

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. PAPARAN DATA DAN TEMUAN PENELITIAN

Paparan data pada sub bab ini, peneliti akan menjelaskan data yang di temukan pada lapangan di saat melakukan penelitian. Pada paparan data ini, peneliti menemukan data-data yang menjadi sasaran pada saat penelitian yaitu :(1) Bagaimana proses mendapatkan sertifikasi halal Produk Makanan UMKM di Kecamatan Pamekasan (2) Bagaimana perspektif UU. No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap produk makanan di Kecamatan Pamekasan?

Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan peneliti ini yaitu Wawancara, Observasi, dan Dokumentasi pada saat pengumpulan data. Awal penelitian ini, peneliti mengantarkan surat penelitian ke lokasi Rina RC, Tahu Lezat dan Basaraya. Kemudian pada tanggal 5 Juni 2022 Peneliti mendapatkan izin dari pihak UMKM.pada penelitian ini, peneliti menggunakan observasi pada saat melakukan pengamatan, pengolahan proses UMKM di tempatnya masing-masing secara berlangsung, UMKM yang dipilih yaitu Rina RC, Tahu Lezat dan Basaraya. Peneliti menggunakan wawancara dalam penelitiannya, pada kali ini peneliti mewawancarai Produsen dari masing-masing UMKM.

Hasil dari penelitian ada berbagai macam data yang di peroleh saat di lapangan, berikut data-data yang peneliti temukan.

1. Profil Kecamatan Pamekasan



Gambar 1

Kecamatan Pamekasan terletak di Pulau Madura tepatnya di Kabupaten Pamekasan. Kecamatan Pamekasan memiliki luas wilayah 26,47 km² dengan ketinggian 10 meter dan letak astronomisnya 6⁰51'-7⁰31' lintang selatan, 113⁰19'-113⁰58' bujur timur dengan batasan-batasan wilayah Kecamatan Pamekasan sebagai berikut:

- a. Utara : Kec. Kadur, Kec. Pegantenan, dan Kec. Palengaan
- b. Selatan : Kec. Tlanakan dan Kec. Pademawu
- c. Timur : Kec. Palengaan, Kec. Proppo, dan Kec. Tlanakan¹
- d. Barat : Kec. Larangan dan Kec. Pademawu²

¹Dokumentasi Kecamatan Pamekasan

²Dokumentasi Kecamatan Pamekasan

Kecamatan Pamekasan terdiri dari 18 Kelurahan tersebut terbagi dalam 339 Rukun Tetangga (RT) dan 108 Rukun Warga (RW), yang tersebar dalam 18 kelurahan dengan luas wilayahnya, yaitu :

Desa/Kelurahan	Luas Wilayah (km ²)	Persentase (%)
(I)	(II)	(III)
Tejah Barat	2,61	9,86
Tejah Timur	1,76	6,95
Jalmak	1,92	7,25
Ladri	1,41	5,33
Panempen	0,82	3,10
Kangenan	1,78	6,42
Patemon	0,47	1,78
Banyuwangi Kota	0,98	3,40
Partekur	0,33	1,25
Junggang	1,33	5,02
Setet	2,28	8,65
Nyalu Lank	0,95	3,59
Nyalu Daya	1,48	5,63
Bagh	2,17	8,20
Glalak Anyar	1,27	4,80
Kolpajang	1,22	4,80
Kowel	2,93	11,07
Tarunan	0,85	3,21
Kecamatan Pamekasan	26,47	100,00

Gambar 2

Berdasarkan data fasilitas pendidikan yang terdapat di Kecamatan Pamekasan terdiri dari:⁴

NO	Jenis Pendidikan	Jumlah
1	SD	43
2	MI	23
3	SMP	12
4	MTS	8
5	SMA	8
6	MA	9
7	SMK	7

³Dokumentasi Kecamatan Pamekasan

⁴Dokumentasi Kecamatan Pamekasan

8	<i>Perguruan Tinggi</i>	1
---	-------------------------	---

Tabel 1

1) Profil Pelaku Produk UMKM

a. Profil UMKM Rina RC

Usaha yang didirikan dari tahun 2002 oleh Ibu Su'udiyah bermerek Rina RC yang beralamatkan di Jl. Jokotole V/36 Pamekasan. Usaha ini dilatar belakangi karena Ibu Su'udiyah memiliki keahlian lebih dalam bidang pembuatan keripik. Hal ini berdasarkan hasil obsesrvasi yang peneliti kumpulkan pada saat melakukan wawancara dengan produsen Suadah, beliau menyatakan:

“Nama saya Sudyah umur 55 tahun. UMKM ini saya bangun tahun 2002 nak. Tempatnya disini di Jl Jokotole yang saya beri nama Rina RC”⁵

Selain itu untuk mengisi kekosongan waktu Ibu Su'udiyah membuat keripik pisang untuk di sajikan sebagai camilan keluarga. Beberapa keluarga menyarankan untuk menjual olahan yang Ibu Su'udiyah buat. Ibu Su'udiyah mencoba untuk menjual hasil olahan tersebut dengan cara menitipkan camilan ke beberapa sekolah yang ada di sekitar rumah Ibu Su'udiyah. Setelah banyak peminatnya Ibu Su'udiyah memproduksi camilan lebih banyak dan memasarkan ke toko-toko terdekat. Karena ibu Su'diyah ingin memasarkan produknya ke toko maka toko tersebut meminta produk yang memiliki sertifikasi hala. Setelah itu Ibu Su'diyah

⁵Su'udiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 6 Juni 2022)

mendaftarkan produk yang diolahnya ke BPJH dan baru mendapatkan sertifikasi halal pada tahun 2017. Saat ini Ibu Su'adiyah mempunyai 7-10 orang karyawan. Berikut adalah daftar macam-macam olahan UMKM yang tersedia di Rina RC. Berikut wawancara dengan produsen, beliau mengatakan:

“Awalnya disini saya mengerjakan usaha ini sendirian. Ya hanya dibantu beberapa keluarga kaya suami saya dan anak saya.”⁶

b. Profil UMKM “Lezat”

Usaha yang didirikan pada tahun 2020 oleh ibu Sri bermerek “Lezat” yang beralamatkan di Jl. Teja Barat Kecamatan Pamekasan. Selanjutnya, produsen pada UMKM ini pada saat peneliti melakukan wawancara beliau mengatakan:

“Saya menjalankan usaha ini di awal tahun 2020, usaha ini saya beri nama Lezat karna saran dari istri tercinta.”⁷

Usaha ini didirikan karena ibu Sri berkunjung ke rumah temannya yang berasal dari Surabaya dan disuguhkan olahan tahu, sehingga ibu Sri terinspirasi untuk membuat olahan tahu tersebut karena di Madura belum ada yang menjual olahan tahu seperti yang disuguhkan teman ibu Sri.

Dalam usaha yang Ibu Sri jalani terdapat tiga produk diantaranya: tahu kuning, tahu sutra, dan kripik tahu. Usaha ini diolah oleh Ibu Sri dan keluarganya sendiri dan mulai memasarkan ke warga serta ke pasar-pasar terdekat seperti pasar gurem.⁸

⁶Su'adiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 6 Juni 2022)

⁷Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 15 Juni 2022)

⁸Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 15 Juni 2022)

c. Profil UMKM Basaraya

Usaha yang didirikan pada tahun 1994 sampai 2017 oleh Sjarifah Dewi, awalnya hanya menjual produk baju, roti, karet CD dan buku tetapi produk yang dijualnya sudah tidak laris di kalangan masyarakat sehingga pada tahun 2018 UMKM ini membuka usaha baru yang di setujui oleh suaminya yaitu memproduksi Kacang lorjuk yang diberi nama “Kacang Lorjuk Basaraya”. UMKM ini diberi nama UMKM Basaraya yang terletak di jalan Gladak Bazar. Berikut wawancara dengan Ibu Sarifah Dewi selaku produsen dari UMKM ini. Beliau mengatakan:

“Sebenarnya saya mendirikan usaha ini dari tahun 1994 sampai 2017 tapi dari kelas 3 sd sya sudh membartu orang tua nerima jahitan dari tetangga, ibu jugak nerima pembuatan baju mbak. Nah dari dari tahun 1994 produk yang di jual ibu ada banyak ya salah satu contohnya ibu dulu jual baju kaya baju batik sama baju busana dan Roti. Dulu kan masih jamannya kaset CD nah ibu juga sambil jualan kaset CD, tapi usaha ibu yang itu mulai mengalami penurunan di pertengahan 2017 jadi suami ibu ngasih saran untuk membuat produk UMKM yang baru karena di lingkungan keluarga ibu banyak yang suka ngemil jadi saya dan suami berinisiatif untuk mengolah kacang goreng bumbu.”⁹

Peneliti mengetahui awal usaha UMKM ini didirikan karena beberapa teman dari suami ibu Sarifah ini berkunjung ke rumah.Ibu Sarifah dewi menyajikan olahan yang di buat dengan keluarganya yaitu Kacang Goreng Bumbu.Para teman ibu Sarifah ini terlihat begitu lahap menyantap sajian yang di berikan ibu Dewi, sehingga suami ibu dewi berinisiatif untuk mencoba memasarkan hasil pembuatannya.

⁹Sjarifah Dewi, Selaku Pemilik UMKM Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 21 Juni 2022)

Hal ini sesuai dengan sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan ibu Dewi yang menceritakan awal mula usaha ini didirikan. Beliau mengatakan

“Kan keluarga ibu suka ngemil jadi ibu coba buatin kacang goreng dengan bumbu seadanya, ya ibu Cuma pake penyedap rasa kaya garem sama micin ya ibu tambah masako sedikit biar ada rasa sedap-sedapnya dan keluarga saya suka dengan olahan kacang itu. Nah, kebetulan ada temen suami saya mampir ke rumah. Kan waktu itu saya lagi bikin kacang goreng bumbu, jadi saya kasik ke temen suami saya. Kata suami saya, temen suami saya bilang kalo rasa kacangnya enak dan mereka suka nak. Terus suami saya ngasih ide untuk mencoba jual olahan ini ke temen-temennya. Alhamdulillah banyak temen suami saya yang suka dan mereka mesen beberapa bungkus untk di bawa pulang ke Jawa.”¹⁰

2. Proses mendapatkan sertifikasi halal pada produk UMKM di Kecamatan Pamekasan

1) Rina RC

Dalam Produk UMKM harus memiliki sertifikasi halal untuk menjamin keamanan suatu produk. Namun tidak semua pelaku usaha mempunyai sertifikasi halal. Seperti yang ada di salah satu Kecamatan di Kabupaten Pamekasan. Hal ini juga dikatakan Ibu Sri selaku pemilik usaha Tahu Sutra “Lezat” saat wawancara pada tanggal 30 Mei 2022 sebagai berikut:

“Saya belum memiliki sertifikasi halal dan saya memang belum mengurusnya karena menurut saya membuat sertifikasi halal itu ribet kayak susah gitu, tapi dalam kemasan tahu yang saya jual ini sudah saya pasang logo halal terus saya dapat logo tersebut dari percetakan lagi pula para pelanggan saya juga tidak mempermasalahkan tentang sertifikasi halal yang mereka tau produk inu juga aman di makan. produk tahu yang saya buat ini hanya saya jual di sekitar rumah dan pasar-pasar yang dekat dengan rumah saya. Untuk bahan makanannya saya rasa itu sudah

¹⁰Sjarifah Dewi, Selaku Pemilik UMKM Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan , 21 Juni 2022)

pasti aman dikonsumsi karena saya memakai bahan baku yang halal dan bersih dalam pengerjaan tahu kuning juga saya rasa sudah sangat higienis. Bahan yang saya gunakan itu tahu, kunyit, garam, bawang putih, dan bumbu rahasia yang tidak mungkin saya kasi tau semuanya bak. Sampai saat ini masih belum ada pembeli yang mengeluh tentang produk saya, jadi ya saya rasa aman dan tidak perlu membuat sertifikasi halal tersebut.”¹¹

Dari pemaparan tersebut dapat disimpulkan bahwa ibu Sritidak memperdulikan tentang adanya sertifikasi Halal. Ibu Srimengabaikan sertifikasi halal dikarenakan konsumen belum ada yang mengeluh tentang produk yang bapak pahri buat.

Selain itu beberapa UMKM di kecamatan Pamekasan yang memiliki sertifikasi Halal, seperti pemilik UMKM “Rina RC”. Hal tersebut dijelaskan dalam wawancara Langsung dengan ibu Suudiyah selaku pemilik UMKM “Rina RC” yang disampaikan pada tanggal 6 Juni 2022 sebagai berikut :

“Saya ini menggunakan bahan baku yang menurut saya sudah halal, UMKM yang saya jalani ini sudah saya jalankan dari tahun 2002 tapi saya punya sertifikat halal ini dari tahun 2017 terus untuk mendapatkan sertifikat ini rada susah soalnya dulu mengajukan sertifikat ini harus mengadakan grup seperti beberapa produsen yang mengeluarkan UMKM sendiri minimal 5 orang dan susahnya dulu juga harus melalui beberapa syarat seperti SIUP, terus surat dari DEPKES dan Survei langsung dari Tim Surabaya. Pas waktu penyurveian dari pusat ini cuma di lihat bahan-bahan apa saja yang dipake, kalau seperti orang-orang yang pake daging kan harus dilihat dari daging-dagingnya itu di survei apa daging itu benar-benar halal atau enggak. Kalau sekarang kan mengajukan sertifikasi halal sudah gampang tidak perlu mengumpulkan beberapa produsen untuk mengajukan sertifikasi halal tersebut. Terlebih lagi dulu masih jaman saya mengajukan sertifikat halal ini harus membayar kurang lebih 5 juta kalau sekarang kan lebih digampangkan juga tidak dipungut biaya apapun. Pertamanya, saya ngirim berkas ke Disperindag tapi saya sudah lupa berkasnya apa saja yang harus dikirim ke disprindak

¹¹Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra Lezat, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan , 6 Juni 2022)

soalnya kan sudah beberapa tahun yang lalu. Terus dari disprindak dikirim langsung ke suarabaya lalu dari tim Surabaya mengabarkan ke



saya kelanjutan untuk mendapatkan sertifikat halal.”¹²
Gambar 4.1 Bahan utama pembuatan keripik talas.

Dari hasil wawancara diatas maka dapat disimpulkan untuk mendapatkan sertifikasi halal RINA RC harus memenuhi beberapa syarat diantaranya NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak), SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan), IUMK (Izin Usaha Mikro Kecil). Saat ini, Rina Rc sudah memiliki sertifikasi halal sejak tahun 2017.

Kemudian syarat yang ditentukan oleh LPOM MUI yaitu tentang Pengadaan Barang, Pengolahan, Pengemasan dan Dsitribusi. Pada pengadaka barang, bapak Parhan menggunakan bahan dari umbi-umbian untuk membuat produknya yaitu Umbi Talas. Umbi talas tersebut bapak mendatangkan langsung dari petani local yang sudah terjamin kualitasya

Berikut wawancara dengan bapak parhan beliau mengatakan:

“Talas yang bapak pake disini itu langsung mendatangkan ke petani sekitar rumah sini yang sudah terjamin kualitasnya, bapak sudah

¹²Su’udiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 6 Juni 2022)

melihat langsung ke tempatnya, karena untuk membeli dipasar itu dek sulit dan lebih mahal, ya Namanya orang jualan pasti akan mengambil keuntungan gitu dek. Jadi mau tidak mau saya beserta istri saya langsung dating ketempatnya. Hitung-hitung buat irit modal gitu dek.”¹³

Selain umbi talas ada beberapa barang yang digunakan untuk membuat keripik talas ini, yaitu penyedap rasa Ajinomoto, bawang putih bubuk dan minyak goreng Sanco. Pada satu kali produksi bapak Parhan menghabiskan kurang lebih 5 bungkus micin dalam 10KG talas. Dan minyak goreng yang dipakai bisa menghabiskan kurang lebih 3 liter.

Pada proses pengolahan untuk membuat keripik talas ini, proses pembuatannya yaitu *pertama* ibu sudiyah mengupas umbi talas dan memotongnya tipis tipis dengan menggunakan alat yang sudah tersedia di rumahnya karena adanya bantuan alat yang canggih untuk memotong umbi talas tidak memakan waktu yang lama. *kedua*, umbi talas di cuci dengan air bersih dan direndam di dalam bak yang sudah berisi air yang di campur garam untuk menghilangkan getah pada umbi talas. *ketiga* talas ditiriskan dan dipindahkan ke bak selanjutnya yang berisi bumbu. *Keempat* Pada proses ini talas direndam sekitar kurang lebih 15 menit. Setelah proses perendaman selesai lalu keripil talas digoreng di minyak yang panas sampai kecoklatan dan krispi.

Peneliti ini melakukan wawancara mengenai proses kripik talas dengan ibu Suudiyah, beliau mengatakan:

¹³Su'udiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 7 Juni 2022)

“Pas waktu buat kripik talas ini mbak, langkah pertama yang dilakukan memotong umbi talas. Saya sudah punya alat pemotong talas jadi saya nggausah nyuruh orang lain buat motong-moton, terus talasnya yang sudah di potong itu di cuci pake air bersih dan di rendam ke air garam biar getahnya hilang. Pas abis itu tals yang sudah di cuci itu di dhurmas terus di rendam ke air yang sudah di kasik bumbu pas kalo sudah kerendem sekitar 15 menitbaru di goreng mbak ya tunggu aja sampe sudah mulai coklat terus di kira kira sendiri apa sudah krispi apa belum. kalo menurutnya mbak sudah mulai coklat krispi baru diangkat”¹⁴



Gambar 4.2 Proses pengolahan kripik talas

Gambar diatas merupakan proses pembersihan ubi talas yang sudah dipotong dan akan dilanjutkan pada tahap penggorengan sebagai langkah berikutnya.

Selanjutnya pada proses pengemasan kripik talas pada UMKM Rina RC ibu Suudiyah menggunakan plastic yang kualitasna yang tidak terlal bagus. Jadi, akibat dari pengemasan tersebut membuat kripik talas yang diolah ibu Suudiyah tidak bertahan lama dan cepat melempem. Ketidak sterilan pada saat pengemasan produk kripik talas ini sangat jelas kerika ibu suudiyah

¹⁴Sudiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 7 Juni 2022)

melakukan pengemasan pada kripik talas karena ketika menegamas ibu suudiyah tidak menggunakan sarung tangan.

Pembahasan di atas sesuai dengan wawancara yang dilakukan peneliti dengan ibu Suudiyah. Beliau mengatakan:

“Plastik yang digunakan untuk membungkus kripik talas ini mbak pake plastic OPP. Kalo untuk sarung tangan saya nggak pake mbak soalnya sebelum mengemas saya sudah cuci tangan dengan benar”¹⁵



Gambar 4.3 Proses pengemasan keripik talas.

Terakhir di tahap distribusi atau pemasaran UMKM Rina RC ini di dalam memasarkan produk ibu Sudyah memasarkan produknya ke toko toko wilayah Pamekasan, beliau mengatakan:

“Ibu jual kripik talas ini di rumah tapi ini juga dipasarkan kripik ini di toko terdekat”

2) Tahu Sutra

UMKM ini sampai saat ini masih tidak memiliki sertifikasi halal dikarenakan UMKM ini masih baru, produsen dan konsumen

¹⁵Suudiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 7 Juni 2022)

mempercayai bahwa barang yang digunakan dalam produksi tahu ini menggunakan barang yang halal.

“Untuk sertifikasi halal ini mba, produk kami belum mendaftarkan soalnya banyak pembeli yang bilang kalo tahu yang kami buat itu sudah halal dan tidak pake barang yang di larang”¹⁶

Produk tahu yang digunakan ibu Sri menggunakan barang barang di antaranya: tahu yang sudah jadi, fetsin, bawang putih bubuk, soda kue dan garam. Tahu yang digunakan mendatangkan langsung dari pabrik tahu di daerah Teja sebanyak 8 papan dalam 1 hari. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan tahu Sutra ini tidak abal abal. Bawang putih serta barang barang yang lain membelinya langsung di pasar.

Wawancara langsung dengan ibu Sri selaku pemilik UMKM tahu Sutra, beliau mengatakan

“Bahan bahan yang saya pakai untuk membuat tahu sutra ini saya beli langsung ke pabriknya langsung sebanyak 8 papan, dalam 1 papan berisi sebanyak 35tahun yang sudah di iris bentuk persegi panjang. Bumbu yang saya pakai hanya menggunakan bumbu yagsederhana kaya micin, bawang putih halus atau bubuk juga bisa sama pake garam. Oiya saya juga pake soda kue”¹⁷

Pada proses selanjutnya yaitu tahap pengolahan tahu sutra pada UMKM Tahu Sutra ini ibu Sri mengganti air tahu dengan air baru kemudian tahu tersebut di cuci hingga bersih menggunakan air mengalir. Selanjutnya, tahu dipotong kotak-kotak dan dimasukkan ke dalam plastik. Kemudian ibu Sri mengolah bumbu untuk tahu sutra di bak yang lain, di dalam bak yang telah terisi air

¹⁶Suudiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 17 Juni 2022)

¹⁷Sudiyah, Selaku Pemilik Rina RC, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 17 Juni 2022)

ibu Sri memasukkan hasil bumbu racikannya. Kemudian tahu yang telah dimasukkan ke plastik lalu dituang air yang telah terisi bumbu.

Peneliti melakukan wawancara dengan ibu Sri untuk menanyakan bagaimana proses pengolahan tahu sutra, beliau mengatakan:

“Iki ngene loh dek, tahunya itu diganti air soalnya kan kalo ngga di ganti nanti bisa basi kalo terlal lama di air tahu. Nah abis gitu tahu yang sudah di ganti air terus di cuci pake air kran, kalo sudah di cuci kan pastinya di tiriskan terus kalo sudah kering baru dipotong potong kotak. Kalo sudah dipotong kotak baru di masukkan ke plastic opp dek. Nah di sisi lain tante bikin bumbu di tempat lain, bumbu mentahnya di racik terus di masukkan ke air yang ada di bak itu., nah kan sudah tercampur air sama bumbunya baru pas bumbunya dimasukkan ke dalam plastik”¹⁸

Pada proses selanjutnya pada tahap pengemasan, ibu Sri menggunakan kemasan berupa plastik yang sudah di stempel. Kualitas plastik yang digunakan cukup baik karena terbukti tahu tidak gampang basi.

Berikut wawancara dengan ibu Sri mengenai kualitas plastik yang dipakai ketika proses pengemasan. Beliau mengatakan

“Plastiknya itu saya beli kiloan, terus tante stampel ke tukang sablon biar para konsumen tante itu tau kalo tahu ini mereknya apa dan yang memproduksi siapa. Karena yang produksi kripik talas ini bukan hanya saya dek, tetapi banyak sekali di kota pamekasan ini, dan saya hanya salah satunya, maka saya kira ini perlu untuk dikasih lebel supaya konsumen bisa menilai kripik talas khususnya produk say aini dek.”

Pada tahap terakhir yaitu distribusi atau pemasaran tahu sutra UMKM Tahu Sutra Lezat milik ibu Sri produksi pemasarannya

¹⁸Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra , *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 17 Juni 2022)

yaitu ke pasar pasar terdekat di Kabupaten Pamekasan. Tidak hanya di pasar, tahu Sutra ini juga di promosikan di media online agar konsumen banyak yang membeli.

Pembahasan di atas sesuai dengan wawancara yang dilakukan dengan ibu Sri, beliau mengatakan:

“Produk tahu sutra yang tante buat ini dek, tante pasarkan ke pasar pasar sekitar sini ya kaya pasar masegit pasar gurem pasar gaden sama banyak lagi. Tapi tante juga ngga naruk di pasar aja, tante juga mempromosikan ini lewat WA”¹⁹

3) Basaraya

Produk UMKM Basaraya ini awalnya hanya produksi rumahan, produsen dari UMKM ini Sarifah Dewi ingin memiliki sertifikasi halal. Ibu Dewi mencoba mengajukan Disprindak. Tetapi tidak semudah yang dibayangkan Ibu Dewi. Banyak berbagai tahap yang perlu dilakukan ibu Dewi untuk mengajukan Sertifikat Halal. Sama seperti halnya UMKM sebelumnya (Rina RC). Untuk mendapatkan sertifikat halal berikut beberapa syarat untuk mendapat Sertifikat Halal diantaranya; NIB, PIRT, KTP, Email.

Berikut wawancara peneliti dengan ibu Dewi selaku pemilik UMKM Basaraya mengenai pembahasan di atas. Beliau mengatakan:

“Sebenarnya cara mendapatkan sertifikat halal itu ngga semudah kaya yang orang orang bilang mbak, saya juga harus mempersiapkan banyak dokumen ya seperti NIB. NIB itu surat ijin berusaha, dlu ngurus NIB ini juga ngga gampang. Meskipun sudah saya setor ke disprindak tapi tidak langsung di kasih logo halal, itu masih

¹⁹ Sri, Selaku Pemilik Tahu Sutra Lezat, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 17 Juni 2022)

memelurkan beberapa waktu dan juga mempersiapkan beberapa berkas yang lainnya.”²⁰

Pengadaan barang yang digunakan ibu Dewi untuk mendapatkan sertifikasi halal diantaranya berupa kacang tanah, lorjuk, fetsin dan minyak. Kacang yang di gunakan ibu dewi beli ke adik kandungnya sendiri karena kebetulan adik ibu dewi ini seorang petani kacang. Sedangkan lorjuk yang digunakan ibu dewi membeli langsung ke tempat tambaknya sediri di daerah Talang Siring, lorjuk yang di gunakan ibu Dewi ternjamin kualitasnya karena setiap ibu dewi membeli lorjuk, beliau memilih lorjuk yang masih segar. Sedangkan minyak goreng yang di gunakan ibu dewi yaitu menggunakan minyak Sabrina.

Peneliti melakukan wawancara dengan ibu Dewi, beliau menyatakan

“Kacang yang saya pake itu saya beli mentahnya lansung ke adik sendiri nah kebetulan adik saya itu seorang petani jadi saya ngga perlu repot cari kacang ke orang lain. Nah untuk lorjuknya saya langsung beli ke pengepulnya di daerah talang kebetulan pengepulnya itu temen saya sendiri soalnya saya tau kalo kualitas lorjuk punya temen saya itu sudah terjamin kualitasnya, sedangkan untuk bumbunya saya ngeracik sendiri dan minyak goreng nya saya pakai merek Sabrina”²¹

Tahap selanjutnya yaitu tahap pengolahan dimana kacang tanah di cuci hingga bersih lalu direndam di air hangat, tunggu hingga 30 menit atau lebih sampai kulitnya mengelupas, kuliti semua kulit kacang hingga benar benar terlepas dari kulitnya semua. Kacang yang telah mengelupas lalu dimasukkan ke dalam racikan bumbu yang sudah di olah selanjutnya goreng kacang sampai ke dalam wadah lalu di aduk hingga tercampur rata.

²⁰Sjarifah Dewi,Selaku Pemilik Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 20 Juni 2022)

²¹Sjarifah Dewi,Selaku Pemilik Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 20 Juni 2022)

berwarna kecoklatan. Pada saat menggoreng kacang, lorjuk tersebut di bersihkan lalu kemudian dimasukkan ke dalam bumbu yang telah di olah, lalu lorjuk tersebut digoreng hingga matang. Campurkan lorjuk dan kacang

Penjelasan diatas merupakan hasil wawancara langsung dengan ibu Suudiah, beliau mengatakan:

“Untuk mengolahnya mbak, awalnya ibu cuci dulu kacangnya terus kacang itu di rendam ke air hangat sekitar 30 menit dan kulitnya akan senndirinya terkelupas terus kacang yang sudah terkelupas itu digoreng sampai matang, sambil lalu ibu juga bersihkan lorjuk terus masukkan ke dalam bumbu yang sudah ibu siapkan. Dan lorjuknya digoreng sampai matang. Kalo kacang dan lorjuk nya sudah mateng baru di aduk jadi satu”²²

Selanjutnya dalam tahap pengemasan disini, ibu Dewi menggunakan plastik sanding pouch terkadang pengemasan yang dilakukan UMKM Basaraya mengikuti kemauan konsumen, terkadang konsumen juga memasan dengan kemasan kecil. Plastik yang di gunakan untuk kemasan kecil ini menggunakan plastic OPP.

Hasil pembahasan di atas peneliti mengetahui dari wawancara langsung dengan ibu Dewi, beliau mengatakan

“Untuk pengemasannya nak saya disini pake plastikk standing pouch yang ukuran besar, tapi banyak konsumen juga yang minta harga 2ribu jadi ibu pake plastic OPP.”²³

²²Sjarifah Dewi,Selaku Pemilik Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 20 Juni 2022)

²³Sjarifah Dewi,Selaku Pemilik Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 20 Juni 2022)



Gambar 4.6 Proses pengemasan kacang lorjuk

Dalam tahap pemasaran ini UMKM Basaraya memasarkan hasil produksinya di rumah, ibu Dewi juga memasarkan produksinya ini dalam media online. Kebanyakan konsumen dari ibu Dewi ini dari luar kota dan ada juga yang sampai ke luar negeri.

Peneliti mengetahui pembahasan di atas dengan wawancara langsung dengan ibu Dewi, beliau mengatakan

“Kacang lorjuk ini mbak, saya jual di toko rumah. Tapi juga saya pasarkan via WhatsApp dan Instagram juga ada temen temen saya yang beli juga dari luar kota sampek ada juga mbak yang ke luar negri.”²⁴

3. Perspektif UU. NO. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap produk makanan di Kecamatan Pamekasan

Di Indonesia semua produk makanan harus memenuhi kriteria dan sudah mendapatkan sertifikasi halal untuk dijual di pasaran. Sesuai dengan undang undang yang menjelaskan tentang Jaminan Produk Halal lebih memberi perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen untuk mengkonsumsi produk halal. Enam tahunsetelah disahkan undang-undang ini semua produk yang beredar di masyarakat wajib mencantumkan sertifikat halal pada kemasannya dan sebaliknya apabila produk terdiri dari bahan yang tidak halal, yaitu bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat. Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana yang dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) pada dasarnya halal kecuali yang memabukkan atau membahayakan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya, bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) diharamkan jika proses pertumbuhan atau pembuatannya

²⁴Sjarifah Dewi, Selaku Pemilik Basaraya, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 20 Juni 2022)

tercampur, terkandung, dan terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.²⁵

Penelitian kali ini UMKM yang diteliti peneliti ada tiga UMKM, yang pertama Rina RC, kedua Basaraya dan yang ketiga Tahu Sutra. Tetapi, yang akan dibahas pada fokus kali ini yaitu UMKM Tahu Sutra karena UMKM tersebut tidak memiliki sertifikat halal sedangkan UMKM yang lain sudah memiliki sertifikat halal. Sebelum peneliti membahas mengapa UMKM ini tidak memiliki sertifikat halal, peneliti akan membahas bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi tahu sutra ini karena bahan pembuatan merupakan syarat utama untuk mengetahui kualitas produk yang di produksi. Bahan yang pertama yaitu tahu. Dalam UMKM ini tahu yang di datangkan yaitu dari pabrik tahu yang ada di daerah Teja, bahan-bahan yang digunakan kedelai, asam cuka, dan air. Kedelai yang di gunakan tidak sembarangan, pabrik ini melihat dari segi kualitas kedelai, nanti hasil tahu yang dikelola akan tambah enak.

Peneliti mengetahui penjelasan di atas dari ibu Sri karena ibu Sri sendiri yang langsung bertanya kepada pemilik pabrik tahu di Teja, kemudian peneliti melakukan wawancara dengan ibu Sri. Beliau mengatakan

“Tante kan tau dek, bahan yang di datengin ke sini soalnya kan tante liat langsung ke pabriknya Ji Hasan. Kalo kata ji Hasan itu, dia pake kedelai yang kualitas super ee.... Terus di pembuatan

²⁵ Suryana, *Makanan Halal Dan Haram* (Tk : Pt Mapan (Mitra Aksarah Panaitan), Tt), 5.

tahunya itu cuka yang dipake juga pake yang kualitas super. Soalnya cuka itu yang paling berpengaruh buat tahu. Kalo misalkan cukanya pake yang jelek itu nantik tahunya cepet basi, ngga sampe setengah hari sudah kuning-kuning sama keluar lendir.”²⁶

Peneliti juga mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu sutra ini yaitu bawang putih bubuk, soda kue, vetsin, dan garam. Untuk bumbunya ibu sri membeli sendiri ke pasar dan meraciknya dengan tangan sendiri. Peneliti melakukan dengan ibu sri mengenai pengolahan bumbu, beliau mengatakan

“Untuk bumbunya ini dek, tante ngeracik sendiri nah kaya bawang putih bubuk, garam, vetsin sama sodanya tante beli di pasar dan tante satuin bumbu-bumbunya.”²⁷

Dari peneliti di atas peneliti menyimpulkan bahwa meskipun UMKM tahu sutra ini belum memiliki sertifikat halal tapi dengan adanya wawancara dan observasi langsung ke tempatnya, menurut peneliti produk ini sudah termasuk hلال untuk dikonsumsi.

UMKM tahu sutra ini belum memiliki sertifikat halal karena ada berbagai macam alasan UMKM ini tidak bermaksud untuk menyimpang dari UU No. 33 tahun 2014. Ibu Sri ini tahu benar mengenai UU No.33 tahun 2014 dimana ibu Sri ingin sekali UMKM yang dikelolnya mendapatkan sertifikat halal. Berikut beberapa alasan mengapa UMKM tahu sutra ini belum memiliki sertifikasi halal *pertama*, UMKM tahu sutra ini masih sangat baru di dirikan (2020). Maka dari itu ibu Sri memfokuskan ke olahan

²⁶Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 18 Juni 2022)

²⁷Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 18 Juni 2022)

tahu sutra nya untuk memiliki banyak konsumen *kedua*, karena ibu sri hidup berdua dengan suaminya sedangkan anak anak ibu sri sudah merantau ke luar kota semua jadi ibu Sri untuk mengurus berkasnya yang ingin diserahkan ke DISPERINDAG merasa kewalahan sedangkan suaminya yang bekerja setiap hari *ketiga*, ibu Sri terkendala dengan biaya dimana untuk mengajukan sertifikat halal di tahun 2020 harus mengeluarkan biaya yang menurut ibu Sri cukup besar.

Informasi tersebut diketahui peneliti melalui wawancara dengan ibu Sri, beliau mengatakan

“Tante memang ngga mau ngajuin sertifikat halal soalnya kan tante baru mendirikan UMKM ini, lagi pula ini baru berjalan 2 tahun jadi tante mau focus cari pelanggan dulu baru nanti kalo sudah lumayan banyak dan dikenal orang tante ajuin sertifikatnya, tapi kan anak anak tante lagi ngerantau semua terus suami tante kerja tiap hari jadi tante yang mau ngurus berkas mondar mandirnya itu tante ngga sanggup apalagi kan ribet tante ngga bisa. Terus alasannya dari keungan juga, kan dulu pas taun 2020 itu pembuatan sertifikasi halal juga harus bayar tapi tante lupa bayarnya berapa”²⁸

Pada UMKM Rina RC yaitu pembuatan kripik talas, UMKM ini sudah bersertifikasi halal tetapi pada proses pengemasannya bisa dikatakan kurang higienis. Persepektif UU No.33 tahun 2014 mengatakan bahwasanya semua produk baik makanan dan sebagainya harus berlabel halal, hal tersebut bertentangan denganUMKM Rina RC. Dikatakan bertentangan karena meskipun UMKM Rina RC sudah bersertifikat halal tapi

²⁸Sri, Selaku Pemilik UMKM Tahu Sutra, *Wawancara Langsung*, (Pamekasan, 18 Juni 2022)

masih ada salah satu proses yang belum higienis dan bisa dikatakan tidak terjamin kehalalannya.

Pada saat melakukan penelitian, peneliti mengamati proses pengemasan. Dalam proses pengemasan karyawan UMKM Rina RC memasukkan kripik talas ke dalam plastic pengemasan tidak menggunakan sarung tangan. Menurut peneliti hal tersebut bisa dikatakan tidak higienis karena tangan karyawan bersentuhan langsung dengan produk makanan. Pembahasan di atas sesuai dengan observasi yang di lakukan peneliti di UMKM Rina RC.

“Peneliti datang ke lokasi penelitian di alamat jokotole UMKM Rina RC, peneliti menemukan ketidak higienisan dalam proses pengemasan produk kripik talas. Karya di sana rata-rata semuanya tidak menggunakan sarung tangan ketika mengemas kripik talas. Tangan dan produk kripik talas bersentuhan langsung jadi menurut peneliti hal itu kurang higienis. Di dalam tempat produksi memang terdapat kamar mandi dank ran air untuk cuci tangan, tetpi karya Rina RC tidak melakukan cuci tangan dan malah langsung duduk di tempat pengemasan produk.”²⁹

Table 4.1. (Perbandingan produksi 3 UMKM)

Produk	Status
Rina RC	Mendapat sertifikasi halal namun tidak higienis
Tahu Sutra Lezat	Produksi higienis namun tidak mendapatkan sertifikasi halal
Kacang lorjuk	Mendapatkan sertifikasi halal dan produksinya juga halal

B. TEMUAN PENELITIAN

²⁹ Observasi langsung di lokasi UMKM Rina RC pada tanggal 8 Juni 2022

Dari hasil observasi dan penelitian yang dilakukan penulis terhadap produk UMKM di Kecamatan Pamekasan maka didapatkan beberapa temuan yaitu:

1. Rina RC yang sudah mengantongi sertifikasi halal namun dalam pengolahannya masih tidak higienis.
2. Pengemasan dalam produk UMKM Rina RC yang tidak sesuai dengan harga jual.
3. Tahu Sutra Lezat dalam melakukan pembuatan tahu sangat higienis dan hati-hati meskipun belum memiliki sertifikasi halal.
4. Karena tidak ada keluhan dari para konsumen dan produk berjalan masih awal maka produsen “Tahu Sutra Lezat” tidak mendaftarkan sertifikasi halal
5. Syarat yang harus dipenuhi ketika mendaftar sertifikasi halal yang dilakukan Basaraya adalah NIB, PIRT, KTP, Email Aktif, Mengisi Form dan survei langsung dari Tim Surabaya.
6. Bahan yang digunakan pelaku UMKM adalah bahan yang halal dan aman dikonsumsi.
7. Bahan yang digunakan Basaraya langsung beli yang sudah matang.
8. Proses pembuatan kacang lorjuk yang sangat higienis dan terbukti kehalalannya.

C. PEMBAHASAN

Pada pembahasan ini, peneliti akan menyatukan hasil penelitian terkait teori yang telah dipaparkan di bab sebelumnya. Sebagaimana yang telah ditegaskan dalam bentuk data yang telah diperoleh dari observasi, dokumentasi dan wawancara. Di dalam fokus pembahasan ini akan mendeskripsikan tentang

Bagaimana Proses Mendapatkan Sertifikasi Halal pada Makanan UMKM di Kecamatan Pamekasan dan Bagaimana Perspektif UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap produk makanan di Kecamatan Pamekasan. Berikut penjelasannya:

9. Proses Mendapatkan Sertifikasi Halal pada Makanan UMKM di Kecamatan Pamekasan

Menurut UUD 1945 kemudian dikuatkan melalui TAP MPR NO.XVI/MPR RI/1998 tentang politik ekonomi dalam rangka Demokrasi Ekonomi, Usaha mikro, Kecil, dan menengah perlu diberdayakan sebagai bagian integral ekonomi rakyat yang mempunyai kedudukan, peran, dan potensi strategis untuk mewujudkan struktur perekonomian nasional yang makin seimbang, berkembang, dan berkeadilan selanjutnya dibuatlah pengertian UMKM melalui UU No.9 tahun 1999 dan karena keadaan perkembangan yang semakin dinamis dirubah ke Undang-Undang No.20 Pasal 1 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah³⁰

UMKM di Indonesia harus berlabel halal, berikut beberapa hasil yang dilakukan peneliti saat melakukan penelitian ketiga UMKM di Pamekasan. Kedua UMKM di Pamekasan yaitu Rina RC dan Basaraya telah mendapatkan sertifikasi halal sedangkan satu UMKM di Pamekasan yaitu Tahu Sutra Lezat belum mendapatkan sertifikasi halal. Sertifikasi halal sangatlah penting terhadap semua produk makanan, minuman dan kosmetik karena hal tersebut bisa berpengaruh terhadap minat para konsumen.

³⁰ Susilaningih, "Upaya Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Handycraft Kayu Jati Di Dusun Bandar Desa Batokan Kecamatan Kasiman Kabupaten Bojonegoro, 4.

Berdasarkan data di atas, data tersebut sejalan dengan teori Arif Al Wasim dalam jurnal Syariah dan Hukum yang dipaparkan pada bab 2 yaitu menurut Arif Al Wasim menjelaskan bahwa Kehalalan merupakan jaminan ketenteraman batin seorang muslim dalam konsumsi bahan pangan. Kehalalan dapat dipandang sebagai jaminan keamanan ruhani bagi konsumsi bahan pangan, sehingga untuk kebutuhan fisik jasmani tetap harus memperhatikan keamanan dan kesehatan (hygiene) bahan pangan yang dikonsumsi. Keamanan merupakan jaminan bahwa bahan pangan yang dikonsumsi terbebas dari bahan-bahan beracun, bibit penyakit, atau bahan-bahan lain yang membahayakan tubuh. Kesehatan pangan merupakan kecukupan nutrisi yang dibutuhkan tubuh dalam bahan pangan. Dengan memperhatikan kehalalan dan keamanan pangan tentu seorang muslim akan menjadi individu yang sehat ruhani dan jasmaninya, sehingga mampu berperan dengan baik sebagai hamba Tuhan maupun sebagai khalifah-Nya di bumi.³¹

Untuk mendapatkan sertifikasi halal tidaklah mudah, banyak beberapa syarat yang harus di ajukan UMKM ke DISPERINDAK agar produk makanannya dapat dinyatakan bersertifikasi halal. Syarat yang harus di ajukan ke disperindak yaitu, berkas-berkas, proses pembuatan produk hingga pemasarannya harus sesuai dengan LPOM MUI. Pada UMKM ketiga UMKM yang diteliti hanya dua yang sudah mendapatkan sertifikasi halal dan yang satu masih belum mendapatkan sertifikasi halal. Kedua UMKM telah menyetorkan berkas-berkas seperti NIB, PIRT, KTP Email, dan survei langsung dari tim Surabaya. Sedangkan UMKM

³¹ Arif Al Wasim “*Label Halal dan Hukum Asal Bahan Pangan*”, Vol II No 02, November 2016, Fakultas Syari’ah dan Hukum Universitas Sains Al-Quran.

yang satunya belum menyetorkan berkas-berkas karena menurut produsen UMKM ini usahanya baru didirikan.

Paparan di atas sesuai dengan teori Safrida dalam jurnal Hukum. Menurut beliau Setiap pemohon yang mengajukan permohonan sertifikat halal bagi produknya, harus mengisi borang tersebut yang berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan ± bahan yang digunakan. Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat. LPPOM MUI memeriksa kelengkapannya dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan. LPPOM MUI melakukan audit Tim auditor melakukan pemeriksaan/audit kelokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi³²

Untuk UMKM Rina RC, produk yang dikelola yaitu pembuatan kripik talas dimana bahan utama yang digunakan dalam membuat olahan ini yaitu talas yang berkualitas yang didatangkan langsung dari petani lokal. Umbi talas merupakan umbi-umbian yang cocok di buat kripik talas di daerah Pamekasan karena rata-rata petani di Pamekasan banyak berbudidaya talas, selain perawatannya yang gampang umbi talas juga banyak manfaatnya. Peneliti mengetahui fakta demikian dari produsen UMKM Rina RC.

Untuk pembahasa di atas sejalan dengan teori Herul Iskandar dalam jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian yaitu pengolahan umbi talas oleh masyarakat dibuat menjadi makanan-makanan tradisional dan memiliki masa penyimpanan yang relative singkat, di Sulawesi Selatan tanaman talas mudah dijumpai, namun

³² Syafrida, “*Sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman memberi perlindungan dan kepastian hukum hak-hak konsumen muslim*”, Jurnal Hukum, Vol 7 No 2, Fakultas Hukum Universitas Tama Jagakarsa, 165.

dalam pengolahan umbi talas belum dioptimalkan sehingga perlu adanya pengolahan lebih lanjut mengenai umbi talas. Salah satu pengolahan hasil pertanian yang memiliki masa penyimpanan yang relatif lama adalah produk olahan kripik.³³

Pada UMKM Basaraya bahan utaa yang digunakan yaitu kacang tanah. Produsen UMKM ini mendatangkan langsung kacang tanah dari petani lokal di daerahnya yang kebetulan adik dari produsen UMKM Basaraya ini merupakan petani lokal yang berhasil membudidayakan kacang tanah. Produsen UMKM ini sengaja memilih bahan utama kacang tanah karena kacang tanah termasuk kacang-kacangan yang gampang di olah menjadi berbagai macam makanan. Peneliti mengetahui hal tersebut dari produsen UMKM Basaraya.

Paparan diatas sejalan dengan teori Rahmi Yulifianti dalam jurnal Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kcang Tanah yaitu pengolahan kacang tanah menjadi berbagai produk industry pangan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah disamping mendukung program diversifikasi pangan. Selain itu, juga untuk meningkatkan kapasitas ekspor karena umumnya kacang tanah diekspor masih dalam bentuk polong merah.³⁴

Untuk UMKM Tahu Sutra meskipun belum memiliki sertifikasi halal tetapi bahan utama yang digunakan sudah terjamin kualitasnya. Karena tahu yang digunakan didapatkan langsung dari pabrik tahu yang sudah dikenal oleh masyarakat. Tahu merupakan sebuah makanan yang cukup populer di Indonesia dan banyak manfaatnya. UMKM ini mengkreasikan tahu menjadi tahu sutra agar

³³ Haerul Iskandar, “*Pengolahan Talas Menjadi Kripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu*”, Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018) :29-42

³⁴ Rahmi Yulifianti, “*Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah*”, No. 13, hal 377.

berbeda dan membuat konsumen gampang dalam menikmati tahu. Pembahasan diatas sesuai dengan observasi yang dilakukan peneliti.

Penjelasan di atas sesuai dengan teori Yusri Nadia dalam jurnal Teknologi yang berjudul Analisis Produksi Bersih di UKM Pengolahan Tahu (tahun 2020). Beliau mengatakan tahu merupakan makanan tradisional Indonesia yang berbahan dasar kedelai. Proses pengolahan tahu menghasilkan limbah padat maupun limbah cair yang jika tidak ditangani dengan baik akan menimbulkan pencemaran lingkungan. Pencernaan produksi bersih perlu dilakukan dalam mewujudkan industri yang ramah lingkungan untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi penggunaan bahan baku dan mengurangi limbah.³⁵

10. Perspektif Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap produk makanan di Kecamatan Pamekasan

Perspektif Undang-Undang No 33 Tahun 2014 dimana semua makanan, minuman dan kosmetik wajib memiliki sertifikasi halal. Hal tersebut sesuai dengan teori Suryana yang berjudul Makanan Halal dan Haram yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal lebih memberi perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen untuk mengkonsumsi produk halal. Enam tahun setelah disahkan undang-undang ini semua produk yang beredar di masyarakat wajib mencantumkan sertifikat halal pada kemasannya dan sebaliknya apabila produk terdiri dari bahan yang tidak halal, yaitu bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat. Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana yang dimaksud

³⁵Yusri Nadya, "Analisis Produksi Bersih Di UKM Pengolahan Tahu", jurnal Teknologi, Vol. 12 No.2, 2020, hal 134.

dalam Pasal 17 ayat (2) pada dasarnya halal kecuali yang memabukkan atau membahayakan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya, bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) diharamkan jika proses pertumbuhan atau pembuatannya tercampur, terkandung, dan terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.³⁶

Untuk UMKM yang diteliti peneliti ada satu UMKM yang belum memiliki sertifikat halal tetapi dari segi bahan dan proses pembuatannya bisa dikatakan higienis dan halal jika dikonsumsi. Hal tersebut dapat dipastikan dari banyaknya konsumen yang mengonsumsi tahu Sutra. Dikatakan higienis karena tahu yang didatangkan sudah terjamin kualitas pabriknya. Sedangkan proses pengemasannya sangat higienis karena tangan produsen ketika mengemas menggunakan tangan dan otomatis hal tersebut tidak bersentuhan langsung dengan produk makanan.

Sedangkan UMKM Rina RC meskipun telah mendapatkan sertifikasi halal namun dalam proses pengemasannya tidak cukup higienis karena ketika melakukan proses pengemasan karyawan Rina RC tidak menggunakan sarung tangan ketika memegang keripik talas. Menurut peneliti hal yang dilakukan karyawan Rina RC tidak higienis.

³⁶ Suryana, *Makanan Halal Dan Haram* (Tk : Pt Mapan (Mitra Aksarah Panaitan), Tt), 5.