

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Profil Kabupaten Pamekasan

Batas wilayah Kabupaten Pamekasan berada di tengah pulau Madura Provinsi Jawa Timur dengan batas wilayah di utara terdapat laut Jawa yang berbatasan dengan selat Madura di sebelah selatan, kemudian bagian timur Kabupaten Sumenep, Kabupaten Sampang di sebelah barat, semakin kebarat terdapat kabupaten Bangkalan.¹ Luas Kabupaten Pamekasan yakni sekitar 792,30 km² yang terdiri dari dataran rendah yang membentang di bagian selatan, kemudian dataran tinggi yang terletak di bagian tengah dan utara.² Kondisi geografis kabupaten Pamekasan berada pada 113⁰ 19' - 113⁰ 58' BT dan 6⁰ 51' - 7⁰ 31' LS. Secara administratif Kota Pamekasan terdiri dari 13 Kecamatan, 11 Kelurahan, dan 178 Desa, yakni:³

Tabel 1.3

Kecamatan	Kelurahan	Desa	Dusun	RT	RW
Tlanakan	-	17	91	4	8
Pademawu	26	20	101	86	233
Galis	-	10	53	63	133

¹Gerbang Pulau Madura, "Asal-usul Kabupaten Pamekasan–Madura", <https://www.pulaumadura.com/2015/01/asal-usul-kabupaten-pamekasan-madura.html?m=1#>, (diakses pada tanggal 28 April 2022, pukul 13.17).

²Gerbang Pulau Madura, "Asal-usul Kabupaten Pamekasan–Madura", (diakses pada tanggal 28 April 2022, pukul 13.24).

³Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi (PPID) Kabupaten Pamekasan, "Seputar Pamekasan", <https://ppid.pamekasankab.go.id/seputar-pamekasan/>, (diakses tanggal 19-05-2022, pukul 14.23).

Larangan	-	14	105	98	222
Pamekasan	9	9	35	105	316
Proppo	-	27	135	14	20
Palenggaan	-	12	88	-	-
Pegantenan	-	13	85	30	93
Kadur	-	10	101	51	144
Pakong	-	12	56	16	48
Waru	-	12	72	-	-
Batumarmar	-	13	94	-	-
Pasean	-	9	96	-	-
Jumlah	11	178	1.112	467	1.217

Tercatat di BPS bahwa Sensus Penduduk (SP 2020) Kabupaten Pamekasan memiliki penduduk sebanyak 850.057 jiwa, penduduk Kabupaten Pamekasan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Dari 850.057 penduduk Kabupaten Pamekasan sejumlah 98,04% atau sekitar 833.369 berdomisili sesuai dengan KK/KTP, sedangkan 1,96% atau sekitar 16.688 penduduk lainnya berdomisili tidak sesuai KK/KTP.⁴ Hal ini dikarenakan penduduk yang sebelumnya berdomisili di wilayah tempat tinggalnya kini bermigrasi ke tempat lain dan tidak lagi tinggal sesuai KK/KTP.

Meskipun mata pencaharian masyarakat Kabupaten Pamekasan mayoritas adalah petani. Namun, profesi pedagang juga termasuk banyak di Pamekasan, seperti yang bergerak dalam UMKM. Sebagai masyarakat Indonesia nyatanya kehidupan sehari-hari kita tidak terlepas dari beragam

⁴Badan Pusat Statistik Kabupaten Pamekasan, "Sensus Penduduk 2020", <https://pamekasankab.bps.go.id/> (diakses pada tanggal 18-05-2022, pukul 16.22).

layanan dan hasil kreatifitas pelaku UMKM. Seperti saat dimulai aktivitas sarapan di pagi hari kita mencari makanan seperti bubur atau kue-kue di pinggir jalan ataupun di pasar, dan seperti membeli kebutuhan pokok sehari-hari misalnya; minyak, gula, kopi di toko dekat rumah, atau jajanan berat hingga ringan yang dipasarkan secara online. Dari data yang dihimpun melalui Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Provinsi Jawa Timur banyaknya UMKM di Pamekasan berjumlah 3,447,520 data dari berbagai sektor.⁵ Produk pangan yang diedarkan UMKM tentunya haruslah jelas terkait keterangan produk dan halal.

Penelitian ini disetujui untuk dilakukan pada tanggal 19 November 2021, selama penelitian berlangsung pada 10 Februari 2022 Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama menetapkan label halal baru yang berlaku secara nasional. Alasan perubahan logo halal baru ini merupakan bagian dari perpindahan wewenang sertifikat halal dari LPPOM-MUI ke BPJPH, hal ini berdasarkan amanat Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal, pengalihan kewenangan berlaku mulai 1 Maret 2022. Untuk itu, dengan berlakunya aturan ini ada perpindahan otoritas lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal dari lembaga LPPOM-MUI kepada BPJPH di

⁵Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur, "Data UMKM Pamekasan", https://diskopukm.jatimprov.go.id/satu_data/, (diakses pada tanggal 19-05-2022, pukul 22:17).

bawah Kemenag, perubahan desain ini menjadi bagian dari beralihnya wewenang sertifikat halal ke BPJPH.

Dalam pasal 5 pada Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 kewenangan BPJPH meliputi; merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH, menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH, menerbitkan dan mencabut sertifikat halal dan label halal pada produk, melakukan registrasi sertifikat halal pada produk luar negeri, melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal, melakukan akreditasi terhadap LPH, melakukan registrasi auditor halal, melakukan pengawasan terhadap JPH, melakukan pembinaan auditor halal, dan melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.⁶

B. Paparan Data Hasil Wawancara dan Observasi

a. Profil dan Aktivitas Produksi UMKM

Dalam penelitian ini peneliti mengambil 3 UMKM di Pamekasan yang bergerak dalam bidang pangan, selama proses penelitian ini berlangsung peneliti menemukan kebijakan baru terkait Adapun profil dari 3 UMKM yang diperoleh dari hasil observasi dalam bentuk wawancara dan dokumentasi sebagai berikut:

1) UMKM At Tarqiyah

Merupakan UMKM yang berdiri sejak tahun 2019 UMKM yang beralamat di Jl. Jagalan No.66 Pamekasan Madura Jawa Timur ini

⁶ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

menyediakan berbagai camilan khas Madura berupa teri crispy, kripik talas, kripik singkong, kripik paru Madura (KERAMAT). Selain itu, menyediakan sambal petis khas Madura (BAPER), bumbu masak, pecel, sambal bawang, dan terakhir produk kecantikan herbal. Dari berbagai produk yang dijual ada 3 produk yang sudah berlabel halal MUI yakni bumbu masak, pecel, dan BAPER. Namun, hanya produk sambal petis khas Madura (BAPER) yang di kemasannya terdapat tulisan halal serta disertifikasi resmi MUI.

Awal mula berdiri Ibu Yenni Tri Astutik selaku pelaku usaha

At Tarqiyah mengatakan bahwa:

“Awalnya dulu berdiri masih di tahun 2019 masih belum saya seriuskan, sebelumnya belum ada BAPER masih bumbu masak, tapi karena penjualan bumbu masak tidak terlalu diminati. Jadi, saya buat inovasi baru, nah di tahun 2020 akhir baru saya buat BAPER. Waktu proses pembuatan di rumah biasa pertama proses pembuatan BAPER masih error, pertama kebanyakan minyak, atau kadang rasanya masih juga nggak pas, sesudah itu baru dah merasa rasanya enak setelah melalui berbagai proses,”.

Setelah itu penulis bertanya produk yang dijual merupakan olahan sendiri atau juga ada yang pengemasan ulang, mbak Yeyen sapaan akrabnya mengungkapkan:

“Ohhh... nggak bak produk saya tidak hanya yang produksi sendiri saya juga jadi reseller, jadi saya ngambil ke salah satu temen IKM saya jual tapi saya rebranding. Jadi beli ke dia kosongan tanpa brandnya dia, saya urus PIRTNya terus saya pakaikan branding saya sendiri. Contohnya Keramat itu kripik paru Madura, kalok produk yang saya bikin sendiri itu ada sambal pecel, BAPER, bumbu masak, sambal bawang, juga PIJAR kopi jahe itu produk saya sendiri.”⁷

⁷ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

Ketika disinggung mengenai nomor PIRT Ibu Yeyen mengatakan:

“Produk saya semua sudah ada PIRTnya mbak baik yang olahan sendiri ataupun yang kemasan ulang. Kalok untuk label halal itu insya allah akan diproses tahun ini. semoga lancar lancar saja semua mbak,”. Katanya.⁸

Saat penulis menanyakan alasan di sambal pecel dan bumbu masak tidak ada label di dalam kemasan akan tetapi sudah ada sertifikasi MUI:

“Sebenarnya waktu pengurusan label halal itu kan langsung satu kelompok kelas, jadi selain BAPER ada bumbu masak sama sambal pecel jadi satu nomor halal itu. Tapi, bumbu masak sama pecel masih menggunakan kemasan yang lama nggak saya perbarui mbak karena penjualannya nggak terlalu mendongkrak atau mendatangkan omset hanya BAPER dan KRAMAT itu, kalok buat produk yang lain yang masih belum ada ”.⁹

Dari pemaparan tersebut Ibu Yeyen menjelaskan mengenai awal mula berdirinya UMKM at Tarqiyah hingga berbagai produk yang sudah dipasarkannya baik olahan sendiri ataupun pengemasan ulang, dan semua produk itu sudah ada nomor PIRTnya.

Dikarenakan dari pemaparan Ibu Yeyen mengenai ada tiga produk yang sudah mendapat label halal MUI, namun 2 produk yakni sambal pecel dan bumbu masak masih menggunakan kemasan lama yang belum terdapat tulisan halal. Untuk itu, penulis akan menggunakan satu produk pada UMKM ini yakni sambal petis

⁸ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁹ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

Madura (BAPER) hal ini sesuai dengan latar belakang penelitian terkait analisa status halal pada kemasan produk UMKM.

2) UMKM UD. Nayla AZ

UMKM UD. Nayla ini berdiri sejak tahun 2018 yang beralamat di Dsn. Aeng Penay Ds. Blumbungan RT. 003 RW. 004 Kec. Larangan, Kab. Pamekasan, Jawa Timur. Produk pangan yang diproduksi berupa kacang tanah goreng “Nutic”, kripik tempe, dan makaroni pedas. Berbeda dengan UMKM at Tarqiyah, produk yang dijual oleh Ibu Masruroh selaku produsen UD. Nayla AZ merupakan hasil olahan sendiri. UMKM ini hanya memiliki satu produk yang dikemasannya terdapat tulisan halal yang disertifikasi MUI juga yakni kacang tanah “nutic”.

Menurut Ibu Masruroh selaku pelaku usaha UMKM UD.

Nayla AZ, bercerita awal mula UMKM berdiri:

“UMKM ini berdiri pada tanggal 22 bulan 03 tahun 2018 ingat saya itu, ya awal awal masih jualan kacang itu mbak kita produksi di rumah pas yang kacang udah punya label halal kita nambah jualan, jual makaroni sama kripik tempe”.¹⁰

Selanjutnya penulis bertanya apakah semua produk yang dijual sudah terdapat nomor PIRT:

“Yang makaroni sama kripik tempe belum mbak, soalnya masih baru kan belum nyampek setahun, kan yang dapat sertifikat halal MUI baru tahun 2021 ini bak, jadi makaroni sama kripik tempe baru baru inilah, makanya nggak ada PIRT dan halalnya karena masih baru dan rencananya lagi mau ngajuin do’akan semoga cepet ada mbak, ”.¹¹

¹⁰ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

¹¹ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

Jadi dari pemaparan ibu Masruroh di atas bahwa awal mula UMKMnya berdiri hanya ada produk kacang tanah “nutic” saja kemudian saat produk tersebut memperoleh sertifikat halal dari MUI di tahun 2021, dirinya menambah produk baru yakni makaroni pedas dan kripik tempe. Namun kedua produk tersebut belum terdapat nomor PIRTnya dikarenakan masih terbilang baru dan akan segera diproses, dan proses produksi bertempat di rumah sendiri. Untuk itu, penulis akan menggunakan produk kacang tanah “nutic” sebagai bahan analisa dalam penelitian ini, dikarenakan dalam kemasannya terdapat tulisan halal.

3) UMKM Dapur AIM Talang Siring

Dapur AIM Talang Siring berdiri sejak bulan Agustus tahun 2019. Semua olahan yang dijual UMKM ini berbahan baku ikan lele. Awal mula produk yang dijual berupa Krispi Lele (Krisple), lalu di tahun yang sama 2019 UMKM ini mulai menambah sekitar 3 produk olahan lele yaitu Stick Keju Duri Lele (Judule Stick), krupuk duri lele, dan nugget lele. Setelah itu, di tahun yang berbeda ada produk baru yang dikeluarkan berupa rambak kulit lele, abon lele, bakso lele frozen dengan 3 varian rasa, lele frozen bumbu, sate lele krispi, lele bakar bumbu. Dan terakhir lele goreng bakar.

Pak Badruddin Tohir pemilik UMKM Dapur AIM bercerita:

“Saya budidaya sendiri lele, mulai budidaya itu tahun 2018, barulah muncul ide untuk mengelola lele menjadi bahan baku olahan pangan di tahun 2019, kalok proses pembuatan atau produksinya kita

bikin di rumah mbak karena kan masih usaha kecil home industri”. Kata pak Tohir.¹²

Peneliti bertanya apakah di dalam kemasan produk terdapat label halal nya:

“Ada label halal nya malah sudah disertifikasi MUI ada empat produk itu ada krispi lele 2 varian ada ori sama pedas, nugget lele, rambak kulit lele, dan bakso lele frozen 3 varian itu ada label halal MUI dikemasannya.”¹³

Selanjutnya Pak Tohir menjelaskan mengenai label halal yang ada pada kemasan produknya:

“Pengajuan sertifikat halal itu biasanya berdasarkan kelompok gitu ya, yang perlu sampean fahami itu yang dimaksud dengan satu kelompok itu kalok punya saya kan semuanya olahan ikan, cuma ada 2 produk yang dihitung sebagai olahan tepung, krupuk sama stick karena lebih banyak tepungnya dari pada ikannya begitu, yang dimaksud dengan satu kelompok itu kalok semuanya olahan ikan itu bisa satu sertifikat halal. Jadi, satu sertifikat halal itu bisa dipakai multi product asalkan satu kelompok yang dimaksud satu kelompok itu mbak sama-sama olahan ikan. Jadi, punya saya itu empat produk dengan semua variannya itu bisa menggunakan satu sertifikat halal karena dihitung satu kelompok sama-sama olahan ikan.”¹⁴

Mengenai PIRT produk olahan UMKM ini masih ada yang belum memiliki, hal ini dikarenakan menurut Pak Tohir:

“Yang nggak ada PIRT nya punya saya itu mbak seperti nugget, bakso frozen itu, lele frozen bumbu lele bakar bumbu, dan terakhir lele goreng bakar. Karena kan syarat PIRT itu untuk olahan kering mbak, karena punya saya produknya nggak semua olahan kering, jadi yang frozen food nggak wajib untuk PIRT.”¹⁵

¹²Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

¹³Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

¹⁴Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

¹⁵ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

Dari pernyataan pak Tohir di atas bahwa lele yang digunakan sebagai bahan baku utama produknya merupakan hasil budidaya sendiri yang ia jalani sejak tahun 2018, kemudian pada tahun 2019 dari bisnis budidaya lele itu pak Tohir kembangkan menjadi bisnis olahan pangan di tahun 2019 sampai sekarang, semua produknya diproduksi di kediamannya. Untuk produk yang terdapat terdapat logo halalnya ada 3 produk krispi lele, bakso lele frozen, dan nugget lele. Dikarenakan menurut keterangan Pak Tohir ketiga produk tersebut terdaftar dalam satu nomor sertifikat halal MUI atau sertifikat halal yang berdasarkan kelompok, maka penulis penulis hanya akan menggunakan produk krispi lele sebagai sample untuk dianalisa status halalnya.

b. Aktivitas Produksi Pangan Olahan UMKM

Berikut hasil wawancara dengan ketiga pelaku usaha UMKM di Kabupaten Pamekasan UMKM at Tarqiyah, UD. Nayla AZ, dan Dapur AIM Talang Siring mengenai aktivitas produksi. Awal mulanya peneliti bertanya mengenai sistem pelaksanaan produksi dilakukan pada saat apa, berikut jawaban narasumber:

“Kalok proses produksi biasanya dilaksanakan tergantung permintaan konsumen, atau juga kalok stok barang di toko yang kami pasarkan sudah habis,”. Kata Pak Tohir Produsen UMKM Dapur AIM.¹⁶

¹⁶ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

Selanjutnya ungkapan yang sama diberikan oleh Ibu Yeyen selaku produsen at Tarqiyah:

“Produksinya mbak biasanya kalok stok sudah menipis, nggak nunggu barang di toko distribusi habis, kalok stok di rumah tinggal sedikit baru produksi, karena kan kadang ada orang mesen.”¹⁷

Jawaban yang diberikan oleh Ibu Masruroh:

“Kalok produksi kita liat stok di rumah dulu, terus sesuai pemesanan di toko-toko ritel atau konsumen lain, baru mulai produksi lagi.”¹⁸

Berdasarkan pernyataan di atas bahwa ketiga UMKM waktu produksinya atau pembuatan produk dijalankan saat stok di rumah ataupun di toko tempat distribusi sudah habis .

Pertanyaan peneliti mengenai omset yang diperoleh Ibu Yeyen terkait omset yang didapat dari hasil penjualan produk BAPER selama satu bulan:

“Kalok untuk omset itu setiap bulannya nggak pasti kalok misalnya pas rame ya rame kalok misalnya nggak ada ya nggak kurang lebih karena saya jarang sih melakukan pencatatan kalok dikira kira kalok lancar itu omset satu bulan semua jualan saya sekitar 5 jutaan paling kalok yang BAPER itu sekitar 2 sampai 3 juta kadang bisa kurang dari itu 1 juta gitu.”¹⁹

Adapun pertanyaan yang sama peneliti ajukan ke Ibu Masruroh terkait omset yang diperoleh selama satu bulan penjualan kacang tanah “nutic”.

“Tidak tentu mbak ya kadang dalam sebulan semua produk ya kalok dihitung bisa 10-12 jutaan, bisa jadi kurang dari itu seperti pandemi

¹⁷ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

¹⁸ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

¹⁹Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

kemarin mendekati rugi ya karena kan apa-apa mahal terus aktivitas masyarakat dibatasi, mau masuk ke toko-toko swalayan juga sulit, tapi kalok kacang saja mungkin bisa 2 jutaan atau kuranglah ya.”²⁰

Selanjutnya wawancara dengan Bapak Tohir selaku pelaku usaha

UMKM dapur AIM Talang Siring:

“Kalok dibilang cukup alhamdulillah cukup untuk biaya produksi kalok menyebutkan nominal untuk krispi lelenya saja dalam satu bulan kita bisa 1 juta ke atas lah dan itu bagi kami sudah lumayanlah untuk seukuran produk krispi lele itu apalagi kalok dimasyarakat minimnya sudah kadang jelek tidak semua orang suka lele ya kan mbak.”²¹

Menurut keterangan Mbak Wiwin selaku Karyawan di toko Basaraya yang menyediakan berbagai olahan khas UMKM Pamekasan menyatakan:

“Biasanya produk olahan BAPER, krisple, sama kacang tanah biasanya bisa habis sekitar set bulan karena nggak banyak yang dikirim ke sini bisa sekitar 10 atau 20 pcs. Kalok BAPER ini lebih cepet habis.”²²

Dari pernyataan ketiga pelaku usaha UMKM tersebut produk olahan yang mereka jual yakni BAPER, kacang tanah “nutic”, dan krispi lele setiap bulan omset yang diperoleh berkisar 1 sampai 3 juta. Hal itu bisa saja turun, seperti pandemi yang berlangsung selama 2 tahun mengakibatkan penjualan mereka lebih rendah dari biasanya, hal ini diakibatkan oleh dibatasinya kegiatan masyarakat selama masa pandemi.

Adapun mengenai sistem pemasaran yang digunakan dalam memasarkan ketiga produk olahan tersebut, semua narasumber

²⁰Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

²¹Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

²² Ayu Winda, Selaku Karyawan Toko Basaraya Pamekasan, Wawancara Langsung, (Jl. Sersan Mesrul Gg. 05, 01 Juni 2022).

menyatakan bahwa mereka menggunakan sistem pemasaran melalui jalur offline dan online. Hal ini sesuai dengan pernyataan Bak Yeyen sebagai pelaku UMKM di Pamekasan:

“Kalok sistem penjualannya saya pakek online dan offline sih jadi kalok online itu misalkan lewat shopee kemudian dari story WA kalok di offline itu saya biasanya titip ke toko konsinyiasi di tokoh oleh-oleh Basaraya sama di Wamira ada juga temen itu ngambil gitu ke saya lalu dijual lagi, jadi reseller istilahnya kayak reseller gitu. Jadi, kalok ada pesanan gitu langsung beli ke saya seperti itu.”²³

Hal senada juga diungkapkan oleh Ibu Masruroh:

“Kami penjualannya melalui offline dan online mbak, seperti memasokkan ke toko-toko swalayan contohnya itu wamiramart, ada juga apollo, anugerah, kadang juga ya ke toko-toko kelontong. Kalok secara online kita memaksimalkannya di WA mbak seperti bikin story gitu, ada juga pakek shopee tapi itu nggak maksimal soalnya jarang juga orang beli camilan kacang-kacang gini. Jadi, penjualannya lebih banyak dari offline ini.”²⁴

Konsumen dari Ibu Masruroh mengungkapkan:

“saya biasanya kalok beli itu lewat pemesanan WA jauh jauh hari H-2 atau 3 begitu dari sebelum dijemput, terus saya jemput ke rumahnya begitu mbak.”²⁵

Begitupun dengan Bapak Tohir:

“Kalok sistem pemasarannya krispi lele dan olahan lele yang lain itu kami menggunakan dua cara ya, yang pertama itu online dan offline. Onlinenya itu kami memaksimalkan media sosial yang pasti ada IG ada juga WA dan juga Facebook, tidak menutup kemungkinan nanti kami akan merambah juga ke shopee buka lapak dan lain sebagainya, termasuk itu yang offline kami ada sistem titip ya di pusat oleh oleh Basaraya di utaranya Arek Lancor itu. Jadi, semua produk olahan lele termasuk krispi dan lain sebagainya itu insya allah ada di sana.”²⁶

²³ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

²⁴ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

²⁵ Maulidatur Rohmah, Konsumen UMKM UD. Nayla AZ, Wawancara Lewat Telepon, (06 Juni 2022).

²⁶ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

Konsumen Pak Tohir mengatakan:

“Terkadang diantar ke lokasi mbak, terkadang juga mengadakan temu janji di luar untuk pengambilan pesanan krispi lele maupun pesanan lele lainnya.”²⁷

Selanjutnya peneliti bertanya kepada Ibu Yeyen terkait sejauh mana penjualan BAPER:

“Penjualan iya sampai ke luar kota pernah kirim ke Malang pernah kirim ke Tegal pernah ke Jawa Barat pernah juga kadang pesanan shopee itu juga ada yang pesan lewat WA pernah juga dari shopee itu dibawa ke luar ke luar negeri dibawa ke Taiwan kalok nggak salah, terus juga ada temen yang dari Jawa Barat itu dipasarkan di Hongkong cuma ya sekarang karena pandemi jadinya agak tersendat juga.”²⁸

Kemudian peneliti bertanya ke Ibu Masruroh:

“Kalok penjualan saya masih di Daerah Pamekasan aja ya, ada luar kota cuma Sumenep, kalok ke daerah lainnya masih belum pernah, keluar kota soalnya kan saya nggak ada kendaraan besar, minimal mobil lah gitu. Kan nggak mungkin saya ke Surabaya naik sepeda takut hujan takut apalah.”²⁹

Wawancara dengan Bapak Tohir terkait sejauh mana penjualan olahan krispi lele:

“Kalok itu setelah kami menimbang saat mempunyai sertifikat halal sama belum sebenarnya tidak jauh berbeda ya mengenai permintaan sepertinya orang jualan pasti fluktuatif lah ya pasti turun naik dalam berjualan, cuma untuk saat ini stabil lah ya penjualannya untuk krispi lele itu, cuma kenapa harus ada produk halal sebenarnya halal itu bagi kami bukan hanya untuk menaikkan kelasnya saja, tapi kami berharap halal itu akan menjadi payung hukum kami, karena kalok di toko ritel modern seperti di indomaret alfamart dan lain lain itu misalkan ada 2 produk

²⁷ Fiena Saadatul Ummah, Konsumen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Lewat Telepon, (06 Juni 2022).

²⁸ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

²⁹ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

yang sama satunya itu ada label dan satunya tidak ada label halal itu biasanya yang dipilih itu yang ada label halalnya begitu.”³⁰

Sesuai dengan penjelasan di atas bahwa ketiga produk tersebut, terutama BAPER penjualannya bisa sampai ke luar negeri , berbeda dengan kacang tanah ‘nutic’ yang penjualannya saat ini masih di daerah pamekasan dan Sumenep saja. Sedangkan untuk Krisple penjualannya hanya di tokoto-toko ritel modern Pamekasan.

Untuk kemasan yang digunakan kedua pelaku usaha Ibu Yeyen dan Pak Tohir memilih aluminium foil, hal ini dimaksudkan untuk membuat produk lebih tahan lama.

“Untuk kemasan BAPER itu ada 2 kemasan berbeda yang pertama ada yang botol dan sachet, yang botol itu jar biasa kalok sambal sambalan itu kan biasanya jar ya, tapi saya kasih segel atasnya itu segel konduksi abis itu luarnya saya segel lagi. Kalok yang sachet itu bukan pas sachet langsung ke luar gitu sambalnya. Jadi, ada kemasan ganda di dalam ada kemasannya lagi, semacam sampean kalok beli sambal bumbu masak indofood kan bukanpas langsung bumbu masakanya yang keluar masih ada plastik kan di dalam ya. Tapi saya nggak pakek plastik tapi pakek transmetz aluminium foil kalok indofood itu kan full plastik kalok saya depan plastik belakangnya pakek aluminium foil soalnya lebih tahan lama kalok kek gitu. Jadi kita nggak menggunakan bahan bahan aneh la ya semacam pengawet gitu kita cari yang halal dan juga aman kan.”³¹

Selain itu Pak Tohir membenarkan cara yang dilakukan oleh Ibu yeyen:

“Kalok krispi lele ini ada dua kemasan yang pertama kemasan premium itu bahannya menggunakan aluminun foil yang kedua ini plastik biasa, kelebihan dari kemasan yang menggunakan kemasan

³⁰Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

³¹ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

aluminium foil itu mbak biasanya lebih tahan atau expired gitu mbak lebih menjaga kualitas.”³²

Berbeda dengan Ibu Yeyen dan Pak Tohir, Ibu Masruroh lebih menggunakan plastik bening dikarenakan menyesuaikan dengan selera orang Pamekasan:

“Saya pakek plastik tebal bening yang ada perekatnya itu yang pas ditekan gitu mbak, pengennya diganti ke aluminium foil kan mbak untuk memperpanjang ketahanannya atau expirednya lah, tapi sedangkan orang Pamekasan pengen murah jadi harus disesuaikan juga.”³³

Pernyataan Ibu Masruroh dibenarkan oleh Ibu Misuha selaku karyawan UD. Nayla AZ:

“Pengemasan biasanya nak dilakukan dua hari dari produksi, biasanya itu menggunakan plastik tebal, ada dua kemasan berbeda kalok nggak salah.”³⁴

Selanjutnya peneliti bertanya mengenai harga satuan produk BAPER ke pada Ibu Yeyen:

“Kalok harga satuan BAPER ya bermacam macam selain kita punya dua kemasan berbeda yaitu jar sama sachet kita juga punya berbagai varian rasa ya. Kalok BAPER kemasan jar 170g BAPER ori hot dan ori extra hot harganya 15 rb, kalok yang BAPER teri sama tongkol itu 17 rb. Beda lagi kalok yang sachet kalok ori hot sama ori extra hot ini harganya 8 rb, kalok yang BAPER teri sama tongkol harganya 9 rb, Cuma selisih seribu lah ya.”³⁵

Pertanyaan yang sama peneliti berikan ke Ibu Masruroh:

“Kita ada dua kemasan mbak, ada kemasan yang 250 dan 400 gram, yang 250 gram harganya 15.000 dan yang 400 gram 24.000 itu

³² Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

³³ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022)

³⁴ Misuha, Selaku Karyawan UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 31 Mei 2022).

³⁵ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

sudah harga kulakan. mahal sekarang mbak karena bahan-bahannya pada naik,”.³⁶

Selanjutnya Pak Tohir menjelaskan harga satuan produk krispi lele miliknya:

“Kalok harga satuannya mbak kami itu ada dua segmentasi pasar ada menengah ke atas dan juga menengah ke bawah, menengah ke atas itu kami tawarkan dengan produk premium begitu dengan harga yang lebih mahal. Untuk kemasan premium kami jual dengan harga 17 ribu per kemasan, terus yang menengah ke bawah yang plastik biasa itu kami jual dengan harga 13 ribu per kemasan, tapi secara isi dan rasa sama cuma beda kemasan dan label saja tapi sama-sama ada halalnya ya,”.³⁷

Untuk harga satuan dari ketiga produk tersebut bisa dikatakan bervariasi hal ini merupakan strategi marketing yang dilakukan pelaku usaha untuk menarik perhatian pelanggan, selain itu mereka juga mengamati kultur masyarakat baik masyarakat menengah ke atas dan menengah ke bawah, sehingga mereka berfikir bahwa setiap kalangan dapat menikmati produk mereka.

Selanjutnya peneliti bertanya mengenai apakah keterangan-keterangan yang berkaitan dengan produk seperti nama bahan, komposisi, dan lain sebagainya ada pada kemasan:

“Kalok bahan-bahan itu semuanya sudah tercantum di kemasan itu mbak sudah sesuai itu dah nggak ada yang dikurang-kurangi atau ditambah. Terus juga ada itu tempat produksi sama kode produksi, ketahanan produknya juga ada semacam kadaluarsanya itu kapan gitu ada di kemasannya itu wajib ada untuk persyaratan PIRT kan mbak, tapi kalok yang informasi gizi itu yang belum ada waktu itu sempet ngurus tapi belum ada tindak lanjut padahal saya pengen,”.³⁸ kata Ibu Masruroh.

³⁶ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

³⁷ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

³⁸ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

Hal serupa juga disampaikan oleh Ibu Yeyen:

“Ada dong mbak ada keterangan bahan komposisi kode produksi terus expirednya juga terus nomor PIRTnya logo halal MUInya alamat produksinya sampek informasi nilai gizinya juga ada, karena gini mbak kenapa keterangan keterangan seperti itu karena itu kan sebagai syarat untuk pendaftaran nomor PIRT kan jadi harus ada keterangan keterangan tersebut,”.³⁹

Senada dengan keterangan Ibu Masruroh dan Ibu Yeyen, berikut penjelasan Pak Tohir:

“Ada mbak, kalok di kemasan pasti ada karena kan untuk produk yang sudah ber PIRT apalagi berhalal itu biasanya pasti ada itu , karena memang untuk keterangan komposisi bahan-bahan menjadi syarat dari dinas kesehatan untuk mendapatkan PIRT ataupun halal, jadi pasti ada baik itu kemasan premium ataupun kemasan ekonomis pasti ada,”.⁴⁰

Jadi sesuai dengan keterangan para narasumber di atas di kemasan produk sudah terdapat keterangan-keterangan seperti daftar bahan, komposisi, kode produksi, expired, dan lain sebagainya. Hal itu dikarenakan keterangan-keterangan tersebut juga menjadi syarat utama dalam memperoleh nomor PIRT ataupun sertifikat halal.

Peneliti bertanya mengenai dapur produksi, apakah dapur yang dijadikan tempat produksi menyatu dengan dapur pribadi:

“Nah untuk dapur produksi itu mbak, saya memang membedakan dengan dapur pribadi sejak pengurusan halal ini, kan menjadi salah satu syarat itu mbak,”.⁴¹

³⁹Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁴⁰Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

⁴¹ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

“Dapur produksi ya mbak, kalok itu memang kita misah. Kita produksinya di dapur utara di rumah orang tua itu, di sana dapurnya kan nggak dipakek jadi kita pakek untuk produksi,”⁴²

Selanjutnya Pak Tohir:

“Kalok dapur produksi kan memang harus beda mabak sama dapur pribadi, sudah menjadi syarat untuk daftar halal, jadi sejak daftar halal saya sudah mencari caralah untuk membedakan dapur produksi sama pribadi itu, sampai sekarangpun dapur pribadi sama produksi beda,”⁴³

Sesuai keterangan di atas bahwa para produsen telah membedakan dapur produksi dengan pribadi, dikarenakan hal tersebut menjadi salah satu syarat untuk mendaftar halal. Mengenai alat-alata yang digunakan dalam membuat produk, peneliti bertanya apakah alat tersebut juga dibedakan dengan alat pribadi:

“Untuk alat itu saya nggak sepenuhnya membedakan mbak, masih menyatu dengan alat dapur pribadi, yang beda paling wajan sama sutil doang, khusus membuat BAPER itu,”⁴⁴

Saat penulis bertanya ke Ibu Masruroh:

“Kalok alat-alat saya masih nyatu mbak dengan dapur pribadi, belum ada alat khusus untuk produksi, karena dari pada buat beli alat produksi toh sudah ada kan mending buat modal bak,”⁴⁵

Pernyataan dari Pak Tohir:

“Mengenai alat-alat ya mbak karena dapur produksi saya sudah beda sama dapur pribadi, jadi saya juga membedakan alat-alat produksi. Jadi, di dapur produksi saya itu sudah ada tempat khusus menampung alat-alat produksi saya mbak,”⁴⁶

⁴² Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁴³ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁴⁴ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁴⁵ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁴⁶ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

Kemudian peneliti bertanya terkait tempat penyimpanan bahan-bahan dan tempat penyimpanan produk:

“Saya belum punya tempat penyimpanan khusus bahan-bahan adanya disimpan di dapur, terus untuk produk yang sudah dikemas itu saya juga nggak ada soalnya, saya ngemas pas produk mau dikirim aja, jadi nggak ada tempat penyimpanan untuk produk, mungkin Cuma di taruk di dalam kardus saja.”⁴⁷

Pertanyaan yang sama untuk Ibu Yeyen:

“Kalok bahan-bahan saya belinya pas mau produksi saja mbak, karena kan biar masih baru, baru kalok cabe kalok ada sisa saya taruk kulkas, jadi nggak ada tempat penyimpanan barang khusus, baru kalok penyimpanan produk saya ada saya pakek semacam rak susun begitu.”⁴⁸

Berikut jawaban dari Pak Tohir:

“Kalok tempat penyimpanan bahan biasanya kalok bumbu bumbu gitu saya simpan di dapur produksi, kalok lele kan ada kolomnya sendiri. Sedangkan produk saya ada lemari khusus untuk menyimpan produknya.”⁴⁹

Setelah itu peneliti bertanya terkait apakah produk BAPER, kacang tanah “nutic”, dan krispi lele bisa dijamin kehalalannya, Pak Tohir mengatakan bahwa krispi olahannya sudah dinyatakan halal MUI dan sudah memiliki sertifikat dan nomor halal MUI:

“Sesuai aturan MUI produk kami sudah terjamin kehalalannya, kenapa seperti itu karena kami dalam mengajukan halal itu biasanya ada auditor kalok kemaren dari MUI Provinsi ya yang memeriksa segala bahan yang digunakan, jadi segala bentuk bahan yang digunakan dalam produksi itu sendiri itu semuanya diperiksa apakah halal atau tidak. Nah jaminan dari kehalalannya itu mbak biasanya itu dilihat dari kemasannya

⁴⁷ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁴⁸ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁴⁹ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

apakah kemasan bahan yang digunakan untuk produksi itu ada label halal atau tidak terus nomor halalnya juga diperiksa apakah masih berlaku atau tidak, misalkan tepung apakah tepungnya sudah halal apa tidak itu tepungnya tinggal dilihat kalok memang tepung yang digunakan yang biasanya dibeli di toko toko itu dilihat apakah dikemasannya itu ada label halal atau tidak, jadi semua bahan memang seperti itu. Kecuali ada bahan yang dibeli di pasar misalkan bawang putih, bawang merah, jahe, telur gitu ya kami sempat tanya waktu itu ke pihak MUI Provinsi yang memonitoring ke sini dan itu termasuk ke dalam positive list maksudnya sudah tidak diragukan kehalalannya karena termasuk bahan alami tidak ada campuran.”⁵⁰

Kemudian peneliti bertanya ke Ibu Yeyen:

“Kalok pengurusan halal itu ada alur produksinya mbak. Jadi alur produksi itu dari mulai pengambilan bahan sampek distribusi, jadi kalok pengurusan halal itu harus lengkapkan jadi di situ ada file yang alur produksi mendapatkan barang itu dari mana komposisinya itu dari mana terus pemrosesannya gimana sampai pendistribusiannya, Kalok halal pemrosesannya untuk mendapatkan sertifikat halal itu kalok dulu saya pakek program sehati jadi dari pemerintah itu sudah ada kita cuma tinggal melengkapi berkas berkas dan berkasnya itu tidak sedikit ya berlembar lembar, abis itu kita bikin akun di sehati input data ke situ dikirim ke yang mengadakan biasanya MUI atau apa yang biasanya memberikan gratisan kan sebenarnya berbayar Cuma bisa gratis nanti diproses sama BPJPH setelah itu nanti dari MUI Provinsi yang ke sini untuk survei bahan-bahannya itu ditelusuri misalnya garamnya kalok garam itu pasti halal, tepung kita pakek tepung apa gitu ya, jadi tepung misalnya kita pakek tepung segitiga biru contoh ya, jadi tepung yang harus kita pakek itu juga sudah ada halal. Jadi, jangan tepung asal beli aja, itupun meskipun ada nomor halalnya nanti diperiksa ini bener nggak terdaftar, kek kemaren temen saya itu pakek jamur tutule ternyata waktu itu dibungkusnya memang ada halal setelah ditelusuri sama pihak MUI itu izinnya sudah habis belum diperpanjang, tapi sekarang sudah bisa mungkin sudah diperpanjang, kalok punya saya ini halal MUInya dari tahun 2021 saya dapet masa berlakunya kalok nggak salah 4 tahun.”⁵¹

Selanjutnya Ibu Masruroh yang juga menjamin bahwa produk kacang tanah “nutic”nya sudah terjamin kehalalannya:

⁵⁰Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

⁵¹Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

“Kan kalok daftar halal MUI itu ada tahap-tahapnya ya juga bahan bahan yang digunakan untuk produksi itu didapat darimana itu harus jelas, kalok nggak ada logo halal MUInya nggak lulus tes nanti pas MUI Provinsi dateng buat ngecek, ada alurnya gitu istilahnya, nah di cek juga nomor halalnya apakah masih berlaku tidak, kalok nggak itu yang repot mbak biasanya di tolak, kalok produk saya ini mbak tahun 2021 saya dapat sertifikat MUInya, jadi saya menjamin bahwa kacang tanah “nutic” yang syaa jual ini sudah terjamin halal mbak karena sudah dimonitoring sama MUI pusat terus lagi sudah ada sertifikat dan nomor halalnya.”⁵²

Untuk asal-usul bahan yang digunakan dalam pembuatan produk, para narasumber mengatakan mereka biasaya akan membelinya di toko-toko terdekat sampai pasar tradisional, ataupun pengepul hal ini sesuai dengan keterangan Ibu Yeyen:

“Waktu mengurus halal itu saya tersendat dipetisnya jadi sepertemanan sekitar 7 orang itu punya saya keluar paling terakhir sudah hampir nggak keluar karena petisnya itu juga harus halal sedangkan di madura bukan hanya di pamekasan itu pabrik petis itu tidak ada yang punya sertifikat halal, dulu HMS itu pernah mengajukan tetapi tidak dilanjutkan jadi tidak punya sertifikat halal. Jadi saya tanya ke pihak MUI Provinsi yang dateng ke sini, katanya ndak bisa bu kalok nggak ada halalnya solusinya gini aja sampean buat petis sendiri sampean tulis cara-caranya jadi nanti ada kertas bermaterai dan foto fotonya. Saya gini gimana bikin petis sendiri saya nggak tau caranya dapet darimana saya sari ikan. Akhirnya saya coba bikinlah eman eman kan sudah kadung daftar juga saya bikin saya tulis bahan bahannya sama cara caranya saya foto juga akhirnya alhamdulillah bisa lulus halal produk saya, tapi kalok sekarang saya nggak bikin sendiri mbak, karena ruwet banget, jadi saya pakek petis HSH tapi nggak ada halal MUInya. Sedangkan bahan bahan yang lain mah saya beli dipasar mbak, atau pesen ke temen yang biasa jualan cabe bawang gitu, kalok gula dulu saya pesen onlen bak di JD.id merk rosebrand.”⁵³

Pernyataan dari Ibu Masruroh:

“Kalok bahan bahan untuk kacang tanah ini saya beli di pasar nggak nentu ya kadang pasar deket rumah atau bisa di pasar rakyat kek

⁵²Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁵³ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

Kolpajung gitu tapi kalok kacangnya saya beli ke petani atau pengepul yang sudah langganan gitu mbak,”.⁵⁴

Begitupun dengan Pak Tohir:

“Kalok bahan-bahan yang digunakan itu mbak kami biasanya beli di pasar tradisional, kalok seperti tepung garam kami biasanya beli di toko toko. Kalok untuk lele sebagai bahan baku utama ya terkadang menggunakan lele hasil budidaya sendiri, tapi kalau kehabisan stok biasanya beli di luar atau pengepul istilahnya,”.⁵⁵

Penulis bertanya ke pada para narasumber apakah terdapat bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan produk, pak Tohir mengungkapkan:

“Kalok bahan tambahan seperti penyedap rasa dan lain sebagainya itu sudah kami cantumkan di kemasan premium ataupun dikemasan yang biasa bahwa kami itu semua olahan lele itu murni non MSG yang dimaksud non MSG itu bukan hanya tidak menggunakan ajinomoto saja atau micin saja tapi kami juga tidak menggunakan penyedap rasa, karena kalok kata orang madura lele itu kan sudah *lemak* ya mbak ya pas saya tambah MSG itu rasanya malah aneh lebih baik nggak dikasi MSG gitu, kalok buat mengawetkan produk seperti krispi lele ini kami menggunakan siasatlah ya yang tanpa menggunakan bahan pengawet seperti menggunakan kemasan aluminium foil itu kan fungsinya untuk menyimpan makanan agar bisa lebih tahan lama terus kita pakek mesin spinner nih untuk mengurangi kadar minyak,”.⁵⁶

Selanjutnya pertanyaan yang sama peneliti ajukan ke Ibu Yeyen:

“Bahan tambahan itu semacam pengawet gitu ya, kalok bahan gituan saya nggak gunakan mbak, eh nggak saya ada bahan tambahan gula mbak, tapi kalok pengawet nggaklah, pengajuan halal kan dievaluasi bahannya juga, apa ada bahan yang nggak halal atau nggak aman, dan bahan yang saya gunakan insya allah bisa dipastikan aman dan halal, saya nggak makek bahan pengawet gitu nggak, kalok mau bikin produk

⁵⁴ Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁵⁵ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

⁵⁶ Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

kualitasnya terjaga itu tadi saya menggunakan kemasan jar dan sachet yang menggunakan transmetz aluminium foil di dalamnya,”.⁵⁷

Begitupun dengan Ibu Masruroh yang menyatakan bahwa produk kacang tanah “nutic” miliknya juga tidak menggunakan bahan tambahan apa-apa:

“Nggak mbak kita nggak menggunakan bahan tambahan apa-apa, seperti pengawet itu nggak semua wes murni, kalok kacang kan memang terbilang makanan yang tahan lama mbak asal nggak kena angin aja pasti tetep kriuk ditambah kemasan yang tutupnya rapat itu udah bisa buat tahan lama, kalok expirednya kacang yang jual ini dikemasannya itu bisa sampek 6 bulan ya mbak, kalok lebih dari itu mungkin bisa berjamur atau hanya sekedar nggak keriuik atau bisa juga berubah rasa gitu. Waktu dimonitoring sama MUI Provinsi kan juga diperiksa apa bahannya aman semua kan gitu mbak. Jadi, nggak ada lah bahan yang kita gunakan untuk mengawetkan produk terutama kacang itu,”.⁵⁸

Ibu Misuha karyawannya mengatakan:

“Kalok dalam bahan tambahan itu kita menggunakan micin nak, pas bikin bumbunya kan ada bawang putih sama garam, kita juga pakek micin,”.⁵⁹

Pernyataan di atas bahwa para produsen tidak menggunakan bahan pengawet dalam pembuatannya, at Tarqiyah dalam bahan tambahannya menggunakan gula dan UD. Nayla AZ menggunakan micin sebagai pendukung.

Selanjutnya mengenai distribusi yang dijlankan para produsen,

Ibu Yeyen mengungkapkan bahwa:

⁵⁷ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁵⁸Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁵⁹Misuha, Selaku Karyawan UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 31 Mei 2022).

“Dalam distribusinya ya kalok ke toko-toko ritel Basaraya misalnya saya menggunakan kardus ya, terus kendaraannya saya pakek sepeda motor saya antar sendiri mbak,”⁶⁰

Senada dengan keterangan Ibu Yeyen, Ibu Masruroh dalam pendistribusiannya menggunakan sepeda motor:

“Kadang saya pakek Plastik atau kardus untuk bawa produk ke toko-toko ritel, dan kendaraan yang digunakanpun menggunakan sepeda mbak, kan saya nggak punya mobil,”⁶¹

Berikutnya keterangan dari Pak Tohir:

“Kalok mengenai barang yang digunakan untuk ngangkut produk krisple ini saya biasanya menggunakan kardus atau plastik kresek mbak, terus kalok kendaraan pakek sepeda motor,”⁶²

Mbak Wiwin membenarkan pernyataan dari ketiga produsen tersebut:

“Biasanya mereka pakek kardus atau plastik kresek merah itu, atau kadang ransel, karena kan nggak banyak yang ditaruk di sini Cuma beberapa pcs, jadi nggak pas berdusdus dan nggak sulitlah distribusinya pakek sepeda motor,”⁶³

Sesuai dengan keterangan produsen dan karyawan BASARAYA di atas bahwa dalam proses produksinya, para produsen menggunakan palstik kresek, kardus, dan ransel untuk mengangkut produk dan menggunakan sarana transportasi sepeda motor untuk mengantar produk ke tempat distribusi.

⁶⁰ Yenni Tri Astutik, Produsen UMKM At Tarqiyah, Wawancara Langsung, (Jl. Jagalan No.66 Pamekasan, 19 Mei 2022).

⁶¹Masruroh, Selaku Produsen UD. Nayla AZ, Wawancara Langsung, (Blumbungan, 17 Mei 2022).

⁶² Badruddin Tohir, Produsen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Langsung, (Ds. Montok, 21 Mei 2022).

⁶³ Ayu Winda, Selaku Karyawan Toko Basaraya Pamekasan, Wawancara Langsung, (Jl. Sersan Mesrul Gg. 05, 01 Juni 2022).

Untuk memperkuat hasil penelitian yang peneliti lakukan, peneliti juga mewawancarai konsumen dari tiga UMKM tersebut. Peneliti bertanya mengenai proses pemasaran produk ke pada konsumen apakah pernah terdapat komplain terhadap produk dari segi kuantitas dan kualitas.

Konsumen dari Ibu Yeyen mengatakan:

“Alhamdulillah selama order selama ini tidak pernah ada komplain ya mbak, baik dari segi bahan yang digunakan berdasarkan komposisi insya allah aman kok meskipun nggak dikasih tahu dalam setiap komposisi yang digunakan dalam kemasannya apa itu halal atau tidak, tapi saya yakin mbak Yeyen menggunakan bahan bahan halal, apalagi produknya sudah berlabel halal, kualitas juga bagus packing rapi, produk bersih juga, saya kalok order barang selalu terlihat dalam keadaan baru juga,”.⁶⁴

Berikutnya konsumen Pak Tohir:

“Kalok dari kuantitas ya rasa selama saya beli nggak pernah ada barang yang kurang selalu pas misal saya beli tiga Krisple datangnya sesuai 3 produk, pernah saya coba timbang berat dari Krisple namanya juga penasaran kan apa worthit uang segitu sama beratnya ternyata emang beratnya 80 g sama kek dikemasannya, jadi nggak kecewa dari segi kuantitas sama kualitasnya,”.⁶⁵

Selanjutnya konsumen Ibu Masrurroh:

“Nggaklah mbak saya nggak pernah kecewa tiap beli, terus waktu harga produknya naik kek yang 400 gram seharga 24 rb itu, saya gak terlalu kaget ya, karena tahu juga apa apa mahal pas pandemi apalagi pas deket deket bulan ramadhan harga minyak apalagi. Jadi saya yakinlah nggak bakal ada main harga, toh naiknya nggak mahal mahal banget ya dari ”.⁶⁶

⁶⁴ Rika Riyanti, Konsumen UMKM at-Tarqiyah, Wawancara Lewat Telepon, (06 Juni 2022).

⁶⁵ Fiena Saadatul Ummah, Konsumen UMKM Dapur AIM Talang Siring, Wawancara Lewat Telepon, (06 Juni 2022).

⁶⁶ Maulidatur Rohmah, Konsumen UMKM UD. Nayla AZ, Wawancara Lewat Telepon, (06 Juni 2022).

Dari pernyataan konsumen di atas bahwa mereka tidak pernah mengalami masalah saat pemesanan produk, baik itu dari segi kualitas ataupun kuantitas.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti pada saat di lapangan, peneliti memperoleh data untuk proses produksi untuk BAPER, kacang tanah “nutic”, dan krispi lele, dimulai dari menyiapkan alat-alat hingga proses pengolahan:

1) Produk BAPER Pedas Ori

- a) Alat: wajan, sutil, peniris minyak keranjang untuk mencuci bawang-bawangan dan cabe, pisau, serta ulekan/blender, kompor, timbangan, wadah untuk petis, alat pengiris bawang, piring untuk bawang yang telah digoreng, setrika, telenan, dan jar untuk BAPER yang telah jadi. Semua alat-alat produksi merupakan alat yang baru dikeluarkan dalam keadaan bersih, suci, tidak tercampur bahan najis dan haram. Alat-alat yang digunakan juga tidak terbuat dari bahan yang haram/najis, tidak menggunakan pelumas, *grease* baik bersentuhan maupun tidak bersentuhan langsung dengan bahan dan produk.
- b) Bahan-bahan : cabe rawit, bawang daun, bawang putih dan merah, garam 2 anak pintar, terakhir minyak goreng sunco, gula Rosebrand atau Kebon Agung.
- c) Cara mensucikannya: bawang merah dan putih dikupas, bawang daun dibersihkan. Bawang putih dan merah disucikan dalam satu

wadah keranjang menggunakan air kran mengalir, bawang daun disucikan menggunakan keranjang dengan air mengalir, cabe disucikan menggunakan wadah keranjang dengan air mengalir. Semua bahan disucikan hingga tidak terlihat kotoran yang menempel, untuk menjaga kesucian dan kebersihan bawang-bawangan dan cabe yang telah disucikan, maka ditiriskan di atas peniris yang jauh dari tempat kotor dan najis. Dalam mencuci dan mensucikan bahan-bahan tidak menggunakan sabun atau bahan yang diharamkan.

- d) Proses pembuatan: bawang putih dan merah yang telah disucikan di iris tipis menggunakan alat khusus pengiris bawang yang ditempatkan di atas wadah bak kecil, kemudian cabe yang telah disucikan diblender. Cabe digoreng di atas kompor menggunakan wajan yang telah dituang sedikit minyak goreng, aneka bawang-bawangan yang telah disucikan digoreng hingga layu kemudian sisihkan. Setelah itu, sisa minyak dari menggoreng bawang-bawangan dan cabe dituangkan petis, gunakan api kecil agar petis tidak lengket di wajan. aduk petis sampai tidak terasa berat. Masukkan bahan-bahan lainnya (bawang daun, bawang putih, bawang merah, dan cabe) ditambahkan gula dan garam secukupnya. Aduk kembali hingga petis mendidih dan matang secara merata, sambal BAPER yang telah matang dituangkan ke

dalam wadah bersih yang ditutup dengan jaring penenak nasi, BAPER didinginkan sekitar 1 jam.

- e) Pengemasan: Step selanjutnya olahan BAPER yang sudah dingin dipindahkan ke wadah jar dengan menggunakan sendok, kemudian ditimbang sesuai ukuran dengan menggunakan timbangan, untuk menjaga kualitas makanan BAPER di tutup menggunakan aluminium foil dan ditutup menggunakan penutup jar kemudian dipasang stiker dan disegel. Proses pengemasan dilakukan di atas meja yang sudah dibersihkan agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai
 - f) Penyimpanan :disimpan ke tempat khusus produk yang bersih dan jauh dari barang haram atau najis.
 - a) Pemasaran: proses pemasaran BAPER menggunakan alat plastik atau tas yang bersih dan tidak terkontaminasi bahan haram serta najis, kendaraan yang digunakan adalah sepeda motor yang dalam kondisi bersih dan tidak digunakan mengangkut bahan-bahan yang dikategorikan najis dan haram.
- 2) Olahan Kacang Tanah “nutic”
- b) Peralatan yang digunakan: keranjang besar untuk mensucikan kacang, bak besar untuk merendam kacang, wajan, sutil, ulekan, pisau, peniris minyak, beberapa wadah untuk kacang yang telah digoreng, kompor, plastik hitam bersih. Semua peralatan dalam keadaan bersih dan suci, bebas dari najis dan benda haram. Alat-

alat yang digunakan juga tidak menggunakan pelumas, *grease* baik bersentuhan maupun tidak bersentuhan langsung dengan bahan dan produk.

- c) Bahan-bahan: kacang tanah, bawang putih, minyak goreng sunco MSG Ajinomoto, garam 2 anak pintar.
- g) Cara mensucikannya: kacang yang masih dalam keadaan kotor di bersihkan dan disucikan menggunakan keranjang besar dengan menggunakan air mengalir, begitupun dengan bawang yang telah dikupas disucikan menggunakan keranjang dengan air mengalir. Dalam mencuci dan mensucikan bahan bahan tidak menggunakan sabun atau bahan yang diharamkan.
- d) Cara membuatnya: kacang yang telah disucikan direndam ke dalam air panas selama setengah jam, setelah itu kacang dikupas kulitnya menggunakan tangan atau cobek, kacang yang telah dikupas kulitnya disucikan kembali dengan menggunakan keranjang sebelumnya dengan air mengalir, lalu masukkan kacang ke dalam bak besar yang dalam keadaan suci dan bersih . Bawang yang telah dikupas dan disucikan kemudian diblender, selanjutnya tuang bumbu kedalam bak berisi kacang, tambahkan MSG dan garam, kacang diaduk menggunakan tangan yang sebelumnya telah suci dan bersih. Menyiapkan wajan yang telah berisi minyak, lalu goreng kacang yang telah dilumuri bumbu, goreng di atas api besar, aduk-aduk kacang sekitar 15 manit, setelah kacang

disisihkan menggunakan wadah yang di atasnya berisi kertas bersih, kacang yang didinginkan diletakkan di rak kayu yang bersusun.

- e) Pengemasan: kacang yang telah dingin dimasukkan ke dalam plastik hitam besar, tidak langsung dikemas melainkan akan dikemas pada saat akan pendistribusian saja. pengemasan kacang dimasukkan ke dalam plastik bening polipribilen yang telah berisi label keterangan-keterangan terkait produk, kemasan yang digunakan dalam keadaan bersih, suci, dan tentunya tidak bersentuhan atau bergantian dengan barang haram atau najis.
 - f) Pemasaran: pemasaran menggunakan sepeda motor pribadi atau sales. Kondisi kendaraan dalam keadaan bersih dan tidak digunakan mengangkut bahan-bahan yang dikategorikan najis dan haram.
- 3) Olahan krispi lele
- a) Alat-alat: wajan, sutil, blender, spinner, bak besar untuk menampung lele yang telah disembelih, beberapa bak kecil atau keranjang, pisau tajam, telenan. Bak besar untuk menampung lele dalam keadaan najis dikarenakan bak tersebut khusus untuk lele yang telah dipotong atau disembelih, untuk alat-alat lainnya dalam keadaan suci dan bersih, bebas dari bahan yang najis ataupun haram. peralatan yang digunakan tidak berbahan haram/najis seperti Alat-alat yang digunakan juga tidak menggunakan

pelumas, *grease* baik bersentuhan maupun tidak bersentuhan langsung dengan bahan dan produk.

- b) Bahan-bahan: ikan lele, jeruk nipis, tepung, bawang putih, jehe, air, minyak Bimoli, tepung tapioka cap Gunung Agung, saos sambal extra hot, garam 2 anak pintar.
- h) Cara mensucikannya: dimulai dengan pemotongan ikan lele, antara tulang belakang dan kepala ikan dipotong dengan pisau tajam, ikan yang telah dipotong ditampung ke dalam bak besar, kemudian lele dicuci dan disucikan sampai bersih menggunakan air mengalir dan diletakkan ke dalam bak berukuran sedang, lele yang telah dipotong di kuliti sekaligus difilet, untuk menghilangkan bau amis lele yang telah difilet di rendam ke dalam bak yang berisi air jeruk nipis, setelah itu lele diiris tipis menggunakan telenan. Bumbu yang telah di kupas di bersihkan dan disucikan menggunakan keranjang suci dengan air kran mengalir. Setelah itu, telur yang sudah disiapkan dibersihkan dengan menghilangkan kotorn yang menempel, selanjutnya disucikan menggunakan keranjang dengan air mengalir. Dalam mencuci dan mensucikan bahan bahan tidak menggunakan sabun atau bahan yang diharamkan. Air yang digunakan bersumber dari sumur.
- c) Cara membuatnya: disiapkan bumbu-bumbu (bumbu-bumbu dirahasiakan oleh produsen) untuk dibaluri ke lele, kemudian lele

yang sudah dibumbui berikutnya dibaluri dengan tepung. Menyiapkan wajan yang telah diisi minyak panas, masukkan lele yang telah dibaluri tepung ke dalam minyak, goreng dengan api sedang, penggorengan dilakukan dua kali. Jika telah berwarna kecoklatan angkat dan tiriskan, lele yang sudah tidak terlalu panas dispenser untuk mengurangi kadar minyak.

- d) Pengemasan: Setelah Krisple dingin, dikemas menggunakan kemasan dua varian yang menggunakan aluminium foil dan plastik bening biasa.
- g) Pemasaran: Krisple yang dipasarkan bungkusnya bisa berupa kardus bersih dan kendaraan yang digunakan merupakan sepeda motor pribadi milik produsen, kondisi sepeda motor dalam keadaan bersih dan tidak digunakan mengangkut bahan-bahan yang dikategorikan najis dan haram.

C. Temuan Penelitian

Untuk bahan lanjutan saat proses penelitian dan pengumpulan data-data yang sesuai dengan praktik lapangan terkait analisa status halal UMKM di Kabupaten Pamekasan dan tiga UMKM yang dijadikan bahan penelitian yaitu UMKM at Tarqiyah, UD. Nayla AZ, serta Dapur AIM Talang Siring, maka peneliti menemukan beberapa hal dalam penelitian ini, yaitu:

Produk yang diedarkan oleh ketiga UMKM sudah terdapat nomor PIRT dan juga label halal, selain itu keterangan-keterangan mengenai produk juga sudah tercantum di kemasan. Untuk rata-rata omset yang

diperoleh oleh produsen dalam satu bulan bersikar 2-3 juta. Sedangkan produksi yang dilakukan oleh ketiga produsen UMKM tersebut saat stok dan adanya permintaan konsumen. Untuk menarik perhatian konsumen metode penjualan yang digunakan berupa online (memaksimalkan media sosial), dan offline (memasokkan ke toko-toko ritel atau melalui reseller).

Dalam pembuatan produk ketiga produsen menggunakan beberapa bahan kritis, seperti gula, penyedap rasa, tepung terigu, bahkan di UMKM at-Tarqiyah terdapat penggunaan petis yang tidak berlabel halal. Proses pengemasan, UMKM at-Tarqiyah jar dan aluminium foil, UD. Nayla AZ plastik *polypropylene* mika tebal, dan Dapur AIM Talang Siring (aluminium foil dan plastik *polypropylen*). Untuk bahan baku ketiga produsen memperoleh dari pengepul, pasar, dan lele hasil budi daya sendiri.

Jalannya aktivitas produksi dari proses pengadaan bahan hingga distribusi tidak terbuat atau terkontaminasi dari bahan najis/haram, peralatan dijaga kebersihan dan kesuciannya baik saat digunakan ataupun sesudah digunakan, bahan untuk mencuci peralatan tidak berasal dari bahan najis/haram.

Sesudah peralihan kewenangan terkait sertifikat yang sebelumnya dikeluarkan MUI kini menjadi wewenang BPJPH. Terlihat bahwa alur proses halal menjadi lebih panjang, pelaku usaha yang ingin mendaftar halal harus melewati beberapa proses dan menyiapkan berbagai dokumen sebagai permohonan sertifikat halal seperti; data pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar produk bahan dan bahan yang digunakan, pengolahan

produk, dokumentasi sistem jaminan produk halal. Setelah proses tersebut BPJPH akan memeriksa kelengkapan dokumen dan menetapkan LPH terkait sebagai auditor yang memeriksa atau menguji kehalalan produk tersebut. Selanjutnya, LPH yang telah selesai melaksanakan tugasnya sebagai auditor halal, maka hasil dari pemeriksaan tersebut diserahkan ke MUI untuk selanjutnya disidangkan melalui fatwa MUI untuk ditetapkan kehalalannya. MUI menyerahkan hasil sidang ke BPJPH supaya sertifikat halal dapat dikeluarkan melalui kewenangan BPJPH. Jadi, proses alur sertifikat halal yang sebelumnya hanya melibatkan pelaku usaha- BPJPH-LPH-BPJPH-dan MUI, kini menjadi pelaku usaha-BPJPH-LPH-MUI- dan BPJPH.

D. Pembahasan

Pada pembahasan kali ini akan dibahas mengenai hasil temuan peneliti yang ada di lapangan, dalam penelitian ini peneliti akan memaparkan hasil pembahasan yang sesuai dengan hasil temuan dan pada dua fokus penelitian ini, berikut hasil pembahasan tersebut:

1. Pelaksanaan aktivitas Produksi Pangan Olahan UMKM di Kabupaten Pamekasan

Produksi merupakan suatu kegiatan yang dapat memberikan nilai tambah suatu barang ataupun jasa yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan setiap orang. Kegiatan produksi berasal dari salah satu aktivitas ekonomi yang bisa menunjang kegiatan konsumsi, jika tidak ada kegiatan produksi maka konsumen dipastikan tidak akan dapat

menikmati barang atau jasa yang diperlukan.⁶⁷ Jika di dalam konsepsi ekonomi Islam seorang konsumen dalam menggunakan atau mengkonsumsi barang atau jasa memiliki tujuan untuk memperoleh masalah, maka tujuan seorang produsen ketika memproduksi barang atau jasa untuk memberikan masalah.

Pengertian lain dari produksi adalah mengelola bahan mentah menjadi bahan jadi, hal ini bertujuan untuk memaksimalkan faktor produksi sehingga nantinya *output* produk dapat memudahkan terpenuhinya kebutuhan manusia. Produksi juga berarti suatu proses mengubah berbagai kombinasi *input* menjadi *output* hingga nantinya tidak terbatas pada proses pembuatan saja, hingga nantinya juga pada proses penyimpanan, distribusi, pengangkutan, dan pengemasan kembali sampai pada pemasarannya baik untuk barang atau jasa.⁶⁸

Pentingnya tujuan kegiatan produksi dalam memberikan kemaslahatan bagi kehidupan manusia juga disebutkan dalam Q.S. Al-Hadid: 25:

لَقَدْ أَرْسَلْنَا رُسُلَنَا بِالْبَيِّنَاتِ وَأَنْزَلْنَا مَعَهُمُ الْكِتَابَ وَالْمِيزَانَ لِيَقُومَ النَّاسَ بِالْقِسْطِ
 صَلَّى وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ وَلِيَعْلَمَ اللَّهُ مَنْ يَنْصُرُهُ وَ
 وَرَسُولُهُ بِالْغَيْبِ إِنَّ اللَّهَ قَوِيٌّ عَزِيزٌ

Artinya: dan kami menciptakan besi yang mempunyai kekuatan, hebat dan banyak manfaat bagi manusia, dan agar Allah mengetahui siapa yang

⁶⁷ Alexander Thian, *Ekonomi Syariah* (Yogyakarta: ANDI (Anggota IKAPI), 2021), 90.

⁶⁸ Puspa Utami, "Prinsip Produksi Bolu Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Dwi Putra Palembang Perspektif Ekonomi Islam", *adl Islamic Aconomics*, 1, (Mei 2020), 32.

menolong (agama)-Nya dan rasul-rasul-Nya walaupun (Allah) tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah maha kuat, maha perkasa.⁶⁹

Tafsir dari ayat di atas yaitu dijelaskan bahwa Allah SWT telah mengutus para Rasul agar menyebarkan agama kepada kaumnya dengan membawa mukjizat untuk dijadikan bukti kebenaran risalah ilahi, *“laqad ‘arsalna rusulana bilbayyinati,”* selain itu mereka juga dibekali dengan kitab sebagai asas dalam mewujudkan keadilan kehidupan umatnya, *“wa’anjalna ma’ahumulkitabata walmizana liyaqumannasu bilqisthi,”* selain itu Allah SWT menghadiahkan besi kepada manusia *“waanzalnahadid,”* dengan besi itu manusia bisa membuat berbagai macam keperluannya. Sesungguhnya Allah tidak pernah menciptakan besi dengan sia-sia karena memiliki kekuatan dan manfaat, *“fihiba’sunsyadidun wamanafi ‘ulinnasi,”*⁷⁰

Berdasarkan analisis fatwa MUI terkait surah di atas bahwa Allah SWT sudah menyediakan modal yang berasal dari sumber daya alam, modal tersebut dapat dijadikan berbagai macam produk yang berguna bagi manusia, produk yang dipergunakan haruslah produk yang dapat diyakini kehalalan dan kesuciannya. Di dalam Keputusan Fatwa Komisi Majelis Ulama Indonesia tentang penetapan produk halal, surah al-hadid ayat 25 ini juga berkesinambungan dengan surah al-Baqarah ayat 29 tentang kehalalan makhluk Allah secara umum:

⁶⁹ Al-Qur’an, Surah Al-Hadid, (27) : 25.

⁷⁰ Puspa Utami, “Prinsip Produksi Bolu Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Dwi Putra Palembang Perspektif Ekonomi Islam”, 33.

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

Artinya: Dia-lah Allah yang menjadikan semua yang ada di bumi untukmu.⁷¹

Dalam proses produksinya ketiga UMKM biasanya melakukan produksi saat stok di rumah ataupun di toko tempat distribusi sudah habis, dan apabila terdapat pemesanan konsumen baru akan dilakukan produksi. Jadi, mereka tidak melakukan produksi secara besar-besaran agar produk yang dijual tetap dalam kondisi yang baik dan tampak baru. Adapun tempat produksi ketiganya telah membedakan antara dapur produksi dan dapur pribadi.

Selanjutnya produk yang diproduksi oleh UMKM at Tarqiyah tidak semua olahan sendiri, namun juga ada produk yang dikemas ulang. Sedangkan untuk UD. Nayla AZ dan Dapur AIM Talang Siring produk olahannya murni buatan sendiri. Dari produk yang diedarkan, sudah ada beberapa produk mereka yang telah mengantongi sertifikat halal MUI, adapun yang belum memiliki sertifikat halal disebabkan produk masih terbilang cukup baru atau masih dalam proses untuk pengajuan. Untuk omset seluruh produk yang dijual selama satu bulan oleh ketiga UMKM berkisar antara 12 juta untuk UD Nayla AZ, at Tarqiyah 5 juta, dan Dapur AIM sejumlah 3 juta, hal ini dapat dibuktikan dengan penjualan di toko BASARAYA yang penjualan produknya mulai dari 10-20 pcs dapat habis dalam setengah bulan.

⁷¹ Al-qur'an, Surah al-Baqqrah (2): 29.

Proses produk halal adalah produk (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.⁷² UMKM at-taqiyah, UD. Nayla AZ dan Dapur AIM Talang Siring menjamin untuk bahan baku yang digunakan dalam proses produksi telah sesuai syarat yakni terhindar dari bahan haram dan najis. tiga UMKM ini menggunakan beberapa bahan tidak kritis (*halal positive list of materials*) menurut SK LPPOM-MUI No.7 Tahun 2013 yang termasuk bahan tidak kritis antara lain; garam, air, tepung tapioka, bahan nabati tanpa proses lanjut (bawang, cabai, kacang-kacangan), dan hewan air berupa ikan lele. Bahan-bahan kategori *positive list of materials* ini dapat memperoleh kemudahan dalam proses seleksi bahan baru bahan-bahan ini sudah memperoleh persetujuan dari LPPOM-MUI dengan otomatis bahkan sebelum bahan tersebut digunakan, terlebih bahan tidak kritis tidak perlu untuk diperiksa kesesuaian antara nama bahan, produsen, dan negara asal, pada tahap registrasi produkpun bahan *positive list of materials* tidak memerlukan dokumen pendukung.⁷³ Selain menggunakan bahan-bahan kategori *positive list* UMKM tersebut juga menggunakan bahan kritis seperti MSG, gula, saos sambal, minyak sayur, bahan kritis yang digunakan ketiga UMKM telah memiliki sertifikasi halal beserta logo halal MUI

⁷² Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

⁷³ LPPOM-MUI, Surat Keputusan LPPOM-MUI Tentang Daftar Bahan Tidak Kritis ((Halal Positive List Of Materials)).

pada kemasannya, bahan ini didapatkan dari membeli di toko-toko terdekat rumah.

Fasilitas produk merupakan berbagai lini produksi beserta peralatan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. UMKM Dapur AIM dalam produksinya menggunakan peralatan khusus produksi, sedangkan at Tarqiyah dan UD. Nayla AZ tidak menggunakan peralatan khusus untuk produksi, melainkan peralatan yang dalam pelaksanaan produksinya ketiga UMKM tersebut menggunakan peralatan tidak bergantian bahan najis atau bahan yang mengandung babi dan haram atau turunananya. Fasilitas produksi dijamin tidak ada kontaminasi silang dengan produk yang haram. Peralatan yang digunakan ketiga UMKM tidak terbuat dari bahan yang haram/najis, sehingga peralatannyapun aman dari najis dan juga benda haram. lokasi produksinyapun tidak ada atau berdekatan dengan lokasi pembuatan produk tidak halal.

Salah satu yang berpengaruh dalam proses produksi yakni adanya aktivitas kritis yang mungkin terjadi selama proses produksi berlangsung, aktivitas kritis dapat berpengaruh pada tingkat kehalalan suatu produk. Adapun bahaya kehalalan pada produk yang ditemui biasanya ada pada penggunaan bahan kritis halal, penggunaan bahan baku tanpa label halal, serta potensi kontaminasi najis atau benda haram pada proses pengolahan ataupun penyimpanan, serta distribusi.⁷⁴

⁷⁴ SK LPPOM-MUI, Pedoman Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

Penggunaan bahan dalam pembuatan produk BAPER, kacang tanah “nutic”, dan Krisple menggunakan bahan yang terdapat label halal dan disetujui LPPOM-MUI. Perubahan bahan baku kritis yang digunakan UMKM at-Tarqiyah yakni petis madura, awal mulanya pada saat monitoring halal membuat petis sendiri dan dinyatakan halal. Namun, faktanya saat ini telah menggunakan jasa agen petis di Pamekasan yang tidak terdapat logo halal MUI. Hal ini tentunya tidak sesuai dengan keputusan Menteri Agama RI No. 464 Tahun 2021 tentang jenis produk dan barang gunaan yang wajib bersertifikat halal, salah satunya pasta ikan meliputi; petis, surimi, kamaboko, dan lain-lain.

Proses produksi khususnya dalam hal pengemasan ketiga UMKM tersebut menggunakan kemasan yang berbeda-beda, UMKM at-Tarqiyah untuk produk BAPER menggunakan kemasan sachet dan jar, untuk UD. Nayla AZ kemasan yang digunakan berupa plastik polipribilen, dan Dapur AIM menggunakan kemasan aluminium foil dan polipribilen. Kemasan yang digunakan tentunya dalam keadaan baru, tidak terkontaminasi dengan bahan yang haram/najis, pengemasannya pun dilakukan di atas meja ataupun dilantai yang dialasi tikar. Cara ini dilakukan supaya produk tidak bersentuhan langsung dengan lantai yang bisa saja kotor/najis.

Selain hal itu, dalam pengemasan juga ada keterangan-keterangan mengenai produk yang tercantum di kemasan tersebut, produk yang BAPER, kacang tanah “nutic”, dan Krisple yang dipasarkan telah

memperoleh PIRT dan berlabel halal di kemasannya, label halal yang dikeluarkan oleh BPJPH sudah berdasarkan hasil audit dan fatwa MUI yang secara tertulis menyampaikan kehalalan suatu produk berdasarkan syari'at Islam. Label halal berfungsi untuk mencegah adanya aktivitas haram dalam proses produksi, utamanya bahan-bahan haram seperti yang tertuang dalam fatwa MUI No.4 Tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal, dimana fatwa tersebut membahas mengenai makanan yang haram untuk dikonsumsi, dan nama produk yang haram untuk digunakan.

Proses selanjutnya penyimpanan dan pendistribusian ketiga UMKM at-Tarqiyah dan Dapur AIM memiliki tempat penyimpanan khusus untuk produk yang sudah jadi, sedangkan UD. Nayla AZ tidak. Akan tetapi, dalam penyimpanan ketiga UMKM memastikan bahwa produk tersebut tidak terkontaminasi dengan benda najis atau haram. Proses distribusi, produsen memilih pendistribusian dengan dua jalur yakni secara offline dan online, metode offline yang digunakan dengan cara memasokkan ke toko-toko ritel di Kabupaten Pamekasan seperti BASARAYA, Wamiramart, Anugerah. Sedangkan, untuk metode online para produsen memaksimalkannya melalui media sosial atau media Whatsapp. Penjualan mereka dirasa cukup bagus dikarenakan produk at Tarqiyah yakni BAPER penjualannya sudah tembus luar negeri. Pada proses distribusi offline biasanya produsen yang akan mengantar secara pribadi produk tersebut dengan menggunakan sepeda motor pribadi yang terjamin tidak digunakan sebagai kendaraan untuk mengangkut bahan

haram atau najis, jika digunakan untuk hal tersebut maka disucikan sesuai ketentuan syari'ah.

Dalam proses pemasaran sesuai data yang peneliti peroleh dari wawancara kepada konsumen menyatakan bahwa produsen UMKM at Tarqiyah dalam pemasarannya menunjukkan tidak ada niat atau inisiatif untuk memberikan informasi secara jelas akan salah satu bahan yang digunakan tidak terdapat label halal, meskipun konsumen meyakini bahwa produk tersebut telah menggunakan bahan bahan halal. Dalam penyajian produk yang berada di toko toko ritelpun setelah peneliti melakukan observasi dan wawancara bahwa dalam penyajian rak produk dilihat bersih tidak ada produk yang kotor atau tercampur bahan haram/najis, produk yang dijual tidak ada yang berbahan haram/najis, tempat penjualan dilengkapi alat sanitasi serta dijaga kelembapan dan kebersihan

2. Analisa Status Halal Produk UMKM Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal Di Kabupaten Pamekasan.

Dalam Islam berusaha mencari makanan dan minuman yang halal dan *thayyib* untuk dikonsumsi merupakan suatu kewajiban bagi umat Islam, *thayyib* haruslah sesuatu yang baik, suci, bersih, dan lezat. Lebih jelasnya *thayyib* bisa diartikan sebagai makanan yang proporsional,

maksudnya adalah makanan yang sesuai dengan kapasitas fisik, kadar gizi, dan waktu ketika melakukan kegiatan makanan.⁷⁵

Menurut MUI produk halal yaitu produk yang sesuai dengan syari'at Islam dan memenuhi beberapa kriteria yakni; tidak mengandung babi, tidak mengandung bahan yang terlarang seperti bahan-bahan yang dibuat dari darah, organ tubuh manusia, kotoran-kotoran yang menjijikkan, dan hewan yang disembelih haruslah sesuai dengan ajaran Islam, tempat penyimpanan produk, penjualan, dan alat pengangkutan barang jangan digunakan untuk babi atau najis lainnya kecuali disucikan dengan tata cara lain.⁷⁶

Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal, di dalamnya berisi tentang bahan yang diizinkan atau tidak diizinkan (haram) untuk digunakan dalam produksi pangan. Untuk itu, nilai kehalalan suatu produk dapat diukur melalui fatwa MUI No. 4 Tahun 2003, produk makanan yang dikemasannya terdapat label halal baik bersertifikat MUI ataupun tidak. Maka, dapat dinilai layak apabila telah sesuai dengan ketentuan syari'at. Analisis yang peneliti lakukan terhadap bahan-bahan produk BAPER, Kacang Tanah "nutic, dan Krispi Lele (Krisple) yang memuat tulisan halal MUI pada kemasannya, berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan secara ketentuan fatwa MUI No.4 Tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal yang mana pada poin pertama dan

⁷⁵ Habib Syarief Muhammad Alaydrus, *Agar Hidup Selalu Berkah Meraih Ketenteraman Hati Dengan Hidup Penuh Berkah* (Bandung: PT Mizan Pustaka, Cet. Ke-1, 2009), 104.

⁷⁶ Titis Sari Kusuma dan Adelya Desi Kurniawati, *Makanan Halal Dan Thoyyib* (Malang: UB Press, 2021), 4.

kedua dibahas mengenai khamr dan ethanol, ragi, dan cuka. Ketiga produk UMKM tersebut tidak melalui proses fermentasi dan mengandung bahan yang berasal dari khamr ataupun yang dapat memabukkan.

Ketentuan pada poin ketiga nomor 1 yang berisi tata cara penyembelihan hewan yang sah, salah satunya yakni “*menggunakan alat potong yang tajam, memotong sekaligus sampai putus saluran pernapasan/tonggorokan (hulqum), saluran makanan (mari’), dan kedua urat nadi (wadajain)*”.⁷⁷ Dalam prakteknya UMKM yang menggunakan bahan olahan daging adalah UMKM Dapur AIM Talang Siring, dimana daging yang digunakan yakni daging ikan lele hasil budidaya sendiri ataupun beli ke pengepul. Berdasarkan data yang peneliti peroleh dari hasil observasi langsung di lapangan bahwa penyembelihan ikan lele dilakukan menggunakan alat berupa pisau tajam, dikarenakan lele termasuk ikan yang sulit untuk mati, biasanya seseorang yang akan mematikan ikan lele dengan cara memukul kepala ikan berulang kali hingga mati. Hal ini, berbeda dengan Pak Tohir selaku produsen Dapur AIM memiliki cara tersendiri agar tidak menyakiti ikan saat proses pemotongan, yakni dengan cara memotong antara tulang belakang dan kepala hingga putus. Meskipun asal hukum dari ikan adalah halal meski tanpa disembelih baik ikan laut ataupun tawar.⁷⁸ Namun bukankah Allah

⁷⁷ Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal.

⁷⁸ Zaenal Abidin, *Fiqh Ibadah*, 99.

dan Rasul melarang umatnya untuk tidak menyiksa hewan, sesuai dengan hadis Nabi SAW.

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ إِلَىٰ حُسَانِ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ فَأِذَا ذُكِّمْتُمْ قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ وَإِذَا دَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَ وَلِيُجِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ فَلْيُرِّخْ دَبِيحَتَهُ

Artinya: sesungguhnya Allah telah menetapkan kebaikan atas segala sesuatu. Jika kalian membunuh maka bunuhlah dengan cara yang baik, jika kalian menyembelih maka sembelihlah dengan cara yang baik, asahlah pisau kalian dan nyamankanlah sembelihan kalian. (HR Muslim 195).⁷⁹

Adapun faedah dari hadis di atas yakni dalam menyembelih hewan wajibnya menggunakan pisau yang tajam, dikarenakan akan mempermudah dalam proses menyembelih sehingga tidak menyakiti hewan sembelihan atau yang ingin dibunuh.

Selanjutnya poin keempat dari Fatwa MUI No.3 Tahun 2004 tentang standardisasi fatwa halal, poin keempat ini berisi mengenai penggunaan nama dan bahan yang tidak boleh digunakan dalam produk pangan olahan. Nomor 1, 2, dan 4 *“tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan. Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada nama benda/binatang yang diharamkan terutama babi dan khamr, kecuali yang telah mentradisi (‘urf) dan*

⁷⁹ Abu Fawwaz Al-Ustadz Abu ‘Abdil A’la Hari Ahadi, *Fikih Kurban Penjelasan Kandungan Hadits-Hadits Seputar Kurban Dalam Bulughul Maram* (Kalimantan Timur: Nasehat Etam, t.t), 30.

*dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan seperti nama bakso, bakmi, bakwan, bakpia, dan bakpao. Tidak boleh mengkonsumsi makanan/minuman yang menggunakan nama-nama makanan/minuman yang diharamkan seperti whisky, brandy, beer, dll”.*⁸⁰

Kufur dalam banyak pengertian yang berarti suatu keadaan yang berlawanan dari pada iman, maksudnya tidak mempercayai atau beriman kepada Allah SWT, baik dalam keadaan bertuhan ataupun atheis. Kata kufur bisa menjadi suatu keadaan saat seseorang tidak berjalan sesuai dengan ketentuan syari’at Islam, hal ini bisa saja orang tersebut terjerumus ke dalam syirik, nifak, murtad, dan tidak ada rasa syukur dalam hatinya.⁸¹ Sedangkan batil secara istilah yaitu tindakan yang keluar dari ketentuan syara’ dan perbuatan tersebut tidak berpengaruh dalam memenuhi tuntutan syari’at. secara garis besar dalam hukum Islam haram terbagi menjadi dua bagian yaitu haram *li-zatih* yaitu substansi benda tersebut telah dianggap haram oleh Allah dan Rasulullah serta dijelaskan di dalam al-Qur’an dan hadits contoh babi, dan haram *li-gairih* yakni substansi benda tersebut dinyatakan halal namun Islam tidak membenarkan karena dalam proses penanganan atau cara memperolehnya tidak benar.⁸²

⁸⁰ Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal.

⁸¹ Latief Mahmud dan Karimullah, *Ilmu Tauhid* (Pamekasan: Duta Media Publishing, 2018), 46.

⁸² Desriani, Zulfan Efendi Hasibuan, Risalan Basri Harahap, Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003, *Jurnal El-Thawalib*, 5, Oktober 2021, 411.

Sesuai dengan hasil wawancara dan observasi bahwa pada Produk Sambal Petis Madura (BAPER), kacang tanah “nutic”, dan Krispi Lele (Krisple) terlihat bahwa ketiganya tidak menggunakan nama produk yang tidak lazim atau bertentangan dengan fatwa MUI ataupun syari’at Islam, tidak ditemukan adanya nama yang mengarah kepada simbol kekufuran/kebatilan, serta nama minuman, benda, atau hewan yang diharamkan.

Selanjutnya di poin keempat nomor 3 dijelaskan bahwa *“tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan bahan campuran bagi komponen makanan/minuman yang menimbulkan rasa/aroma (flavour) benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi, bacon flavour, dll”*.⁸³ Sedangkan dalam praktiknya dua produk yakni kacang tanah “nutic” dan Krisple tidak menggunakan bahan-bahan yang menimbulkan bau/rasa mengarah kepada benda haram . Bahan yang digunakan tidak berasal dari bahan yang diharamkan ataupun najis seperti dalam pembuatan Krisple yang bahan bakunya adalah ikan. Sesuai dengan hadist nabi bahwa ikan asal hukumnya adalah halal.

هُوَ الطَّهْوَرُ مَا وَهُ الْجِلُّ مَيْتُهُ

Artinya: laut itu suci dan halal bangkainya.

⁸³ Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal.

Faedah dari hadits di atas bahwa setiap bangkai hewan laut adalah suci, baik yang terapung di atas air. Hadist yang melarang memakan sesuatu yang mengapung di atas laut tidaklah shahih.⁸⁴

Meskipun dalam penjualannya Produk BAPER menurut konsumen tidak menimbulkan rasa/aroma yang mengarah kepada benda-benda atau binatang yang diharamkan, akan tetapi dikarenakan bahan baku yang digunakan berupa petis ikan tidak berlabel halal MUI. Dalam keputusan fatwa komisi fatwa MUI tentang penetapan produk halal bahwa makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, dan lain-lain yang akan dikonsumsi atau dipergunakan oleh umat Islam wajib diperhatikan dan diyakini kehalalan dan kesuciannya.⁸⁵ Sedangkan pada bahan baku petis yang digunakan UMKM at Tarqiyah tersebut diragukan kehalalannya dikarenakan tidak diketahui asal-usul proses pembuatannya, baik dalam segi bahan yang digunakan baik bahan baku maupun bahan tambahan dikhawatirkan tidak halal berasal dari babi atau turunannya dan dapat membahayakan kesehatan, sifat sifat dari bahan *additive* ini bukanlah tanpa resiko, dalam penggunaannya banyak berdampak pada timbulnya gangguan kesehatan atau bahkan bisa menyebabkan kematian. Selain itu, dalam Proses pembuatannya dikhawatirkan adanya tercemar bahan najis, sarana dan prasarana dikhawatirkan tidak dalam keadaan suci, sehingga produk petis yang

⁸⁴ Abu Ubaidah Yusuf bin Mukhtar As Sidawi, *Halal Haram Makanan*, 19.

⁸⁵ Keputusan Fatwa, Komisi Fatwa MUI Tentang Penetapan Produk Halal, 30 Desember 2020.

dihasilkan dikhawatirkan tidak halal, higienis, bersih, sehat, baik, dan bagi kesehatan. LPPOM-MUI sebagai bentuk tanggung jawab dalam menentukan kehalalan makanan dalam prinsipnya menganut sistem *zero tolerance* atau halal 100%, apabila tidak memenuhi prinsip tersebut maka dianggap haram dan wajib dihindari.⁸⁶

Untuk itu, dikarenakan petis yang digunakan dalam pembuatan BAPER tidak memenuhi prinsip halal 100%, tidak diketahui asal usul bahan, proses, fasilitas yang digunakan, maka sebaiknya konsumen lebih berhati-hari dalam mengkonsumsi produk tersebut. Hal ini, sesuai dengan surah al baqarah ayat 168 yang terdapat dalam komisi fatwa MUI tentang penetapan produk halal, yang berbunyi:

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

Artinya: Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu. (2): 168.

Sebuah kebersihan, kesucian, dan barang yang digunakan oleh orang Islam akan terus terkait dengan halal dan haram. Oleh sebab itu orang Islam haruslah mengetahui terkait informasi yang jelas mengenai halal dan haram dalam berbagai aspek makanan, minuman, obat, kosmetik, tentunya berbagai jenis barang yang digunakan umat Islam.⁸⁷

⁸⁶Ramlah dan Nahrowi, Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen muslim, *Ahkam*, 1, (Januari 2014), 152.

⁸⁷ Ramlah dan Nahrowi, Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami, 150.

Fatwa ketujuh nomor satu dibahas masalah sertifikat halal yang kadaluarsa “*Untuk daging impor, batasannya adalah per pengapalan (shipment) sepanjang tidak rusak. Untuk daging lokal, untuk flavour impor dan lokal, batasannya maksimal satu tahun, untuk bahan-bahan lainnya baik impor maupun lokal, batasannya maksimal 6 bulan*”.⁸⁸ Dikarenakan bahan-bahan yang digunakan dalam ketiga produk tersebut diperoleh dari membeli di pasar tradisional, pengepul, dan lele hasil budi daya sendiri maka disebut dengan bahan lokal. Selain itu, produsen tidak menimbun bahan, akan tetapi bahan akan dibeli pada saat akan dilakukan proses produksi saja. Jadi, bahan yang digunakan masih sangat aman dari jangka batas kadaluarsa.

Ketentuan poin ke tujuh nomor tiga yang berbunyi “*suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian*”. Menyangkut dengan ketentuan di samping, menurut LPPOM MUI produk halal tidak hanya dilihat dari bahannya saja, akan tetapi juga perlu diperhatikan fasilitas dan alat-alat yang digunakan seperti semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, dan transportasi tidak boleh digunakan untuk barang haram seperti babi dan turunannya. Apabila, pernah digunakan untuk babi dan barang yang tidak halal lainnya, terlebih dahulu haruslah dibersihkan dan disucikan sesuai dengan tata cara yang diatur dalam

⁸⁸Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal.

Islam. Pada praktiknya fasilitas yang digunakan ketiga UMKM dalam proses produksi sudah sesuai dengan ketentuan poin ketujuh nomor 3 Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003, dikarenakan fasilitas seperti tempat dan alat-alat produksi yang digunakan sangat dijaga kebersihan dan kesuciannya. Alat-alat akan dicuci dan dibersihkan terlebih dahulu baik ketika akan digunakan maupun selesai digunakan, semua fasilitas baik dapur produksi, tempat penyimpanan, dan kendaraan yang digunakan untuk distribusi sebelum digunakan disterilisasi dengan dibersihkan, sehingga dipastikan fasilitas tersebut tidak terkontaminasi dengan benda najis atau haram.