

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pemamparan dan penjelasan yang telah penulis lakukan diatas maka penulis dapat memberikan kesimpulan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Sertifikasi halal pada awalnya masih bersifat sukarela dan dilaksanakan atas keinginan dari pelaku usaha sendiri yang mana instansi yang bertanggung jawab saat itu adalah LPPOM yang kemudian dikeluarkan sertifikat halalnya oleh MUI apabila pengajuan berkas telah lengkap dan dalam proses audit tidak ditemukan hal-hal yang diragukan. Kemudian perubahan kesukarelaan menjadi kewajiban bagi setiap produk yang diproduksi maupun beredar termasuk pada produk pangan lokal merupakan bentuk tranformasi setelah lahirnya Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal (UUJPH) dimana lembaga yang terkait didalamnya tidak hanya MUI melainkan juga menjadi tanggung jawab pemerintah (BPJPH).
2. Pada proses produksi olahan tempe gembus di Kecamatan Batu Ampar dilakukan dengan memperhatikan aspek kebersihan bahan baku mulai dari pencucian ampas tahu, perebusan hingga fermentasi. Bahan baku yang digunakan berasal dari sisa olahan tahu yang awalnya berasal dari kacang kedelai yang secara syariat islam tergolong biji-bijian yang halal dan diolah

melalui prosedur yang sederhana dengan menggunakan bahan tambahan yang tersertifikasi halal. Sedangkan dalam pandangan hukum positif produsen masih belum mampu mematuhi aturan yang ada baik UU Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal maupun UU Nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen terbukti belum adanya pencantuman label halal dan informasi lainya baik berupa logo maupun tanggal produksi.

3. Tantangan yang dihadapi oleh produsen tempe gembus adalah keterbatasan informasi mengenai prosedur sertifikasi halal maupun regulasi lainya hal tersebut dikarenakan tidak adanya edukasi maupun sosialisasi yang dilakukan pemerintah kepada masyarakat khususnya produsen dipelosok daerah. Selain itu adanya perbedaan persepsi bagi para produsen menjadi salah satu hambatan tersendiri dalam perkembangan sertifikasi halal. Adanya kendala-kendala yang dihadapi produsen tempe gembus dalam pemenuhan sertifikasi halal memberikan dampak kerugian kepada konsumen muslim seperti menimbulkan ketidakpastian hukum mengenai kehalalan pada produk yang akan mereka konsumsi selain itu konsumen tidak dapat informasi yang benar jelas dan jujur mengenai kondisi barang sebagaimana ketentuan regulasi.

## **B. Saran**

Adapun saran-saran yang penulis dapat berikan adalah sebagai berikut:

1. Kepada pemerintah maupun lembaga yayasan perlindungan konsumen lainya hendaknya untuk memberikan sosialisasi ataupun edukasi kepada

para produsen terkait jaminan produk halal maupun undang-undang perlindungan konsumen hingga kepolosok desa atau kelurahan.

2. Kepada para produsen, penjual maupun konsumen hendaknya selalu mengupdate regulasi yang ada serta meningkatkan pemahaman tentang sertifikasi halal baik melalui media sosial ataupun mengikuti seminar lainnya. Dengan memberikan label halal pada produk olahan maka produsen dapat memberikan rasa kepastian pada produknya dan mematuhi regulasi yang ada serta meminimalisir kerugian dikemudian hari.
3. Kepada peneliti selanjutnya. Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna sehingga untuk mencapai sebuah kesempurnaan dalam penelitian sejenis. Penulis memberikan beberapa rekomendasi berupa penelitian tentang respon pemerintah daerah dengan adanya regulasi sertifikasi halal dan undang-undang perlindungan konsumen dan kendala apa saja yang dihadapi dalam pemenuhan regulasi tersebut serta apa inovasi yang diberikan oleh pemerintah daerah dalam merealisasikan regulasi tersebut.