies Snack	Jl. Abimanyu I/12 Semarang	Pangsit, Kuping Gajah, Stick Keju Bu Lies	Makanan Ringan
7	Sari Rasa	Jl. Gombel Permai IX/138 Semarang	Pastel Abon Sari Rasa, Chesse Stick Sari Rasa	Makanan Ringan
8	UD. Sari Sekar	Jl. Majapahit 150/17A Rt.05/Rw.05 Gayamsari, Semarang	Sari Sekar	Madu
9	Pia’Ku	Jl. Taman Karonsih Selatan II/523, Semarang	Pia’ku	Pia
10	Arofah Food Jaya	Jl. Bukit Kelapa Hijau II BB-22 Semarang	Bolu Gula Jawa Arofah	Kue Bolu
11	Hand Food	Jl. Lamper Tengah IV/641-F Semarang	Kerupuk Tahu JITU	Kerupuk Tahu
12	Wingko Babat Pak Moel	Jl. Pakunden Tengah No. 1106 Semarang	Wingko Babat Pak Moel	Wingko Babat
13	Mega Snack	Selomulyo Mukti Barat VIII/68, Tlogomulyo, Semarang	Mega Snack	Roti Pisang Coklat
14	CV. Puspa Astoria Global	Jl. Sekar Jagad II No. 17, Rt.07/Rw.28 Tlogosari Kulon, Semarang	Lezat	Rempeyek
15	Berklas Timoho Jaya	Jl. Bulusan Utara I No. 8, Tembalang, Semarang	Brownies Berklas	Brownies

Sumber : Diperoleh dari pihak LPPOM MUI Jawa Tengah⁶⁰

⁶⁰ Data Diperoleh pada Tanggal 4 Desember 2014

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, barang setengah jadi, atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi dalam penggunaannya, termasuk kegiatan rancangan bangun dan perekayasaan industri.⁶¹ Usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000,- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau yang memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 1.000.000.000,- dan milik warga Negara Indonesia.⁶² Dapat juga dijabarkan dengan :

1. Usaha yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000,- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
2. Usaha yang memiliki penjualan tahunan paling sedikit 1 milyar rupiah
3. Usaha yang berdiri sendiri, bukan perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau terafiliasi, baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha menengah berskala besar
4. Berbentuk badan usaha yang dimiliki perseorangan, badan usaha yang tidak berbadan hukum, termasuk koperasi

Dengan penjelasan tersebut, terdapat dua hal yang dapat di perhatikan dalam usaha kecil, yaitu :

1. Pemusatan kepemilikan dan pengawasan di tangan seseorang atau beberapa orang
2. Terbatasannya pemisahan dalam perusahaan

⁶¹ C.S.T. Kansil, *Hak Milik Intelektual Hak Milik Perindustrian dan Hak Cipta*, Jakarta : Sinar Grafika, Cet. ke-1, 1997, h. 405

⁶² M. kwartono Adi, *analisis Usaha Kecil dan Menengah*, Yogyakarta : CV. Andi Offset, 2007, h. 12-13

Kaitannya dengan pembahasan yang penulis ambil, industri kecil yang dimaksud adalah Industri Kecil Menengah (IKM) yang bergerak dalam industri rumah tangga (usaha kecil) yang telah bersertifikat halal khususnya pada usaha makanan kecil atau olahan. Penulis mendatangi beberapa IKM untuk mendapatkan informasi serta melakukan wawancara. Diantara industri kecil rumah tangga makanan kecil atau olahan yang penulis wawancarai adalah :

1. Tyas Snack yang memproduksi macaroni olahan di jalan Pleburan Raya No. 59 Rt. 07 Rw. 01, Semarang
2. Lies Snack yang memproduksi makanan ringan di jalan Abimanyu I No. 12, Semarang
3. Sari Rasa yang memproduksi makanan ringan di jalan Gombel Permai IX No. 138, Semarang
4. UD. Sari Sekar yang memproduksi madu di jalan Majapahit 150/17A, Rt. 05 Rw. 05, Gayamsari, Semarang
5. Pia'ku yang memproduksi pia di jalan Taman Karonsih Selatan II No. 523, Semarang

B. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal Produk pada IKM Bersertifikat Halal

Jaminan halal dilakukan oleh sebuah perusahaan guna memenuhi tanggungjawabnya kepada MUI atas sertifikat yang didapatkan dan kepada konsumen sebagai penikmat produk yang dihasilkan. Sistem Jaminan halal (SJH) merupakan manajemen yang disusun oleh sebuah perusahaan untuk

menjaga konsistensi produk halal yang sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.⁶³ Dalam menjaga konsistensinya, MUI mempunyai ketentuan yang berkaitan dengan sistem jaminan halal yang dilakukan. Beberapa komponen SJH yang telah ditetapkan, di antaranya :

1. Kebijakan halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis yang dilakukan oleh oleh sebuah perusahaan sebagai wujud komitmen dalam memproduksi produk halal. Kategori kebijakan halal ini, hampir semua IKM yang konsisten untuk menjamin produknya. Seperti halnya dengan mendaftarkannya pada LPPOM untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI.

Menurut informasi yang penulis dapat dari salah satu informan sampel IKM yaitu ibu Yuliana bahwa beliau mengelola produknya dengan bahan-bahan yang memang sudah dianjurkan oleh LPPOM MUI. Untuk itu beliau mengambil bahan baku maupun bahan tambahan dengan cara memilih bahan tersebut yang memang sudah resmi mendapatkan sertifikat halal.⁶⁴

Begitupun yang dilakukan oleh beberapa informasi dari produsen yang penulis wawancarai. Mereka lebih memilih bahan yang memang sudah berlabelkan halal pada kemasannya.

2. Panduan halal

⁶³ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008, h. 7. //http: pyst.1363038081.pdf// diakses tanggal 30 September 2014

⁶⁴ Hasil wawancara dengan ibu Yuliana Susri Sudaryatni, pengusaha makanan bakpia yang bernama PIAKU, pada tanggal 13 Maret 2015

Panduan halal merupakan pedoman perusahaan dalam melaksanakan kegiatan untuk menjamin produksi halal.

Panduan ini mencakup beberapa faktor. Salah satunya adalah dapat membedakan atau tidak mencampurkan bahan yang halal dengan yang najis atau haram. Mengetahui pula landasan tentang prinsip hukum halal dan haram serta fatwa MUI untuk bahan-bahan makanan yang digunakan. Dengan demikian, panduan tersebut menjadi pedoman bagi IKM disini dalam pelaksanaan operasional produksi.

Sejak 2 tahun terakhir, ibu Iin selaku pemilik usaha makanan ringan memproduksi produknya dengan ketelitian yang baik, misalnya dalam pengambilan bahannya. Beliau mengatakan bahwa sebelum mendaftarkan untuk mendapatkan sertifikat halal, seluruh IKM yang berada di kota Semarang mendapatkan penyuluhan oleh balai pom tentang sertifikat halal. Kemudian dari sanalah beberapa IKM mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikat tersebut. Panduan yang didapat oleh beberapa IKM, menurut beliau di peroleh melalui penyuluhan-penyuluhan yang di lakukan oleh balai pom, dan pengajuan sertifikat halal tersebut juga atas dasar sarana yang di berikan oleh balai pom kepada Industri Kecil dan Menengah ini.⁶⁵ Begitu pula dengan beberapa sampel IKM yang lain, tidak jauh beda dengan apa yang diutarakan oleh ibu Iin.

3. Organisasi manajemen halal

⁶⁵ Hasil wawancara dengan ibu Iin, pengusaha makanan ringan Makaroni yang bernama Makaroni Skotel Tyas, pada tanggal 9 Februari 2015

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal.

Dalam sebuah Industri Kecil dan Menengah atau industri rumah tangga, organisasi manajemen halal yang diberlakukan meliputi lingkup keluarga semata. Dari informasi yang penulis peroleh, sebagian besar lingkungan IKM hanya di organisasikan oleh suami dan istri, adapun pekerja yang di pekerjakan didalamnya hanya anak-anak mereka saja. Organisasi manajemen halal yang dimaksud oleh panduan yang adalah organisasi yang meliputi tingkat tertinggi hingga tingkat pelaksanaan teknis dalam proses produksi. Akan tetapi dalam IKM yang hanya meliputi keluarga, maka segala urusan produksi diserahkan pada pengusaha itu sendiri tanpa campur tangan pihak luar. Bahkan dalam ketentuan yang diberlakukan oleh LPPOM MUI seharusnya terdapat audit halal internal sebagai pengirim informasi kepada pihak terkait, akan tetapi dalam konteks ini hanya keluargalah yang secara langsung memberikan informasi tersebut kepada pihak LPPOM MUI apabila terdapat pergantian bahan ataupun penambahannya.⁶⁶

4. Standard Operating Procedures (SOP)

SOP adalah suatu perangkat instruksi yang dibakukan untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. SOP ini dibuat agar perusahaan mempunyai standarisasi penerapan SJH. Dalam standar

⁶⁶ Hasil wawancara dengan bapak Drs. Mochammad Iman, MBA., dewan pengurus bagian auditor di LPPOM MUI provinsi Jawa Tengah, pada tanggal 28 November 2014

produksi ini, penulis dapat mengetahui ada tidaknya penetapan yang dilakukan oleh IKM dalam menjamin kehalalan produknya. Dari beberapa wawancara kepada pihak pengusaha IKM, lebih banyak dari mereka hanya terpaku pada pengambilan bahan dengan label halal yang sudah tercantum pada bahan tersebut. Menurut pengelola makanan ringan yaitu ibu Sari, dalam makanan pastel abon dan keju stik yang di produksinya, pengambilan bahan sesuai dengan label-label halal yang terdapat pada kemasannya. Selebihnya apabila terdapat pergantian atau penambahan bahan yang dilakukan tetap dilandasi dengan ketentuan halal akan tetapi hanya dengan sebatas memilih bahan lain yang memiliki sertifikat halal pada kemasannya atau dengan kata lain memiliki label MUI halal yang sama pada kemasannya.⁶⁷

5. Acuan Teknis

Acuan teknis dilakukan berdasarkan bidang yang berada dalam organisasi manajemen halal. Acuan teknis ini berfungsi sebagai dokumen untuk membantu pekerjaan bidang terkait dalam melaksanakan tugasnya.

Sudah di jelaskan sebelumnya bahwa organisasi manajemen halal dalam IKM hanya sebatas lingkungan keluarga, maka acuan teknis ini juga hanya diberlakukan oleh suami atau istri sebagai mengelolanya. Menurut ibu Sekar selaku pengusaha madu, pengelolaan produknya hanya sebatas pemeliharaan lebah madu dari segi bahan bakunya. Madu yang dihasilkan adalah madu alami yang melalui beberapa tahap penyaringan.

⁶⁷ Hasil wawancara dengan ibu Sari, pengusaha makanan pastel abon yang bernama SARI RASA, pada tanggal 9 Februari 2015

Beliau juga menambahkan bahwa bahan yang digunakan tidak menggunakan bahan-bahan diluar ketentuan yang sudah ditetapkan oleh LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikat halal. Walaupun lebah bukanlah hewan najis atau haram, akan tetapi menurut pengakuan beliau cukup kesulitan dalam pengelolaan bahan bakunya, terlebih dalam pemeliharaan lebah tersebut. Harus benar-benar diperhatikan agar produk yang dihasilkan sesuai dengan kualitas halal yang telah ditentukan.⁶⁸

6. Sistem Administrasi

Sebuah perusahaan harus mempunyai gambaran administrasi secara rinci yang terkait dengan SJH. Dimulai dari pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan barang, riset dan pengembangan, produksi, penyimpanan hingga distribusi. Pembelian bahan yang dilakukan oleh produsen harus sesuai dengan apa yang telah di sepakati sebelumnya dalam penetapan sertifikat halal. Menurut bapak Iman, ketika pemilihan bahan baku hingga bahan tambahan harus terdapat kesesuaian dengan bahan yang telah di daftarkan sebelumnya kepada LPPOM MUI. Hal tersebut agar tidak menimbulkan keraguan dalam hal halal atau tidaknya bahan tersebut. Begitupula dalam proses produksi, pemilik usaha juga harus mengetahui benar bahwa bahan dan proses produksi yang dilakukan sesuai dengan prosedur halal yang telah di tetapkan. Beliau juga menambahkan bahwa dalam IKM atau industri rumahan, tidak seperti halnya perusahaan besar yang harus teliti di setiap komponen yang

⁶⁸ Hasil wawancara dengan ibu Sekar, pengusaha madu yang bernama Sari Sekar, pada tanggal 10 Februari 2015

ada, akan tetapi setidaknya para pengusaha tersebut memahami bagaimana memproduksi dengan cara yang halal lagi baik.⁶⁹

7. Sistem Dokumentasi

Sistem dokumentasi memang perlu dilakukan agar tetap terjaga mutu kualitas produk dari bahan yang diperlukan, proses produksi hingga distribusi produknya. Menurut informasi yang penulis dapatkan, para pengusaha IKM sepakat bahwa dokumentasi tersebut membantu menjaga mutu bahan yang didapatkan. Para pengusaha tersebut menjaga bahan-bahan yang di gunakan sesuai dengan ketentuan yang berlandaskan Syari'at. Apabila tidak ada bahan yang di butuhkan, mereka menggantinya dengan bahan lain akan tetapi tetap dengan label halal yang telah tercantum di kemasannya. Begitupun dengan distribusi yang dilakukan, karena hanya industri kecil biasanya mereka hanya membatasi produksi agar tidak menumpuk atau *mubadzir*. Distribusi yang dilakukan juga hanya sebatas kepada tetangga rumahan atau sekedar menerima pesanan.⁷⁰

8. Sosialisasi

Sosialisasi yang dilakukan pemilik IKM kepada karyawannya sebenarnya hanya sebagian kecil dari pemilik IKM yang ada. Hal itu dikarenakan karyawan dari IKM itu sendiri adalah pemilik dari IKM tersebut. Akan tetapi ada juga dari pemilik IKM yang mempekerjakan karyawannya dengan jumlah yang hanya terbatas. Salah satunya adalah

⁶⁹ Hasil wawancara dengan bapak Drs. Mochammad Iman, MBA., dewan pengurus bagian auditor di LPPOM MUI provinsi Jawa Tengah, pada tanggal 28 November 2014

⁷⁰ Hasil wawancara dengan beberapa pemilik IKM.

ibu Lies yang memproduksi makanan ringan, menurut beliau pekerjaan itu apabila dikerjakan sendirian memang menghabiskan tenaga dan waktu yang banyak. Terkadang memang beliau mengundang tetangga untuk membantu apabila mempunyai banyak kendala dalam hal tenaga. Seperti halnya untuk mendapatkan kualitas mutu produk yang halal, beliau dalam mensosialisasikan jaminan halal kepada karyawannya hanya sebatas pengarahan semata dan beberapa tulisan yang memang mengarah kepada prinsip-prinsip produksi halal yang di tempel pada ruangan produksi.⁷¹

9. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan –pelatihan yang diselenggarakan dari balai POM kepada pengusaha IKM tentang bagaimana cara-cara produksi dan sedikit pengarahan mengenai halal MUI. Menurut beberapa pemilik IKM, terkadang pelatihan itu di lakukan serentah kota Semarang ataupun kumpulan anggota IKM yang berada di setiap daerah. Akan tetapi, pelatihan tersebutlah yang telah membantu IKM dalam hal memperoleh sertifikat jaminan halal. Cerita dari pemilik IKM, bahwa ketika penulis menanyakan bagaimana pendaftaran yang dilakukan oleh pemilik untuk mendapatkan sertifikat halal mereka menjawab pendaftaran itu dilakukan serentak dengan pendataan yang dilakukan oleh balai POM kepada IKM yang berminat mendaftarkan produknya agar memiliki label kehalalan dari MUI. Dan pendaftaran yang dilakukan tersebut tidak dipungut biaya, hanya saja apabila masa

⁷¹ Hasil wawancara dengan ibu Lies, pengusaha makanan ringan (krupuk, pangsit, kuping gajah, stik keju) yang bernama Lies Snack, pada tanggal 15 Maret 2015

sertifikat tersebut telah habis, pemilik IKM yang bertanggung jawab untuk memperpanjang masanya.⁷²

10. Komunikasi Internal dan Eksternal

Komunikasi tersebut bermaksud untuk pelaksanaan SJH yang sesuai dengan ketentuannya. Komunikasi yang dibangun oleh pemilik IKM sebatas antar pemilik. Hal tersebut didasari untuk bertukar informasi satu dengan yang lainnya. Diungkapkan oleh ibu Iin, komunikasi yang terjalin hanya sebatas pemilik IKM semata, dan biasanya apabila terganjal suatu hal mereka lebih mengkomunikasikannya pada saat terdapat penyuluhan dari balai POM atau pada saat perkumpulan antar pemilik IKM.⁷³

11. Audit Internal

Audit internal ini merupakan pantauan yang dilakukan dalam mewujudkan kebenaran SJH dalam pelaksanaan proses produksi.⁷⁴ Sebelum mendapatkan sertifikat oleh MUI, dari LPPOM mengutus tim audit internal untuk memantau kesesuaian produk yang didaftarkan dengan ketentuan SJH yang sudah ada. Audit internal biasanya akan mengarahkan kepada pemilik IKM apabila terdapat beberapa bahan yang kejelasan halal nya kurang dan akan menyarankan untuk menggantinya dengan bahan-bahan yang memang sudah bersertifikat halal. LPPOM

⁷² Hasil wawancara dengan beberapa pemilik IKM

⁷³ Hasil wawancara dengan ibu Iin, pengusaha makanan ringan Makaroni yang bernama Tyas Snack, pada tanggal 9 Februari 2015

⁷⁴ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, 2008*, h. 26. //http: pyst.1363038081.pdf// diakses tanggal 30 September 2014

akan memberikan arahan agar dibentuk audit halal internal atau tim pelaksana atau pemantau yang akan memberikan detail informasi kepada LPPOM MUI apabila terdapat kejanggalan yang terjadi didalam industri tersebut. Akan tetapi menurut penuturan bapak Iman, audit halal internal yang disebutkan diatas hanya sebatas oleh salah satu dari pemilik usaha tersebut, misalnya apabila istri yang mengelola maka yang menjadi audit halal internal adalah suaminya, begitupula sebaliknya.⁷⁵

Tentang penulis yang menanyakan kepada pemilik usaha soal penyerahan hasil produksi, beberapa dari mereka tidak mengetahui bahkan tidak diberikan pengarahan untuk mendokumentasi hasil kerja produksi pada enam bulan sekali dan di serahkan kepada LPPOM MUI. Menurut ibu yuliana, pengarahan yang dilakukan oleh balai POM hanya sebatas soal pelatihan usaha kecil serta apabila yang berminat untuk mengajukan sertifikat halal mereka akan membantu dalam hal proses awal pendaftarannya.⁷⁶

12. Tindakan Perbaikan

Tindakan ini dilakukan untuk menyesuaikan produk terhadap sistem jaminan halal yang telah ditentukan. Salah satu contoh ketika tim audit menemukan kejanggalan dalam bahan yang ada maka tim tersebut akan menyarankan untuk menggantinya dengan bahan lain yang telah berlabelkan halal atau memang sudah jelas kehalalannya. Seperti yang

⁷⁵ Hasil wawancara dengan bapak Drs. Mochammad Iman, MBA., dewan pengurus bagian auditor di LPPOM MUI provinsi Jawa Tengah, pada tanggal 28 November 2014

⁷⁶ Hasil wawancara dengan ibu Yuliana Susri Sudaryatni, pengusaha makanan bakpia yang bernama PIAKU, pada tanggal 13 Maret 2015

diutarakan oleh beberapa pemilik usaha, mereka mengaku ketika tim audit mendatangi tempat usaha mereka dan meneliti, terdapat beberapa bahan yang masih samara tau tidak sesuai dengan apa yang didaftarkan sebelumnya, kemudian pihak tersebut menyarankan agar menggantinya dengan yang sudah pasti dan jelas. Hal tersebut dilakukan karena apabila bahan yang ada ketika audit itu dilakukan dengan data dokumen pendaftaran sebelumnya terdapat ketidaksesuaian, maka proses sertifikat halal tersebut diulang kembali dan dinyatakan tidak valid.⁷⁷

13. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang ini jarang dilakukan oleh pemilik usaha, sesuai dengan pernyataan bapak Iman karena pemilik usaha dan manajemen didalamnya adalah keluarga itu sendiri. Sehingga perubahan yang dilakukan juga hanya meliputi proses produksi usahanya. Ibu Lies juga menambahkan bahwa apabila perubahan pekerja dilakukan tidak mempengaruhi produksinya, karena pekerja yang ada di usahanya bukan termasuk pekerja yang tetap. Jadi semua tentang manajemen yang ada di usaha beliau, memang hanya keluarga yang mengaturnya.

Dengan komponen diatas, menurut pihak LPPOM anjuran yang digunakan untuk SJH pada IKM hanya terdiri dari 4 komponen dari 13 komponen yang seharusnya. Itu dikarenakan karena kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh pemilik usaha. Ke 4 komponen yang dimaksud merupakan komponen-komponen dasar dalam sistem jaminan halal, yaitu kebijakan

⁷⁷ Hasil wawancara dengan beberapa pemilik IKM

halal, auditor halal internal meliputi manajemen AHI (Auditor Halal Internal), bahan dan produk. Ke empat komponen tersebut sudah mewakili dari ke 13 komponen sebelumnya. Dengan ke 4 komponen tersebut apabila telah sesuai dengan prosedur maka produsen atau IKM bisa mendapatkan sertifikat halal dengan kriteria nilai B.⁷⁸

⁷⁸ Hasil wawancara dengan pengurus LPPOM MUI Jawa Tengah pada tanggal 07 Mei 2015

BAB IV

ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK PADA IKM BERSERTIFIKAT HALAL DI KOTA SEMARANG

Makanan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia bahkan makhluk hidup lainnya untuk bertahan. Produk makanan yang baik haruslah juga mengandung kehalalan didalamnya. Menjamin kehalalan suatu produk tidak hanya semata untuk menaikkan tingkat penjualan saja, akan tetapi hal tersebut menjadi pokok atau wajib di lakukan agar konsumen merasa nyaman dalam mengkonsumsinya. Sertifikat halal merupakan salah satu jalan bagi setiap produsen menjamin produknya sebagai makanan yang halal dan baik. Sebenarnya, apa-apa yang ada di bumi menurut hukum aslinya adalah halal kecuali apa-apa yang memang jelas dilarang oleh syari'at Islam. Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* bersabda :

سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن السمن و الجبن و الفراء فقال الحلال ما
احل الله في كتابه و الحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفاكم.
رواه ابن ماجه و الترمذی

Artinya : Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* telah ditanya orang tentang hukum minyak sapi (samin), keju, dan farwah (kulit) binatang beserta bulunya yang dipakai untuk perhiasan atau tempat duduk. Beliau menjawab, “Barang siapa yang dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya adalah halal, dan barang yang diharamkan oleh Allah dalam kitab-Nya adalah haram, dan sesuatu yang tidak diterangkan-Nya maka barang itu termasuk yang dimaafkan-Nya, sebagai kemudahan bagi kamu.” (HR. Ibnu Majah dan Tirmidzi)⁷⁹

Dari hadis diatas dapat disimpulkan bahwa segala apa yang diturunkan Allah kepada manusia sesungguhnya baik di konsumsi selama tidak ada larangan yang

⁷⁹ Sulaiman Rasjid, *Fiqih Islam (Hukum Fiqih Islam)*, Bandung : Sinar Baru Algensindo, cet. ke-27, 1994, h. 466

membatasinya. Begitu pula dengan makanan yang berasal dari olahan atau produksi pada setiap usaha, hal itu menjadi baik apabila pada setiap prosesnya sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh syari'at Islam.

Pada dasarnya, ada pula perintah dalam berusaha atau kewajiban seorang hamba kepada Allah *Subhanahu wa taala* seperti dalam firman-Nya :

وَقُلِ اعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عِلْمِ
الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ ﴿١٠٥﴾

Artinya : “Dan Katakanlah : bekerjalah kamu, maka Allah *Subhanahu wa taala* dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitahukan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan.”(QS. Ath-Taubah : 105)⁸⁰

Dalam perdagangan tak luput dari sosok pengusaha, pemilik usaha baik usaha mikro maupun usaha makro. Produsen atau pemilik usaha dalam hal ini adalah pemilik Industri Kecil dan Menengah (IKM) haruslah menonjolkan sisi kualitas produk yang dihasilkan. Walaupun industri kecil atau rumahan saja, akan tetapi setiap produk yang akan dipasarkan kepada konsumen juga memenuhi standar halal, hal tersebut perlu agar konsumsi publik atas produknya tidak menjadi madhorot atau keburukan. Bagi IKM yang telah mempunyai standar halal atau dalam kata lain telah bersertifikat halal di setiap produk yang dihasilkannya, haruslah tidak hanya berhenti pada titik itu saja. Akan tetapi jaminan kehalalan produk harus terus di jaga agar kualitasnya pun ikut terjaga dan terpelihara. Dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI, maka standar

⁸⁰ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004, h. 204

jaminan halal itupun juga harus disesuaikan dengan prosedur yang ada pula. Jaminan halal yang ada, bukan berarti menjamin keseluruhan produk pada sebuah usaha diutamakan. Akan tetapi kembali lagi kepada pemilik usaha, apabila pemilik usaha tidak mempunyai landasan akidah yang baik maka akan mencari jalan-jalan alternatif untuk menaikkan penjualannya dengan cara apapun walaupun sudah terdapat jaminan kehalalan pada produk tersebut. Hal itulah yang harus diperhatikan bagi setiap pihak yang terlibat didalamnya. LPPOM memang bukanlah lembaga pengawasan, akan tetapi lembaga tersebut mempunyai ketentuan-ketentuan yang bisa menjadi dasar pengawasan kepada produsen yang telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI dengan produk yang telah didaftarkan.

Seperti dalam komponen yang telah disebutkan pada bab sebelumnya, untuk menjamin kehalalan suatu produk memang harus didasari dengan prinsip-prinsip syari'ah yang telah ditetapkan baik dari lembaga yang bersangkutan maupun yang telah dijelaskan dalam Al-Qur'an dan Al-Hadis. Pada prinsipnya, sistem jaminan halal dalam perusahaan harus mempunyai maksud yang baik tidak hanya kepada konsumen, akan tetapi juga dalam operasional produksi yang dimilikinya. Dari ke-13 komponen SJH tersebut, penulis dapat menganalisis bahwa:

1. Kelima sampel IKM sebagai informan oleh penulis merupakan IKM yang terdiri dari industri rumah tangga yang memproduksi bahan makanan ringan maupun olahan. Klasifikasi dari kelima IKM tersebut dalam pelaksanaan sistem jaminan halal, yaitu :

- a. Kebijakan Halal. Untuk kebijakan halal ini, dari kelima IKM tersebut memenuhi standar kebijakan halal yang ditetapkan. Hal itu di landasi dari komitmen setiap pemilik usaha dalam pengambilan bahan baku yang memang sudah terdaftar sebelumnya.
- b. Panduan halal. Kelima IKM tersebut juga mengindahkan panduan halal yang diberikan oleh tim auditor dari LPPOM agar dalam jaminan produknya sesuai dengan kaidah-kaidah yang ada. Misalkan, dalam penggunaan bahan menggunakan bahan-bahan berlabelkan halal dari MUI.
- c. Organisasi Manajemen Halal. Terlihat sekali dari kelima sampel penulis, tidak ada manajemen khusus yang bekerja. Kecuali para pemilik usaha itu sendiri, hal tersebut dikarenakan pekerja dalam IKM tersebut adalah pemilik dari IKM itu juga. Maka tugas dari OMH ini sebatas fungsi kerja yang di bebaskan secara tidak langsung kepada pemilik usaha atau IKM.
- d. SOP (Standard Operating Procedures). Tidak ada dari kelima sampel IKM yang menggunakan sistem ini. Kendalanya adalah tidak fahamnya mereka tentang apa itu SOP dan bagaimana cara kerja yang harus dilakukan oleh pemilik usaha dalam pelaksanaan sistem ini.
- e. Acuan Teknis. Sama halnya dengan SOP, sistem ini sebatas acuan dari bahan-bahan halal yang digunakan oleh kelima IKM.
- f. Sistem Administrasi. Kurang diperhatikan oleh kelima sampel IKM.
- g. Sistem Dokumentasi. Hanya ada 1 sampel IKM dari kelima sampel yang ada yang menggunakan dokumentasi dalam hal distribusi pemasokan

produk. Yaitu seperti yang dilakukan oleh ibu Yuliana yang memasok produk yang dihasilkannya kepada toko yang lebih besar seperti supermarket gaien. Beliau mendata secara berkala untuk jaminan kualitas mutu dan kelayakan produk.

- h. Sosialisasi. Tidak ada sosialisasi yang dilakukan dalam internal usaha. Dan kurang pula sosialisasi yang dilakukan oleh LPPOM dalam penerapan komponen SJH.
 - i. Pelatihan. Pelatihan yang ada hanya pelatihan yang dilakukan oleh balai POM.
 - j. Komunikasi Internal dan Eksternal. Tidak terdapat komunikasi yang baik menurut kelima sampel IKM. Komunikasi yang dilakukan sebatas pertukaran informasi dari IKM satu dengan yang lain. Itupun disebabkan adanya komunitas antar IKM di Kota Semarang
 - k. Audit Internal. Tidak ada tim khusus dalam usaha kecil ini. Tim audit dalam IKM adalah pemilik usaha itu sendiri.
 - l. Tindakan perbaikan. Dari kelima sampel tersebut, tidak ada yang mengetahui akan tindakan perbaikan menggunakan laporan bulanan dalam kurun 6 bulan sekali atau 1 tahun sekali.
 - m. Kaji Ulang Manajemen. Karena manajemen itu sendiri tidak ada dalam internal IKM, maka tidak terdapat sistem ini didalamnya.
2. Dari ke-13 komponen tersebut dapat diklasifikasikan bahwa :

- a. Ke-5 sampel IKM menggunakan beberapa komponen SJH yaitu kebijakan halal, panduan halal, acuan teknis bahan, sosialisasi yang dilakukan oleh balai POM, Komunikasi Eksternal antar IKM.
- b. Satu sampel IKM yang menggunakan sistem dokumentasi untuk mempermudah distribusi yang dilakukan.

Dan informasi yang penulis dapat dari Lembaga Penggajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM), IKM merupakan industri rumah tangga yang hanya keluarga yang menjadi pokok dalam oprasional produksinya. Dan menurut mereka, kriteria SJH untuk IKM hanya terdiri dari 4 komponen. Diantaranya :

1. Kebijakan Halal. Kebijakan halal yang dilakukan jelas dilakukan oleh IKM karena kebijakan tersebut menjadi dasar untuk memperoleh sertifikat halal.
2. Auditor Halal Internal. Dalam hal ini sebatas pemilik usaha yang menjadi auditor tersebut. Semua tanggung jawab diserahkan langsung kepada pemilik usaha.
3. Bahan. Bahan yang dimaksud adalah bahan-bahan yang digunakan dalam produksi. Dari bagaimana mendapatkan bahan tersebut, status kehalalan produk tersebut. Menurut penulis, semua informan yang menjadi sampel IKM sependapat bahwa mereka menggunakan bahan-bahan yang telah bersertifikat halal dari MUI.
4. Produk. Produk ini maksudnya adalah produk yang dihasilkan oleh IKM sebagai produk yang didaftarkan untuk mendapatkan sertifikat halal.

Keempat komponen tersebut merupakan dasar SJH untuk IKM yang telah disepakati oleh LPPOM sebagai sistem yang diterapkan. Akan tetapi menurut

penulis, sistem tersebut kurang kuat apabila hanya sekedar prosedural sistem yang digunakan. Dan dasar dari penggunaan keempat komponen inipun penulis kurang mendapatkan informasi yang jelas, hanya sebatas bahwa prosedural IKM sebagai industri rumah tangga tidak sama dengan perusahaan yang sudah berkelas tinggi atau menengah keatas. Hal itu dikarenakan tidak semua IKM memahami sistem yang diterapkan. Menurut pengamatan penulis, ada beberapa pemilik IKM yang mempunyai pengetahuan pendidikan lebih baik. Seharusnya itu menjadi sorotan bagi LPPOM untuk memberikan pengarahan yang lebih pula tentang sistem jaminan halal tersebut, agar tidak hanya memandang bahwa semua IKM berketerbatasan pengetahuan.

Terdapat beberapa pertanyaan yang kemudian diberikan oleh penulis kepada pengurus LPPOM yaitu, “Apakah terdapat pengawasan setelah mendapatkan sertifikat halal?”. Beliau menjawab, pengawasan yang dilakukan sekedar informasi yang disampaikan apabila terdapat penyelewengan ketentuan yang telah ada.⁸¹ Informasi yang didapatkan juga sebatas ada pengaduan yang dilakukan oleh masyarakat sekitar IKM yang bersangkutan. Dengan pernyataan yang diberikan oleh LPPOM tersebut, penulis menyimpulkan bahwa masih terlalu lemah pengawasan yang dilakukan oleh LPPOM MUI khususnya kepada IKM yang telah bersertifikat halal.

Kaitannya dengan pengawasan pelaksanaan kegiatan ekonomi islam, disamping dengan adanya pengawasan yang dilakukan melalui syari’at yang telah ditetapkan ada pula pengawasan yang lebih ketat dan lebih aktif. Yaitu

⁸¹ Wawancara pada tanggal 28 November 2014

pengawasan hati nurani yang telah terbina di atas kepercayaan akan keberadaan Allah *Subhanahu wa taala*. Perasaan atau pengawasan hati nurani ini dapat lebih memberikan dampak untuk mencegah penyelewengan yang dilakukan di bandingkan dengan pengawasan dari luar.⁸² Walaupun dengan demikian, pengawasan dalam oprasional produksi untuk menjamin suatu kehalalan produk harus sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang telah di tetapkan serta menjalankan kaidah syai'ah yang ada agar dalam pelaksanaan sistem tersebut berjalan dengan baik dan benar.

Pelaksanaan sistem jaminan halal produk yang di lakukan oleh pemilik usaha kecil ini dapat dikatakan hanya sebatas penjaminan halal produk yang dihasilkan baik dan nyaman untuk di konsumsi. Dapat di katakan pula bahwa masih terlalu minim pengarahan kepada lembaga-lembaga kecil seperti IKM ini kaitannya dengan operasioanal kinerja SJH. Kemudian untuk sistem yang dilakukan oleh LPPOM MUI, mengapa harus di bedakan dengan standar yang berbeda pula dalam penerapan SJH kepada IKM? Begitu pula dengan pihak IKM, apa yang menjadi kendala dalam penerapan SJH sehingga masing-masing masih belum memenuhi keseluruhan fungsi dari ke -13 komponen SJH yang sudah ditetapkan?. Penulis mendapatkan temuan bahwasanya penilaian LPPOM terhadap IKM terlalu lemah dalam hal pengetahuan yang dimiliki oleh pemilik usaha. Sehingga untuk sistem dalam SJH diberlakukan sama bagi IKM yaitu 4 komponen dasar menjadi syarat dalam penilaian sertifikat halal. Serta yang menjadi kendala pada IKM adalah karena kurangnya sosialisasi yang diberikan

⁸² Veithzal Rivai, Andi Buchari, *Islamic Economics Ekonomi Syari'ah bukan OPSI, tetapi Solusi!*, Jakarta : Bumi Aksara, Ed. 1, Cet. ke-1, 2009, h. 328

LPPOM untuk pemahaman bagi setiap pemilik industri kecil dan menengah, sehingga lemah sekali pengetahuan yang dimilikinya.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pembahasan mengenai Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang), telah diuraikan di atas dalam skripsi ini. Dari uraian tersebut, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilakukan oleh IKM telah sesuai dengan prinsip dasar dalam hukum Islam.
2. Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan suatu jaminan halal yang dilakukan oleh IKM untuk mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI. Dan dalam pelaksanaannya dari ke-13 komponen SJH hanya beberapa yang dilakukan oleh IKM. Diantaranya : Kebijakan halal, Panduan halal, Acuan teknis bahan, Sosialisasi yang dilakukan oleh balai POM, Komunikasi eksternal antar IKM serta Dokumentasi.
3. Penelitian dilakukan pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang bergerak dibidang pengolahan makanan kecil pada IKM di Kota Semarang yang telah memiliki sertifikat halal. Dalam pelaksanaan jaminan halal pada produk yang dihasilkan oleh IKM ini dilakukan dengan dasar kepercayaan dan ibadah kepada Allah *Subhanahu wa taala*. Dasar yang mereka gunakan sebatas pengertian bahwa makanan yang dihasilkan haruslah makanan yang baik dan halal di konsumsi bagi masyarakat. Dan pelaksanaan SJH oleh IKM sebatas peranan fungsi kerja

dari ke-13 komponen yang ada. Hal itu disebabkan karena hanya beberapa komponen saja yang terlaksana.

4. Hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis kepada beberapa sumber informan dari pihak IKM di kota Semarang menunjukkan ada beberapa alasan bahwa sistem jaminan halal yang digunakan dalam produk mereka adalah sebagai berikut :
 - a. Produsen menjamin kehalalan setiap bahan yang digunakan dengan menyesuaikannya pada bahan yang sudah di daftarkan sebelumnya kepada LPPOM MUI.
 - b. Sistem SJH yang diterapkan oleh LPPOM bagi IKM berbeda dengan perusahaan besar. Komponen yang diterapkan hanya 4 komponen dasar yaitu, kebijakan halal, auditor halal internal, bahan dan produk.
 - c. Sistem Jaminan Halal yang ada, merupakan acuan bagi sistem perusahaan besar dikalangan luar IKM. Dengan demikian, sistem tersebut tidak memenuhi standar pengetahuan yang dimiliki oleh IKM.
 - d. Pelaksanaan SJH kurang difahami oleh sebagian besar pihak IKM. Hal itu dikarenakan kurangnya pengarahan dan sosialisasi oleh lembaga yang berwenang kepada IKM.
 - e. Proses produksi yang dilakukan menggunakan cara yang praktis dan sederhana. Berbagai komponen dalam sistem jaminan halal tersebut sebatas peranan fungsi yang dilakukan oleh pemilik usaha dalam menjalankan pekerjaannya.

B. Saran

Dengan beberapa uraian diatas, maka selanjutnya penulis memberikan saran-saran untuk meningkatkan dan mengembangkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada IKM yang telah bersertifikat halal di kota Semarang, yaitu :

1. Mengingat produk halal adalah faktor utama masyarakat dapat mengkonsumsi suatu hasil usaha tanpa rasa ragu dan lebih di cari semua konsumen, maka suatu produk yang dihasilkan selayaknya mendapatkan sertifikat halal yang sah dan menerapkan kebijakan yang telah di atur di dalamnya.
2. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, jaminan halal suatu proses produksi menjadi sangat perlu supaya produk yang dihasilkan benar-benar menjadi produk yang halalan thoyiban. Sehingga perlu adanya sosialisasi yang dilakukan oleh LPPOM MUI sebagai lembaga yang menerapkan sistem tersebut kepada IKM yang memang mereka adalah industri rumah tangga. Serta perlu pengadaan pengawasan yang dilakukan oleh LPPOM MUI kepada IKM agar ketertiban aturan yang sudah diterapkan dapat dijalankan dengan baik. Sebagai contoh adalah laporan yang harus diserahkan pada waktu yang sudah ditentukan, 6 bulan atau 1 tahun sekali.
3. Perlu juga bagi pemilik usaha atau IKM untuk mempelajari sistem jaminan halal tersebut agar produknya bisa juga menjadi produk yang berkualitas tidak kalah dengan hasil olahan perusahaan besar yang ada.

C. Penutup

Puji syukur kehadirat Allah *Subhanahu wa taala*, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini sebagai persyaratan memperoleh gelar sarjana dalam bidang hukum Islam. Namun, penulis juga hanya manusia biasa yang tak luput dari salah, maka mungkin masih banyak kekurangan dan kelemahan dalam penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini bisa menambah inspirasi, ilmu dan dapat bermanfaat bagi yang membacanya. Amin.

Akhirnya hanya kritik membangun dari pembaca untuk selanjutnya penulis koreksi untuk diperbaiki dalam melangkah menuju masa depan keilmuan yang lebih matang. Ucapan terimakasih kepada siapapun yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini terutama kepada bapak pembimbing yang telah memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini. Seoga Allah *Subhanahu wa taala* senantiasa melimpahkan rahmat, hidayah, taufiq, dan inayah-Nya kepada kita semua. Amin ya Rabbal 'Alamin.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Asyhar, Thobieb, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, Jakarta : PT Al-Mawardi Prima,
- An-Nasai, Al-Imam Abi Abdurrahman Ahmad bin Syu'aib, *As-Sunah Al-Kubra*, Juz.III, Beirut : Darul Kutub Al-Ilmiyyah, 1991
- Al-Haritsi, Jaribah bin Ahmad, *Fiqh Ekonomi Umar bin Al-Khatab*, terj. Asmuni Sholihan Zamakhsyari, Jakarta : Khalifa, Cet. ke-1, 2006
- Adi, M. Kwartono, *Analisis Usaha Kecil dan Menengah*, Yogyakarta : CV Andi Offset, 2007
- Ali, Al-Jumanatul, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, Bandung: Departemen Agama RI, 2004
- Anwar, Saifudin, *Metode Penelitian*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, Cet. ke-1, 1998
- Bahammam, Fahad Salim, *Fiqh Modern Praktis 101 Panduan Hidup Muslim Sehari-Hari*, Jakarta: Kalil Imprint PT. Gramedia Pustaka Utama
- Diana, Ilfi Nur, *Hadis-hadis Ekonomi*, Malang: UIN Malang Press, cet. ke-1, 2008
- Hadi, Sutrisno, *Metodologi Riset*, Yogyakarta: UGM Press, 1986
- Hasil Wawancara dengan Bapak drs. Mochammad Iman, MBA., selaku Pengurus bagian Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah pada tanggal 28 November 2014 dan 7 Mei 2015
- Hasil Wawancara dengan para produsen makanan (Industri kecil dan Menengah / IKM) di Kota Semarang tanggal 9, 10 Februari 2015 dan 13, 15 Maret 2015

- Ibn Majah, Al-Hafidz Abi Abdillah Muhammad bin Yazid Al-Qazwini, *Sunnah Ibnu Majah*, Juz.II, Beirut : Darul Fikr, tt
- Kansil, C.S.T, *Hak Milik Intelektual Hak Milik Perindustrian dan Hak Cipta*, Jakarta : Sinar Grafika, cet. ke-1, 1997
- Khallaf, Abdul Wahhab, *Ilmu Ushul Fiqh*, Semarang: Dina Utama Semarang, Cet. ke-1,1994
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008.
//http: pyst.1363038081.pdf// diakses tanggal 30 September 2014
- Moloeng, Lexy J., *metode penelitian Kualitatif*, Bandung: CV. Remaja Rosdakarya, 2000
- Nadzir, Moh., *Metode Penelitian*, Jakarta: Ghalia Indonesia, 1988
- Nawawi, Hadari dan Mimi Martini, *Penelitian Terapan*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 1996
- Qardhawi, Yusuf, *Al-Halal wal Haram fil Islam* terj. Wahid Ahmadi, dkk, Solo: Era Intermedia, Cet. ke-1, 2000
- _____, *Halal & Haram*, Penj.: Drs. Abu Sa'id al Falahi, Aunur Rafiq Shaleh Tamhid Lc., Peny.: Aunur rafiq Shaleh Tamhid lc., Jakarta: Robbani Press, Cet. ke-1, 2000
- _____, *Norma dan Etika Ekonomi Islam*, terj. Zainal Arifin, Dahlia Husin, Jakarta : Gema Insani Press, Cet. ke-1, 1997
- Rahman, Afzalur, *Doktrin Ekonomi Islam Jilid II*, terj. Soerono, Nastangin, Yogyakarta : PT Dana Bakti Wakaf, 1995

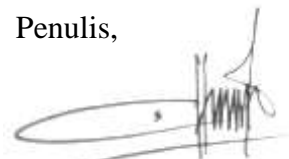
- Rasjid, Sulaiman, *Fiqih Islam (Hukum Fiqih Islam)*, Bandung : Sinar Baru Algensindo, cet. ke-27, 1994
- Rivai, Veithzal, Andi Buchari, *Islamic Economics Ekonomi Syari'ah bukan OPSI, tetapi Solusi!*, Jakarta : Bumi Aksara, ed. 1, cet. ke-1, 2009
- Sabiq, Sayyid, *Fiqih Sunnah*, terj. Mujahidin Muhayan, Jakarta : PT Pena Pundi Aksara, jil. 4, Cet. ke-1,
- Shaleh, Qomaruddin, et. Al., *Ayatul Ahkam Ayat-ayat Larangan dan Perintah dalam Al-Qur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*, Bandung : CV Penerbit Diponegoro, 2004
- Subagyo, P. Joko, *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*, Jakarta: Rineka Cipta, 1991
- Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*, Bandung: Alfabeta, cet. ke-10, 2010
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan
- Yaqub, Ali Mustofa, *Kriteria Halal~Haram Untuk pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, Cet. ke-1, 2009

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Ratih Kusuma Dewi
NIM : 102311063
Fakultas : Syari'ah
Jurusan : Muamalah (Hukum Ekonomi Islam)
Tempat/Tanggal Lahir : Sragen, 12 Mei 1992
Alamat : Kuwung Sari 05/19, Sragen Kulon, Sragen
Pendidikan : 1. TK Kartika 455 Sragen lulus tahun 1998
2. SD N 6 Sragen lulus tahun 2004
3. MTs Muhammadiyah Blimbing, PonPes Imam Syuhodo Sukoharjo lulus tahun 2007
4. MAPK MAN 1 Surakarta lulus tahun 2010
5. Mahasiswa UIN Walisongo Semarang Fakultas Syari'ah angkatan 2010

Demikian riwayat hidup penulis yang dibuat dengan sebenar-benarnya.

Penulis,



Ratih Kusuma Dewi
NIM. 102311063

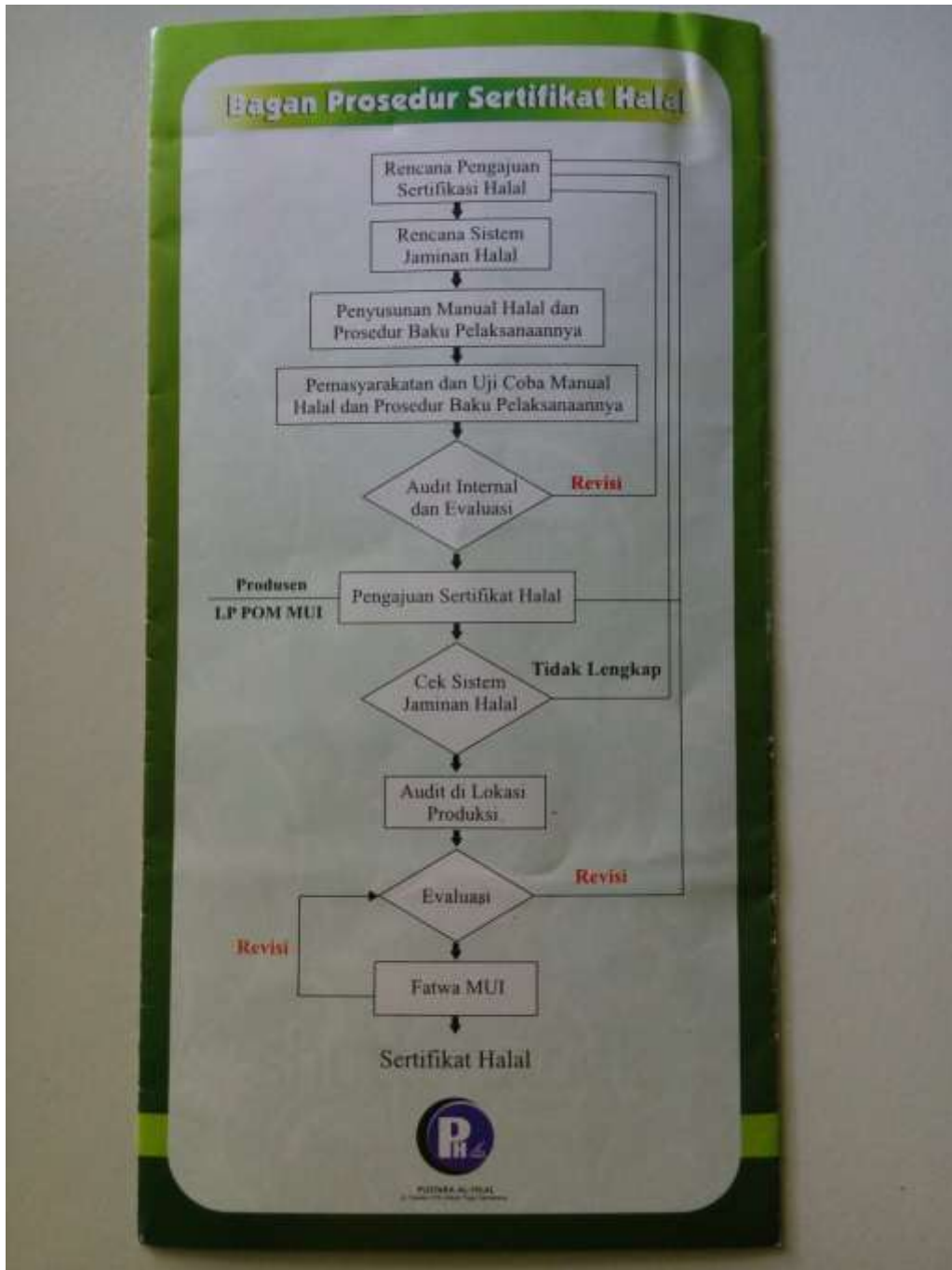
LAMPIRAN-LAMPIRAN



Contoh Sertifikat Halal yang dikeluarkan oleh MUI



Contoh produk IKM bersertifikat halal



Prosedur sertifikat halal

Daftar pertanyaan yang diajukan kepada pihak LPPOM MUI

1. Bagaimana sertifikat halal ,enurut LPPOM MUI?
2. Berapa IKM yang bersertifikat halal di Kota Semarang?
3. Bagaimana sertifikasi halal untuk IKM?
4. Bagaimana sistem jaminan halal yang dilakukan oleh IKM? Apakah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan atau tidak?
5. Bagaimana pandangan LPPOM MUI mengenai pelaksanaan SJH oleh IKM?
6. Apa yang menjadi kendala IKM dalam pelaksanaan SJH menurut LPPOM?

Daftar pertanyaan yang diajukan kepada pihak IKM

1. Sejak kapan anda memulai usaha?
2. Berapa banyak pekerja yang berada di usaha anda?
3. Bagaimana cara anda mendapatkan sertifikat halal?
4. Apakah anda mengetahui sistem jaminan halal yang di terapkan oleh LPPOM MUI?
5. Bagaimana anda menjamin kehalalan pada produk usaha ini?



**KEMENTERIAN AGAMA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
WALISONGO**

Jl. Walisongo no. 3 Telp. (024) 7604554, 7624334, Fax. 7601293 Semarang 50185

SERTIFIKAT

Nomor : In. 06.0/R.3/PP.03.1/3010/2010

Diberikan kepada :

N a m a : RATH KUSUMA DEWI

N I M : 102311063

Fak./Jur./Prodi : SYARIAH/MUAMALAH

telah mengikuti Orientasi Pengenalan Akademik (OPAK) Tahun Akademik 2010/2011 dengan tema
"MENEKUKAN KARAKTER MAHASISWA YANG ILMIAH, RELIGIUS DAN BERAKHLAQUL KARIMAH"
yang diselenggarakan oleh

IAIN Walisongo Semarang pada tanggal 23,24 dan 28 September 2010, sebagai "PESERTA" dan dinyatakan :

LULUS

Demikian sertifikat ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 28 September 2010



An. Rektor

Pembantu Rektor III

Prof. Drs. H. M. Erfan Soebahar, MA.

NIP. 1960624 198703 1002

Ketua Panitia



PANITIA OPAK MAHASISWA BAKU
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
SEMARANG

(Drs.) Drs. H. Nur Khoirin, M.Ag

NIP. 19630801 199203 1001



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Prof. DR. Hamka Kampus III Ngaliyan, Telp/Fax. (024) 7601291, 7624691, Semarang 50185

SURAT KETERANGAN NILAI KOMPREHENSIF

In.06.2/J.3/PP.00.9/373/2015

Dengan ini, Ketua Jurusan Muamalah Fakultas Syariah UIN Walisongo Semarang, menerangkan bahwa mahasiswa di bawah ini :

N a m a : Ratih Kusuma Dewi
N I M : 102311063
Jurusan : Muamalah
Judul : **Studi Analisis Terhadap Pengelolaan Jaminan Kehalalan Produk Dalam Proses Produksi Pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)**

Telah lulus Ujian Komprehensif

Tgl. Ujian : 26 Maret 2015

Dengan nilai :

JUMLAH	SIMBOL	ANGKA
76	B+	75

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, harap digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 26 Maret 2015



A.n. Dekan,
Plh. Ketua Jurusan Muamalah

Alif Noor, S.Ag.SH. M. Hum.
NIP. 197606/5 2005011005



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS SYARI'AH

Jl. Prof. DR. Hamka Kampus III Ngaliyan, Telp/Fax. (024) 7601291, 7624691, Semarang 50185

SURAT KETERANGAN

Nomor : In.06.2/D/PP.00.9/746/2015

Dengan ini, Wakil Dekan I Fakultas Syari'ah UIN Walisongo Semarang, menerangkan bahwa mahasiswa di bawah ini:

Nama : Ratih Kusuma Dewi

NIM : 102311063

Jurusan/Prodi : Hukum Ekonomi Syari'ah

Judul Skripsi : Studi Analisa Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus di IKM Kota Semarang)

Telah mengikuti Ujian Munaqasyah yang dilaksanakan pada tanggal: 11 Juni 2015

dan dinyatakan : LULUS dengan memperoleh nilai kumulatif:

JUMLAH	SIMBOL	ANGKA
75	B+	3,5

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 16 Juni 2015

Wakil Dekan I
Fakultas Syari'ah

Sahudin, M.Si.
02470321 199303 1 005

Tembusan:

1. Lembar Pertama yang Bersangkutan
2. Lembar Kedua Arsip



KEMENTERIAN AGAMA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI WALISONGO
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT (LP2M)

Jl. Walisongo No. 3-5 Semarang 50185 telp/fax. (024) 7615923 email: lppm.walisongo@yahoo.com

PIAGAM

Nomor : In.06.0/L1/PP.06/351/2014

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Walisongo Semarang, menerangkan bahwa:

Nama : **RATIH KUSUMA DEWI**

NIM : 102311063

Fakultas : Syari'ah

Telah melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan ke-62 tahun 2014 di Kabupaten Semarang dengan nilai :

85

4,0 / A

Semarang, 10 Juni 2014

A.n. Rektor,



Dr. H. Sholihan, M. Ag.
10600604 199403 1 004



**HIMPUNAN MAHASISWA JURUSAN (HMJ)
HUKUM EKONOMI ISLAM (MUAMALAH)
Fakultas Syari'ah UIN Walisongo Semarang**

Office : Gedung Student Centre Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus III UIN Walisongo Semarang, CP : 085641348683

TRANSKRIP KO KORIKULER

Nama : Ratih Kusuma Dewi

NIM : 102311063

Jurusan : Hukum Ekonomi Islam (Muamalah)

NO	ASPEK KEGIATAN	JUMLAH KEGIATAN	NILAI
1	Keagamaan dan kebangsaan	2	4
2	Penalaran dan Idealis	15	30
3	Kepemimpinan dan Loyalitas	16	49
4	Pemenuhan Bakat dan Minat	3	11
5	Pengabdian Masyarakat	1	3
	Jumlah	37	97

Jumlah : 97

Predikat : A (Istimewa)

Semarang, 23 Maret 2015

Telah diteliti dan koreksi oleh:

HMJ MUAMALAH Fakultas Syari'ah



Dodik Setiawan Aji

Ketua HMJ MU

Mengetahui,

WAKIL DEKAN III

Fakultas Syari'ah



Moh. Arifin, S.Ag, M.Hum

NIP. 19711012 199703 1002



KEMENTERIAN AGAMA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS SYARI'AH

Jl. Prof. DR. Hamka Kampus III Ngaliyan, Telp/Fax. (024) 7601291, 7624691, Semarang 50185

Nomor : In.06.2/D/PP.00.9/1114/2014
Lamp. : -
Hal : Penunjukan Menjadi Dosen
Pembimbing Skripsi

Semarang, 08 Oktober 2014

Kepada Yth.
Sdr Drs. H. Muhyiddin, M.Ag.
Dosen Fakultas Syari'ah IAIN Walisongo
Di Semarang

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sehubungan dengan pengajuan proposal skripsi mahasiswa tersebut di bawah ini :

Nama : Ratih Kusuma Dewi
NIM / Jurusan : 102311063/Mu'amalah
Judul Skripsi : Studi Analisis Terhadap Peran Pengawasan LPPOM MUI Jawa Tengah Atas Pemberian Sertifikat Halal Bagi IKM (Studi Kaus di IKM Kota Semarang)

Maka, kami berharap kesediaan saudara untuk menjadi Pembimbing I penulisan skripsi mahasiswa tersebut, dengan harapan:

1. Topik yang kami setuju masih perlu mendapat pengarahan Saudara terhadap judul, kerangka pembahasan dan penulisan.
2. Pembimbingan dilakukan secara menyeluruh sampai selesainya penulisan skripsi.

Untuk membantu tugas Saudara, maka bersama ini kami tunjuk sebagai Pembimbing II: H. Suwanto, S.Ag.MM.

Demikian, atas kesediaan Saudara diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dekan,

Achmad Srief Budiman, M.Ag.
NIP. 198910311995031002

Tembusan disampaikan kepada Yth.:

1. Dosen Pembimbing II
2. Mahasiswa yang Bersangkutan.