

**KEAMANAN PRODUK INDUSTRI RUMAH TANGGA  
DI SENTRA KRIPIK TEMPE SANAN TINJAUAN  
HUKUM ISLAM DAN UU NO. 18 TAHUN 2012**

**SKRIPSI**

Oleh :

**RISYA NABILA**

**NIM 13220144**



**JURUSAN HUKUM BISNIS SYARIAH**

**FAKULTAS SYARIAH**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM**

**MALANG**

**2017**

**KEAMANAN PRODUK INDUSTRI RUMAH TANGGA  
DI SENTRA KRIPIK TEMPE SANAN TINJAUAN  
HUKUM ISLAM DAN UU NO. 18 TAHUN 2012**

**SKRIPSI**

Oleh :

**RISYA NABILA**

**NIM 13220144**



**JURUSAN HUKUM BISNIS SYARIAH**

**FAKULTAS SYARIAH**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM**

**MALANG**

**2017**

**PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Demi Allah,

Dengan kesadaran dan rasa tanggungjawab terhadap pengembangan keilmuan, penulis menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**KEAMANAN PRODUK INDUSTRI RUMAH TANGGA  
DI SENTRA KRIPIK TEMPE SANAN  
TINJAUAN HUKUM ISLAM DAN UU NO. 18 TAHUN 2012**

Benar-benar merupakan karya ilmiah yang disusun sendiri, bukan duplikat atau memindah data milik orang lain, kecuali disebutkan refrensinya secara benar. Jika dikemudian hari terbukti disusun orang lain, ada penjiplakan, duplikasi atau memindah data orang lain, baik secara keseluruhan atau sebagian, maka skripsi dan gelar sarjana yang saya peroleh karenanya, batal demi hukum.

Malang, 12 September 2017

Penulis,



Risya Nabila

NIM 13220144

## HALAMAN PERSETUJUAN

Setelah membaca dan mengoreksi skripsi saudara Risya Nabila NIM: 13220144  
Jurusan Hukum Bisnis Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri  
Maulana Malik Ibrahim Malang dengan judul :

### KEAMANAN PRODUK INDUSTRI RUMAH TANGGA DI SENTRA KRIPIK TEMPE SANAN TINJAUAN HUKUM ISLAM DAN UU NO. 18 TAHUN 2012

Maka pembimbing menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-  
syarat ilmiah untuk diajukan dan diuji pada Majelis Dewan Penguji.

Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Hukum Bisnis Syariah

Malang, 6 September 2017  
Dosen Pembimbing



Dr. Fakhruddin, M.H.I.  
NIP. 197408192000031002

Dr. Noer Yasin, M.H.I  
NIP. 196111182000031001

**PENGESAHAN SKRIPSI**

Dewan Penguji Skripsi saudara Risya Nabila, NIM 13220144, mahasiswa Jurusan Hukum Bisnis Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, dengan judul:

**KEAMANAN PRODUK INDUSTRI RUMAH TANGGA  
DI SENTRA KRIPIK TEMPE SANAN TINJAUAN  
HUKUM ISLAM DAN UU NO. 18 TAHUN 2012**

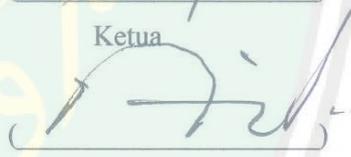
Telah dinyatakan lulus dengan nilai A (Sangat Memuaskan)

Dengan Penguji:

1. Dr. Fakhruddin, M.H.I.  
NIP 197408192000031002

  
Ketua

2. Dr. Noer Yasin, M.H.I.  
NIP 196111182000031001

  
Sekretaris

3. Dr. H. Mohamad Nur Yasin, S.H., M.Ag.  
NIP 196910241995031003

  
Penguji Utama

Malang, 18 Oktober 2017



Dr. H. Saifulah, S.H., M.Hum.  
NIP 196512052000031001

## MOTTO

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Maka makanlah yang halal lagi baik dari rizki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah ni'mat Allah jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah

- an Nahl : 114 -

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillahirobbil „alamin, la haula wala quwwata illa billahil „aliyil adim,* dengan hanya rahmat-Nya serta hidayah-Nya penulisan skripsi yang berjudul **“Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan Tinjauan Hukum Islam Dan UU No. 18 Tahun 2012”** dapat diselesaikan dengan curahan kasih sayang-Nya. Sholawat dan salam kita haturkan kepada baginda Rosulullah SAW yang telah menunjukkan kita dari jalan sesat penuh laknat menuju jalan selamat penuh rahmat di dalam kehidupan ini. Semoga kita tergolong orang-orang yang beriman dan mendapatkan syafaat dari beliau di hari kelak.

Dengan segala daya dan upaya serta bantuan, bimbingan maupun pengarahan dan hasil diskusi dari berbagai pihak dalam proses penulisan skripsi ini, maka dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tiada batas kepada:

1. Prof. Dr. H. Abdul Haris, M.Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
2. Dr. Saifullah, S.H., M.Hum., selaku Dekan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Dr. H. Fakhruddin, M.H.I., selaku Ketua Jurusan Hukum Bisnis Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

4. Dr. Noer Yasin M.H.I., selaku Dosen Pembimbing penulis. Terimakasih sebesar-besarnya penulis haturkan atas waktu yang telah beliau berikan untuk bimbingan, arahan, serta motivasi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
5. Dr. H. Fakhruddin, M.H.I., selaku Dosen Wali penulis selama menempuh studi di Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Terimakasih penulis haturkan karena telah memberikan bimbingan, saran, serta motivasi selama menempuh perkuliahan.
6. Segenap Dosen Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang yang telah menyampaikan pengajaran, mendidik, membimbing, serta mengamalkan ilmunya dengan ikhlas. Semoga Allah SWT memberikan pahala-Nya yang sepadan kepada beliau semua.
7. Staf karyawan Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, penulis ucapkan terimakasih atas partisipasinya dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Kepada Ibu Dra. Chusnul Arifianti, Apt. (Kepala Seksi Kefarmasian Bidang Sumber Daya Manusia, Kefarmasian dan alat Kesehatan Dinas Kesehatan Kota Malang), penulis mengucapkan terimakasih banyak atas bantuannya dalam memberikan informasi.
9. Kepada Paguyuban Kripik Tempe Sanan, Ibu Rohana dan Pak Lukman Aris sebagai Pengrajin Kripik Tempe Sanan, penulis ucapkan terimakasih karena bersedia menjadi informan dan meluangkan waktunya untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

10. Kepada Ayah, Ibu dan adik saya ucapkan terimakasih sudah memberikan dukungan berupa doa dan semangat tanpa henti. Semoga selalu diberi kesehatan oleh Allah swt. Amin..
11. Kepada teman grup main alumni SMANDA Malang, Irza, Qitfuri, Gigi, Lyla dan Cece terimakasih sudah memberikan semangat dan doanya.
12. Kepada teman teman Kamar 61 tahun 2013 terimakasih atas semangat dan dukungan yang diberikan kepada penulis.
13. Kepada teman seperjuangan, Zahra, Salis, Erlinda, Yesty dan April terimakasih atas segala dukungan dan doanya dikala penulis putus asa. Semoga Allah memberikan kalian kesehatan selalu.
14. Tak lupa pula ucapan terima kasih pada teman-teman saya di Forum Kajian Ekonomi Syariah (ForKES) meskipun sebentar, yang telah memberikan saya pengalaman dan pengetahuan sangat banyak, baik dalam hal akademik dan organisasi. Tanpa kalian mungkin saya tidak akan pernah mengerti tentang keorganisasian dan arti keteguhan berproses
15. Untuk teman-teman seperjuangan seluruh angkatan 2013 Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Khususnya mahasiswa/i Hukum Bisnis Syari'ah, terimakasih sudah menjadi teman baik selama ini.

Semoga apa yang telah saya peroleh selama kuliah di Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang ini, bisa bermanfaat bagi semua pembaca, khususnya bagi saya pribadi. Di sini penulis sebagai manusia biasa yang tak pernah luput dari salah dan dosa, menyadari bahwasannya

skripsi ini masih banyak terdapat kesalahan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Malang, 12 September 2017

Penulis,

Risya Nabila

NIM 13220067



## PEDOMAN TRANSLITERASI

Penulisan transliterasi Arab-Latin dalam skripsi ini menggunakan pedoman transliterasi berdasarkan Surat Keputusan Bersama (SKB) Menteri Agama RI dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 158/1987 dan 0543.b/U/1987 yang penulisannya dapat diuraikan sebagai berikut:

### A. Huruf

ا	=	Tidak Dilambangkan	ض	=	Dl
ب	=	B	ط	=	Th
ت	=	T	ظ	=	Dh
ث	=	Ts	ع	=	' (koma menghadap keatas)
ج	=	J	غ	=	Gh
ح	=	H	ف	=	F
خ	=	Kh	ق	=	Q
د	=	D	ك	=	K
ذ	=	Dz	ل	=	L
ر	=	R	م	=	M
ز	=	Z	ن	=	N
س	=	S	و	=	W
ش	=	Sy	ه	=	H
ص	=	Sh	ي	=	Y

Hamzah (ء) yang sering dilambangkan dengan alif, apabila terletak di awal kala maka dalam transliterasinya mengikuti vokalnya, tidak dilambangkan namun apabila terletak di tengah atau akhir kata, maka dilambangkan dengan tanda di atas (‘), berbalik dengan koma (,) untuk pengganti lambang “ع”.

### B. Vokal, Panjang dan Diftong

Setiap penulisan bahasa Arab dalam bentuk tulisan latin vokal *fathah* ditulis dengan “a”, *kasrah* dengan “i”, *dlommah* dengan “u”, sedangkan bacaan panjang masing-masing ditulis dengan cara berikut:

Vokal (a) panjang = Â Misalnya قال Menjadi Qâla

Vokal (i) panjang = Î Misalnya قيل Menjadi Qîla

Vokal (u) panjang = Û Misalnya دون Menjadi Dûna

Khusus untuk bacaan ya’ nisbat, maka tidak boleh digantikan dengan “i”, melainkan tetap ditulis dengan “iy” agar dapat menggambarkan ya’ nisbat diakhirnya. Begitu juga dengan suara diftrong, wawu dan ya’ setelah *fathah* ditulis dengan “aw” san “ay”. Perhatikan contoh berikut:

Diftrong (aw) = Â Misalnya قول menjadi Qawlun

Diftrong (ay) = Î Misalnya خير menjadi Khayrun

### C. Ta’ Marbûthah (ة)

Ta’ Marbûthah (ة) ditransliterasikan dengan “t” jika berada di tengah kalimat, tetapi apabila ta’ marbûthah tersebut berada di akhir kalimat, maka ditransliterasikan dengan menggunakan “h” misalnya الرسالة للمدرسة menjadi al-risalat<sub>h</sub> li al-mudarrisah, atau apabila berada ditengah-tengah kalimat yang terdiri

dari susunan *mudlaf* dan *mudlaf ilayh*, maka ditransliterasikan dengan menggunakan yang disambungkan dengan kalimat berikutnya.

#### **D. Kata Sandang dan lafadh al-Jalâlah**

Kata sandang berupa “al” (ال) ditulis dengan huruf kecil, kecuali terletak di awal kalimat, sedangkan “al” dalam lafadh jalâlah yang berada di tengah-tengah kalimat yang disandarkan (*idhafah*) maka dihilangkan.

#### **E. Nama dan Kata Arab Terindonesiakan**

Pada prinsipnya setiap kata yang berasal dari bahasa Arab harus ditulis dengan menggunakan sistem transliterasi. Apabila kata tersebut merupakan nama Arab dari orang Indonesia atau bahasa Arab yang sudah terindonesiakan, tidak perlu ditulis dengan menggunakan sistem transliterasi.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b>	
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	iv
<b>MOTTO</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>PEDOMAN TRANLITERASI</b> .....	x
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>DAFTAR TABEL &amp; GAMBAR</b> .....	xvii
<b>ABSTRAK</b> .....	xviii
<b>ABSTRACT</b> .....	xix
<b>صخلم ثحبلا</b> .....	xx
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Batasan Masalah .....	8
C. Rumusan Masalah .....	9
D. Tujuan Penelitian .....	9
E. Manfaat Penelitian .....	9
F. Definisi Operasional .....	10

G. Sistematika Pembahasan .....	11
<b>BAB II : TINJAUAN PUSTAKA.</b>	
A. Penelitian Terdahulu .....	15
B. Kajian Pustaka.....	19
1. Industri Rumah Tangga.....	19
2. Undang Undang Nomor 18 tahun 2012 .....	22
3. Hukum Islam tentang Keamanan Pangan .....	36
<b>BAB III : METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	48
B. Pendekatan Penelitian .....	49
C. Lokasi Penelitian.....	50
D. Jenis dan Sumber Data .....	50
E. Metode Pengumpulan Data.....	51
F. Teknik Analisis Data.....	52
G. Teknik Uji Kesahihan Data.....	54
<b>BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	56
B. Analisis Data .....	59
1. Tinjauan Undang Undang Nomor 18 terhadap Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan....	59
2. Tinjauan Hukum Islam terhadap Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan .....	75

**BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan ..... 83

B. Saran..... 84

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 86

**LAMPIRAN LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1: Bukti Konsultasi
- Lampiran 2: Surat Keterangan Penelitian
- Lampiran 3: Daftar anggota Paguyuban Kripik dan Tempe Sanan
- Lampiran 4: Daftar Kepemilikan Sertifikat Industri Rumah Tangga oleh Dinas Kesehatan
- Lampiran 5: Gambar Penelitian
- Lampiran 6: Hasil Wawancara
- Lampiran 7: Daftar Riwayat Hidup

## DAFTAR TABEL & GAMBAR

### Tabel

2.1 Penelitian Terdahulu ..... 18

2.2 Jenis Jenis Bahaya (*Hazard*) ..... 24

### Gambar

2.1 Pertumbuhan Produksi Industri Kecil dan Mikro di Indonesia..... 17

2.2 Jenis Jenis Izin PIRT ..... 30

4.1 Tempat Pengolahan Kripik Tempe ..... 64

4.2 Alur Pemberian Sertifikat PIRT ..... 71

## ABSTRAK

Risya Nabila, 13220144, “*Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan Tinjauan Hukum Islam dan UU No. 18 Tahun 2012*”. Skripsi, jurusan Hukum Bisnis Syari’ah, Fakultas Syari’ah, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang, Pembimbing: Dr. Noer Yasin, M.H.I.

---

**Kata Kunci:** *Keamanan Produk, Industri Rumah Tangga, UU No. 18 tahun 2012, Hukum Islam*

Dalam dunia pangan terdapat berbagai inovasi yang dibuat oleh pengusaha agar produk yang mereka lebih menarik daya beli konsumen. Akan tetapi dalam proses produksi untuk mendapatkan kualitas dan kuantitas yang diinginkan, mereka akan menambahkan bahan tambahan tertentu. Untuk mendapatkan kepastian bahwa bahan-bahan tersebut aman perlu adanya sertifikasi keamanan pangan oleh pihak Dinas Kesehatan. Dalam UU Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan ada beberapa standart keamanan produk pangan yang ditentukan. Pada penelitian ini penulis melakukan penelitian di daerah sentra kripik tempe sanan, dimana produk industri rumah tangga di daerah sanan ini merupakan tempat pusat penjualan oleh-oleh khas Malang. Penelitian ini mengkaji tentang standart keamanan produk yang digunakan daerah sentra kripik tempe Sanan yang dikaji dengan UU Nomor 18 tahun 2012 dan hukum Islam yang fokus ke *maqashid syariah*.

Dalam penelitian ini, terdapat rumusan masalah yaitu: 1) Bagaimana implementasi UU Nomor 18 tahun 2012 terhadap keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe Sanan? 2) Bagaimana tinjauan hukum Islam terhadap keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe Sanan?.

Penelitian ini tergolong ke dalam jenis penelitian hukum empiris yang meneliti fenomena hukum. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan yuridis sosiologis. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara langsung. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis data kualitatif. Metode pengolahan data dengan melakukan upaya berikut; memeriksa data, klasifikasi, verifikasi, analisis dan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa standart keamanan produk pangan yang diterapkan oleh pengrajin maupun pengusaha kripik tempe sanan tidak sepenuhnya memenuhi standart keamanan pangan yang ada di UU Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan dengan bukti adanya pengusaha yang tidak memiliki sertifikat produk industri rumah tangga dan jika dilihat perspektif *maqashid syariah* didapatkan kesimpulan bahwa di sentra kripik tempe sanan dalam standart keamanan produk pangan belum bisa dianggap menjaga jiwa (*Hifdlu an Nafs*), masih ada yang tidak mendaftarkan produk mereka ke Dinas Kesehatan sehingga belum ada jaminan pasti akan keamanan produk tersebut tidak membahayakan bagi jiwa konsumen.

## ABSTRACT

Risya Nabila, 13220144, "*The Safety of Home Industry Products at Kripik Tempe Center of Sanan Review of Islamic Law and act No. 18 of 2012*". Thesis, Department of Sharia Business Law, Faculty of Sharia, Islamic State University (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang, Supervisor: Dr. Noer Yasin, M.H.I.

---

**Keywords:** *Product Safety, Home Industry, Constitution No. 18 of 2012, Islamic Law*

In the scope of food there are various innovations made by the seller so that their products can be more attractive for the purchasing power. However, in the process of production to obtain the quality and quantity which are desired, they will add certain additional ingredients. To be assured that the material is safe, there needs a food safety certification by the Health Department. In act No. 18 of 2012 about food there are some standard food safety products that are determined. In this research the authors conducted a study in the area of Kripik Sempe Sanan center, where the home industry products in Sanan area is the same area of gift center of Malang. This study examines the standard of product safety used in Kripik Tempe Sanan center area studied by act No. 18 of 2012 and islamic law which focuses on maqashid sharia.

In this research, there are problem of the studies namely: 1) How is the implementation of act No. 18 of 2012 on the safety of home industry products in Kripik Tempe Sanan center? 2) What is the review of Islamic law on the safety of home industry products in Kripik Tempe Sanan center?

This research belongs to a type of empirical legal research that examines the phenomenon of law. The approach used is the sociological juridical approach. Data collection method used is direct interview. Data analysis method used in this research is qualitative data analysis. Data processing methods is cconducted by making the following steps; checking data, classification, verification, analysis, and conclusions.

The results of this research showed that the standard of food product safety applied by craftsmen and seller of Kripik Tempe Sanan did not fully reach the standard of food safety in act No. 18 of 2012 about food with the evidence of the existence of seller who do not have certificate of home industry products and if it is viewed from the perspective of maqasid syaria, concludes that in the center of kripik tempe sanan in the standard of food product safety cannot be considered to keep the soul (*Hifdlu an Nafs*), there are still some sellers who have not registered their products to the Health Department so there is no guarantee that the safety of the product will not harm the consumer's soul.

## ملخص البحث

ريشا نبيلة، 13220144، "منتجات الصناعة المنزلية من حيث سلامتها في المنطقة المتركرة لإنتاج الرقاقة المرضوضة تيمبي (kripik tempe) منظورا بالأحكام الشرعية والقانون رقم 18 عم 2012". البحث العلمي، شعبة الأحكام التجارية الشرعية، كلية الشريعة، جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالاق. مشرف: الدكتور نور يس الماجستير.

الكلمات الرئيسية: سلامة المنتجات، الصناعة المنزلية، القانون رقم 18 عم 2012، الأحكام الشرعية.

في الأمور المتعلقة بالأغذية عديد من الابتكارات الصادرة من رجال أعمال هذا المجال بحيث أصبحت منتجاتهم الغذائية أكثر جاذبية شرائية للمستهلكين. ولكنهم، للحصول على الجودة والكمية المطلوبة في الإنتاج قد يضيفون إليها المواد أو المكونات الأخرى. وبناء على اختلاط مثل هذه المواد الجديدة فيعد لازما إصدار شهادة جودة الأطعمة من مصلحة الصحة للتأكد أن المواد آمنة من حيث الصحة. وأن في القانون رقم 18 عم 2012 معيارا مثاليا محددًا للأطعمة الآمنة.

في هذا البحث قامت الباحثة ببحثها في المنطقة المتركرة لإنتاج الرقاقة المرضوضة تيمبي (kripik tempe) سانان التي تعد منتجات صناعاتها المنزلية مركزا من مراكز اللهن المتخصصة بمدينة مالاق. تدرس في هذا البحث معايير الجودة من حيث سلامة الأطعمة المنتجات في المنطقة نفسها منظورا بالقانون رقم 18 عم 2012 وبالأحكام الشرعية المتعلقة بمقاصد الشريعة.

في هذا البحث مشكلتان، (1) كيف عملية تطبيق القانون رقم 18 عم 2012 للمنتجات الغذائية من قبل الصناعة المنزلية الموجودة في المنطقة المتركرة لإنتاج الرقاقة المرضوضة تيمبي (kripik tempe) سانان؟ (2) كيف يكون تفتيش الأحكام الشرعية لسلامة المنتجات الغذائية من قبل الصناعة المنزلية الموجودة في المنطقة المتركرة لإنتاج الرقاقة المرضوضة تيمبي (kripik tempe) سانان؟

ينتمي هذا البحث إلى نوع من البحوث القضائية التي تتمركز على ملاحظة الظاهرة القضائية. والنهج المستخدم في هذا البحث هو نهج القضاء الاجتماعي. طريقة جمع البيانات المستخدمة هي مقابلة مباشرة. وأما طريقة تحليلها فتحليل البيانات النوعية. وتجهيز البيانات بالطرق التالية: تفتيش البيانات وتصنيفها والمراجعة عليها وتحليلها واستصلاح النتائج منها.

وأظهرت النتائج أنه لم تستوف هذه الصناعة المنزلية استيفاء كافيًا بمعايير سلامة الأطعمة المحددة عليها وفقا للقانون رقم 18 عم 2012 عن الأغذية بحجة أن من رجال الأعمال في المنطقة المذكورة من ليست عنده شهادة جودة المنتجات المتخصصة للصناعة المنزلية. وأما عن نظر مقاصد الشريعة فيستنتج أن المنتجات الغذائية في هذه المنطقة المذكورة تعد عدم استيفائها حفظ النفس من حيث سلامتها. لم يزل منهم من لم يسجل منتجاته إلى مصلحة الصحة فيعني أنه ليس فيها ضمان جازم عن سلامتها وعدم ضررها للمستهلكين.



## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Ada berbagai macam jenis usaha yang berkembang di Indonesia. Salah satunya adalah industri rumah tangga. Industri rumah tangga sendiri sekarang mulai berkembang pesat. Salah satu contohnya seperti di Sentra Kripik Tempe Sanan, Kota Malang. Disana dapat ditemui berbagai industri rumah tangga skala kecil dan mikro. Sentra kripik tempe sanan merupakan salah satu tempat para pelancong untuk membeli buah tangan sebagai oleh oleh kepada saudara hingga rekan kerja. Sentra kripik tempe sanan ini mengkhususkan membuat oleh oleh yang berbahan dasar tempe. Namun jika dihadapkan kepada beberapa permasalahan keamanan pangan sebagai pusat penjualan buah tangan kota Malang, Sentra kripik tempe Sanan perlu diperhatikan karena

konsumen tidak hanya dari pihak sekitar kota Malang saja namun dari berbagai kota hingga luar negeri.

Sentra oleh oleh kripik Sanan merupakan tempat penjualan oleh oleh khas kota malang. Biasanya mengkhususkan pada olahan produk tempe dan kripik tempe. Jika dilihat dari jalan raya dapat dilihat berbagai toko menawarkan berbagai produk. Akan tetapi tidak semua produk tersebut memberikan jaminan bahwa produk tersebut sudah aman. Tidak hanya dipinggir jalan raya saja yang menjajakan kripik sebagai buah tangan. Jika masuk gang maka akan ditemui rumah yang menjadi satu dengan toko hingga satu tempat dengan tempat produksinya.

Perlu digaris bawah bahwa pangan yang aman, bermutu, bergizi berkualitas dan tersedia secara cukup merupakan prasyarat utama yang harus dipenuhi dalam upaya terselenggaranya status sistem pangan yang harus dipenuhi dalam upaya memberikan perlindungan dan keamanan bagi masyarakat. Berbagai masalah kontemporer saat ini juga berkaitan dengan pangan. Salah satunya adalah keamanan produk pangan dan kita ketahui bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah dari cemaran yang dianggap merugikan dan membahayakan bagi kesehatan manusia.

Beragam masalah keamanan bisa muncul mulai pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk pangan. Tidak hanya itu saja para produsen juga perlu untuk mengembangkan produknya sehingga banyak produk pangan

yang tersebar disekitar kita, tetapi kita tahu apakah produk tersebut aman atau tidaknya bagi konsumen. Karena pihak konsumen merupakan pihak yang akan dirugikan jika produk tersebut memberi dampak buruk secara langsung.

Pengembangan produk yang bergerak cepat tidak terlepas juga dengan adanya beberapa faktor usaha awal, yakni pembentukan industri rumah tangga skala kecil maupun besar. Dalam *business starter* tahap awal industri rumah tangga merupakan cara awal yang tepat untuk digunakan dalam mengembangkan suatu usaha yang dimulai dari nol. Perkembangan industri rumah tangga dan kebutuhan masyarakat dapat berkembang tergantung pada *progress* maupun tidak, sesuai dengan penjualan produk tersebut. Penjualan produk tersebutlah yang dapat meningkatkan sektor ekonomi dan memberi lowongan pekerjaan kepada masyarakat sekitar. Disinilah konsep dari para *business starter* dipertaruhkan, karena dengan banyaknya *business starter* maka pinjaman modal awal kepada bank juga meningkat dan konsep dagang ini juga yang dijadikan bank untuk pertimbangan dalam pemberian pinjaman.

Industri rumah tangga sendiri tidak bergerak pada sektor sandang (pakaian) dan papan (tempat tinggal) saja, namun juga pada sektor pangan (makanan). Istilah industri rumah tangga dalam bidang pangan adalah IRTP (*Food Home Industry*) Dalam sektor pangan merupakan sektor dimana produk berkembang pesat dan memiliki banyak pilihan bagi para konsumennya. Dalam industri rumah tangga pangan (IRTP) kegiatannya tidak hanya dalam bentuk memproduksi makanan saja namun disebutkan juga bahwa kegiatan industri pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan,

menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan / atau mengubah bentuk Pangan. Industri pangan menghasilkan berbagai produk pangan olahan dalam bentuk makanan tradisional maupun modern. Produksi pangan olahan ini ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri dan ekspor. Berdasarkan skala dan pola pertumbuhannya, industri pangan dikelompokkan menjadi: industri pangan besar, menengah, dan kecil, industri katering, restoran, dan hotel, serta industri makanan jajanan atau rumah tangga.

Di dalam ajaran Islam telah diajarkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan bergizi sebagaimana dijelaskan dalam Al Qur'an sebagai berikut:

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

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

Menurut ayat diatas dijelaskan bahwa manusia diberikan anjuran untuk mengonsumsi makanan halal dan baik. Kita ketahui sendiri bahwa banyak makanan yang mencantumkan halal akan tetapi kualitas kurang terjaga dari segi kebersihan maupun kandungannya. Makanan yang baik adalah makanan yang terdiri dari bahan komposisi yang baik dan tidak berbahaya bagi tubuh manusia. Sekarang banyak beredar makanan yang diproduksi oleh produsen makanan dengan bahan bahan yang berbahaya yang

seharusnya tidak ada dalam komposisi makanan. Jika dikonsumsi terus menerus akan mengakibatkan dampak yang fatal bagi tubuh manusia. Untuk menjaga jiwa dan kelangsungan hidup, dalam Agama Islam telah mensyariatkan kewajiban memperoleh sesuatu yang menghidupinya berupa hal hal yang bersifat *dharuri* berbetuk makanan, pakaian dan tempat tinggal.

Allah SWT dalam memberikan perintah terhadap umat muslim tidak hanya sebatas makanan tersebut halal dan juga hanya baik saja. Sebab jika hanya mengkonsumsi makanan halal tanpa memperhatikan kondisi tubuh sendiri yang terjadi adalah kekurangan asupan gizi. Dengan demikian tubuh tidak akan bekerja secara maksimal dalam berakifitas. Sebaliknya, jika makanan tersebut baik namun cara mendapatkannya dengan cara yangburuk maka akan jelas makanan tersebut tidak boleh dikonsumsi.

Disisi lain terdapat tujuan Negara di dalam pembukaan Undang Undang Dasar Republik Indonesia tahun 1945 yakni memajukan kesejahteraan umum. Jaminan konstitusi atas kesejahteraan tersebut dijabarkan dalam pasal 27 ayat (2) dan pasal 28 H ayat (1). Salah satu isu global untuk mewujudkan masyarakat adil, makmur, dan sejahtera adalah bidang pangan.

Kebutuhan masyarakat atas pangan adalah hal yang mutlak, karena pangan adalah kebutuhan yang wajib dipenuhi untuk melanjutkan hidup manusia. Dari kebutuhan yang perlu itulah maka para pengusaha bidang pangan selalu berinovasi. Berbagai inovasi yang dilakukan seperti pengolahan

menjadi kue kering, keripik, selai dan masih banyak lagi. Pengolahan bahan pangan ini didukung dengan kondisi negara Indonesia yang kaya akan bahan mentah. Tetapi inovasi yang dilakukan oleh pengusaha tidaklah selalu baik untuk kesehatan, yang terjadi adalah mengesampingkan efek makanan yang tidak sehat dengan keuntungan yang didapat oleh pengusaha tersebut. Disinilah perlu dipertanyakan dimana konsumen akan mendapatkan makanan yang layak makan dan terstandarisasi oleh badan tertentu.

Dalam perkembangannya tersebut dibutuhkan upaya pemerintah dalam pengawasan terhadap produk yang dipasarkan oleh pengusaha bidang pangan. Hal ini juga akan menambahkan dampak positif bagi pemerintah maupun pengusaha. Karena produk yang dijual di pasaran telah terdaftar dan terstandarisasi. Sehingga tidak membuat masyarakat ragu atas makanan yang akan dimakan dan produk tersebut tidak hanya dipasarkan di dalam negeri, namun dapat dipasarkan di luar negeri juga.

Berbagai aturan tentang pangan tidak lepas dari aturan yang melibatkan pihak konsumen. Perlindungan konsumen sangatlah dibutuhkan, mengingat konsumen merupakan pihak yang sangat dirugikan jika terdapat sesuatu yang tidak diinginkan ataupun diprediksi. Tetapi fakta lapangan membuktikan bahwa banyak produsen *home industry* tidak memahami seberapa pentingnya mendaftarkan produk makanan tersebut. Oleh karena itu pemerintah perlu mensosialisasikan tentang pendaftaran produk makanan yang beredar kepada masyarakat dan mengarahkan para produsen tersebut ke dinas kesehatan. Di dalam dinas kesehatan para produsen dapat mendaftarkan

produknya dan mendapatkan nomor PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga) sebagai standarisasi makanan yang diperjual belikan kepada masyarakat sekitar.

Perizinan sendiri adalah bentuk pelaksanaan fungsi pengaturan dan sifat pengendalian yang dimiliki oleh pemerintah terhadap kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat. Perizinan sangatlah diperlukan disaat ini karena dengan adanya perizinan diharapkan konsumen mendapatkan hak secara utuh.

Sebelum dikeluarkan izin oleh pihak terkait, maka dilakukan pengawasan terlebih dahulu. Sudah seharusnya masyarakat sadar dengan melakukan pengawasan terhadap produk pangan yang diedarkan. Kebutuhan yang berkembang sekarang ini juga telah membuat sektor pangan juga berkembang. Tidak dipungkiri penjualan oleh oleh sebagai buah tangan merupakan salah satu sektor dimana perkembangannya meningkat saat musim liburan. Dimana para pelancong membeli untuk buah tangan. Sentra oleh oleh juga mulai menjamur di setiap kota. Malang merupakan salah satu kota dengan memiliki sentra oleh oleh spesialisasi kripik tempe. Sentra ini juga memiliki banyak produk makanan selain kripik tempe. Akan tetapi tidak semua produk memiliki nomor PIRT. Sehingga hal ini dapat meresahkan masyarakat jika ada kerugian yang didapatkan. Keamanan produk sangatlah diperlukan karena hal ini merupakan hal yang pokok dalam usaha untuk melindungi hak hak konsumen. Perlu diketahui di Malang terdapat sentra oleh oleh yang terpusat di daerah sanan. Dimana berbagai macam olahan kripik ada untuk dijual sebagai buah tangan dari kota Malang.

Bedasarkan kajian di atas maka diperlukan penelitian yang berjudul “Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan Tinjauan Hukum Islam dan UU No. 18 Tahun 2012”. Hal ini perlu dilakukan mengingat berbagai faktor yang mempengaruhi terhadap keamanan pangan yang dijual oleh para produsen sentra kripik tempe sanan terhadap keselamatan konsumen sebagai pihak akhir dimana konsumen akan dirugikan secara materiil maupun non materiil.

#### **B. Batasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada permasalahan keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe sanan. Permasalahan di sentra kripik tempe sanan ini mengenai standart keamanan pangan yang digunakan disana apakah sesuai dengan aturan yang dikeluarkan pemerintah atau tidak. Permasalahan keamanan produk industri rumah tangga sanan ini dianalisis menggunakan Undang Undang No. 18 tahun 2012 tentang pangan terkait keamanan produk pangan dalam pasal 69 agar dalam penelitian yang dilakukan lebih terarah dan tidak terlalu melebar ke pembahasan yang lain. Sehingga permasalahan mengenai keamanan produk industri rumah tangga selain di sentra kripik tempe sanan tidak akan dibahas di penelitian ini.

Selain ditinjau dari undang undang, penelitian ini juga diteliti menggunakan tinjauan hukum Islam dengan menggunakan Maqashid Syariah. Penelitian ini terfokus pada sudut pandang pengrajin kripik tempe

sanan dan dinas kesehatan kota malang terhadap permasalahan keamanan produk pangan di sentra kripik tempe sanan.

### **C. Rumusan Masalah**

Untuk mengarah kepada pembahasan, maka masalah di atas dapat dirumuskan dalam beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi UU Nomor 18 tahun 2012 terhadap keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe Sanan?
2. Bagaimana tinjauan hukum Islam terhadap keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe Sanan?

### **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang diharapkan dalam penelitian sebagai berikut :

1. Memberi informasi tentang implementasi UU Nomor 18 tahun 2012 terhadap keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe Sanan
2. Memberi informasi tentang tinjauan hukum Islam terhadap keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe Sanan

### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun praktis

1. Aspek Keilmuan (Teoritis)

- a. Memberikan kontribusi wacana dan pemikiran dalam pengembangan keilmuan Hukum Bisnis Syariah yang berkaitan dengan keamanan pangan di sentra kripik tempe Sanan dengan tinjauan hukum Islam maupun dengan hukum konvensional yang berlaku di Indonesia.
  - b. Menambah literature atau bahan-bahan informasi ilmiah yang dapat digunakan untuk melakukan kajian dan penelitian selanjutnya.
2. Aspek Penerapan (Praktis)
- a. Diharapkan dapat memberikan kontribusi pemikiran serta pemahaman tentang aturan pengawasan produk industri rumah tangga
  - b. Guna memberi informasi tentang produksi industri rumah tangga di sentra kripik tempe sanan tersebut apakah telah layak tidak dalam hal pengawasan dari pemerintah

#### **F. Definisi Operasional**

Definisi operasional adalah pengertian variabel (yang diungkap dalam definisi konsep), tersebut secara operasional, secara praktik, secara nyata dalam lingkup objek penelitian/ objek yang diteliti.

- a. Industri Rumah Tangga (IRT)

Industri rumah tangga adalah industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 (empat) orang. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan sentra kripik tempe sanan sebagai lokasi penelitian, karena disana banyak terdapat industri rumah tangga dan hal ini

membuat produk disana rawan atas kecurangan produsen dalam hal keamanan pangan.

b. Undang Undang No. 18 tahun 2012 tentang Pangan

Membahas aturan tentang pangan yang merupakan kebutuhan dasar manusia paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia. Dalam hal ini permasalahan standart keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe sanan akan ditinjau dengan undang undang ini.

c. Hukum Islam

Pada prinsipnya hukum Islam bersumber dari wahyu Ilahi, yakni al- Quran, yang kemudian dijelaskan lebih rinci oleh Nabi Muhammad saw. melalui Sunnah dan hadisnya. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan konsep *Maqashid Syariah* dalam melihat permasalahan yang ada di sentra kripik tempe sanan. Sehingga dapat diketahui apakah standart keamanan produk pangan disana sesuai atau tidak dengan hukum Islam yang berlaku.

Peninjauan keamanan produk industri rumah tangga di sentra kripik tempe sanan bertujuan untuk mengetahui apakah standart keamanan yang digunakan di sentra kripik tempe tersebut telah sesuai atau tidak dengan UU No. 18 tahun 2012 maupun dengan hukum Islam.

## G. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah dalam pembahasan dan pemahaman terhadap permasalahan yang diangkat, penyusun membagi menjadi 5 bab yang terdiri dari sub bab yang saling berhubungan dan disusun secara sistematis sesuai tata urutan dari pembahasan masalah yang ada. Adapun yang dimaksud dalam bab dan subab tersebut yakni:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Berisikan elemen dasar dalam penelitian, yakni latar belakang masalah yang menguraikan gambaran mengenai judul yang dipilih, lalu dilanjutkan dengan rumusan masalah berisikan spesifikasi penelitian yang akan dilakukan, kemudian tujuan penelitian mengenai tujuan yang diharapkan dengan adanya penelitian ini. Dilanjutkan dengan manfaat yang menjelaskan manfaatapa yang dicapai setelah dilakukan penelitian ini dan yang terakhir adalah sistematika pembahasan, yang merupakan dasar pijakan bab bab selanjutnya agar dalam penelitian ini saling terkait.

### **BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**

Membahas tentang tinjauan umum produk industri rumah tangga dan perlindungan hak konsumen. Terdiri dari penelitian terdahulu dan kerangka teori konsep penelitian terdahulu berisi tentang informasi penelitian yang telah dilakukan peneliti peneliti sebelumnya yang telah diterbitkan berupa jurnal, thesis, skripsi maupun disertasi. Adapun kerangka teori ataupun kerangka konsep yang mendasari dan

mengantarkan peneliti dalam menganalisis dalam rangka penelitian yakni meliputi ruang lingkup produk industri rumah tangga dan ruang lingkup tentang hak konsumen serta hukum Islam yang sesuai dengan bahasan penelitian.

### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Menjadi instrument penelitian yang digunakan peneliti agar menghasilkan penelitian yang sistematis dan terarah. Dalam bab ini berisi tentang penjelasan tentang cara meneliti yang digunakan dalam penelitian terdiri dari jenis penelitian yakni menggunakan penelitian jenis empiris, pendekatan penelitian yang disesuaikan dengan judul yang dipilih. Sumber data yang disesuaikan dengan judul penelitian agar didapatkan hasil yang diharapkan, lokasi penelitian yang berada di sentra kripik tempe sanan Kota Malang. Teknik pengumpulan data mengenai cara dalam memperoleh data dalam penelitian dan teknik analisis data untuk menemukan jawaban dalam penelitian yang dilakukan.

### **BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Terdiri dari gambaran umum tentang sentra kripik tempe Sanan, meliputi obyek penelitian. Penyusun memperkenalkan terlebih dahulu sentra kripik tempe sanan dan melakukan tinjauan terhadap sisi keamanan produk yang dipasarkan kepada konsumen. Mencakup analisis implementasi UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan tentang apa saja sanksi yang dikenakan kepada pemilik usaha yang tidak

mengimplementasikan keamanan pangan sesuai dengan UU No. 18 tahun 2012. Dengan mengetahui berbagai macam sanksi tersebut, maka akan diketahui apakah sanksi tersebut berjalan ataukah tidak kepada pemilik usaha yang melanggar. Lalu dilanjutkan tentang tinjauan hukum Islam terhadap implementasi UU No. 18 tahun 2012 terhadap keamanan produk industri rumah tangga studi kasus Sentra Kripik Tempe Sanan. Dalam bab ini akan dibahas tinjauan hukum islam dari berbagai aspek yang melingkupi dalam implementasi undang undang tersebut di Sentra Kripik Tempe Sanan.

#### **BAB V : PENUTUP**

Berisi kesimpulan dan saran yang merupakan jawaban dari pokok permasalahan dan hasil dari analisis pembahasan dan disampaikan beberapa hasil kesimpulan dari hasil kesimpulan. saran yang berisikan beberapa saran/anjuran akademik baik bagi lembaga terkait maupun bagi peneliti selanjutnya untuk perbaikan dimasa yang akan datang. Pada bagian yang terakhir berisi tentang daftar pustaka, lampiran-lampiran, dan daftar riwayat hidup peneliti.



## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu ini dimaksudkan untuk membedakan penelitian yang akan peneliti lakukan dengan penelitian sebelumnya pada satu tema yang sama dan juga untuk mempertegas penelitian peneliti bahwa penelitian ini memang benar-benar baru dan belum ada yang meneliti suaya tidak saling tumpang tindih dalam masalah yang sama. Untuk melengkapi informasi yang ada, maka perlu diadakannya penelitian terdahulu yang berkaitan dengan judul yang peneliti bahas, yaitu diantaranya:

1. Penelitian oleh Maulia Faiqoh<sup>1</sup>

Maulia Faiqoh (IAIN Walisongo, 2013) dengan Judul “*Pandangan Hukum Islam terhadap Sertifikat Produksi Pangan dalam Pasal 43 dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan*” memiliki pokok penelitian yakni berdasarkan dalil Al-Quran Hadis, dalam kemaslahatan (memelihara/tujuan syar’i) maka produk makanan olahan Dalam hukum Islam tidak diperbolehkan menjual makanan tanpa sertifikat produksi dalam kaidah fiqhiyah mendahulukan kemaslahatan dan menolak kemafsadatan, makanan kemasan yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga yang dijual di pasaran harus memakai izin edar atau sertifikat produksi di dapat dari Dinas Kesehatan/ Badan POM.

2. Penelitian oleh Yoga Pradipto<sup>2</sup>

Yoga Pradipto (Universitas Kristen Satya Wacana, 2013) dengan Judul “*Peran Dinas Kesehatan Kota Salatiga Dalam Melakukan Perlindungan Konsumen Produk Industri Rumah Tangga ( PIRT )*” memiliki pokok penelitian yakni Dinas Kesehatan Kota Salatiga, dalam membina dan mengawasi Industri Rumah Tangga Pangan telah sesuai dengan Peraturan Perundang-Undangan yang berlaku.

---

<sup>1</sup> Maulia Faiqoh, 2013. *Pandangan Hukum Islam terhadap Sertifikat Produksi Pangan dalam Pasal 43 dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan*. IAIN Walisongo.

<sup>2</sup> Yoga Pradipto, 2013. *Peran Dinas Kesehatan Kota Salatiga Dalam Melakukan Perlindungan Konsumen Produk Industri Rumah Tangga ( PIRT )*. Universitas Kristen Satya Wacana.

### 3. Penelitian oleh M. Afif Fatihuddin Zain<sup>3</sup>

M. Afif Fatihuddin Zain (UIN Sunan Ampel, 2016) dengan judul “*Analisis Hukum Islam Dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Produk UMKM Tanpa Sertifikat Halal MUI di Surabaya*” memiliki pokok penelitian yakni dalam hukum Islam produk UMKM di Surabaya yang masih diragukan kehalalannya dapat dikategorikan masuk dalam wilayah shubhat. Sesuai ijtima’ komisi fatwa majlis ulama Indonesia, produk pangan, obat, dan kosmetika yang belum jelas kehalalannya, wajib dihindari sampai ada kejelasan kehalalan. Karena setiap makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika yang dalam produksinya melalui proses teknologi hukum asalnya adalah shubhat.

Dari ketiga penelitian tersebut secara keseluruhan memiliki kesamaan yakni membahas keamanan pangan dari sisi perlindungan konsumen. Dimana keamanan pangan sangatlah berpengaruh terhadap konsumen dan konsumen memang sering dihadapkan permasalahan tentang keamanan dari makanan itu sendiri. Sedangkan keamanan pangan tidak hanya ditinjau dari perlindungan konsumen. Namun juga dari aspek lain yang beragam.

---

<sup>3</sup> M. Afif Fatihuddin Zain, 2016. *Analisis Hukum Islam Dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Produk UMKM Tanpa Sertifikat Halal MUI di Surabaya*. UIN Sunan Ampel Surabaya.

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Maulia Faiqoh (IAIN Walisongo, 2013)	Tinjauan Hukum Islam Terhadap Sertifikat Produksi Pangan Dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan	Tinjauan hukum Islam atas kepemilikan sertifikat produksi pangan	Metode Penelitian: Deskriptif Analitik Obyek Formal: PP Nomor 28 Tahun 2004 Membahas lebih ke arah kepemilikan sertifikat produksi pangan
2	Yoga Pradipto (Universitas Kristen Satya Wacana, 2013)	Peran Dinas Kesehatan Kota Salatiga Dalam Melakukan Perlindungan Konsumen Produk Industri Rumah Tangga (PIRT)	Peran Dinas Kesehatan dalam memberikan perlindungan keamanan PIRT	Metode Penelitian: Yuridis Normatif Obyek Formal: UU No. 8 Tahun 1999 Fokus ke peran Dinas Kesehatan dalam memberikan perlindungan terhadap konsumen
3	M. Afif Fatihuddin Zain (UIN Sunan Ampel, 2016)	Analisis Hukum Islam Dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Produk UMKM Tanpa Sertifikat Halal	Analisis hukum Islam terhadap perlindungan kosumen terhadap produk UMKM yang tidak punya sertifikat	Metode Penelitian: <i>Field Research</i> Obyek Formal: UU No. 8 Tahun 1999 Membahas tentang kepemilikan

		MUI Di Surabaya		sertifikat halal pada UMKM Sekitar Surabaya
4	Risya Nabila (UIN Maulana Malik Ibrahim, 2017)	Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan Tinjauan Hukum Islam dan UU No. 18 Tahun 2012	Perlindungan terhadap konsumen atas keamanan produk industri rumah tangga	Metode Penelitian: Yuridis Sosiologis Obyek Fomal: UU No. 18 Tahun 2012 Membahas keamanan produk di sentra kripik tempe Sanan

*Sumber: Analisis Penulis*

## B. Kajian Pustaka

### 1. Industri Rumah Tangga

Pertumbuhan Industri di Indonesia semakin tahun semakin berkembang, mulai industri makro hingga industri skala kecil. Industri kecil dan mikro juga memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia.

**Gb 2.1 :Pertumbuhan Produksi Industri Kecil dan Mikro di Indonesia**



*Sumber: data diolah BPS*

Tidak dapat dipungkiri bahwa perusahaan atau usaha industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang atau jasa, terletak pada suatu bangunan atau lokasi tertentu, dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab atas usaha tersebut. Berikut adalah pembagian industri berdasarkan jumlah pekerja:

1. Industri Kecil adalah perusahaan industri yang tenaga kerjanya antara 5-19 orang.
2. Industri Mikro adalah perusahaan industri yang tenaga kerjanya antara 1-4 orang.

Penggolongan perusahaan industri pengolahan ini semata-mata hanya didasarkan kepada banyaknya tenaga kerja yang bekerja, tanpa

memperhatikan apakah perusahaan itu menggunakan mesin tenaga atau tidak, serta tanpa memperhatikan besarnya modal perusahaan itu.<sup>4</sup>

Ada beberapa definisi usaha rumah tangga yakni :

1. Usaha rumah tangga adalah usaha yang melakukan kegiatan mengolah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi, barang setengah jadi menjadi barang jadi atau barang yang lebih tinggi nilainya dengan maksud untuk dijual dengan jumlah pekerja paling banyak 4 (empat) termasuk pengusaha.
2. Industri rumah tangga adalah industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 (empat) orang. Ciri dari industri ini adalah memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri ataupun anggota keluarganya.
3. Industri rumah tangga pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.<sup>5</sup>

Industri rumah tangga dalam perkembangannya didukung bahan baku yang hampir seluruhnya menggunakan bahan baku yang tersedia di dalam negeri, dipasarkan dalam negeri, dikonsumsi oleh masyarakat secara luas dan memberikan kontribusi bagi pengembangan ekonomi masyarakat kecil dan menengah. Dalam

---

<sup>4</sup> Badan Pusat Statistik, <https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/170#subjekViewTab1|accordion-daftar-subjek1>. Diakses 2/8/2017

<sup>5</sup> Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Pasal 1 angka 16

upaya mengembangkan industri rumah tangga maka pemerintah melalui berbagai instansi terkait melakukan berbagai upaya pengawasan dan pembinaan, baik yang bersifat teknis produksi, manajemen pemasaran maupun melalui peraturan yang ada untuk menjamin tersedianya pangan bagi masyarakat.

Berbeda pada masa lampau pengolahan pangan masih sederhana dan juga komunikasi konsumen pada produsen masih dapat dilaksanakan secara langsung. Namun, pada masa kini, pengolahan pangan sudah sangat kompleks. Produsen menggunakan berbagai bentuk teknologi untuk melakukan produksi.<sup>6</sup>

Industri rumah tangga pangan merupakan salah satu industri yang sangat potensial dan memiliki prospek yang baik untuk ditumbuh kembangkan sebagai dampak dari bertambahnya pertumbuhan penduduk. Hal ini dibuktikan dengan industri rumah tangga yang tersebar secara luas di berbagai wilayah pelosok tanah air meski dalam jenis dan skala usaha yang berbeda-beda.<sup>7</sup>

## 2. Undang Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan

Pangan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia, manusia tidak dapat mempertahankan hidupnya tanpa makanan. Karena itu kebutuhan

---

<sup>6</sup> Ma'ruf Amin, 2013. "Produk Halal dan Peran Teknologi", Jurnal Halal, No. 100 Th. XVI 2013, Jakarta: LPPOM MUI, hal. 50

<sup>7</sup> Asri Wahyu Thahara, *Pelaksanaan Pengawasan Hak Konsumen Atas Informasi dan Keamanan Dalam Mengkonsumsi Pangan Industri Rumah Tangga*. Dalam Artikel Ilmiah Universitas Brawijaya. Hal 4

atas pangan adalah hak dasar manusia. Secara umum keamanan pangan merupakan prasyarat universal bagi mutu pangan yang baik.

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.<sup>8</sup>

Keamanan pangan merupakan salah satu asas dalam penyelenggaraan pangan. Penyelenggaraan pangan digunakan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata dan berkelanjutan.

Dalam prakteknya keamanan pangan bisa dibedakan dalam dua hal besar yaitu aman secara rohani dan aman secara teknis. Aman secara rohani ini berhubungan dengan kepercayaan dan agama suatu masyarakat<sup>9</sup>. Sebagian besar penduduk Indonesia menganut agama Islam, maka faktor kehalalan menjadi satu syarat yang tidak bisa ditawar. Referensi dan pedoman produksi pangan halal ini dikeluarkan oleh lembaga formal seperti LPPOM-MUI.

Keamanan pangan secara jasmani dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Jenis jenis bahaya yang membuat produk tidak aman bagi kesehatan

---

<sup>8</sup> UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Pasal 1 ayat 5

<sup>9</sup> Purwiyatno Hariyadi, 2010. *Mewujudkan Keamanan Pangan Produk Unggulan Daerah*. Prosiding Seminar Nasional 2010. Oktober.

manusia berpotensi membuat produk pangan tidak aman. Berikut ini adalah jenis jenis bahaya<sup>10</sup> :

**Tabel 2.2 :Jenis Jenis Bahaya (Hazard)**

Bahaya Biologi	Bahaya Kimia	Bahaya Fisik
a. Virus	a. Mikotoksin	a. Gelas
b. Bakteri	b. Toksin jamur	b. Kayu
c. Protozoa	c. Toksin kerang	c. Batu
d. Parasit	d. Pestisida, herbisida, insektisida	d. Logam (potongan paku, isi strapler)
e. Prion	e. Residu antibiotik dan hormon pertumbuhan	e. Serangga
	f. Pupuk	f. Tulang
	g. Logam berat	g. Plastik
	h. Dioxin	h. Barang personal
		i. Kekenyalan dan ukuran produk

Standar keamanan pangan sangat diperlukan untuk menjamin produk yang dihasilkan dan diedarkan oleh pelaku usaha memiliki tingkat keamanan yang memadai. Di era perdagangan yang bebas seperti ini fungsi standar keamanan pangan menjadi sangat penting, selain untuk memberikan perlindungan kesehatan public juga untuk menciptakan perdagangan yang adil. Untuk tujuan inilah maka pemangku kepentingan keamanan pangan telah sepakat untuk mengembangkan berbagai sistem keamanan pangan yang dianggap efektif dan relevan<sup>11</sup>.

Produk secara umum diartikan sebagai barang yang secara

<sup>10</sup> WHO, *Bahaya Bahan Kimia pada Kesehatan Manusia dan Lingkungan (Hazardous Chemicals in Human and Enviroment Health)*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.Jakarta, 2005

<sup>11</sup> Purwiyatno Hariyadi, 2015. *Peranan Standar: Menjamin Keamanan Pangan dan Menguatkan Daya Saing*. SNI Valuasi Volume 91 No. 2.

nyata dapat dilihat dan dipegang (*tangible goods*). Baik bergerak maupun tidak bergerak. Namun dalam kaitan dengan tanggung jawab produsen (*product liability*) produk tidak hanya berbentuk sebagai *tangible goods* namun juga berbentuk *intangible* seperti listrik, produk alami, tulisan atau perlengkapan *real estate*.<sup>12</sup>

Kelayakan produk tersebut merupakan “standar minimum” yang harus dipenuhi atau dimiliki suatu barang dan atau jasa tertentu sebelum barang dan atau jasa tersebut dapat diperdagangkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas. Standar minimum tersebut kadang-kadang sudah ada yang menjadi “pengetahuan umum” namun sedikit banyaknya masih memerlukan penjelasan lebih lanjut. Untuk itu, informasi menjadi suatu hal yang penting bagi konsumen. Informasi yang demikian tidak hanya datang dari pelaku usaha semata-mata, melainkan dari berbagai sumber lain yang dapat dipercaya, serta dipertanggung jawabkan sehingga pada akhirnya konsumen tidak dirugikan dengan membeli barang dan atau jasa yang sebenarnya tidak layak untuk diperdagangkan.<sup>13</sup>

Keamanan pangan, masalah dan dampak penyimpangan mutu, serta kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama sebagai upaya perlindungan konsumen karena berdasarkan pasal 4 (a) Undang-

---

<sup>12</sup> Erman Rajagukguk dkk, 2009. *Hukum Perlindungan Konsumen*, Mandar Maju, Bandung. Hal 42

<sup>13</sup> Gunawan Widjaja dan Ahmad Yani, 2000. *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal. 40

Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen yaitu hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa dan Pasal 4 (c) hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/ atau jasa.

Penyelenggaraan Keamanan Pangan untuk kegiatan atau proses Produksi Pangan untuk dikonsumsi harus dilakukan melalui Sanitasi Pangan, pengaturan terhadap bahan tambahan Pangan, pengaturan terhadap Pangan produk rekayasa genetik dan Iradiasi Pangan, penetapan standar Kemasan Pangan, pemberian jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan, serta jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan. Pelaku Usaha Pangan dalam melakukan Produksi Pangan harus memenuhi berbagai ketentuan mengenai kegiatan atau proses Produksi Pangan sehingga tidak berisiko merugikan atau membahayakan kesehatan manusia. Pelaku Usaha Pangan bertanggung jawab terhadap Pangan yang diedarkan, terutama apabila Pangan yang diproduksi menyebabkan kerugian, baik terhadap gangguan kesehatan maupun kematian orang yang mengonsumsi Pangan tersebut.

Ada beberapa variabel pengukur tingkat keamanan pangan yang tertulis di UU Nomor 18 tahun 2012 pasal 69 tentang pangan, yakni :

a. Sanitasi Pangan;

Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang

bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

b. Pengaturan terhadap bahan tambahan Pangan;

Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat/ bentuk pangan

c. pengaturan terhadap Pangan Produk Rekayasa Genetik;

Rekayasa Genetik Pangan adalah suatu proses yang melibatkan pemindahan gen (pembawa sifat) dari suatu jenis hayati ke jenis hayati lain yang berbeda atau sama untuk mendapatkan jenis baru yang mampu menghasilkan produk Pangan yang lebih unggul.

d. pengaturan terhadap Iradiasi Pangan;

Iradiasi Pangan adalah metode penanganan Pangan, baik dengan menggunakan zat radioaktif maupun akselerator untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan, membebaskan Pangan dari jasad renik patogen, serta mencegah pertumbuhan tunas.

e. penetapan standar Kemasan Pangan;

Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mawadahi dan/atau membungkus Pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan Pangan maupun tidak. Kemasan Pangan berfungsi untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan, melindungi produk dari kotoran, dan membebaskan Pangan dari jasad renik patogen.

f. pemberian jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan

Setiap Orang yang memproduksi dan memperdagangkan Pangan wajib memenuhi standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan

g. jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

Pemerintah dan Pemerintah Daerah melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan terhadap Pangan.

Dari beberapa variabel di atas akan diketahui tingkat keamanan yang diberikan produsen terhadap barang produksinya. Biasanya dalam industri rumah tangga pangan menggunakan variabel sanitasi pangan, pengaturan terhadap bahan tambahan pangan, standar kemasan pangan, jaminan mutu dan keamanan pangan dan jaminan produk halal. Adanya beberapa variabel tersebut memungkinkan produsen untuk melewati maupun tidak mematuhi aturan yang telah dibuat pemerintah sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen.

Manajemen keamanan pangan di tingkat Negara berkaitan dengan kebijakan dan standar yang ditetapkan. Adapun di tingkat operasi, berkaitan dengan keamanan pangan dan sistem manajemen perusahaan. Kebijakan pemerintah merupakan faktor utama yang dapat mempengaruhi standar dan sistem manajemen pada tingkat bawahnya. Indonesia menganut *Multiple Agency System* (sistem berbagai lembaga) dalam pengorganisasian pengawasan mutu pangan. Mengingat beberapa instansi terlibat, sistem ini menawarkan konsistensi dan transparansi

dalam penetapan kebijakan, penerapan prosedur yang seragam dalam semua rantai pangan baik produk pangan hasil pertanian. Sistem ini sangat tergantung pada kolaborasi dan koordinasi.<sup>14</sup>

Pengawasan dilakukan secara sektoral dan terpecah-pecah oleh lembaga-lembaga nasional, provinsi, dan daerah/lokal seperti Dinas Kesehatan, Dinas Pertanian, Dinas Kehutanan, Dinas Perikanan dan Kelautan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), dan Pemerintah Daerah. BPOM merupakan lembaga yang bertanggung jawab terhadap pengawasan pangan bersama-sama dengan tiga dinas, yakni Dinas Kesehatan, Dinas Pertanian dan Dinas Perikanan dan Kelautan. Dinas Perindustrian dan Perdagangan juga menangani pengawasan keamanan pangan khusus dalam hubungannya dengan industri dan perdagangan pangan. Tanggung jawab masing-masing elemen ini telah ditetapkan sebagaimana yang tercantum dalam PP 28 Tahun 2004.

Pemerintah perlu diberi kewenangan untuk mewajibkan pemenuhan standar mutu yang ditetapkan bagi produksi pangan tertentu yang diperdagangkan karena bila tidak ada kewenangan tersebut para pengusaha tidak memikirkan lebih jauh tentang keamanan panganyang mereka jual. Penetapan standar mutu pangan oleh pemerintah merupakan upaya standarisasi mutu pangan yang diedarkan di masyarakat. Hal ini berguna sebagai alat ukur yang obyektif terhadap produk yang telah

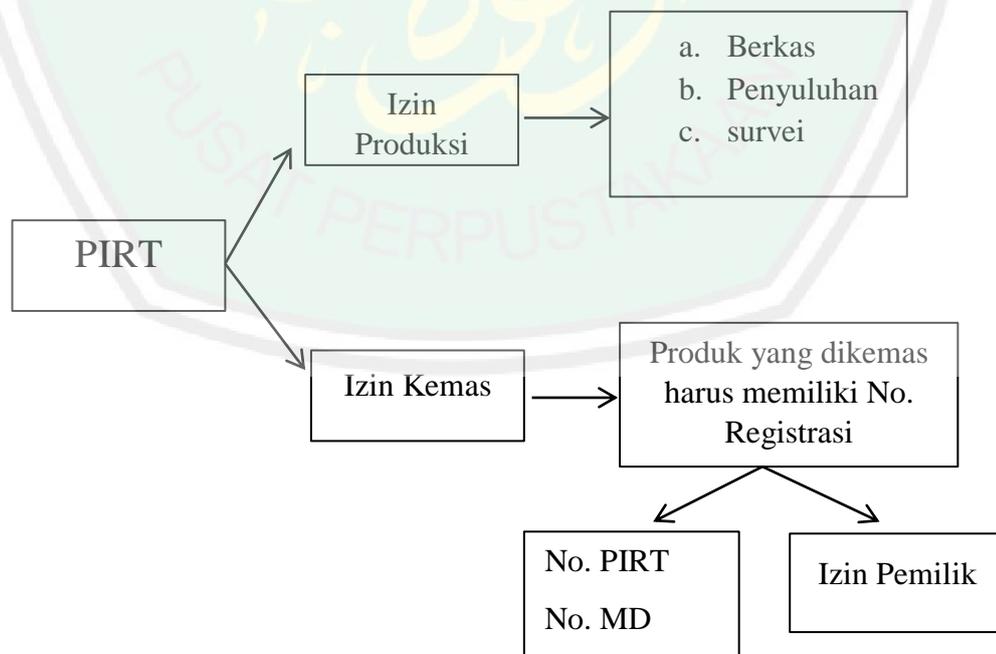
---

<sup>14</sup> Dian Surya Rahmawati, 2016. *Tinjauan Yuridis Terkait Pengawasan Produk Hortikultura Impor di Surabaya*. Jurnal Novum Volume 1 No. 1, Surabaya. Hal. 6

diedarkan.

Dinas kesehatan merupakan dinas yang ditunjuk sebagai pihak pemberi sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT) sebagai bentuk pengawasan pemerintah terhadap produk pangan yang dipasarkan oleh produsen. Sedangkan Badan Pemeriksa Obat dan Makanan (BPOM) sebagai pihak yang akan menindak hingga mencabut izin usaha jika mendapati industri rumah tangga pangan melanggar aturan yang sudah dibuat oleh pemerintahan. BPOM tidak bekerja sendiri dalam hal ini, namun dibantu oleh dinas kesehatan dalam memeriksa kelayakan produk tersebut. Jika terbukti melakukan tindakan pidana maka BPOM akan menggandeng pihak kepolisian hingga pihak kejaksaan

**Gb.2.2 Jenis Jenis Izin PIRT**



*Sumber : Data primer Dinas Kesehatan Kota Malang*

Dalam bidang keamanan pangan, Dinas Kesehatan memiliki peranan penting dalam pemberian izin produk tersebut sudah layak atau tidaknya jika dipasarkan kepada masyarakat. Faktor yang mempengaruhi penilaian Dinas Kesehatan dalam pemberian izin adalah menggunakan panduan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi.

Aman dikonsumsi artinya produk makanan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia seperti menimbulkan penyakit atau keracunan.

Layak untuk dikonsumsi artinya makanan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan dan penyimpanan lainnya. Dengan demikian makanan yang layak konsumsi yakni makanan yang tidak busuk, tidak menjijikkan dan tidak menyimpang dari keadaannya yang normal.

Penerapan CPPOB dalam industri pangan telah diatur melalui :

- a. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MenKes/SK/I/1978 tentang pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan
- b. Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/ M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)

- c. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga

Ruang lingkup CPPOB mencakup cara produksi produksi yang baik dari sejak bahan mentah masuk ke pabrik hingga produk dihasilkan, termasuk persyaratan persyaratan yang lain harus dipenuhi. Berikut yang dibahas dalam Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB):

- a. Lokasi dan lingkungan sarana pengolahan

Pencemaran makanan dapat terjadi di lingkungan yang kotor. Oleh karena itu lingkungan di sarana pengolahan harus terawat, bersih, dan bebas dari tumbuhnya tanaman liar srta barang barang yang tidak terpakai.

Mengingat lingkungan yang kotor dapat menyebabkan pencemaran makanan, maka dari sejak awal pendirian pabrik perlu dipertimbangkan berbagai hal yang berkaitan dengan kemungkinan pencemaran tersebut.

1. Lingkungan

Lingkungan harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih

2. Lokasi

Secara ideal industri pangan yang baik dan sehat seharusnya berada di lokasi yang bebas dari pencemaran. Oleh karena itu perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat menjadi sumber pencemaran. Lokasi industri

rumah tangga pangan seharusnya dijaga dengan bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu.

b. Bangunan dan fasilitas fisik

Bangunan dan fasilitas industri rumah tangga pangan seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan.

Bangunan seharusnya dirancang untuk tidak dimasuki oleh hama seperti binatang pengerat, burung serangga dan hama lainnya.

1. Ruang Pengolahan

Ruang yang cukup luas untuk menempatkan perlengkapan dan peralatan produksi agar ada ruang gerak yang cukup leluasa bagi karyawan. Ruang pengolahan harus dipelihara dengan keadaan bersih dan tidak ada sampah.

2. Gudang

Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan. Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah dalam ruangan bersih sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama dan penerangan yang cukup.

Penyimpanan atau pengeluaran barang di gudang disesuaikan dengan sistem FIFO (*first in first out*) atau FEFO (*first expired first out*). Hal ini dilakukan agar tidak ada bahan baku yang teralu

lama tidak digunakan tanpa ada yang mengetahui. Oleh karena itu hendaknya dilakukan secara rutin.

c. Peralatan pengolahan

Peralatan harus bersih dan terpelihara agar tidak mencemari makanan. Sebaiknya hindari peralatan dari kayu, karena permukaan kayu yang penuh dengan celah-celah akan sulit untuk dibersihkan. Lebih baik menggunakan peralatan yang berasal dari bahan aluminium maupun *stainless steel*.

Peralatan yang dilengkapi dengan penunjuk ukuran seperti timbangan, *thermometer*, pengukur tekanan dan sebagainya hendaknya dikalibrasi setiap waktu agar tetap akurat datanya.

d. Fasilitas dan kegiatan sanitasi

1. Suplai air
2. Pembuangan air dan limbah
3. Fasilitas pencucian
4. Fasilitas *higiene* karyawan

e. Sistem pengendalian hama

1. Mencegah masuknya hama
2. Mencegah serangan hama

f. Higiene para karyawan

1. Kesehatan karyawan
2. Kebersihan karyawan
3. Kebiasaan karyawan yang jelek

g. Pengendalian proses

Dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses pengolahan hendaknya dikendalikan secara hati hati dan ketat. Cara yang dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Menetapkan persyaratan bahan yang mentah yang digunakan
2. Menetapkan komposisi bahan yang digunakan atau komposisi formula
3. Menetapkan cara cara pengolahan baku secara tetap
4. Menetapkan persyaratan distribusi secara transportasi yang baik bagi produk makanan yang akan didistribusikan
5. Menetapkan cara menyiapkan produk makanan sebelum dikonsumsi agar produk dalam kondisi mutu baik.
  - Pengendalian terhadap tahap tahap penting dan tahap tahap kritis
  - Kontaminasi silang
  - Pengendalian proses lainnya
  - Penyimpanan
  - transportasi

h. Manajemen pengawasan

i. Pelabelan

j. Pencatatan dan dokumentasi

### 3. Hukum Islam tentang Keamanan Pangan

Ciri utama agama Islam ialah ajarannya cukup praktis dan realistis menghadapi kenyataan sosial dengan langkah-langkah pemecahan yang praktis pula, maka dengan adanya perjuangan antara kebenaran dengan kebatilan yang menandai kehidupan sosial sebagai salah satu dalam sejarah kehidupan manusia, maka keharusan untuk memenuhi segala persyaratan perjuangan itu adalah satu hal yang mutlak. Sebab-sebab keberhasilan dan kemenangan dalam suatu perjuangan dapat dipelajari dari sejarah sejarah yang harus dipersiapkan dengan sebaik-baiknya. Sebaliknya juga segala penyebab terjadinya suatu kegagalan atau kehancuran harus disadari dan dihindari.

Dalam Islam sendiri bahwa pada asalnya segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal dan mubah tidak ada yang haram, kecuali jika ada *nash* (dalil) yang *shahih* (tidak cacat periwayatannya) dan *sharih* (jelas maknanya) yang mengharamkannya, Pada dasarnya semua makanan berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan halal kecuali yang beracun dan membahayakan manusia.

Selain itu, di dalam *al Qawaid al Qhamsah* terdapat asas yang mendasari yakni asas الضَّرَرُ يُزَالُ (Kemudharatan harus dihilangkan). Mudharat secara etimologi adalah berasal dari kalimat "*al-Dharar*" yang berarti sesuatu yang turun tanpa ada yang dapat menahannya. *Al-dharar* (الضرر) adalah membahayakan orang lain secara mutlak, sedangkan *al-dhirar* (الضرار) adalah membahayakan orang lain dengan cara yang tidak disyariatkan. Dalam al-Qur'an ayat-ayat yang mengandung kata yang berakar dari ضرر . Ayat-ayat itu seluruhnya menyuruh mengusahakan

kebaikan dan melarang tindakan merugikan.<sup>15</sup>

Kaidah tersebut kembali pada tujuan awal yakni merealisasikan *Maqashid Syariah* dengan cara menghilangkan kemudharatan atau setidaknya meringankannya.<sup>16</sup> Dalam kaidah ini dapat juga disambungkan dengan keamanan produk industri rumah tangga pangan. Dimana kemudharatan bisa dihilangkan dengan cara pengawasan terhadap industri rumah tangga pangan, sehingga keamanan tercipta tanpa harus memakan korban, korban yang dimaksud adalah konsumen.

Dalam Islam tidak ada larangan jual beli, akan tetapi Islam melarang setiap tindakan curang, penipuan para produsen terhadap konsumen. Karena setiap kecurangan produsen dapat merugikan konsumen maupun mengancam keamanan dari produk yang diproduksi tersebut. Larangan ini disebutkan dalam al-Qur'an yakni:

وَيَا قَوْمِ أَوْفُوا الْمِكْيَالَ وَالْمِيزَانَ بِالْقِسْطِ ۖ وَلَا تَبْخَسُوا النَّاسَ أَشْيَاءَهُمْ وَلَا تَعْثَوْا فِي الْأَرْضِ مُفْسِدِينَ

Dan Syu'aib berkata: "Hai kaumku, cukupkanlah takaran dan timbangan dengan adil, dan janganlah kamu merugikan manusia terhadap hak-hak mereka dan janganlah kamu membuat kejahatan di muka bumi dengan membuat kerusakan"<sup>17</sup> QS. Hud : 85

Sebelum dikeluarkan izin oleh pihak terkait, maka dilakukan pengawasan terlebih dahulu. Sudah seharusnya masyarakat sadar dengan

<sup>15</sup> Fathurrahman Azhari, 2015. *Qawaid Fiqhiyyah Muamalah*. LPKU Banjarmasin, Banjarmasin. Hal. 99

<sup>16</sup> H. A. Djazuli. 2006. *Kaidah Kaidah Fikih: Kaidah Kaidah Hukum Islam dalam menyelesaikan Masalah Masalah yang Praktis*. Kencana, Jakarta. Hal. 67

<sup>17</sup> Qs. Hud : 85

melakukan pengawasan terhadap produk pangan yang diedarkan. Berikut firman Allah SWT tentang pentingnya pengawasan terhadap produk pangan yakni :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَنْفِقُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا كَسَبْتُمْ وَمِمَّا أَخْرَجْنَا لَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ ۖ وَلَا تَيَمَّمُوا الْخَبِيثَ مِنْهُ تُنْفِقُونَ وَلَسْتُمْ بِآخِذِيهِ إِلَّا أَنْ تُغْمِضُوا فِيهِ ۗ وَاعْلَمُوا أَنَّ اللَّهَ غَنِيٌّ حَمِيدٌ

*“Hai orang-orang yang beriman, nafkahkanlah [di jalan Allah] sebagian dari hasil usahamu yang baik-baik dan sebagian dari apa yang Kami keluarkan dari bumi untuk kamu. dan janganlah kamu memilih yang buruk-buruk lalu kamu menafkahkan daripadanya, padahal kamu sendiri tidak mau mengambilnya melainkan dengan memincingkan mata terhadapnya. dan ketahuilah, bahwa Allah Maha Kaya lagi Maha Terpuji.”<sup>18</sup> Qs. al-Baqarah : 267*

Ayat di atas merupakan seruan tegas terhadap pengawasan mutu pangan. Keamanan pangan juga mengatur tentang standard dan mutu produk pangan yang akan didistribusikan kepada para konsumen.<sup>19</sup>

Pengertian keamanan pangan dalam konteks hukum Islam dapat dibagi menjadi 2 yakni keamanan pangan dari segi normatif agama (*halal*) dan keamanan pangan dari segi kesehatan (*thayyib*). Dua hal ini sengaja dibedakan karena pada kenyataan ditemukan bahwa aman dari segi normatif agama belum tentu aman secara kesehatandan begitu sebaliknya aman secara kesehatan belum tentu aman menurut agama<sup>20</sup>.

<sup>18</sup> Qs. Al Baqarah : 267

<sup>19</sup> Syekh Mamdūh Farḥān al-Buḥairiy, 2014. *Pangan dalam Perspektif Islam*, Makalah Ilmiah. Universitas Brawijaya, Malang. Hal. 9

<sup>20</sup> Edi Safitri MSI, 2010. *Keamanan Pangan dari segi Ormas Keagamaan di Indonesia (Studi Kasus Jogja dan NTB)*. UNISIA Vol XXXIII No. 73 Juli. Jogjakarta. Hal 77

*Thayyib*, merupakan sesuatu yang dapat dirasakan enak oleh indra dan jiwa. *Al Thayyibât* adalah kata jamak dari kata *thayyib*, yang diambil dari derivasi *thâba-yathîbu – thayyib – thayyibah*. Sesuatu yang baik disebut *thayyib*.<sup>21</sup> Kata ini memiliki banyak makna yakni :

- a. *zakâ wa thahara* (suci dan bersih)
- b. *jâda wa hasuna* (baik dan elok)
- c. *ladzda* (enak)
- d. menjadi halal

Thayyib dalam pengertian ini berarti makanan yang suci, tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluwarsa), atau tercampur benda najis yang membahayakan kesehatan fisik serta akal. Makanan *thayyib* juga berarti makanan yang sehat, proporsional dan aman.

Ada beberapa pendapat tentang makna *thayyib* secara syar'i di al Qur'an merujuk pada tiga pengertian ini yakni<sup>22</sup> :

- a. Sesuatu yang tidak membahayakan tubuh dan akal pikiran, sebagaimana pendapat Ibn Katsir
- b. Sesuatu yang lezat, sebgaimana pendapat imam al Syafi'i
- c. Halal itu sendiri, yaitu sesuatu yang suci, tidak najis dan tidak diharamkan sebagaimana pendapat imam Malik dan imam al Thabari.

Perlu kita ketahui bahwa fiqh merupakan pedoman umat Islam

<sup>21</sup> Ali Mustafa Yaqub, 2009. *Kriteria Halal dan Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika menurut Al Qur'an dan Hadis*. Pustaka Firdaus, Jakarta. Hal 12

<sup>22</sup> Ali Mustafa Yaqub, 2009. *Kriteria Halal dan Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika menurut Al Qur'an dan Hadis*. Pustaka Firdaus, Jakarta. Hal 15

dalam bertindak. Namun, dalam fiqh klasik sendiri belum mampu merespon problem kontemporer, karena masalah tersebut belum muncul pada era fiqh klasik dirumuskan. Dapat kita lihat pendekatan halal dan haram merupakan hal yang mendominasi dalam perumusan fiqh klasik bagian pangan. Dengan kata lain di dalam fiqh klasik dasar kemanan pangan hanya berdasarkan halal dan haram menurut agama, tanpa melihat dari sisi unsur gizi, beracun maupun unsur ilmiah yang lainnya. Fiqh klasik lebih menekankan pada persoalan halalnya makanan yang dikonsumsi. Halal dalam persoalan makanan adalah dibolehkannya sesuatu oleh Allah SWT berdasar suatu prinsip yang sesuai dengan syariat-Nya.

Secara Lughowy (bahasa), *Maqashid Syariah* terdiri dari dua kata, yakni *Maqashid* dan *syariah*. *Maqashid* adalah bentuk plural dari *Maqshad*, *Qashd*, *Maqshid* atau *Qushud* yang merupakan bentuk kata dari *Qashada* *Yaqshudu* dengan beragam makna, seperti menuju suatu arah, tujuan, tengah-tengah, adil dan tidak melampaui batas, jalan lurus, tengah-tengah antara berlebih-lebihan dan kekurangan<sup>23</sup>. Adapun *Syariah* secara bahasa berarti jalan menuju sumber air. Jalan menuju sumber air ini dapat pula dikaitkan sebagai jalan ke sumber pokok kehidupan.

Perkembangan *Maqashid Syariah* yang sering diperbicarakan dimulai dari Imam Syafi'i, Al Juwaini, al Gazali, Ibn Taimiyah hingga as Syatibi

---

<sup>23</sup>Ahmad Imam Mawardi, 2010. *Fiqh Minoritas fiqh al-Aqlliyyat dan Evolusi Maqashid al-Syari'ah dari konsep ke pendekatan*, LKIS, Yogyakarta Hal. 178-179

a. Maqashid menurut Imam al Syafi'i

Pertama, al Syafi'i adalah *mutakallim* (teolog) pertama yang mengkaji alasan (ta'lil) tegaknya sebuah hukum, sedang *illat* sendiri merupakan bagian inti dari ilmu *Maqasid Syari'ah*, Kedua al Syafi'i adalah salah satu yang menaruh perhatian penting tentang kaedah umum syariat dan maslahat terutama dalam praktek berijtihad dan penyimpulan sebuah hukum, ketiga, al syafi'i adalah ulama yang menitikberatkan pada tujuan hukum (*Maqasid al-Ahkam*) seperti dalam bersuci, puasa, haji, zakat, potong tangan (*qhisos*), hukum pidana, ataupun dalam ranah Maqashid yang lebih luas, seperti melindungi agama, jiwa, keturunan, harta dan lain sebagainya.<sup>24</sup>

b. Maqashid menurut al Juwaini

Karya al Juwaini, *al Burhan fi Usul al Fiqh* (Dalil Dalil Nyata Dalam Ushul Fikih) adalah risalah ushul fiqh yang pertama dalam memperkenalkan teori tingkatan keniscayaan. Dengan teori keniscayaan yang populer saat ini. Dia menyarankan 5 tingkatan *Maqashid* yakni keniscayaan (*darūrāt*), kebutuhan publik (*al Hājah al 'āmmah*), perilaku moral (*al makrumāt*), anjuran anjuran (*al Mandūbāt*) dan apa yang dicantumkan dalam hal alasan khusus'. Dia mengemukakan bahwa Maqashid hukum Islam adalah kemaksuman (*al 'ismah*) atau penjagaan keimanan, jiwa akal,

<sup>24</sup> Muhammad Yusuf al- Badawi, 2000. *Maqashid al\_syari'ah* . Dar al-Nafais, Urdun. Hal. 87

keluarga dan harta.<sup>25</sup>

c. Maqashid menurut Al Gazali

Al Gazali menegembangkan teori yang lebih jauh mendalam daripada teori gurunya dalam kitab *al Mustafā* (Sumber yang dijernihkan). Dia mengurutkan kebutuhan yang disarankan oleh gurunya al Juwaini sebagai berikut:

1. Keimanan
2. Jiwa
3. Akal
4. Keturunan
5. Harta

Al Gazali juga mencetuskan istilah perlindungan (*al Hifz*) dalam kebutuhan kebutuhan ini.<sup>26</sup>

d. Maqashid menurut Ibn Taimiyyah

Dasar *Maqashid Syari'ah* bagi Ibnu Taimiyyah adalah lebih mengutamakan *al Maslahah al Mursalah*, terlebih pada penekanan *jalb al mashalih*. Maslahat tidak dibatasi semata-mata dengan *hudud*. Bagi Ibnu Taimiyyah, *Jalb al mahalih* atau mendatangkan maslahat lebih penting dari pada *daf al madlar* atau mencegah kemudharatan.<sup>27</sup>

e. Maqashid menurut Al Syatibi

<sup>25</sup> Jasser Auda, 2008. *Membumikan Hukum Islam melalui Maqashid Syariah*. Mizan Pustaka, Bandung. Hal. 50

<sup>26</sup> Ibid., Hal. 51

<sup>27</sup> Afrizal Ahmad, 2014. *Reformulasi Konsep Maqashid Syari'ah. Memahami Kembali Tujuan Syariat Islam dengan Pendekatan Psikologi*. Jurnal Hukum Islam Vol XIV No. 1 Juni 2014 Hal. 1

Al Syatibi menggunakan terminologi serupa dengan al Juwaini dan al Gazali. Tetapi dalam karyanya *al Muwafaqat fi Usul al Syariah* (Kesesuaian Kesesuaian dalam Dasar Dasar Syariah) al Syatibi mengembangkan teori *Maqashid* secara substansial.<sup>28</sup>

Al Syatibi membagi maslahat menjadi dua: pertama, *Maqashid al Syar'i* atau *Maqashid al syari'ah*; kedua *Maqashid Mukallaf*. Pada *Maqashid al-Syar'i*, al-Syatibi membaginya menjadi empat: pertama, tujuan *Maqashid Syariah* kedua, cara memahami *Maqashid Syariah* ketiga, pembebanan *Maqashid Syariah* untuk *mukallaf* dan keempat, *mukallaf* masuk ketentuan dalam hukum *syari'ah*.

Dalam *al-Muwafaqat*, al-Syatibi membagi *al-maqasid* dalam dua bagian penting, yakni maksud syari' (*qashdu asy-syari'*) dan maksud mukallaf (*qashdu al-mukallaf*).

Tujuan-tujuan syariat dalam *Maqashid Syariah* menurut al Syatibi ditinjau dari dua bagian. Pertama, berdasar pada tujuan Tuhan selaku pembuat syariat. Kedua, berdasar pada tujuan manusia yang dibebani syariat. Pada tujuan awal, yang berkenaan dengan segi tujuan Tuhan dalam menetapkan prinsip ajaran syariat, dan dari segi ini Tuhan bertujuan menetapkannya untuk dipahami, juga agar manusia yang dibebani syariat dapat melaksanakan, kedua, agar mereka memahami esensi hikmah syariat tersebut.

---

<sup>28</sup> Jasser Auda, 2008. *Membumikan Hukum Islam melalui Maqashid Syariah*. Mizan Pustaka, Bandung. Hal. 54

Al Syatibi mempergunakan kata yang berbeda-beda berkaitan dengan *al maqashid*. Kata-kata itu ialah *maqashid al-syariah*, *al-maqashid al-syar'iyyah*, dan *maqashid min syar'I al-hukm*. Meskipun demikian, beberapa kata tersebut mengandung pengertian yang sama yakni tujuan hukum yang diturunkan oleh Allah SWT.<sup>29</sup>

Al-Syatibi dalam membicarakan maslahat memberikan dua kriteria maslahat sebagai batasan: Pertama, maslahat itu harus bersifat mutlak, artinya bukan relatif atau subyektif yang akan membuatnya tunduk pada hawa nafsu. Kedua, maslahat itu bersifat *universal* (*kulliyah*) dan universalitas ini tidak bertentangan dengan sebagian *juziyat-nya*.<sup>30</sup>

Hukum Islam dalam menetapkan aturan-aturan melalui al-Qur'an dan Hadis adalah semata-mata untuk melindungi kelima hal (*maqashid asy-syari'ah*) yaitu perlindungan agama (*hifdlu ad-din*), jiwa (*hifdlu an-nafs*), akal (*hifdlu al-aql*), keturunan (*hifdlu an-nasl*) dan perlindungan terhadap harta (*hifdlu al-mal*).<sup>31</sup>

a. Menjaga agama (*hifdlu ad-din*)

<sup>29</sup> Asafri Jaya Bakri, 1996. *Konsep Maqasid syari'ah Menurut al-Syatibi*. Jakarta, PT. Raja Grafindo Persada, , hal. 63-64

<sup>30</sup> Asmuni, *Penalaran Induktif Syatibi dan Perumusan al-Maqosid Menuju Ijtihad yang Dinamis*, dikutip dari [www.yusdani.com](http://www.yusdani.com). di akses pada 18/8/2017

<sup>31</sup> Fatturahman Djamil, 1995. *Filsafat Hukum Islam*. Logos Wacana Ilmu, Jakarta. Hal.73

Dalam rangka menjaga agama maka diharuskan melaksanakan ibadah kepada Allah dan menjauhi larangan oleh agama sehingga agama kita tetap terjaga.

b. Menjaga jiwa (*hifdlu an-nafs*)

Jiwa merupakan hal yang berharga dan wajib bagi kita untuk melindunginya. Dalam hal ini diwajibkan bagi umat Islam untuk menjaga diri sendiri mulai dari aspek primer seperti makanan yang masuk dalam tubuh serta menjaga jiwa dari hal yang dianggap membahayakan.

c. Menjaga akal (*hifdlu al-aql*)

Akal diberikan kepada manusia untuk membedakan manusia dengan makhluk ciptaan Allah yang lain. Sehingga menjaga akal merupakan kewajiban bagi seluruh umat Islam.

d. Menjaga keturunan (*hifdlu an-nasl*)

Menjaga keturunan umat islam merupakan keharusan dengan cara menjaga agar keturunanan tidak keluar dari agama Islam.

e. Menjaga harta (*hifdlu al-mal*)

Menjaga harta merupakan hal yang diperlukan. Di dalam Islam juga dijelaskan bahwa dalam mencari rezeki harus dijaga dari hal hal yang buruk serta memilih pekerjaan yang menghasilkan barang halal bukan dari barang yang didaatkan dengan cara yang buruk.

Maslahat sebagai substansi dari *Maqashid Syariah* dapat dibagi

sesuai dengan tinjauannya. Bila dilihat dari aspek pengaruhnya dalam kehidupan manusia, masalah dapat dibagi menjadi tiga tingkatan. Kemaslahatan yang akan diwujudkan itu dibagi kepada tiga tingkatan kebutuhan, yaitu *daruriyat* (kebutuhan primer), *hajiyyat* (kebutuhan sekunder), *tahsiniyat* (kebutuhan tersier).<sup>32</sup>

a. Kebutuhan *Daruriyat*

Tingkatan kebutuhan yang harus ada sehingga disebut kebutuhan primer. Bila tingkat kebutuhan ini tidak terpenuhi, akan mengancam keselamatan umat manusia baik di dunia maupun di akhirat. Untuk memelihara kelima unsur pokok (memelihara agama, jiwa, keturunan, harta dan akal) inilah syariat Islam diturunkan. Semua perintah dan larangan syariat bermuara kepada pemeliharaan lima unsur pokok ini.<sup>33</sup>

b. Kebutuhan *Hajiyyat*

Kebutuhan sekunder, dimana bila tidak diwujudkan tidak sampai mengancam keselamatan, namun manusia akan mengalami kesulitan. Syariat Islam menghilangkan segala kesulitan ini. Adanya hukum rukhsah (keringanan) merupakan bukti kepedulian syariat Islam terhadap kebutuhan hajiyyat. Sebab suatu kesempitan menimbulkan keringanan dalam syariat Islam.<sup>34</sup>

c. Kebutuhan *Tahsiniyat*

Tingkat kebutuhan yang apabila tidak terpenuhi tidak mengancam

<sup>32</sup> Amir Syarifuddin, *Ushul Fiqh, Jilid 2*. (Jakarta: PT Logos Wacana Ilmu, 1999) .hal. 208

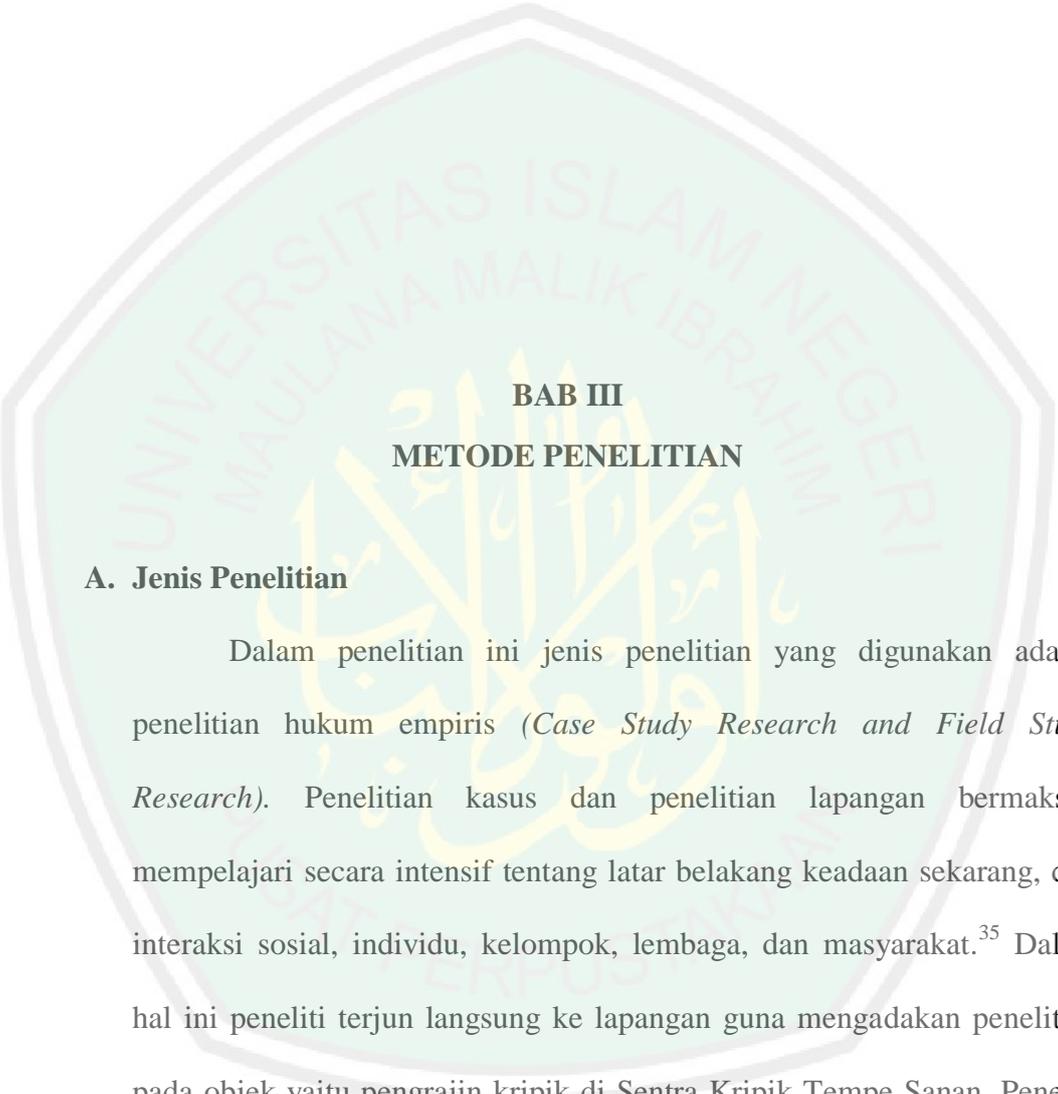
<sup>33</sup> Satria Effendi M. Zein. 2005. *Ushul Fiqh*. Kencana: Jakarta. Hal. 235

<sup>34</sup> Ibid

eksistensi salah satu dari unsur pokok di atas dan tidak pula menimbulkan kesulitan.

Ketiga tingkatan kebutuhan (*masalih*) tersebut pada dasarnya saling berkaitan antara satu sama lainnya. *Masalih tahsiniyat* adalah bersifat pelengkap bagi *masalih hajiyyat*, yang juga menjadi pelengkap bagi masalah *daruriyat*. Masalah *daruriyat* adalah dasar dari semua masalah.

Dengan demikian konsep *Maqashid Syariah* berorientasi kepada kemaslahatan bagi manusia, terutama yang berkaitan dengan lima kebutuhan dasar manusia yang bersifat universal dengan tingkat kebutuhan yang bertingkat namun saling melengkapi.



### BAB III METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian hukum empiris (*Case Study Research and Field Study Research*). Penelitian kasus dan penelitian lapangan bermaksud mempelajari secara intensif tentang latar belakang keadaan sekarang, dan interaksi sosial, individu, kelompok, lembaga, dan masyarakat.<sup>35</sup> Dalam hal ini peneliti terjun langsung ke lapangan guna mengadakan penelitian pada objek yaitu pengrajin kripik di Sentra Kripik Tempe Sanan. Peneliti menitik beratkan pada pola interaksi secara langsung antara peneliti dengan informan yang telah ditentukan.

---

<sup>35</sup> Husaini Usman & Purnomo Setiady Akbar, 2006. *Metodologi Penelitian Sosial*. Jakarta, Bumi Aksara. hal 5

## B. Pendekatan Penelitian

Pengertian pendekatan merupakan sifat suatu ilmu pengetahuan. Melaluinya, objek diungkapkan secara lebih objektif. Dalam kaitannya dengan hal ini, tampil pendekatan sosiologis, historis, psikologis, *littere*, antropologis, ekonomis, politis dan sebagainya.<sup>36</sup> Pendekatan penelitian ini termasuk pendekatan Yuridis Sosiologis, karena dalam penelitian ini menghasilkan data yang deskriptif, yang bersumber dari tulisan atau ungkapan dan tingkah laku yang dapat di observasi dari manusia.<sup>37</sup> Pendekatan adalah perlakuan terhadap objek, sebagai sudut pandang etik, atau sebaliknya bagaimana seharusnya memperlakukan objek, sebagai sudut pandang emik.<sup>38</sup> Adapun pengertian pendekatan yuridis ialah metode penelitian yang menyelidiki hal-hal yang berhubungan dengan hukum baik, baik hukum formal maupun hukum nonformal. Penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain. Secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, Pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.<sup>39</sup>

---

<sup>36</sup> Andi Prastowo, 2011 *Metode Penelitian Kualitatif “dalam Perspektif Rancangan Penelitian”*. Yogyakarta, Ar-Ruzz Media, hal 180.

<sup>37</sup> Burhan Ashshofa. 2011. *Metode Penelitian Hukum*. Jakarta, PT Asdi Mahasatya. Hal 16.

<sup>38</sup> Andi Prastowo, *Metode Penelitian Kualitatif*. Hal 181

<sup>39</sup> Lexy J. Moleong. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif EdisiRevisi*, cet, ke-30. Bandung, PT.Remaja Rosdakarya. Hal 5

Penelitian ini mengkaji tentang keamanan pangan di Sentra Kripik Tempe Sanan dan dalam pemusatannya ditinjau dengan aspek yuridis yakni Undang Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang dikhususkan lagi ke Pasal 69 tentang Keamanan Pangan serta ditinjau juga dari sisi hukum Islam.

### **C. Lokasi Penelitian**

Tempat penelitian adalah tempat yang digunakan peneliti dalam melakukan penelitian untuk memperoleh data yang diinginkan. Penelitian ini dilaksanakan di Sentra Kripik Tempe Sanan Kota Malang dan Dinas Kesehatan Kota Malang.

### **D. Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian empiris berasal dari data primer, yakni data yang langsung diperoleh dari masalah melalui wawancara dan observasi untuk penelitian kualitatif atau penyebaran angket untuk penelitian kuantitatif.<sup>40</sup>

Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian ini terdiri atas dua kategori yaitu data primer dan data sekunder:

- a. Data Primer yaitu data yang diperoleh langsung dari narasumber di lokasi penelitian yang berkaitan dengan Keamanan Produk Industri

---

<sup>40</sup> Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Hal 28

Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan Tinjauan Hukum Islam dan UU No. 18 Tahun 2012. Dalam studi lapangan ini dapat diperoleh data secara langsung dengan wawancara pihak terkait yaitu : Kepala Seksi Farmasi Dinas Kesehatan Kota Malang yakni Ibu Dra. Chusnul Arifianti, Apt., Pengrajin kripik tempe Sanan Ibu Rohana dan bapak Aris Lukman dan Sekretaris Paguyuban Kripik Tempe Sanan yakni bapak Syaiful.

- b. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh melalui studi kepustakaan mencakup dokumen-dokumen resmi, buku-buku, hasil-hasil penelitian yang berwujud laporan, dan sebagainya.<sup>41</sup> Berkaitan dengan Industri Rumah Tangga Pangan dan Keamanan Pangan.

#### **E. Metode Pengumpulan Data**

Peneliti dapat memperoleh data yang akurat karena dilakukan dengan mengumpulkan data dari sumber data, baik sumber data primer maupun sekunder. Teknik pengumpulan data primer dan data sekunder yang digunakan adalah teknik *interview* dan teknik Observasi kepada pengrajin di sentra kripik tempe sanan dan Dinas Kesehatan Kota Malang.<sup>42</sup>

##### **a. Teknik Wawancara (*Interview*)**

Metode wawancara adalah suatu percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara merupakan suatu proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab,

<sup>41</sup> Amiruddin, 2004. *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, Jakarta, Raja Grafindo Persada. Hal 30

<sup>42</sup> Bagong Suyanto, 2011. *Metode Penelitian Sosial*. Jakarta, Kencana. Hal 55

sambil bertatap muka antara penanya dengan pewawancara dengan penjawab atau responden dengan alat yang disebut dengan *Interview Guide* (Tata Cara Interview).<sup>43</sup>

Dengan penelitian ini peneliti melakukan wawancara dengan metode wawancara bebas terpimpin berpedoman pada kuisisioner terbuka dengan pihak-pihak terkait dengan maksud melengkapi data yang diperoleh lewat observasi. Yakni produsen Kripik Tempe Sanan, konsumen dan Dinas Kesehatan Kota Malang.

b. Teknik Observasi

Observasi adalah mendeskripsikan setting, kegiatan yang terjadi, orang yang terlibat di dalam kegiatan dan maksud yang diberikan oleh pelaku yang diamati tentang peristiwa bersangkutan. Untuk mendapatkan data yang akurat dan autentik, peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang diteliti termasuk didalamnya kejadian atau peristiwa tertentu yang erat dengan penelitian. Data yang ingin diperoleh dengan metode ini adalah data tentang apakah daerah sentra kripik tempe sanan telah mengimplementasikan UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan terhadap keamanan produk industri rumah tangga.

## F. Teknik Analisis Data

Metode pengolahan data merupakan menguraikan data dalam bentuk kalimat yang teratur, runtun, logis, tidak tumpang tindih dan efektif

---

<sup>43</sup> Rianto Adi, 2004. *Metodologi Penelitian Sosial Dan Hukum*, Granit : Jakarta. Hal 75

sehingga memudahkan pemahaman dan interpretasi data. Dalam penelitian ini akan digunakan metode pengolahan data melalui beberapa tahap yakni:

1. Memeriksa data (*editing*),

*Editing*, tahapan dimana perolehan data atau informasi diperiksa kembali apakah sudah lengkap dan sesuai dengan yang dibutuhkan untuk menemukan jawaban atas permasalahan yang diangkat oleh penulis. Serta untuk mengurangi adanya kesalahan dalam penelitian dan meningkatkan kualitas data.

2. Klasifikasi (*classifying*),

Mengelompokkan data yang diperoleh disesuaikan dengan pola tertentu yang disusun oleh penulis berfungsi untuk mempermudah pembacaan dan pemahaman atas data yang diperoleh.

3. Verifikasi (*verifying*),

Verifikasi atau membenarkan kembali data yang diperoleh kepada narasumber untuk dicek apakah data sudah sesuai dengan apa yang diinformasikan oleh narasumber atau tidak.

4. Analisis (*analyzing*),

Analisis merupakan tahapan dimana data yang diperoleh dianalisa dengan teori-teori yang ada untuk diperoleh jawaban atas permasalahan yang diangkat.

5. Kesimpulan (*concluding*)

Pengambilan kesimpulan dari semua pembahasan atau jawaban dari apa yang telah diteliti.

## G. Teknik Uji Kesahihan Data

### a. Triangulasi

Menurut Lexy J. Moleong terdapat beberapa cara untuk menguji keabsahan data. Salah satunya menggunakan metode *Triangulasi*, yaitu teknik pengecekan atau pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu.<sup>44</sup> Teknik triangulasi yang dipakai dalam penelitian ini adalah kombinasi dari teknik triangulasi metode dan triangulasi sumber.

Adapun pengertian dari triangulasi metode adalah dilakukan dengan cara membandingkan informasi atau data dengan cara berbeda. Dalam penelitian kualitatif peneliti menggunakan metode wawancara, observasi dan survey. Untuk memperoleh kebenaran informasi yang handal dan gambaran yang utuh mengenai informasi tertentu, peneliti bisa menggunakan metode wawancara untuk mengetahui yang sebenarnya. Dan pengertian triangulasi sumber data adalah menggali kebenaran informasi tertentu melalui berbagai metode dan sumber perolehan data. Misalnya melalui wawancara dan observasi, peneliti bisa menggunakan observasi dokumen tertulis, arsip, dokumen sejarah, catatan resmi dan gambar. Masing-masing cara itu menghasilkan bukti atau data yang berbeda, yang

---

<sup>44</sup> Lexy J. Moleong, *Metodelogi Penelitian Kualitatif*. Hal 30

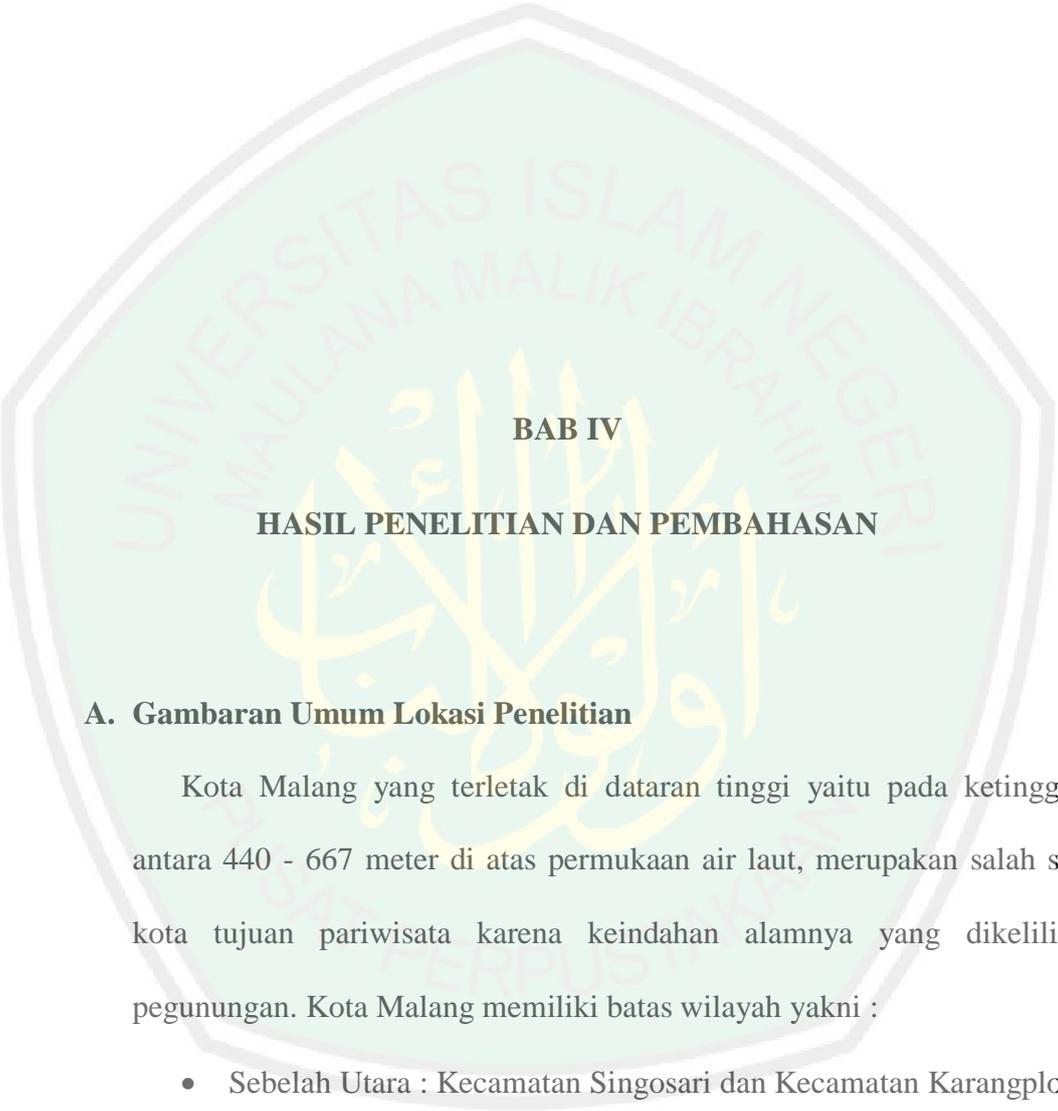
selanjutnya memberikan pandangan yang berbeda pula mengenai fenomena yang diteliti.<sup>45</sup>

b. Perpanjangan waktu penelitian

Dengan perpanjangan waktu penelitian berarti peneliti kembali ke lapangan melakukan pengamatan, wawancara lagi dengan sumber data yang pernah ditemui maupun yang baru. Dengan perpanjangan waktu penelitian ini berarti hubungan peneliti dengan nara sumber akan semakin akrab dan terbuka. Berapa lama perpanjangan waktu penelitian ini dilakukan, akan sangat tergantung pada kedalaman dan kepastian data. Dan apabila setelah di cek kembali ke lapangan data sudah benar maka waktu perpanjangan waktu penelitian dapat diakhiri.

---

<sup>45</sup> Hartaty Fatshaf, *Triangulasi dalam Penelitian Kualitatif*, <http://blogspot.co.id/2013/09/triangulasi-dalam-penelitian-kualitatif/>, diakses tanggal 11 Mei 2017



## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kota Malang yang terletak di dataran tinggi yaitu pada ketinggian antara 440 - 667 meter di atas permukaan air laut, merupakan salah satu kota tujuan pariwisata karena keindahan alamnya yang dikelilingi pegunungan. Kota Malang memiliki batas wilayah yakni :

- Sebelah Utara : Kecamatan Singosari dan Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang
- Sebelah Timur : Kecamatan Pakis dan Kecamatan Tumpang, Kabupaten Malang
- Sebelah Selatan : Kecamatan Tajinan dan Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang

- Sebelah Barat : Kecamatan Wagir dan Kecamatan Dau, Kabupaten Malang

Kota Malang juga dikelilingi beberapa pegunungan besar, di antaranya adalah pegunungan Bromo-Tengger (berkisar 2.700 m dpl); Gunung Semeru (3.676 m dpl); Gunung Arjuno (3.339 m dpl); Gunung Butak (2.868 m dpl); Gunung Kawi (2.551 m dpl); Gunung Anjasmoro (2.277 m dpl); serta Gunung Panderman (2.045 m dpl). Gunung Semeru merupakan gunung tertinggi di Pulau Jawa. Selain itu, kota Malang juga dilalui salah satu sungai terpanjang di Indonesia serta terpanjang kedua di Pulau Jawa setelah Bengawan Solo, yaitu Sungai Brantas yang mata airnya terletak di lereng Gunung Arjuno di sebelah barat laut kota<sup>46</sup>.

Sentra Kripik Tempe Sanan tepatnya terletak di Kelurahan Purwantoro Kecamatan Blimbing Kota Malang. Terdapat 2 gapura untuk memasuki daerah tersebut yakni yang biasa kita ketahui yakni bagian depan Sanan, di pinggir jalan raya terdapat sebuah gapura yang bertuliskan “Sentra Industri Tempe Sanan”. Di kanan-kiri gapura tersebut terdapat beberapa toko kripik tempe hasil produksi sentra tersebut maupun hanya toko yang menjual merk dagang saja. Lalu juga terdapat gapura baru yang lewat jalan Raya Sulfat. Gapura baru ini difungsikan sebagai pintu masuk utama jika menggunakan kendaraan besar seperti bis.

Masuk melalui gapura depan, kita akan mendapati toko lain yang berjajar disepanjang jalan. Toko toko dengan berbagai nama ini khusus

<sup>46</sup> Kota Malang, [https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Malang](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Malang). Diakses 5/9/2017

menjual kripik tempe dan oleh-oleh khas malang yang lainnya. Masuk ke beberapa gang kecil di kanan-kiri jalan, terdapat beberapa toko yang memajang produk kripik tempe, akan tetapi hal ini akan jarang terlihat. Pemandangan akan berubah menjadi rumah-rumah yang sekaligus menjadi tempat produksi kripik tempe maupun produksi tempe.

Jika tempe-tempe yang dijual di pasar tidak laku, tempe tersebut akan dijadikan kripik tempe. Hal ini dilakukan untuk menghindari kerugian. Tempe yang tidak laku, ketika sudah diolah menjadi kripik tempe maka masa konsumsinya akan bertambah. Selain itu nilai jual produk tempe ini juga ikut terangkat.

Semakin tumbuh dan berkembangnya usaha kripik di kampung Sanan ini, maka semakin berkembang pula inovasi rasa kripik tempe yang dikemas dalam beragam kemasan dan beraneka ragam rasa memang merupakan salah satu inovasi para pengrajin tempe Sanan. Rasa kripik tempe hanya dengan rasa gurih akan membuat orang bosan. Rasa kripik yang membosankan tentu saja akan menurunkan minat pembeli, ujung-ujungnya omset mereka bisa turun. Oleh karena itu, perlu adanya perubahan rasa.

Awalnya, kripik tempe Sanan memang hanya diproduksi dalam satu rasa yaitu gurih. Tak berbeda dengan kripik tempe buatan pengrajin di daerah-daerah lain. Tapi ketika usaha kripik tempe di Sanan semakin menggeliat, para pengrajin mulai membuat berbagai inovasi rasa. Pengrajin kripik tempe membuat kripik tempe dengan rasa yang

bermacam- macam. Muncul ide tersebut dari adanya produk-produk makanan ringan atau camilan di supermarket yang memiliki beragam cita rasa.

Kini pengrajin kripik tempe di kampung Sanan mampu menjual kripik tempe dengan bermacam macam rasa. Ada kripik tempe rasa ayam bakar, ayam kecap, ayam bawang, jagung manis dan masih banyak lagi. Ada juga inovasi rasa yang mencoba meniru rasa masakan luar negeri. Contohnya kripik tempe rasa *beef barbeque*, keju, pizza dan masih banyak lagi.

Namun, tak semua pengrajin memproduksi kripik tempe dengan variasi rasa yang banyak. Ada sebagian pengrajin tempe yang membuat satu macam rasa saja. Lalu, pengrajin lain yang akan memberikan tambahan bumbu sendiri. Sehingga terjadilah simbiosis mutualisme yang saling menguntungkan dikalangan pengrajin.

## **B. Analisis Data**

### **1. Tinjauan Undang Undang No 18 tahun 2012 terhadap Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan**

Dalam Undang Undang No. 18 tahun 2012 telah dijelaskan bahwa keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga Pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.

Dalam Pasal 69 disebutkan beberapa variabel yang mempengaruhi keamanan pangan itu sendiri yakni :

- a. Sanitasi Pangan;
- b. Pengaturan terhadap bahan tambahan Pangan;
- c. Pengaturan terhadap Pangan Produk Rekayasa Genetik;
- d. Pengaturan terhadap Iradiasi Pangan;
- e. Penetapan standar Kemasan Pangan;
- f. Pemberian jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan
- g. Jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

Dari beberapa variabel di atas yang digunakan di Sentra Kripik Tempe Sanan adalah :

- a. Sanitasi Pangan;
- b. Pengaturan terhadap bahan tambahan Pangan;
- c. penetapan standar Kemasan Pangan;
- d. pemberian jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan
- e. jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan

Pengaturan terhadap Pangan Produk Rekayasa Genetik dan pengaturan terhadap Iradiasi Pangan tidak digunakan di Sentra Kripik Tempe Sanan sendiri karena industri rumah tangga di Sanan tidak menggunakan metode pengolahan pangan dengan cara yang telah disebutkan. Metode yang digunakan di daerah sentra kripik Sanan adalah semi manual otomatis. Dimana pemrosesan barang masih dilakukan dengan tenaga manusia dan beberapa bagian dilakukan oleh

mesin. Tetapi yang paling umum adalah penggunaan tenaga manusia mulai awal proses hingga akhir.

Berikut analisis variabel keamanan pangan menurut UU no. 18 tahun 2012 terhadap produk di Sentra Kripik Tempe Sanan

a. Sanitasi Pangan

Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

Menurut ibu Chusnul Arifianti sebagai Kepala Seksi Kefarmasian Dinas Kesehatan Kota Malang adalah sebagai berikut<sup>47</sup> :

*“Sesuai dengan aturan BPOM yang berlaku, jika ditinjau dari hal sanitasi yang perlu diperiksa saat pemberian ijin PIRT adalah suplai air, pembuangan air dan limbah, fasilitas pembersihan dan fasilitas kebersihan dari karyawan tersebut. Hal hal itu yang dijadikan dasar penilaian kita ”*

Dari pernyataan tersebut dapat diketahui bahwa sanitasi pangan ini dapat dilihat dari beberapa aspek yakni suplai air, pembuangan air dan limbah, fasilitas pencucian/ pembersihan dan fasilitas kebersihan dari karyawan itu sendiri.

Sedangkan dari pihak Ibu Rohana sebagai pengrajin kripik tempe di Sanan tentang sanitasi di tempat produksinya adalah

---

<sup>47</sup> Chusnul Arifianti, wawancara. (20/06/2017)

sebagai berikut<sup>48</sup> :

*“Sanitasi sudah cukup memadai menurut saya, dilihat dari sisi pembuangan limbah sampai pembersihan. Ya seperti biasanya mbak, kalau bersih bersih rumah. Yang penting tidak mencemari produk kripik saya”*

Bapak Lukman Aris juga mengatakan hal sebagai berikut atas sanitasi yang ada di lingkungan kerja yakni<sup>49</sup> :

*“Dalam hal sanitasi, saya berusaha untuk menjaga kebersihan dengan sebaik mungkin mulai dari hal hal yang kecil seperti membuang limbah pada tempatnya, menggunakan air bersih dan mengatur sirkulasi udara”*

Dari keterangan beberapa pihak di atas dapat diketahui bahwa sanitasi memiliki artian yang sama yakni tentang kebersihan tempat kerja. Akan tetapi konsep antara pengrajin dengan kepala seksi kefarmasian sangatlah berbeda. Para pengrajin kripik tempe hanya memberi asumsi bahwa sanitasi yang dia lakukan sebatas kebersihan lingkungan kerja saja, tidak sampai membahas tentang suplai air, pembuangan air, fasilitas pembersihan perlengkapan dan pembuangan limbah.

Suplai air yang digunakan para pengrajin kripik biasanya berasal dari sumur rumah. Sedangkan kita tidak mengetahui apakah kualitas air tersebut sudah layak maupun tidaknya. Hal

---

<sup>48</sup> Rohana, wawancara. (26/07/2017)

<sup>49</sup> Lukman Aris, wawancara. (31/07/2017)

yang dititik bawahi oleh pengrajin adalah kecukupan air saat memproduksi kripik tempe.

Sedangkan penilaian keamanan produk pangan sendiri jika dilihat dari sisi sanitasi, seharusnya diperhatikan pada beberapa hal. Tidak hanya terpaku pada pengertian dasar bahwa sanitasi itu hanya kebersihan lingkungan kerja. Akan tetapi lebih spesifik.



*Gb 4.1 Tempat pengolahan kripik tempe*

Dari gambar di atas yang diambil peneliti, dapat dilihat jelas bahwa faktor sanitasi di daerah sentra kripik tempe Sanan dianggap kurang memadai. Padahal, nyatanya pengrajin ini memiliki sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT). Sehingga peran Dinas Kesehatan dalam memberikan izin berupa sertifikat industri rumah tangga tersebut dianggap kurang baik. Karena aturan mereka dalam menilai tempat tersebut dianggap layak atau tidaknya sudah tertuang dalam Cara Produksi Olahan Pangan yang Baik (CPPOB).

Jika pengrajin memiliki izin berupa sertifikat produk

industri rumah tangga (PIRT) saja dalam hal sanitasi seperti itu. Maka untuk pedagang yang tidak memiliki sertifikat tersebut sudah dipastikan kondisinya serupa ataupun tidak lebih baik seperti hal ini.

b. Pengaturan terhadap Bahan Tambah Pangan;

Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat/ bentuk pangan.

Penggunaan bahan tambahan pangan tidak boleh melebihi batas yang diizinkan dalam makanan dan pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan antioksidan, pewarna, pengawet, pemanis buatan, penguat rasa wajib dicantumkan pada label serta jenis bahan tambahan pangan dan nomor indeks khusus untuk pewarna.

Ibu Rohana memberikan penjelasan terhadap bahan tambahan pangan yang digunakan dalam produk kripiknya sebagai berikut<sup>50</sup> :

*“kalau saya hanya menggunakan bahan tambahan pangan yang diperbolehkan sama dinas kesehatan dan MUI. Seperti penambah rasa yang macam macam itu mbak. Saya pernah nyoba pakai bahan pemanis alami tapi hasilnya malah jadi gosong, nggak*

---

<sup>50</sup> Rohana, wawancara. (26/07/2017)

*sebagus yang dijual di toko toko lain. Jadi hati hati sama yang bentuknya bagus soalnya ya gitu pakai gula buatan”*

Dari keterangan ibu Rohana dapat diketahui bahwa beliau menggunakan bahan tambahan pangan untuk menambah berbagai macam rasa.

Kita ketahui juga bahwa bahan pengawet merupakan salah satu jenis bahan tambahan pangan. Ibu Rohana menjawab pertanyaan seputar bahan pengawet sebagai berikut<sup>51</sup>:

*“Saya tidak menggunakan bahan pengawet mbak, kripik tempe saya awet selama 4 bulan dihitung dari tanggal produksi. Saya produksi saat ada pesanan aja. Kalau buat stock banyak itu pas bulan puasa saja. Kan bisa dibedakan sama yang toko di pinggir jalan raya. Mereka membuat stock di display banyak.”*

Bapak Lukman saat ditanya tentang bahan tambahan pangan yang beliau gunakan, beliau menjawab sebagai berikut<sup>52</sup>:

*“Saya menggunakan bahan alami tanpa adanya zat tambahan seperti bahan kimia contohnya seperti pengawet dan perenyah”*

Dari pengakuan ibu Rohana dan bapak Lukman beliau tidak menggunakan bahan pengawet dalam rangka mengawetkan produk kripiknya.

Saat ditanya tentang pengecekan bahan tambahan pangan yang ada di daerah Sentra Kripik Tempe Sanan Ibu Chusnul

<sup>51</sup> Rohana, wawancara. (26/07/2017)

<sup>52</sup> Lukman Aris, wawancara. (31/07/2017)

menjawab sebagai berikut<sup>53</sup>:

*“Kami melakukan kontrol setiap 6 bulan sekali bersama balai POM, jadi saat kontrol kami akan mengecek beberapa sampel. Jika terbukti menggunakan bahan yang bahaya maka kami akan tindak lanjuti. Mulai dari pemberian peringatan hingga pemberian sanksi”*

Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan kepada makanan agar memberikan efek yang diinginkan. Salah satu contohnya adalah pemberian perisa makanan pada kripik tempe yang dijual. Selama bahan tambahan tersebut sudah terdaftar oleh balai POM maka bahan tersebut dianggap aman. Sedangkan sebagai konsumen, kita tidak mengetahui bahan tersebut aman atau tidaknya. Karena bahaya tidak hanya terasa secara langsung, namun bahaya bisa terasa dalam waktu yang tidak bisa diperkirakan.

Banyaknya persaingan usaha inilah yang membuat bahan tambahan pangan sering digunakan. Hal yang mengkhawatirkan adalah jika penggunaan bahan tersebut melebihi batas yang diperbolehkan.

#### c. Penetapan Standar Kemasan Pangan;

Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk

---

<sup>53</sup> Chusnul Arifianti, wawancara. (20/06/2017)

mewadahi dan/atau membungkus Pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan Pangan maupun tidak. Kemasan Pangan berfungsi untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan, melindungi produk dari kotoran, dan membebaskan Pangan dari jasad renik patogen.

Regulasi mengenai kemasan, yang ditinjau dari segi keamanan bahan kemasan pangan menyangkut tentang sifat racunnya terutama yang bersifat kronis. Ibu Chusnul menjelaskan tentang kemasan pangan yang aman sebagai berikut<sup>54</sup> :

*“Kemasan pangan yang aman harus lolos dari beberapa syarat yakni jenis bahan yang digunakan dan yang dilarang untuk kemasan pangan, bahan tambahan yang diizinkan dan yang dilarang untuk kemasan pangan, cemaran dan residu”*

Ibu Rohana dalam hal pengemasan menjawab sebagai berikut<sup>55</sup>:

*“Saya dalam mengemas produk menggunakan plastik jenis PP yang ukuran 0,8/ 12, 5. Plastik ini sudah umum digunakan sama pengrajin yang lain.”*

Bapak Lukman saat ditanya tentang hal pengemasan beliau menjawab sebagai berikut<sup>56</sup> :

*“Saya menggunakan plastik yang umum dipakai disekitar sini. Nggak pakai kemasan berbahaya kok. Ya kemasan yang umum*

<sup>54</sup> Chusnul Arifianti, wawancara. (20/06/2017)

<sup>55</sup> Rohana, wawancara. (26/07/2017)

<sup>56</sup> Lukman Aris, wawancara. (31/07/2017)

*disekitar daerah sini”*

Standar kemasan pangan juga diatur oleh pemerintah dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK 00.05.55.6497. Pada dasarnya kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.

Dalam standart kemasan pangan ini tidak ditemukan hal yang dapat membahayakan bagi keselamatan konsumen. Sehingga dianggap masih dalam keadaan aman.

d. Pemberian Jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan

Setiap Orang yang memproduksi dan memperdagangkan Pangan wajib memenuhi standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.

Dalam hal pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan Ibu Chusnul memberikan jawaban sebagai berikut<sup>57</sup>:

*“Jaminan keamanan pangan dan mutu pangan yang kami berikan kepada pengrajin kripik tempe di Sentra Kripik Tempe Sanan berupa nomor PIRT. Dalam mengeluarkan nomor PIRT kami akan survei langsung ke tempat yang memohon nomor PIRT. Dari situ kami akan menilai apakah tempat usaha tersebut*

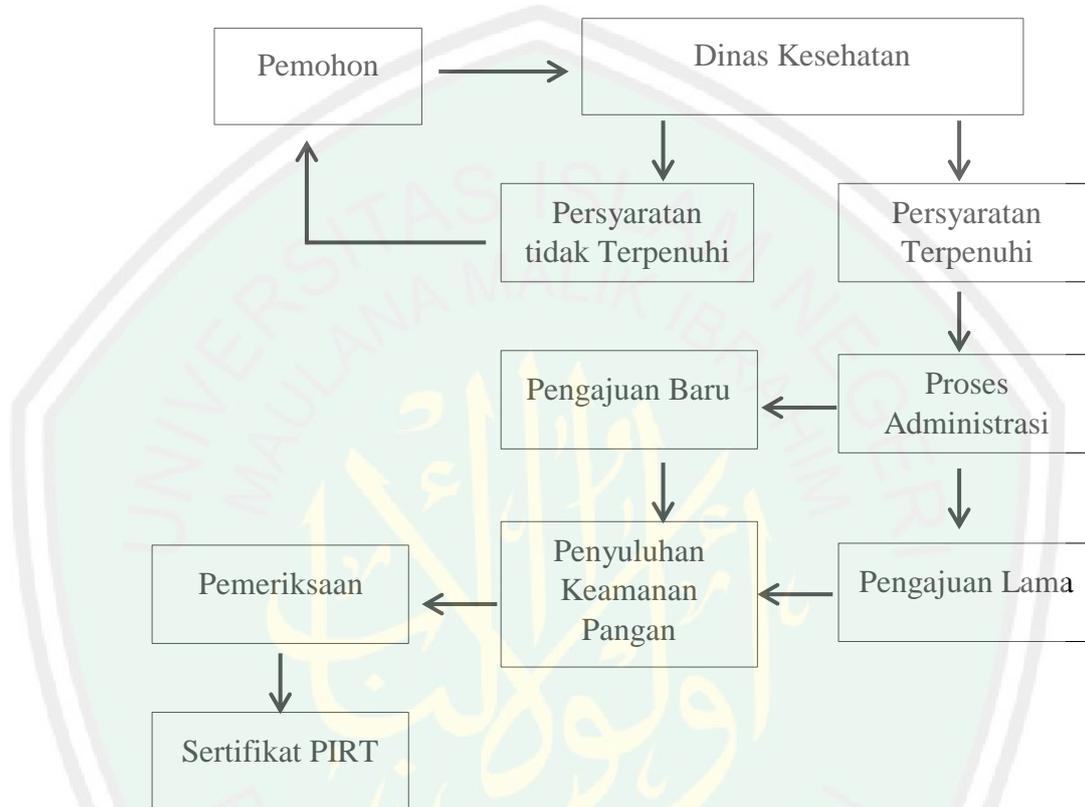
<sup>57</sup> Chusnul Arifianti, wawancara. (20/06/2017)

*sudah layak atau tidak. Penilaian kami menggunakan skala nilai A hingga D. tergantung dari lokasi tersebut banyak memenuhi atau tidaknya dari persyaratan yang kami berikan saat mereka akan mendaftarkan usaha mereka”*

Dari keterangan ibu Chusnul di atas ini merupakan beberapa syarat yang harus dipenuhi oleh pemilik jika ingin mendaftarkan produk ke dinas Kesehatan Kota Malang yakni :

1. mengisi formulir pendaftaran
2. fotokopi KTP yang masih berlaku sebanyak 1 (satu) lembar
3. pas foto Berwarna terbaru ukuran 3 x 4 sebanyak 1 (satu) lembar
4. Menyertakan rancangan label makanan/ minuman yang mencantumkan : (1) Nama makanan/ minuman dan atau merk dagang, (2) Komposisi bahan yang digunakan, (3) Berat isi/ Bersih, (4) Tanggal kadaluarsa : ditulis “BAIK DIGUNAKAN SEBELUM”, (5) Kode produksi, (6) Nama dan alamat perusahaan, (7) Nomor registrasi.
5. Stampel perusahaan
6. Denah lokasi produksi
7. Mengikuti penyuluhan makanan/ minuman
8. Survey lokasi

**Gb. 4.2 Alur Pemberian Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga Oleh Dinas Kesehatan Kota Malang**



Sumber: Data Dinas Kesehatan Kota Malang, Diolah, 2017

Ibu Rohana sebagai pengrajin saat ditanya tentang jaminan keamanan pangan dan mutu pangan beliau menjawab sebagai berikut<sup>58</sup> :

*“Kalau masalah keamanan pangan dan jaminan mutu pangan, saya jamin produk saya aman mbak. Saya sudah daftarkan usaha saya ke dinas kesehatan dan setiap 5 tahun*

<sup>58</sup> Rohana, wawancara. (26/07/2017)

*sekali saya perbarui. Saya nggak kepikiran pakai bahan yang aneh aneh mbak, soalnya makanan itu juga saya konsumsi juga. Saya bayangin aja kalau bahan bahaya itu masuk badan saya saja sudah nggak sanggup”*

Bapak Lukman Aris dalam hal ini saat ditanyakan tentang jaminan keamanan yang dimiliki beliau menjawab sebagai berikut<sup>59</sup> :

*“Saya masih belum mendaftarkan produk saya ke dinas kesehatan mbak, tapi saya jamin produk makanan saya aman soalnya saya tidak menggunakan bahan perenyah dan zat kimia”*

Dalam hal jaminan keamanan pangan dan mutu pangan. Dapat dilihat bahwa pengrajin memperhatikan keamanan pangan dan mutu pangan hanya dengan menjamin produk yang dia jual tidak menggunakan bahan kimia maupun bahan pengawet.

Sedangkan dalam menjamin keamanan dan mutu pangan tidak sederhana yang dipikirkan oleh masyarakat awam. Sehingga perlu tindakan pemerintah dalam memberikan penyuluhan maupun sosialisasi yang tepat atas pentingnya penjaminan mutu dan keamanan pangan. Salah satunya dengan mendaftarkan industri rumah tangga tersebut ke dinas kesehatan agar mendapatkan sertifikat industri rumah tangga pangan. Sehingga keamanan dan mutu pangan bisa dikontrol dengan

---

<sup>59</sup> Lukman Aris, wawancara. (31/07/2017)

pemeriksaan yang rutin.

Di daerah Sanan sendiri terdapat 2 macam pedagang, yakni pedagang yang menjual produk saja dan pedagang yang menjual serta memproduksi barang tersebut. Saat penelitian di lokasi pedagang yang memiliki izin produk industri rumah tangga, saat peneliti menanyakan bagaimana mengontrol keamanan produk pangan yang dibuat oleh Ibu Rohana, beliau menjawab bahwa kontrol produk mereka dengan menggunakan bahan yang alami dan tanpa pengawet. Hal tersebut sudah menjadi jaminan bagi produk kripik mereka. Saat ditanya tentang penjualan kripik tempe di daerah pinggir jalan yang menjual skala besar. Beliau menjawab bahwa pemasok dari 1 toko tersebut ada 10 pengrajin kripik tempe. Jika produk tersebut masuk ke toko maka kita tidak tahu apakah produk ini aman atau tidaknya. karena dari 10 pengrajin yang memasok produk tersebut kita tidak tahu apakah standart yang dilakukan tiap pengrajin atas keamanan produk mereka sama ataupun tidak.

e. Jaminan Produk Halal bagi yang Dipersyaratkan

Pemerintah dan Pemerintah Daerah melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan terhadap produk pangan.

Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang

memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku hingga proses produksinya. Sistem harus mampu menjamin bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat adalah halal. Jaminan halal dibuat dan dilaksanakan sesuai dengan aturan yang digariskan oleh LPPOM MUI.<sup>60</sup>

Ibu Chusnul berpendapat tentang jaminan produk halal sebagai berikut<sup>61</sup> :

*“Kalau jaminan produk halal menurut saya selama barang tersebut tidak haram untuk dimakan/ diminum bagi umat muslim. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat di aturan LPPOM MUI saja. LPPOM MUI biasanya bekerjasama dengan Balai POM dalam mengidentifikasi hingga memberi label barang tersebut halal atau tidaknya”*

Ibu Rohana dalam memberikan jaminan terhadap barang yang dijual tersebut halal sebagai berikut<sup>62</sup> :

*“Saya melakukan pendaftaran sertifikat halal sudah lama, biasaya diperbarui setiap 2 tahun sekali. Agar memberikan rasa aman kepada pelanggan kripik tempe di tempat saya ”*

Bapak Lukman saat ditanya tentang jaminan produk halal, beliau menjawab sebagai berikut<sup>63</sup> :

*“Mengurus sertifikat halal biayanya mahal mbak, sehingga saya*

<sup>60</sup> Muslich, “Perusahaan harus penuhi syarat SJH”. Jurnal Halal, No. 91 Th. XIV Tahun 2011, Jakarta: LPPOM MUI, Hal. 20-21

<sup>61</sup> Chusnul Arifianti, wawancara. (20/06/2017)

<sup>62</sup> Rohana, wawancara. (26/07/2017)

<sup>63</sup> Lukman Aris, wawancara. (31/07/2017)

*belum mendaftarkan produk saya. Tapi saya yakin produk saya sudah halal mbak”*

Dari penjelasan di atas dapat diketahui bahwa ada beberapa hal yang tidak sesuai dengan aturan UU No. 18 Tahun 2012 yakni dalam hal sanitasi pangan serta jaminan keamanan pangan dan mutu pangan. Dalam hal sanitasi pangan dapat dilihat dari tempat tersebut.

Langkah Dinas kesehatan dalam menjaga keamanan produk pangan di Sentra Kripik Tempe Sanan salah satunya adalah dengan pemberian sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT). Dalam hal ini peneliti bertanya kepada Bapak Syaiful yang menjabat sebagai sekretaris paguyuban kripik tempe di Sanan tentang berapa orang yang memiliki sertifikat produk industri rumah tangga tersebut. berikut jawaban beliau<sup>64</sup> :

*“Kalau disini rata rata sudah memiliki sertifikat industri rumah tangga semua mbak, yang belum punya sertifikat dalam anggota paguyuban di sini cuma satu saja mbak”*

Tetapi saat peneliti melakukan penelitian di Dinas Kesehatan, Ibu Chusnul saat ditanya tentang berapa pihak yang memiliki sertifikat industri rumah tangga di daerah Sanan. Beliau menjawab sebagai berikut<sup>65</sup>:

*“Bisa dilihat di buku registrasi sertifikat PIRT situ mbak. Dibuku itu sudah bisa menjelaskan siapa yang mendaftar atau belum”*

---

<sup>64</sup> Syaiful, wawancara (25/07/2017)

<sup>65</sup> Chusnul Arifianti, wawancara. (20/06/2017)

Saat peneliti membandingkan data dari kedua pihak yakni dari pihak Dinas Kesehatan Kota Malang dengan data yang dimiliki oleh Paguyuban Kripik Tempe Sanan terdapat selisih yang cukup besar dalam kepemilikan sertifikat produk industri rumah tangga. Dalam buku milik Dinas Kesehatan Kota Malang, tertulis jumlah yang memiliki sertifikat ada 45 orang saja. Akan tetapi data yang ditunjukkan kepada peneliti saat ke paguyuban tersebut ada 125 orang. Menurut pengakuan bapak Syaiful, yang tidak memiliki sertifikat hanya 1. Jadi ada 124 orang yang memiliki sertifikat industri rumah tangga pangan di Sanan. Terdapat selisih 79 orang. Hal ini akan membuat perasaan was was atas makanan yang kita makan itu sudah memiliki standart aman atau belumnya.

## **2. Tinjauan Hukum Islam Terhadap Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan**

Konsumen pada saat ini memberi fokus lebih terhadap bentuk dan rasa pada produk makanan. Akan tetapi tanpa dipungkiri juga keamanan produk makanan tersebut bagi konsumen juga mengintai mereka. Studi di lapangan mengatakan bahwa standart keamanan pangan yang diberlakukan di industri rumah tangga Sentra Kripik Tempe Sanan tidak seluruhnya mengikuti standart keamanan pangan yang dibuat oleh pemerintah melalui UU Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan.

Berhubungan dengan kenyamanan, ketenangan dan kemaslahatan dalam islam dikenal dengan nama *Maqashid Syari'ah* yaitu tujuan disyaratkannya hukum Islam. Ada beberapa hal yang mendasar yang harus dijaga dan dipelihara yakni:

a. Menjaga Agama

Dalam rangka menjaga agama maka diharuskan melaksanakan ibadah kepada Allah dan menjauhi larangan oleh agama sehingga agama kita tetap terjaga.

b. Menjaga Jiwa

Jiwa merupakan hal yang berharga dan wajib bagi kita untuk melindunginya. Dalam hal ini diwajibkan bagi umat Islam untuk menjaga diri sendiri mulai dari aspek primer seperti makanan yang masuk dalam tubuh serta menjaga jiwa dari hal yang dianggap membahayakan.

c. Menjaga Akal

Akal diberikan kepada manusia untuk membedakan manusia dengan makhluk ciptaan Allah yang lain. Sehingga menjaga akal merupakan kewajiban bagi seluruh umat Islam.

d. Menjaga Keturunan

Menjaga keturunan umat islam merupakan keharusan dengan cara menjaga agar keturunanan tidak keluar dari agama Islam.

e. Menjaga Harta

Menjaga harta merupakan hal yang diperlukan. Di dalam Islam juga dijelaskan bahwa dalam mencari rezeki harus dijaga dari hal hal yang buruk serta memilih pekerjaan yang menghasilkan barang halal bukan dari barang yang didaatkan dengan cara yang buruk.

Umat muslim diwajibkan untuk menjaga lima hal dasar tersebut. Dengan menjaga lima hal dasar tersebut maka kehidupan dunia dan akhirat akan maslahah.

Sering diketahui juga bahwa tujuan hukum Islam adalah kemaslahatan hidup manusia, mulai dari aspek rohani maupun jasmani, baik kelompok maupun individu yang perlu untuk dipenuhi. Dalam keterkaitan dengan rumusan masalah yang berkuat pada masalah standart keamanan produk pangan di Sanan, maka peran *Maqashid Syariah* itu sendiri juga penting. Karena dalam pengaplikasian standart kemanan produk pangan di Sentra Kripik Tempe Sanan juga perlu menyesuaikan dengan tujuan syariah seperti menjaga agama, menjaga jiwa, menjaga harta, menjaga akal dan menjaga keturunan.

Dalam hal ini jika dihubungkan dengan unsur unsur *Maqashid Syariah*, permasalahan standart keamanan di Sentra Kripik Tempe Sanan lebih ke arah perlindungan jiwa (*Hifdlu an Nafs*). Diperlukannya menjaga jiwa dikarenakan beredarnya beragam produk makanan yang ada, akan tetapi sebagai konsumen kita tidak

menyadari akan bahaya produk tersebut jika tidak ada jaminan keamanan produk tersebut.

Untuk menjaga jiwa, konsumen membutuhkan kepastian hukum atas produk angakan dikonsumsi. Tidak hanya dilihat dari proses pembuatan produk tersebut, akan tetapi juga bahan yang digunakan oleh pengrajin tersebut harus sesuai dengan syariat agama Islam, sehingga tidak menimbulkan bahaya. Saat sekarang para pengrajin diwajibkan memiliki sertifikat produk industri rumah tangga pangan (PIRT) dengan tujuan dapat menjamin kepastian bahwa produk tersebut telah diperiksa dan dinyatakan aman oleh Dinas Kesehatan.

Telaah pemikiran Islam tentang jiwa dalam kaitannya dengan filsafat Islam, akan ditilik dari akar kata bahasa Arab, yaitu kata *al-nafs*. *Al-nafs* (*nun-fa-sin*) menunjukkan arti keluarnya angin lembut bagaimanapun adanya. *Al-nafs* juga diartikan darah, karena seseorang apabila kehilangan darah maka ia kehilangan jiwanya, atau hati (*qalb*) dan sanubari (*dhamir*), padanya ada rahasia yang tersembunyi. Juga berarti ruh. Dari uraian di atas dapat dipahami bahwasanya jiwa kadangkala diartikan sebagai sesuatu yang berbentuk fisik yang materil melekat pada diri manusia, tampak dan tidak tersembunyi, tetapi pada waktu lain ia mengandung arti sebagai sesuatu yang

berbentuk non-materil, yang mengalir pada diri fisik manusia sebagai jauhar (substansi), substansi ruh ataupun substansi berfikir<sup>66</sup>.

Jadi pengertian jiwa secara umumnya adalah ruh yang melekat pada fisik yang menyebabkan orang tersebut hidup. Menjaga jiwa disini adalah menjaga ruh dari hal hal yang membahayakan hidupnya seperti makanan yang berdampak buruk pada tubuhnya.

Menurut Ibu Chusnul<sup>67</sup>, produk industri rumah tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan haruslah memiliki sertifikat produk industri rumah tangga pangan (PIRT). Karena pemerintah akan mengontrol keamanan produk pangan lewat survey yang diadakan saat awal pendaftaran. Dalam hal ini sebagian besar pengrajin di Sentra Kripik Tempe Sanan telah memiliki sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT). Ibu Rohana juga memastikan bahwa beliau memiliki sertifikat tersebut.

Dalam aturan yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan dalam mengeluarkan sertifikat, pengrajin diwajibkan untuk mengikuti aturan yang telah ada untuk menjaga keamanan produk. Akan tetapi tidak semua hal tersebut dipenuhi. Fakta lapangan mengatakan bahwa di Sentra Kripik Tempe Sanan tidak sepenuhnya mengikuti aturan tersebut. Keamanan pangan yang mereka pahami rata rata adalah

---

<sup>66</sup> Mubassyrarah Bakry, *Konsep al Nafs (Jiwa) dalam filsafat Islam*. Jurnal al Asas, Vol III, No.1, April 2015

<sup>67</sup> Chusnul Arifianti, *wawancara*. (20/06/2017)

tidak menggunakan bahan kimia, padahal keamanan produk pangan tidak hanya ditinjau dari penggunaan bahan tambahan pangan saja.

Keamanan produk pangan sendiri sangat diperlukan mengingat hal tersebut dapat mempengaruhi jiwa konsumen. Sudah seharusnya pemerintah ikut mengawasi dan menjamin keamanan produk pangan. Karena kedua hal tersebut merupakan upaya yang harus dilakukan untuk menjaga jiwa manusia. Berikut firman Allah SWT tentang pentingnya pengawasan terhadap produk pangan yakni :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَنْفِقُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا كَسَبْتُمْ وَمِمَّا أَخْرَجْنَا لَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ ۖ وَلَا تَيَمَّمُوا الْخَبِيثَ مِنْهُ تُنْفِقُونَ وَلَسْتُمْ بِآخِذِيهِ إِلَّا أَنْ تُغْمِضُوا فِيهِ ۗ وَاعْلَمُوا أَنَّ اللَّهَ غَنِيٌّ حَمِيدٌ

*“Hai orang-orang yang beriman, nafkahkanlah [di jalan Allah] sebagian dari hasil usahamu yang baik-baik dan sebagian dari apa yang Kami keluarkan dari bumi untuk kamu. dan janganlah kamu memilih yang buruk-buruk lalu kamu menafkahkan daripadanya, padahal kamu sendiri tidak mau mengambilnya melainkan dengan memicingkan mata terhadapnya. dan ketahuilah, bahwa Allah Maha Kaya lagi Maha Terpuji.”*<sup>68</sup> (QS. al-Baqarah : 267)

Dari ayat tersebut sudah tertera jelas bahwa menjamin keamanan produk pangan merupakan kewajiban bagi seluruh pihak. Tidak hanya dari pihak pengrajin maupun produsen sebagai pembuat kripik tempe. Namun pihak lain seperti pemerintahan memiliki kewajiban pengawasan dan penjaminan terhadap produk yang

<sup>68</sup> Qs. al-Baqarah : 267

diedarkan kepada konsumen. Karena jika lengah dalam pengawasan maka akan membahayakan jiwa. Sedangkan kita ketahui sendiri bahwa konsumen di Sentra Kripik Tempe Sanan tidak terbatas pada konsumen domestik sekitar malang, akan tetapi konsumen juga berasal dari luar kota malang hingga luar negeri.

Tujuan awal dari syar'i adalah menetapkan syariah untuk kemaslahatan manusia baik didunia maupun di akhirat. Dengan penetapan syariah akan membawa manusia dalam lindungan hukum. Dengan memiliki sertifikat produk industri rumah tangga pangan (PIRT) diharapkan membawa kemaslahatan bagi konsumen. Karena konsumen memiliki hak untuk mengetahui secara detail produk apa yang akan mereka makan.

Untuk menjaga agar konsumen tidak merasa ada keraguan yang ada pada produk makanan, maka diperlukan adanya sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT). Dengan adanya sertifikat tersebut maka semua pihak mulai dari pihak pengrajin hingga konsumen telah memelihara jiwanya. Dengan produsen ataupun pengrajin yang mengantongi sertifikat produk industri rumah tangga akan memberikan ketenangan dan kepastian hukum terhadap konsumen bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi.

Pada prakteknya, di Sentra Kripik Tempe Sanan, sebagian telah melakukan sertifikasi pada produk pangannya, namun sebagian

lainnya juga belum melakukan sertifikasi. Rata rata pihak yang telah melakukan sertifikasi dilakukan saat pihak pengrajin maupun produsen diberikan sosialisasi oleh pemerintahan tentang pembuatan sertifikat produk industri rumah tangga. Sebagian yang belum membuat biasanya pada kalangan pengrajin maupun produsen yang baru melakukan kegiatan usaha tersebut.

Karena produk Sentra Kripik Tempe Sanan tidak semuanya memiliki sertifikat produk industri rumah tangga maka belum bisa dikatakan sebagai *hifdlu an Nafs* atau menjaga jiwa sebagaimana yang ada di *Maqashid Syariah*. Karena belum ada bukti bahwa produk yang mereka perjualbelikan itu telah aman untuk dikonsumsi atau tidak. Kepemilikan sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT).



**BAB V**  
**PENUTUP**

**A. Kesimpulan**

Bedasarkan data yang didapatkan dalam penelitian mengenai pendapat pengrajin kripik tempe di Sentra Kripik Tempe Sanan tentang standart kewanaman produk industri rumah tangga dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari data yang didapatkan dalam penelitian secara langsung, pada dasarnya kedua pengrajin kripik tempe belum mengimplementasikan standart keamanan produk pangan secara penuh. Ditemukan fakta bahwa dalam hal pelaksanaan sanitasi pangan serta pemberian jaminan kewanaman pangan dan mutu pangan mereka tidak sesuai dengan standart yang

ditentukan dalam UU Nomor 18 tahun 2012 berupa adanya pihak yang tidak memiliki sertifikat industri rumah tangga.

2. Dalam tinjauan hukum Islam terhadap keamanan produk pangan di Sentra Kripik Tempe Sanan dalam pengerjaan produk kripik tersebut masih belum sesuai, karena masih ada produk yang dikeluarkan tanpa memiliki sertifikat produk industri rumah tangga sehingga belum bisa dikatakan menjaga jiwa (*hifdlu an nafs*) secara penuh sehingga menyebabkan tidak adanya jaminan keamanan produk tersebut bagi konsumen.

#### **B. Saran**

Bedasarkan hasil analisis di atas, peneliti akan memaparkan saran untuk dijadikan bahan pertimbangan

1. Sebaiknya para pengrajin di sentra kripik tempe sanan yang belum memiliki sertifikat produk industri rumah tangga (PIRT) segera mendaftarkan. Meskipun sudah ada keyakinan pada produk yang digunakan aman akan tetapi lebih baik jika didaftarkan sehingga fungsi pengawasan pemerintah terhadap produk pangan yang berbahaya dapat terkontrol dan konsumen merasa aman bahwa produk yang dikonsumsi aman.

2. Sebagai lembaga yang mengawasi tentang keamanan produk pangan. Dinas Kesehatan perlu melakukan sosialisasi yang lebih intens terhadap pengrajin maupun produsen di sektor industri rumah tangga pangan. Sehingga fungsi pengawasan terhadap produk berbahaya dapat dikontrol dengan baik.



## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Adi, Rianto. 2004. Metododologi Penelitian Sosial Dan Hukum, Granit, Jakarta
- Al Badawi, Muhammad Yusuf 2000. Maqashid al\_syari'ah . Dar al-Nafais, Urdun.
- Amiruddin, 2004. Pengantar Metode Penelitian Hukum, Raja Grafindo Persada Jakarta
- Ashshofa, Burhan. 2001 Metode Penelitian Hukum, PT Asdi Mahasatya, Jakarta
- Auda, Jasser. 2008. Membumikan Hukum Islam melalui Maqashid Syariah. Mizan Pustaka,Bandung.
- Azhari, Fathurrahman. 2015. Qawaid Fiqhiyyah Muamalah. LPKU Banjarmasin, Banjarmasin.
- Bakri, Asafri Jaya 1996. Konsep Maqasid syari'ah Menurut al-Syatibi. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Djamil, Fatturahman. 1995. Filsafat Hukum Islam. Logos Wacana Ilmu,Jakarta.
- Djazuli, H. A. 2006. Kaidah Kaidah Fikih: Kaidah Kaidah Hukum Islam dalam menyelesaikan Masalah Masalah yang Praktis. Kencana, Jakarta.
- Mawardi, Ahmad Imam. 2010. Fiqh Minoritas fiqh al-Aqlliyat dan Evolusi Maqashid al- Syari'ah dari konsep ke pendekatan,. LKIS, Yogyakarta.

- Moleong, Lexy J. 2012. Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi, cet, ke-30, PT.Remaja Rosdakarya, Bandung
- MSI, Edi Safitri. 2010. Keamanan Pangan dari segi Ormas Keagamaan di Indonesia (Studi Kasus Jogja dan NTB). UNISIA Vol XXXIII No. 73 Juli. Jogjakarta. Hal 77
- Muslich, 2010. "Perusahaan harus penuhi syarat SJH". Jurnal Halal, No. 91 Th. XIV LPPOM MUI, Jakarta
- Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Prastowo, Andi. 2011. Metode Penelitian Kualitatif "dalam Perspektif Rancangan Penelitian". Ar-Ruzz Media, Yogyakarta.
- Rajagukguk, Erman dkk, 2009. Hukum Perlindungan Konsumen, Mandar Maju, Bandung.
- Suyanto, Bagong. 2011. Metode Penelitian Sosial. Kencana, Jakarta
- Syarifuddin, Amir. 1999. Ushul Fiqh, Jilid 2. PT Logos Wacana Ilmu, Jakarta.
- Usman, Husaini & Purnomo Setiady Akbar. 2006. Metodologi Penelitian Sosial, Bumi Aksara, Jakarta.
- WHO, 2005. Bahaya Bahan Kimia pada Kesehatan Manusia dan Lingkungan (Hazardous Chemicals in Human and Environment Health). Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta

Widjaja, Gunawan dan Ahmad Yani, 2000. Hukum Tentang Perlindungan Konsumen, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta,

Yaqub, Ali Mustafa. 2009. Kriteria Halal dan Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika menurut Al Qur'an dan Hadis. Pustaka Firdaus, Jakarta.

Zein. Satria Effendi M.. 2005. Ushul Fiqh. Kencana, Jakarta

### **Skripsi**

Faiqoh, Maulia, 2013. Pandangan Hukum Islam terhadap Sertifikat Produksi Pangan dalam Pasal 43 dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan. IAIN Walisongo.

Pradipto, Yoga. 2013. Peran Dinas Kesehatan Kota Salatiga Dalam Melakukan Perlindungan Konsumen Produk Industri Rumah Tangga (PIRT). Universitas Kristen Satya Wacana

Zain, M. Afif Fatihuddin. 2016. Analisis Hukum Islam Dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Produk UMKM Tanpa Sertifikat Halal MUI di Surabaya. UIN Sunan Ampel Surabaya.

**Jurnal**

- Ahmad, Afrizal. 2014. Reformulasi Konsep Maqashid Syari'ah. Memahami Kembali Tujuan Syariat Islam dengan Pendekatan Psikologi. Jurnal Hukum Islam Vol XIV No. 1 Juni 2014
- al-Buḥairiy, Syekh Mamdūḥ Farḥān. 2014. Pangan dalam Perspektif Islam, Makalah Ilmiah. Universitas Brawijaya, Malang.
- Amin, Ma'ruf. 2013. "Produk Halal dan Peran Teknologi", Jurnal Halal, No. 100 Th. XVI 2013, Jakarta: LPPOM MUI,
- Bakry, Mubassyrarah. 2015. Konsep al Nafs (Jiwa) dalam filsafat Islam. Jurnal al Asas, Vol III, No.1, April
- Hariyadi, Purwiyatno. 2010. Mewujudkan Keamanan Pangan Produk Unggulan Daerah. Prosiding Seminar Nasional 2010. Oktober.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2015. Peranan Standar: Menjamin Keamanan Pangan dan Menguatkan Daya Saing. SNI Valuasi Volume 91 No. 2.
- Rahmawati, Dian Surya. 2016. Tinjauan Yuridis Terkait Pengawasan Produk Hortikultura Impor di Surabaya. Jurnal Novum Volume 1 No. 1, Surabaya.
- Thahara, Asri Wahyu. Pelaksanaan Pengawasan Hak Konsumen Atas Informasi dan Keamanan Dalam Mengonsumsi Pangan Industri Rumah Tangga. Dalam Artikel Ilmiah Universitas Brawijaya.

## **Undang Undang**

PP Nomor 28 tahun 2004

UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

## **Website**

[www.yusdani.com](http://www.yusdani.com)

[https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/170#subjekViewTab1|accordion-daftar-subjek1.](https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/170#subjekViewTab1|accordion-daftar-subjek1)

<http://blogspot.co.id/2013/09/triangulasi-dalam-penelitian-kualitatif>

[https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Malang](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Malang)

## **Hasil Wawancara**

Chusnul Arifianti. *Wawancara* (Malang, 20/06/2017)'

Rohana. *Wawancara* (Malang, 26/07/2017)

Lukman Aris. *Wawancara* (Malang, 31/07/2017)

Syaiful. *Wawancara* (Malang, 25/07/2017)

**Kitab Suci (Al Qur'an)**

Surat Al Hud ayat 85

Surat Al Baqarah ayat 267

Surat An Nahl ayat 114

Surat Al Maidah Ayat 88



## LAMPIRAN LAMPIRAN

## 1. BUKTI KONSULTASI



**KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG  
FAKULTAS SYARIAH**

Terakreditasi "A" SK BAN-PT Depdiknas Nomor: 013/BAN-PT/AkX/SI/VI/2007  
Jl. Gajayana No. 50 Malang 65144 Telp. (0341) 551354 Fax. (0341) 572553

## BUKTI KONSULTASI

Nama : Risyah Nabila  
NIM : 13220144  
Fakultas/Jurusan : Syariah/ Hukum Bisnis Syariah  
Pembimbing : Dr. Noer Yasin, M.H.I  
Judul Skripsi : Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe  
Sanan Tinjauan Hukum Islam dan UU No. 18 Tahun 2012

No	Hari / Tanggal	Materi Konsultasi	Paraf
1	Rabu, 15 Februari 2017	Konsultasi Proposal	
2	Selasa, 20 Februari 2017	Konsultasi Proposal	
3	Rabu, 6 Maret 2017	Acc Proposal	
4	Rabu, 2 Agustus 2017	Revisi BAB I, II, III	
5	Rabu, 9 Agustus 2017	Revisi BAB III dan IV	
6	Rabu, 23 Agustus 2017	Revisi BAB IV dan V	
7	Rabu, 9 September 2017	ACC Bab I, II, III, dan V	

Malang 06 September 2017

Mengetahui  
a.n. Dekan  
Ketua Jurusan Hukum Bisnis Syariah



Dr. Fakhruddin, M.H.I  
NIP. 197408192000031002

## 2. SURAT PENELITIAN

### a. Dinas Kesehatan Kota Malang



**PEMERINTAH KOTA MALANG**  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
Jl. A. Yani No. 98 Telp. ( 0341 ) 491180 Fax. 474254  
**MALANG**

Kode Pos 65125

#### **REKOMENDASI PELAKSANAAN PENELITIAN** **NOMOR : 072/34.06.P/35.73.406/2017**

Berdasarkan pemenuhan ketentuan persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Walikota Malang Nomor 24 Tahun 2011 Tentang Pelayanan Pemberian Rekomendasi Pelaksanaan Penelitian dan Praktek Kerja Lapangan di Lingkungan Pemerintah Kota Malang Oleh Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Malang serta menunjuk surat Wakil Dekan Bidang Akademik Fak. Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim Malang No. Un.03.2/TL.01/1339/2017 tanggal - perihal : Penelitian, kepada pihak sebagaimana disebut di bawah ini :

- a. Nama : RISYA NABILA. (peserta : - orang terlampir).
- b. Nomor Identitas : 13220144.
- c. Judul Penelitian : Keamanan Produk Industri Rumah Tangga di Sentra Kripik Tempe Sanan Tinjauan Hukum Islam dan UU No. 18 Tahun 2012.

dinyatakan memenuhi persyaratan untuk melaksanakan penelitian tugas skripsi yang berlokasi di :

- Dinas Kesehatan Kota Malang.

Sepanjang yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :

- a. Tidak melakukan penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul, maksud dan tujuan penelitian;
- b. Menjaga perilaku dan mentaati tata tertib yang berlaku pada Lokasi tersebut di atas;
- c. Mentaati ketentuan peraturan perundang-undangan.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya, dan masa berlaku rekomendasi ini adalah sejak tanggal *ditetapkan s/d 5 Juli 2017*.

Malang, 5 Juni 2017

**KEPALA BAKESBANGPOL**

**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**

Sekretaris,



**DICKY HARYANTO, SH., MM.**

Pembina

NIP. 19690511 199703 1 002

Tembusan :

- Yth. Sdr. - Wakil Dekan Bidang Akademik Fak. Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim Malang;
- Yang bersangkutan.



BADAN KEMASUKAN  
PEMERINTAH KOTA MALANG  
DINAS KESEHATAN

Jl. Simp. LA. Sucipto 45 Telp. (0341) 406878 - Fax : (0341) 406879 Malang

LEMBAR DISPOSISI

dari : Bales bang /crii	Diterima tanggal : 8-6-2017
gal Surat : 5-Venir 2017	Nomor Agenda : 1223. /du 8/6-17
or Surat : 072.34.306.2017	Diteruskan kepada :
al : Rekomendasi penelitian	1. 2. NTAR 3. 573.406/2017

ISI DISPOSISI

Nomor	Jenis yang dikirim	Isinya	Keterangan
	Rekomendasi Penelitian Ijin Penelitian	Yth. Kasubag umum Berkas dan foto	
		- Yth. Bu Yuni, tlg diproses, disarankan tes. 8/6-17 ke Bnd. Farmasi, <del>SDM</del> & Akes.	8/6 '17

**b. Paguyuban Kripik Tempe Sanan**



**PAGUYUBAN SENTRA INDUSTRI  
KERIPIK & TEMPE  
SANAN**

Sekretariat : Jl. Sanan III/ 132 Malang Telp. 081559632090  
NOMOR AHU-0008291.AH.01.07.TAHUN 2017

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 011/P.Int/IX/2017

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : M. Arif Sofyan Hadi  
Jabatan : Ketua Paguyuban Sentra Industri  
Keripik dan Tempe Sanan

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : Risyia Nabila  
NIM : 13220144  
Jurusan : Hukum Bisnis Syari'ah  
Universitas Islam Negeri Malang

Telah melakukan penelitian di Paguyuban Sentra Industri Keripik dan Tempe  
"SANAN" sejak tanggal 20 Juli 2017 sampai 31 Juli 2017.

Demikian Surat keterangan ini dibuat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 01 September 2017

Ketua Paguyuban Sentra Industri  
Keripik dan Tempe Sanan



**M. Arif Sofyan Hadi**

### 3. DAFTAR ANGGOTA PAGUYUBAN KRIPIK TEMPE SANAN

*Tabel 1. Daftar Anggota Paguyuban*

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>ALAMAT</b>
001	M. Arif Sofyan Hadi	Jl. Sanan III No. 132 Malang
002	Ach. Solehuddin	Jl. Sanan VII No. 33 Malang
003	Syaiful Bakri, SE	Jl. Sanan III No. 168 Malang
004	Siti Roisyah, S, Ag	Jl. Sanan III Rt. 04 Rw. 15 Malang
005	Etik Rahmawati	Jl. Sanan III No. 28 Malang
006	Zulfida	Jl. Sanan III No. 207 Malang
007	F.D maliki	Jl. Sanan No. 27 B Malang
008	Subchan	Jl. Sanan No. 61 Malang
009	Ach. Affandi	Ds. Kedung Rejo Rt 01 Rw 04 Pakis
010	Muhammad Assaifi	Jl. Sanan VIII B No 240 B Malang
011	Rochana	Jl. Sanan III No. 21 Malang
012	Yulianti	Jl. Sanan III A 23 A Malang
013	Imam Hanafi	Jl. Sanan III 23 Malang
014	Umi Kultum	Jl. Sanan III F No.46 Malang
015	Lilik Mistunafiah	Jl. Sanan III No. 161 Malang
016	Bambang Santosa BH	Jl. Sanan III No. 22 Malang
017	Juminah	Jl. Sanan III No.228 Malang
018	Imas Irawati	Jl. Sanan VIII No. 230 Malang
019	Sentot Bachtiar	Jl. Sanan III No. 38 A Malang
020	Moch Djakfar Shodiq	Jl. Sanan No. 30 D Malang
021	Imron Samsul Huda	Jl. Sanan V A No.10 Malang
022	Anik Purniawati	Jl. Sanan III No. 40 Malang
023	Chotimah	Jl. Sanan III B No.191 Malang
024	Zubaidah	Jl. Sanan III No. 186 Malang
025	Erfin Affandi	Jl. Sanan No 30 E Malang
026	Bambang Iswahyudi	Jl. Sanan XI No. 38 Malang

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>ALAMAT</b>
027	Asfiyatul Fitriyah	Jl. Sanan III No.125 Malang
028	Nur Djannah	Jl. Sanan No. 124 Malang
029	Karsi	Jl. Sanan V No. 31 A Malang
030	Abd. Karim DJ	Jl. Sanan IV No. 37 Malang
031	Lukman Aris	Jl. Sanan III No. 162 Malang
032	Chasmadi	Jl. Sanan III No.169 Malang
033	Djuni Mustofa	Jl. Sanan III No. 222 Malang
034	Johan Raharjo	Jl. Sanan III No 21 A Malang
035	Sumiati	Jl. Sanan VIII Rt. 06 Rw. 15 Malang
036	Mardjito	Jl. Sanan V No. 32 Malang
037	Suparmi	Jl. Sanan V No. 31 Malang
038	Cumik	Jl. Sanan V No. 33 Malang
039	Hariyanto	Jl. Sanan V No. 41 Malang
040	Sutik	Jl. Sanan V No. 52 Malang
041	Sismoyo	Jl. Sanan V No. 54 Malang
042	Moch Arifin	Jl. Sanan V No. 50 B Malang
043	Sulistiyono	Jl. Sanan V No. 50 Malang
044	Sri Handayani	Jl. Sanan V No. 45 Malang
045	Suwono	Jl. Sanan V No. 43 Malang
046	Mustari	Jl. Sanan V No. 43 B Malang
047	Agus Hartanto	Jl. Sanan V No. 43 B Malang
048	Kuraini	Jl. Sanan V No. 42 Malang
049	Muslichah	Jl. Sanan V No. 41 Malang
050	Bambang Supi'i	Jl. Sanan V No. 42 Malang
051	Tris Wagiyanto	Jl. Sanan V No. 24 Malang
052	Abdul Kholik	Jl. Sanan V No. 25 Malang
053	Bambang	Jl. Sanan V No. 25 Malang
054	Zainal Arifin	Jl. Sanan VII No.18 A Malang
055	Suparmi	Jl. Sanan VII No. 18 B Malang

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>ALAMAT</b>
056	Achmad Mustami	Jl. Sanan V No. 36 Malang
057	Moh. Soleh	Jl. Sanan V No. 33 Malang
058	Achmad Nurli	Jl. Sanan V A No 5 Malang
059	Maratik	Jl. Sanan V No 32 Malang
060	Abdul Malik	Jl. Sanan V No 47 Malang
061	Leniani	Jl. Sanan V No. 4 Malang
062	Hidayat Wicaksono	Jl. Sanan No. 36 Malang
063	Abah Yono	Jl. Sanan III No.168 Malang
064	Yuyun Mujiawati	Jl. Sanan No. 42 Malang
065	Djeman Prisolomo	Jl. Sanan No.44 Malang
066	Noviyanti , SE	Jl. Sanan III No.168 Malang
067	Yuyul idrawati	Ds Kedung boto Rt 01 Rw 4 Pakis
068	Heri Purnomo	Jl. Sanan No. 231 Malang
069	Emma Faiz Azizah	Jl. Sanan No. 242 Malang
070	Anis Kurniawati	Jl. Sanan III No 17 Mmalang
071	Mochmmad Soleh	Jl. Sanan RT 08 rw 15 malang
072	Dra. Trinil Sri Wahyuni	Jl. Sanan No 35 malang
073	Yoyok adi Surono	Jl. Sanan VII No 60 Malang
074	Fitria Kumalasari	Jl. Sanan No 49 Malang
075	Laili Afridah/ Hj.Ida	Jl. Sanan No 33 Malang
076	Moch. Arifin	Jl. Sanan V B No 50 Malang
077	Suliatul Karimah	Jl. Sanan III A No 174 Mmalang
078	Chris inderayanto	Jl. T Soeryo No 90 Malang
079	Moch. Nashir	Jl. Sanan X No. 22 Malang
080	Rudi hermawan	Jl. Sanan VII No 34 Malang
081	Nur Aini	Jl. Sanan VIII No 25 A Malang
082	Ninik Hariati	Jl. Sanan IX No 70 Malang
083	Mujiono	Jl. Sanan IX No 17 Malang
084	Arif Budianto	Jl. Sanan VII No 16 Malang

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>ALAMAT</b>
085	M. Yusuf Yudiansyah	Jl. Sanan No 13 Malang
086	Kasiati	Jl.RT.Soeryo No 84A Malang
087	Agus Sucipto	Jl.RT.Soeryo No 84B Malang
088	Budi Hastiningsih	Jl.RT.Soeryo No.84 Malang
089	Andi Irma Djunaidi	Jl.RT.Soeryo No.84 Malang
090	Buhari	Jl. Sanan 3E No.90 Malang
091	Chamim Tohari	Jl.Sanan III No.130 Malang
092	Mat Ali	Jl. Sanan No. 27 Malang
093	Rifky Muslim	Jl. Sanan IIIE No. 85 Malang
094	Chomsiyah	Jl.RT.Soeryo No 80A Malang
095	Winarko	Jl.Sanan I No.. Malang
096	Dasuki	Jl.Sanan XIII no.73 Malang
097	Halifaturrohman	Jl.Sanan VA No. 46 Malang
098	Umar Fauzi	Jl. Sanan VII No. 16 Malang
099	Wahyu Sunyoto	Jl. Sanan V No. 19 Malang
100	Syafi'i	Jl. Sanan IX No.87C Malang
101	Sutimah	Jl. Sanan VII No.46 Malang
102	Sumilah	Jl. Sanan VII No.16 Malang
103	Siswoyo	Jl. Sanan VII No.54 Malang
104	Ivan Kuncoro	Jl. Sanan No.43 Malang
105	Mutakamilla	Jl. Sanan XII No.150E Malang
106	Mahmudi	Jl.Sannan XII No.153B Malang
107	Slamet Wiyono	Jl. Sanan XII No.188 Malang
108	Muchammad Nasihuddin	Jl. Sanan X No. 109 Malang
109	H. Zainal Abidin	Jl. Sanan III No.171 Malang
110	Mussonif	Jl.Sanan XII No.151 Malang
111	Ronny	Jl.Sansn XII No.151B Malang
112	Mashuri	Jl.Sanan XII Malang
113	Heru	Jl. Sanan Bawah Malang

NO	NAMA	ALAMAT
114	Ridwan	Jl. Sanan XII No.9A Malang
115	Mardiana	Jl. Sanan IX No.17 Malang
116	Chifni Junaidi	Jl.Sanan IX No.9 Malang
117	Muhammad Nasihuddin	Jl. SananIX No.9 Malang
118	Laila Rahmasari	Jl. Sanan 125 Malang
119	Moh. Toha Abi	Jl.Sanan XVI Malang
120	Subari	Jl.Sanan V No.46 Malang
121	Muchammad Yusuf	Jl.Sanan III No.212 Malang
122	Risanto	Jl.Sanan XII RT03 RW 16 Malang
123	Iwan Hariyono	Jl.Sanan XII No.171 Malang
124	Anggik Dewanta Pratama	Jl.Sanan XI No.269 Malang
125	Noermawati	Jl.Sanan VIII RT 07 RW.15

Sumber : Data Paguyuban Kripik Tempe Sanan

#### 4. DAFTAR PEMILIK SERTIFIKAT PIRT DI SANAN OLEH DINAS KESEHATAN

Tabel 2: Daftar Pemilik Usaha daerah Sanan yang Memiliki Ijin PIRT

No	Nama Pemilik	Alamat	Merk Dagang	Nama Pangan	Nomor PIRT
1	Fahrul Andiki	Jl. Sanan III No. 135 RT.06 RW 15	“Sumber Rhejo”	Kripik Tempe	21535730 12022-19
2	Asnan Rofi'i	Jl, Sanan Gg. IV No. 154 RT.02 RW. 15	“Sarirasa Sidodadi” & “Kenongo”  IRT: Sarirasa Sidodadi	Kripik Tempe	21535730 12085-20
3	Bambang Supi'i	Jl. Sanan Gg. V No. 42 RT. 07 RW.16	“RAFI”	Kripik Tempe	21535730 12297-21

			IRT: Bambang-Lia		
4	Muslikah	Jl. Sanan Gg. V No. 41 RT. 07 RW.16	“Bpk. Ismail” IRT: Bpk. Ismail	Kripik Tempe	21535730 12298-21
5	Arif Efendi	Jl. Sanan Gg. V <sup>A</sup> No. 02 RT. 01 RW.15	“Inayah” IRT: Inayah	Kripik Tempe	21535730 12312-21
6	Mulyono/ Susiana	Jl. Sanan Gg. IX No. 93 B RT. 05 RW.16	“Bintang Lima” IRT: Mul	Kripik Tempe	21535730 12320-21
7	Indra Prabowo	Jl. Sanan Gg. III <sup>A</sup> No. 161 RT. 03 RW.15	“Indra” IRT: Indra	Tempe dan Sari Kedelai	21535730 12369-21 21335730 22369-21
8	Yani Setyani; SPd. I	Jl. Sanan Gg. III No. 174	“Lancar Berkah” IRT: Lancar Berkah	Kering Tempe & Kentang	21535730 12375-21
9	Hariyanto	Jl. Sanan Gg. V <sup>B</sup> No. 41 RT. 07 RW.16	“Pak Hari” IRT: Pak Hari	Kripik Tempe	21535730 12377-21
10	Alfianto Fandriansyah	Jl. Sanan No. 25 RT. 01 RW.15	“Hot Mama” IRT: Hot Mama	Macaroni Pedas	20635730 12391-21
11	Yunita Indrawati	Jl. Sanan Gg. XIV No. 26	“Nesya”	Kripik Tempe & Kripik Sagu	21535430 12566-21
12	Kuswandi	Jl. Sanan Gg. VII No. 16 RT. 06 RW.16	“Rochmat”	Kripik Tempe	21535730 11249-21
13	Karsi	Jl. Sanan Gg. V No. 31 <sup>A</sup> RT. 07 RW.06		Kripik Tempe	21535730 11250-21
14	Ika Agustina	Jl. Sanan Gg. V No. 53 RT. 07	“P&R”	Kripik	21535730

		RW.16		Tempe	11251-18
15	Iva Setyowati	Jl. Sanan Gg. XII No. 180 RT. 01 RW.16	“Tombo Kangen Waridha”	Kripik Tempe	21535730 11253
16	Siti Aminah	Jl. Sanan Gg. V <sup>B</sup> No. 25 RT. 07 RW.16	“Aminah”	Kripik Tempe	21535730 11254
17	Sutif Marsini	Jl. Sanan Gg. V <sup>B</sup> No. 52 RT. 07 RW.16	“Laris Manis”	Kripik Tempe	21535730 11255
18	Sumiyati	Jl. Sanan Gg. V No. 33 RT. 07 RW.16	“Pak Sholeh”	Kripik Tempe	21535730 11256-18
19	Suci Wulandari	Jl. Sanan Bawah No. 57 <sup>B</sup> RT. 08 RW.15	“Putra Jaya”	Kripik Tempe	21535730 11257
20	Yani Widiatmoko	Jl. Sanan Gg. XI No. 170 RT. 03 RW.16	“Aurel”	Kripik Tempe	21357302 1258
21	Marjito	Jl. Sanan Gg. V No. 32 RT. 07 RW.16	“Delima”	Kripik Tempe	21535730 11259
22	Hermin Aminah	Jl. Sanan Gg. XII No. 166 RT. 01 RW.16	“Ridho’i”	Kripik Tempe	21537301 1260
23	Tilawatul Muchidah	Jl. Sanan Gg. XII No. 175 RT. 01 RW.16	“Sumber Jaya”	Kripik Tempe	21535730 11261-18
24	Wahyu Sunyoto	Jl. Sanan Gg. VII No. 19 RT. 07 RW.16	“Mekar Jaya”	Kripik Tempe	21535730 11264
25	Siti Rosyi’ah S.Ag	Jl. Sanan Gg. III <sup>B</sup> No. 216 RT. 04 RW.15	“Amanah”	Kripik Tempe	21535730 11265
26	Rofik	Jl. Sanan Gg. III No. 225 RT. 04 RW.15	“FN Douglas”	1. Kripik Tempe/ Kripik Telo Ungu	21535730 11277 61435730

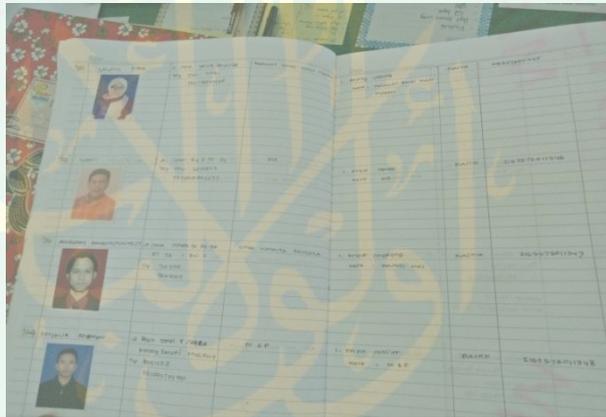
				2. Kripik Buah nangka, rambutan, salak & Apel	21277
27	Rahmad Efendi	Jl. Sanan Gg. III <sup>C</sup> No. 166 RT. 03 RW.16	“Rahmat Jaya”	Kripik Tempe	21535730 11287
28	Syafi’i	Jl. Sanan Gg.IX No. 24	“MF”	Kripik Tempe	21535730 11346
29	Muhammad Yudi Fadliansyah	Jl. Sanan Gg.IX No. 20 RT. 06 RW.16	“Sananda”	Kripik Tempe	21535730 14430
30	Mauludin Zakaria	Jl. Sanan Gg.III No. 135 RT. 02 RW.05	“JM”	Kripik Tempe	21535730 11424
31	Wawan Purnomo	Jl. Sanan Gg. VII No. 18 RT. 07 RW.16	“Haji Iwan”	Kripik Tempe	21535730 21425
32	Yandi Ginanjar	Jl. Sanan Gg. VII No. 19 RT. 07 RW.16	“Andi Barokah”	Kripik Tempe	21535730 11427
33	Arief Budiono	Jl. Sanan Gg. VII No. 16 RT. 06 RW.16	“Ross”	Kripik Tempe & Sambel Goreng Tempe	21357304 507-18
34	Dwi Setyo	Jl. Sanan Gg. I No. 10 RT. 02 RW.15		Kripik Tempe	21535730 11612-17
35	Moch. Arifin	Jl. Sanan Gg. V <sup>B</sup> No. 50 RT. 07 RW.16	“Pak Hayik”	Kripik Tempe	21357304 5070-18
36	Chamdani	Jl. Sanan Gg. III <sup>B</sup> No. 237 RT. 04 RW.15	“Rindani”	Kripik Tempe & Tempe	21535710 1435
37	Susanto	Jl. Sanan Gg. XII No. 159 RT. 02	“Mpok Numun”	Kripik	51575730

	Rahardjo	RW.16		Tempe	117
38	M. Qodim	Jl. Sanan Gg.XII RT. 02 RW.16	“Mahameru”	Kripik Tempe	21535730 11804-18
39	Bu Sani	Jl. Sanan No. 73 RT. 08 RW.16	“Sadar Jaya”	Kripik Tempe	21535730 11805-18
40	Islamiyah	Jl. Sanan Gg.XII RT. 03 RW.16	“Miyah”	Kripik Tempe	21535730 11806-18
41	Abdul Majid	Jl. Sanan Gg.III <sup>C</sup> No. 19 RT. 03 RW.15	“Sumber Rejeki”	Kripik Tempe	21535730 11807-18
42	Rudi Ikhwan	Jl. Sanan Gg.VII No. 34 RT. 07 RW.16	“Rudi”	Kripik Tempe	21535730 11808-18
43	Faiz Azizah	Jl. Sanan Gg.VIII <sup>A</sup> No. 242 RT. 07 RW.15	“Selera Pemberani”	Kripik Tempe	21535730 11809-18
44	Heru Susanto	Jl. Sanan Gg.XII Bawah RT. 01 RW.16	“Heva”	Kripik Tempe	21535730 11810-18
45	Sholichin	Jl. Sanan Gg.VIII No. 9	“Bulan Bintang Jaya”	Kripik Tempe	21535730 11832-19

Sumber: Data Dinas Kesehatan Kota Malang

## 5. GAMBAR PENELITIAN

### a. Gambar Penelitian di Dinas Kesehatan



NO	NAMA	FOTO	ALAMAT	NO HP	NO WA	NO TEL	NO FAX	NO EMAIL	NO WEBSITE
1	Dr. H. H. H. H.		...	...	...	...	...	...	...
2	Dr. H. H. H. H.		...	...	...	...	...	...	...
3	Dr. H. H. H. H.		...	...	...	...	...	...	...
4	Dr. H. H. H. H.		...	...	...	...	...	...	...

### b. Gambar Penelitian di Sentra Kripik Tempe Sanan





## 6. Hasil Wawancara

### 1. Ibu Chusnul Arifianti

T : Apa saja standart Dinkes dalam memberikan sertifikat produk industri rumah tangga?

J : Sesuai dengan aturan BPOM yang berlaku, jika ditinjau dari hal sanitasi yang perlu diperiksa saat pemberian ijin PIRT adalah suplai air, pembuangan air dan limbah, fasilitas pembersihan dan fasilitas kebersihan dari karyawan tersebut. Hal hal itu yang dijadikan dasar penilaian kita.

T : Dalam UU Nomor 18 tahun 2012 terdapat beberapa variabel standart keamanan yakni sanitasi pangan, penambahan bahan pangan, kemasan pangan, jaminan keamanan dan mutu serta produk halal bagi yang dipersyaratkan. Apakah ahal diatas semua harus dipenuhi?

J : Harus dipenuhi, karena dalam aturan BPOM telah dijelaskan secara rinci tentang hal tersebut.

T : Pihak siapa saja yang dilibatkan dalam mengawasi keamanan produk pangan?

J : Kami melakukan kontrol setiap 6 bulan sekali bersama balai POM, jadi saat kontrol kami akan mengecek beberapa sampel. Jika terbukti menggunakan bahan yang bahaya maka kami akan tindak lanjuti. Mulai dari pemberian peringatan hingga pemberian sanksi

T :Apakah ada sanksi tertentu jika tidak memiliki sertifikat produk industri rumah tangga?

J : Ada, mulai pemberian peringatan hingga pencabutan izin edar.

T : Bagaimana dengan standart kemasan pangan yang sebaiknya digunakan?

J : Kemasan pangan yang aman harus lolos dari beberapa syarat yakni jenis bahan yang digunakan dan yang dilarang untuk kemasan pangan, bahan tambahan yang diizinkan dan yang dilarang untuk kemasan pangan, cemaran dan residu.

T : Apa bentuk jaminan keamanan dan mutu pangan yang diberikan oleh Dinas Kesehatan?

J : Jaminan keamanan pangan dan mutu pangan yang kami berikan kepada pengrajin kripik tempe di Sentra Kripik Tempe Sanan berupa nomor PIRT. Dalam mengeluarkan nomor PIRT kami akan survei langsung ke tempat yang memohon nomor PIRT. Dari situ kami akan menilai apakah tempat usaha tersebut sudah layak atau tidak. Penilaian kami menggunakan skala nilai A hingga D. tergantung dari lokasi tersebut banyak memenuhi atau tidaknya dari persyaratan yang kami berikan saat mereka akan mendaftarkan usaha mereka

T : bagaimana tentang jaminan prduk halal bagi produk yang dipersyaratkan?

J : Kalau jaminan produk halal menurut saya selama barang tersebut tidak haram untuk dimakan/ diminum bagi umat muslim. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat di aturan LPPOM MUI saja. LPPOM MUI biasanya bekerjasama dengan Balai POM dalam mengidentifikasi hingga memberi label barang tersebut halal atau tidaknya

2. Ibu Rohana dan Bapak Lukman Aris

1. Bagaimana pengaturan sanitasi pangan di tempat anda?

a. Ibu Rohana : Sanitasi sudah cukup memadai menurut saya, dilihat dari sisi pembuangan limbah sampai pembersihan. Ya seperti biasanya mbak, kalau bersih bersih rumah. Yang penting tidak mencemari produk kripik saya

b. Bapak Lukman : Dalam hal sanitasi, saya berusaha untuk menjaga kebersihan dengan sebaik mungkin mulai dari hal hal yang kecil seperti membuang limbah pada tempatnya, menggunakan air bersih dan mengatur sirkulasi udara

2. Bagaimana penggunaan bahan tambahan pangan di tempat anda?

a. Ibu Rohana : Kalau saya hanya menggunakan bahan tambahan pangan yang diperbolehkan sama dinas kesehatan dan MUI. Seperti penambah rasa yang macam macam itu mbak. Saya pernah nyoba pakai bahan pemanis alami tapi hasilnya malah jadi gosong, nggak sebagus yang dijual di toko toko lain. Jadi hati hati sama yang bentuknya bagus soalnya ya gitu pakai gula buatan

- b. Bapak Lukman : Saya menggunakan bahan alami tanpa adanya zat tambahan seperti bahan kimia contohnya seperti pengawet dan perenyah
3. Apakah dalam produk anda menggunakan bahan pengawet?
- a. Ibu Rohana : Saya tidak menggunakan bahan pengawet mbak, kripik tempe saya awet selama 4 bulan dihitung dari tanggal produksi. Saya produksi saat ada pesanan aja. Kalau buat stock banyak itu pas bulan puasa saja. Kan bisa dibedakan sama yang toko di pinggir jalan raya. Mereka membuat stock di display banyak.
4. Dalam mengemas produk, plastik apa yang digunakan?
- a. Ibu Rohana : Saya dalam mengemas produk menggunakan plastik jenis PP yang ukuran 0,8/ 12, 5. Plastik ini sudah umum digunakan sama pengrajin yang lain.
- b. Bapak Lukman : Saya menggunakan plastik yang umum dipakai disekitar sini. Nggak pakai kemasan berbahaya kok. Ya kemasan yang umum disekitar daerah sini
5. Apakah kripik tempe ini memiliki jaminan keamanan produk pangan?
- a. Ibu Rohana : Kalau masalah keamanan pangan dan jaminan mutu pangan, saya jamin produk saya aman mbak. Saya sudah daftarkan usaha saya ke dinas kesehatan dan setiap 5 tahun sekali saya perbarui. Saya nggak kepikiran pakai bahan yang aneh aneh mbak, soalnya makanan itu juga saya konsumsi juga. Saya

bayangin aja kalau bahan bahaya itu masuk badan saya saja sudah nggak sanggup .

b. Bapak Lukman : Saya masih belum mendaftarkan produk saya ke dinas kesehatan mbak, tapi saya jamin produk makanan saya aman soalnya saya tidak menggunakan bahan perenyah dan zat kimia

6. Apakah produk anda memiliki sertifikat halal?

a. Ibu Rohana : Saya melakukan pendaftaran sertifikat halal sudah lama, biasaya diperbarui setiap 2 tahun sekali. Agar memberikan rasa aman kepada pelanggan kripik tempe di tempat saya

b. Bapak Lukman: Mengurus sertifikat halal biayanya mahal mbak, sehingga saya belum mendaftarkan produk saya. Tapi saya yakin produk saya sudah halal mbak

3. Bapak Syaiful

T :Berapa orang yang tidak memiliki sertifikat industri rumah tangga pangan di daerah sini?

J :Kalau disini rata rata sudah memiliki sertifikat industri rumah tangga semua mbak, yang belum punya sertifikat dalam anggota paguyuban di sini cuma satu saja mbak

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Risyababila  
Tempat dan Tanggal Lahir : Malang, 18 Juni 1995  
Alamat : Jl. Terusan Sulfat Gg. 1 No. 27a  
Kel. Pandanwangi, Kec. Blimbing,  
Kota Malang  
Email : risya.lo@gmail.com



### Riwayat Pendidikan Formal

Tingkat Pendidikan	Sekolah / Universitas
TK	TK Plus Al Kautsar
SD	MI Jenderal Sudirman Malang
SMP	SMP Negeri 11 Malang
SMA	SMA Negeri 2 Malang
S1	UIN Maulana Malik Ibrahim Malang