

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Batu Ampar merupakan salah satu kecamatan pemekaran yang ada di wilayah kabupaten Tanah Laut yang mana kecamatan ini dulunya sebagian besar berasal dari kecamatan Pelaihari dan sebagian lagi berasal dari Kecamatan Jorong hal ini sebagaimana yang tertuang dalam peraturan pemerintah republik Indonesia nomor 28 tahun 1995 tentang pembentukan 8 (delapan) kecamatan di wilayah kabupaten daerah tingkat II Banjar, Hulu Sungai Tengah, Barito Kuala, Tanah Laut, Hulu Sungai Utara, Tabalong daerah Tingkat I Kalimantan Selatan.¹⁵⁶

secara astronomis Kecamatan ini terletak antara 114,763⁰-114,04⁰ Bujur Timur dan 3,69369⁰-3,95791⁰ Lintang Selatan dimana batas-batasnya adalah sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Bajuin, sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Jorong, sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Pelaihari, sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Jorong. Kecamatan Batu Ampar memiliki wilayahnya mencapai 319,05 Km² atau 10,91 persen dari luas wilayah Kabupaten Tanah Laut hal ini Berdasarkan Data Sekretariat Daerah Kabupaten Tanah Laut dan Peraturan Menteri dalam Negeri nomor 100.1-6117 Tahun 2022

¹⁵⁶ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 1995 tentang Pembentukan 8 (delapan) Kecamatan di Wilayah Kabupaten daerah Tingkat II Banjar, Hulu Sungai Tengah, Barito Kuala, Tanah Laut, Hulu Sungai Utara, Tabalong daerah Tingkat I Kalimantan Selatan.

tanggal 9 November 2022.¹⁵⁷ Sehingga hal tersebut menjadikan Kecamatan Batu Ampar menjadi Kecamatan terluas ketiga di Kabupaten Tanah Laut yang terdiri dari 14 desa yaitu; Tajau Pecah, Jilatan, Jilatan Alur, Ambawang, Durian Bungkok, Tajau Mulia, Gunung Mas, Batu Ampar, Damar Lima, Damit, Damit Hulu, Pantai Linuh, Bluru hingga Gunung Melati.

Berdasarkan data yang penulis kutip dari dinas kependudukan catatan sipil kabupaten tanah laut menunjukkan bahwa jumlah penduduk kecamatan Batu Ampar pada tahun 2023 mencapai 28.677 jiwa yang tersebar di berbagai desa dimana penduduk terbesar adalah di desa Damit dengan jumlah penduduk sebesar 3.624 jiwa sedangkan penduduk paling sedikit berada di desa Tajau Mulya dengan jumlah penduduknya mencapai 921 jiwa.¹⁵⁸

Adapun mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani namun tidak sedikit bagi mereka yang bekerja sebagai pegawai, peternak bahkan hingga pedagang hal ini dikarenakan pasar yang sedang berkembang dapat membawa perubahan yang positif bagi perkembangan hidup entitas masyarakat yang mana masyarakat akan mendapat kesejahteraan, kebutuhan serta Pembangunan juga dapat diperoleh dari pasar.¹⁵⁹ Sehingga hal ini tidak dapat dipungkiri bahwa terdapat 5 (lima) pasar yang

¹⁵⁷ BPS Kabupaten Tanah Laut, *Kecamatan Batu Ampar dalam Rangka 24*, hal 3.

¹⁵⁸ BPS Kabupaten Tanah Laut, *Kecamatan Batu Ampar dalam Rangka 24*, hal 39.

¹⁵⁹ Muhammad Fahmi Nurani, "Toko Modern dan Tradisional: Keadilan Regulasi: Toko Modern dan Tradisional: Keadilan Regulasi," *Jurnal Humaniora Teknologi* 7, no. 2 (2021): hal 20, <https://doi.org/10.34128/jht.v7i2.95>.

tersebar di berbagai desa di kecamatan Batu Ampar yang beroperasi setidaknya 2 (dua) kali dalam seminggu. Hal tersebut dapat diketahui melalui tabel dibawah ini:

2.1 Data Saranan Perdagangan menurut Desa/Kelurahan dan jenis Sarana Perdagangan di Kecamatan Batu Ampar pada tahun 2023.¹⁶⁰

Desa/ Kelurahan	Kelompok Pertokoan	Pasar dengan Bangunan Permanen	Pasar dengan Bangunan Semi Permanen
Tajau Pecah	-	-	-
Jilatan	-	-	-
Jilatan Alur	-	-	1
Ambawang	-	-	-
Durian Bungkok	-	-	1
Tajau Mulia	-	-	-
Gunung Mas	-	-	-
Batu Ampar	-	-	1
Damar Lima	-	-	-
Damit	-	-	2
Damit Hulu	-	-	-
Pantai Linuh	-	-	-
Bluru	-	-	-
Gunung Melati	-	-	-

¹⁶⁰ BPS Kabupaten Tanah Laut, *Kecamatan Batu Ampar Dalam Rangka 24*, Hal 123.

TOTAL PASAR	-	-	5
--------------------	---	---	---

B. Penyajian Data

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis sejak pada tanggal 24 Juni hingga 24 Agustus 2025 secara langsung di lapangan, kepada para pihak yang memproduksi maupun mendistribusikan (menjual) produk tempe gembus yang ada di Kecamatan batu Ampar sebanyak 5 orang maka data yang diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Informan Pertama

Nama Lengkap	: Kolek
Umur	: 45 Tahun
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Agama	: Islam
Pendidikan	: SLTA
Pekerjaan	: Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus, susu kacang kedelai dan Tahu.
Alamat	: Desa Jilatan Alur Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut.
Uraian Hasil Wawancara	:

Infomasi tersebut diperoleh dari narasumber bernama kolek yang berperan sebagai produsen sekaligus penjual tempe, tempe gembus, susu kacang kedelai, dan

tahu agenda wawancara ini dilaksanakan di pasar Jilatan Alur pada tanggal 28 Juni 2025. Dalam proses wawancara tersebut Kolek menjelaskan bahwa dia mengetahui adanya regulasi tentang sertifikasi halal dan undang-undang perlindungan konsumen” pengetahuan tersebut di dapatkan dari sosial media, namun hingga saat ini produk yang beliau jualbelikan belum didaftarkan kepada instansi terkait seperti badan pengawasan obat dan makanan (BPOM) atau badan pengawasan jaminan produk halal (BPJPH) hal ini dikarenakan menurutnya produk yang jual belikan sudah diterima oleh konsumen sehingga tidak perlu repot-repot untuk mengurus legalitas tambahan.

Terkait informasi mengenai kondisi barang yang diproduksi maupun dijualbelikan Kolek mengatakan bahwasanya tempe gembus masih dalam keadaan segar, layak dikonsumsi. Kolek juga menambahkan keterangan mengenai daya tahan produk yaitu bahwa tempe gembus umumnya hanya bertahan beberapa hari tanpa bahan pengawet sehingga sebaiknya segera diolah setelah dibeli. Meskipun penyampaianya dalam bentuk lisan akan tetapi beliau merasa sudah cukup karena sebagian besar konsumen adalah pelanggan tetap yang sudah mengenali produknya. Selain itu menurut beliau penyampaian informasi secara langsung akan membuat konsumen lebih mudah untuk bertanya apabila ada hal yang kurang jelas terkait produk tersebut misalnya dalam hal penyimpanan agar tempe gembus tidak cepat rusak dan lain sebagainya.¹⁶¹ Bapak Kolek juga menjelaskan bahwa masyarakat

¹⁶¹ Kolek, “Wawancara Pribadi Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus, Tahu dan Susu kacang Kedelai,” 28 Juni 2025.

yang membeli produknya tidak hanya dipruntukan untuk dikonsumsi pribadi melainkan juga untuk diperjual belikan sehingga selain daripada produk tempe gembus yang dijualbelikan sudah siap untuk dikonsumsi belliau juga mejual produk dalam bentuk setengah jadi (*setengah matang*).

2. Informan Kedua

Nama Lengkap	: Supandi
Umur	: 49 Tahun
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Agama	: Islam
Pendidikan	: tidak tamat SD
Pekerjaan	: Produsen Tempe dan Penjual Tempe Gembus dan Tahu
Alamat	: Desa Durian Bunguk Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut.
Uraian Hasil Wawancara	:

Data diperoleh melalui wawancara dengan Supandi selaku produsen tempe serta penjual tempe gembus dan tahu. Kegiatan wawancara ini dilaksanakan di kediaman beliau yang berlokasi di Desa Durian Bunguk Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut pada tanggal 5 Juli 2025. Menurut keteranganya, bapak Supandi menjelaskan bahwa dia tidak memproduksi tempe gembus, sejak tahun 2022 yang lalu hal ini dikarenakan tidak mempunyai pekerja yang memadai sehingga usaha tahu yang dijalankan

selama ini ditutup untuk sementara waktu namun untuk pengolahan tempe gembus bapak Supandi masih mengingat dengan betul bagaimana tahapan dari proses pembuatan tempe gembus sehingga untuk menjawab kebutuhan masyarakat dalam penyediaan tempe gembus beliau selalu mengambil tempe gembus dari produsen lain seperti mengambil dari bapak Kolek dan dijual sesuai dengan keuntungan yang didapatkan.

Terkait pertanyaan-pertanyaan yang penulis tanyakan kepadanya. Bapak Supandi menjelaskan bahwa “saya tidak mengetahui tentang regulasi-regulasi yang ada terkait perlindungan konsumen maupun jaminan produk halal hal ini dikarenakan kurangnya perhatian dari pemerintah dalam mesosialisasikan pertauran tersebut”. Selain daripada itu dalam sesi wawancara beliau juga menambahkan bahwa “Saya juga kurang setuju apabila produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal mengingat bahwa produk yang diperjual belikan merupakan produk yang berasal dari sisa pengolahan tahu (ampas tahu) yang dikelola dengan alat dan campuran bahan yang steril atau bersih. Terkait barang yang dijual belikan oleh beliau. Bapak Supandi mampu memjamin bahwa Tempe gembus ini bukan barang yang mengandung unsur berbahaya hal ini dikarenakan selain teknik pengolahan yang sudah bersih bahan campuran yang digunakan seperti ragi tempe merupakan barang yang berasal dari olahan tepung beras dan jamur tempe dan sudah berlabel halal.

Adapun tentang kondisi barang yang diperjualbelikan bapak Supandi tidak menjelaskan tentang kondisi barang tersebut hal ini dikarenakan

menurutnya tanpa harus di informasikan kepada masyarakat. Masyarakat sudah mengetahui bagaimana kondisi dari barang tersebut yang mulai berubah menjadi kuning kecoklatan apabila barang tersebut sudah disimpan selama lebih dari 3 hari. Meskipun demikian apabila ada masyarakat kurang puas atau complain terkait barang tersebut bapak Supandi menjekaskan bahwa dia tidak mengganti barang tersebut dengan barang yang baru akan tetapi selalu mengganti barang tersebut dengan berupa uang sesuai dengan jumlah yang mereka beli.¹⁶²

3. Informan Ketiga

Nama Lengkap	: Sarjuki
Umur	: 47 Tahun
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Agama	: Islam
Pendidikan	: SLTA
Pekerjaan	: Produsen dan Penjual Tempe, tempe gembus dan Tahu
Alamat	: Desa Jilatan Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut
Uraian Hasil Wawancara	:

¹⁶² Supandi, “Wawancara Pribadi dengan Produsen Tempe dan Penjual Tempe Gembus dan Tahu,” 5 Juli 2025.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan di kediaman Bapak Sarjuki selaku penjual dan produsen tempe, tempe gembus bahkan tahu yang berlokasi di Desa Jilatan Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut pada tanggal 12 Juli 2025 diperoleh informasi sebagai berikut: Sebagai produsen bapak Sarjuki menjelaskan bahwa beliau mengetahui regulasi-regulasi tentang jaminan produk halal mamupun undang-undang perlindungan konsumen konsumen pengetahuan tersebut beliau dapatkan dari beberapa media sosial seperti google, tiktok dan lain-lain. Menurut pandangannya bapak Sarjuki mengungkapkan ketidakstujuannya terhadap kewajiban sertifikasi halal pada seluruh produk yang beredar karena hal tersebut dinilai dapat menambah beban bagi para pelaku usaha kecil. Selain itu, proses sertifikasi membutuhkan biaya, waktu, dan tenaga yang tidak sedikit, sementara usaha yang dikelola masih berskala kecil dengan modal yang terbatas ditambah masyarakat selama ini sudah cukup mengenal tempe gembus sebagai makanan tradisional yang bahan bakunya jelas berasal dari ampas tahu. Dengan begitu Sebagian konsumen sudah percaya tanpa harus ada sertifikasi dari Lembaga resmi.

Adapun terkait produk yang ditawarkan belum didaftarkan pada instansi terkait meskipun demikian beliau menjelaskan bahwa beliau berupaya agar produksi tetap menjaga prinsip kebersihan dan keamanan sehingga konsumen tidak perlu ragu dengan produk yang dihasilkan kendati demikian beliau juga menjelaskan bahwa produk yang dijual belikan tidak mengandung unsur berbahaya seperti pewarna terlarang, pengawet yang berlebihan ataupun bahan kimia yang dapat merusak kesehatan konsumen.

Apabila konsumen merasa tidak puas dengan produk yang dijual belikan bapak selalu siap mengembalikan atau mengganti produk tersebut dengan barang yang baru hal tersebut dilakukan karena menurutnya menjaga kepercayaan konsumen lebih penting dibanding keuntungan semata.¹⁶³

4. Informan Keempat

Nama Lengkap	: Eka Novita Sari
Umur	: 23 Tahun
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Islam
Pendidikan	: S1
Pekerjaan	: Penjual Tempe, Tahu dan Tempe Gembus
Alamat	: Desa Jilatan Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut
Uraian Hasil Wawancara	:

Pada tanggal 18 Juli 2025 penulis melakukan wawancara di salah satu pasar di Desa Jilatan Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut dengan narasumber saudari Eka Novita Sari selaku Penjual Tempe, Tahu dan Tempe Gembus dari hasil wawancara tersebut penulis mendapatkan informasi yaitu

¹⁶³ Sarjuki, "Wawancara Pribadi dengan Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus dan Tahu," 12 Juli 2025.

Eka Novita Sari mengetahui tentang regulasi sertifikasi halal dan hukum perlindungan konsumen pengetahuan tersebut di dapatkan dari bangku perkuliahan dulu. Terkait produk yang di jualbelikan saat ini merupakan produk yang berasal dari produsen lain sehingga beliau tidak terlibat secara langsung dalam ketentuan mengenai pelabelan suatu produk ataupun kehalalan suatu produk hal ini dikarenakan produk tersebut telah dikemas secara rapi oleh produsen sebelum diperdagangkan, sehingga beliau hanya berperan sebagai penjual.”

Terkait pertanyaan apakah beliau setuju apabila produk yang beredar saat ini wajib di daftarkan sertifikasi halal sebagaimana yang tertuang dalam pasal 4 undang-undang jaminan produk halal. Menurut pandangan Eka Novita Sari mengungkapkan bahwa “saya setuju dengan kewajiban sertifikasi halal pada suatu produk tersebut hal ini dikarenakan dapat memberikan jaminan produk kepada konsumen khususnya umat islam bahwa produk yang dikonsumsi sesuai dengan syariat islam. Selain itu, sertifikasi halal juga dapat meningkatkan kepercayaan pasar memperluas jangkauan distribusi serta menjadikan nilai tambah bagi produsen dalam persaingan industri pangan”.

Adapun pertanyaan-pertanyaan yang lain seperti apakah bapak/Ibu/ saudari memberikan informasi tentang kondisi dari produk yang diperjualbelikan menurut informasi yang didapatkan saudari Eka Novita Sari tidak memberikan informasi kepada masyarakat ataupun konsumen hal ini

dikarenakan menurutnya konsumen sudah mengetahui tentang kondisi barang tersebut tanpa harus memberikan informasi yang jelas”.¹⁶⁴

5. Informan Kelima

Nama Lengkap	: Kirom
Umur	: 37
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Agama	: Islam
Pendidikan	: SLTA
Pekerjaan	: Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus dan Tahu.
Alamat	: Desa Gunung Mas Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut
Uraian Hasil Wawancara	;

Adapun wawancara yang dilaksanakan pada tanggal 26 Juli 2025 di Pasar Batu Ampar dengan narasumber bapak Kirom sebagai produsen dan penjual tempe, tempe gembus dan tahu dari hasil wawancara tersebut Kirom menjelaskan bahwa “saya tidak mengetahui tentang regulasi-regulasi yang ada hal ini dikarenakan kurangnya perhatian yang diberikan oleh pemerintah sehingga informasi-informasi yang ada tidak sampai di masyarakat khususnya produsen”. Dalam wawancara yang dilakukan oleh Penulis kepada bapak

¹⁶⁴ Eka Novita Sari, “Wawancara Pribadi dengan Pedagang Tempe, Tempe Gembus dan Tahu,” 18 Juli 2025.

Kirom beliau juga menjelaskan bahwa beliau kurang setuju apabila produk yang ditawarkan harus dan wajib tersertifikasi halal hal ini dikarenakan kebanyakan konsumen yang mengkonsumsi produknya tidak hanya berasal dari muslim namun juga non-muslim yang tidak memerlukan jaminan halal sehingga menurut pandanganya keberadaan dari adanya label halal tidak mempengaruhi keputusan pembeli.

Adapun terkait dengan Teknik pengolahan produk tempe gembus bapak Kirom menjelaskan bahwa memang tempe gembus berasal dari sisa ampas tahu. Akan tetapi cara pengolahanya dilakukan dengan cara dikukus dalam tungku yang besar selama kurang lebih 30 menit hal tersebut menjadikan tempe gembus menjadi steril. Selain itu, bahan campuran untuk fermentasi tempe gembus menggunakan ragi tempe (Raprima) yang berasal dari beras dan jamur tempe dan tersertifikasi halal.

Terkait informasi yang diberikan mengenai kondisi produk yang dijual belikan bapak Kirom mengatakan bahwa “Selama memproduksi maupun menjual produk tersebut saya selalu menjelaskan tentang kondisi barang tersebut ketika konsumen mempertanyakan seperti kapan tempe gembus ini dibuat dan saya akan mengatakan bahwa pembuatan tempe gembus satu hari yang lalu atau satu hari sebelum produk tersebut siap untuk dijual belikan”. Begitupun terkait konsumen yang complain atau kurang puas dengan produk yang diperjual belikan apabila produk yang di jualbelikan produk tersebut mengalami kecacatan yang seperti adanya batu krikil atau mengalami

pembusukan Ketika dalam pemblian, bapak Kirom selalu mengganti produknya dengan produk yang baru.¹⁶⁵

C. Analisis Data

1. Transformasi Regulasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Lokal

Sertifikat halal adalah pengakuan terhadap status kehalalan suatu barang yang dikeluarkan oleh lembaga yang bertanggung jawab atas jaminan produk halal berdasarkan fatwa halal resmi atau penetapan kehalalan barang oleh majelis ulama Indonesia, majelis ulama provinsi, majelis ulama kabupaten/kota, majelis permusyawaratan ulama aceh atau komite fatwa produk halal.¹⁶⁶ Sedangkan regulasi sertifikasi halal merupakan undang-undang yang mengatur tentang kehalalan suatu produk. Produk tersebut tidak hanya bedasar kepada obat-obatan melainkan juga makanan bahkan minuman. Regulasi sertifikasi halal di Indonesia telah mengalami perubahan yang cukup signifikan di setiap masanya. Awalnya sertifikasi halal di Indonesia ini bersifat sukarela *Voluntary* sehingga produsen maupun pelaku usaha tidak wajib mengurus sertifikat halal melainkan hanya melakukannya jika merasa perlu atau untuk meningkatkan kepercayaan kepada konsumen.

¹⁶⁵ Kirom, “Wawancara Pribadi dengan Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus dan Tahu,” 26 Juli 2025.

¹⁶⁶ Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Halal Obat, Produk Biologi, dan Alat Kesehatan, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 14 (2023), hal 2 pasal 1 ayat 4.

System ini berlangsung cukup lama dengan LPPOM MUI sebagai Lembaga utama yang mengurus sertifikasi. Namun, sifat kesukarelaan ini menimbulkan berbagai persoalan seperti tidak adanya kepastian hukum bagi konsumen Muslim. Ketika sertifikasi halal tidak bersifat wajib maka konsumen tidak memiliki pangan kuat untuk memastikan bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar sesuai dengan ketentuan syariah. Akibatnya, konsumen hanya bisa mengandalkan klaim lisan produsen atau label yang tidak resmi yang tentu saja dapat menimbulkan keraguan serta ketidaknyamanan padahal dalam konteks bernegara dengan mayoritas salah satu penduduk muslim terbesar kepastian hukum terkait produk halal menjadi kebutuhan mendasar yang tidak bisa dipisahkan.

Selain itu, keterbatasan penagawasan juga menjadi salah satu yang tidak kalah penting hal ini dikarenakan LPPOM MUI sebagai Lembaga resmi sertifikasi halal memiliki keterbatasan sumber daya dalam melakukan pengawasan secara menyeluruh terhadap ribuan bahkan jutaan produk yang beredar dipasaran. Karena sifatnya yang masih sukarela menjadikan Lembaga ini tidak memiliki dasar hukum yang kuat untuk mewajibkan seluruh produsen agar tunduk dan patuh pada standar halal. Hal ini mengakibatkan pengawasan hanya berfokus pada produsen yang secara sukarela mendaftarkan produknya sementara sebagian besar produk lain luput dari pengawasan.

Tidak hanya itu, rendahnya kesadaran bagi pelaku usaha untuk menjamin kehalalan produknya menjadi salah satu kendala yang cukup besar. Banyak

Produsen menganggap bahwa sertifikasi halal hanya akan menambah biaya dan memperlambat proses produksi. Sebagian lainnya bahkan merasa tidak perlu mengurus sertifikasi karena menganggap konsumen tidak terlalu mempermasalahkan status halal suatu produk asalkan kualitas dan harga dianggap terjangkau. Cara pandang ini jelas justru merugikan konsumen karena mengabaikan hak mereka untuk memperoleh kepastian atas produk yang sesuai dengan keyakinan agama.

Kondisi tersebut semakin mempertegas bahwa system sukarela dalam sertifikasi halal dapat memberikan perlindungan secara maksimal. Keberadaan sertifikasi yang tidak wajib justru memperbesar terjadinya pelanggaran baik dalam bentuk penggunaan bahan yang meragukan maupun proses produksi yang tidak memenuhi standar. Jika dibiarkan maka hal ini berpotensi menurunkan Tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk lokal maupun internasional yang beredar di Indonesia. Dalam perkembangannya sertifikasi halal berbentuk selebar kertas yang berisikan tentang pengakuan dari MUI yang diteruskan dengan mencantumkan tulisan arab (حلال) dalam kemasan produk yang disebut dengan “label halal”.¹⁶⁷

Lahirnya Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan produk halal menandai adanya transformasi regulasi dalam penyelenggaraan sertifikasi

¹⁶⁷ Lies Afronyati, “Analisis Ekonomi Politik Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia,” *Jkap: Jurnal Kebijakan & Administrasi Publik* 18, no. 1 (2014): hal 39, <https://doi.org/10.22146/jkap.6870>.

halal di Indonesia di mana sebelumnya tanggung jawab sertifikasi halal identik dengan peran LPPOM-MUI sebagai lembaga yang berwenang akan tetapi dengan diberlakukannya Undang-undang jaminan produk halal tanggung jawab tersebut diposisikan sebagai kewajiban kolektif antara pemerintah dan Majelis Ulama Indonesia. Hal ini mengesakan bahwa sertifikasi halal tidak lagi dipandang sebagai domain eksklusif Majelis Ulama Indonesia melainkan sebagai bentuk implementasi dari prinsip sharing responsibility dengan demikian kehadiran undang-undang jaminan produk halal menciptakan suatu kerangka kerja yang menuntut keterlibatan negara dalam penyelenggaraan, pengawasan, serta perlindungan konsumen, sementara itu majelis ulama Indonesia menjalankan otoritasnya dalam penetapan fatwa halal.

Meskipun sudah ditetapkan sejak 2014 kewajiban tersebut tidak langsung diberlakukan hal ini dikarenakan adanya masa transisi dimana pemerintah kemudian mengatur tahapan penerapan melalui PP nomor 39 tahun 2021 dan diperkuat lagi dengan PP nomor 42 tahun 2024 dimana dalam regulasi tersebut kewajiban sertifikasi halal diberlakukan secara bertahap mulai 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024 yang meliputi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, serta jasa penyembelihan dari usaha mengahah dan besar wajib bersertifikasi halal jika sampai 17 Oktober 2024 produk tersebut belum bersertifikasi halal makan akan mendapatkan sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Adapun usaha mikro, kecil dan produk impor diberikan waktu hingga 17 Oktober 2026.

Adapun turunan dari undang-undang jaminan produk halal atau UUJPH salah satunya yaitu peraturan Menteri Agama (PMA) di mana PMA yang dimaksud adalah PMA nomor 20 tahun 2021 yang mengatur tentang kriteria pelaku usaha mikro dan kecil, pendampingan proses produk halal serta mekanisme sertifikasi halal bagi mereka. Yang mana dalam hal ini kegiatan pendampingan PPH dapat dilakukan oleh organisasi kemasyarakatan Islam, Lembaga keagamaan Islam, dan perguruan tinggi islam.¹⁶⁸

Sedangkan produk pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu wilayah atau suatu lapisan kelompok masyarakat tertentu di mana produk pangan ini biasanya diolah dari bahan baku lokal tanpa menggunakan teknologi modern dan pengetahuan lokal. Selain itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan dengan kecenderungan yang disukai oleh Masyarakat setempat oleh karena itu produk pangan lokal sering ditemukan oleh masyarakat dengan menggunakan nama daerahnya seperti dodol garut, gudek Jogjakarta dan jenang kudus. namun tidak sedikit pula produk pangan lokal yang tidak menggunakan nama daerah seperti klepon, tiwul, wajik, dan tempe gembus.

Adapun produk pangan lokal yang menjadi objek kajian dalam penelitian yang dilakukan oleh peneliti yaitu tempe gembus yang diolah di Kalimantan

¹⁶⁸ Rimayanti Rimayanti dkk., “Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (PPH) secara Online oleh Halal Center Universitas Islam Negeri Antasari Banjarmasin,” *Darmabakti : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 4, no. 1 (2023): hal 71, <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2023.4.1.70-80>.

Selatan khususnya di Kecamatan Batu Ampar. Dimana komposisi bahan yang digunakan dalam tempe gembus ini berasal dari sisa olahan tahu dan belum tersertifikasi halal.

Menurut hemat penulis dengan mengacu pada paparan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa Sertifikasi halal di Indonesia mengalami transformasi yang sangat signifikan. Awalnya bersifat sukarela menjadi kewajiban hukum setelah lahirnya UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH). Regulasi ini menegaskan bahwa tanggung jawab sertifikasi halal tidak lagi hanya pada LPPOM-MUI, tetapi menjadi kewajiban bersama antara pemerintah dan MUI melalui prinsip *sharing responsibility*.

Kehadiran aturan turunan seperti PP No. 39 Tahun 2021, PP No. 42 Tahun 2024, serta PMA No. 20 Tahun 2021 memperjelas mekanisme, tahapan, dan sanksi dalam penyelenggaraan sertifikasi halal. Perubahan ini bertujuan memberikan kepastian hukum, perlindungan konsumen, serta mendorong kesadaran produsen untuk menjamin kehalalan produknya. Dalam konteks pangan lokal, sertifikasi halal sangat penting karena banyak produk tradisional yang masih belum tersertifikasi, salah satunya adalah produk tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar, Kalimantan Selatan. Oleh karena itu, penerapan sertifikasi halal pada produk pangan lokal perlu ditingkatkan agar sesuai dengan prinsip *halal-thayyib* sekaligus mendukung daya saing produk lokal.

2. Proses Pengolahan Tempe Gembus dan kaitanya dengan Perspektif Hukum Positif.

a. Pengolahan Tempe Gembus

Pengolahan pangan atau produksi pangan merupakan aktivitas yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat, khususnya dalam memanfaatkan bahan baku yang tersedia dilingkungan sekitar. Proses produksi pangan tidak hanya mencakup kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk siap dikonsumsi tetapi juga menuntut adanya jaminan keamanan, kualitas dan keberlanjutan agar pangan yang dihasilkan layak dikonsumsi.

Salah satu prinsip yang menjadi fundamental dalam penyelenggaraan produksi pangan adalah adanya konsep halal dan *thayiban* dimana halal yang dimaksud merujuk kepada kehalalan zatnya, proses produksinya dan tata kelola yang harus sesuai dengan ketentuan syariat islam hal ini senada dengan apa yang dikemukakan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang mengatakan bahwa produk halal adalah produk yang tidak mengandung unsur babi, tidak mengandung bahan telarang seperti bahan-bahan yang dibuat dari darah maupun organ tubuh manusia, tidak mencampurkan kotoran-kotoran atau tambahan yang menjijikan.¹⁶⁹

Hal ini dikarenakan apabila mengkonsumsi makanan ataupun minuman yang diharamkan dapat berakibat buruk antara lain wajah menjadi pucat dan mata

¹⁶⁹ Kusuma dan Kurniawati, *Makanan Halal dan Thoyyib*, hal 4.

sering memerah, mulut dan kerongkongan menjadi kering, kepala pusing dan telinga mendengung berat badan menuru dan urat syaraf menjadi bengkak, pancaindra semakin melemah, kecerdasan semakin menurun dan kemampuan berfikir semakin kurang, sering lupa dan cenderung untuk melakukan hal-hal yang negatif kemampun bekerja menjadi lemah dan lain sebagainya.¹⁷⁰ Namun demikian Islam tidak hanya terhenti pada dimensi halal saja sebagai *legal*-formalnya melainkan melengkapinya dengan prinsip *thayyiban* yang berarti baik, bersih, sehat, bergizi dan juga bermanfaat. Prinsip ini menambahkan standarisasi kualitas mutu terhadap makanan yang dikonsumsi sehingga tidak cukup bagi suatu produk hanya dikatakan sah menurut hukum akan tetapi juga harus memberikan manfaat yang nyata bagi kesehatan manusia serta tidak membahayakan tubuh maupun akal.

Perhatian terhadap makanan yang bermanfaat ini dapat dikaitkan dengan dua tujuan utama syariat, yaitu menjaga jiwa (*hiḏz al-nafs*) dan menjaga akal (*hiḏz al-‘aql*). Menjaga jiwa berarti memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung zat berbahaya atau racun yang dapat mengancam keselamatan hidup, sedangkan menjaga akal bermakna melindungi manusia dari konsumsi makanan maupun minuman yang dapat merusak fungsi intelektual dan kesadaran. Dengan demikian, konsumsi makanan *thayyiban* memiliki implikasi langsung terhadap

¹⁷⁰ M. Aliyul Wafa dkk., *Fiqih* (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas KH. A. Wahab Hasbullah, 2023), hal 57.

keberlangsungan hidup manusia, baik dalam menjaga kesehatan fisik maupun dalam memelihara kualitas mental dan spiritual.

Apabila suatu makanan tidak memenuhi unsur manfaat, bahkan justru menimbulkan *mudarat* seperti menimbulkan penyakit, membuat kelemahan fisik, maka makanan tersebut tidak dapat dikategorikan sebagai *thayyiban*. Oleh karena itu, konsep ini memiliki dimensi fungsional yang cukup luas, menjadikan makanan bukan sekadar pemuas kebutuhan biologis, melainkan juga menjadi sarana yang mendukung kesejahteraan hidup manusia secara menyeluruh. Dengan kata lain, *thayyiban* dapat dipandang sebagai standar etis dan fungsional yang mengarahkan konsumsi pangan pada tujuan lebih tinggi, yaitu tercapainya kesehatan, keberkahan, dan kemaslahatan umat. Karena sebagaimana diketahui bahwa mengkonsumsi suatu yang haram dapat merusak hubungan spiritual seseorang dengan Allah SWT.

Proses pembuatan produk pangan lokal biasanya tidak menggunakan bahan-bahan modern sebagaimana yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa produk ini biasanya hanya mengandalkan bahan-bahan tradisional dan pengetahuan produsen semata. Dalam perkembangannya produk pangan lokal sering kali disandingkan dengan nama daerah tertentu dimana produk tersebut dibuat seperti dodol garut dan lain-lain. Namun tidak sedikit pula produk pangan lokal yang tidak disandingkan dengan nama daerah salah satunya adalah produk pangan lokal tempe gembus, meskipun tidak ada secara nyata yang menyebutkan bahwa produk ini berasal dari daerah mana akan tetapi salah satu artikel menyebutkan bahwa produk ini berasal

dari daerah Jawa pada tahun 1943 pada saat masyarakat Indonesia sedang mengalami krisis persediaan makanan. Proses pengolahan tempe gembus sendiri dimulai dari pemanfaatan ampas tahu yang mana pada dasarnya proses ini merupakan hasil sampingan dari industri pembuatan tahu. Ampas tahu yang masih mengandung protein dan serat yang cukup tinggi biasanya dianggap sebagai limbah atau dijadikan untuk pakan ternak padahal jika diolah dengan benar ampas tahu ini masih memiliki nilai gizi yang bermanfaat. Pada proses pembuatan tempe gembus ampas tahu terlebih dahulu akan dicuci dengan menggunakan air bersih sehingga untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang menempel.

Kemudian ampas tahu yang sudah bersih tersebut akan diperas terlebih dahulu agar mengurangi kadar air, ketika ampas tahu sudah mulai mengering kebiasaan dari produsen tempe gembus di kecamatan Batu Ampar ampas tahu yang sudah kering tersebut akan direbus terlebih dahulu dengan menggunakan temperatur suhu tertentu hal ini dipuntukan untuk memastikan bahwa kotoran atau kuman yang ada di dalamnya telah mati. Kemudian ampas tahu akan didinginkan setelah itu akan dicampur dengan menggunakan ragi tempe (Raprime) dengan takaran tertentu sebagai bahan fermentasi. Setelah itu adonan ampas tahu akan dibungkus menggunakan plastik yang telah dikasih lubang untuk memberikan sirkulasi udara yang baik. Adapun proses fermentasi ini berlangsung antara 1 sampai 2 hari tergantung dari siklus cuaca yang terjadi pada saat itu, hingga ampas tahu tersebut

berubah menjadi tempe gembus dengan tekstur yang padat dan mempunyai aroma yang khas.¹⁷¹

Tahapan ini menggambarkan bahwa meskipun proses pembuatan tempe gembus merupakan produk pangan hasil transformasi yang cukup sederhana akan tetapi memerlukan ketelitian khusus agar menghasilkan makanan yang layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam perspektif hukum ekonomi syariah proses ini selaras dengan adanya prinsip *halalan thayyiban* hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku berupa ampas tahu yang berasal dari kedelai yang halal, cara pengolahan yang dilakukan dengan memperhatikan aspek kebersihan serta hasil akhirnya berupa produk yang baik, bergizi dan aman untuk dikonsumsi.

Hal senada juga disebutkan dalam Al-qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

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

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

Kata “*kulu*” dalam ayat ini merupakan kata perintah yang terambil dari akar kata “*al-akl*”, yang berarti mengonsumsi makanan. Menurut Al-Asfahani, kata

¹⁷¹ Supandi, “Wawancara Pribadi dengan Produsen Tempe dan Penjual Tempe Gembus dan Tahu.”

“*halal*” di atas secara etimologi diartikan dengan “hilangnya ikatan”. Pendapat ini sesuai dengan pendapat al-Syawkani yang menyatakan bahwa sesuatu itu dikatakan halal karena telah terurainya simpul tali atau ikatan larangan yang mencegahnya. Pendapat ini diperkuat dengan perkataan ulama kontemporer seperti Yusuf al-Qaradhwani, mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan.¹⁷² Tidak hanya itu dalam sebuah hadits yang berbunyi:

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ النَّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ، لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ

Dari Abu ‘Abdillah Nu’mān bin Basyir Radhiyallahu anhumā berkata: Aku mendengar Rasulullah Saw bersabda “sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram pun telah jelas pula. Sedangkan diantara ada perkara *syubhat* (samar-samar) yang kebanyakan manusia tidak mengetahui (hukum)-Nya. Barangsiapa yang menghidari perkara *syubhat* (samar-samar) maka ia telah membersihkan agama dan kehormatannya. Barangsiapa yang jatuh ke dalam perkara yang samar-samar maka ia telah jatuh kedalam perkara yang haram.”¹⁷³

Para ulama dapat mengetahui hukum masalah *syubhat* ini berdasarkan *nash* atau *qias*. Namun, apabila terdapat suatu perkara yang tidak jelas diantara halal dan haram dan tidak terdapat *nash* atau *ijmak* maka para mujtahid akan berijtihad.

¹⁷² Afrizal El Adzim Syahputra dkk., “Mengonsumsi Makanan Halal Perspektif Al-Qur’an: Telaah Semantik-Historis QS Al-Baqarah ayat 168,” *AL QUDS : Jurnal Studi Alquran dan Hadis* 7, no. 1 (2023): hal 39, <https://doi.org/10.29240/alquds.v7i1.5510>.

¹⁷³ Jeni Susyanti dkk., *Implementasi Sertifikasi Halal & Literasi Keuangan Umkm*, Pertama (Unisma Press, 2025), hal 1.

Mereka akan memutuskan samada perkara tersebut halal atau haram dengan menggunakan dalil *syara'*, contoh perkara *syubhat* adalah memakan sesuatu yang ada perselisihan ulama tentang kehalalan atau keharamannya seperti makan daging kuda, keledai, dan *dhab*. Orang yang *wara'* tidak akan mengambil perkara syubhat untuk memelihara kesucian jiwa dan melenyapkan keraguan perasaan. Ini adalah jalan yang lebih baik baginya.¹⁷⁴

Salah satu kaidah tentang mubah adalah hal-hal yang bersifat mubah dapat menjadi sunnah, wajib, bahkan haram tergantung pada perbedaan niat dan keadaan.¹⁷⁵ Mengkonsumsi makanan adalah mubah, akan tetapi mengkonsumsi makan yang halal adalah sebuah kewajiban bagi setiap Muslimin. Oleh karena itu, mendapatkan pangan yang halal seharusnya hak bagi setiap konsumen muslim.¹⁷⁶

Konsep *thayyiban* menekankan kepada suatu produk pangan tidak hanya halal dari segi zatnya akan tetapi juga harus memenuhi standar kesehatan, kebersihan dan kebermanfaatan. Hal ini tercermin dalam tempe gembus yang meskipun berbahan dasar sederhana akan tetapi memberikan asupan berupa protein, serat, serta manfaat gizi lainya bagi masyarakat. Dengan demikian, produksi tempe gembus tidak hanya berorientasi kepada keuntungan ekonomi melainkan juga

¹⁷⁴ Rahmat Sholihin, "Konsep Halal dan Haram (Perspektif Hukum dan Pendidikan)," *Journal Of Islamic and Law Studies* 8, no. 1 (2024): hal 6, <https://dx.doi.org/10.18592/jils.v4i1.xxxx>.

¹⁷⁵ Zulfa Makiah, *Sertifikasi Halal Kajian Sejarah, Regulasi dan Lembaga Pelaksana*, Pertama (Antasari Press, 2023), hal 10.

¹⁷⁶ Agnes Murdiati dan Amaliah, *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*, Kedua (Kencana, 2013), hal 145.

mencerminkan kepatuhan terhadap syariat islam yang menempatkan aspek kebermanfaatan dan kesehatan sebagai prinsip utama dalam mengkonsumsi makanan.

Selain itu, pengolahan tempe gembus juga berhubungan erat dengan prinsip *maslahah* (kemaslahatan). Dengan memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan utama masyarakat tidak hanya mengurangi limbah pangan akan tetapi juga mampu menciptakan produk yang bernilai ekonomis sehingga hal ini sejalan dengan *maqasid syariah*, khususnya pada *hifz al-mal* (menjaga harta) karena pemanfaatan limbah pangan dapat menekankan biaya produksi sekaligus memberikan peluang ekonomi yang baru.

Tempe gembus dijual dimasyarakat dengan harga yang relatif terjangkau untuk di Kecamatan Batu Ampar sendiri berada dikisaran Rp2000-3000/satunya.¹⁷⁷ Sehingga memberikan kemudahan akses bagi masyarakat yang ekonominya mengah kebawah. disisi lain produsen kecil seperti pengusaha rumahan juga memperoleh keuntungan finansial dari penjualan produk ini. Pola ini mencerminkan distribusi manfaat ekonomi yang lebih adil sesuai dengan tujuan hukum ekonomi syariah yang menekankan kepada keseimbangan dan keadilan dalam aktivitas muamalah.

¹⁷⁷ Kolek, Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus, Tahu dan Susu Kacang Kedelai, Jilatan Alur, Wawancara Pribadi, 28 Juni 2025

Selain itu, produk tempe gembus juga selaras dengan *hidz nafsh* (menjaga jiwa) dan *hifz aql* (menjaga akal). Sebagai sumber protein nabati tempe gembus mampu mendukung pemenuhan gizi masyarakat dengan harga yang relatif murah sehingga membantu menjaga kesehatan fisik dan daya tahan tubuh bagi masyarakat yang berpenghasilan rendah. Dengan mengkonsumsi makan yang sehat maka jiwa (*nafs*) terlindungi dari penyakit yang timbul akibat kekurangan gizi pada saat yang bersamaan gizi yang terkandung di dalamnya juga mendukung perkembangan otak yang berarti menjaga akal (*aql*) dari berbagai kerusakan akibat pola makan yang buruk.

Sehingga dapat dikatakan bahwa produk sederhana ini dapat membawa manfaat yang nyata bagi masyarakat yang luas tidak hanya dari segi ekonomi melainkan juga dari segi kesehatan dan keberlangsungan hidup setiap masyarakatnya. Sehingga unsur-unsur dalam *asmaul khamsah* pada produk olahan tempe gembus ini sudah memenuhi unsur *maslahat* bagi Produsen maupun pembeli.

Berdasarkan paparan yang diungkapkan di atas penulis dapat menarik kesimpulan bahwa dalam proses pembuatan tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut telah memenuhi standarisasi kebersihan, keamanan serta kualitas bahan yang digunakan dalam proses pembuatan tempe gembus. Hal ini dapat dibuktikan dari hasil wawancara dan observasi lapangan yang penulis lakukan ketika dalam proses penelitian.

b. Perspektif Hukum Positif

Dalam perspektif hukum positif produk pangan lokal diposisikan sebagai salah satu bagian dari kekayaan bangsa yang memiliki nilai yang cukup strategis baik secara ekonomi maupun budaya sehingga memerlukan adanya perlindungan hukum yang jelas. Indonesia sebagai negara yang mempunyai berbagai regulasi yang memadai hal ini dikarenakan dengan adanya regulasi tersebut dapat memberikan kepastian hukum bagi produsen dalam memproduksi maupun distribusi barang dagangannya. selain daripada itu adanya berbagai regulasi memberikan keamanan pangan dan melindungi hak-hak masyarakat sebagai konsumen, serta mendorong daya saing produk pangan lokal di Tingkat nasional maupun global.

Sebagaimana disebutkan dalam pasal 4 undang-undang nomor 8 tahun 1999 yang mengatakan bahwa hak konsumen adalah; 1). Hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa 2). Hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan 3). Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. 4). Hak untuk didengar pendapat dan keluhanya atas barang dan/atau jasa yang digunakan 5). Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut. 6). Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen 7). Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif 8). Hak untuk mendapatkan

kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya. 9). Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Sedangkan menurut Zoemrotin K. Susilo mengatakan hak konsumen yang harus dilindungi yaitu hak untuk mendapatkan keamanan dan keselamatan; hak untuk memperoleh informasi yang benar dan jujur; hak untuk memilih barang/atau jasa yang dibutuhkan; hak untuk didengar pendapatnya; hak untuk mendapat ganti rugi; hak untuk mendapatkan lingkungan yang bersih dan sehat.¹⁷⁸ Selain daripada itu, jika ada hak maka pasti ada kewajiban didalamnya hal ini sebagaimana yang tertuang dalam pasal 5 undang-undang perlindungan konsumen adapun kewajiban dari konsumen adalah sebagai berikut: 1) membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan/atau jasa demi keamanan dan keselamatan, 2) beritikad baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan/atau jasa 3) membayar sesuai dengan nilai tukar yang disepakati 4) mengikuti upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan konsumen.

Adanya undang-undang perlindungan konsumen tidak hanya mengatur tentang pemberian hak maupun kewajiban dari sudut pandang konsumen saja melainkan juga dari sudut pandang produsen hal ini dikarenakan posisi produsen dalam rantai perdagangan memiliki peran yang sangat dominan dibandingkan

¹⁷⁸ Niru Anita Sinaga dan Nunuk Sulisrudatin, "Pelaksanaan Perlindungan Konsumen di Indonesia," *Jurnal Ilmiah Hukum Dirgantara* 5, no. 2 (2014): hal 77, <https://doi.org/10.35968/jh.v5i2.110>.

dengan konsumen. Produsen merupakan badan Perseroan maupun individu yang menciptakan, merancang bahkan menjual barang atau jasa kepada masyarakat sebagai konsumennya dengan demikian tanpa adanya peraturan yang jelas potensi besar bagi produsen untuk bertindak sewenang-wenang bisa saja terjadi seperti menghasilkan barang kurang berkualitas rendah, menyembuyikan informasi penting terkait keamanan produk, atau bahkan melakukan praktik curang yang nantinya akan merugikan konsumen.

Maka dari itu, agar produsen tidak berperilaku yang sewenang-wenang maka pemerintah melalui regulasinya dalam pasal 7 undang-undang nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen mewajibkan pelaku usaha atau produsen untuk 1) beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya 2) memberikan informasi yang benar jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberikan penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan 3) memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif 4) menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku 5) memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu serta memberi jaminan dan/atau garansi atas barang yang dibuat dan/atau yang diperdagangkan 6) memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan 7) memberi ganti rugi dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

Lebih lanjut dalam pasal 8 pelaku usaha atau produsen juga dilarang untuk

- 1). Pelaku usaha dilarang untuk memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang yang (a). tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan perundang-undangan (b) tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih atau *netto* dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang tersebut (c) tidak sesuai dengan ukuran, takaran, timbangan, dan jumlah dalam hitungan menurut ukuran yang sebenarnya (d) tidak sesuai kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut (e) tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut (f) tidak sesuai dengan janji yang dinyatakan dalam label, etiket, keterangan, iklan atau promosi penjualan barang dan/atau jasa tersebut (g) tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu (h) tidak mengikuti ketentuan produksi secara halal sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label (i) tidak memasang label atau membuat penjelasan barang yang memuat nama barang, ukuran, berat/isi bersih atau *netto*, komposisi, aturan pakai, tanggal pembuatan, akibat sampingan, nama dan Alamat pelaku usaha serta keterangan lain untuk penggunaan yang menurut ketentuan harus dipasang/dibuat (j) tidak mencantumkan informasi dan/atau petunjuk penggunaan barang dalam bahasa Indonesia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku 2).

pelaku usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat, atau bekas dan tercemar dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud 3). pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar dengan dan tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar 4). pelaku usaha yang melakukan pelanggaran pada ayat (1) dan ayat (2) dilarang memperdagangkan barang dan/atau jasa tersebut serta wajib menariknya dari peredaran.

Dalam konteks produksi tempe gembus produsen memiliki kewajiban hukum untuk menjaga kualitas bahan baku yang digunakan sebagaimana yang disebutkan dalam paragraph sebelumnya bahwa tempe gembus merupakan bahan yang berasal dari ampas tahu yang difermentasi sehingga rentan terhadap kontaminasi apabila tidak diolah dengan cara yang higienis. Adanya hukum perlindungan konsumen mengahruskan para produsen untuk memberikan transparansi informasi terkait bahan yang digunakan cara produksi dan ketahanan produk yang dihasilkan. Sebagaimana yang diungkapkan oleh bapak Kolek beliau selalu menjelaskan tentang keadaan dari tempe gembunya serta memberikan informasi tentang daya tahan produknya yaitu hanya bertahan beberapa hari hal ini dikarenakan tidak menggunakan bahan pengawet sehingga sebaiknya segera untuk diolah.¹⁷⁹

¹⁷⁹ Kolek, “Wawancara Pribadi Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus, Tahu dan Susu kacang Kedelai.”

Transaparansi ini menjadi asepek penting karena konsumen memiliki hak untuk mengetahui secara jelas apa saja kandungan dalam suatu produk apakah bahan yang dipakai aman dan sesuai standar, serta bagaimana proses produksinya dilakukan dengan keterbukaan informasi tersebut produsen tidak hanya membangun kepercayaan dengan konsumen melainkan juga memberikan jaminan keamanan dan kenyamanan dalam penggunaan produk. Sehingga konsumen dapat mengambil pilihan yang tepat sebelum produk tersebut dibeli.

Dengan kata lain, adanya prinsip keterbukaan informasi menjadi bagian yang tidak dapat terpisahkan dari tanggung jawab produsen terhadap konsumen. Ketentuan ini sejalan dengan prinsip utama perlindungan konsumen yaitu memberikan kepastian hukum, rasa aman serta keadilan bagi konsumen dalam kegiatan transaksi dengan demikian keterlibatan produsen dalam melaksanakan kewajiban transparansi informasi bukan hanya sekedar kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga menjadi bagian wujud tanggung jawab moral dan sosial terhadap masyarakat luas.

Dengan demikian, pengaturan produk pangan lokal dalam kerangka hukum positif tidak hanya bertujuan untuk memberikan perlindungan hukum akan tetapi menjadi instrument penting dalam mendukung Pembangunan ekonomi berkelanjutan. Selain daripada hukum perlindungan konsumen ada juga sebuah regulasi yang penting dalam melindungi konsumen seperti undang-undang Jaminan Produk Halal undang-undang ini merupakan salah satu regulasi yang memiliki keterkaitan erat dengan produk pangan lokal hal ini dikarenakan keduanya

menyangkut aspek perlindungan konsumen, memberikan kepastian hukum serta meningkatkan daya saing ekonomi.

Keterpaduan antara hukum perlindungan konsumen dan jaminan produk halal memperlihatkan bahwa negara hadir untuk melindungi konsumen secara menyeluruh, baik dari aspek fisik maupun aspek religious. Disisi yang lain perlindungan konsumen meamastikan keamanan dan mutu produk sementara itu jaminan produk halal memberikan kepastian bahwa produk sesuai dengan syariat islam. Kedua aturan tersebut membentuk standar hukum yang harus ditaati oleh produsen tempe gembus agar dapat memenuhi ekspektasi konsumen dan menjaga keberlangsungan produk di pasar.

Produk pangan lokal yang berbasis pada bahan baku dan tradisi masyarakat setempat tetap memerlukan kepastian hukum terkait status kehalalannya hal ini dikarenakan mengingat bahwa mayoritas penduduk Inonesia beragama islam dan sangat memperhatikan kehalalan produk yang dikonsumsi. Kehdarian sertifikasi halal pada produk pangan lokal tidak hanya memberikan kepercayaan pada konsumennya melainkan juga mampu meningkatkan nilai jual produk di pasar domestik maupun global.

Kewajiban setiap produk yang diproduksi maupun dijual belikan di Indonesia sebagaimana tertuang dalam pasal 4 undang-undang jaminan produk halal memberikan sebuah tantangan baru bagi produsen untuk mau tidak mau bisa tidak bisa produk yang mereka produksi dan mereka distribusi harus bersertifikasi halal aturan ini juga diperjelas dalam pasal 2 peraturan pemerintah nomor 42 tahun 2024

tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal. Kehadiran peraturan pemerintah tersebut mengaskan bahwa setiap produk pangan termasuk tempe gembus wajib melalui standar pemeriksaan yang terukur agar status keahalannya terjamin.

Jika dikaitkan kedalam teori kepatuhan hukum produsen merupakan aspek penting dalam penerapan peraturan pemerintah nomor 42 tahun 2024 tentang penyelenggaraan jiminan prouk halal terutama bagi pelaku usaha yang memproduksi produk pangan lokal seperti tempe gembus. Dalam hal ini teori kepatuhan hukum sebagaimana yang dijelaskan dalam pembahasan sebelumnya produsen dipandang taat terhadap regulasi bukan hanya karena adanya ancaman berupa sanksi melainkan juga dikarenakan adanya kesadaran bagi produsen bahwa praturan tersebut memberikan manfaat baik secara ekonomi, sosial maupun moral. Oleh karena itu, kepatuhan produsen terhadap kewajiban perundang-undangan baik undang-undang perlindungan konsumen maupun undang-undang jaminan produk halal menjadi ceriminan bagaimana hukum berfungsi sebagai instrument perlindungan konsumen sekaligus menjadi peningkatan daya saing usaha.

Kepatuhan ini pada akhirnya tidak hanya mengaskan posisi hukum sebagai perangkat pengendali, tetapi juga menempatkan hukum sebagai pedoman yang mampu mendorong lahirnya praktik usaha yang etis, transparan, dan berkelanjutan. Dalam konteks tempe gembus, penerapan jiminan produk halal memberikan jaminan kepada konsumen muslim mengenai kehalalan produk yang pada gilirannya memperkuat kepercayaan pasar.

Kepercayaan ini akan berimplikasi pada peningkatan loyalitas konsumen, perluasan pangsa pasar, dan penciptaan nilai tambah yang mendukung keberlangsungan usaha lokal. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Eka Novita Sari yang mengatakan bahwa “sertifikasi halal juga dapat meningkatkan kepercayaan pasar memperluas jangkuan distribusi serta menjadikan nilai tambah bagi produsen dalam persaingan industri pangan”.¹⁸⁰ Dengan demikian kepatuhan hukum produsen bukan hanya menjadi kewajiban normatif, tetapi juga strategi adaptif yang berorientasi pada keberlangsungan usaha dan kebermanfaatan secara lebih luas.

3. Tantangan yang dihadapi Produsen Tempe Gembus dalam Memenuhi Persyaratan Sertifikasi Halal dan Dampak yang ditimbulkan bagi Konsumen Muslim

Pemenuhan persyaratan halal dalam industri pangan menjadi isu yang sangat penting terutama bagi produk-produk lokal seperti tempe gembus yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat muslim. Sebagai produk olahan kedelai dengan harga terjangkau tempe gembus memiliki nilai ekonomi sekaligus peran sosial dalam menyediakan alternatif pangan bergizi. Namun keberadaanya juga harus disesuaikan dengan regulasi sertifikasi halal yang semakin tahun semakin ketat, seiring dengan berlakunya kebijakan pemerintah tentang jaminan produk halal hal ini membuat produsen tidak hanya berfokus pada kualitas rasa akan tetapi juga pada kepastian hukum kehalalan suatu produk.

¹⁸⁰ Sari, “Wawancara Pribadi dengan Pedagang Tempe, Tempe Gembus dan Tahu.”

Tantangan pertama yang dihadapi produsen tempe gembus adalah keterbatasan pemahaman mengenai prosedur sertifikasi halal. Sebagian besar produsen tempe gembus yang berada di kecamatan Batu Ampar merupakan pelaku usaha kecil yang menjalankan produksi secara tradisional, sehingga informasi mengenai syarat administrative, dokumen yang dibutuhkan maupun mekanisme pengajuan sertifikasi sering kali belum sepenuhnya dipahami.

Kondisi ini menjadikan proses pemenuhan persyaratan halal terasa rumit dan membebani terutama bagi produsen yang belum terbiasa dengan birokrerasi formal. Selain itu, meskipun lembaga sertifikasi halal sudah hadir di Kabupaten Tanah Laut kenyataanya keberadaan lembaga tersebut belum sepenuhnya memberikan dampak yang signifikan bagi para produsen, khususnya mereka yang berada di pelosok desa. Hal tersebut dikarenakan kurangnya perhatian yang diberikan dalam bentuk sosialisai maupun edukasi. Akibatnya pemahaman produsen terhadap pentingnya sertifikasi halal masih minim, sehingga banyak dari mereka yang belum merasa perlu untuk segera melakukan proses sertifikasi terhadap produk yang dihasilkan. Sebagaimana yang diungkapkan oleh bapak Supandi beliau mengatakan bahwa beliau tidak mengetahui tentang adanya peraturan maupun regulasi yang ada terkait dengan undang-undang perlindungan konsumen maupun undang-undang jaminan produk halal.¹⁸¹

¹⁸¹ Supandi, "Wawancara Pribadi dengan Produsen Tempe dan Penjual Tempe Gembus dan Tahu."

Selain aspek pemahaman, biaya sertifikasi halal juga menjadi kendala cukup signifikan. Sebagaimana telah disebutkan sebelumnya bahwa keterbatasan pemahaman produsen tentang sertifikasi halal berdampak pada kurangnya pemahaman tentang berapa modal yang harus dikeluarkan dalam penerbitan sertifikasi halal. Hal ini dikarenakan proses sertifikasi halal membutuhkan pengeluaran tambahan untuk pengurusan administrasi, pengujian bahan, hingga pendampingan teknis, yang bagi produsen kecil dirasakan cukup berat ketika biaya tersebut tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh dari penjualan. Selain itu, sebagaimana yang disebutkan sebelumnya bahwa sebagian besar produsen tempe gembus merupakan usaha keluarga bersekala kecil yang mengandalkan tenaga kerja terbatas bahkan melibatkan anggota keluarga sendiri tanpa dukungan pekerja profesional.

Kondisi ini membuat produsen tempe gembus harus membagi waktu secara optimal hanya untuk menjaga kelangsungan produksi harian agar tetap berjalan lancar. Mereka lebih banyak berkonsentrasi pada aktivitas pokok seperti persiapan bahan baku, proses fermentasi, hingga distribusi ke pasar atau pengecer. Dalam situasi seperti ini pengurusan sertifikasi halal sering dianggap menjadi beban tambahan yang cukup memberatkan hal ini dikarenakan proses administrasi, pengumpulan dokumen, hingga mengikuti tahapan audit memerlukan waktu yang tidak sedikit, sehingga dapat mengganggu ritme produksi yang sudah ditentukan.

Bagi produsen rumahan seperti mereka setiap keterlambatan dalam proses produksi akan berdampak langsung pada ketersediaan produk di pasar dan potensi

menurunnya pendapatan harian. Oleh karena itu, banyak dari mereka yang memilih atau menunda bahkan mengabaikan pengurusan sertifikasi halal bukan karena menolak prinsip itu sendiri melainkan karena keterbatasan tenaga dan waktu hal ini dikarenakan prioritas utama mereka tetap terfokus pada kelancaran produksi serta pemenuhan kebutuhan konsumen sehari-hari. Sebagaimana yang diungkapkan oleh bapak Sarjuki beliau mengatakan bahwa proses sertifikasi membutuhkan biaya, waktu, dan tenaga yang tidak sedikit, sementara usaha yang dijalankan masih berskala kecil dengan modal yang terbatas ditambah masyarakat selama ini sudah cukup mengenal tempe gembus sebagai makanan tradisional yang bahan bakunya jelas berasal dari ampas tahu.¹⁸² Hal tersebut menjadikan produsen enggan ataupun menunda untuk mengajukan sertifikasi halal.

Selain itu, salah satu kendala yang cukup sering ditemui dalam konteks persyaratan halal bagi produsen adalah masalah persepsi. Sebagian produsen beranggapan bahwa sertifikasi halal tidaklah terlalu penting karena konsumen produk mereka tidak hanya berasal dari kalangan muslim akan tetapi juga dari kalangan Non muslim yang pada dasarnya tidak memiliki kewajiban agama untuk mengkonsumsi produk halal.

Pandangan ini melahirkan keyakinan bahwa keberadaan atau ketiadaan label halal tidak akan terlalu berpengaruh pada penjualan hal ini dikarenakan selama produk tersebut murah, mudah dijangkau dan rasanya enak maka konsumen dari

¹⁸² Sarjuki, "Wawancara Pribadi dengan Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus dan Tahu."

berbagai latar belakang tetap akan membelinya. Sebagaimana yang diungkapkan oleh bapak Kirom beliau juga menjelaskan bahwa beliau kurang setuju apabila produk yang beliau tawarkan harus dan wajib tersertifikasi halal hal ini dikarenakan kebanyakan konsumen yang mengkonsumsi produknya tidak hanya berasal dari muslim namun juga non-muslim yang tidak memerlukan jaminan halal sehingga menurut beliau keberadaan dari adanya label halal tidak mempengaruhi keputusan pembeli.¹⁸³

Persepsi ini sesungguhnya menjadi salah satu hambatan dalam penerapan jaminan produk halal yang telah diatur oleh pemerintah sedemikian rupa. Produsen yang memiliki pandangan demikian kerap mengabaikan aspek regulasi, padahal sertifikasi halal sepatutnya bukan hanya menyangkut tentang konsumen muslim melainkan juga menyangkut kepastian hukum, kebersihan dan kualitas produk yang bisa dirasakan oleh seluruh lapisan masyarakat termasuk konsumen muslim. Dengan kata lain, pemahaman produsen yang masih sempit membuat mereka gagal melihat bahwa sertifikasi halal adalah instrumen penting untuk meningkatkan kepercayaan pasar secara luas baik domestik maupun internasional. Tidak hanya itu kendala persepsi ini berdampak pada menurunnya motivasi produsen dalam mengurus sertifikasi halal.

Hal ini dikarenakan jika setiap produsen masih menilai bahwa konsumen tidak terlalu mempermasalahkan label halal maka pengurusan sertifikasi akan

¹⁸³ Kirom, "Wawancara Pribadi dengan Produsen dan Penjual Tempe, Tempe Gembus dan Tahu."

dipandang sebagai beban tambahan yang tidak memberikan keuntungan secara langsung akibatnya adalah produsen lebih memilih fokus kepada aktivitas produksi sehari-hari. Padahal sikap mengabaikan terhadap regulasi tersebut dapat menimbulkan risiko hukum bagi produsen hal ini dikarenakan undang-undang jaminan produk halal telah menegaskan kewajiban sertifikasi bagi pelaku usaha. Selain itu, di era modern seperti ini tidak menutup kemungkinan bahwa konsumen akan semakin kritis dan ketiadaan label halal akan berpotensi menurunkan kepercayaan terutama dari konsumen Muslim yang menuntut kepastian hukum atas produk yang mereka konsumsi.

Dengan kata lain, ketidakjelasan status halal akan membuat konsumen melanggar aturan agama karena bisa saja jadi produk tersebut ataupun proses produksi mengandung bahan yang diharamkan meskipun produsen telah mengeluarkan *statement* atau pendapat bahwa barang yang produksi merupakan barang yang terhindar dari hal-hal yang diharamkan akan tetapi pendapat tersebut hanya diungkapkan dalam bentuk lisan tanpa adanya bukti pengeluaran sertifikasi halal yang diketahui oleh lembaga terkait.

Dengan demikian, dari berbagai alasan maupun pernyataan yang diungkapkan oleh produsen tempe gembus dapat disimpulkan bahwa meskipun regulasi terkait telah lama diberlakukan seperti undang-undang nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen serta Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, namun implemnetasi dan sosialisasi aturan tersebut belum sepenuhnya menjangkau masyarakat, khususnya di wilayah perdesaan. Kondisi ini

menunjukkan adanya kesenjangan antara keberadaan regulasi di Tingkat nasional dengan Tingkat pemahaman dan penerapannya di lapangan, sehingga produsen kecil di perdesaan masih menghadapi keterbatasan informasi dan akses terhadap regulasi yang berlaku.

Dari persepektif *maqasid syariah* keberadaan sertifikasi halal merupakan bagian dari upaya menjaga agama (*hifz al-din*) dan menjaga jiwa (*hifz al-nafsh*) mengkonsumsi produk yang tidak jelas status halalnya dapat melemahkan kepatuhan umat dalam menjalankan agama, serta berpotensi membahayakan kesehatan jika bahan yang digunakan tidak sesuai dengan standar halal dan *thayib*. Sedangkan dari sudut pandangan hukum positif produk tanpa sertifikasi halal juga berpotensi menimbulkan masalah yang serius, undang-undang jaminan produk halal beserta peraturan lainnya mengatur bahwa produk yang beredar khususnya pangan wajib memiliki sertifikat halal sebagai bentuk kepastian hukum bagi konsumen. Jika ketentuan ini dilanggar oleh produsen maka dapat dikenai sanksi administrative hingga pidana, tergantung tingkat pelanggaran. Risiko hukum ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya menyangkut aspek religious, tetapi juga berkaitan dengan tanggung jawab produsen terhadap aturan negara dan perlindungan konsumen.

Selain sanksi hukum ketiadaan sertifikasi halal juga berpotensi menimbulkan sengketa antara konsumen dan produsen. Konsumen memiliki hak untuk mendapatkan informasi yang jelas dan jaminan keamanan atas produk yang dikonsumsi sebagaimana diatur dalam Undang-undang Perlindungan

Konsumen. Apabila Konsumen merasa dirugikan karena mengonsumsi produk yang tidak halal atau tidak jelas statusnya, mereka dapat melakukan tuntutan hukum. situasi ini merugikan produsen karena dapat merusak reputasi dan menurunkan kepercayaan publik. Ketidakpatuhan produsen dalam mengikuti regulasi yang berlaku khususnya undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal maupun undang-undang nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen memberikan dampak yang sangat signifikan terhadap konsumen regulasi tersebut sejatinya disusun untuk memberikan kepastian hukum sekaligus menjamin hak-hak dasar konsumen, hak tersebut meliputi hak atas kenyamanan, keamanan, keselamatan serta kepastian status halal suatu produk tertentu.

Ketika produsen mengabaikan aturan ini maka posisi konsumen menjadi sangat rentan terhadap berbagai bentuk kerugian. Dari perspektif perlindungan konsumen ketidakpatuhan seringkali berimplikasi pada lahirnya produk yang tidak sesuai standar sebagaimana yang tertuang dalam standarisasi produk tempe apabila produk tersebut terbuat dari pengolahan kacang kedelai ataupun dibeli dengan informasi yang menyesatkan. Kondisi tersebut mengakibatkan konsumen dirugikan baik dari kesehatan maupun ekonomi. Sehingga hal ini menunjukkan bahwa pelanggaran terhadap regulasi perlindungan konsumen bukan hanya sekedar persoalan administratif melainkan juga berdampak langsung pada kualitas hidup masyarakat. Dalam konteks jaminan produk halal dampak yang dirasakan oleh konsumen muslim khususnya umat Islam bersifat mendalam produk yang tidak melalui proses sertifikasi halal menimbulkan ketidakpastian mengenai kehalalan

bahan baku maupun proses produksinya. Bagi konsumen muslim hal ini dapat mengganggu ketenangan batin serta menghalangi mereka dalam menjalankan agama Islam secara konsisten. Dengan demikian, ketidakpatuhan produsen terhadap regulasi halal tidak hanya menyalahi aturan melainkan juga mencederai aspek spiritual konsumen yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari.