

**ANALISIS PROSES PRODUK HALAL
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA AL-BAROKAH
PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014**

SKRIPSI



Oleh:

LESTA PANGESTI

102190019

Pembimbing:

Dr. ABID ROHMANU, M.H.I.

NIP. 197602292008011008

**JURUSAN HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH**

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO

2023

ABSTRAK

Pangesti, Lesta. 2023. Analisis Proses Produk Halal Pada Industri Rumah Tangga al-Barokah Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014. Skripsi. Jurusan Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo. Dosen Pembimbing Abid Rohmanu, M.H.I.

Kata Kunci/Keywords: Halal dan Haram, Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 18 dan Pasal 21 mengamanatkan bahwa bahan baku, proses pembuatan, lokasi tempat, dan alat harus dijaga kebersihannya, bebas dari najis, bebas dari bahan tidak halal, serta menurut syarat makanan halal harus memenuhi beberapa kriteria makanan halal. Namun pada praktiknya masih ditemui pelaku usaha yang membiarkan produk makanannya dihinggapi lalat, dan masih menggunakan bahan tambahan yang belum memiliki label halal MUI. Berdasarkan pemaparan data tersebut penulis ingin meneliti lebih dekat fenomena yang terjadi pada industri rumah tangga al-Barokah, untuk produk yang sedang mengurus sertifikat halal.

Dari permasalahan di atas penulis bermaksud meneliti mengenai pelaku usaha industri rumah tangga al-Barokah dari sudut pandang Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 dengan rumusan masalah: (1) Bagaimana jaminan kehalalan produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014? (2) Bagaimana standarisasi kebersihan produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014?.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*). Untuk memperoleh data yang dibutuhkan, penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan dokumentasi, selanjutnya dianalisis dengan tiga alur kegiatan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Penarikan kesimpulan menggunakan metode induktif.

Dari penelitian yang dilakukan diperoleh hasil penelitian: (1) pelaku usaha paham dengan jaminan produk halal namun tidak menerapkan pada bahan tambahan (fermipan) pembuatan roti jahe yang digunakannya sehingga tidak sesuai dengan perundang-undangan jaminan produk halal. (2) pelaku usaha masih mengabaikan kebersihan makanan karena membiarkan lalat mengerumuni pisang saat proses penjemuran sale pisang gulung, sehingga proses tersebut tidak sesuai dengan standarisasi halal berdasarkan halal cara memprosesnya.

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi atas nama saudara:

Nama : Lesta Pangesti

NIM : 102190019

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah

Judul : **ANALISIS PROSES PRODUK HALAL PADA INDUSTRI
RUMAH TANGGA AL-BAROKAH PERSPEKTIF
UNDANG-UNDANG NOMER 33 TAHUN 2014**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji dalam ujian skripsi.


Ponorogo, 26 Januari 2023

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Hukum Ekonomi Syariah



M. Ilham Fanziluloh, M.H.I.
NIP. 198608012015031002

Menyetujui,
Pembimbing



Dr. Abid Rohmanu, M.H.I.
NIP. 197602292008011008



KEMENTERIAN AGAMA RI
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO

PENGESAHAN

Skripsi atas nama saudara:

Nama : Lesta Pangesti
NIM : 102190019
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Proses Produk Halal Pada Industri Rumah
Tangga al-Barokah Perspektif Undang-undang Nomor 33
Tahun 2014

Skripsi ini telah dipertahankan pada sidang Munaqosah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Ponorogo pada:

Hari : Senin
tanggal : 22 Mei 2023

Dan telah diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Syariah pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 30 Mei 2023

Tim penguji:

1. Ketua sidang : Marta Eri Safira, M.H.
2. Penguji I : Prof. Dr. H. Abdul Mun'im, M.Ag.
3. Penguji II : Dr. Abid Rohmanu, M.H.I.

Ponorogo, 30 Mei 2023

Mengesahkan

Dekan Fakultas Syariah,



Dr. Hj. Khusniati Rofiah, M.S.I.
NIP. 197401102000032001

SURAT PERSETUJUAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

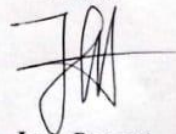
Nama : Lesta Pangesti
NIM : 102190019
Fakultas : Syariah IAIN Ponorogo
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Proses Produk Halal Pada Industri Rumah Tangga Al-Barokah Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

Menyatakan bahwa naskah skripsi telah diperiksa dan disahkan oleh dosen pembimbing. Selanjutnya saya bersedia naskah tersebut dipublikasikan oleh perpustakaan IAIN Ponorogo yang dapat diakses di etheses.iainponorogo.ac.id. Adapun isi dari keseluruhan tersebut, sepenuhnya menjadi tanggungjawab dari penulis.

Demikian pernyataan saya untuk dapat dipergunakan semestinya.

Ponorogo, 31 Mei 2023

Penulis



Lesta Pangesti

NIM. 102190019

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lesta Pangesti
NIM : 102190019
Fakultas : Syariah IAIN Ponorogo
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Proses Produk Halal Pada Industri Rumah Tangga
Al-Barokah Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun
2014

Dengan ini, menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan-alihan tulisan atau fikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Ponorogo, 6 April 2023

Yang Membuat Pernyataan



Lesta Pangesti

NIM. 102190019

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Masalah	6
D. Manfaat Masalah	7
E. Telaah Pustaka	8
F. Metode Penelitian	12
1. Jenis dan Pendekatan Penelitian	12
2. Kehadiran Peneliti	13
3. Lokasi Penelitian	13
4. Data dan Sumber Data	14
5. Teknik Pengumpulan Data	15
6. Analisis Data.....	17
7. Pengecekan Keabsahan Data	18
8. Tahap-Tahap Penelitian	20
9. Sistematika Pembahasan.....	21
BAB II HALAL HARAM, REGULASI HALAL DI INDONESIA, UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014.....	23
A. Pengertian Halal.....	23
B. Regulasi Halal di Indonesia	34

C. Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.....	37
BAB III BAHAN BAKU, PROSES PEMBUATAN, LOKASI, TEMPAT, ALAT PEMBUATAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA AL-BAROKAH.....	49
A. Gambaran Umum Desa Jurug Kecamatan Sooko Kabupaten Ponorogo....	49
1. Lokasi Desa Jurug Kecamatan Sooko	49
2. Keadaan Masyarakat Desa Jurug Kecamatan Sooko.....	50
3. Kondisi Ekonomi.....	51
4. Kondisi Industri Rumah Tangga.....	51
5. Sejarah Singkat Berdirinya Industri Rumah Tangga al-Barokah	52
B. Bahan Baku, Proses Pembuatan, Lokasi Tempat, Alat Pembuatan.....	53
1. Produk Roti Jahe	56
2. Produk Kembang Goyang	59
3. Produk Sale Pisang Goreng	62
4. Produk Sale Pisang Gulung	64
BAB IV ANALISIS PROSES PRODUK HALAL PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA AL-BAROKAH PERSPEKTIF UNDANG- UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014.....	68
A. Analisis Bahan Baku dan Proses Pembuatan Olahan Makanan di Industri Rumah Tangga al-Barokah dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014	68
1. Produk Roti Jahe.....	74
2. Produk Kembang Goyang.....	77
3. Produk Sale Pisang Goreng	79
4. Produk Sale Pisang Gulung.....	80
B. Analisis Lokasi, Tempat, Alat Pembuatan Olahan Makanan di Industri Rumah Tangga al-Barokah dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014	82
1. Produk Roti Jahe.....	83
2. Produk Kembang Goyang	85
3. Produk Sale Pisang Goreng	86

4. Produk Sale Pisang Gulung 88
BAB V PENUTUP	90
A. Kesimpulan.....	. 90
B. Saran 90
DAFTAR PUSTAKA.....	. 92



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan primer setiap manusia adalah pangan. Pangan merupakan hal yang wajib ada disetiap waktu, aman dikonsumsi, bermutu, bergizi, serta memiliki harga yang dapat dijangkau oleh daya beli masyarakat. Pangan dibedakan menjadi dua golongan, yaitu pangan mentah dan pangan jadi. Pangan mentah langsung diperoleh dari hasil alam seperti singkong, kacang tanah dan sebagainya. Sedangkan pangan jadi merupakan pangan yang sudah melalui proses pengolahan yang disebut dengan produk olahan makanan. Dilihat dari aspek kesehatan pangan dinyatakan aman apabila pangan tersebut sehat dan bermutu.¹

Dalam Islam, halal dan haram adalah bagian dari hukum syara' yang saling berhubungan. Halal merujuk kepada hal-hal yang diperbolehkan, sedangkan haram merujuk kepada hal-hal yang dilarang atau tidak dibolehkan.² Setiap Muslim sangat diharuskan untuk mengkonsumsi makanan maupun minuman yang halal, baik serta menyehatkan bagi tubuh.

Bagi umat Islam syarat utama makanan yang harus dipenuhi adalah kriteria halal. Halal adalah sebuah aturan prinsip dalam agama Islam yang digunakan untuk menyatakan bahwa sesuatu hal diijikan atau dilarang untuk

¹ Zainur, 'Konsep Dasar Kebutuhan Manusia Menurut Perspektif Ekonomi Islam', Juni 2017, 38.

² Al-Ghazali, *Rahasia Halal Haram: Hakikat Batin Perintah dan Larangan Allah*, (Bandung, 2007), h.1

dikonsumsi oleh seorang Muslim sesuai dengan apa yang tertulis dalam al-Quran. Seperti firman Allah SWT:³

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

Artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah SWT rezekikan kepadamu dan takwallah kepada Allah SWT yang kamu beriman kepada-Nya".

Pada ayat tersebut Allah SWT memerintahkan umat Muslim untuk makan makanan yang halal dan bersyukur atas segala rizki yang diberikan oleh Allah SWT. Dengan demikian mengonsumsi makanan harus sesuai kebutuhan, jika berlebih itu tidak baik bahkan akan timbul penyakit. Sedangkan maksud baik adalah dari segi kemanfaatannya, yaitu yang mengandung manfaat dan masalah bagi tubuh, mengandung gizi, vitamin, protein, dan sebagainya.

Di Indonesia regulasi aturan produk halal pada masa sebelumnya masih bersifat tidak wajib (*voluntary*) artinya hanya sukarela saja. Namun semenjak diterbitkannya Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, maka pengajuan sertifikasi halal oleh produsen bersifat wajib (*mandatory*).⁴ Ketentuan kewajiban sertifikat halal tersebut telah tertulis dalam pasal 4 yang menyatakan bahwa " Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat

³ Al-Quran, Surat AL-Maidah Ayat 88.

⁴ Sofyan Hasan, *Sertifikat Halal Dalam Hukum Positif* (Yogyakarta, 2015), 15.

halal.”⁵ Pemberlakuan kewajiban sertifikat halal bagi semua produk di Indonesia berlaku pada 5 tahun ke depan sejak Undang-undang tersebut diterbitkan, maka tahun 2019 merupakan tahun pelaksanaan Undang-undang tersebut sehingga semua produk, termasuk produk makanan harus memiliki sertifikat halal.

Tidak berhenti di pasal 4 saja, namun dalam Undang-undang Jaminan Produk Halal diterangkan dalam pasal 21 tentang proses produk halal, yaitu:⁶

- 1) Bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal.
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
 - a. Dijaga kebersihannya
 - b. Bebas dari najis
 - c. Bebas dari bahan tidak halal.

Namun, sangat disayangkan manakala masyarakat hanya sebagai konsumtif belaka tidak peduli apakah makanan yang mereka konsumsi merupakan makanan yang halal atau makanan yang haram terlebih hanya mengandalkan informasi yang disediakan atau diberikan pelaku usaha padahal informasi tersebut belum tentu kebenarannya. Begitu pula dengan pelaku usaha yang beranggapan bahwa dirinya sebagai seorang muslim dan mereka beranggapan sudah menggunakan bahan yang aman. Padahal perlu

⁵ Pasal 4 Undang-undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

⁶ Ibid, Pasal 21.

mereka ketahui bahwa yang aman belum tentu halal, apalagi dari sisi kebersihan tempat produksi makanan dan alat yang digunakan. Hal ini mengakibatkan konsumen muslim merasa gelisah akan makanan yang dikonsumsi, terlebih jika konsumen mengetahui proses produksinya.⁷

Desa Jurug merupakan salah satu daerah yang dikenal masyarakat sebagai Desa yang memiliki industri rumah tangga terbanyak diantara Desa lainnya di Kecamatan Sooko. Pada tahun 2023 ini diketahui di Desa Jurug terdapat delapan pelaku usaha makanan yang sudah berproduksi selama bertahun-tahun lamanya.⁸ Akan tetapi masih terdapat sebagian dari pelaku usaha di Desa Jurug belum menjaga kebersihan secara higienis ketika melakukan proses pembuatan olahan makanan, pelaku usaha beranggapan bahwa makanan yang setengah jadi ketika dihanggapi alat bisa saja menjadi bersih ketika melewati proses penggorengan. Begitu juga pelaku usaha kurang memperhatikan bahan tambahan yang dicampurkan dalam makanan, yakni tidak melihat pada kemasan bahwasannya produk yang dibeli belum memiliki label halal.

Salah satu rumah produksi yang begitu maju di Desa Jurug adalah rumah produksi al-Barokah. al-Barokah merupakan rumah produksi milik Sumini yang sudah berdiri sekitar 22 tahun lamanya. Awal mulanya Sumini memulai usahanya sejak tahun 2001 dengan awal produknya krupuk rambak,

⁷ Musyfikah Ilyas, 'Sertifikat Dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Masalah (Jurnal Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam)', Desember 2017, 357.

⁸ Observasi di Swalayan Cinta Cell, Ponorogo, hari Minggu, 03 November 2022, pukul 17:00 WIB.

namun setelah merasa kesusahan mencari bahan krupuk rambak, Sumini beralih membuat produk roti jahe.⁹



Gambar 1.1
Produk Roti Jahe

Hingga saat ini usaha roti jahenya masih berjalan lancar, selanjutnya seiring berkembangnya waktu dan persaingan yang tinggi Sumini berusaha mengembangkan usahanya dengan menambah berbagai macam produk olahan makanan diantaranya yaitu sale pisang goreng, sale pisang gulung, kripik talas, kripik pisang, kue kecipir, roti bolu kelapa, roti gapit, kembang goyang, dan lain-lain. Bahkan untuk penjualan roti jahe sudah ke berbagai tempat hingga Kabupaten Madiun sedangkan apabila memasuki bulan Ramadhan dan hari raya Idul Fitri penjualan roti jahe bisa menembus ke Surabaya, namun untuk produk lain masih diperjualkan disekitar daerah saja.¹⁰

Hal ini menarik bagi penulis untuk melihat lebih dekat proses untuk mendapatkan sertifikat halal. Dengan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengamatan secara langsung terhadap bahan baku yang digunakan

⁹ Sumini, Hasil Wawancara, Ponorogo, 05 Maret 2023, pukul 11: 15 WIB.

¹⁰ Tantriati, Hasil Wawancara, Ponorogo, 17 November 2022, Pukul 10:00 WIB.

pelaku usaha serta bahan tambahan lainnya, dan proses pengolahan pembuatan makanan disana. Tempat, lokasi, alat proses produk halal juga menjadi fokus penelitian bagi penulis. Karena hal ini akan memudahkan pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat halal. Maka dari latar belakang ini, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul: **ANALISIS PROSES PRODUK HALAL PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA AL-BAROKAH PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMR 33 TAHUN 2014.**

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana jaminan kehalalan pada produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014?
2. Bagaimana standarisasi kebersihan pada produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014?

C. Tujuan Masalah

Adapun tujuan dari rumusan masalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui jaminan kehalalan pada produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.
2. Untuk mengetahui standarisasi kebersihan pada produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

D. Manfaat Penelitian

Kegunaan penelitian ini dapat dilihat secara segi teoritis dan segi praktis, yaitu sebagai berikut:

1. Kegunaan Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan dan wawasan bagi para pelaku usaha maupun akademis khususnya tentang standarisasi proses produk halal. Serta melalui penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan maupun bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

2. Kegunaan Secara Praktis

a. Bagi Masyarakat Luas

Sebagai pengetahuan dan pemahaman bagi masyarakat terkait pentingnya kehalalan suatu produk makanan yang dikonsumsi maupun diedarkan dimana harus memperhatikan masalah dan madharat baik itu bagi pelaku usaha dan konsumen. Pelaku usaha sebagai subjek dalam kegiatan ekonomi diharapkan lebih memperhatikan terkait kemaslahatan konsumen dalam praktek proses pengolahan makanan sesuai standarisasi halal. Bagi konsumen diharapkan lebih berhati-hati dalam membeli suatu produk makanan. Serta jika pelaku usaha memang sudah memenuhi standarisasi halal yang ada maka penelitian ini bisa dijadikan acuan pengajuan sertifikat halal.

b. Bagi Penulis

Sebagai syarat kelulusan bagi penulis dalam menyelesaikan studinya dan dalam rangka untuk memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H.). Serta dapat dijadikan sebagai pijakan dalam penelitian lebih lanjut.

E. Telaah Pustaka

Dalam tinjauan pustaka ini, penulis memaparkan temuan-temuan penelitian yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis, antara lain:

Pertama, Ikhsan Maulana (UIN Syarif Hidayatullah Jakarta 2018) dengan judul, *“Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Muslim Terhadap Produk Pangan Yang Tidak Bersertifikat Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.”* Rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain: 1) Bagaimana sejarah pengaturan sertifikat halal sebagai bentuk ligimitasi produk pangan di Indonesia?; 2) Apa perlindungan hukum bagi konsumen muslim terhadap produk pangan yang tidak bersertifikat halal?; 3) Apa tanggung jawab dan sanksi pelaku usaha terdapat produk pangan yang tidak bersertifikat halal?. Penelitian ini menggunakan metode yuridis normative dengan studi kepustakaan, dengan menggunakan pendekatan konseptual.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dengan adanya Undang-undang tersebut dapat memperkuat dan memberi kepastian hukum bagi konsumen muslim. Persamaan penelitian ini merujuk pada Undang-undang

Jaminan Produk Halal. Sedangkan perbedaannya, penelitian sekarang berfokus pada proses pembuatan olahan makanan bukan terhadap perlindungan konsumen muslim terhadap produk pangan yang tidak sesuai Undang-undang Jaminan Produk Halal.¹¹

Kedua, Muhammad Rifa'i Arissandi (IAIN Ponorogo 2020) dengan judul, *"Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Produk Makanan Dan Minuman Di Bintang Swalayan Ponorogo)."* Dengan rumusan masalah antara lain: 1) Bagaimanakah penerapan UUJPH terhadap produk makanan di Bintang Swalayan Ponorogo?; 2) Bagaimanakah faktor penghambat implementasi UUJPH pada produk makanan di Bintang Swalayan Ponorogo?. Metode yang digunakan kualitatif lapangan dengan teknik pengumpulan data secara wawancara dan dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa belum diterapkan dengan baik Undang-undang Jaminan Produk Halal karena belum seluruh produk yang dijual berlabel halal, faktor yang melatarbelakangi penghambat Undang-undang Jaminan Produk Halal kurangnya sosialisasi terkait sertifikat halal oleh pihak berwenang kepada produsen dan swalayan, tidak adanya sidak razia sehingga tidak ada sanksi yang diberikan dan swalayan bintang tetap menjalankan penjualannya. Persamaan penelitian ini merujuk pada Undang-undang Jaminan Produk Halal. Sedangkan perbedaannya penelitian sekarang

¹¹ Ikhsan Maulana, 'Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Muslim Terhadap Produk Yang Tidak Bersertifikat Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014', (*Skripsi: UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*), 5.

berfokus pada proses pembuatan olahan makanan bukan terhadap penerapan dan faktor penghambat penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal.

Ketiga, Zumroh Najiah dengan judul (UIN Malang 2016) dengan judul, *“Implementasi Kewajiban Pendaftaran Sertifikat Halal dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.”*

Rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain: 1) Bagaimana implementasi kewajiban pendaftaran sertifikat halal dalam pasal 4 UU jaminan produk halal menurut LPPOM-MUI.? 2) Bagaimana implementasi kewajiban pendaftaran sertifikat halal dalam pasal 4 UUJPH menurut pelaku usaha di industri makanan dan minuman di Kota Pasuruhan.? Metode yang digunakan interview, wawancara, angket, dokumentasi.

Hasil penelitian bahwa menurut LPPOM MUI dalam mengimplementasikan Undang-undang Jaminan Produk Halal dibutuhkan kebijakan *derivate* atau turunan dari kebijakan tersebut. Kebijakan tersebut meliputi: Peraturan Presiden, Peraturan Pemerintah, dan Peraturan Menteri. Sedangkan pelaku usaha tidak banyak mengetahui bahwa sertifikat halal merupakan kewajiban, sekalipun produk mereka sudah memenuhi kriteria halal. Persamaan penelitian ini adalah merujuk pada Undang-undang Jaminan Produk Halal. Sedangkan perbedaannya penelitian sekarang berfokus pada proses pembuatan olahan makanan yang terdapat pada pasal 21 Undang-undang Jaminan Produk Halal bukan terhadap kewajiban pelaku usaha

mendaftarkan produknya dalam pasal 4 Undang-undang Jaminan Produk Halal.¹²

Keempat, Maisaroh (Universitas Islam Riau Pekanbaru 2021) dengan judul *“Pemahaman Masyarakat Muslim Kota Pekanbaru Terhadap Bahan Dan Proses Produk Halal Berdasarkan UU Republik Indonesia No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.”* Dengan rumusan masalah bagaimana pemahaman masyarakat Muslim Kota Pekanbaru terhadap bahan dan proses produk halal berdasarkan UU Republik Indonesia nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal?. Jenis penelitian adalah penelitian lapangan dengan teknik pengumpulan data melalui kuensioner dan dokumentasi. Analisis data menggunakan distribusi frekuensi.

Hasil penelitian ini bahwa responden paham mengenai Undang-undang Jminan Produk Halal khususnya terhadap indikator hewan harus disembelih dengan tata cara syariat islam, dan responden memahami bahwa lokasi, alat PPH wajib terjaga kebersihannya, higienis, serta terbebas dari najis. Persamaan penelitian ini adalah merujuk pada Undang-undang Jaminan Produk Halal dan sama-sama membahas tentang bahan, proses, alat PPH, lokasi, dan tempat. Namun perbedaannya penelitian sekarang berfokus pada proses pembuatan olahan makanan apakah sudah benar melakukan standarisasi halal, bukan fokus terhadap pemahaman pelaku usaha terhadap

¹² Zumroh Najiah, ‘Implementasi Kewajiban Pendaftaran Sertifikat Halal Dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal’, (*Skripsi: UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*), 20.

standarisasi produk olahan yang halal, sekaligus perbedaannya terdapat ditempat yang berbeda dan teknik pengumpulan data yang berbeda.¹³

Kelima, Mulyasari (UIN Ar-Raniry Bandar Aceh 2021) dengan judul *“Analisis Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Makanan Di Kota Bireuen Dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Tentang Kehalalan Produk Non-Muslim Pada Kue Nagasari Di Toko Mutiara).”* Dengan rumusan masalah antara lain: 1) Bagaimana penggunaan bahan-bahan dan sarana lain pada produk kue nagasari oleh non-muslim di Kota Bireuen? 2) Bagaimana produk kue nagasari oleh non-muslim di Kota Bireuen ditinjau menurut qanun nomor 8 tahun 2016 tentang sistem jaminan produk halal (SPJH)?. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis dan dianalisis secara kualitatif. Teknik pengumpulan datanya menggunakan observasi dan wawancara.

Hasil penelitian ini adalah produksi kue nagasari yang dijual oleh non-muslim pada toko mutiara di Kota Bireuen belum dikatakan halal jika ditinjau dari Qanun Nomor 8 Tahun 2016 karena belum adanya sertifikasi halal dari LPPOM MPU Aceh, sedangkan berdasarkan kesaksian dari dua orang pekerja bahwa kue nagasari ini halal berdasarkan bahan-bahan yang digunakan sudah berlabel halal dan sarana yang digunakan bersih dan suci. Persamaan dalam penelitian adalah sama-sama meneliti tentang bahan dan sarana yang digunakan pelaku usaha. Perbedaan dalam penelitian ini adalah

¹³ Maisaroh, 'Pemahaman Masyarakat Muslim Kota Pekanbaru Terhadap Bahan Dan Proses Produksi Halal Berdasarkan UU Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal', (Skripsi: Universitas Islam Riau Pekanbaru), 6.

ditinjau secara Qonun Nomor 8 Tahun 2016 dan hukum islam, sedangkan penelitian sekarang ditinjau secara Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.¹⁴

F. Metode Penelitian

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis dan pendekatan penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) yang mempelajari fenomena dalam lingkungan alamiah.¹⁵ Penelitian lapangan ini memfokuskan pada pengamatan dalam bentuk studi kasus dimana penelitian ini dilakukan secara intensif, terinci dan mendalam terhadap suatu lembaga, organisasi atau gejala tertentu. Untuk menemukan sebuah jawaban atas persoalan yang diteliti, peneliti menggunakan suatu jenis penelitian kualitatif. Menurut Soerjono Soekanto, penelitian merupakan suatu kegiatan ilmiah yang didasarkan pada analisis dan konstruksi yang dilakukan secara sistematis, metodologis, dan konsisten yang bertujuan untuk mengemukakan kebenaran sebagai salah satu manifestasi keinginan manusia untuk mengetahui apa yang sedang dihadapinya. Sementara itu, penelitian kualitatif adalah sebuah riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif.¹⁶

¹⁴ Mulyasari, 'Analisis Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Makanan Di Kota Bereuen Dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Tentang Kehalalan Produksi Non-Muslim Pada Kue Nagasari Di Toko Mutiara)', (*Skripsi, UIN Ar-Raniry Bandar Aceh*), IV.

¹⁵ Deddy Mulyana, *Metodologi Penelitian Kualitatif: Paradigma Baru Ilmu Komunikasi Dan Ilmu Sosial Lainnya* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2008), 160.

¹⁶ Rukin, S.Pd., M.Si., *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Takalar: Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia, 2019), 3-6.

2. Kehadiran Peneliti

Peneliti sebagai pengamat partisipan yaitu peneliti menyamakan diri dengan orang yang diteliti. Dengan demikian pengamat dapat merasakan dan menghayati apa yang diamati oleh narasumber atau responden.

3. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di lokasi industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko Kabupaten Ponorogo. Alasan memilih lokasi tersebut karena al-Barokah merupakan industri rumah tangga yang sudah berdiri sejak lama, serta memiliki hasil produksi pangan yang bermacam-macam dan serta penulis tertarik ketika melihat adanya olahan makanan yang kurang higienis saat pengolahannya.

4. Data dan Sumber Data

a. Data

Dalam sebuah penelitian tentunya seorang peneliti memerlukan sebuah data yang menjadi bahan untuk dikaji. Menurut Arikunto, data merupakan hasil catatan peneliti yang berupa fakta maupun angka. Data mengandung keterangan dan informasi mengenai suatu hal yang berkaitan dengan tujuan penelitian. Sehingga dapat disimpulkan bahwa data adalah sekumpulan fakta maupun angka yang dapat diolah menjadi informasi yang berguna.¹⁷ Data yang harus digali oleh peneliti adalah data mengenai proses pembuatan

¹⁷ Rahmadi, *Pengantar Metodologi Penelitian* (Banjarmasin: Antasari Press, 2011), 70

produk makanan, dan mengenai bahan baku yang digunakan serta bahan tambahan lainnya di industri rumah tangga Al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko.

b. Sumber Data

Dalam mencari fakta-fakta dan informasi, peneliti menggunakan penelitian dari dua sumber yaitu:

1) Sumber Data Primer

Data primer merupakan data yang berasal dari sumber data pertama yang diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian atau objek penelitian. Sumber data primer ini memuat berbagai informasi dan data penelitian. Dalam penelitian ini sumber data primer berasal dari hasil wawancara dan observasi terhadap pelaku usaha di industri rumah tangga Al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dan beberapa karyawan, serta beberapa orang terdekat sekitar tempat produksi. Dalam hal ini peneliti langsung mewawancarai pelaku usaha terkait bahan baku, dan proses pengolahan produk olahan makanan.

2) Sumber Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang berasal dari sumber kedua atau sumber sekunder dari data yang diperlukan serta memuat informasi dan data penelitian. Data sekunder dapat

diperoleh dari berbagai referensi dari literatur, jurnal dan internet yang berkaitan dengan topik penelitian.¹⁸

5. Teknik Pengumpulan Data

Dalam memperoleh dan mengumpulkan data dan informasi dalam penelitian maka diperlukan sebuah metode yang dilakukan oleh seorang peneliti. Metode-metode yang dapat digunakan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

c. Observasi

Observasi atau pengamatan merupakan suatu teknik atau cara mengumpulkan data dengan melakukan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung. Pengamatan dapat dilakukan secara partisipan dan nonpartisipan. Dalam pengamatan partisipan pengamat turut serta dalam kegiatan yang sedang berlangsung, sedangkan dalam pengamatan nonpartisipan pengamat tidak turut serta dalam kegiatan dan hanya bertindak mengamati kegiatan. Dalam penelitian ini pengamat turut mengamati terhadap beberapa aspek yang dilakukan di lapangan terkait proses pembuatan produk olahan makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko.

d. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan atau proses tanya jawab antara dua orang atau lebih yang bertujuan untuk mendapatkan suatu

¹⁸ Ibid, 71.

informasi. Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan data melalui wawancara dengan pemilik industri rumah tangga Al-Barokah di Desa Jurug Kecamatan Sooko.

e. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2015), dokumentasi merupakan sebuah metode untuk mendapatkan data dan informasi yang bersumber dari buku, arsip, dokumen, tulisan angka atau gambar yang berisi laporan dan keterangan yang mendukung sebuah penelitian.¹⁹

6. Analisis Data

Dalam penelitian kualitatif menggunakan berbagai teknik untuk mengumpulkan data yang dilakukan secara terus-menerus hingga tuntas. Analisis data adalah proses pencarian dan penyusunan data secara sistematis dari hasil wawancara, observasi lapangan dan dokumentasi. Selanjutnya data diorganisasikan dalam kategori, dijabarkan dalam point-point, melakukan sintesa, menyusun dalam pola, memilih bagian terpenting untuk dipelajari dan membuat kesimpulan yang mudah dipahami.

Analisis data kualitatif bersifat induktif yaitu analisis berdasarkan data yang diperoleh yang kemudian dikembangkan menjadi hipotesis. Menurut Miles and Huberman (1984) analisis data kualitatif dilakukan secara terus-menerus dan interaktif hingga tuntas. Seperti pada tahap

¹⁹ Hardani, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu, 2020), 120–124..

wawancara apabila jawaban dari narasumber setelah dilakukan analisis belum memuaskan, maka peneliti akan kembali mengajukan pertanyaan.²⁰ Berdasarkan analisis model Miles and Huberman dalam analisis data adalah sebagai berikut :

- a. Reduksi data, dilakukan dengan merangkum dan memilih bagian pokok dan memfokuskan pada hal-hal yang penting.²¹ Pada tahap ini peneliti merangkum data yang berkaitan dengan bahan baku, proses pembuatan, lokasi, tempat, dan alat PPH terhadap standarisasi halal.
- b. Penyajian data, dalam penelitian kualitatif data dapat disajikan dalam bentuk teks naratif, grafik, tabel dan bagan.²² Pada tahap ini akan disajikan konsep umum tentang bahan baku, proses pembuatan, lokasi, tempat, dan alat PPH terhadap standarisasi halal.
- c. Kesimpulan langkah akhir reduksi dan penyajian data yang memberikan kesimpulan terkait bahan baku, proses pembuatan, lokasi, tempat, dan alat PPH terhadap standarisasi halal.²³ Pada tahap ini dapat menjawab rumusan masalah kemudian dilengkapi dengan data-data yang telah melalui validasi.

7. Pengecekan Keabsahan Data

Keabsahan suatu data sebuah penelitian dapat diketahui dari uji validitas data. Salah satu teknik pengujian keabsahan suatu data adalah

²⁰ Hengki Wijaya, *Analisis Data Kualitatif Ilmu Pendidikan Teologi* (Makassar: Sekolah Tinggi Theologia Jaffray, 2918), 52–55.

²¹ Ibid, 56.

²² Ibid, 58.

²³ Ibid, 59.

melalui uji kredibilitas data atau kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif. Uji kredibilitas data dapat dilakukan dengan perpanjangan pengamatan, peningkatan ketekunan dalam penelitian dan triangulasi.²⁴

a. Perpanjangan Pengamatan

Pada tahap peneliti terjun kembali ke lapangan untuk melakukan pengamatan dan wawancara dengan sumber data sebelumnya atau dengan data yang baru. Perpanjangan pengamatan bertujuan untuk meningkatkan kepercayaan atau kredibilitas data. Jangka waktu pengamatan ini bergantung pada kedalaman, keluasan dan kepastian data. Perpanjangan waktu pengamatan dilakukan pada pengujian data yang telah diperoleh sebelumnya, yang bertujuan untuk memastikan kembali data yang diperoleh dari lapangan apakah sudah dapat dipastikan kebenarannya atau data mengalami perubahan. Apabila setelah kembali dilakukan pengamatan dan pengecekan data sudah benar maka perpanjangan pengamatan dapat diakhiri.

Dalam perpanjangan pengamatan ini peneliti kembali melakukan tahap-tahap pengumpulan data yang sudah dilakukan sebelumnya melalui wawancara dan observasi kembali. Teknik ini dilakukan agar data yang diperoleh sebelumnya dapat dipastikan kebenarannya.

b. Peningkatan Ketekunan dalam Penelitian

²⁴ Endang Widi Winarni, *Teori Praktik Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, PTK, R & D* (Jakarta: Bumi Aksara, 2018), 179.

Tahap ini dilakukan dengan melakukan pengamatan yang lebih cermat dan berkesinambungan. Melalui teknik ini kepastian data dan urutan peristiwa akan dapat direkam secara pasti dan sistematis. Melalui ketekunan dalam penelitian maka dapat diketahui apabila terdapat data yang kurang sempurna.²⁵ Dalam penelitian ini peneliti dapat meningkatkan ketekunan dengan menggali berbagai sumber referensi dan literatur maupun sumber lainnya yang berkaitan dengan temuan peneliti selama kegiatan penelitian.

c. Triangulasi

Triangulasi diartikan sebagai sebuah pendekatan dengan multimetode yaitu sebuah teknik pengujian keabsahan data melalui berbagai sudut pandang yang berbeda. Triangulasi juga dapat dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara dengan objek penelitian. Pada dasarnya triangulasi merupakan pengecekan keabsahan data yang dilakukan dengan menggabungkan berbagai teknik seperti wawancara, observasi dan dokumentasi. Triangulasi bertujuan untuk mengecek kebenaran dan memperkaya data serta dapat digunakan untuk menyelidiki validitas tafsiran peneliti terhadap data.²⁶ Triangulasi dapat dibedakan menjadi empat macam meliputi pemanfaatan penggunaan sumber, metode, penyidik dan teori. Dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber yaitu membandingkan dan mengecek kembali keabsahan suatu informasi yang diperoleh

²⁵ Masrukhin, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Sidoarjo: Media Ilmu Press, 2014), 127.

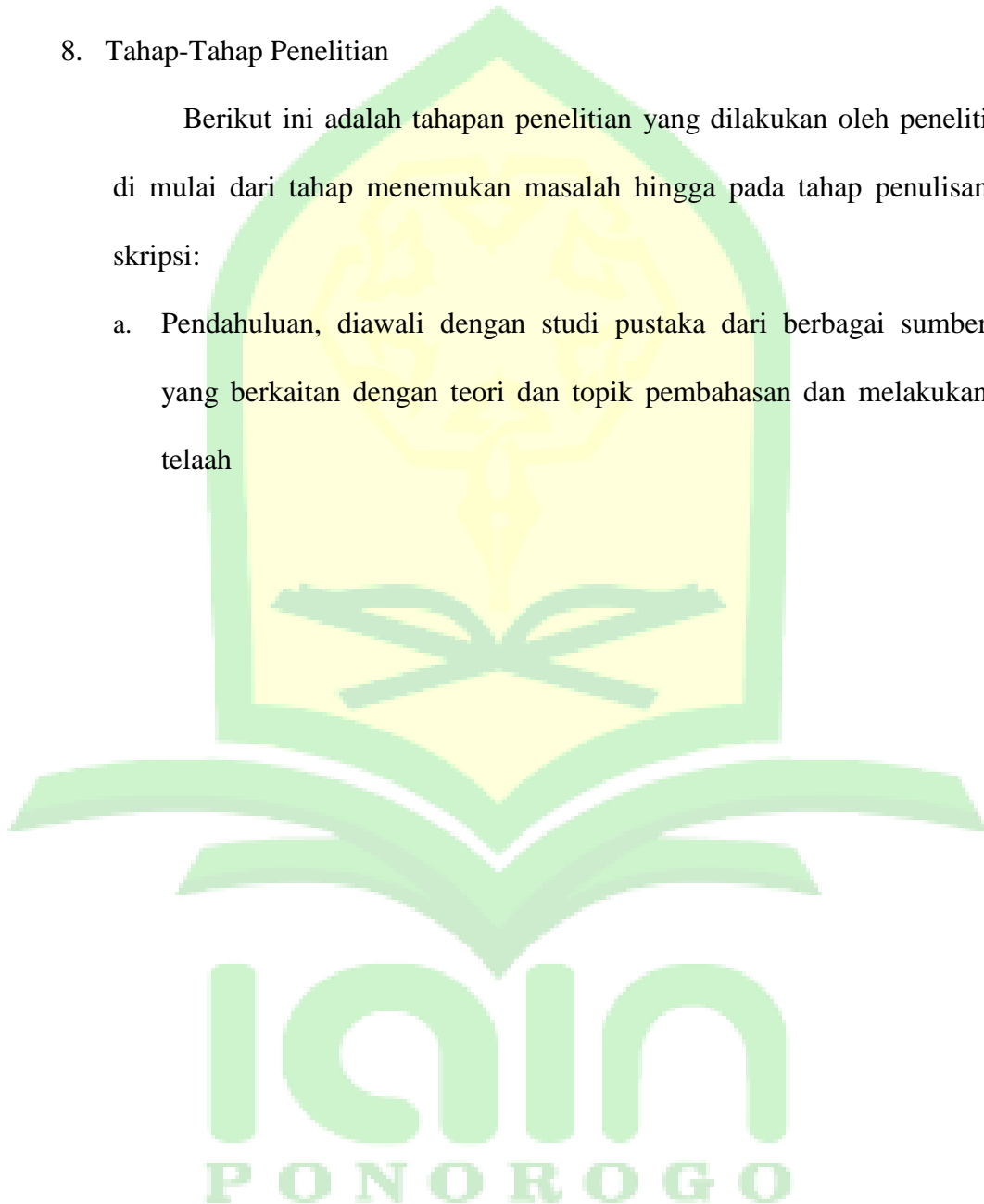
²⁶ Firdaus Fakhry Zamzam, *Aplikasi Metode Penelitian* (Sleman: Deepublish, 2018), 107.

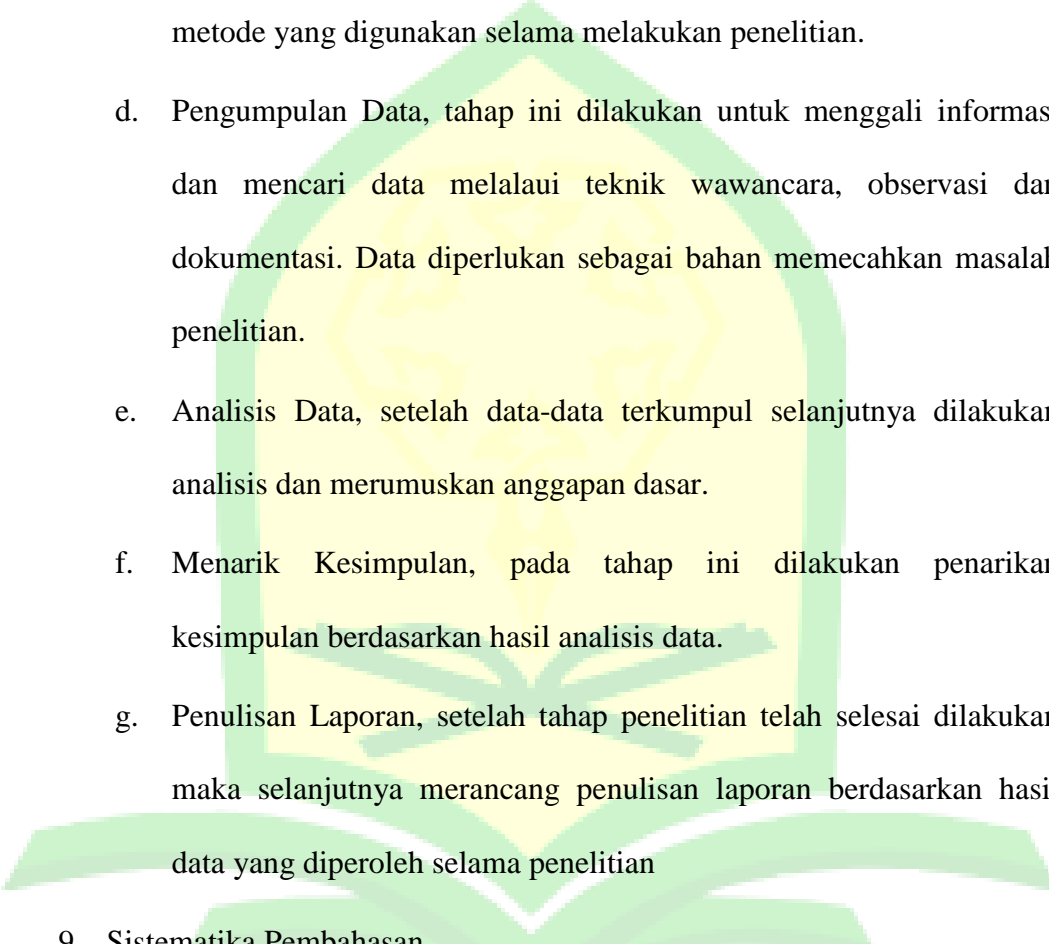
melalui sumber yang berbeda. Seperti membandingkan hasil wawancara satu dengan wawancara yang lainnya, kemudian peneliti menarik kesimpulan dari hasil penelitian tersebut.

8. Tahap-Tahap Penelitian

Berikut ini adalah tahapan penelitian yang dilakukan oleh peneliti di mulai dari tahap menemukan masalah hingga pada tahap penulisan skripsi:

- a. Pendahuluan, diawali dengan studi pustaka dari berbagai sumber yang berkaitan dengan teori dan topik pembahasan dan melakukan telaah



- 
- b. penelitian, terkait fenomena yang terjadi di lapangan dan hal-hal apa saja yang akan ditelusuri serta dibahas dalam laporan penelitian.
 - c. Menentukan Metode Pendekatan, pada tahap ini menentukan sebuah metode yang digunakan selama melakukan penelitian.
 - d. Pengumpulan Data, tahap ini dilakukan untuk menggali informasi dan mencari data melalui teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Data diperlukan sebagai bahan memecahkan masalah penelitian.
 - e. Analisis Data, setelah data-data terkumpul selanjutnya dilakukan analisis dan merumuskan anggapan dasar.
 - f. Menarik Kesimpulan, pada tahap ini dilakukan penarikan kesimpulan berdasarkan hasil analisis data.
 - g. Penulisan Laporan, setelah tahap penelitian telah selesai dilakukan maka selanjutnya merancang penulisan laporan berdasarkan hasil data yang diperoleh selama penelitian

9. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah pembahasan dan pemahaman dalam penulisan skripsi ini perlu dikemukakan tentang sistematika pembahasan, maka penulis menyusun skripsi ini dalam lima bab. Adapun sistematika pembahasan tersebut adalah sebagai berikut :

Bab pertama, pendahuluan yang memuat hal-hal yang berkaitan dengan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian pustaka, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

Bab kedua, kajian teori yang memuat pengertian halal dan haram, pengertian makanan halal, syarat-syarat makanan halal, regulasi halal di Indonesia, prosedur halal menurut ketentuan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Bab ketiga, menjelaskan tentang hasil temuan di lapangan yang terdiri dari data umum dan data khusus. Data umum meliputi gambaran umum lokasi penelitian di Desa Jurug Kecamatan Sooko dan profil industri rumah tangga al-Barokah. Data khusus merupakan deskriptif mengenai apa saja bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, proses pembuatan olahan makanan, lokasi, tempat dan alat yang digunakan untuk melakukan pengolahan di industri rumah tangga Desa Jurug Kecamatan Sooko.

Bab keempat merupakan bab paling penting karena dalam bab ini berisi tentang analisis proses pembuatan olahan makanan di industri rumah tangga al-Barokah, mengenai bahan baku, bahan tambahan lainnya, proses pembuatan serta lokasi, tempat, dan alat proses produk halal sudah sesuai dengan standarisasi kehalalan makanan dan perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

Bab kelima ini adalah penutup dari keseluruhan isi pembahasan skripsi yang berisikan kesimpulan dan saran terhadap penelitian yang telah dilakukan.

IAIN
PONOROGO

BAB II
**HALAL HARAM, REGULASI HALAL DI INDONESIA, DAN UNDANG-
UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014**

A. Pengertian Halal

1. Pengertian Halal dan Haram

Kata halal berasal dari kata *al-ḥallu* yang berarti terbuka (*al-fatḥu*). Secara istilah berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Menurut Abu Ja'far al-Thabari, lafaz halal berarti terlepas atau terbebas halal diperbolehkan adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam agama Islam. Istilah ini dalam kosakata sehari-hari lebih sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam.¹

Kata halal dan haram merupakan istilah Al-Quran dan ini digunakan dalam berbagai tempat dengan konsep yang berbeda dan sebagainya berkaitan dengan makanan dan minuman. Kedua kata tersebut juga digunakan dalam hadis Nabi SAW halal secara bahasa menurut sebagian pendapat berasal dari akar kata halal yang artinya sesuatu yang dibolehkan menurut syara. Halal ialah segala sesuatu yang diperbolehkan dalam agama Islam untuk dikerjakan. Apabila dikerjakan

¹ Munawwir, *Kamus Al-Munawir*, (Yogyakarta: PT. Pustaka Progresif, 2002), h.853.

kita akan mendapatkan pahala dan keberkahan dan sebaliknya haram ialah segala sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT untuk dikerjakan. Apabila kita melanggar aturan tersebut maka kita akan mendapat dosa.

Menurut jenis makanan dan cara memperolehnya halal berarti memiliki arti baik. Suatu makanan dan minuman tidak hanya halal tetapi harus *Toyyib*. Apakah layak dikonsumsi atau tidak dan bermanfaat bagi kesehatan atau tidak. Lawan halal adalah haram berarti terlepas atau bebas. Halal sangat ditekankan dalam agama Islam karena merupakan suatu hal yang sangat sering digunakan untuk menunjukkan suatu makanan atau minuman yang bisa dikonsumsi oleh umat Muslim. Sedangkan kata halal dalam ensiklopedia hukum Islam yaitu segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara. Jadi halal ialah segala sesuatu yang dibolehkan dalam syariat agama Islam untuk digunakan atau dikonsumsi sedangkan haram ialah segala sesuatu yang sangat dilarang keras oleh Allah SWT untuk digunakan atau dikonsumsi apabila kita melanggarnya akan diancam siksa dari Allah SWT.

Menurut KH. Ma'ruf Amin dalam bukunya yang berjudul Fatwa Dalam Sistem Hukum Islam, "halal" adalah sesuatu yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapat siksa (dosa). Sedangkan "haram" adalah sesuatu yang Allah SWT dilarang dilakukan dengan larangan tegas

dimana orang-orang yang melanggarnya diancam siksa oleh Allah SWT di akhirat.¹

Sedangkan pengertian “haram” adalah larangan atau hal yang tidak diizinkan untuk kita melakukan atau mengonsumsinya yang ditentukan oleh Allah SWT agar menghindarkan kita dari kesengsaraan. Tidak hanya dalam agama Islam istilah “haram” ini juga ditunjukkan untuk segala hal yang dilarang oleh aturan-aturan yang ditetapkan pemerintah.

Selanjutnya Ibn Manzhur menjelaskan bahwa haram ini berarti segala sesuatu yang diharamkan Allah SWT atas dasar itu Al-Munawi memberikan definisi halal sebagai “sesuatu yang tidak diharamkan”. Maka di dalamnya terkandung sesuatu yang dimakruhkan dan yang tidak dimakruhkan atau diperbolehkan. Definisi ini masih kabur karena belum memberikan batasan yang jelas dan spesifik. Dengan kata lain halal dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang diperbolehkan oleh agama Islam.

2. Pengertian Makanan Halal

Makanan menurut bahasa adalah berasal dari kata *at'imatun* yang merupakan bentuk jamak dari *ta'amun*. Dalam bahasa Indonesia makanan berarti segala yang boleh dimakan seperti tumbuhan, dan hewan. Sedangkan makanan menurut istilah adalah apa saja yang dimakan manusia, baik berupa tumbuhan atau hewan. Makanan menurut al-Quran ada yang halal dan haram. Makanan dan minuman merupakan sumber pokok kebutuhan manusia, dari sisi bisnis kedua jenis usaha ini

¹ Makruf Amin, *Fatwa Dalam Sistem Hukum Islam*, (Jakarta: Elsas, 2008), 319.

akan terus berlangsung sepanjang manusia itu masih hidup dan yang terpenting dalam menjanjikan makanan dan minuman sebagai lahan bisnis berusaha keras jangan sampai menimbulkan unsur yang merugikan orang lain (beracun, kadaluarsa dan haram).²

Makanan yang baik untuk dikonsumsi oleh umat Muslim yaitu makanan halal. Maksudnya yaitu suatu makanan agar senantiasa terjaga kebersihannya baik itu dari segi zat maupun bahan makanan agar senantiasa memberikan dampak yang baik bagi tubuh manusia salah satunya yaitu menyehatkan tubuh. Dalam islam mengonsumsi makanan tidak hanya mengedepankan konsep halal namun juga *tayyiban*. Adapun dasar hukum al-Quran yang digunakan untuk menjelaskan makanan halal terdapat dalam firman Allah SWT dalam Q.S al-Maidah Ayat 88:

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

Artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah SWT rezekikan kepadamu dan tawakallah kepada Allah SWT yang kamu beriman kepada-Nya".

Pada ayat tersebut Allah SWT memerintahkan umat Muslim untuk makan makanan yang halal dan bersyukur atas segala rizki yang Allah berikan kepada kita. Dengan demikian mengonsumsi makanan harus sesuai kebutuhan kita, jika berlebih itu tidak baik bahkan akan menimbulkan penyakit. Sedangkan maksud baik adalah dari segi kemanfaatannya, yaitu

² Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syariah*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009), h.201.

yang mengandung manfaat dan masalah bagi tubuh, mengandung gizi, vitamin, protein, dan sebagainya.

Dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dijelaskan bahwa produk merupakan barang/jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik serta barang/gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan pengertian produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Sedangkan dalam buku petunjuk teknis pedoman sistem produksi halal yang diterbitkan oleh Departemen Agama disebutkan makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan dan diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam produksi makan dan minuman. Produk-produk yang halal itu sudah dijamin kehalalannya sesuai dengan syariat Islam.

Jadi dapat disimpulkan bahwa makanan dan minuman halal ialah suatu makanan dan minuman yang baik, yang dibolehkan untuk dimakan maupun diminum sesuai dengan ajaran Islam seperti yang diperintahkan dalam al-Quran dan Hadis.

3. Syarat-syarat dan Kriteria Makanan Halal

Disamping konsep halal haram baik yang langsung disebutkan secara jelas maupun secara tersamar, dalam islam juga dikenal konsep atau kategori makanan halal dan seluruh kategori tersebut harus terpenuhi agar

makanan layak dikatakan sebagai makanan halal. Adapun kategori tersebut antara lain:

a) Halal Zatnya

Hal pertama yang harus diperhatikan dalam penentuan kehalalan suatu makanan adalah zatnya atau bahan dasar makanan tersebut misalnya makanan yang berasal dari binatang maupun tumbuhan yang tidak diharamkan oleh Allah SWT. Adapun jika dalam makanan tersebut terkandung zat atau makanan yang tidak halal maka status makanan yang tercampur tersebut adalah haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat Islam.³ Hal yang sangat utama dalam makanan halal yaitu makanan yang harus halal zatnya dan tidak tercampur dengan hal-hal yang haram.

b) Halal Cara Memperolehnya

Pada dasarnya semua makanan adalah halal dan apabila zatnya halal maka makanan dapat menjadi haram tergantung bagaimana cara memperolehnya. Makanan halal dapat menjadi haram apabila diperoleh melalui hasil mencuri, melakukan perbuatan zina, riba dan maupun korupsi dan lain sebagainya.⁴ Harus mendapatkan makanan dengan cara yang adil, tidak boleh melakukan hal-hal yang dilarang Allah SWT.

c) Halal Cara Memprosesnya

Kategori halal yang harus dipenuhi selanjutnya adalah cara memprosesnya makanan tersebut. Apabila makanan sudah diproses

³ Mahmud, *Halal dengan Cara Memperolehnya*, (Bandung: 2008), h.3.

⁴ Ibid, h.5.

dengan cara halal, dengan bahan baku yang halal pula, jika makanan tersebut diperoleh dengan menggunakan sesuatu yang haram misalnya alat masak yang bekas digunakan untuk memasak makanan haram atau bahan-bahan lain yang tidak dibolehkan atau diharamkan untuk dikonsumsi maka makanan tersebut bisa menjadi haram. Dalam proses pengolahan makanan halal semua alat yang digunakan harus selalu terjaga kebersihannya dan jauh dari najis.

d) Halal Mengantarkan dan Halal Menyimpannya

Kategori halal selanjutnya ialah bagaimana makanan tersebut disimpan, diangkut sebelum akhirnya dikonsumsi, proses tersebut dapat mengubah status makanan dari halal menjadi haram misalnya jika makanan disimpan bersamaan atau dicampurkan dengan makanan haram dan diantar untuk tujuan yang tidak baik. Dalam mengantarkan maupun menyimpan makanan harus ditempat bersih dan tidak tercampur dengan hal haram agar tidak tercampur dengan makanan yang telah dibuat.

e) Halal dalam Penyajiannya

Dalam mengedarkan dan menyajikan makanan penyajiannya haruslah bersih dari najis dan kotoran. Para supplier atau sales haruslah orang sehat dan berpakaian bersih dan suci. Alat kemas dan bungkus atau sejenisnya harus bersih. Perkakas atau alat untuk menghidangkan seperti piring, gelas, mangkuk, sendok dan sebagainya. Dalam

menyajikan suatu makanan harus menggunakan alat makanan yang bersih dan jauh dari najis.⁵

Kriteria makanan halal menurut para ahli di LPPOM MUI (lembaga pengkajian pangan, obat dan kosmetik Majelis Ulama Indonesia), yaitu didasarkan pada bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, (proses produksi) dan jenis pengemas produk makanan. Produk halal yang dimaksud adalah:

- 1) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- 2) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ tubuh manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- 4) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, dan trasportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi dan barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang diatur dalam syariat Islam.
- 5) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung *khamr*. Segala sesuatu makanan dan minuman yang diproduksi harus senantiasa dijaga kebersihannya dan tidak mengandung hal-hal yang diharamkan oleh Allah SWT.

⁵ Ashabul Kahfi, *Aspek Hukum Perlindungan Konsumen Muslim di Indonesia, Jurisprudentie*, Vol.5. No 1 (Juni 2018), h.52.

Mencari kebenaran tentang halal menjadi suatu keharusan bagi umat Islam, karena persoalan halal dan haram terlebih soal makanan, minuman dan apa-apa yang dikonsumsi menjadi suatu persoalan yang sangat penting, karena hal ini berkaitan dengan perintah agama. Islam sangat menekankan agar umatnya menjaga dua kriteria utama yaitu halal dan berkhasiat (baik). Ini karena makanan yang baik bukan hanya yang mengandung kandungan zat yang baik tetapi aspek kebersihan dalam pemilihan makanan yang baik ini juga perlu ditekankan.

4. Standarisasi Produk Makanan Halal

Dalam proses pengelolaan produk halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi fatwa halal adalah sebagai selanjutnya :

1) Khamr

Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang mengandung ethanol (C_2H_5OH) minimal 1%. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis. Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar (preventif), tapi tidak najis. Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr. Tape dan air tape tidak termasuk khamr kecuali apabila

memabukkan.⁶ Segala sesuatu yang memabukkan sudah termasuk salah satu makanan haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat muslim.

2) Ethanol, Fulse Oil, Ragi, dan Cuka

Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan dari berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri pangan hukumnya mubah apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi. Haram apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi. Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri hukumnya haram. Fulse oil yang bukan berasal dari khamr adalah halal dan suci. Fulse oil yang berasal dari khamr adalah haram dan najis. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fulse oil yang berasal dari khamr hukumnya haram. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fulse oil yang berasal dari khamr dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci. Cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci. Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan khamr setelah dicuci sehingga hilang rasa, bau dan warna khmar hukumnya halal dan suci.³⁸ Segala sesuatu yang berasal dari khmar yang awalnya memabukkan tetapi ia mengalami suatu proses sehingga hilang rasa memabukkannya maka itu bisa saja berubah menjadi halal.

⁶ Sulaiman Rasyid, *Fikih Islam* (Bandung: Sinar Baru Algesindo, 2013), h. 460.

3) Pemotongan Hewan

Penyembelih adalah orang yang beragama islam dan akil baligh.

Cara penyembelihan adalah sah apabila dilakukan dengan cara :

- a) Membaca basmalah saat menyembelih.
- b) Alat (perkakas) menyembelih, yaitu semua barang tajam, melukakan, besi, bambu atau lain-lainnya kecuali gigi dan kuku begitu juga segala macam tulang.
- c) Memotong sekaligus sampai putus saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum), saluran makanan (mari') dan kedua urat nadi (wadajain). Pada saat penyembelihan, hewan tersebut harus masih hidup. Dalam melakukan penyembelihan hewan harus sesuai dengan syariat Islam.
- d) Penggunaan Nama dan Bahan

Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama atau simbolsimbol makanan atau minuman yang mengarah kepada kekufuran atau kebatilan. Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan simbol-simbol makanan atau minuman yang mengarah kepada nama-nama benda atau binatang yang diharamkan terutama babi dan khamr kecuali yang telah mentradisi ('urf) dan dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan seperti nama bakso, bakmi, bakwan, bakpia dan bakpao. Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan bahan campuran bagi komponen makanan atau

minuman yang menimbulkan rasa atau aroma benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi.

B. Regulasi Halal di Indonesia

Undang-undang yang berkaitan dengan aspek halal suatu produk sebagai berikut:

- a) Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- b) Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2015 Tentang Jaminan Produk Halal.
- c) Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.
- d) Keputusan Menteri Agama (KMA) Nomor 982 Tentang Layanan Sertifikasi Halal.
- e) Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Lahirnya Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sesungguhnya semakin mempertegas betapa mendesaknya persoalan halal-haram dalam rantai produksi dari pelaku usaha hingga sampai di tangan konsumen dan dikonsumsi oleh konsumen. Ketentuan dalam Undang-undang ini menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan yang diperdagangkan itu wajib memiliki sertifikasi halal. Pemberlakuan Undang-undang ini bertujuan agar pihak konsumen

(masyarakat luas) mendapatkan kepastian hukum terhadap produk makanan dan barang konsumsi lainnya. Sedangkan bagi pelaku usaha, hadirnya undang-undang jaminan produk halal ini memberikan panduan bagaimana mengolah, memproses, memproduksi, dan memasarkan produk kepada masyarakat konsumen, serta bagaimana membuat informasi produk halal kepada konsumen.⁷

Munculnya UUJPH Nomor 33 tahun 2014 ini memperkuat dan menyempurnakan peraturan yang telah ada, seperti contoh pada peraturan sebelumnya tidak adanya peraturan mengenai produk obat-obatan, kosmetik, produk kimia dan rekayasa genetik yang kemudian UUJPH nomor 33 tahun 2014 muncul untuk memperluas dan memperkuat regulasi peraturan yang telah ada.

Undang-undang ini tidak hanya ditujukan untuk memberikan perlindungan dan jaminan kepada konsumen semata dengan pemberian sertifikasi halal, namun produsen juga menuai manfaat dari undang-undang ini yaitu dengan adanya kepastian hukum terhadap seluruh barang yang diproduksi, sehingga undang-undang ini akan berdampak positif bagi dunia usaha. Jaminan produk halal untuk setiap produk juga dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, mengingat produk yang bersertifikat halal akan lebih dipilih dan digemari konsumen.⁸

⁷ M Siradj, 'Argumentasi Hukum Jaminan Produk Halal', Jurnal Bimas Islam: 2015, 22.

⁸ Siradj, 23.

Untuk mengimplementasikan Undang-undang Jaminan Produk Halal maka Pemerintah menyediakan instrumen yang diperlukan untuk menjamin agar jaminan terhadap produk halal benar bisa dilaksanakan, seperti diwajibkan adanya sertifikasi halal dan pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Badan Jaminan Produk Halal adalah badan yang dibentuk oleh pemerintah untuk menyelenggarakan Jaminan Produk Halal yang berada di bawah naungan Kementerian Agama. Badan ini bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk halal.⁹

Ketentuan mengenai tugas, fungsi dan susunan organisasi badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) diatur dalam undang-undang nomor 33 ayat 5, sebagai berikut :

- a) Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan JPH.
- b) Penyelenggaraan JPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Menteri. (3) Untuk melaksanakan penyelenggaraan JPH sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dibentuk BPJPH yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri.

⁹ K Kamaludin, 'Persiapan Kementerian Agama Sebagai Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Pasca Diterbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal', 11.

- c) Dalam hal diperlukan, BPJPH dapat membentuk perwakilan di Daerah.
- d) Ketentuan mengenai tugas, fungsi, dan susunan organisasi BPJPH diatur dalam Peraturan Presiden.

Sedangkan wewenang penyelenggaraan jaminan produk halal (JPH) diatur pada undang-undang nomor 33 tahun 2014 pasal 6, dalam penyelenggaraan JPH, BPJPH berwenang:

- a) Merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH
- b) Menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH
- c) Menerbitkan dan mencabut sertifikat halal dan label halal pada produk
- d) Melakukan registrasi sertifikat halal pada produk luar negeri
- e) Melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal
- f) Melakukan akreditasi terhadap LPH
- g) Melakukan registrasi Auditor Halal
- h) Melakukan pengawasan terhadap JPH
- i) Melakukan pembinaan Auditor Halal; dan
- j) Melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.

C. Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019.

1. Pengertian Proses

Proses adalah serangkaian cara untuk mendapatkan sesuatu.

Terlepas dari lancar tidaknya suatu proses itu yang sangat menentukan hasil akhir dari produk/jasa tersebut. Proses tersebut juga melibatkan

transformasi sumber daya perusahaan tenaga kerja, bahan baku, peralatan dan lain-lain untuk mendapatkan hasil. Produksi adalah kegiatan di mana bahan mentah diubah menjadi bahan jadi dan sumber daya perusahaan diatas (tenaga kerja, bahan baku, peralatan dan lain-lain).¹⁰ Dari penjelasan pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa proses produksi adalah serangkaian tahapan dalam mengubah suatu bahan mentah menjadi sebuah bahan jadi yang melibatkan tenaga kerja, bahan mentah dan peralatan dalam suatu perusahaan/pabrik. Proses produksi yang baik dan sesuai dengan cara kerja perusahaan dapat menghasilkan produk yang baik berkualitas istimewa dan dapat memenuhi kebutuhan pelanggan.

Menurut Ahyari, proses produksi adalah cara, metode atau teknik bagaimana terciptanyamanfaat baru atau meningkatkan manfaat tersebut. Dari sini dapat disimpulkan bahwa proses produksi dapat digambarkan sebagai tahap menciptakan produk baru atau penambahan fungsi /mode pada suatu produk.¹¹

Dalam suatu perusahaan proses produksi merupakan hal yang sangatl penting, proses ini sangat mempengaruhi naik turunnya perusahaan dalam melayani konsumen. Adapun beberapa target produksi dalam suatu perusahaan adalah sebagai berikut:

¹⁰ Yamit Zulian, *Manajemen Kualitas Produk Dan Jasa* (Yogyakarta: Ekonosia Zamroni, 2005), 56.

¹¹ Agus Ahyari, *Manajemen Produksi Dan Perencanaan Sistem Produksi* (Yogyakarta: BPFE, 2005), 97.

- a) Memenuhi kebutuhan konsumen yang selalu bertambah dan berubah – ubah
- b) Menghasilkan barang atau jasa
- c) Mendapatkan keuntungan
- d) Meningkatkan persaingan antar usaha
- e) Meningkatkan lapangan kerja
- f) Menjaga kemakmuran Perusahaan.

2. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 17 yang berbunyi:¹²

- 1) Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, bahan penolong.
- 2) Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari:
 - a. Hewan
 - b. Tumbuhan
 - c. Mikroba; atau
 - d. Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
- 3) Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.

¹² Pasal 17 Undang-undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

Halal Pasal 18 yang berbunyi:

- 1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (3) meliputi:
 - a. Bangkai
 - b. Darah
 - c. Babi dan atau
 - d. Hewan yang disembelih tidak sesuai syariat
- 2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

Halal Pasal 21 yang berbunyi:¹³

- 1) Bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal.
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
 - a. Dijaga kebersihannya
 - b. Bebas dari najis
 - c. Bebas dari bahan tidak halal.

¹³ Pasal 21 Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

- 3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat dan alat PPH sebagaimana sudah diatur dalam peraturan pemerintah.

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 31 Ayat 3 bahwa: (3) Dalam hal pemeriksaan produk sebagaimana pada ayat (1) terhadap bahan yang diragukan kehalalannya dapat dilakukan pengujian di laboratorium.

Penetapan kehalalan produk menurut pasal 33 dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal yakni:

- a. Penetapan kehalalan produk dilakukan oleh MUI.
- b. Penetapan kehalalan produk sebagai dimaksud pada ayat 1 dilakukan dalam sidang fatwa halal.
- c. Sidang fatwa halal MUI sebagai dimaksud mengikutsertakan pakar, unsur kementerian/lembaga atau instansi terkait.
- d. Sidang fatwa halal memutuskan kehalalan produk paling lama 30 hari kerja sejak MUI menerima hasil pemeriksaan atau penguji produk dari BPJPH.
- e. Keputusan penetapan halal produk sebagaimana dimaksud pada ayat 4 ditandatangani MUI.
- f. Keputusan penetapan halal produk sebagai dimaksud pada ayat 5 disampaikan oleh BPJPH untuk menjadi dasar penerbit sertifikat halal.

Adapun dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-

Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
pasal 43 yang berbunyi:¹⁴

- 1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan proses produk tidak halal
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
 - a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya
 - b. Bebas dari najis, dan
 - c. Bebas dari bahan tidak halal
- 3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yakni lokasi penyembelihan
- 4) Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud ayat (1) meliputi tempat dan alat:
 - a. Penyembelihan
 - b. Pengolahan
 - c. Penyimpanan
 - d. Pengemasan
 - e. Pendistribusian
 - f. Penjualan, dan
 - g. Penyajian.

Lokasi, tempat dan alat penyembelihan hewan halal wajib terpisah dari lokasi penyembelihan hewan tidak halal. Lokasi penyembelihan

¹⁴ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

sebagaimana dimaksud dalam pasal 48 ayat 3 wajib memenuhi persyaratan:

- a. Terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal
- b. Dibatasi tembok dengan pagar paling rendah 3 meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat dan produk antar rumah potong
- c. Tidak berada didaerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminasi lainnya.
- d. Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal
- e. Konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi
- f. Memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Alat penyembelihan sebagaimana yang dimaksud dalam pasal 43 ayat 4 wajib memenuhi persyaratan:

- a. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal tidak halal dalam pembersihan alat
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dalam pemeliharaan alat, dan

- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan alat proses produk halal pengolahan, tempat pengolahan wajib memisahkan antara penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, dan pemasakan produk. Alat pengolahan sebagaimana dimaksud memenuhi persyaratan:¹⁵

- a. Tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan,
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan alat proses produk halal penyimpanan, tempat penyimpanan, wajib memisahkan antara penerimaan bahan, penerimaan produk setelah penyimpanan bahan dan produk, sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk untuk yang halal dan tidak halal. Alat penyimpanan wajib memenuhi persyaratan:

¹⁵ Pasal 43 ayat 4 Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

- a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan alat proses produk halal pengemasan, tempat pengemasan wajib dipisahkan antara, bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan sarana pengemasan produk. Alat pengemasan wajib memenuhi persyaratan:

- a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan alat proses produk halal pendistribusian, tempat pendistribusian wajib dipisahkan antara, sarana pengangkutan dari

tempat penyimpanan ke alat distribusi produk, dan alat transportasi untuk distribusi produk yang halal dan tidak halal. Alat pendistribusian wajib memenuhi persyaratan:

- a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan alat proses produk halal penjualan, tempat penjualan wajib dipisahkan antara, sarana penjualan produk dan proses penjualan produk. Alat penjualan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 ayat 3 wajib memenuhi persyaratan:

- a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan alat proses produk halal penyajian, tempat penyajian wajib dipisahkan antara, sarana penjualan produk dan proses penyajian produk. Alat penjualan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 ayat 3 wajib memenuhi persyaratan:

- a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Dengan pesatnya berkembang teknologi yang diterapkan dalam proses produksi atas barang dan jasa, dengan demikian timbul masalah bagi pelaku konsumen, karena mereka tidak bisa mengetahui kebenaran informasi dalam produk yang akan dikonsumsi. Informasi tersebut mengenai kebenaran komposisi bahan baku, hingga pengemasan yang tidak sesuai hukum agama islam. Oleh karena itu informasi yang diberikan harus jelas terhadap kehalalan suatu produk, sehingga tidak ada keraguan konsumen dalam mengonsumsi produk-produk.

Adapun jaminan produk halal yaitu bentuk kepastian hukum terhadap kehalalan produk dengan dibuktikan sertifikat halal. Selain itu tujuan penyelenggaraan jaminan produk halal antara lain yaitu:¹⁶

- a) Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian, ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk.
- b) Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Selain itu tujuan yang kedua adalah untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Oleh karena itu keberadaan sertifikat halal juga memiliki tujuan yang bersifat ekonomis.

Jadi dapat disimpulkan dari penjelasan Undang-undang diatas bahwa pelaku usaha harus senantiasa memperhatikan lokasi pembuatan yang jauh dari unsur haram atau terkena najis, tempat pembuatan juga harus terhindar dari berbagai najis, alat harus selalu diperhatikan dicuci setelah dipakai dan disimpan ditempat yang terhindar dari unsur najis. Adapun maksud bebas dari bahan tidak halal adalah, sesuatu yang berhubungan dengan babi. Serta produk halal merupakan suatu pertimbangan pelaku usaha untuk meraih tingkat kualitas dan nilai jual tambah bagi suatu produk.

¹⁶ Pasal 3 Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

BAB III

PROSES PEMBUATAN OLAHAN MAKANAN INDUSTRI

RUMAH TANGGA AL-BAROKAH DI DESA JURUG

A. Gambaran Umum Desa Jurug Kecamatan Sooko Kabupaten Ponorogo.

Kecamatan Sooko merupakan sebuah kecamatan yang berada di Kabupaten Ponorogo, Provinsi Jawa Timur. Kecamatan Sooko ini berjarak 25 kilometer dari ibu Kota Ponorogo ke arah Tenggara. Luas wilayah Kecamatan Sooko seluas 55,33 km persegi. Dengan jumlah penduduk 21 Batasan wilayah Kecamatan Sooko bagian utara berbatasan dengan Kecamatan Pulung dan Kecamatan Pudak, bagaian timur berbatasan dengan Kecamatan Pudak dan Kabupaten Trenggalek, bagian selatan berbatasan dengan Kecamatan Sawo dan Kabupaten Trenggalalek, bagian barat berbatasan dengan Kecamatan Sawo dan Kecamatan Pulung. Kecamatan Sooko terdiri dari 6 Desa yaitu: Desa Bedoho, Desa Jurug, Desa Klepu, Desa Ngadirojo, Desa Sooko, Desa Suru.¹

1. Lokasi Desa Jurug Kecamatan Sooko

Desa Jurug Kecamatan Sooko adalah sebuah Desa yang terletak di bagian timur Kecamatan Sooko Kabupaten Ponorogo, Provinsi Jawa Timur. Luas Desa Jurug adalah 1.205,353 Hektar. Secara geografis Desa Jurug terletak di Kecamatan Sooko pada ketinggian 450-650 meter diatas permukaan laut, dengan batas wilayah sebagai berikut:

¹ https://infisekolah.net/index.php/Sooko_Ponorogo, (diakses pada tanggal 17 Maret 2023, pukul 06: 57).

- a. Sebelah Utara : Desa Bareng, Desa Bedrug, Kecamatan Pulung
- b. Sebelah Timur : Desa Dompjong, Desa Banjarejo, Kecamatan Pudak, Kecamatan Bendungan.
- c. Sebelah Selatan : Desa Bedoho, Kecamatan Sooko
- d. Sebelah Barat : Desa Sooko, Kecamatan Sooko.²

Dari keenam Desa yang berada di Kecamatan Sooko, Desa Jurug memiliki enam dusun yaitu: Dusun Setumbal, Dusun Jurug, Dusun Srayu, Dusun Ngelegok, Dusun Kranggan, Dusun Plongko. Desa Jurug memiliki luas wilayah kurang lebih 1.205.354 Ha. Desa Jurug memiliki jumlah kepala keluarga sebanyak 2.574 dengan jumlah penduduk 7.210 jiwa dengan masing-masing terdiri dari perempuan sebanyak 3.678 jiwa dan laki-laki 3.586 jiwa.³

2. Keadaan Masyarakat Desa Jurug Kecamatan Sooko

Penduduk Desa Jurug Kecamatan Sooko terdapat penganut tiga agama antara lain Islam, Katolik, Kristen. Namun mayoritas di Desa Jurug muslim, karna itu untuk agama Kristen hanya 22 jiwa, dan penganut agama Katolik 3 jiwa.

Meskipun masyarakat tidak semuanya beraga islam, akan tetapi syariat islam tetap dikedepankan dan dilaksanakan oleh umat muslim dengan penuh kebersamaan dan kekeluargaan tanpa membedakan. Terbukti bahwa ketika ada warga yang membangun rumah warga sekitar

² Ita Krisnawati, 'Tinjauan Etika Bisnis Islam Terhadap Perilaku Produsen (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Jurug Kecamatan Sooko)', (*Skripsi: IAIN Ponorogo*), 53.

³ Sukamto, Hasil Wawancara, Ponorogo, 20 Maret 2023, Pukul 08:34 WIB.

senantiasa bergotong-royong membantu, sedangkan untuk orang non muslim menghormati umat islam yang mengutamakan kehalalan dalam suatu makanan atau minuman dan lain sebagainya.

3. Kondisi Ekonomi

Desa Jurug merupakan Desa yang berada di dataran tinggi. Oleh karena itu mayoritas mata pencarian masyarakat Desa Jurug mayoritas berprofesi sebagai buruh tani, dan petani, tetapi kebanyakan masih sebagai buruh tani. Selain sebagai petani dan buruh tani, masyarakat di Desa Jurug juga memiliki profesi sebagai, tukang sayur, usaha perdagangan, peternakan, industri rumah tangga, toko sembako dan kebutuhan sehari-hari, serta PNS, guru, dan polisi.

Keadaan sosial ekonomi masyarakat di Desa Jurug bisa dikatakan tergolong rendah, karena masih terdapat kepala keluarga yang kurang mampu. Terbukti bahwa pemerintah Desa Jurug tiap bualannya memberi bantuan bahan pokok kepada masyarakat yang kurang mampu, biasanya disebut dengan PKH (Program Keluarga Harapan) dan BPNT (Bantuan Pangan Non Tunai).

4. Kondisi Industri Rumah Tangga

Desa Jurug merupakan salah satu Desa yang paling terkenal dengan masyarakatnya dengan mata pencarian dalam bidang industri pangan. Adapun 8 industri rumah tangga yang ada di Desa Jurug Kecamatan Sooko adalah sebagai berikut:

Tabel 3.2
Daftar Industri Rumah Tangga di Desa Jurug Kecamatan
Sooko

No	Nama Industri Rumah Tangga	Lama Berdirinya
1.	Al-Barokah (Cap Menara)	20 Tahun
2.	Al-Barokah	11 Tahun
3.	Hartini	20 Tahun
4.	Naila	5 Tahun
5	Dimas	6 Tahun
6	Endang Kartini	12 Tahun
7	Family Snack	6 Tahun
8	Aulia	3 Tahun

5. Sejarah Singkat Berdirinya Industri Rumah Tangga Al-Barokah

Awal mulanya Sumini hanya seorang yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Tahun 2001 Sumini mulai memiliki ide untuk melakukan usaha mengelola krupuk rambak, ia melakukannya sendiri mulai dari proses memasak sampai menjualnya. Usaha tersebut mulai berjalan sedikit demi sedikit, namun tak diduga setelah 2 tahun kemudian bahan baku krupuk rambak sulit dicari olehnya karena itu ia mulai berfikir kembali agar usahanya tidak berhenti disitu saja.

Tahun 2003 Sumini beralih memproduksi roti jahe yang berbekal resep dari ibunya sendiri. Mulailah ia berganti membuat olahan roti jahe, saat itu ia memproduksi dalam waktu seminggu 20 sampai 30 kotak roti jahe saja tetapi seiring berkembangnya waktu ia mulai berani menambah olahannya dan sampai saat ini ia memiliki 4 karyawan yang membantunya membuat produk makanan.

Namun, tak Sumini tak ingin kalah saing dengan industri rumah tangga yang lain ia pun menambah produksinya seperti;¹ 1) kripik pisang, 2) kripik talas, 3) sale pisang goreng, 4) sale pisang gulung, 5) kembang goyang, 6) roti gapit, 7) kue kecipir, 8), roti bolu kelapa. Dari sini lah usaha Sumini semakin berkembang dan banyak dikenal oleh masyarakat.

B. Bahan Baku, Proses Pengolahan Makanan, Lokasi, Tempat dan Alat Produksi.

Memproduksi olahan makanan merupakan salah satu hal dilakukan oleh produsen industri rumah tangga di Desa Jurug Kecamatan Sooko. Setiap industri rumah tangga memiliki cara sendiri untuk memajukan usahannya, terutama dalam menjaga kebersihan suatu produk yang dikelolaknya, serta tetap menjaga cita rasa yang diutamakan produsen. Selain itu tak kalah penting juga untuk mengenalkan produknya ke masyarakat luas produsen memberi label pada produknya dengan ciri khasnya masing-masing.²

Meskipun cara pengenalan produsen dengan memberi label pada produknya, namun untuk informasi yang terdapat pada kemasannya tentu berbeda. Contohnya informasi pada label produk al-Barokah cap menara yaitu: nama produk, nama produsen, alamat produsen, nomer izin edar, nomer telepon produsen, tanggal kadaluarsa, serta logo produk.³ Seperti yang dituturkan oleh Sumini:

“dari awal produksi saya sudah menggunakan label, alasan saya menggunakan label ini karena saya ingin masyarakat mengerti kalau ini

¹ Sumini, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 5 Maret 2023, Pukul 11:15 WIB.

² Nurul, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 18 Maret 2023, Pukul 10:45 WIB.

³ Observasi di Swalayan Cinta Cell, Ponorogo 5 Maret 2023, Pukul 17:00 WIB.

merupakan produksi dari al-Barokah cap menara yang diproduksi saya sendiri. Karena jika tidak diberi label masyarakat juga kurang berminat untuk membeli, itupun saya buat juga untuk membedakan antara nama al-Barokah yang dimiliki industri rumah tangga yang lain”

Adapun beberapa pertanyaan yang diberikan kepada informan atau pelaku usaha dan karyawan terkait makanan yang halal secara zatnya yaitu sebagai berikut:

“menurut saya makanan halal secara zatnya adalah makanan yang tidak mengandung unsur babi atau terkena najis anjing. Contohnya banyak seperti roti jahe dan lain sebagainya asalkan tidak terkena babi atau anjing. Makanan halal itu yang diperbolehkan oleh Allah Swt.”

Berikut wawancara terhadap karyawan al-Barokah:

“menurut saya makanan halal secara zatnya itu adalah makanan yang bebas dari najis, tidak berasal dari darah hewan, bukan yang sudah mati terdahulu sebelum disembelih, contohnya ayam yang mati karena digigit musang lalu dimasak dagingnya.”

Pelaku usaha dan karyawannya mengatakan bahwa mereka paham mengenai makanan yang halal secara zatnya. Mereka mengatakan bahwa makanan yang halal zatnya itu harus bersih dan jauh dari najis.

Adapun beberapa pertanyaan yang diberikan kepada informan atau pelaku usaha terkait bagaimana cara memperoleh makanan halal dan apakah cara memperoleh suatu makanan berpengaruh terhadap kehalalan makanan yaitu sebagai berikut:

“menurut saya cara memperoleh makanan itu harus dengan cara halal yaitu tidak mencuri atau hasil dari uang main judi. Karena memperoleh dengan cara yang halal itu harus dengan bekerja keras seperti yang saya lakukan ini dengan memproduksi makanan untuk dijual.”

Berikut wawancara terhadap karyawan al-Barokah:

“menurut saya cara memperoleh makanan yang halal itu harus dengan bekerja tidak mencuri apalagi sampai korupsi dan memperolehnya dengan jalan yang buruk seperti berzina dan sebagainya.

Selanjutnya beberapa pertanyaan mengenai bagaimana cara memasak atau mengolah makanan sesuai syariat islam dan bagaimana menurut pelaku usaha mengenai apabila makanan dihinggapi lalat contohnya ketika proses pembuatan sale pisang gulung yaitu sebagai berikut:

“menurut saya cara memproses makanan harus dengan keadaan yang bersih sebelumnya cuci tangan dan jika perlu menggunakan kaos tangan khusus, serta menggunakan penutup rambut untuk menghindari rambut jatuh ke makanan. Serta ketika melakukan proses harus terhindar dari kotoran atau najis. Dan menurut saya mau bagaimana lagi jika proses penjemuran tidak mungkin untuk ditutupi karena begitu banyak produksinya serta menurut saya lalat yang menghinggapi itu lalat kecil-kecil jadi ketika sale melalui proses penggorengan pasti bakteri yang dibawa lalat akan mati sendiri terkena minyak panas”

Selanjutnya beberapa pertanyaan yang diberikan kepada pemilik usaha makanan terkait bagaimana cara menyimpan makanan agar terjaga kehalalannya dan bagaimana cara menyajikan makanan agar terjaga kehalalannya yaitu berikut pendapatnya:

“cara penyimpanannya disini disimpan di tempat khusus penyimpanan yang sudah disediakan, dijaga kebersihannya, serta dihindarkan dari hal-hal yang berunsur najis, juga diberikan tempat yang jauh dari jangkauan tikus. Cara penyajiannyapun atau pengemasannya dilakukan ditempat yang bersih dan bebas dari najis.

Dari sembilan produk olahan makanan al-Barokah milik Sumini tersebut, penulis akan menjelaskan empat produk diantaranya produk utama al-Barokah yaitu roti jahe, serta produk pendukungnya yaitu kembang goyang, sale pisang goreng, dan sale pisang gulung. Dari keempat tersebut akan dijelaskan mulai dari bahan bakunya, alat pembuatan, proses

pembuatan, lokasi memasak, dan tempat memasak yang digunakan. Berikut penjelasannya:

1. Pembuatan Roti Jahe⁴

- Bahan Baku :
1. Tepung terigu (segitiga biru)
 2. Tepung beras (rose brand)
 3. Telur ayam
 4. Gula pasir (PT. Kebon Agung)
 5. Gula merah (elang)
 6. Wijen
 7. Jahe
 8. Vanili
 9. Ovalet SP
 10. Fermipan

- Alat Pembuatan :
1. Oven kue
 2. Mesin parut
 3. Mixser
 4. Loyang dan cetakan roti jahe
 5. Baskom besar dan kecil
 6. Centong kayu
 7. Sendok
 8. Pisau
 9. Papan potong

⁴ Sumini, *Hasil Wawancara*, Ponorogo 18 Maret 2023, Pukul 09:03 WIB.

10. Tampi

11. Kuas.⁵

Proses : 1. Pertama, potong gula merah dan jahe halus

Pembuatan menjadi irisan tipis secara merata, masukkan parutan jahe ke dalam baskom lain.

2. Kedua, masukkan telur, gula pasir, gula merah dan tepung roti ke dalam baskom lalu aduk campurkan menggunakan mixer, diamkan hingga gula merah menjadi halus dan adonan tercampur rata, tunggu adonan mengembang.

3. Ketiga, setelah adonan mengembang, masukkan ovalet secukupnya dan aduk kembali dengan mixer hingga mengembang sempurna.

4. Keempat, setelah proses mixer selesai, diamkan adonan tunggu hingga loyang dan roti matang, olesi dengan minyak/margarin agar tidak lengket saat dioven.

5. Kelima, jika sudah siap, ambil adonan lalu

⁵ Observasi di Rumah Produksi Al-Barokah, Ponorogo, 18 Maret 2023, Pukul 07: 45 WIB.

tambahkan dengan tepung terigu dan tepung beras, parutan jahe lalu aduk dengan tangan menggunakan sendok kayu agar roti yang dihasilkan mengembang.

6. Keenam, nyalakan oven terlebih dahulu, lalu
7. Ketujuh, tuang adonan yang sudah jadi ke dalam roti dan taburi dengan isian wijen.
8. Kedelapan, masukkan roti ke dalam oven dan tunggu sekitar 15 menit untuk hasil yang bagus.
9. Kesembilan, keluarkan roti dan masukkan ke dalam loyang agar dingin sebelum dikemas.
10. Kesepuluh, masukkan roti dingin ke dalam toples yang disediakan dan tempelkan labelnya.
11. Terakhir, produk siap didistribusikan.

Lokasi Memasak : Berada di Kabupaten Ponorogo, Kecamatan Sooko, Desa Jurug, Dukuh Setumbal, RT.01/RW.03.

Tempat Memasak : Di dapur rumah Sumini khususnya tempat untuk memproduksi produknya.



Gambar 3. 1 Produk Roti Jahe

2. Pembuatan Kembang Goyang.⁶

- Bahan Baku :
1. Tepung terigu (segitiga biru)
 2. Tepung tapioka (gunung agung)
 3. Tepung hun kuwe
 4. Gula pasir halus (PT. Kebon Agung)
 5. Garam halus (segi tiga)
 6. Telur ayam
 7. Vanili
 8. Minyak goreng (minyakita)
 9. Kelapa (untuk diambil santannya)
 10. Air
- Alat Pembuatan :
1. Alat parut
 2. Saringan

⁶ Nena, (Sebagai Karyawan Al-Barokah), *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 18 Maret 2023, Pukul 07:30 WIB.

3. Baskom besar dan kecil
4. Wajan
5. Sotil dan serok
6. Cetakan kembang goyang
7. Tampi
8. Whisc (alat pengocok telur).⁷

- Proses Pembuatan :
1. Pertama, parut kelapa kemudian campur dengan air dan peras santannya
 2. Kedua, siapkan baskom besar kemudian campur telur dan garam, selanjutnya tambahkan tepung beras, kanji, vanili, garam dan santan secukupnya.
 3. Ketiga, lanjutkan pengadukan hingga adonan halus, lakukan penyaringan jika perlu untuk mencegah terbentuknya gumpalan.
 4. Keempat, panaskan minyak goreng secukupnya dengan api sedang dan biarkan hingga panas.
 5. Kelima, masukkan cetakan kembang goyang terlebih dahulu ke dalam minyak goreng, lalu cetakan ke dalam adonan.

⁷ Observasi di Rumah Produksi Al-Barokah, Ponorogo, 18 Maret 2023, Pukul 07: 45 WIB.

Tetapi hanya bagian tepi atas dari bentuk atau bentuk yang tidak tenggelam.

6. Keenam, ulangi untuk mendapatkan hasil yang banyak, lalu lihat bunga goyang yang di taruh di minyak panas satu persatu, karena kematangannya tentu akan berbeda antara satu sengan yang lainnya.
7. Ketujuh, angkat kembang goyang yang sudah matang dengan nampan, diamkan hingga minyaknya turun, lalu pindahkan ke tampi.
8. Kedelapan, diamkan hingga dingin.
9. Kesembilan, kembang goyang siap dikemas dalam plastik yang disediakan dan diberi label
10. Terakhir, produk siap didistribusikan.

Lokasi Memasak : Berada di Kabupaten Ponorogo, Kecamatan Sooko, Desa Jurug, Dukuh Setumbal, RT.01/RW.03.

Tempat Memasak : Di dapur rumah Sumini khususnya tempat untuk memproduksi produknya.



Gambar 3. 2
Produk Kembang
Goyang

3. Pembuatan Sale Pisang Goreng⁸

Bahan Baku : 1. Pisang awak
2. Minyak goreng (minyakita)

Alat Memasak : 1. Pisau
2. Papan potong

3. Wajan

4. Baskom kecil

5. Tampi

6. Sotil

7. Serok

8. Nampan

⁸ Nena, (Sebagai Karyawan Al-Barokah), Hasil Wawancara, Ponorogo, 18 Maret 2023, Pukul 07:30 WIB.

- Proses Pembuatan : 1. Pertama, kupas pisang hingga bersih kemudian potong secara tipis.
2. Kedua, tuang minyak ke dalam wajan dan taruh di atas kompor, tunggu sampai minyaknya panas.
3. Ketiga, segera masukkan pisang yang sudah dipotong tipis ke dalam minyak panas.
4. Keempat, tunggu dan aduk hingga pisang menjadi coklat dan keras agar lebih awet
5. Kelima, kemudian pisang yang sudah matang menggunakan serok, selanjutnya letakkan dalam baskom kecil dan tunggu hingga minyaknya mengering.
6. Keenam, letakkan pisang yang dipisahkan dari minyaknya di atas nampan dan tunggu hingga pisang dingin.
7. Ketujuh, pisang yang sudah dingin siap dimasukkan ke dalam bungkus plastik yang telah disediakan dan diberi label.
8. Terakhir, produk siap didistribusikan.

Lokasi Memasak : Berada di Kabupaten Ponorogo, Kecamatan Sooko, Desa Jurug, Dukuh Setumbal, RT.01/RW.03.

Tempat Memasak : Di dapur rumah Sumini khususnya tempat untuk memproduksi produknya.



Gambar 3.3

Produk Sale Pisang Goreng

4. Pembuatan Sale Pisang Gulung⁹

- Bahan Baku :
1. Pisang awak
 2. Tepung terigu (segitiga biru)
 3. Gula pasir (PT. Kebon Agung)
 4. Tepung beras (rose brand)
 5. Garam halus (segi tiga)
 6. Minyak Goreng (minyakita)
 7. Air
- Alat Memasak :
1. Pisau
 2. Papan bambu

⁹ Nena, (Sebagai Karyawan Al-Barokah), *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 17 Maret 2023, Pukul 07:30 WIB.

3. Wajan
4. Baskom kecil dan besar
5. Tampi
6. Sendok
7. Papan potong
8. Sotil dan serok.¹⁰

Proses Pembuatan : 1. Pertama, kupas pisang hingga bersih kemudian potong pisang secara tipis-tipis.

2. Kedua, letakkan potongan pisang di atas papan bambu susun secara rapi.

3. Ketiga, jemur pisang selama kurang lebih 2 hari.

4. Keempat, setelah itu jika kadar air pisang sudah turun angkat pisang lalu simpan.

5. Kelima, ambil baskom kecil kemudian tuangkan tepung terigu dan air secukupnya, lalu campurkan keduanya sebagai bahan lem pisang untuk merekatkan bagian ujung pisang supaya menjadi bentuk bulat.

6. Keenam, sisihkan pisang yang sudah digulung dan direkatkan.

¹⁰ Observasi di Rumah Produksi Al-Barokah, Ponorogo, 18 Maret 2023, Pukul 09: 35 WIB.

7. Ketujuh, siapkan adonan untuk melumuri pisang gulung. Campurkan tepung beras, gula, garam dan air, saring jika perlu.
8. Kedelapan, masukkan pisang ke adonan.
9. Kesembilan, tuangkan minyak ke dalam wajan, dan panaskan hingga benar-benar panas.
10. Kesepuluh, goreng pisang yang sudah digulung, kemudian tunggu hingga pisang menjadi masak.
11. Kesebelas, angkat pisang yang sudah matang dan masukkan ke dalam tampah, tunggu hingga dingin.
12. Terakhir sale pisang siap dimasukkan dalam mika yang sudah disediakan dan diberi label.

Lokasi Memasak : Berada di Kabupaten Ponorogo, Kecamatan Sooko, Desa Jurug, Dukuh Setumbal, RT.01/RW.03.

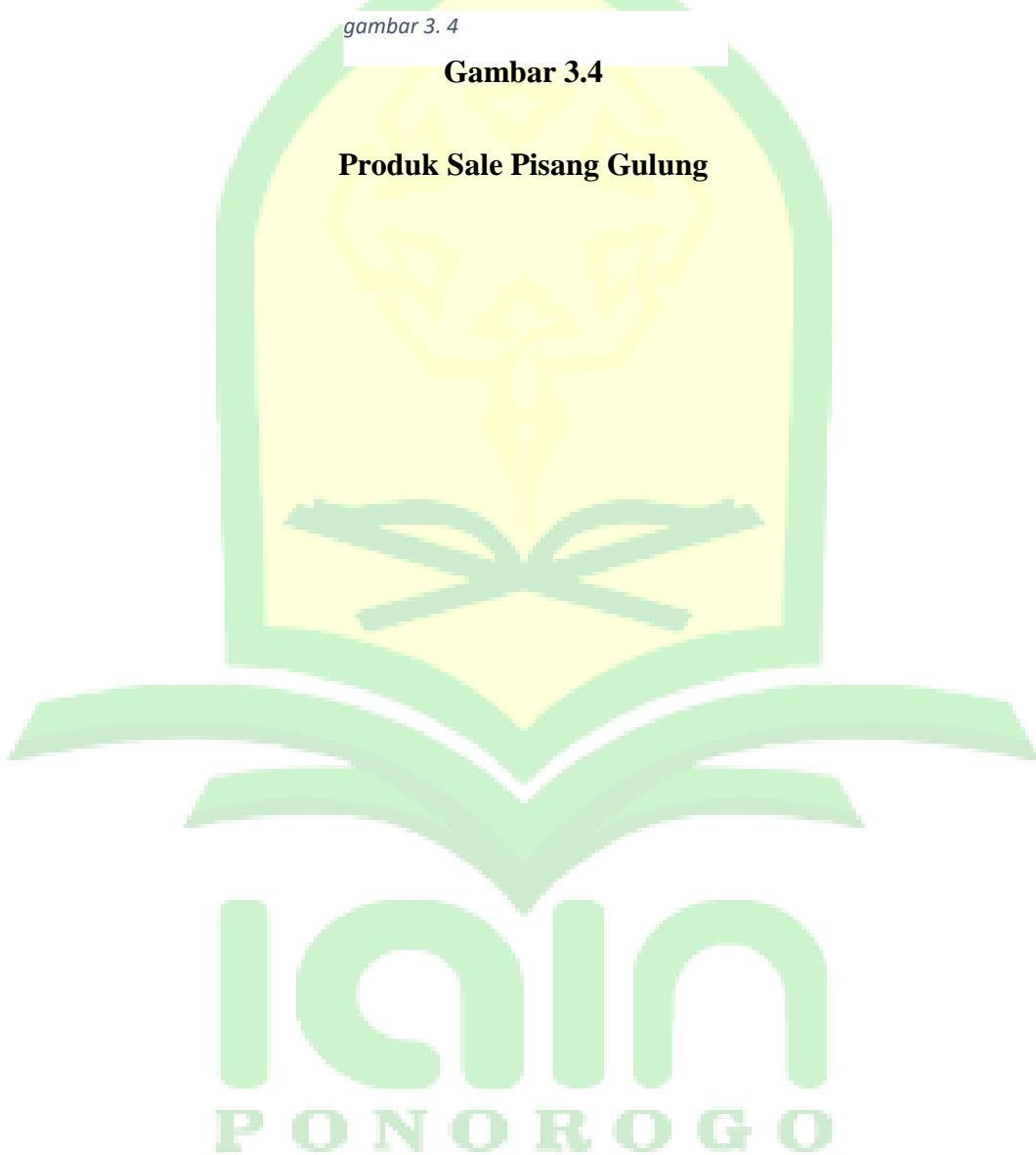
Tempat Memasak : Di dapur rumah Sumini khususnya tempat untuk memproduksi produknya.



gambar 3. 4

Gambar 3.4

Produk Sale Pisang Gulung



BAB IV

**ANALISIS PROSES PRODUK HALAL PADA INDUSTRI RUMAH
TANGGA AL-BAROKAH PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33
TAHUN 2014**

A. Analisis Jaminan Produk Halal pada Bahan Baku dan Proses Pembuatan Olahan Makanan di Industri Rumah Tangga al-Barokah dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

Dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, dijelaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.⁵⁷ Itu artinya, perusahaan yang memproduksi dan memperdagangkan produk di Indonesia harus bersertifikat halal dan memiliki logo halal pada kemasannya, serta mutlak diperlukan sebagai payung hukum yang kuat bagi pemerintah yang berwenang mengatur produk halal di Indonesia.

Pasal 18 Ayat 1 menjelaskan bahwa bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (3) meliputi: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih tidak sesuai syariat. Begitu juga pada ayat 2 menjelaskan bahwa bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Industri rumah tangga al-Barokah merupakan salah satu produsen yang memproduksi berbagai macam makanan ringan atau camilan untuk

⁵⁷Pasal 4 Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

memenuhi kebutuhan hidup manusia. Berbicara soal makanan, tentunya banyak orang yang berminat atau ingin membeli produksi makanannya dengan berbagai macam varian yang ada. Tetapi kita tidak tau apakah makanan ia jual adalah makanan yang halal atau haram, dan bagaimana bahan baku yang digunakan serta bahan tambahan lainnya, begitu juga mengenai proses pengolahan makanan halal yang ada di al-Barokah sudah sesuai dengan syariat Islam. Dan kita ketahui bahwa dimana Desa Jurug merupakan Desa dengan minoritas penduduknya Muslim.

Data yang didapatkan dari hasil penelitian melalui proses wawancara yang dilakukan oleh penulis, ialah dimana narasumber yang telah di wawancarai secara mendalam ialah pemilik usaha beserta karyawan, dan konsumen. Melalui wawancara yang dilakukan kepada narasumber terkait bagaimana bahan baku yang digunakan atau bahan tambahan lainnya serta proses pengolahan produk makanan yang ada di al-Barokah.

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan terhadap pemilik usaha dan karyawan di al-Barokah. Diketahui bahwa masih terdapat bahan tambahan yang digunakan pelaku usaha dinilai masih diragukan kehalalannya serta proses pembuatan makanan yang dianggap kurang dalam kebersihannya.

Dari penjelasan pada bab 3 tersebut dapat disimpulkan bahwa bahan baku merupakan bahan yang dipilih untuk digunakan dalam pembuatan produk jadi yang disatukan untuk membentuk satu produk jadi. Bahan baku dan bahan penolong memegang peranan penting dalam perusahaan. Oleh

karena itu, sangatlah penting untuk mendapatkan hasil produksi dari proses produksi.⁵⁸

Dalam hal ini untuk mengetahui bahan baku atau bahan tambahan, bagaimana proses pengolahan produk makanan halal, lokasi tempat dan alat PPH di al-Barokah penulis melakukan wawancara yang lebih mendalam terhadap informan, apabila memenuhi syarat dan kriteria makanan halal sebagai selanjutnya:

1) Halal Zatnya

Hal yang sangat diutamakan dalam menentukan halalnya suatu makanan yaitu dilihat dari segi zatnya. Makanan maupun minuman yang halal zatnya tentu halal untuk dikonsumsi. Adapun contoh makanan yang halal karena zatnya yaitu seperti ayam, buah-buahan maupun sayur-sayuran. Dan adapun makanan yang mengandung zat atau makanan yang tidak halal yaitu seperti anjing, babi maupun makanan yang sudah tercampur dengan zat haram maka hukumnya sudah termasuk haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat Muslim.⁵⁹

Berdasarkan hasil wawancara pada bab 3 di atas maka dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha di al-Barokah sudah memahami yang dimaksud dengan makanan halal secara zatnya. Dimana pemilik usaha tersebut mengatakan bahwa makanan yang halal karena zatnya yaitu

⁵⁸Muhammad Irfan Al-Amin, *Bahan Baku Adalah Bahan Utama Produksi*, <https://katadata.co.id/safrezi/berita/621711cf4595c>, diakses pada tanggal 27 Maret 2023, Pukul 21.36 WIB.

⁵⁹Mahmud, *Halal dengan Cara Memperolehnya*, (Bandung: 2008), h.3.

makanan yang pada dasarnya sudah dihalalkan oleh Allah Swt. Tetapi apabila ada sedikit campuran zat haram yang masuk kedalam makanan yang halal itu otomatis makanan tersebut berubah status atau zatnya menjadi haram. Adapun contoh makanan yang halal karena zatnya yaitu seperti ayam, buah-buahan maupun sayur-sayuran. Dan adapun makanan yang mengandung zat atau makanan yang tidak halal yaitu seperti anjing, babi, ular dan lain sebagainya.

2) Halal Cara Memperolehnya

Semua makanan yang kita makan pada umumnya adalah halal terlebih lagi makanan yang kita makan atau konsumsi ialah makanan yang zatnya terjamin halal. Tetapi, ada pula makanan yang kita konsumsi yang awalnya makanan tersebut sudah halal karena zatnya tetapi karena cara memperoleh makanan tersebut salah maka makanan yang kita konsumsi akan berubah kehalalannya.

Hal yang menyebabkan itu biasa terjadi karena kita mendapatkan makanan tersebut dengan cara yang tidak halal seperti mencuri sehingga mengubah kehalalan makanan menjadi haram untuk dikonsumsi oleh umat muslim. Maka makanan yang kita konsumsi bisa saja berubah tergantung bagaimana cara kita mendapatkan atau memperoleh makanan tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara pada bab 3 di atas dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha di al-Barokah mengatakan bahwa untuk memperoleh suatu makanan itu harus dengan cara yang halal. Salah satu

cara yang halal dalam memperoleh makanan yaitu kita harus bekerja dengan keras dan upah yang kita dapat dari hasil kerja keras kita akan berkah ketika digunakan untuk membeli makanan. Apapun yang kita makan akan berkah dan mendapat pahala dari Allah Swt. sebaliknya apabila kita memperoleh makanan dari hal-hal yang tidak baik seperti mencuri, riba, korupsi dan lain sebagainya walaupun makanan yang kita makan itu halal tetapi dengan cara yang salah untuk mendapatkan makanan tersebut maka makanan tersebut berubah kehalalannya dan menjadi haram untuk di konsumsi.

3) Halal Cara Memprosesnya

Kehalalannya baik itu dari segi zat, cara memperoleh makanan sudah sesuai dengan ajaran Islam tetapi pada saat proses memasak atau pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam maka makanan tersebut bisa saja berubah statusnya menjadi haram. Hal yang biasa menyebabkan makanan tersebut berubah statusnya karena pada saat mengolah makanan alat masak yang kita gunakan sebelumnya ternyata pernah digunakan memasak makanan haram atau bahan-bahan yang lain yang tidak diperbolehkan dalam Islam.

Selain itu, hal yang lain yang menyebabkan proses makanan juga bisa menjadi haram yaitu apabila dalam proses pemotongan daging baik itu ayam maupun sapi tidak sesuai dengan ajaran Islam maka makanan tersebut bisa saja berubah kehalalannya. Maka dari itu dalam agama

Islam dalam mengolah makanan harus jelas kebersihannya agar terhindar dari najis dan hal-hal lainnya.

Berdasarkan hasil wawancara pada bab 3 diatas dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha di Al-Barokah pada umumnya mengatakan bahwa setiap makanan yang halal itu harus baik dan bersih cara pengelolannya. Maksudnya yaitu setiap langkah dalam melakukan pengolahan makanan itu harus bersih baik itu dari lingkungannya terlebih lagi tempat atau alat masak yang digunakan dalam mengolah makanan. Kita harus senantiasa menjaga kebersihan dalam mengolah makanan agar terhindar dari najis dan hal lainnya yang bisa menyebabkan makanan yang kita peroleh kehalannya menjadi haram.

Selain itu, hal yang lebih utama juga yang harus kita ketahui dalam mengolah makanan yaitu bagaimana proses atau prosedur pemotongan daging hewan yang sesuai dengan syariat Islam. Ini juga merupakan salah satu cara agar dalam mengolah makanan senantiasa terjaga kehalalannya.

4) Halal Penyimpanan dan Penyajiannya

Dalam mengolah makanan hal terpenting juga yang harus diperhatikan yaitu bagaimana menyimpan dan menyajikan makanan tersebut. Makanan tersebut bisa saja berubah kehalalannya apabila disimpan atau disajikan dengan makanan yang haram. Ketika menyimpan dan menyajikan makanan harus bersih dan jauh dari najis serta kotoran. Semua alat yang digunakan seperti piring, gelas dan lainnya harus

senantiasa bersih. Bukan hanya itu tempat atau lingkungan tempat menyimpan makanan juga harus bersih terlebih juga orang yang mengolah atau memasak makanan tersebut harus bersih dan senantiasa memperhatikan makanan yang disimpan atau disajikan.

Berdasarkan hasil wawancara pada bab 3 diatas dapat disimpulkan bahwa seperti biasa pada umumnya orang ketika menyimpan makanan yang sangat penting dilakukan yaitu kebersihan. Makanan yang harus di simpan di tempat yang bersih agar terhindar dari najis dan juga kotoran. Alat makan dan alat masak yang selesai digunakan pun harus segera dibersihkan. Begitu pula ketika sedang menyajikan makanan harus di tempat yang bersih agar pelanggan atau konsumen selalu merasa puas. Berikut tabel mengenai analisis bahan baku dan proses pembuatan ke empat macam olahan dari masing-masing produk makanan yang ditinjau dari Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal pasal 18 dan pasal 21:

1. Produk Roti Jahe

Tabel 4.1

Analisis Bahan Baku Roti Jahe

No	Nama Bahan	Halal	Diragukan	Haram	Keterangan
1.	Tepung Terigu (Segitiga Biru)	✓	-	-	Ada label halal MUI
2.	Tepung Beras (Rose Brand)	✓	-	-	Ada label halal MUI
3.	Telur Ayam	✓	-	-	Langsung dari hewan
4.	Gula Pasir (PT.Kebon Agung)	✓	-	-	Ada label halal MUI
5.	Gula Merah (Elang)	-	✓	-	Tidak ditemukan label halal (dilihat dari

No	Nama Bahan	Halal	Diragukan	Haram	Keterangan
					komposisi bisa dikatakan halal)
6.	Wijen	✓	-	-	Pembeliannya berupa kiloan (bisa dikatakan halal karena bersumber dari tubuhan)
7.	Jahe	✓	-	-	Diambil langsung dari alam
8.	Valini	✓	-	-	Ada label halal MUI
9.	Ovalet SP	✓	-	-	Ada label halal MUI
10.	Fermipan	-	✓	-	Tidak ada label halal MUI. Halal yang dimiliki fermipan adalah dari HFCE (Halal Food Council Of Europe) dari keputusan BPOM bahwa label tersebut tidak dapat dicantumkan di kemasannya karena yang diijinkan adalah yang dikeluarkan MUI saja.

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18 dan Pasal 21 bahwa macam-macam bahan baku dan bahan campuran yang digunakan sudah memenuhi syarat halal dengan memiliki lebel halal MUI pada kemasan bahan baku tersebut, sedangkan masih ada satu sebagian dari bahan campuran yang diragukan kehalalannya dikarenakan belum memiliki label halal MUI. Dan juga dilihat dari halal secara zatnya, halal cara memperolehnya sudah sesuai dengan syariat agama Islam.

Table 4.2

Analisis Proses Pembuatan Roti Jahe

No	Proses pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Iris tipis gula merah	✓	-	-	Bersih dari najis
2.	Parut jahe	✓	-	-	Bersih dari najis
3.	Campurkan gula pasir, telur, gula merah, ovalet SP, fermipan.	✓	-	-	Bersih dari najis
4.	Oleskan minyak ke loyang	✓	-	-	Bersih dari najis
5.	Campurkan adonan dengan tepung terigu, tepung beras, dan parutan jahe	✓	-	-	Bersih dari najis
6.	Masukkan adonan ke cetakan	✓	-	-	Bersih dari najis
7.	Tambahan wijen	✓	-	-	Bersih dari najis
8.	Panggang roti, dan angkat roti	✓	-	-	Bersih dari najis
9.	Dinginkan roti, roti siap dikemas	✓	-	-	Bersih dari najis

Dari tabel diatas mengenai proses pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan bahwa segala proses mulai dari awal sampai akhir proses pengemasan produsen sudah melakukan yang terbaik mengutamakan kebersihan dan menghindarkan dari hal-hal yang najis atau haram. Hal ini sudah sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21 dan sudah sesuai dengan halal cara memperolehnya, halal penyimpanan dan penyajiannya. Jadi pembuatan roti jahe berdasarkan proses pembuatannya sudah sesuai keseluruhan.

2. Kembang Goyang

Table 4.3
Analisis Bahan Baku Kembang Goyang

No	Nama Bahan	Halal	Diragukan	Haram	Keterangan
1	Tepung terigu (Segitiga Biru)	✓	-	-	Ada label halal
2.	Tepung Tapioka (Gunung Agung)	✓	-	-	Ada label halal
3	Tepung Hun Kuwe	✓	-	-	Ada label halal
4.	Gula pasir (PT.Kebon Agung)	✓	-	-	Ada label halal
5.	Garam (Segi Tiga)	✓	-	-	Ada label halal
6.	Telur Ayam	✓	-	-	Langsung dari hewan
7.	Minyak Goreng (Minyakita)	✓	-	-	Ada label halal
8.	Kelapa	✓	-	-	Langsung dari pohon
9.	Air	✓	-	-	Air Rebusan sendiri

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18 dan Pasal 21 bahwa macam-macam bahan baku dan bahan campuran yang digunakan sudah memenuhi syarat halal dengan memiliki label halal MUI pada kemasan bahan baku tersebut. Dan juga dilihat dari halal secara zatnya, halal cara memperolehnya sudah sesuai dengan syariat agama Islam.

Table 4.4
Analisis Proses Pembuatan Kembang Goyang

No	Proses Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1	Parut kelapa, campur air, lalu peras (jadi santan)	✓	-	-	Bersih dari najis
2	Campurkan telur, garam, vanili, tepung tapioka, tepung beras, dan santan secukupnya	✓	-	-	Bersih dari najis
3.	Panaskan minyak goreng serta cetakan kembang goyang	✓	-	-	Bersih dari najis
4.	Celup cetakan ke adonan dan masukkan ke minyak panas	✓	-	-	Bersih dari najis
5.	Bolak balik, dan angkat jika sudah masak	✓	-	-	Bersih dari najis
6.	Dinginkan kembang goyang, kemabang goyang siap dikemas	✓	-	-	Bersih dari najis

Dari tabel diatas mengenai proses pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan bahwa segala proses mulai dari awal sampai akhir proses pengemasan produsen sudah melakukan yang terbaik mengutamakan kebersihan dan menghindarkan dari hal-hal yang najis atau haram. Hal ini sudah sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21 dan sudah sesuai dengan halal cara memperolehnya, halal penyimpanan dan penyajiannya. Jadi pembuatan kembang goyang berdasarkan proses pembuatannya sudah sesuai keseluruhan.

3. Sale Pisang Goreng

Table 4.5

Analisis Bahan Baku Sale Pisang Goreng

No	Bahan Baku	Halal	Diragukan	Haram	Keterangan
1.	Pisang Awak	✓	-	-	Langsung dari pohon
2.	Minyak Goreng (Minyakita)	✓	-	-	Ada label halal

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18 dan Pasal 21 bahwa macam-macam bahan baku dan bahan campuran yang digunakan sudah memenuhi syarat halal dengan memiliki label halal MUI pada kemasan bahan baku tersebut. Dan juga dilihat dari halal secara zatnya, halal cara memperolehnya sudah sesuai dengan syariat agama Islam.

Table 4.6

Analisis Proses Pembuatan Sale Pisang Goreng

No	Proses Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Kupas pisang	✓	-	-	Bersih dari najis
2.	Iris Tipis	✓	-	-	Bersih dari najis
3.	Panaskan minyak goreng	✓	-	-	Bersih dari najis
4.	Masukkan pisang, bolak balik pisang, lalu angkat pisang yang sudah masak	✓	-	-	Bersih dari najis
5.	Pisang siap dikemas	✓	-	-	Bersih najis

Dari tabel diatas mengenai proses pembuatan sale pisang goreng dapat ditarik kesimpulan bahwa segala proses mulai dari awal sampai akhir proses pengemasan produsen sudah melakukan yang terbaik mengutamakan kebersihan dan menghindarkan dari hal-hal yang najis atau haram. Hal ini sudah sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21 dan sudah sesuai dengan halal cara memperolehnya, halal penyimpanan dan penyajiannya. Jadi pembuatan sale pisang goreng berdasarkan proses pembuatannya sudah sesuai keseluruhan.

4. Sale Pisang Gulung

Table 4.7

Analisis Bahan Baku Sale Pisang Gulung

No	Bahan Baku	Halal	Diragukan	Haram	Keterangan
1.	Pisang Awak	✓	-	-	Langsung dari pohon
2.	Tepung Terigu (Segitiga Biru)	✓	-	-	Ada label halal
3.	Gula Pasir (PT.Kebon Agung)	✓	-	-	Ada label halal
4	Tepung Beras (Rose Brand)	✓	-	-	Ada label halal
5	Garam (Segi Tiga)	✓	-	-	Ada label halal
6	Minyak Goreng (Minyakita)	✓	-	-	Ada label halal
7.	Air	✓	-	-	Air rebusan sendiri

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18 dan Pasal 21 bahwa macam-macam bahan baku dan bahan campuran yang digunakan sudah memenuhi syarat halal dengan memiliki label halal MUI pada kemasan bahan baku tersebut.

Dan juga dilihat dari halal secara zatnya, halal cara memperolehnya sudah sesuai dengan syariat agama Islam.

Table 4.8

Analisis Proses Pembuatan Sale Pisang Gulung

No	Proses Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Kupas pisang awak	✓	-	-	Bersih dari najis
2.	Iris tipis	✓	-	-	Bersih dari najis
3.	Jamur pisang 2 hari, jika kadar air sudah berkurang angkat pisang	-	✓	-	Terkadang ada lalat yang menghinggapi
4.	Campurkan tepung terigu, dan air (untuk bahan lem pisang)	✓	-	-	Bersih dari najis
5.	Gulung pisang	✓	-	-	Bersih dari najis
6.	Campurkan tepung beras, gula pasir, garam, air (adonan untuk melumuri pisang)	✓	-	-	Bersih dari najis
7.	Lumuri pisang dengan adonan	✓	-	-	Bersih dari najis
8.	Panaskan minyak	✓	-	-	Bersih dari najis
9.	Goreng pisang hingga masak, lalu angkat	✓	-	-	Bersih dari najis
10.	Dinginkan pisang, pisang siap dikemas	✓	-	-	Bersih dari najis

Dari tabel diatas mengenai proses pembuatan sale pisang gulung dapat ditarik kesimpulan bahwa diantara beberapa proses yang sudah mengutamakan kebersihan, namun ada satu proses yang diragukan kebersihannya yaitu proses penjemuran pisang. Proses penjemuran tersebut dilakukan langsung di bawah sinar matahari yang terik sehingga memungkinkan bisa dihinggapi lalat, proses tersebut tidak menjamin kebersihan suatu produk. Selain itu proses penyimpanan setelah dijemur hanya ditumpuk antara papan bambu satu dengan papan bambu

yang lain.⁶⁰ Hal ini tidak sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21 dan tidak sesuai dengan halal cara memprosesnya, halal penyimpanan dan penyajiannya. Jadi pembuatan sale pisang gulung berdasarkan proses pembuatannya tidak sesuai.

B. Analisis Standarisasi Kebersihan Lokasi, Tempat, Dan Alat Pembuatan Olahan Makanan di Industri Rumah Tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko Dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

Dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21 Ayat 2, dijelaskan bahwa lokasi, tempat, dan alat proses produk halal harus dijaga kebersihannya dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal. Lokasi yang wajib dipisahkan adalah lokasi penyembelihan, tempat penyembelihan wajib memisahkan antara lain: penampungan hewan, penyembelihan hewan, pengulitan, pengeluaran jerohan, ruang pelayuan, penanganan karkas, ruang pendingin, dan sarana penanganan limbah untuk yang halal dan tidak halal.⁶¹

Tempat dan proses produk halal adalah tempat dan alat yang wajib dipisahkan dari tempat dan alat yang tidak halal yang meliputi tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.⁶² Tempat pengolahan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 ayat (4) huruf b wajib memisahkan antara: penampungan bahan,

⁶⁰ Ruli, (Sebagai Karyawan Al-Barokah), *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 17 Maret 2023.

⁶¹ Pasal 45, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

⁶² Ibid, Pasal 43 Ayat 4.

penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, dan pemasakan produk untuk yang halal dan tidak halal.⁶³

Alat pengolahan sebagaimana dimaksud dalam pasal 43 ayat (4) huruf b wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut: tidak digunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.⁶⁴ Berikut analisis mengenai lokasi pembuatan, tempat pembuatan, dan alat proses produk halal dari ke empat masing-masing produk pengolahan makanan:

1. Roti Jahe

a. Analisis Lokasi Pembuatan Roti Jahe

Dari hasil pengamatan atau observasi penulis lokasi pembuatan roti jahe tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.

⁶³ Ibid, Pasal 48

⁶⁴ Ibid, Pasal 49.

b. Analisis Tempat Pembuatan Roti Jahe

Dari hasil pengamatan atau observasi tempat pembuatan roti jahe tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat tersebut (dapur khusus) terdapat dua tempat yaitu dilantai bawah dan lantai atas. Pengamatan dari kedua tempat tersebut yaitu dapur lantai atas dan lantai bawah, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih. Untuk pembuatan roti jahe berada di dapur lantai atas.

c. Analisis Alat Pembuatan Roti Jahe

Table 4.9

Analisis Alat Pembuatan Roti Jahe

No	Alat Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Oven kue	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
2.	Mesin parut	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
3.	Mixer	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
4.	Loyang dan cetakan roti	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
5.	Baskom besar dan kecil	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
6.	Centong kayu	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
7.	Sendok	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
8.	Pisau	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
9.	Papan potong	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
10.	Tampi	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
11.	Kuas	✓	-	-	Sudah dicuci bersih

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dalam Pasal 21 bahwa semua alat yang digunakan sudah terjaga kebersihannya, bebas dari najis, sudah dicuci setelah digunakan dan disimpan ditempat yang bersih terhindar dari najis. Tempat pencucian

alat-alat produksi juga dipisahkan dengan tempat pencucian piring di dapur umum pada rumah tersebut.⁶⁵ Hal ini sudah sesuai dengan halal cara memprosesnya serta halal penyimpanan dan penyajiannya.

2. Kembang Goyang

a. Analisis Lokasi Pembuatan Kembang Goyang

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan kembang goyang tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.

b. Analisis Tempat Pembuatan Kembang Goyang

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan kembang goyang tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat pembuatan kembang goyang berada di dapur (dapur khusus) lantai bawah. Pengamatan dari tempat tersebut yaitu dapur lantai bawah, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih.

⁶⁵ Ibid.

c. Analisis Alat Pembuatan Kembang Goyang

Table 4.10

Analisis Alat Pembuatan Kembang Goyang

No	Alat Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Alat parut	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
2.	Saringan	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
3.	Baskom besar dan kecil	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
4.	Wajan	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
5.	Sotil dan serok	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
6.	Cetakan kembang goyang	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
7.	Tampi	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
8.	Whisk (alat pengocok telur)	✓	-	-	Sudah dicuci bersih

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan kembang goyang dapat ditarik kesimpulan sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dalam Pasal 21 bahwa semua alat yang digunakan sudah terjaga kebersihannya, bebas dari najis, sudah dicuci setelah digunakan dan disimpan ditempat yang bersih terhindar dari najis. Tempat pencucian alat-alat produksi juga dipisahkan dengan tempat pencucian piring di dapur umum pada rumah tersebut. Hal ini sudah sesuai dengan halal cara memprosesnya serta halal penyimpanan dan penyajiannya.

3. Sale pisang goreng

a. Analisis Lokasi Pembuatan Sale Pisang Goreng

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan sale pisang goreng tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko,

Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.⁶⁶

b. Analisis Tempat Pembuatan Sale Pisang Goreng

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan sale pisang goreng tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat pembuatan sale pisang goreng berada di dapur (dapur khusus) lantai bawah. Pengamatan dari tempat tersebut yaitu dapur lantai bawah, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih.

c. Analisis Alat Pembuatan Sale Pisang Goreng

Table 4.11

Analisis Alat Pembuatan Sale Pisang Goreng

No	Alat Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Pisau	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
2.	Papan potong	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
3.	Wajan	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
4.	Baskom besar dan kecil	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
5.	Tampi	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
6.	Sotil dan serok	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
7.	Nampan	✓	-	-	Sudah dicuci bersih

⁶⁶ Observasi, Ponorogo, 05 Maret 2023, Pukul 11:00 WIB.

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan sale pisang goreng dapat ditarik kesimpulan sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dalam Pasal 21 bahwa semua alat yang digunakan sudah terjaga kebersihannya, bebas dari najis, sudah dicuci setelah digunakan dan disimpan ditempat yang bersih terhindar dari najis. Tempat pencucian alat-alat produksi juga dipisahkan dengan tempat pencucian piring di dapur umum pada rumah tersebut. Hal ini sudah sesuai dengan halal cara memprosesnya serta halal penyimpanan dan penyajiannya.

4. Sale Pisang Gulung

a. Analisis Lokasi Pembuatan Sale Pisang Gulung

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan sale pisang gulung tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.

b. Analisis Tempat Pembuatan Sale Pisang Gulung

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan sale pisang gulung tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat pembuatan sale pisang gulung berada di dapur (dapur khusus) lantai bawah, sedangkan tempat untuk penjemuran pisang dilakukan di dapur khusus lantai atas. Pengamatan dari tempat tersebut yaitu

dapur lantai bawah dan dapur lantai atas, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih.

c. Analisis Alat Pembuatan Sale Pisang Gulung

Table 4.12

Analisis Alat Pembuatan Sale Pisang Gulung

No	Alat Pembuatan	Bersih	Diragukan	Najis	Keterangan
1.	Pisau	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
2.	Papan bambu	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
3.	Wajan	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
4.	Baskom besar dan kecil	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
5.	Tampi	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
6.	Sendok	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
7.	Papan potong	✓	-	-	Sudah dicuci bersih
8.	Sotil dan serok	✓	-	-	Sudah dicuci bersih

Dari tabel diatas mengenai bahan baku pembuatan roti jahe dapat ditarik kesimpulan sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dalam Pasal 21 bahwa semua alat yang digunakan sudah terjaga kebersihannya, bebas dari najis, sudah dicuci setelah digunakan dan disimpan ditempat yang bersih terhindar dari najis. Tempat pencucian alat-alat produksi juga dipisahkan dengan tempat pencucian piring di dapur umum pada rumah tersebut. Hal ini sudah sesuai dengan halal cara memprosesnya serta halal penyimpanan dan penyajiannya.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah penulis kemukakan dalam bab-bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Menurut Undang-undang Jaminan Produk Halal pasal 31 ayat 3 bahwa jika terdapat bahan yang diragukan kehalalannya dapat dilakukan pengujian di laboratorium. Pelaku usaha al-Barokah paham dengan jaminan produk halal tetapi belum bisa memilih bahan tambahan yang sesuai dengan ketentuan perundang-undangan untuk menjamin kehalalan produk makanan. Bahan tambahan yang digunakan pelaku usaha adalah bahan yang tidak memiliki label halal MUI sebab itu diragukan kehalalannya. Hal ini dikarenakan dari keempat produk makanan ditemukan bahan tambahan pembuatan roti jahe yaitu fermipan yang belum memiliki label halal MUI. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha yang menggunakan bahan tambahan fermipan pada produknya tidak sesuai syarat untuk mendapatkan sertifikat halal, karena disetiap bahan yang digunakan harus memiliki label halal MUI, dengan begitu dapat menghambat proses pembuatan sertifikat halal pada pelaku usaha al-Barokah, kecuali pelaku usaha tidak menggunakan bahan fermipan atau bersedia melakukan pengujian di laboratorium.
2. Berdasarkan halal cara memprosesnya pelaku usaha harus menjaga kebersihan pada makanan. Namun dari keempat produksinya masih

ditemukan satu proses yang diragukan kebersihannya, karena saat proses penjemuran pembuatan sale pisang gulung pelaku usaha membiarkan alat mengerumini pisang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa proses penjemuran sale pisang gulung tidak sesuai dengan standarisasi halal berdasarkan cara memprosesnya yang tidak menjaga kebersihan makanan secara menyeluruh.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat penulis sampaikan diantaranya:

1. Bagi pelaku usaha dan konsumen sebaiknya lebih memperhatikan komposisi bahan yang digunakan serta bagaimana cara pengolahan makanan dan penerapan kehalalan makanan di setiap produk makanan. Untuk lebih menjamin kehalalan produknya, serta selalu menjaga kebersihan alat yang digunakan untuk memproduksi produk makanannya.
2. Sebaiknya untuk produk-produk yang sudah memenuhi standarisasi halal menurut ketentuan Undang-undang Jaminan Produk Halal segera mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI. Dan untuk produk yang belum memenuhi standarisasi halal sebaiknya menghindari bahan yang diragukan, dan lebih memaksimalkan kebersihan dalam melakukan proses pengolahan makanan, sehingga dapat memudahkan untuk mengajukan sertifikat halal MUI.

Daftar Pustaka

Referensi Buku:

- Ahyari, Agus. *Manajemen Produksi Dan Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPF, 2005.
- Ali, Muchtar. 'Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal' 16.2, 2016.
- Al-Quran, Surat Al-Maidah Ayat 88.
- Munawir. *Kamus Al-Munawir*. Yogyakarta: PT. Pustaka Progresif, 2002.
- Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syariah*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009.
- Mahmud. *Halal dengan Cara Memperolehnya*. Bandung, 2008.
- Rasyid, Sulaiman. *Fikih Islam*. Bandung: Sinar Baru Algesindo, 2003.
- Amin, Makruf. *Fatwa Dalam Sistem Hukum Islam*. El. SAS. Jakarta, 2008.
- Aziz, Abdul. *Ensiklopedia Hukum Islam*. Jakarta: PT. Ichtiar Baru, 2006.
- Mulyana, Deddy. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Paradigma Baru Ilmu Komunikasi Dan Ilmu Sosial Lainnya*. Bandung, 2008.
- Rukin. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Takalar, 2019.
- Rahmadi. *Pengantar Metodologi Penelitian*. Banjarmasin, 2011.
- Hardani. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu, 2020), 124–25.
- Wijaya, Hengki. *Analisis Data Kualitatif Ilmu Pendidikan Teologi*. Makassar, 2018.
- Bahresy, Hussein. 'Pedoman Fikih Islam'. Al-Iklas, 1981.
- Hasan, Sofyan. *Sertifikat Halal Dalam Hukum Positif*. Yogyakarta, 2015.
- Zainur. *Konsep Dasar Kebutuhan Manusia Menurut Perspektif Ekonomi Islam*. Juni 2017.
- Zulian, Yamit. *Manajemen Kualitas Produk Dan Jasa*. Yogyakarta, 2005.

Kamus Besar Bahasa Indonesia.

Pasal 3 dan 4 Undang-undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Pasal 21 dan 43 Undang-undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Pasal 45 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Referensi Jurnal dan Artikel Ilmiah:

Ilyas, Musyfikah. ‘Sertifikat Dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Masalahah (Jurnal Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam)’, 2017.

Maulana, Ikhsan. ‘Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Muslim Terhadap Produk Yang Tidak Bersertifikat Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014’, 2018.

Siradj, M. ‘Argumentasi Hukum Jaminan Produk Halal’, 2015.

Rifa’i Arissandi, Muhammad. ‘Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Produk Makanan Dan Minuman Di Bintang Swalayan Ponorogo)’, 2020.

Kamaludin, K. ‘Persiapan Kementerian Agama Sebagai Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Pasca Diterbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal’, 2017.

Maisaroh. 'Pemahaman Masyarakat Muslim Kota Pekanbaru Terhadap Bahan dan Proses Produksi Halal Berdasarkan UU Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal', 2021

Najiah, Zumroh. 'Implementasi Kewajiban Pendaftaran Sertifikat Halal Dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal' 2016.

Mulyasari. 'Analisis Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Makanan di Kota Bereuen Dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Tentang Kehalalan Produksi Non-Muslim Pada Kue Nagasari di Toko Mutiara)', 2021.

Krisnawati, Ita. 'Tinjauan Etika Bisnis Islam Terhadap Perilaku Produsen (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga di Desa Jurug Kecamatan Sooko)', 2018.

Referensi Internet:

https://infisekolah.net/index.php/Sooko,_Ponorogo, (diakses pada tanggal 17 Maret 2023, pukul 06:57).

Irfan Al-Amin, Muhammad. *Bahan Baku Adalah Bahan Utama Produksi*, <https://katadata.co.id/safrezi/berita/621711cf4595c>, (diakses pada tanggal 27 Maret 2023, pukul 21:36).

