

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi saat ini persaingan usaha akan semakin meningkat perusahaan-perusahaan multi nasional akan berlomba-lomba untuk menciptakan strategi produksi dan pemasaran yang mampu memikat hati konsumen.¹ Bentuk persaingan ini tidak hanya dirasakan oleh para produsen bergerak dibidang furniture namun juga merambah ke sektor makanan. Makanan merupakan salah satu keperluan yang penting bagi umat manusia, agar makanan yang dikonsumsi oleh manusia tidak menimbulkan bahaya dikemudian hari maka penting adanya keamanan pada makanan tersebut. Makanan dikatakan aman jika memenuhi standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi, untuk mencegah makanan dari kemungkinan adanya bahaya baik dari cemaran biologis, kimmia, fisik, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan manusia.²

Sebelum mengkonsumsi makanan baik olahan maupun non olahan alangkah lebih baiknya jika kita harus memastikan terlebih dahulu apakah makanan tersebut aman dan terhindar dari sumber penyakit karena apabila tersebut terkontaminasi maka

¹ Amelia Rahmaniah, “Etika Bisnis Islami dalam Periklanan,” *Millah: Journal of Religious Studies* 9, no. 1 (2009): hal 16.

² Titis Sari Kusuma dkk., *Pengawasan Mutu Makanan* (Universitas Brawijaya Press, 2017), hal 93.

akan menjadi tidak aman dan tidak sehat bagi tubuh kita.³ Fakta yang terjadi dilapangan hingga saat ini adalah masih banyaknya konsumen yang lebih mementingkan cita rasa sehingga kurang memperdulikan kandungan gizi maupun kehalalannya. Padahal Islam sendiri tidak hanya agama yang mengajarkan kepada pengikutnya cara untuk mendekatkan diri kepada Allah SWT. Namun Islam juga mengatur tentang segala aspek kehidupan umat manusia salah satunya mengenai makanan. Al-Qur'an sebagai salah satu pedoman yang dipegang teguh oleh umat muslim juga mengatakan bahwa pentingnya memakan makanan halal hal ini sebagaimana disebutkan dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah: 168 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا حُطُوتَ الشَّيْطَنِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ

مُبِينٌ

Artinya: "Wahai manusia, makanlah sebaigian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata."

Ayat diatas menunjukan bahwasanya Islam telah lebih dulu memberikan aturan kepada seluruh umat manusia agar mengkonsumsi makanan-makanan yang halal lagi baik serta menghindari makanan yang haram aturan ini sudah ada bahkan sebelum adanya regulasi jaminan produk halal yang berlaku di Indonesia.

³ Andriyani Andriyani, "Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan," *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 15, no. 2 (2019): hal 179, <https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>.

Pangan lokal merupakan jenis pangan yang dihasilkan dan dikembangkan berdasarkan potensi sumber daya alam, kondisi biofisik serta karakter sosial dan budaya masyarakat di suatu daerah⁴ Produk pangan lokal yang beredar di Indonesia belum tentu memberikan rasa aman maupun nyaman kepada para konsumenya sehingga peran Indonesia dalam hal ini sangatlah penting dalam melindungi masyarakatnya terlebih dalam hal konsumsi sebagaimana yang disebutkan dalam peraturan pemerintah republik Indonesia Nomor 58 tahun 2001 tentang pembinaan dan pengawasan penyelenggaraan perlindungan konsumen pada bab II pasal 2 yang berbunyi “pemerintah bertanggung jawab atas pembinaan penyelenggaraan perlindungan konsumen yang menjamin diperolehnya hak konsumen dan pelaku usaha serta dilaksanannya kewajiban konsumen dan pelaku usaha”.⁵

Tempe gembus sebagai produk pangan lokal merupakan produk olahan makanan yang berasal dari sisa sari olahan kedelai atau yang disebut dengan ampas tahu yang difermentasi. Produk olahan tempe gembus ini seringkali ditemui dipasaran. Tempe gembus dikenal pertama kali dikenal di daerah pulau jawa pada tahun 1943 saat daerah tersebut mengalami persedian bahan makanan yang menipis.⁶ Makanan ini

⁴ Zahirotul Hikmah Hassan, “Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal,” *Jurnal Pangan* 23, no. 1 (2014): hal 103, <https://doi.org/10.33964/jp.v23i1.54>.

⁵ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 58 Tahun 2001 Tentang Pembinaan Dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen, Legislation No. Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4126 (2001), <https://peraturan.bpk.go.id/Details/52959/pp-no-58-tahun-2001>.

⁶ Mutiara Kinanti Ananda dkk., “Pembuatan Roullade Ikan Patin (Pangasianodon Hypophthalmus) Tempe Gembus dengan Layer Daun Semanggi (Marsilea Drummondii) ditinjau Sifat Organoleptik,” *Edukasi Elita : Jurnal Inovasi Pendidikan* 1, no. 4 (2024): hal 108, <https://doi.org/10.62383/edukasi.v1i4.632>.

memiliki struktur yang lebih lembut berbeda dengan tempe yang ditemukan dipasar maupun di toko klontong lainnya yang mesih nampak kedelai didalamnya. Makanan inipun akan terasa sedikit aneh apabila orang tersebut baru pertamakali mencobanya.

Sedikitnya ada beberapa produsen yang mengolah olahan makan tempe gembus ini di Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut yang tersebar di beberapa desa. Olahan ampas tahu ini biasanya dijadikan sebagai bahan pakan ternak seperti sapi, kambing dan lain-lain kini banyak juga masyarakat yang memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan dasar olahan pembuatan tempe khususnya pada tempe gembus.

Tempe gembus atau dikenal dimasyarakat dengan sebutan tempe palsu merupakan produk pangan lokal yang tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat yang non muslim namun juga muslim mengingat bahwa Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam sudah tentu saja akan selalu menjadikan Islam sebagai sendi yang memegang peranan signifikan dalam berbagai segi kehidupan.⁷ Ditetapkannya undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan sebuah langkah progresif yang dilakukan pemerintah dalam melindungi masyarakat mengenai pendistribusian produk yang tersebar di Indonesia. Kelemahan-kelemahan konsumen dalam berhadapan dengan produsen berkisar pada kelemahan mereka dalam bidang ketidaktahuan akan barang dan edukasional.⁸ Sehingga

⁷ Muhsin Aseri, "Politik Hukum Islam di Indonesia," *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan* 9, no. 17 (2018): hal 144, <https://doi.org/10.35931/aq.v0i0.57>.

⁸ Muhamad dan Alimin, *Etika & perlindungan konsumen dalam ekonomi Islam*, Pertama (BPFE-Yogyakarta, 2004), hal 134.

meletakan posisi konsumen pada kondisi terbawah untuk mudah diperdaya. Selain daripada itu, dari hasil hipotesis sementara yang dilakukan oleh penulis dari beberapa sumber artikel dan jurnal yang ada tidak ditemukannya standar nasional indonesia (SNI) untuk olahan makanan tempe gembus sepihalknya yang dikeluarkan oleh BSN atau badan standarisasi nasional yang telah mengeluarkan SNI untuk tempe yang berasal dari kacang kedelai.⁹ Berangkat dari latar belakang diatas maka penelitian ini menarik untuk diteliti dengan judul **“TRANSFORMASI REGULASI SERTIFIKASI HALAL PRODUK PANGAN LOKAL: STUDI KASUS TEMPE GEMBUS DI KECAMATAN BATU AMPAR”**

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana transformasi regulasi sertifikasi halal untuk produk pangan lokal?
2. Bagaimana pengolahan produk pangan lokal tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar serta kaitanya dengan perspektif hukum positif?
3. Apa saja tantangan yang dihadapi produsen tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar dalam memenuhi persyaratan sertifikat halal dan dampak yang ditimbulkan bagi konsumen muslim?

⁹ Pusido Badan Standarisasi Nasional, “Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia,” Badan Standarisasi Nasional, 2012.

C. Tujuan penelitian

1. Untuk mengkaji Bagaimana transformasi regulasi sertifikasi halal pada produk pangan lokal?
2. Untuk Menganalisis bagaimana pengolahan produk pangan lokal tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar serta kaitanya dengan perspektif hukum positif
3. Untuk mengidentifikasi berbagai hambatan atau tantangan yang dihadapi produsen tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal dan dampak yang ditimbulkan bagi konsumen muslim.

D. Signifikansi penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang baik secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat secara teoritis maupun praktis adalah sebagai berikut”

1. Manfaat teoritis
 - a. Sebagai sarana dalam pengaplikasian berbagai macam teori yang telah dipelajari dibangku perkuliahan serta dapat memberikan pelatihan dan juga sarana dalam praktik pengolahan tempe gembus yang sesuai dengan syariat Islam maupun amanah peraturan.
 - b. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber acuan dan menambah khazanah keilmuan bagi kalangan akademis dalam menunjang

akademisinya serta penelitian ini dapat menambah perbendaharaan perpustakan UIN Antasari Banjarmasin khususnya dibidang pengolahan tempe gembus yang sesuai dengan sertifikasi halal dan undang-undang yang berlaku.

2. Manfaat praktis

a. Bagi produsen tempe gembus

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran atau acuan berupa informasi yang jelas bagi mereka tentang bagaimana pengolahan tempe gembus yang baik dan benar yang selesai dengan syariat islam khususnya dalam kehalalan dan undang-undang yang berlaku.

b. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber, acuan, pertimbangan dan refrensi terkait penelitian-penelitian sejenis serta dapat dikembangkan menjadi suatu penelitian yang menarik kedepanya.

E. Definisi Oprasional

Untuk memberikan batasan-batasan yang jelas dalam penelitian ini berikut definisi oprasional dari konsep utama dalam proposal tesis ini:

1. Transformasi regulasi sertifikasi halal yaitu merujuk pada perubahan dan perkembangan peraturan serta kebijakan yang mengatur mekanisme sertifikasi halal produk pangan di Indonesia khususnya penerapan regulasi tersebut pada

tingkat lokal di Kecamatan Batu Ampar. Transformasi ini mencakup aspek administratif, legalitas, dan kebijakan implemntasi yang relevan.

2. Sertifikasi halal merupakan sebuah proses penilaian dan pemberian sertifikat oleh lembaga yang berwenang yang menyatakan bahwa suatu produk telah memenuhi standar halal yang sesuai dengan syariat Islam. Adapun dalam penelitian ini tentunya fokus dari sertifikasi halal adalah untuk produk olahan tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar
3. Produk pangan lokal merupakan produk makanan yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat disuatu wilayah tertentu. Dalam konteks penelitian ini yang dimaksud produk pangan lokal adalah tempe gembus yang dihasilkan oleh produsen lokal di Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut
4. Tempe gembus merupakan olahan produk makanan yang berasal dari sisa ampas tahu sebagai bahan utamanya. Tempe gembus yang menjadi objek penelitian ini diproduksi oleh beberapa produsen lokal dikecamatan Batu Ampar dan menjadi focus dalam analisis hukum terkait pengelolaanya.

F. Penelitian Terdahulu

Penelitian Terdahulu merupakan kegiatan yang dilakukan oleh penulis untuk mengkaji, mendalami, mencermati dan menelaah serta mengidentifikasi pengetahuan apa yang ada dan apa yang belum tiadda. Adapun kajian pustaka yang penulis anggap sebagai cukup relevan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Jurnal yang ditulis oleh Retno Asmi Try Ayuni, Slamet Hadi Kususma dan Irma Kusumastuti pada tahun 2025 yang berjudul “*Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Tempe Gembus*”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan tepung tempe gembus dengan tepung tapioca berpengaruh terhadap uji organoleptic antribut kenampakan, aroma, rasa, tekstur, aftertaste dan keseluruhan.

Sedangkan hasil perhitungan dengan menggunakan metode perbandingan eksponensial (MPE) dimana perlakuan terbaik pembuatan tempe gembus yaitu alb2 dimana a1 perbandingan 2:3 (tepung tempe gembus: tepung tapioka) dengan b1 (1% natrium bikarbonat) dan b2 (1.5% natrium bikarbonat). Ujia kimia dan serat kasar pada perlakuan terbaik a1b2 dimana hasilnya adalah kadar abu (4.23%), kadar air (3.24%), kadar lemak total (22.42%), kadar protein (7.32%) karbohidrat (62,75%) dan kadar serat kasar (4,92%).¹⁰

Persamaan antara penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan terletak pada fokus kajianya yang sama-sama membahas tentang tempe gembus namun yang menjadi pembeda antara penelitian ini dengan penelitian yang penulis angkat terletak pada sudut pandangnya jika penelitian ini lebih menonjolkan tentang kadar protein maupun karbohidrat, kadar air bahkan kadar serat kasar sedangkan penlitian yang penulis angkat lebih melihat dari segi

¹⁰ Retno Asmi Try Ayuni dkk., “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Tempe Gembus,” *Jurnal Atsar Unisa* 4, no. 2 (2025): 1–11.

aspek status kehalalan produk tersebut baik dari sisi hukum ekonomi syariah maupun hukum positif.

2. Jurnal yang ditulis oleh Abrar Anugrah, Abdi Wijaya dan M. Arafah pada tahun 2022 yang berjudul “Jual Beli Makanan Bertambah Pajak di Makassar; Studi Komparasi Hukum Positif dengan Mazhab Syafi’I.” Hasil penelitian ini menunjukan bahwa (1) praktik jual beli makanan di Kota Makassar dilakukan melalui dua metode, yang pertama transaksi jual beli tidak mengenakan pajak tambahan dan kedua transaksi yang menambahkan pajak sebesar 10% pada setiap pembelian. Namun, dalam praktik jual beli yang mengenakan pajak tersebut, penjual tidak memberikan kejelasan pada pembeli mengenai adanya tambahan pajak pada saat transaksi dilakukan.

(2) Berdasarkan pandangan hukum positif bahwa jual beli makanan bertambah pajak di Makassar diatur dalam perda No 2 tahun 2018 tentang pajak daerah bahwa hanya mengatur tentang kewajiban membayar pajak sebesar 10% setiap bulan dan memberi kebebasan kepada pelaku usaha dalam mengumpulkan pajak tersebut. (3) menurut Mazhab Syafi’I jual beli bertambah pajak di Makassar belum memenuhi syarat sah jual beli karena mengandung unsur gharar, karena pada harga makanan bertambah pajak sehingga harga pada menu tidak sesuai dengan yang dibayar sehingga pembeli tidak mengetahui secara pasti berapa yang harus dibayarkan maka hal tersebut tidak sah berdasarkan mazhab syafi’I adapun yang tidak menambahkan pajak dalam

transaksinya jelas dan sesuai dengan harga makanan, tidak mengandung unsur gharar, dan terpenuhi syarat sah jual beli.¹¹

Persamaan dari penelitian ini dan penelitian yang penulis angkat adalah sama-sama mengakat perihal makanan dan bagaimana pandangan hukum positifnya. Akan tetapi, yang menjadi pembeda antara penelitian ini dengan penelitian yang penulis angkat adalah dari segi kasusnya jika penelitian ini lebih menonjolkan perihal tarif atau tambahan pajak pada suatu makanan sedangkan penelitian yang penulis angkat lebih ke bagaimana prosedur pengolahan tempe gembus selain daripada itu, penulis juga menambahkan tentang bagaimana pandangan hukum positif terhadap pengolahan tersebut apakah telah sesuai dengan ketentuan yang berlaku atau sebaliknya.

3. Jurnal yang ditulis oleh Ia Hidarya dan E. Badrudin pada tahun 2024 yang berjudul “Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah tentang Mengonsumsi dan Memperjualbelikan Produk Makanan dan Minuman yang belum Bersertifikasi Halal.” Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa proses dan tata cara sertifikasi halal telah terlaksana dengan cukup baik terlihat dari adanya makanan dan minuman yang berhasil memperoleh sertifikasi melalui mekanisme *self declare*. Dalam pandangan hukum ekonomi syariah, hukum islam memberikan jaminan serta kepastian hukum terhadap penerapan

¹¹ Abrar Anugrah dkk., “Jual-Beli Makanan Bertambah Pajak di Makassar; Studi Komparasi Hukum Positif dan Mazhab al-Syafi’i,” *Shautuna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Mazha* 3, no. 3 (2022): 489–502, <https://doi.org/10.24252/shautuna.vi.28006>.

kewajiban sertifikasi. Selain itu, hukum islam juga tidak melarang transaksi jual beli terhadap makanan dan minuman yang belum memiliki sertifikat halal selama produk tersebut tidak tergolong haram baik dari sisi hukum maupun dari zat yang dikandungnya.¹²

Persamaan dari penelitian ini dengan penelitian yang penulis angkat yakni salah satunya mengakat tema tentang makanan halal namun yang membedakan penelitian ini adalah dari segi objek yang diteliti jika penelitian ini mengkaji makan maupun minuman secara umum sedangkan penelitian yang penulis angkat mengkaji tentang makanan yang berasal dari bahan makanan yang lain seperti halnya tempe gembus selain daripada itu penelitian yang penulis angkat tidak hanya itu namun juga hukum positif sepihalknya aturan yang berlaku.

4. Jurnal yang ditulis oleh Mia Lisy Ananda, Wahono Widodo dan Nurul Istiq Faroh pada maret 2025 dengan judul “*Kajian Etnosains dalam Proses Pembuatan Tempe Gembus Pembelajaran IPA*”. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa proses pembuatan tempe gembus yang dilakukan masyarakat dapat dinterpretasikan ke dalam pengetahuan sains dan

¹² Ia Hidary dan E. Badrudin, “Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah tentang Mengkonsumsi dan Memperjualbelikan Produk Makanan dan Minuman yang Belum Bersertifikat Halal,” *Sharia: Jurnal Kajian Islam* 1, no. 2 (2024): 29–47, <https://doi.org/10.59757/sharia.v1i2.25>.

diimplementasikan dalam pembelajaran IPA sehingga dampak dari penelitian ini memperkaya literatur dan praktik pembelajaran IPA di Sekolah Dasar.¹³

Adapun persamaan dari penelitian ini dengan penelitian yang penulis angkat yaitu sama-sama membahas objek tempe gembus akan tetapi terdapat perbedaan yang sangat signifikan dimana penelitian ini lebih mengarah kepada proses pembuatan tempe gembus yang mana nantinya akan berhubungan dengan sains maupun ilmu-ilmu Pendidikan lainnya seperti Fisika maupun kimia. Sedangkan penelitian yang penulis angkat lebih menekankan tentang kehalalan suatu produk dan keseuangannya dalam regulasi yang ada.

G. Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tesis ini akan terdiri dari lima bab yang tersusun secara sistematis dikarenakan pada bab ini akan membahasa persoalan secara tersendiri namun tidak menuntut kemungkinan bahwa pembahasan secara keseluruhan saling berkaitan. Pembahasan pada bab ini secara umum akan dirinciakan sebagai berikut:

Bab I, Pendahuluan yang berisi latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan penelitian, signifikansi penelitian, definisi oprasional, penelitian terdahulu, dan sistematika penulisan.

¹³ Mia Lisy Ananda dkk., “Kajian Etnosains dalam Proses Pembuatan Tempe Gembus dalam Pembelajaran IPA,” *Panuntun (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)* 2, no. 1 (2025): 24–32, <https://doi.org/10.61476/m78nw545>.

Bab II Kajian Teori, merupakan deskripsi konsep yang akan membahas tentang kepatuhan hukum, definisi halal haram, kajian tentang transformasi regulasi sertifikasi halal, dan konsep halal pada produk pangan.

Bab III Metodologi Penelitian, pada bagian akan menjelaskan mengenai jenis penelitian, pendekatan penelitian, lokasi penelitian, data dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian.

Bab IV, Hasil dan Pembahasan Penelitian, pada bab ini akan menjelaskan hasil penelitian yang telah didapatkan dari pencerian sumber data yang mana dari hasil penelitian tersebut akan dibahas dan dianalisis menggunakan teori-teori yang digunakan dalam bab sebelumnya.

Bab V Penutup, pada bagian ini penulis akan mencoba menarik kesimpulan mengenai penelitian yang akan dilakukan sehingga penulis dapat memberikan rekomendasi ataupun saran kepada para responden apabila dibutuhkan.