

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

Beberapa paparan data telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka pada bab ini peneliti akan membahas dan memaparkan hasil temuan yang telah didapatkan di lapangan selama peneliti melakukan penelitian yang diperoleh dari pengamatan (*observasi*), wawancara (*interview*) ataupun informasi lainnya yang berasal dari dokumentasi dilokasi peneliti UD Sumber Mutiara Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang..

Namun sebelum peneliti memaparkan data sesuai dengan fokus yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, terlebih dahulu peneliti akan menguraikan tentang profil singkat UD Sumber Mutiara Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.

1. Profi singkat UD Sumber Mutiara Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.

a. Sejarah singkat UD Sumber Mutiara

UD Sumber Mutiara merupakan sebuah Usaha Cemilan Khas Madura yang berdiri sejak tahun 1999 dan bergerak dibidang pengemasan, produksi, dan kerjasama. Berbagai macam Produk yang dijual, diantaranya produk produk olahan sendiri berupa kripik singkong, kripik tela, kripik sokon, kripik bentul, pattolah. Sedangkan produk yang di kemas berupa kue kering, Ladrang, kerupuk Rajungan, pettis dan masih

banyak lagi. Selain cemilan kering disana juga menjual lauk siap makan bersama nasi seperti Teri sambal goreng, teri crispy, Sambal goreng kentang dan masih banyak lagi.⁵⁵

Usaha ini dirintis oleh Ibu Hj Siti Fatimah sendiri yang sekarang di bantu oleh anaknya bernama bapak sunaidi dalam pengelolaan keuangan maupun pengiriman. Adapun dalam hal produksi dan pengemasan mereka dibantu oleh beberapa karyawan. Ibu Hj Siti Fatimah dan karyawannya biasanya bisa memproduksi makanan dalam jangka waktu dua sampai tiga hari selama satu minggu. Produksi dilakukan saat penyediaan bahan di toko sudah tidak ada ataupun penyediaan bahan utama di tempat produksi sudah tersedia. UD Sumber mutiara sempat membuka cabang yang terletak di daerah camplong sampang dan daerah torjun sampang, namun pada akhirnya cabang tersebut di tutup dan lebih fokus ke pusatnya yaitu UD Sumber Mutira di jln Mutiara kabupaten sampang.⁵⁶

Berawal dari usaha kecil kecilan yang menjual camilan seharga Rp 3.000.00 dengan ukuran toko masi 3 meter hingga menjadi usaha besar seperti sekarang. Sebelum fokus menjalani usaha camilan khas madura pemilik juga masih jualan serabutan seperti menjual soto ayam, rujak. Namun dengan seiringnya berjalannya waktu camilan yang dijual semakin laku di masyarakat, sehingga pemilik berinisiatif untuk membuka usaha yang memfokuskan ke camilan khas Madura. Karena semakin banyaknya

⁵⁵ Observasi langsung pada (13 Oktober 2022)

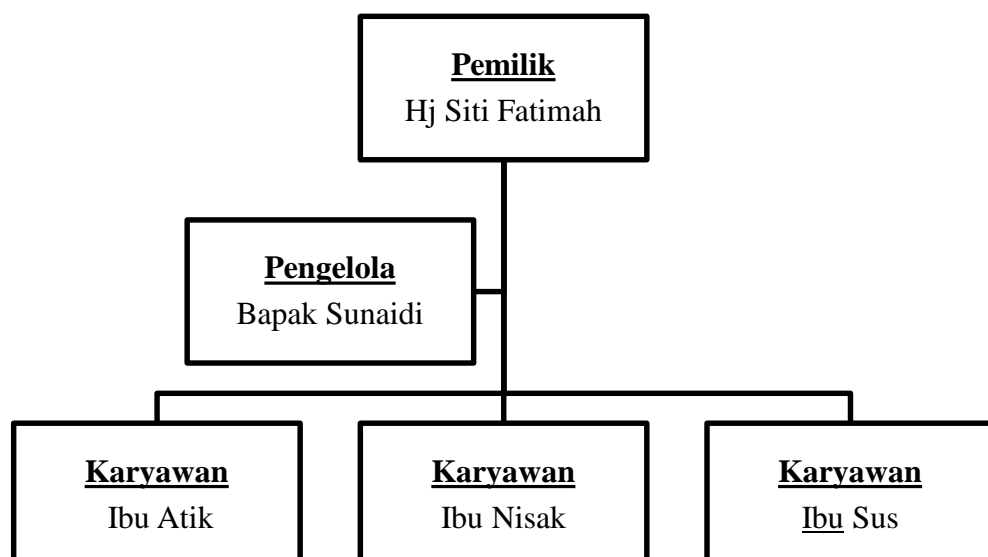
⁵⁶ Ibu Hj Siti Fatimah, Pemilik UD Sumber Mutiara Wawancara langsung, (05 Desember 2022)

permintaan konsmen dan beraneka ragam camilan kas madura membuat toko yang berukuran 3 meter itu tidak mampu menampung hal itu. Sehingga pemilik menambah luas toko, yang awalnya rumah di bangun menjadi toko seperti sekarang dengan kran 9 meter. Usaha tersebut kian berkembang pesat hingga saat ini dalam kelolaan bapak sunaidi anak dari Ibu Hj Siti Fatimah.⁵⁷

b. Letak Geografis

Lokasi UD Sumber Mutiara sangat strategis karena berada di tengah kota, yaitu terletak di Jl Mutiara No. 66, Taman Arum, Banyuwang. Kecamatan Sampang Kabupaten sampang. Jawa Timur 69216. Berada di sebelah Selatan Monumen Sampang, di Utaranya Pelabuhan Tanglog, Sebelah Timur Terminal sampang tepatnya arah menuju pamekasan.

c. Struktur



⁵⁷ Bapak sunaidi, Pengelola UD Sumber Mutiara Wawancara langsung, (04 Desember 2022)

2. Produk Makanan UD Sumber Mutiara

UD Sumber Mutiara membuka toko dengan menjual makanan Khas Madura, tidak hanya menjual ternyata UD Sumber Mutiara juga melakukan produksi sendiri. Berbagai macam makanan khas madura di jual ditoko, mulai dari kripik, kue, petis, dan masih banyak lagi. UD Sumber Mutiara memasarkan produknya tidak hanya membuka toko akan tetapi juga melakukan pengiriman ke beberapa daerah di luar jawa. Usaha ini sangat dikenal oleh kalangan masyarakat untuk menikmati makanan khas madura dan juga untuk dijadikan pusat oleh-oleh ketika pergi keluar daerah.

Dengan melakukan pengamatan terhadap produk-produk makanan yang terdapat di UD Sumber Mutiara, Pada Produk makanan yang di produksi di sana sudah terdapat logo halal, sehingga hal tersebut mungkin yang membuat konsumen merasa aman dengan mengonsumsi makanan selain itu ditambah dengan cita rasa yang memang sangat enak dan khas. Namun juga terdapat produk yang tidak ada logo halal pada kemasan.⁵⁸

UD Sumber Mutiara melakukan produksi yang dilakukan oleh 3 sampai 4 karyawan, dalam proses produksi dilakukan dengan membagi jooob, dibagian pengupasan, bagian pemotongan, bagian pencucian, kecuali dibagian pengemasan yang memang dilakukan secara bersama. Pada bagian pencucian kurang terjaga kebersihannya, melakukan pencucian dengan tiga kali cuci kemudian air cucian di alirkan ke selang pembuangan.⁵⁹

⁵⁸ Observasi langsung, pada (13 Oktober 2022)

⁵⁹ Observasi Langsung, pada (05 Desember 2022)

C. Data Wawancara

Pada pembahasan ini, berisi uraian paparan tentang data yang diperoleh di lapangan disesuaikan dengan pertanyaan-pertanyaan peneliti yang diajukan sebelumnya. Paparan data disajikan sesuai dengan hasil *observasi* (pengamatan), *interview* (wawancara) serta hasil dokumentasi. Adapun data yang peneliti kumpulkan berdasarkan fokus penelitian yang sesuai dengan judul skripsi :“Implementasi UU. No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada Produk Makanan UD. Sumber Mutiara Kec Sampang Kab Sampang”.

a. Praktik pengelolaan produk makanan di UD. Sumber Mutiara Kec. Sampang Kab. Sampang

Berikut merupakan paparan data wawancara yang diperoleh di lapangan, yakni dengan mewawancarai beberapa narasumber sebagai berikut;

Wawancara dengan Ibu Siti Fatimah selaku Pemilik UD Sumber Mutiara:

“UD Sumber Mutiara memproduksi makanan sendiri.. Untuk bahannya itu saya peroleh dari pengepul yang memang sudah berlangganan. Dalam memproduksi itu tergantung dari adanya bahan utama, misalnya sekarang musim sokon ya sokon yang diolah. Kalau musimnya bentol ya bentol yang di olah jadi sesuai dengan adanya bahan. Dalam proses mengelolanya saya di bantu oleh beberapa karyawan yang rata-rata adalah ibu-ibu, karena disini produksinya itu masih manual bisa saja dilakukan setiap hari. Terkadang bisa sampai 3 kali dalam seminggunya. Yang dilakukan saat proses produksi bagian awal pengupasan sokon atau bahan yang akan diolah, selanjutnya melakukan pencucian, penggorengan sampai pada pengemasan, kemudian setelah dilakukan pengemasan hasil produksi itu di taaruh di toko untuk dijual.”⁶⁰

Dari hasil wawancara tersebut dapat di deskripsikan bahwa produksinya dilakukan sesuai dengan adanya bahan. Dalam pengelolaannya

⁶⁰ Hj Siti Fatimah, Pemilik UD Sumber Mutiara, pada (04 Desember 2022)

dilakukan secara manual tanpa menggunakan mesin, mulai dari pengupasan sampai pengemasan.⁶¹

Hal tersebut juga di kemukaan oleh Wawancara dengan bapak sunaidi selaku pengelola UD Sumber Mutiara

“Saya disini bagian pengelola administrasi keuangan dan juga yang menjaga toko. Dalam praktik pengelolaan dilakukan oleh karyawan yang berjumlah 6 orang, dilakukan secara manual tidak menggunakan mesin. Dalam memproduksi biasanya bisa 2 hari sekali dalam satu minggu, tergantung dari ketidak tersediaan produk makanan yang sudah diolah. Adapun untuk makanan yang di produksi sendiri berupa Kripik singkong, kripik tela, pattolah dan masih banyak lagi. Pada saat melakukan produksi menurut saya karyawan sangat menjaga kebersihan dilakukan mulai dari pengupasan sampai pengemasan”⁶²

Dari hasil pemaparan wawancara tersebut dapat deskripsikan bahwa, dalam pengelolaanya bisa dilakukan sesuai dengan tidak adanya produk yang teredia di toko.

Selanjutnya dijelaskan juga oleh Atiatur Rabbi selaku anak dari pemilik UD Sumber Mutiara yang ikut menjaga toko

“Pengelolaan produk makanan disini di lakukan oleh karyawan yang berjumlah 4 orang adapun tempat produksinya terdapat dibelakang toko ini. Saya disini biasanya membantu untuk menjaga toko karna untuk toko itu yang menjaga adalah dari keluarga sendiri tidak ada karyawan, karyawan hanya ada dibagian pengelolaan atau produksi. Dalam pengelolaan masih dilakukan secara manual oleh karyawan. Hanya dibagian pengemasan menggunakan mesin dalam merekatkan, karna itu membutuhkan banyak tenaga dalam mengelola mulai dari mengupas sampai penggorengan. Untuk produksinya dalam seminggu bisa 3 sampai 4 hari.”⁶³

⁶¹ Observasi langsung, pada (05 Desember 2022)

⁶² Bapak Sunaidi, Pengelola UD Sumber Mutiara, pada (04 Desember 2022)

⁶³ Atiatur Rabbi, pengelola, Wawancara langsung, (04 Desember 2022)

Dari hasil pemaparan wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa, dalam pengelolaannya semua dilakukan secara manual, dari proses pengupasan sampai pengemasan.

Selanjutnya terdapat wawancara dengan ibu Atik selaku karyawan di UD Sumber Mutiara

“saya bekerja disini dibagian produksi mulai dari berdirinya tempat ini sampai sekarang. Biasanya sebelum melakukan pengolahan saya memastikan adanya bahan yang bagus, setelah bahannya ada baru saya melakukan pengupasan, pemotongan, pencucian penggorengan hingga tahap pengemasan, ya semua dilakukan bersama-sama saling bantu. Kalau untuk pengemasan biasanya dilakukan keesokan harinya atau tergantung dari dinginya kripik”⁶⁴

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan disana, dapat disimpulkan bahwa sebelum melakukan pengelolaan karyawan melakukan pemilihan bahan utama yang berupa umbi-umbian dan lain-lain yang digunakan seperti memisahkan bahan yang baik dan tidak selanjutnya melakukan pengupasan dan Semua dilakukan secara manual oleh karyawan.⁶⁵

Kemudian di kemukakan juga oleh ibu Nisak selaku karyawan di UD Sumber Mutiara

“Dalam pengupasan dilakukan secara dengan menggunakan alat berupa pisau, setelah semua bersih dilajut dengan pemotoangan bahan tipis tebalnya di sesuaikan sendiri. Selanjutnya melakukan pencucian, pencucian bisa dilakukan dengan 3 kali cuci terus diangkat ke wadah yang selanjutnya akan di diamkan sambil di beri bahan pelengkap berupa bumbu untuk menambah rasa lemak, tambahan gula untuk rasa manis dan tambahan bahan penolong berupa pewarna makanan untuk menambah warna pada makanan.”⁶⁶

⁶⁴ Ibu Atik, Karyawan, wawancara langsung, (04 Desember 2022)

⁶⁵ Obsevasi langsung, pada (05 Desember 2022)

⁶⁶ Ibu Nisak, Karyawan, wawancara langsung, (04 Desember 2022)

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan disana, dapat disimpulkan bahwa dalam proses pengelolaannya dilakukan langsung oleh karyawan mulai dari pemotongan, pencucian hingga tahap pemberian rasa pada makanan.

Selanjutnya di perjelas lagi oleh ibu Sus selaku karyawan di UD Sumber Mutiara

“Sebelum di goreng bahan yang tadi sudah dibersihkan diberikan tambahan rasa, seperti tambahan gula jika ingin manis tambahan bumbu jika ingin lemak. Selanjutnya digoreng dengan api yang sedang supaya masaknya merata. Dilakukan berulang-ulang sampai selesai. Setelah semua sudah digoreng maka di biarkan terlebih dahulu hingga dingin. Baru bisa melakukan pengemasan. Untuk pengemasan bisa dilakukan keesokan harinya.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan disana, dapat disimpulkan bahwa dalam pengelolaan disini karawan sangat berperan untuk menghasilkan produk makanan yang enak, mulai dari awal pengupasan, kemudian dilanjut dengan pemotongan tipis tidaknya bahan selanjutnya penggorengan dengan memperhatikan apinya sampai pada pengemasannya. Semua dilakukan secara manual kecuali pada pengemasa yang memang menggunakan mesin perekat kemasan dalam pengemasannya.⁶⁷

Wawancara dengan mbk Nurifatun selaku Pembeli di UD Sumber Mutiara

“produk makanan di sini sangat enak dari segi rasa dan kualitas. Sehingga memberikan kepuasan bagi saya saat mengonsumsi. Saya membeli cemilan disini untuk di konsumsi sendiri”⁶⁸

⁶⁷ Obsevasi langsung, pada (05 Desember 2022)

⁶⁸ MbK nurifatun, wawancara langsung pada (04 Desember 2022)

Hal tersebut juga di kemukakan oleh ibu Aini selaku Pembeli di UD Sumber Mutiara

“saya membeli cemilan disini karena enak dan terasa khas banget maduranya, karna disini menjual cemilan yang berasal dari bahan seperti singkong. Cocok juga untuk dijadikan oleh-oleh khas Madura dan teman nyemil sehari-hari”⁶⁹

Berdasarkan wawancara tersebut dapat disimpulkan bahawa pembeli sangat merasa puas dengan hasil olahan produk makanan di UD Sumber Mutiara. Karna ke khasan dari cemilan Madura, apalagi disana juga memproduksi sendiri.

b. Implementasi UU. No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada produk makanan di UD. Sumber Mutiara Kec Sampang Kab. Sampang

Berikut merupakan paparan data wawancara yang diperoleh dari hasil observasi lapangan, yakni sebagai berikut;

Wawancara ibu siti Fatima selaku pemilik dari UD Sumber Mutiara

“Bahan yang digunakan diperoleh dari pengepul, yang sudah berlangganan sejak lama. Bahan lainya juga berupa gula jika ingin produksi manis, racikan bumbu jika ingin gurih. Pada bumbu biasanya yang digunakan hanya bawang merah, bawang putih, garam dan misin. Tergantung dari apa yang di produksi, contohnya kalau produksi krpik pisang kalau ingin manis ditambahkan gula, kalau mau gurih tinggal ditambah bumbu tdi seperti kripik sokon. Untuk tempat produksinya bisa dilihat sendiri, seperti ini.”⁷⁰

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada hari minggu tanggal 04 Desember 2022 bahwa bahan yang digunakan adalah

⁶⁹ Ibu Aini , wawancara langsung pada (05 Desember 2022)

⁷⁰ Ibu hj Siti Fatimah, Pemilik UD Sumber Mutiara, (04 Desember 2022)

kualitasnya baik dan untuk tempat produksinya ada di belakang toko usaha tersebut.⁷¹

Wawancara Bapak Sunaidi selaku pengelola dari UD Sumber Mutiara.

“Pada produksi disini bahan utamanya adalah hasil dari pertanian yang dibeli langsung dari pengepul. Tidak terdapat bahan pengawet yang ada hanya menggunakan bahan pokok dan tambahan pewarna agar menambah warna pada makanan kalau semisal terlihat pucet. Usaha ini belum memiliki sertifikasi halal masih dalam proses pendaftaran, dilakukan secara bertahap. Beberapa bulan lalu saya sudah mengajukan PIRT yang keluar hanya beberapa nama yang khususnya itu produk yang diproduksi sendiri seperti kripik singkong. Selain itu jaminan halal terhadap produk di jamin dari segi bahan dan tempat produksi, karyawan juga menjaga kebersihan sebelum melakukan produksi. Untuk Pembeli bisa dari masyarakat sekitar bisa juga grosir yang biasanya melakukan pemesanan kemudian dilakukan pengiriman biasanya itu yang mesen dari gersik, malang , surabaya, ada juga yang dijadikan oleh-oleh. Biasanya dari pamekasan juga ngambil disini, karna katanya di pamekasan untuk makanan khas Madura tidak lengkap kalau disini Alhamdulillah lengkap jadi bisa ngirim.”⁷²

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada hari minggu tanggal 04 Desember 2022 dapat disimpulkan bahwa disana menjamin kehalalan produknya dari segi bahan yang digunakan dan didaftarkannya PIRT pada tahun 2019. Namun dari segi pengemasan pada kemasan produk masih belum terdapat perbedaan pada kemasannya mana produk makanan yang memang di produksi sendiri dan mana yang dikemas. Hanya beberapa saja, seperti halnya kue kering, rengginang dan masih banyak lagi.⁷³

⁷¹ Obsevasi langsung pada (04 Desember 2022)

⁷² Bapak Sunaidi, Pengelola UD Sumber Mutiara, (04 Desember 2022)

⁷³ Observasi dan Dokumentasi langsung pada (11 September dan 04Desember 2022)

Wawancara ibu Atik selaku karyawan di UD Sumber mutiara

“Melakukan pengupasan sampai bersih kemudian melakukan pemotongan sesuai dengan ukuran yang diinginkan, alat yang digunakan untuk memotong adalah pisau namun ada juga menggunakan bahan pemotong manual seperti pemotong pada saat produksi sokon”⁷⁴

Hal tersebut juga dikemukakan oleh ibu Nisak selaku karyawan juga di UD Sumber Mutiara

“Pada pencucian dilakukan dengan 3 kali bilasan, kemudian direndam dengan sambil lalu diberikan bahan untuk rasa. Seperti saat ini sedang produksi sokon dengan rasa gurih jadi memasukkan bumbu untuk menambahkan rasa gurihnya. Bahan dari bumbu hanya bawang putih, garam, micin juga ditambah pewarna makanan.”⁷⁵

Selanjutnya juga di jelaskan oleh ibu Sus selaku karyawan juga di UD Sumber Mutiara

“Pada tahap penggorengan dilakukan dengan memasukan bahan kedalam wajan, tunggu sampai renyah kemudian bisa di angkat. Dilakukan berulang kali sampai bahan yang akan di goreng habis.”⁷⁶

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada hari minggu tanggal 04 Desember 2022 dapat disimpulkan bahwa bahan yang digunakan adalah bahan terbaik, dari segi pengupasan karyawan memperhatikan saat mengupas maupun pemotongan. Pada saat pencucian, karyawan memang melakukan pencucian dengan 3 kali bilas, namun hanya pada area sekitar tempat pencuciannya tidak terlalu terjaga. Selanjutnya di bagian penggorengan dilakukan secara manual, pada proses penggorenganya

⁷⁴ Ibu Atik, wawancara langsung pada (04 Desember 2022)

⁷⁵ Ibu Nisak, wawancara langsung pada (04 Desember 2022)

⁷⁶ Ibu sus, wawancara langsung pada (04 Desember 2022)

pun yang peneliti amati minyaknya bagus. Keadaan karyawan pada saat melakukan produksi dari awal sampai pada pengemasan tidak semua menggunakan menutup kepala hanya sebagian. Yang mana menurut peneliti ini juga perlu diperhatikan untuk mencegah jatuhnya rambut pada saat produksi.⁷⁷

D. Temuan Penelitian

Berdasarkan data lapangan yang diperoleh dari wawancara observasi dan dokumentasi menemukan beberapa temuan peneliti terkait fokus permasalahan yang pertama diantaranya sebagai berikut:

1. Praktik pengelolaan produk makanan di UD. Sumber Mutiara Kec. Sampang Kab. Sampang

Berdasarkan data lapangan yang diperoleh dari wawancara observasi dan dokumentasi menemukan beberapa temuan peneliti terkait fokus permasalahan yang pertama diantaranya sebagai berikut:

- a. Dalam pengelolaannya di lakukan secara manual oleh karyawan tidak menggunakan mesin.
- b. Produksi dilakukan sesuai dengan adanya bahan utama.
- c. Praktik pengelolaannya dilakukan mulai dari pemilihan bahan, pengupasan, pemotongan, pencucian, penggorengan sampai pada pengemasan.

⁷⁷ Observasi langsung pada (04 Desember 2022)

- d. Karyawan membagi tugas pada saat melakukan pengelolaan, ada yang dibagikan pengupasan, bagian pencucian juga penggorengan..
- e. Pengemasanya di lakukan secara manual, hanya saja pada saat merekatkat kemasan menggunakan mesin perekat pada kemasan.

2. Implementasi UU. No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada produk makanan di UD. Sumber Mutiara Kec Sampang Kab. Sampang

Berdasarkan data lapangan yang diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi menemukan beberapa temuan peneliti terkait fokus permasalahan yang kedua diantaranya sebagai berikut:

- a. Bahan utama yang digunakan adalah bahan dari hasil pertanian yang dibeli dari pengepul.
- b. Belum mempunyai sertifikasi halal akan tetapi beberapa produk produksi sudah didaftarkan di PIRT di beberapa produk sebagai bentuk perlindungan izin edar terhadap produk.
- c. Pada saat melakukan produksi karyawan tidak menggunakan penutup kepala ataupun kaos tangan.
- d. Masih belum ada perbedaan pada kemasan, terhadap produk yang diproduksi sendiri dan yang di kemas.
- e. Tempat pencucian kotor, kurang terjaga kebersihannya.
- f. Penempelan label kemasan produk makanan yang diproduksi ada yang disertakan label halal ada yang tidak.

E. Pembahasan

Pada pembahasan ini peneliti mengkaji hasil penelitian lapangan yang sudah dilakukan untuk mengetahui kesesuaian tentang dua hal sesuai dengan fokus penelitian sebagaimana berikut ini:

1. Praktik pengelolaan produk makanan di UD. Sumber Mutiara Kec. Sampang Kab. Sampang .

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti akan di jelaskan yakni pada praktik pengelolaannya UD Sumber Mutiara. memproduksi produk olahan yang berbahan utama dari Nabati yakni berupa singkong, sokon, bentul, buah pisang, tela dan lain-lain. Selain itu juga terdapat bahan tambahan berupa pewarna makanan juga bumbu-bumbu berbahan pokok bawang putih bawang merah, garam, micin dan juga gula.

Makanan dapat dikategorikan halal itu tergantung bahan yang digunakan juga proses pengelolaannya. Adapun makanan yang dibolehkan syariat islam untuk dikonsumsi yakni makanan yang halal dan baik (*thayyiban*), sebagaimana dalam Q.S Al-baqarah ayat 168

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

Artinya: *“Wahai manusia makanlah dari makanan yang halal dan baik yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”*⁷⁸

⁷⁸ Halimah, Al-Qur'an, Terjemah dan Tafsir, (Bandung: Marwah, 2014), 25

Bahwa makanan baik (*thayyiban*) yang terdapat di bumi, diperbolehkan untuk dikonsumsi kecuali ada nash al-qur'an atau hadis yang mengharamkannya. Dalam artian bahwa semua makanan baik berupa tumbuh-tumbuhan, buah-buahan, binatang dan lain-lain pada dasarnya adalah halal dan baik (*thayyib*) sampai ada dalil yang menyebutkan bahwa makanan tersebut haram hukumnya untuk dikonsumsi.⁷⁹

Halal dan baik (*thayyiban*) merupakan syarat mutlak yang harus dilaksanakan oleh setiap muslim dalam. Halal disini dijelaskan bahwa hal yang dibolehkan. Sedangkan *thayyib* lebih kepada kualitas produk yang bermanfaat kepada kesehatan dan juga tidak membahayakan ketika seseorang mengonsumsinya. Adapun Halalnya suatu makanan atau minuman harus meliputi; yang *pertama*, Halal karena zatnya makanan atau minuman itu sendiri. *Kedua*, Halal cara mendapatkannya. *Ketiga*, Halal karena proses atau cara pengelolannya.⁸⁰

Pada proses produksi dilakukan oleh karyawan yang sebagian besar merupakan ibu-ibu. Adapun prosesnya dilakukan mulai dari melakukan pengupasan, pemotongan, pencucian sampai pada penggorengan dan juga pengemasan. Tahap pertama dalam produksi yakni memilih bahan dan pengupasan, selanjutnya dilakukan pemotongan dengan memotong bahan sesuai dengan yang diinginkan, kemudian pada proses pencucian dilakukan dengan diaduk-aduk dengan tangan. Pencucian dilakukan kurang lebih

⁷⁹ Khairun Nisa', Namiatul dan Aliyul Wafa, "*Fiqih*", (Jombang: LPPM Universitas KH.A Wahab Hasbullah, 2022), 38

⁸⁰ Ahmad Dhea Satria, "Makanan Halal Persepektif Majelis Ulama Indonesia (MUI)", *Profetika: Jurnal Studi Islam*, Vol. 22 No.2 (Desember 2021)

selama tiga kali di dalam wadah kotak terbuat dari semen yang berisi air di aduk aduk oleh karyawan lalu air di buang dari bagian belakang saluran air sambil lalu juga di tiriskan ke wadah yang tersedia, dilanjutkan dengan proses penggorengan setelah digoreng jika sudah dingin baru dilanjut dengan proses pengemasan.

Dalam proses pengelolaan perlu juga diperhatikan kebersihan dari bahan yang akan diolah, pada tahap pencucian ini peneliti menemukan keraguan dalam kesucian dari bahan yang sudah di cuci tadi, karena pada bagian area tempat pencucian tidak terlalu terjaga kebersihannya. Jadi Peneliti berpendapat bahwa pentingnya memperhatikan kesucian pada saat melakukan pencucian bahan dan lebih diperhatikan kembali pada area sekitar pencucian supaya terhindar dari sesuatu yang akan merubah sifat kesucian menjadi tidak suci. Sekalipun bahan utamanya mutlak dikatakan halal akan tetapi jika pada prosesnya dilakukan dengan tidak baik atau dilarang maka hal tersebut juga berpotensi untuk membuat status kehalalan bisa berubah menjadi tidak halal.⁸¹

2. Implementasi UU. No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada produk makanan di UD. Sumber Mutiara Kec Sampang Kab. Sampang

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan langkah negara untuk memberikan jaminan perlindungan terhadap konsumen muslim atas produk pangan maupun non pangan baik

⁸¹ Observasi langsung pada (05 Desember 2022)

yang dikemas ataupun tidak dikemas.⁸² Undang-undang jaminan produk halal sudah memiliki peraturan pelaksanaannya yakni Peraturan Pemerintah Nomor 31 tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan undang-undang No 33 Tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal. Dikeluarkannya Undang-undang tentang pelaksanaan yakni sebagai bahan gunaan yang dapat dipakai atau digunakan dimanfaatkan oleh masyarakat.⁸³

Untuk proses produk halal, sangat banyak hal-hal yang harus dipatuhi dan diikuti, hal ini dilakukan agar produk yang dihasilkan dapat terjamin kehalalan dan keheginisannya. Mencantumkan labelisasi halal juga membawa keuntungan baik bagi konsumen maupun produsen. Bagi konsumen, adanya sertifikasi halal memeberikan jaminan terhadap empat unsur yaitu jaminan kesesuaian konsumsi dengan syariah, jaminan produk berkualitas, jaminan ke amanan produk terutama dari segi kesehatan, dan jaminan perlakuan yang baik terhadap perdagangan yang adil. Sementara itu bagi produsen, adanya sertifikasi halal dengan meningkatkan kepercayaan pasar terhadap produk sehingga bisa diterima konsumen dan menjangkau pasar yang lebih luas.⁸⁴

Jika dilihat dari segi kualitas bahan UD Sumber mutiara pada saat memproduksi makanan menggunakan bahan yang sesuai dengan yang terdapat di dalam undang-undang No. 33 tahun 2014 menggunakan bahan

⁸² Dr. Siti Nur Azizah, “Politik Hukum Produk Halal di indonesia”, (Surabaya: CV. Jakad Media Pu lishing, 2021), 23.

⁸³ Dr. Siti Nur Azizah, “*Politik Hukum Produk Halal di indonesia*”, (Surabaya: CV. Jakad Media Pu lishing, 2021), 24

⁸⁴ Grace Marissa, “*Perjalanan Industri dan Jaminan Halal Indonesia*”, (Jambi: PT Sonpedia Publishing Indonesia, 2023) hlm 114

kategori Nabati (tumbuh-tumbuhan). dijelaskan bahwa bahan yang digunakan dalam PPH terdiri dari bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan dan bahan penolong. Bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya halal, kecuali yang memabukan dan atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.

Pada pasal 23 di sebutkan bahwa pelaku usaha berhak memperoleh informasi, edukasi dan sosialisasi mengenai sistem JPH, berhak memperoleh pembinaan dalam memproduksi Produk Halal dan juga berhak pelayanan untuk mendapatkan sertifikat halal secara cepat, efisien, biaya terjangkau dan tidak diskriminatif.⁸⁵ Pada pasal 24 juga di sebutkan bahwa pelaku usaha yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal wajib memberikan informasi secara benar, jelas, dan jujur, memisahkan lokasi, tempat dan alat Penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian antara Produk Halal dan tidak Halal, memiliki penyedia halal, dan melaporkan perubahan komposisi bahan kepada BPJPH.

Dari kemasan produk yang diproduksi oleh UD Sumber Mutiara belum memiliki logo halal, hal tersebut dikarenakan sudah ada perlindungan berupa PIRT. PIRT adalah singkatan dari produk industri rumah tangga. PIRT merupakan izin produksi pangan yang diterbitkan oleh BPOM dalam skala industri rumah tangga.⁸⁶ Usaha ini tidak mendaftarkan sertifikasi halal hanya mendaftarkan PIRT saja sebagai jaminan terhadap konsumen.

⁸⁵ Pasal 23 Undang-undang RI No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk halal

⁸⁶ Ardana Yudhistira. Nur syamsiyah, "Kewirausahaan Syariah", (Pekalongan: PT Nasya Expanding Management, 2022). Hlm 100

Pada kasus yang penulis teliti ini tentang pengelolaan proses produk halal dan terdapatnya logo halal pada kemasan yang belum didaftarkan sertifikasi halal. Selain itu juga ada beberapa produk belum terdapat perbedaan terkait produk hasil dari pengemasan dan atau bukan diproduksi sendiri, di beberapa produk juga tidak menyertakan komposisi dan tanggal expire date.

Ada beberapasn komponen tertentu yang memang wajib ada pada label kemasan yakni, Nama Produk, jenis produk, logo halal, berat netto produk, perizinan (PIRT), penjelasan produk, expire date, Barcode, komposisi, kandungan gizi, alamat dan keterangan produsen.⁸⁷

Pengimplementasian Undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal pada produk makanan di UD Sumber Mutiara belum mampu mencapai tujuannya. Karena usaha ini belum mendaftarkan sertifikasi halal. Mengenai tatacara pengajuan permohonan Sertifikat Halal juga diatur dalam Peraturan Menteri Pemerintah Nomor 31 tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan undang-undang No 33 Tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal. Untuk memperoleh sertifikat halal diawali dengan pengajuan permohonan sertifikat halal oleh pelaku usaha kepada badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) akan ketersediaan produk halal.

⁸⁷ Thomas.Kaihatu, "Manajemen Pengemasan", (Yogyakarta: CV Andi Offset, 2019), hlm, 135