

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agama Islam merupakan agama yang universal dan fleksibel terhadap perkembangan zaman yang semakin maju (*modern*). Hal tersebut yang menjadikan agama Islam sebagai agama yang komprehensif atau menyeluruh, bukan hanya berhubungan dengan Tuhan (*ḥablum minallah*) seperti Ibadah, tetapi juga berhubungan dengan sesama manusia (*ḥablum minannas*) seperti mu'amalah, baik yang berhubungan dengan masalah sosial, budaya maupun ekonomi.¹

Dalam kegiatan ekonomi kegiatan produksi, konsumsi dan distribusi merupakan tiga pilar pokok kegiatan tersebut. Bahkan, dalam kegiatan perekonomian, produksi menduduki aspek yang sangat penting sehingga digunakan sebagai salah satu parameter untuk mengukur tingkat kesejahteraan masyarakat suatu negara melalui perhitungan PDB (Produk Domestik Bruto). PDB merupakan perhitungan menggunakan faktor-faktor produksi yang terdapat dalam perekonomian selama satu periode waktu yang dihitung mengacu pada nilai barang dan jasa berdasarkan harga pasar.²

Kehidupan manusia yang dijalani setiap hari tidak terlepas dari kegiatan produksi dan konsumsi. Dalam kegiatan produksi masyarakat

¹ Mustafa Edwin Nasution, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam* (Jakarta: Persada Media Grup, 2007), 102.

² Prathama R. & Mandala M., *Teori Ekonomi Makro* (Jakarta: FEUI, 2008), 13.

bebas untuk mendayagunakan alam, mendistribusikan, hingga mengkonsumsinya. Namun, dalam melakukan serangkaian kegiatan tersebut harus tetap sesuai dengan kaidah-kaidah hukum yang mengaturnya.³ Islam pun mengatur agar umatnya senantiasa untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik (bergizi), seperti terkandung dalam QS Al-Baqarah: 168 Allah berfirman:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

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.*”

Kesimpulan yang dapat diambil dari ayat di atas bahwa dalam mengkonsumsi makanan manusia dianjurkan untuk memilih yang halal dan baik (*halalan tayyiban*). Maksudnya, tidak hanya unsur halal saja yang harus terpenuhi tetapi baiknya juga. Baik disini dapat dilihat dari segi kualitas bahan, kandungan, hingga dari kebersihan bahan ketika memproduksi makanan. Hal tersebut bertujuan agar makanan yang dikonsumsi tidak mendatangkan kecelakaan (bencana, kesengsaraan, kerugiaan) bagi keberlangsungan hidup manusia.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan menjadikan pengolahan bahan makanan tidak terlepas dari penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) menurut Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam

³ Yusuf Qardhawi, *Norma dan Etika Ekonomi Islam* (Jakarta: Gema Insani Press, 1997), 99.

pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.⁴ Padahal bahan tambahan pangan jika dikonsumsi secara terus-menerus akan sangat berbahaya bagi kesehatan tubuh dan mengancam keberlangsungan hidup manusia.⁵

Dalam hal produksi, Islam tidak campur tangan. Islam memberikan kebebasan kepada setiap manusia untuk membuat aturan main sesuai dengan kreativitas tingkat keilmuan, situasi, dan kondisi. Hal ini adalah bagian dari urusan dunia yang terus berubah dan berkembang. Inilah yang dimaksudkan Nabi dengan ucapannya “*kamu lebih tau tentang urusan duniamu*”. Namun, di sisi lain yang menjadi prioritas agama adalah terciptanya kemaslahatan bagi manusia, terhindarnya mereka dari kemudharatan, serta terciptanya efisiensi dalam kehidupan. Hal tersebut selaras dengan kaidah fikih muamalah yaitu:

الْأَصْلُ فِي الْمُعَامَلَةِ الْإِبَاحَةُ إِلَّا أَنْ يَدُلُّ دَلِيلٌ عَلَى تَحْرِيمِهَا

Artinya: “*Hukum asal dalam muamalah adalah kebolehan sampai yang menunjukkan keharamannya*”.⁶

Sehubungan dengan paparan di atas, berdasarkan pengamatan langsung peneliti di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri terdapat masyarakatnya bermata pencaharian sebagai produsen tepung tapioka tepatnya di Dusun Sumberkepuh Desa Kaliboto. Tepung tapioka atau sering disebut tepung kanji dalam bahasa Jawa dan tepung aci dalam

⁴ Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

⁵ Jatmiko Wahyudi, “*Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan*”, Jurnal Litbang Vol. XIII, No. 1 (2017), 4.

⁶ A. Djazuli, *Kaidah-Kaidah Fikih* (Jakarta: Prenada Media Grup, 2007), 85.

bahasa sunda, merupakan sari pati yang diekstrak dari umbi singkong. Biasanya secara umum tepung tapioka terbagi menjadi dua kelompok, yaitu tepung tapioka halus dan tepung tapioka kasar. Seperti namanya, tepung tapioka halus dan kasar dibedakan oleh ada tidaknya gumpalan, banyaknya serat dan kotoran dalam tepung, tingkat keputihan dan kandungan air. Tepung tapioka banyak digunakan untuk berbagai keperluan mulai dari industri tenun, pengalengan buah, industri es, industri makanan bahkan industri farmasi.⁷

Sebanyak 20 produsen tepung tapioka aktif dalam memproduksi tepung tapioka di Desa Kaliboto yang mana pengolahan tepung tapioka masih terbelang tradisional, dimulai dari pembelian bahan baku singkong dari petani langsung atau pengepul hingga pengolahannya yang masih manual dengan dikerjakan oleh masyarakat pedesaan menjadikan tepung tapioka yang masih murni. Namun, siapa sangka pengolahan tepung tapioka di Desa Kaliboto tak luput dari penggunaan bahan pengawet kimia. Hal tersebut dikarenakan dalam produksi tepung tapioka, warna yang dihasilkan dari tepung tapioka tergantung dari kualitas singkong. Semakin bagus kualitas singkong, maka akan menghasilkan tepung tapioka yang putih bersih. Akan tetapi jika bahan baku yang didapatkan kurang berkualitas, maka warna yang dihasilkan akan kurang nampak putih bersih. Penggunaan bahan tambahan pangan pengawet yang dicampurkan dalam proses pengolahan makanan berguna untuk

⁷ M. Rosid Kusnan, *Aneka Tepung dan Cara Membuatnya* (Singkawang: Maraga Borneo Tarigas: 2011), 12.

menghambat pembusukan, memperpanjang umur simpan, serta mempertahankan kualitas gizi pada makanan. Penggunaan bahan tambahan pengawet diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengawet. Seolah abai dengan keamanan pangan, dari 20 produsen tepung tapioka, tujuh diantaranya menggunakan bahan tambahan pangan pengawet sebagai bahan campuran pembuatan tepung tapioka dalam takaran kira-kira.⁸ Dan tentu tindakan tersebut akan menimbulkan kemudharatan bagi konsumen yang mengkonsumsinya.

Dalam mengelola sumber daya, proses produksi seharusnya berdasarkan nilai-nilai Islam. Menurut Imam al-Syatibi, Allah menurunkan syariah (aturan hukum) tidak lain untuk mengambil kemaslahatan dan menghindari kemudharatan (*jalbul mashālih wa darul mafāsīd*). Dalam bahasa yang lebih mudah, aturan-aturan hukum yang Allah tentukan hanyalah untuk kemaslahatan manusia itu sendiri. Kemudian, al-Syatibi membagi maslahat kepada tiga bagian penting, yaitu : *ḍaruriyyat* (primer), *ḥajiyyat* (sekunder), dan *tahsiniyyat* (tersier). Dalam rangka mewujudkan kemaslahatan tersebut dapat tercipta dengan memelihara seluruh unsur pokok, yaitu: memelihara agama (*ḥifdz ad-din*), jiwa (*ḥifdz an-nafs*), akal (*ḥifdz al-aql*), keturunan (*ḥifdz an-nasl*), dan harta (*ḥifdz al-maal*).⁹ Sehingga, apabila unsur pokok tersebut tidak ada, maka akan

⁸ Hasil Observasi, Produksi Produsen Tepung Tapioka, 06 Desember 2022.

⁹ Ahmad Masyhadi, “*MAQĀSĪD AL-SYARĪAH Sebagai Paradigma Pengembangan Ekonomi Islam*”, Al-Musthofa: Journal of Sharia Economics Vol.I, No. 2 (2018), 56.

menimbulkan kerusakan bahkan hilangnya hidup dan kehidupan. Dalam hal lainnya juga akan menimbulkan hilangnya kesuksesan dan kenikmatan di dunia dan akan kembali dengan penuh kerugian.

Berdasarkan fenomena yang terjadi, maka peneliti tertarik untuk diadakan penelitian dengan pembahasan mengenai proses produksi tepung tapioka yang menggunakan bahan tambahan pangan pengawet dengan judul **“Tinjauan *Maqāṣid Al-Syarī‘ah* Terhadap Produksi Tepung Tapioka Yang Menggunakan Bahan Tambahan Pangan Pengawet Di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri “**.

B. Fokus Penelitian

Berpijak dari konteks penelitian diatas, maka fokus penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah

1. Bagaimana praktik produksi tepung tapioka yang menggunakan bahan tambahan pangan pengawet di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana tinjauan *maqāṣid al-syarī‘ah* terhadap praktik produksi tepung tapioka yang menggunakan bahan tambahan pangan pengawet di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menjelaskan dan mendeskripsikan bagaimana praktik produksi tepung tapioka yang menggunakan bahan tambahan pangan pengawet di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri.

2. Untuk mengetahui tinjauan *maqāṣid al-syarī'ah* terhadap praktik produksi tepung tapioka yang menggunakan bahan tambahan pangan pengawet di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu dijadikan referensi oleh peneliti selanjutnya yang memiliki kaitan problematika serupa sekaligus referensi pembelajaran dalam menerapkan *maqāṣid al-syarī'ah* dalam menekuni sebuah bisnis maupun usaha, serta menambah khazanah ilmu pengetahuan dan keberagaman pustaka Fakultas Syariah IAIN Kediri, khususnya jurusan Hukum Ekonomi Syariah.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberi wawasan pengetahuan terkait tahapan produksi tepung tapioka yang nantinya dapat menambah pengetahuan kehidupan serta khazanah keilmuan bagi penulis.

- b. Bagi produsen tepung tapioka

Sebagai bentuk pengetahuan dan masukan untuk lebih bijaksana dalam proses produksi tepung tapioka dengan senantiasa memperhatikan aturan hukum yang berlaku, serta dapat dijadikan

acuan bagi para produsen khususnya masyarakat Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri

E. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini, penulis akan melakukan penelitian tentang penggunaan bahan tambahan pangan pada proses produksi oleh produsen tepung tapioka dengan tinjauan *maqāṣid al-syarī'ah*. Untuk menghindari adanya unsur kesamaan terhadap karya tulis ilmiah yang memiliki kaitan dengan tema tersebut, maka penulis melakukan pengkajian terhadap beberapa karya penelitian terdahulu di antaranya:

1. Dona Candra Dewi, Mahasiswa IAIN Ponorogo, 2012. Dalam skripsinya yang berjudul *Tinjauan Hukum Islam Tentang Penggunaan Formalin Sebagai Bahan Pengawet Makanan*.¹⁰ Skripsi ini mengkaji pandangan Islam tentang penjualan produk yang mengandung formalin dalam makanan dan konsumsi makanan yang mengandung formalin. Ringkasnya, menurut tinjauan hukum Islam, penggunaan formalin sebagai pengawet makanan dan konsumsi makanan yang mengandung formalin adalah haram. Pengharaman formalin sebagai bahan campuran makanan ini dapat didasarkan pada metode ijtihad yaitu *sadd dhari'ah* (tindakan yang diambil cenderung menimbulkan kerugian). Formalin merupakan zat kimia yang halal, namun menjadi haram ketika digunakan sebagai pengawet makanan dan dikonsumsi, karena kandungan formalin dapat menimbulkan bahaya pada kesehatan

¹⁰ Dona Candra Dewi, *Tinjauan Hukum Islam Tentang Penggunaan Formalin Sebagai Bahan Pengawet Makanan*. Skripsi (Ponorogo: IAIN Ponorogo, 2012).

bahkan kematian. Dalam penelitian ini memiliki persamaan yaitu membahas bahan campuran pada makanan. Sedangkan perbedaannya penulis menggunakan teori kajian produksi dalam Islam dan *maqāṣid al-syarī'ah*.

2. Lestari Widayati, Mahasiswa IAIN Ponorogo, 2020 dalam skripsinya yang berjudul *Tinjauan Etika Bisnis Islam dan Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Proses Pembuatan Gula Aren Di Dusun Glagahombo Desa Kasihan Kecamatan Tegalombo Kabupaten Pacitan*.¹¹ Penelitian tersebut merupakan penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung dengan narasumber produsen gula aren. Penelitian ini mengkaji tentang proses pembuatan gula aren di Dusun Glagahombo, Desa Kasihan, Kecamatan Tegalombo, Kabupaten Pacitan yang menggunakan sabun dalam proses penyadapan nira aren dan penggunaan bahan tambahan pemanis buatan. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan bahwa perilaku tersebut bertentangan dengan etika bisnis Islam karena tidak sesuai dengan prinsip-prinsip etika bisnis Islam dan bertentangan dengan Undang-Undang perlindungan konsumen karena perbuatan tersebut melanggar hak-hak konsumen dan larangan bagi pelaku usaha. Terdapat persamaan dalam penelitian ini, yaitu sama-sama melakukan penelitian tentang proses produksi yang menggunakan bahan tambahan pangan. Sedangkan perbedaannya

¹¹ Lestari Widayati, *Tinjauan Etika Bisnis Islam dan Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Proses Pembuatan Gula Aren Di Dusun Glagahombo Desa Kasihan Kecamatan Tegalombo Kabupaten Pacitan*. Skripsi (Ponorogo: IAIN Ponorogo, 2020).

penulis menggunakan pisau analisis *maqāṣid al-syarī'ah* dan objek maupun latar tempat yang berbeda.

3. Jusmyra, Mahasiswa Universitas Hasanuddin, 2021. Dalam skripsinya yang berjudul *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa*.¹² Skripsi tersebut mengkaji tentang perlindungan hukum bagi konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa dan menelaah tanggung jawab pelaku usaha bagi konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa. Hasil penelitian skripsi tersebut menyimpulkan bahwa perlindungan hukum terhadap konsumen akibat penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa dilakukan dengan upaya pengawasan oleh pemerintah terkait penggunaan BTP pada produksi gula merah nira kelapa dan memberikan pembinaan kepada produsen gula merah nira kelapa dalam hal penggunaan BTP yang dilakukan secara berkala. Sedangkan, tanggung jawab yang diberikan oleh produsen gula merah nira kelapa berupa penggantian barang yang sama atau setara senilainya. Kesamaan dari penelitian ini, adalah sama-sama membahas perihal penggunaan bahan tambahan dalam olahan pangan atau produksi. Namun, objek kajian beserta teori yang digunakan berbeda.

¹² Jusmyra, *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa*. Skripsi (Makassar: Universitas Hasanuddin, 2021).

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan kajian produksi dalam Islam dan *maqāṣid al-syarī'ah*.