

Abstrak

Garam tradisional yang dihasilkan petani garam belum dapat dipastikan kebersihan dan kehalalannya yang pada proses pengolahan garam dapat terjadi pencampuran sesuatu yang najis sehingga diragukan status kehalalannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk titik kritis halal pada proses pengolahan garam di Desa Pangarengan, faktor yang melatarbelakangi tidak terpenuhinya standar Proses Produk Halal (PPH) pada proses pengolahan garam, dan akibat tidak terpenuhinya standar PPH oleh petani garam di Desa Pangarengan dalam melakukan proses pengolahan garam. Penelitian ini menggunakan metode penelitian hukum empiris dari hasil wawancara pada data primer dan observasi di Desa Pangarengan, Kecamatan Pangarengan, Kabupaten Sampang, dengan objek penelitian berupa garam tradisional. Hasil penelitian ini menunjukkan titik kritis kehalalan garam pada proses pengolahan garam di Desa Pangarengan yakni pada proses penjemuran garam di area tambak garam dan penimbunan garam berupa kotoran hewan seperti air kencing dan kotoran lainnya yang keluar dari tubuh hewan di sekitar pemukiman masyarakat, seperti ayam, kambing, bebek, dan kucing. Faktor yang mendasari tidak terpenuhinya standar PPH pada proses pengolahan garam yakni faktor manusia berupa anggapan bahwa bahan baku (air tambak garam) tidak termasuk standar halal dan membiarkan hewan-hewan berkeliaran karena akan diolah lebih lanjut di industri sehingga tidak berpengaruh pada kehalalan garam. Tidak terpenuhinya standar PPH oleh petani garam dalam melakukan proses pengolahan garam berakibat pada berbagai aspek yakni aspek Hukum Islam, hukum lingkungan, dan kesehatan sehingga hukumnya haram untuk dikonsumsi dan berdampak pada kesehatan tubuh manusia yang menimbulkan penyakit tifus dan keracunan akibat bakteri yang timbul dari pencemaran lingkungan oleh limbah rumah tangga.

Kata kunci: Titik Kritis Halal, Proses Produk Halal, Garam

Abstract

Traditional salt produced by salt farmers cannot be ensured cleanliness and halalness, which in the salt processing process can occur mixing something unclean so that its halal status is doubtful. This study aims to determine the form of halal critical points in the salt processing process in Pangarengan Village, the factors behind the non-fulfillment of Halal Product Process (PPH) standards in the salt processing process, and the consequences of non-fulfillment of PPH standards by salt farmers in Pangarengan Village in carrying out the salt processing process. This research uses empirical legal research methods from the results of interviews on primary data and observations in Pangarengan Village, Pangarengan District, Sampang Regency, with the object of research in the form of traditional salt. The results of this study show that the critical point of salt halalness in the salt processing process in Pangarengan Village is in the process of drying salt in the salt pond area and stockpiling salt in the form of animal feces such as urine and other feces that come out of the body of animals around community settlements, such as chickens, goats, ducks, and cats. The factors underlying the non-fulfillment of PPH standards in the salt processing process are human factors in the form of the assumption that the raw material (salt pond water) does not include halal standards and letting animals roam because it will be processed further in the industry so that it does not affect the halalness of salt. The non-fulfillment of PPH standards by salt farmers in the salt processing process results in various aspects, namely aspects of Islamic Law, environmental law, and health so that the law is haram for consumption and has an impact on the health of the human body which causes typhus and poisoning due to bacteria arising from environmental pollution by household waste.

Keywords: Halal Critical Point, Halal Product Process, Salt

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR BAGAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Kegunaan Penelitian.....	6
1.5. Keaslian Penelitian	7
1.6. Metode Penelitian.....	10
1.6.1 Jenis Penelitian.....	11
1.6.2 Pendekatan Penelitian	11
1.6.3 Lokasi Penelitian dan Informan Kunci	13
1.6.4 Sumber Data.....	13
1.6.5 Teknik Pengumpulan Data.....	16
1.6.6 Analisis Data	18
BAB II TINJAUAN UMUM DASAR HUKUM KEHALALAN PRODUK PANGAN BERUPA GARAM.....	22
2.1. Halal	22
2.1.1 Tinjauan Umum Halal.....	22
2.1.2 Dasar Hukum Halal Menurut Hukum Islam	25
2.1.3 Kategori Makanan Halal	28
2.1.4 Syarat Makanan Halal	30

2.2.	Tinjauan Umum Proses Produk Halal (PPH)	31
2.3.	Tinjauan Umum Titik Kritis Halal	33
2.4.	Garam	36
2.4.1.	Tinjauan Umum Garam	36
2.4.2.	Jenis Garam dan Pemanfaatannya.....	41
BAB III PEMENUHAN STANDAR PROSES PRODUK HALAL (PPH) DENGAN ADANYA TITIK KRITIS KEHALALAN PADA PENGOLAHAN GARAM OLEH PETANI GARAM DI DESA PANGARENGAN KECAMATAN PANGARENGAN KABUPATEN SAMPANG		43
3.1.	Deskripsi Lokasi dan Gambaran Umum Proses Pengolahan Garam oleh Petani Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang	43
3.1.1.	Deskripsi Lokasi Penelitian di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang	43
3.1.2.	Gambaran Umum Proses Pengolahan Garam oleh Petani Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang	46
3.2.	Analisis Titik Kritis Kehalalan Pada Proses Pengolahan Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang	48
3.3.	Faktor Yang Mendasari Tidak Terpenuhinya Standar Proses Produk Halal (PPH) dalam Melakukan Proses Pengolahan Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang	67
3.4.	Akibat Tidak Terpenuhinya Standar Proses Produk Halal (PPH) Oleh Petani Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang dalam Melakukan Proses Pengolahan Garam	76
BAB IV KESIMPULAN		82
4.1.	Kesimpulan.....	82
4.2.	Saran	84
DAFTAR PUSTAKA		85
LAMPIRAN		91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Proses Penjemuran Garam	56
Gambar 3.2 Tempat Penyimpanan Garam	61
Gambar 3.3 Alat-alat yang Digunakan dalam Proses Pengolahan garam.....	65

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 3.1 Rata-Rata Tingkat Pendidikan Masyarakat Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang	45
Tabel 3.2 Titik Kritis Kehalalan pada Proses Pengolahan Garam	52

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Proses Pengolahan Garam.....	46
Bagan 3.2 Sumber Bahan Baku Garam.....	52
Bagan 3.3 Kategori Makanan Halal	54
Bagan 3.4 Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Garam.....	57
Bagan 3.5 Faktor Yang Mendasari Tidak Terpenuhi Standar Proses Produk Halal (PPH) dalam Melakukan Proses Pengolahan Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang.....	67
Bagan 3.6 Akibat Tidak Terpenuhi Standar Proses Produk Halal (PPH) Oleh Petani Garam di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang dalam Melakukan Proses Pengolahan Garam	76