

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Halal berasal dari bahasa Arab (*Al-halal*), dan secara etimologi berarti tidak dibatasi, diperbolehkan, dan tidak dilarang menurut agama. Halal adalah sesuatu yang boleh dilakukan, digunakan atau ditanamkan dalam hukum syariat karena tali atau pengikat yang mengikatnya telah terlepas atau unsur-unsur yang membahayakannya dengan memperhatikan cara memperolehnya.<sup>2</sup> Secara etimologis, makan berarti memasukkan sesuatu ke dalam mulut, dan makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan. Kedalam pemrosesan bahan mentah dan pemrosesan produk yang direkayasa secara ilmiah dengan memanfaatkan kemajuan teknologi untuk menggabungkan yang legal dengan yang ilegal, baik disengaja maupun tidak<sup>3</sup>

Oleh karena itu, untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu Produk, diperlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan dibidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi dan pemahaman tentang syariat<sup>4</sup> Keberadaan produk-produk makanan yang kadaluarsa (*expired*) menjadi persoalan di kalangan masyarakat umum, dimana suatu produk sudah tidak layak lagi untuk dikonsumsi karena berisiko menimbulkan keracunan bagi orang yang mengkonsumsi atau menggunakan produk yang telah kadaluarsa. Pada produk

---

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

<sup>3</sup> *ibid*

<sup>4</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Produk Jaminan Halal

makanan, minuman, obat-obatan atau apa saja informasi tentang tanggal kadaluarsa sangatlah penting untuk dicantumkan guna melindungi konsumen dari bahaya keracunan produk kadaluarsa.<sup>5</sup>

Kepercayaan konsumen sering dimanfaatkan oleh produsen atau pelaku usaha dengan cara menipu atau mengambil keuntungan secara sepihak yaitu menyediakan produk-produk yang tidak memenuhi standar yang dijanjikan atau menyediakan produk yang cacat dari apa yang telah dijanjikan kepada konsumen yang akan membeli dan menggunakan barang tersebut<sup>6</sup>

Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengeluarkan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal, Fatwa tersebut menjelaskan tentang syarat-syarat dan kriteria produk yang bisa dikategorikan halal, baik dari segi bahan yang digunakan, tata cara penyembelihan hewan, penggunaan nama produk, media pertumbuhan dan lain sebagainya. Dalam Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal pun terdapat penjelasan pada bagian kedua yaitu menjelaskan bahwa penggunaan etanol yang merupakan senyawa murni dan bukan berasal dari industri *khamr* untuk proses produksi industri pangan hukumnya mubah saat hasil produk akhirnya tidak terdeteksi menggunakan etanol yang berlebih, dan hukumnya haram apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi etanol.<sup>7</sup>

Seperti halnya di Desa Kaliboto, Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri Terdapat aktivitas produksi yang dilakukan oleh masyarakat guna meningkatkan perekonomian di lingkungan tersebut, yaitu sebagai sentra

---

<sup>5</sup> ibid

<sup>6</sup> Shidarta, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, (Jakarta: Grasindo, 2004), h 214.

<sup>7</sup> Sekretariat Majelis Ulama Indonesia, *Himpunan Keputusan dan Fatwa Majelis Ulama Indonesia* (Jakarta: Sekretariat MUI, 1994), h.12-17

Industri Rumah Tangga *Krecek Lamuk*. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Krecek adalah kerupuk dari kulit sapi atau kerbau atau kerupuk kulit.<sup>8</sup> Sedangkan lamuk merupakan bahasa lokal warga Kediri menyebut sebuah produknya.<sup>9</sup> Adapun cara pembuatan *Krecek Lamuk* yaitu air sari singkong yang diendapkan bersamaan dengan ragi tape atau difermentasi selama 48 jam atau 2 hari, sampai air singkong berubah dari segi tekstur, rasa, dan bau. Setelah air singkong diendapkan dengan dibersamai ragi tape, air endapan tersebut dimasak dengan api sedang dan dicampur boraks, bahan tersebut dimasak sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kalis atau dapat dicetak menjadi krecek.

Kurangnya memperhatikan singkong yang dibuat untuk *Krecek Lamuk*, pelaku usaha biasanya mencampuratakan jenis singkong hasil panen bulan lalu dengan bulan sekarang, tergantung pembuatannya yang menjadikan hasil *Krecek Lamuk* bisa sempurna bisa juga cacat, akan tetapi pelaku usaha tidak memperdulikan hasil yang kurang sempurna karena pelaku usaha mencampur krecek yang sudah jadi menjadi satu, dan sejauh ini belum ada pakar kesehatan yang menguji kandungan gizi atau keamanan konsumsi makanan yang sering disebut *Krecek Lamuk* ini oleh masyarakat.<sup>10</sup>

Dengan berkembangnya zaman, jumlah pengusaha *Krecek Lamuk* di Kaliboto semakin meningkat, dulunya hanya satu atau dua pengusaha, namun sekarang sudah ada beberapa pengusaha yang juga sangat membantu perekonomian Desa Kaliboto, didalam proses pembuatan *Krecek Lamuk*

---

<sup>8</sup> Rahman Badan pengembangan dan pembinaan bahasa dikutip dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/krecek> diakses pada 8 desember 2022

<sup>9</sup> imroatin sebagai produsen krecek lamuk pada 12 desember 2022

<sup>10</sup> imroatin sebagai produsen krecek lamuk pada 12 desember 2022

tersebut adanya kejanggalan bahan dasar yang digunakan untuk membuat *Krecek Lamuk* yaitu singkong yang difermentasikan dengan ragi tape, selama 48 jam atau setara dengan dua hari.<sup>11</sup>

Dalam Penelitian yang di laporkan jurnal ilmiah *International Journal of Food Science and Nutrition* volume 52 halaman 347-357 pada tahun 2001. Bahwa bahan pangan yang difermentasi mengandung kadar etanol yang diperoleh berdasarkan pengukuran dengan menggunakan kit yang diperoleh dari perusahaan *Boehringer Mannheim* Jerman yaitu sebagai berikut: Kadar etanol (0%) pada 0 jam fermentasi tidak terdeteksi, Setelah 5 jam fermentasi kadar alkoholnya 0,165%, Setelah 15 jam 0,391%, Setelah 24 jam 1,762%, Setelah 36 jam 2,754%, Setelah 48 jam 2,707%, Setelah 60 jam 3,380%.<sup>12</sup>

Berdasarkan pembuatan *Krecek Lamuk*, biasanya masyarakat memerlukan waktu 48 jam lamanya, sehingga ada dugaan yang dimana itu artinya kadar etanol dalam singkong fermentasi mencapai 2,707%. Adapun dari hasil uji balai riset kadar etanol didalam produk *Krecek Lamuk* sebelum melalui proses pemasakan yaitu 4,68% hal itu terjadi karena lama proses fermentasi sehingga muncul kadar etanol akan tetapi dalam proses pemasakan lebih lanjut ada faktor yang menyebabkan menyusutnya kadar etanol menjadi 0,4% yaitu pada saat pemasakan.<sup>13</sup> Dalam usaha pembuatan *Krecek Lamuk* tersebut adanya faktor yang mempunyai peranan penting dalam rangka mewujudkan usaha-usaha yang telah di jalankan dengan syariat Islam

---

<sup>11</sup> ibid

<sup>12</sup> Fitri febrianti, jurnal *tinjauan fatwa mui nomor 4 tahun 2003 tentang standardisasi halal terhadap makanan yang dibuat dari ketan* volume 4 nomor 1 hal 171 juni 2018

<sup>13</sup> Observasi di industri krecek lamuk pada 12 desember 2022

sebagaimana yang merupakan upaya pencegahan agar tidak terjadi sesuatu yang menimbulkan dampak negatife, adapun salah satu tujuan hukum Islam untuk mewujudkan kemashlahatan dan menghindari kerusakan (mafsadah).

Hal ini menjadi menarik untuk diteliti dalam melakukan praktik pembuatan *Krecek Lamuk* tersebut apakah sudah termasuk dalam syariat hukum Islam yang menjadi permasalahan yang menarik untuk diteliti yaitu tentang proses produksi olahan *Krecek Lamuk* di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri ini berpakah kadar etanol yang terkandung dalam *Krecek Lamuk* dan apakah *Krecek Lamuk* layak di konsumsi berdasarkan keputusan Fatwa MUI Nomor 4 tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal, maka penulis mengambil judul penelitian Analisis Produksi *Krecek Lamuk* yang Mengandung Etanol di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal.

## **B. Fokus Penelitian**

Dari latar belakang yang sudah penulis paparkan maka penulis mengambil fokus penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana Kadar Etanol di Dalam Proses Produksi *Krecek Lamuk* di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri ?
2. Bagaimana Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal Terhadap Produk *Krecek Lamuk* yang Mengandung Etanol di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri ?

### C. Tujuan Penelitian

Pada hakikatnya segala sesuatu yang dapat dilakukan mempunyai tujuannya, dimana tujuan tersebut dapat dicapai setelah melakukan kegiatan suatu hal, demikian halnya dengan kegiatan penelitian ini yang mempunyai tujuan untuk dicapai. Adapun tujuan dari penelitian penulis ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk Mengetahui Kadar Etanol di Dalam Proses Produksi *Krecek Lamuk* Di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri
2. Untuk Mengetahui Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal Terhadap Produk *Krecek Lamuk* yang Mengandung Etanol di Desa Kaliboto Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri

### D. Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan, terutama di bidang pengolahan pangan serta tentang perlindungan hukum bagi konsumen atas peredaran makanan yang belum atau sudah memenuhi standarisasi fatwa halal.

2. Kegunaan Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pembentukan, penguatan dan penyempurnaan teori-teori yang ada, khususnya kontribusi terhadap ilmu hukum ekonomi syariah. Dan semoga dapat dijadikan bahan bacaan dan bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

- b. Dapat menumbuhkan rasa keimanan dan ketaqwaan kepada Allah SWT, bermanfaat bagi masyarakat terutama untuk mahasiswa IAIN Kediri, serta dapat juga dijadikan acuan bagi umat islam untuk dapat melaksanakan praktek pembuatan olahan makanan sesuai standarisasi halal fatwa MUI dan syariat Islam.

#### **E. Telaah Pustaka**

Penulis mengambil beberapa sumber dari buku, jurnal dan karya ilmiah untuk dijadikan bahan rujukan guna memperoleh data yang akurat dari pengetahuan yang mendukung, menggunakan beberapa karya yang berkaitan serta berhubungan dengan masalah yang akan diteliti

1. Penelitian oleh Muhammad Yusuf, yang berjudul *“Pemeriksaan Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Hitam Yang Difermentasikan Dengan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda”* pada tahun 2018, Dari hasil penelitian ini terdapat kesimpulan bahwa kesepakatan MUI, makanan dan minuman yang mengandung alkohol tidak boleh melebihi 1%. Makanan/minuman yang mengandung kadar alkohol melebihi 1% termasuk dalam kategori haram untuk dikonsumsi. Memang jika dilihat dari segi pangan bahwa alkohol mempunyai dampak negatif jika dikonsumsi melebihi kadar dari 1% karena dapat memabukkan dan dari hasil penelitian yang didapatkan bahwa kadar alkohol pada konsentrasi ragi 1,0 gram, 1,5 gram, 2,0 gram, 2,5 gram, 3,0 gram berturut-turut yaitu, 3,32%, 3,07%, 2,66%, 3,15% dan 2,48%, Hal ini disebabkan dengan pemberian dosis ragi yang semakin banyak berarti memiliki khamir yang semakin banyak pula. Khamir inilah yang berperan aktif dalam proses fermentasi dengan merombak glukosa

menjadi alkohol.<sup>14</sup> Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan peneliti pada pembahasan masalah yaitu mengenai fermentasi suatu bahan pangan, adapun perbedaan terletak dari sub permasalahan dan kajian teorinya.

2. Skripsi, Faridatun Nikmah, 2016, Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, yang berjudul "*Penetapan Fatwa Halal Produk Makanan Minuman Olahan (Studi di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama' Indonesia Jawa Tengah)*" Dari hasil penelitian pada skripsi ini terdapat kesimpulan bahwa Dalam prosedur sertifikasi halal oleh LP POM dan penetapan fatwa halal oleh Komisi Fatwa terlaksana dengan baik. Namun setelah perusahaan mendapatkan sertifikasi halal pemantauan kurang maksimal, karena Audit Internal belum mengawasi secara teratur setiap perusahaan tersebut produksi, sehingga ada produsen yang belum melaksanakan prosedur itu dengan baik, Sosialisasi yang dilakukan oleh LP POM MUI terkait dengan sertifikasi halal produk makanan minuman olahan kurang menyeluruh, karena sosialisasi tersebut hanya diketahui oleh kalangan masyarakat tertentu saja. Sehingga masih banyak masyarakat khususnya produsen di pedesaan yang belum mengetahui adanya sosialisasi tersebut.<sup>15</sup> Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan peneliti pada pembahasan masalah yaitu standar makanan halal, adapun perbedaan terletak dari sub permasalahan dan kajian teorinya.

---

<sup>14</sup> Muhammad Yusuf, Jurnal Medika: *Media Ilmiah Analisis Kesehatan* Volume 3 Nomor 1, Juni 2018

<sup>15</sup> Faridatun Nikmah, "*Penetapan Fatwa Halal Produk Makanan Minuman Olahan (Studi di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama' Indonesia Jawa Tengah)*" skripsi, (Semarang, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, 2016.)



3. Skripsi, Hasni Arifiah Siregar, 2020, Fakultas Syariah Dan Ilmu Hukum Jurusan Hukum Ekonomi Syariah Institute Agama Islam Negeri Padangsidempuan yang berjudul *Analisis Pemberian Nama Makanan Sebagai Syarat Sertifikasi Halal (Studi Fatwa Mui Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal)* dari kesimpulan hasil penelitian ini yaitu Pemberian nama makanan dalam Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal adalah tidak mengandung nama minuman keras, tidak mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, tidak mengandung nama setan, tidak mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebathilan, tidak mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan/atau porno Kecuali terhadap nama makanan yang sudah mentradisi dan dipastikan tidak mengandung sesuatu yang dilarang dan haram. Pentingnya pemberian nama makanan tersebut untuk mengindahkan petunjuk dari Allah dan Rasul agar terhindar dari hal-hal yang haram dan tidak diinginkan, enak didengar dan diucapkan, secara tidak langsung didoakan dan memiliki identitas yang bagus, dan mempengaruhi beberapa unsur seperti unsur kesopanan, keberkahan dan keindahan nama makanan tersebut.<sup>16</sup> Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan peneliti pada pembahasan masalah yaitu standar makanan halal, adapun perbedaan terletak dari sub permasalahan dan kajian teorinya.

---

<sup>16</sup> Hasni arifiah siregar, *Analisis Pemberian Nama Makanan Sebagai Syarat Sertifikasi Halal (Studi Fatwa Mui Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal)* "skripsi, (padangsidempuan, institute agama islam negeri padangsidempuan.2020)