

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Halal berasal dari bahasa Arab (al-halal), yang secara etimologis berarti membolehkan ikatan, mengizinkan, atau tidak dilarang menurut ajaran agama. Halal Merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dilakukan, dimanfaatkan, atau diusahakan karena tidak lagi terikat oleh larangan atau unsur yang berbahaya, serta diperoleh dengan cara yang diperbolehkan, bukan melalui transaksi atau muamalah yang dilarang.¹

Secara bahasa, istilah "makan" berarti proses memasukkan sesuatu ke mulut, sedangkan "makanan" merujuk pada segala hal yang dapat dikonsumsi. Menurut Ibnu Manzur dan Ensiklopedia al-qur'an, kata ta'am digunakan untuk menyebut semua jenis yang dapat dimakan. Sementara itu, sebagian pendapat menyatakan bahwa makanan mencakup segala sesuatu yang tumbuh setelah disirami, seperti tanaman air. Ibnu Katsir juga menambahkan bahwa makanan mencakup biji-bijian seperti gandum dan kurma. Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), makanan adalah segala bahan yang dikonsumsi atau masuk ke dalam tubuh, yang berfungsi untuk membentuk dan memperbaiki jaringan tubuh, memberi energi, serta mengatur proses-proses dalam tubuh.²

Dalam hal makanan, minuman, dan barang konsumsi, halal merujuk

¹ Muchtar Ali, "Konsep Makanan *Halal* Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung jawab Produk Atas Produsen Industri Halal ", *Ahkam*, 2(2016), 292.

² Ebta Setiawan, "KBBI Online", dalam <https://kbbi.web.id/makan>, (diakses padatanggal 18 Mei 2024, jam 10.35).

pada segala sesuatu yang boleh dikonsumsi atau digunakan oleh umat Islam. Sebaliknya, yang haram adalah makanan atau barang yang dilarang atau tidak diperbolehkan bagi umat Islam. Sebagai seorang Muslim, tentu memiliki kewajiban untuk hanya mengonsumsi makanan yang halal.

Untuk menetapkan standar kehalalan suatu produk serta menghindari keresahan di kalangan umat Islam mengenai kualitas produk dari sisi kehalalannya, Majelis Ulama Indonesia (MUI) menerbitkan Fatwa MUI No.4 Tahun 2003 mengenai Standardisasi Halal. Dalam fatwa ini dijabarkan berbagai syarat dan kriteria produk yang dapat digolongkan sebagai halal, mencakup aspek bahan baku, prosedur penyembelihan hewan, penamaan produk, media pertumbuhan, dan aspek lainnya.

Seperti halnya di Desa Pohsangit Tengah, Kecamatan Wonomerto, Kabupaten Probolinggo. Masyarakat setempat melakukan kegiatan produksi untuk menunjang perekonomian di wilayah mereka, salah satu kegiatan tersebut adalah pengembangan industri rumahan yang memproduksi Rengginang. Rengginang merupakan produk pangan dengan bahan baku beras ketan. Rengginang sendiri adalah makanan tradisional khas yang berasal dari Desa Pohsangit Tengah, Kecamatan Wonomerto, Kabupaten Probolinggo.

Mayoritas masyarakat Indonesia beragama Islam, sehingga nilai-nilai ajaran Islam turut memengaruhi kehidupan sehari-hari, termasuk dalam aspek konsumsi makanan dan minuman. Oleh karena itu, prinsip halal dan haram seharusnya menjadi landasan utama dalam menghadapi era globalisasi, terutama dalam konteks persaingan antar produsen yang

berlomba-lomba meraih keuntungan ekonomi melalui pemasaran produk mereka.³

Bagi umat Islam, kehalalan terhadap produk makanan merupakan sesuatu yang penting sehingga penting untuk memahami terkait sertifikasi halal, Sertifikasi halal berfungsi sebagai bentuk perlindungan bagi konsumen muslim agar dapat memilih makanan yang sesuai dengan prinsip agamanya dan aman untuk dikonsumsi. Makanan yang telah bersertifikat halal berarti telah melalui proses produksi yang sesuai dengan standar kebersihan dan keamanan.

Kehalalan suatu produk makanan dapat dibuktikan melalui sertifikat halal yang menyertainya. Sertifikasi halal merupakan fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa suatu produk memenuhi ketentuan syariat Islam. Dengan adanya sertifikat tersebut, produsen diperbolehkan mencantumkan logo atau label halal pada kemasan produk. Logo atau label halal ini diterbitkan oleh empat lembaga, yaitu MUI, Kementerian Kesehatan (Kemenkes), dan Kementerian Perdagangan (Kemendag). Keberadaan label halal pada kemasan menjamin bahwa produk tersebut halal, sehingga konsumen tidak perlu melakukan pengecekan lebih lanjut sebelum membeli dan mengonsumsinya.⁴

Dalam banyak kasus dapat ditemukan berbagai problematika peletakan logo atau label (halal) dalam kemasan suatu produk. Misalnya

³ Agung Yonanda Pratama "Persepsi Pelaku Industri Makanan Terhadap Jaminan Halal". (Skripsi IAIN METRO) . 1.

⁴ Agung Yonanda Pratama "Persepsi Pelaku Industri Makanan Terhadap Jaminan Halal". (Skripsi IAIN METRO). 3.

ketika pelaku UMKM memperkenalkan produk barunya ke pasar, terkadang mereka dengan sengaja mencantumkan logo atau label (halal) pada kemasan atau pamphlet produk mereka dengan tujuan menarik minat konsumen untuk membeli atau mengonsumsi produk yang mereka pasarkan. Terlepas dari kehalalan bahan, pengolahan, dan pemasaran produk yang mereka pasarkan, mereka tetap perlu melakukan sertifikasi halal dulu baru dapat meletakkan label atau logo (halal) pada kemasan produk mereka. Dengan adanya kasus tersebut maka produsen terkesan kurang peduli terhadap sertifikasi halal, sangat disayangkan jika sampai pelaku UMKM tersebut berangapan demikian karena seperti yang kita ketahui Indonesia merupakan salah satu Negara dengan mayoritas penduduk yang memeluk agama Islam, maka sudah sepantasnya mereka menganggap penting masalah sertifikasi halal ini dan menjadkian nilai tambah dalam perekonomian yang berbasis syari'at Islam.

Sejauh ini masyarakat Desa Pohsangit Tengah Probolinggo sudah terkenal dengan produk Rengginangnya, setidaknya ada 1 UMKM rengginang yang telah memiliki sertifikat halal, yaitu UMKM Rengginang Siti Rohma, adapula beberapa UMKM Rengginang yang sudah mengajukan sertifikasi halal, namun sertifikat halalnya belum di rilis oleh pihak BPJPH. Selain UMKM yang sudah di sebutkan di Desa Posangit Tengah itu masih terdapat banyak usaha Rengginang yang belum memiliki sertifikat halal, hal ini sesuai dengan hasil wawancara yang peneliti lakukan kepada sekdes Prenduan yang mana beliau mengatakan bahwa di Desa Posangit Tengah ini

produk yang menjadi andalan adalah Rengginang, karena banyak orang yang mendirikan usaha Rengginang ini bahkan sudah ada yang bersertifikat halal dan lebih banyak lagi yang belum bersertifikat halal. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengetahui lebih detail tentang bagaimana pelaku UMKM tersebut memberikan keamanan serta kenyamanan produknya kepada konsumen.

Berdasarkan latar belakang terdapat beberapa kasus terkait sertifikasi halal yang sering terjadi dikalangan UMKM yang dapat menghambat program pemerintah dalam program prodak halal dan tidak hanya pada prodak halal melainkan terjadi dikalangan UMKM itu sendiri. Dan juga untuk mengetahui lebih dalam dan lebih jelas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Implementasi Fatwa MUI Nomer 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal (Studi kasus Produk Rengginang Siti Rohma Desa Pohsangit Tengah Di Probolinggo)”.

B. Identifikasi Masalah

Masalah yang berada pada latar belakang dapat diidentifikasi pada penelitian ini yaitu Implementasi Fatwa MUI Nomer 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal (Studi kasus Produk Rengginang Siti Rohma Desa Pohsangit Tengah Probolinggo).

C. Batasan Masalah

Penulis akan membatasi masalah terkait pembahasan yang akan diteliti agar menciptakan penelitian yang lebih fokus agar tidak melebar dan lebih terarah. Pembahasan yang dibahas terkait Implementasi Fatwa MUI

Nomer 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal (Studi kasus Produk Rengginang Siti Rohma Desa Pohsangit Tengah Probolinggo).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat pokok permasalahan sebagaimana berikut:

1. Bagaimana Implementasi Standarisasi Halal Terhadap Produk Rengginang Siti Rohma Desa Pohsangit Tengah Probolinggo?
2. Bagaimana Status Hukum Produk Rengginang Siti Rohma Terkait Penamaan Produk Dan Bahan Bakunya?

E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan dari penelitian ini adalah :
 - a. Untuk mengetahui Bagaimana Implementasi Standarisasi Halal Terhadap Produk Rengginang Siti Rohma Desa Pohsangit Tengah Probolinggo.
 - b. Untuk mengetahui Bagaimana Status Hukum Produk Rengginang Siti Rohma Terkait Penamaan Produk Dan Bahan Bakunya.
2. Kegunaan penelitian

- a. Kegunaan Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah untuk memberikan kontribusi dalam memperkaya wawasan dan pengetahuan terkait penerapan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Halal, khususnya melalui studi kasus pada produk Rengginang Siti Rohma di Desa Pohsangit Tengah, Probolinggo.

b. Kegunaan praktis

Manfaat praktis bertujuan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan-permasalahan yang bersifat aplikatif. Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya serta dapat dikembangkan lebih lanjut sesuai dengan kebutuhan.

1) Bagi UMKM

Penelitian ini diharapkan akan memberikan menjadi dukungan kepada para Pedagang mengenai Implementasi Fatwa MUI Tentang Standarisasi Halal terhadap produk Rengginang Siti Rohma.

2) Bagi Pemerintah

Diharapkan Penelitian ini dapat menjadi bahan masukan serta perkembangan bagi Pelaku UMKM Rengginang di Probolinggo agar kedepannya menjadi lebih baik dan berkembang.

3) Bagi Peneliti

Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini dapat memperluas pengalaman wawasan dan menerapkan pengetahuan peneliti yang sudah dipelajari selama perkuliahan.

F. Kajian Pustaka

Adapun penelitian yang berkaitan dengan judul “Implementasi Fatwa MUI Nomer 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal (Studi kasus Produk Rengginang Siti Rohma Desa Pohsangit Tengah Probolinggo)”. maka penulis menggunakan beberapa tinjauan pada penelitian terdahulu antara lain sebagai

berikut:

1. Karya skripsi yang ditulis oleh Abdulasis Sani, mahasiswa Program Studi Perbandingan Mazhab pada Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam, mengangkat tema “Metode Penetapan Standar Produk Makanan Halal” yang dikaji melalui perbandingan antara Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh dan Majelis Agama Islam Patani”.⁵

Perbedaan antara penelitian Abdulasis dan penelitian penulis terletak pada objek yang dikaji. Abdulasis meneliti Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh dan Majelis Agama Islam Patani sebagai objek utama, sedangkan penulis fokus pada Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Halal sebagai objek penelitian.

2. Skripsi yang disusun oleh Maulidina Dwi Choirun Nisaa, mahasiswi Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo Metro pada tahun 2021, mengangkat judul “Penerapan Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Produk Halal dalam Proses Produksi Olahan Brem di Madiun (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Brem Suling Istimewa)”.⁶

Fokus penelitian terdahulu berbeda dengan penelitian penulis.

⁵ Abdulasis Sani, Metode Penetapan Standarisasi Produk Makanan Halal (Studi Perbandingan Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh dan Majelis Agama Islam Patani). *Skripsi* (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam, 2017).

⁶ Maulidina Dwi Choirun Nisaa, “Implementasi Fatwa MUI Nomer 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa Halal Terhadap Pembuatan Olahan Berm Di Madiun”, Skripsi Institut Agama Islam Ponorogo, 2021.

Penelitian sebelumnya membahas produk Brem Suling Istimewa di Madiun, sedangkan penelitian penulis berfokus pada produk Rengginang di Probolinggo. Perbedaan lainnya terletak pada pendekatan yang digunakan; peneliti terdahulu menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif, sementara penulis menggunakan pendekatan yuridis empiris. Meskipun demikian, kedua penelitian memiliki kesamaan dalam jenis penelitian yang digunakan, yaitu metode kualitatif, serta kesamaan dalam topik pembahasan yang sama-sama mengangkat isu Implementasi Standarisasi Sertifikasi Halal.

3. Skripsi yang ditulis Ahmad Dhea Satria, mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah di IAIN Palangkaraya, menyusun sebuah skripsi berjudul “Strategi Implementasi Konsep Halalan Thayyiban pada Rumah Makan Wong Solo di Kota Palangka Raya.”.⁷

Perbedaannya yakni terdapat pada objek penelitian dimana objek peneliti terdahulu yakni Pada Strategi Penerapan Konsep Halal sedangkan objek penulis yakni di Fatwa MUI tentang Standarisasi Halal Pada Produk Rengginang. selain itu pendekatan yang digunakan juga berbeda, dimana peneliti terdahulu menggunakan pendekatan deskriptif sedangkan penulis menggunakan pendekatan yuridis empiris.

⁷ Ahmad Dhea Satria, “Strategi Penerapan Konsep Halalan Thayyiban Pada Rumah Makan WongSolo Kota Palangka Raya”, *Skripsi*, IAIN Palangkaraya, 2018.