

**“MAKANAN OLAHAN DALAM KAJIAN UU NO 18 TAHUN 2012
DAN MAQASID SYARIAH”
(STUDI KASUS DI SD NEGERI 2 KEBUN LAMA KOTA LANGSA)**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana (S.1) Program Studi
Hukum Ekonomi Islam (Muamalah)

Oleh :

LAILA NELI
NIM : 2012012111



**FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI LANGSA
2018 M/1439 H**

SKRIPSI

Diajukan kepada Institut Agama Islam Negeri (IAIN)

Langsa Sebagai Salah Satu

Bidang Studi Program Sarjana (S-1)

Dalam Ilmu Syariah

Diajukan oleh :

LAILA NELI

Mahasiswa Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Langsa

Fakultas / Jurusan : Syari'ah / MU

Nim : 2012012111

Disetujui oleh :

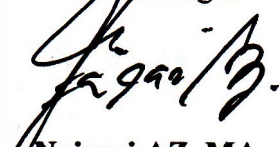
Pembimbing I



Dr. H. Zulkarnain, MA

Nip.19670719 201411 1 003

Pembimbing II



Nairazi AZ, MA

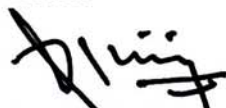
Nip. -

**Telah Di Nilai Oleh Panitia Sidang Munaqasyah
Skripsi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Langsa,
Dinyatakan Lulus dan Diterima Sebagai Tugas Akhir
Penyelesaian Program Sarjana (S-1) Fakultas Syariah
Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah)**

Tanggal : 27 Juli 2017 M

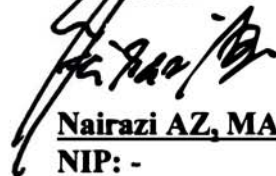
**Di
Langsa
Panitia Sidang Munaqasyah**

Ketua



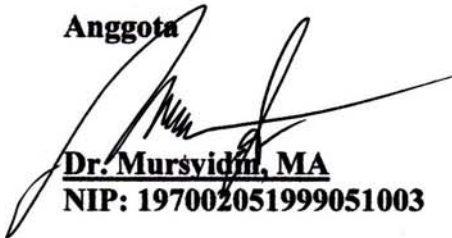
Dr. H. Zulkarnain, MA
NIP: 196707192014111003

Sekretaris



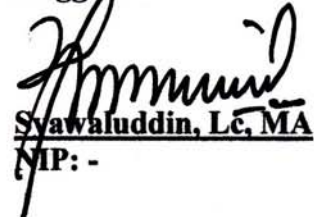
Nairazi AZ, MA
NIP: -

Anggota



Dr. Mursyidin, MA
NIP: 197002051999051003

Anggota



Syawaluddin, Lc, MA
NIP: -

**Mengetahui:
Dekan Fakultas Syariah Institut Agama
Islam Negeri (IAIN) Langsa**



Dr. Zulfikar, MA
NIP: 197209091999051001

PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Laila Neli
Tempat/Tgl.Lahir : Muka Sungai Kuruk, 21 April 1994
Nim : 2012012111
Program Studi : Muamalat
Alamat : Muka Sungai Kuruk

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, tidak merupakan hasil pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan saya tersebut.

Langsa, Mei 2017

Yang Membuat Pernyataan



Laila Neli

KATA PENGANTAR

Segala puji beserta syukur penulis persembahkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan dan kesempatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Makanan Olahan Dalam Kajian Uu No 18 Tahun 2012 Dan Maqasid Syariah (Studi Kasus di SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa)”**. Selanjutnya shalawat dan salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta seluruh keluarga dan sahabat.

Penulisan skripsi ini dimaksudkan sebagai sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana hukum di Institut Agama Islam Negeri Langsa, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis skripsi ini dapat diselesaikan. Melalui kata pengantar ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. H Zulkarnain, M.A dan Bapak Nairazi AZ, M,A selaku pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan dan mendiskusikan skripsi ini dengan penuh kearifan dan kebijaksanaan tanpa pernah merasa bosan dan lelah demi selesainya penulisan skripsi ini.
2. Kedua orang tua tercinta, yang telah membesarkan, mendidik penulis dan selalu memberi dukungan, karena tanpa beliau penulis tidak berarti apa-apa. Semoga Allah SWT senantiasa mengampuni dan melindungi serta melimpahkan rahmat dan karunianya

3. Kepala SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa, guru beserta staf TU yang telah membantu penulis pada saat mengadakan penelitian.
4. Abang, dan kakakku yang selalu memberikan masukan sehingga penulis menjadi semangat dalam proses penyelesaian skripsi ini.
5. Para sahabat ku tercinta membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini banyak terdapat kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi perbaikan skripsi ini.

Akhirnya hanya kepada Allah penulis menyerahkan semuanya, semoga skripsi ini senantiasa berguna bagi penulis khususnya dan bagi pembaca sekalian. Amin yaa Rabbal 'Alamin.

Langsa, Mei 2017

Penulis

Laila Neli

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
ABSTRAK	v

BAB I : PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	7
D. Penjelasan Istilah.....	8
E. Kajian Pustaka.....	9
F. Kerangka Teoritis	12
G. Sistematika Pembahasan.....	14

BAB II : Landasan Teoritis

A. Gambaran Umum Mengenai Pangan Dalam Islam.....	15
B. Gambaran Umum Mengenai Makanan Olahan Dalam Islam	23
C. Gambaran Umum UU No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan	27
D. Gambaran Umum Tentang Pandangan Ulama Terhadap Maqasid Syar'ah	30
E. Konsep Produksi Dalam Islam.....	34

BAB III : Metodologi Penelitian

A. Jenis Penelitian	36
B. Pendekatan Penelitian	37
C. Populasi dan Sampel	37
D. Sumber Data.....	38
E. Teknik Analisis dan Pengelolaan Data	49

BAB IV : Makanan Olahan Pada Kajian UU No. 18 Tahun 2012 Dan Maqasid Syari'ah

A. SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa	41
B. kriteria makanan olahan dalam uu no 18. Tahun 2012 tentang pangan	42
C. Tanggapan Mengenai Makanan Olahan Dalam Uu No. 18 Tahun 2012 Terhadap Kesehatan Anak	53
D. konsep Maqasid Syari'ah Terhadap Makanan Olahan.....	57
E. Analisis Penulis.....	59

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran-Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN- LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

1.	Nama Lengkap	Laila Neli
2.	Tempat /Tgl. Lahir	Muka Sungai Kuruk, 21 April 1994
3.	Jenis Kelamin	Perempuan
4.	Agama	Islam
5.	Kebangsaan	Indonesia
6.	Status Perkawinan	Belum Kawin
7.	Pekerjaan	Mahasiswa
8.	Alamat	Muka Sungai Kuruk
9.	No. Telp /HP	085371498342
10	Masuk ke Fakultas Tarbiyah	Tahun : 2012
11	Fakultas /Jurusan	Syariah/ Hukum Ekonomi Islam
12	Nomor Induk Mahasiswa	2012012111
13	Nama Ayah	Tarmizi
14	Nama Ibu	Mardiati
15	Pekerjaan Orang Tua	Wiraswasta
16	Alamat Orang Tua	Muka Sungai Kuruk

Langsa, Mei 2017
Penulis

(Laila Neli)

ABSTRAK

Tubuh manusia bisa diumpamakan seperti mesin yang sangat rumit dan tidak ada tandingannya . Seperti halnya mesin yang memiliki berbagai komponen, maka agar mesin itu dapat selalu berjalan dengan mulus perlu diperhatikan beberapa hal, antara lain perlu dipelihara dan dijaga kebersihannya, diberi waktu beristirahat, dan digunakan dengan hati-hati sesuai fungsinya. Demikian pula tubuh manusia, yang memiliki mekanisme yang sangat rumit itu dan salah satu segi pemeliharaan tubuh itu dengan makanan olahan dalam penelitian ini memiliki Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : (1) Bagaimana Kriteria makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 (2) Bagaimana tanggapan para guru dan pedagang terhadap makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 untuk kesehatan anak-anak (3) Bagaimana Konsep Maqasid Syari'ah terhadap makanan olahan dan Tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana Kriteria makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012, untuk mengetahui Bagaimana tanggapan para guru dan pedagang terhadap makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 untuk kesehatan anak-anak dan Untuk mengetahui Bagaimana konsep Maqasid Syari'ah terhadap makanan olahan. Dalam penelitian ini digunakan metode kualitatif dengan pendekatan yang digunakan adalah normatif-analitis yaitu pendekatan dengan mendeskripsikan gambaran atau lukisan secara sistematis berdasarkan UU mengenai makanan olahan. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Kriteria makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 dapat meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri yaitu pangan yang berupa makanan olahan berupa minuman dan makanan seperti halnya dalam penelitian ini adalah sate dan bakso, menyediakan makanan olahan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat. makanan olahan yang beredar di SD Negeri 2 Kebun Lama telah memenuhi standart kesehatan dari dinas kesehatan setempat dan telah sesuai dengan UU No 18 Tahun 2012 dan telah dijamin kesehatan. Konsep Maqasid Syari'ah terhadap makanan olahan mengandung kemashlahatan bagi orang banyak tanpa merusak nilai-nilai yang terkandung di dalamnya *dengan* tidak merugikan orang lain.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Setiap manusia yang hidup di dunia pasti sangat memerlukan makanan dan minuman untuk kelangsungan hidup nya. Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar makhluk hidup termasuk manusia. Makanan merupakan kebutuhan hidup manusia yang hakiki.¹ Untuk kelangsungan hidup, manusia perlu makan, meskipun manusia tidak hidup untuk makan. Saat ini kesadaran masyarakat akan kesehatan semakin meningkat dan semakin sadar bahwa makanan yang dikonsumsi sehari-hari sangat berpengaruh terhadap kesehatan tubuh dan mengetahui apa yang dikonsumsi baik untuk dirinya dan kemashlahatan akhirat kelak.

Makanan olahan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah makanan olahan seperti bakso, somai, sate, sosis dan minuman, es campur yang diolah siap saji, seperti sosis adalah makanan yang diolah dari bahan dasar hewani menjadi daging dan diproses untuk dijadikan sosis.

Syariat Islam adalah peraturan hidup yang datang dari Allah ta'ala, ia adalah pedoman hidup bagi seluruh umat manusia. Sebagai pedoman hidup ia memiliki tujuan utama yang dapat diterima oleh seluruh umat manusia. Tujuan diturunkannya syariat Islam adalah untuk kebaikan seluruh umat manusia. Dalam ruang lingkup ushul fiqh

¹Diana Candra Dewi, *Rahasia Dibalik Makanan Haram*, cet. Ke-1 (Malang : UIN-Malang Press, 2007), h. 15.

tujuan ini disebut dengan *maqashid as-syari'ah* yaitu maksud dan tujuan diturunkannya syariat Islam.

Titik sentral etika Islam yang dihubungkan dalam *maqashid as-syari'ah* adalah menentukan kebebasan manusia untuk bertindak dan bertanggung jawab karena kepercayaannya terhadap kemahakuasaan Tuhan. Hanya saja kebebasan manusia itu tidaklah mutlak. Karena itu, seluruh tujuan hidup manusia adalah untuk mewujudkan kebajikan kekhalifahannya sebagai pelaku bebas karena dibekali kehendak bebas, mampu memilih antara yang baik dan jahat antara yang benar dan salah, antara yang halal dan yang haram. Berbekal kebebasan ini, manusia dapat mewujudkan kebajikan dari keberadaannya sebagai wakil Allah, atau menolak kedudukan ini dengan melakukan yang salah. Dengan kata lain manusia akan mempertanggung jawabkan pilihan-pilihan yang diambilnya dalam kapasitasnya sebagai individu.²

Secara umum, Makanan olahan adalah makanan yang telah melewati proses tertentu seperti pemanasan, pengeringan, dan sebagainya. Proses ini sengaja dilakukan pada makanan dengan tujuan tertentu. Seperti, agar nutrisi dalam makanan lebih banyak, makanan lebih lezat, dan makanan lebih tahan lama, dan lain sebagainya. Dengan berbagai tujuan tersebut, artinya tidak semua makanan olahan merupakan pilihan yang buruk. Makanan olahan tidak selalu tidak sehat, namun apapun yang telah diolah bisa mengalami tambahan gula, garam, dan lemak. Allah telah menegaskan dalam Al-quran surat Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi :

²Muhammad Djakfar, *Etika Bisnis Islam Tataran Teoritis Dan Praksis*, (Malang : UIN Malang, 2008), h. 74-76.

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٣١﴾

Artinya : “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu berikan kepada-Nya”.³

Penggalan pertama ayat ini memerintahkan orang-orang beriman untuk mengkonsumsi makanan yang *halalan thayyiban* yang telah Allah sediakan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Sementara penggalan ayat kedua dari ayat ini mengingatkan agar orang-orang beriman berhati-hati dan waspada dalam memilih makanan yang hendak dikonsumsi, dan selalu berupaya meraih karunia Allah SWT pada saat mengkonsumsinya. Ayat ini juga memerintahkan manusia untuk mengkonsumsi makanan dalam konteks ketakwaan pada saat menjalankan perintah konsumsi makanan.⁴ Maka dari itu dalam mengkonsumsi makanan yang dibeli maupun yang diolah sendiri harus sesuai dengan kaidah atau ketentuan yang telah ditetapkan agar makanan yang dikonsumsi dapat bermanfaat bagi tubuh dan terhindar dari berbagai macam penyakit.

Allah memberikan inspirasi (ilham) kepada mereka untuk mengadakan penukaran perdagangan dan semua yang kiranya bermanfaat dengan cara jual-beli dan semua cara perhubungan, sehingga hidup manusia dapat berdiri dengan lurus dan

³Departemen Agama, *Al-Quran Dan Terjemahan*, (Semarang : CV. Asy Syifa'), h. 97.

⁴Muhammad Djakfar, *Etika Bisnis Islam*, h. 38-39.

mekanisasi hidup ini berjalan dengan baik dan produktif.⁵ Maka dari itu, sudah seharusnya dan sewajarnya seorang muslim mengetahui *halal-haram* perbuatan yang dilakukannya, dan benda-benda yang digunakannya untuk memenuhi kebutuhannya. Termasuk dalam hal ini, *halal-haram* kosmetika, obat, dan makanan.⁶

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ النُّعْمَانِ 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، كَالرَّاعِي يَرعى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمًى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ. [رواه البخاري ومسلم]

Artinya: Dari Abu Abdillah Nu'man bin Basyir r.a,”Saya mendengar Rasulullah SAW bersabda, ‘Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka barang siapa yang takut terhadap syubhat, berarti dia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Dan barang siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana penggembala yang menggembalakan hewan gembalaannya di sekitar (ladang) yang dilarang untuk memasukinya, maka lambat laun dia akan memasukinya. Ketahuilah bahwa setiap raja memiliki larangan dan larangan Allah adalah apa yang Dia haramkan. Ketahuilah bahwa dalam diri ini terdapat segumpal daging, jika dia baik maka baiklah seluruh tubuh ini dan jika dia buruk, maka buruklah seluruh tubuh. Ketahuilah bahwa dia adalah hati” (HR. Bukhari dan Muslim)⁷

⁵Yusuf Qardawi, *Halal Dan Haram Dalam Islam*, (Surabaya : PT. Bina Ilmu Surabaya, 2010), h. 351.

⁶Budi Juliandi, *Fiqh Kontemporer*, (Bandung : Citapustaka Media Perintis, 2011), h. 150.

⁷ Sunarto, Ahmad. 2000. *Himpunan Hadits Shahih Bukhari*. (Jakarta: Setia Kawan), h. 223.

Manusia diberikan akal untuk melakukan transaksi yang sesuai dengan syariat Islam dengan tujuan untuk *kemashalahatan* bersama dengan cara jual-beli. Dalam hal ini seorang muslim dalam pemenuhan kebutuhan dan transaksi antara orang lain harus *halal* terutama dalam pemilihan produk makanan.

Untuk mendapatkan makanan yang terbaik, konsumen dihadapkan oleh pemilihan atau membeli makanan yang beraneka ragam dari pedagang yang menjual dagangannya secara sehat dan terhindar dari penyakit di mana harus sesuai dengan tujuan biasa di mana barang itu digunakan.⁸ Konsumen ialah setiap orang atau badan pengguna produk, baik berupa barang maupun jasa dengan berpegang teguh pada ketentuan-ketentuan yang berlaku.⁹ Masyarakat di Indonesia yang mayoritas (88%) memeluk agama Islam¹⁰ tentunya memiliki rasa sensitivitas dalam mengkonsumsi makanan sehari-hari yang akan dibeli.

Makanan baik di olah maupun dibeli dari pedagang dalam konteks Maqasid Syariah harus mutlak dan universal. Kemutlakan berarti bahwa tidak boleh subjektif dan relatif. Kenisbian biasanya didasarkan pada sikap menyamakan suatu masalah dengan salah satu dari kondisi kesenangan pribadi, keuntungan pribadi, pemenuhan keinginan nafsu dan kepentingan individu. Semua pertimbangan dalam jual beli terhadap makan

⁸Ahmad Miru, *Prinsip-Prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Di Indonesia*, Cet. ke-2, (Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada, 2013), h. 27.

⁹Muhammad Djakfar, *Etika Bisnis Dalam Perspektif Islam*, (Malang : UIN-Malang Press, 2007), h. 111.

¹⁰ I Muhammad Djakfar, *Etika Bisnis Dalam Perspektif*, h. 87.

olahan harus sesuai hukum yang telah ditetapkan yang sifatnya halal dan bermanfaat bagi kebutuhan tubuh.¹¹

Khusus di Kota Langsa banyak terdapat pedagang makanan yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Di kota Langsa yang banyak pedagang menjual makanan dan minuman yang beraneka macam, mulai dari gorengan, martabak, es campur dan jenis makanan lainnya. Kenyataannya, di Kota Langsa khususnya di Desa Pondok Pabrik kebun Lama Khususnya di SD Negeri 2 Langsa banyak pedangan keliling yang menjual dagangannya di sekitaran SD Negeri 2 Kebun Lama Langsa, pedagang menyajikan makanan langsung dari beraneka ragam jenis mulai dari makanaan hingga minuman yang tidak tahu bagaimana sistem produksinya dalam makanannya.

Sesuai dengan UU Nomor 18 Tahun 2012 Pasal 1 ayat 19 yang menyatakan Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Dari latar belakang masalah diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Makanan Olahan Dalam Kajian Uu No 18 Tahun 2012 Dan Maqasid Syariah (Studi Kasus di SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa)”

¹¹ Muhammad Khalid Mas'ud, Filsafat Hukum Islam dan Perubahan Sosial, terjemahan oleh Yudian W. Asmin, (Surabaya: Al Ikhlas, 1995), h. 238.

B. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Kriteria makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012?
2. Bagaimana tanggapan para guru dan pedagang terhadap makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 untuk kesehatan anak-anak ?
3. Bagaimana Konsep Maqasid Syari'ah terhadap makanan olahan?

C. Tujuan Penelitian dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan penelitian Secara Teoritis :
 - a. Untuk mengetahui bagaimana Kriteria makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012.
 - b. Untuk mengetahui Bagaimana tanggapan para guru dan pedagang terhadap makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 untuk kesehatan anak-anak
 - c. Untuk mengetahui Bagaimana konsep Maqasid Syari'ah terhadap makanan olahan.
2. Tujuan penelitian Secara Praktis :
 - a. Penelitian ini berguna untuk menyebarluaskan informasi tentang Makanan sesuai Syariat Islam
 - b. Penelitian ini serta memperkenalkan kepada masyarakat mengenai makanan yang halal dan dapat menambah wawasan dalam proses pemilihan makanan yang baik untuk dikonsumsi.

Sedangkan kegunaan penelitian Ini adalah :

- a. Sebagai suatu karya ilmiah, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan tentang makanan yang layak di konsumsi menurut UU No 18 dan Maqasid Syariah.
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan, khususnya masyarakat menjadi perwakilan dari komunitas muslim yang menjadi konsumen terhadap makanan yang beredar di masyarakat khususnya di sekolah sekolah hendaknya lebih cermat dalam pemilihan makanan yang akan dibeli.
- c. Manfaat penelitian ini bagi produsen yang memproduksi produk makanannya adalah sebagai acuan dalam memproduksi makanannya hendaklah yang sehat dan *halalan thayyiban* sesuai dengan syariat Islam

D. Penjelasan Istilah

1) Makanan Olahan

Makanan Olahan adalah makanan yang sumber hayati sebagai produk yang dihasilkan dari pedagang, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.¹² Makanan Olahan yang telah diolah harus sesuai dengan kebutuhan kesehatan masyarakat dan dapat menjamin kelangsungan hidup bagi yang mengkonsumsi makanan olahan Maka dari itu yang di maksud dalam penelitian ini adalah pangan

¹² Alisyah, *Konsumen pangan*. (Bandung : Yrama Widya . 2009), h. 40.

olahan yang diperjualbelikan, seperti bakso, sate, somai, sosis, nugget, dan minuman siap saji, yang ditinjau dari UU No 18 dan Maqasid Syariah.

2) UU Nomor 18 Tahun 2012

Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.¹³

3) Maqashid Syariah

Maqashid Syariah berarti maksud/ tujuan disyariatkan hukum Islam. Menurut Istilah identik dengan istilah filsafat hukum Islam. Menurut Wahbah al Zuhaili, Maqasid Al Syariah berarti nilai-nilai dan sasaran syara' yang tersirat dalam

segenap atau bagian terbesar dari hukum-hukumnya. Nilai-nilai dan sasaran-sasaran itu dipandang sebagai tujuan dan rahasia syariah, yang ditetapkan oleh al-Syari' dalam setiap ketentuan hukum.¹⁴ Adapun yang menjadi bahasan utama maqashid syariah dalam penelitian ini adalah makanan olahan yang diperjualbelikan yang ditetapkannya pada suatu hukum

E. Kajian Pustaka

Kajian pustaka ini dimaksudkan untuk mengetahui seberapa banyak orang lain yang sudah membahas permasalahan yang berkaitan dengan pedagang. Dari pengamatan penulis, penulis menemukan beberapa judul skripsi yang terkait dengan pedagang.

¹³ UU Nomor 18 Tahun 2012 Terjemahan .(Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 2004.), h. 70.

¹⁴ Ibnu Mandzur, *Lisaan Al-'Arab Jilid I*, (Kairo: Darul Ma'arif, tt), h. 3642.

Asnawi Fakultas Syariah Prodi Muamalat IAIN Surabaya dengan judul skripsi *“Tinjauan Maqasid Syariah dalam Etika Bisnis berdagang terhadap UU (2009)”*, Menyatakan bahwa Etika Bisnis Islam dalam berdagang sesuai UU yang di kaji dalam Maqasid Syariah memiliki tujuan yang sesuai syariat yang telah ditetapkan berdasarkan UU sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh Menteri mengenai nama, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, komposisi, wadah, pembungkus serta ketentuan lain untuk pengujian tiap jenis makanan. tanpa metitikberatkan pembeli dan merugikan pembeli.

Fahrudin pada fakultas Syariah Prodi Ekonomi Hukum Islam Syarif Hidayatullah dengan Judul Skripsi *“Etika Produksi Perspektif Ekonomi Islam dan Tinjauan Maqasid dan Maslahan Syariah (2010)”* Menyatakan bahwa kegiatan produksi dapat diidentifikasi melalui beberapa konteks antara lain, status manusia sebagai hamba Allah dengan kewajiban beribadah kepada-Nya serta memakmurkan bumi. Status manusia sebagai wakil Allah SWT yang memiliki derajat, kemampuan, dan keahlian serta kewajibannya untuk saling tolong menolong dan bekerja sama serta berlaku adil. Kewajiban manusia untuk bekerja dalam memenuhi kebutuhan hidup dan mengaktualisasi kemampuannya.

Arif Munandar Fakultas Syariah Prodi Muamalat IAIN Sunan Kalijaga dengan Judul *“ Analisis pangan ditinjau dari hukum Maqasid Syariah (2003)”* Menyatakan bahwa Pangan yang sesuai denga Hukum adalah Makan yang sifatnya tidak berbahaya dan halal dalam hukum Islam Makanan harus aman, layak dikonsumsi, bermutu, bergizi, serta beragam dan tersedia dalam jumlah yang cukup. Oleh karena itu

pemerintah perlu melakukan pengawasan dalam hal pengadaan dan peredaran makanan dalam bentuk penetapan beberapa peraturan perundang-undangan di bidang makanan sebagai dasar dalam pelaksanaan pengawasan makanan.

Rianti Fakultas Syariah Prodi Hukum Ekonomi Islam IAIN Surakarta dengan judul skripsi "*Pengaruh bahan kimia dalam meningkatkan hasil produktivitas pangan dari etika bisnis Islam (2007)*" menyatakan bahwa Tidak terdapat pengaruh bahan makanan 40 % sesuai dengan etika bisnis islam yang menyatakan makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan yang berlebihan sesuai kadar olahannya.

Ranta Mutiah Fakultas Syariah prodi Ekonomi Hukum Islam IAIN Sunan Kalijaga dengan judul "*Analisis factor-faktor yang mempengaruhi produktivitas pangan ditinjau dari etika bisnis Islam menyatakan Faktornya adalah masalah biaya yang menjadi faktor utama dalam produktivitas untuk mendapatkan keuntungan yang besar. (2014)*", Menyatakan Faktor yang mempengaruhi produktivitas dalam daam mendapatkan untung yaitu faktor bahan baku, harga bahan baku, kualitas dan kebersihan. Faktor yang paling besar yang mempengaruhi yaitu faktor harga bahan baku, dan kebersihan dalam memproduksi bahan baku menjadi bahan siap diperjualbelikan.

Setelah membaca skripsi di atas sebagai bahan relevansi dari skripsi yang peneliti tulis. Sehingga menemukan garis besar perbedaan penelitian ini dengan penelitian-penelitian terdahulu adalah titik pembahasan yang telah dibatasi untuk

mengetahui proses produksi makanan olahan yang dikaji sesuai UU No 18 Tahun 2012 dan Maqasid Syariah yang tidak dikaji oleh penulis-penulis sebelumnya.

F. Kerangka teoritis

Dalam penelitian ilmiah, kerangka teoritis memuat sejumlah teori yang berkaitan dengan permasalahan penelitian. Teori-teori tersebut dijadikan sebagai pemikiran dan titik acuan untuk memperoleh kebenaran. Hal ini disebabkan penelitian yang baik harus memiliki landasan teori yang kuat untuk mendukung penelitian tersebut.

Ajaran Islam mencakup seluruh aspek kehidupan, takterkecuali masalah makanan. Oleh karena itu bagi kaum muslimin, makanan di samping berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik, juga berkaitan dengan ruhani, iman dan ibadah juga dengan identitas diri, bahkan dengan

Allah SWT menyuruh manusia memakan apa saja di dunia ini yang diciptakanNya, sepanjang batas-batas yang halal dan baik (thayibah). Selain ayat-ayat di atas banyak lagi ayat dalam Al Qur'an yang berisi suruhan atau perintah agar manusia berhati-hati dalam memilih makanan, dapat memisahkan mana yang halal (dibolehkan) dan mana yang haram (tidak diijinkan),

Pada zaman sekarang ini banyak terdapat makanan olahan yaitu makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu. Misalnya pemasakan, pengeringan, pemanggangan, pemekatan, penyaringan, pendinginan atau pembekuan, dan sebagainya baik dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan

pangan yang diatur dalam UU No 18 Tahun 2012 tentang pangan serta dianalisis dengan kesesuaian Maqasid Syariah

Adapun teori yang digunakan adalah Teori Maqasid Syariah yang dikembangkan oleh al-Syathibi Menjaga jiwa dari segi keberadaannya (*min nahiyyat al-wujud*) yaitu dengan memberi nutrisi berupa makanan dan minuman; dan memelihara jiwa dari segi ketidak-adaannya (*min nahiyyat al-'adam*) Memelihara jiwa berdasarkan tingkat kepentingannya dapat dibedakan menjadi tiga peringkat yaitu (1) memelihara jiwa pada peringkat *dlururiyat* adalah memenuhi kebutuhan pokok berupa makanan untuk mempertahankan hidup, kalau kebutuhan pokok itu diabaikan akan berakibat terancamnya eksistensi jiwa manusia, (2) memelihara jiwa pada peringkat *hajiyyat* adalah dibolehkannya berburu dan menikmati makanan yang lezat dan halal. Kalau kegiatan ini diabaikan tidak akan mengancam eksistensi kehidupan manusia, melainkan hanya dapat mempersulit hidupnya, (3) memelihara jiwa pada peringkat *tahsiniyat* seperti ditetapkan tata cara makan dan minum.

Sedangkan kaitannya dengan akal dilihat dari yaitu memelihara akal pada peringkat *dlaruriyat*, seperti diharamkan minum minuman keras dan penambahan bahan kimia pengawet pada makanan zat pewarna serta pemanis buatan yang berlebihan melebihi kadar yang ditentukan contohnya kembang gula yang menggunakan bahan pemanis buatan yang berlebihan, penambahan pupuk pada padi yang menandung peptisida yang berlebihan, apabila ketentuan ini dilanggar akan berakibat terancamnya eksistensi akal manusia.

G. Sistematika Pembahasan

Untuk memudahkan dalam memahami kajian dalam karya tulis ilmiah ini, penulis mengarahkan pembahasan ke dalam lima bab. Masing-masing bab tersebut, terdiri beberapa sub bab, tentunya bab-bab pembahasan yang satu sama lain memiliki hubungan yang erat dan secara umum sistematikanya dapat digambarkan sebagai berikut:

Bab Satu Pendahuluan : memuat latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, penjelasan istilah , dan sistematika pembahasan.

Bab Dua : memuat Gambaran Umum mengenai Pangan dalam Islam Gambaran Umum mengenai makanan olahan dalam Islam, Gambaran Umum UU. No 18 Tahun 2012 tentang pangan Gambaran Umum tentang Pandangan Ulama terhadap Maqasid Syari'ah

Bab Tiga Metodologi penelitian, Jenis Penelitian Definisi Konseptual dan Operasional Sumber dan Jenis Data, Instrumen Pengumpulan Data teknik Analisis dan Pengelolaan Data

Bab Empat Memuat tentang Gambaran Umum Lokasi, Kriteria makanan olahana dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang konsep Maqasid Syariah terhadap makanan Olahan, analaisi penulis

Bab Lima Penutup : memuat kesimpulan dan saran-saran.

BAB II

LANDASAN TEORITIS

A. Gambaran Umum mengenai Pangan dalam Islam

1. Pengertian Pangan

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumen manusia, termasuk bahan tambahan pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan pembuatan makanan atau minuman.¹⁵ Istilah pangan atau food dalam kata mandarin dituliskan dua bagian yang satu berarti manusia atau human dan yang lain berarti baik atau good. hal itu berarti bahwa pangan sudah seharusnya bagus, bermutu dan aman bila dikonsumsi manusia. istilah pangan lebih banyak digunakan sebagai istilah teknis, seperti misalnya teknologi pangan, bukan teknologi makanan, produksi pangan bukan produksi makanan, bahan tambahan pangan bukan bahan tambahan makanan. istilah makanan digunakan bagi pangan yang telah diolah.

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terpenting disamping papan, sandang, pendidikan, kesehatan. karena tanpa pangan tiada kehidupan dan tanpa kehidupan tidak ada kebudayaan. Kebutuhan pangan diutarakan secara naluri, bayi menangis pada saat lapar. Hal ikhwil pangan telah secara legal tercantum dalam

¹⁵ Susanto, T. dan B. Saneto, Teknologi Pengolahan Hasil Pangan . (Surabaya Bina Ilmu,. 1994), h. 52.

undang-undang tentang pangan, yaitu undang-undang No 7, tahun 1996. penulis sendiri merasa beruntung karena dipercayai oleh Menteri Negara Urusan Pangan, saat itu Prof. Dr. Ibrahim Hasan. untuk mempersiapkan dan merancang undang-undang pangan tersebut, memperjuangkan di DPR, hingga selesai disetujui dan disahkan serta ditandatangani oleh presiden RI, tanggal 14 November, 1996.

Tujuan disusunnya undang-undang pangan adalah untuk melindungi konsumen dari resiko kesehatan serta membantu konsumen dalam mengevaluasi, dan memilih bahan dan produk pangan yang akan mereka konsumsi.¹⁶ Undang-undang pangan juga bertujuan untuk membantu dan membina produsen makanan dalam meningkatkan mutu produk yang dihasilkan serta memfasilitasi terjadinya perdagangan yang jujur. Disamping itu undang-undang pangan juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat dan masyarakat secara luas, serta meningkatkan kegiatan ekonomi negara

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terpenting disamping papan, sandang, pendidikan, kesehatan. karena tanpa pangan tiada kehidupan dan tanpa kehidupan tidak ada kebudayaan. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa Kebutuhan pangan merupakan kebutuhan primer yang mendukung kehidupan manusia

¹⁶ Suyanti,. Membuat Makanan Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. (Jakarta Penebar Swadaya, 2008), h. 32.

2. Pangan Dalam pandangan Islam

Ajaran Islam mencakup seluruh aspek kehidupan, tak terkecuali masalah makan. Oleh karena itu bagi kaum muslimin, makanan di samping berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik, juga berkaitan dengan rohani, iman dan ibadah juga dengan identitas diri, bahkan dengan perilaku.¹⁷

Bagi seorang muslim makan dan makanan bukan sekedar penghilang lapar saja atau sekedar terasa enak di lidah, tapi lebih jauh dari itu mampu menjadikan tubuhnya sehat jasmani dan rohani sehingga mampu menjalankan fungsinya sebagai "khalifah fil Ardhi". Ketahanan pangan dalam sistem Islam tidak terlepas dari sistem politik Islam. Politik ekonomi Islam yaitu jaminan pemenuhan semua kebutuhan primer (kebutuhan pokok bagi individu dan kebutuhan dasar bagi masyarakat) setiap orang individu per individu secara menyeluruh, berikut jaminan kemungkinan bagi setiap orang untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan sekunder dan tersiernya, sesuai dengan kadar kesanggupannya sebagai individu yang hidup dalam masyarakat yang memiliki gaya hidup tertentu.

Terpenuhinya kebutuhan pokok akan pangan bagi tiap individu ini akan menentukan ketahanan pangan Daulah. Selain itu, ketersediaan dan keterjangkauan bahan pangan yang dibutuhkan oleh rakyat besar pengaruhnya terhadap kesejahteraan dan kualitas sumber daya manusia. Hal itu berpengaruh pada kemampuan, kekuatan dan stabilitas negara itu sendiri. Juga mempengaruhi tingkat kemajuan, daya saing dan kemampuan negara untuk memimpin dunia. Lebih dari itu, negara harus memiliki

¹⁷ Hafiduddin, Didin dalam Seminar Pameran Produk Halal Indonesia, Al Ghifari'96, di Bogor.

kemandirian dalam memenuhi kebutuhan pangan pokok dan pangan utama dari dalam negeri. Sebab jika pangan pokok dan pangan utama berkaitan dengan hidup rakyat banyak tergantung pada negara lain melalui impor hal itu bisa membuat nasib negara terdapat pada negara lain. Ketergantungan pada impor bisa membuka jalan pengaruh asing terhadap politik, kestabilan dan sikap negara. Ketergantungan pada impor juga berpengaruh pada stabilitas ekonomi dan moneter, bahkan bisa menjadi pemicu krisis.

Begitu banyak hasil penelitian para ahli yang menyatakan kesalahan dalam makanan dapat mengganggu beberapa kerja tubuh, hingga akhirnya baik langsung ataupun tidak langsung dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan berbagai penyakit, seperti : penyakit kronis pada jantung, paru-paru, darah tinggi (hypertension), diabetes, penyakit lambung dan usus (peptic ulcer disease), kegemukan (obesity), depresi, tumor, kanker dsb.¹⁸ Hal tersebut dapat terjadi kemungkinan besar dikarenakan manusia terlalu berlebihan dalam berbagai hal. Seperti terlalu banyak garam, terlalu banyak gula, terlalu banyak lemak dan kolesterol, terlalu banyak bahan makanan tambahan (food additive), alkohol, merokok dsb.

Tubuh manusia bisa diumpamakan seperti mesin yang sangat rumit dan tidak ada tandingannya . Seperti halnya mesin yang memiliki berbagai komponen, maka agar mesin itu dapat selalu berjalan dengan mulus perlu diperhatikan beberapa hal, antara lain perlu dipelihara dan dijaga kebersihannya, diberi waktu beristirahat, dan digunakan dengan hati-hati sesuai fungsinya. Demikian pula tubuh manusia, yang memiliki

¹⁸ Beck, Marry E. Ilmu Gizi & Diet (Hubungannya dengan Penyakit-penyakit Untuk Perawat dan Dokter. (Yogyakarta: Yayasan Essentia Medica, 1993), h. 56.

mekanisme yang sangat rumit itu dan salah satu segi pemeliharaan tubuh itu dengan makanan. Dan tentu saja jika fungsi tersebut ada yang salah , misalnya tubuh terserang penyakit maka manusia harus mengoreksi dirinya , tentu ada sesuatu yang salah dalam segi perawatan dan pemeliharaannya. Karena Allah tak akan menghadirkan bencana disebabkan ulah manusia itu sendiri, seperti dalam firmanNya dalam (QS.An Nissa (4) : 79).¹⁹

مَا أَصَابَكَ مِنْ حَسَنَةٍ فَمِنَ اللَّهِ وَمَا أَصَابَكَ مِنْ سَيِّئَةٍ فَمِنْ نَفْسِكَ وَأَرْسَلْنَاكَ لِلنَّاسِ رَسُولًا وَكَفَى بِاللَّهِ شَهِيدًا ﴿٧٩﴾

Artinya : “Apa saja nikmat yang kamu peroleh adalah dari Allah, dan apa saja bencana yang menimpamu, Maka dari (kesalahan) dirimu sendiri. Kami mengutusmu menjadi Rasul kepada segenap manusia. dan cukuplah Allah menjadi saksi”

Rasulullah saw. memberi nasihat kepada para sahabatnya supaya memakan gandum, hal tersebut banyak Beliau kemukakan dalam beberapa sabdanya, diantaranya diriwayatkan oleh Ibnu Majah didalam kitab sunan-nya dari hadits sayyidah Aisyah ra.

في الواقع (حساء مرق) الشوفان (المغذي) لتعزيز ضعف في القلب (حزينا)، الكشف عن (علاج) وشخص بينكم كشف التراب على وجهك بماء (رواه ابن ماجه) قلب مريض،

Artinya : “Sesungguhnya (sup kuah) gandum itu (berkhasiat) untuk memperkuat hati yang lemah (sedih), menyingkap (mengobati) hati yang sakit,

¹⁹ Syarifuddin, Amir, Ushul Fiqh, (Jakarta, , Kencana Perdana Media Group. 2008), h. 65.

sebagaimana seseorang diantara kalian menyingkap kotoran dari wajah kalian dengan air.”

Diriwayatkan dari hadits Urwah ra dan aisyah ra. Bahwasannya apabila ada seseorang yang meninggal dunia dari keluarganya, kemudian para perempuan berkumpul, dan selang beberapa lama kemudian mereka pun pulang hingga tinggal sanak keluarganya dan orang-orang terdekat saja. Kemudian beliau menyuruh untuk menyediakan periuk sup dari gandum, lalu dimasak. Kemudian dibuat tsarid (potongan roti yang diberi kuah dengan ditambah daging) yang selanjutnya dituangkan sup gandum tadi diatasnya, Beliau berkata,

تناول الحبوب الكاملة و، في الواقع لقد سمعت النبي الكريم. وقال، كان فرعية من القمح مصدر ارتياح كبير لحديث-الحزن الحزن المرضى وتخفيف (روي عن عروة رضي)

Artinya : *”Makanlah gandum ini, sesungguhnya aku telah mendengar, Rasulullah Saw. Bersabda, sub dari gandum itu melegakan hati orang yang sakit dan menghilangkan kesedihan-kesedihan.”*

3. Pandangan Ulama Fiqh Tentang Pangan

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia, dimana untuk mendapatkannya manusia menempuh berbagai cara untuk mendapatkan makanan tersebut, oleh karena itu Allah SWT mengatur didalam Al-Qur'an baik mengenai hukum

makanan secara langsung maupun cara yang digunakan untuk mendapatkan makanan tersebut.

Dalam Islam, pangan merupakan tolak ukur yang dapat mempengaruhi dari segala perilaku seseorang dalam kehidupan sehari-hari, makanan tidak hanya sekedar sebagai kebutuhan lahiriah tetapi juga sebagai kebutuhan sepiritual. Oleh karena itu tidak dibenarkan seseorang mengkonsumsi makanan sebelum ia benar-benar mengetahui kesehatan dan kebersihan makanan yang dikonsumsi, maka Islam menekankan bahwa umat Islam harus menjaga makanan dari berbagai pengaruh hal-hal yang membahayakan kesehatan.²⁰

Apakah pengaruh pangan itu berasal dari makanan itu sendiri, atau pengaruh lain yang dapat menyebabkan makanan menjadi haram. Sebagai firman Allah,

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu... (Al-Baqoroh:172)”²¹

Bahan makanan yang baik harus terlebih dahulu memenuhi syarat kebersihan dan layak konsumsi dan tidak haram, karena tidak ada makanan yang baik, namun makanan halal pun belum tentu dapat dikatakan baik, diantaranya makanan yang halal namun

²⁰ hobieb Al-Asyhar, ed.A. Zubaidi, Bahaya Makanan, (Jakarta: PT. Al Muwardi Prima, cet 1, 2002), h. 79.

²¹ Depag RI, Al-Quran dan Terjemahannya, (Semarang : PT. Toha Putra,1989), h. 158.

jika dikonsumsi dapat menambah parah penyakit yang diderita seseorang, seperti penderita jantung tidak boleh mengonsumsi makanan yang berkolesterol tinggi.²²

Prinsip utama dalam Islam bahwa semua yang diciptakan oleh Allah, pada dasarnya adalah boleh, kecuali sesuatu yang jelas dilarang atau diharamkan di dalam nash, baik dalam Al-Quran maupun Hadis (shahih).²³ Sedangkan kriteria makanan oleh ahli di Lembaga Pengkajian Pangan, Obat dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LP POM MUI) berdasar pada bahan baku yang di gunakan, bahan tambahan, bahan penolong (Proses Produksi), proses produksi, dan jenis pengemas produk makanan.²⁴

Umat Islam harus hati-hati dalam memilih makanan, terutama pada sekarang ini terdapat pada berbagai makanan kemasan yang dibuat oleh pabrik yang pemiliknya mayoritas beragama non Islam, bisa saja dalam produksinya terkandung zat-zat yang membahayakan maupun zat-zat yang berasal dari bahan yang haram. Makanan yang kita makan dapat mempengaruhi sikap, perilaku, yang akan dipertanggungjawabkan dihadapan Allah SWT baik di dunia maupun di akhirat.

²² A.Djaeni Sediaoetama, Ilmu Gizi Menurut Pandangan Islam (Jakarta: PT. Dian Rakyat, cet 1, 1990), h. 2.

²³ Yusuf Qordowi, Halal wa haram fil Islam, terj. Wahid Ahmad, Halal Dan Haram Dalam Islam (Surakarta: Era Intermedia, cet III, 2003), h. 36.

²⁴ Thobieb Al-Asyhar, ed. A. Zubaidi, Bahaya Makanan Haram (Jakarta: PT. Al-Mawardi Irama, cet 1, 2002) h. 136.

B. Gambaran Umum Tentang Makanan Olahan Dalam Islam

1. Pengertian makanan Olahan

Makanan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu. Misalnya pemasakan, pengeringan, pemanggangan, pemekatan, penyaringan, pendinginan atau pembekuan, dan sebagainya baik dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan.²⁵

Makanan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Istilah pangan atau food dalam kata mandarin dituliskan dua bagian yang satu berarti manusia atau human dan yang lain berarti baik atau good. hal itu berarti bahwa pangan sudah seharusnya bagus, bermutu dan aman bila dikonsumsi manusia. istilah pangan lebih banyak digunakan sebagai istilah teknis, seperti misalnya teknologi pangan, bukan teknologi makanan, produksi pangan bukan produksi makanan, bahan tambahan pangan bukan bahan tambahan makanan. istilah makanan digunakan bagi pangan yang telah diolah. Menurut Al-Quran dan hadits, manusia sebagaimana tubuh membutuhkan makanan yang baik. Dalam surat *abassa* ayat 27-32

فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ۖ وَعِنَبًا وَقَضْبًا ۖ وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا ۖ وَحَدَاقٍ غُلْبًا ۖ وَفَكْهَةً وَأَبَّا ۖ
مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِأَنْعَمِكُمْ

²⁵ Soekarto,. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan (Teknologi Pangan, IPB, Bogor. 1985), h. 44.

Artinya : ” Lalu kami tumbuhkan biji-bijian itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan pohon kurma kebun-kebun yang lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumputan untuk binatang-binatang ternakmu”. Ayat ini menjelaskan jenis makanan yang baik bagi tubuh manusia, menyinggung tempat yang baik untuk membudidayakan hewan.²⁶

Al-Quran menyebutkan sekitar 49 kali jenis makanan yang menjadi sumber tumbuhan dan 16 kali menyinggung olahan hewan dan daging sebagai sumber gizi bagi manusia, menariknya al-quran menyebutkan bahan makanan olahan nabati 3 kali lebih banyak dari hewani, pekan medis menyebutkan sumber penyakit berbahaya disebabkan mengkonsumsi melebihi batas terhadap daging dan lemak menurut imam sadiq berkata : makanlah daging sekali saja selama sepekan, dan janganlah berlebihan dalam mengkonsumsi daging.

Ilmu gizi menjelaskan bahwa konsumsi daging dan penumpukan protein meningkatkan pembakaran energi, badanpun memproduksi asam urat yang meningkatkan kerja ginjal. Ilmu gizi menyarankan variasi makanan sebagai mana disarankan oleh rasulullah makanan yang halal. Beliau bersabda : orang yang senantiasa mewaspadaai jenis makanan tertentu dan meninggalkan sebagian jenis makanan lainnya.

Agama Islam menekankan agar setiap makanan dan minuman yang dikonsumsi halal karena makanan halal menjadi sumber energi yang bersih bagi tubuh untuk melakukan aktifitas dalam mendekatkan diri kepada Allah S.W.T, namun sebaliknya makanan yang haram dan tidak bersih akan menjadi dari sumber kehancuran.²⁷ Imam

²⁶ ²⁶ Depag RI, Al-Quran dan Terjemahannya, (Semarang : PT. Toha Putra, 1989)

²⁷ Kairo, terj Abdul Hamid. Zzahwan, ed. Saeful Bahri, Halal Haram dan syubhat (Solo: LV. Pustaka Mantir cet 1, 19995) h. 27.

ridha a.s berkata : Islam mengharamkan maupun memakruhkan segala sesuatu yang membahayakan tubuh manusia. Namun sebaliknya, membolehkan apa saja yang baik bagi jasmani dan rohani manusia.

2. Pandangan Ulama Fiqh Kontemporer Tentang Makanan Olahan Menurut Fatwa MUI

Kajian tentang pangan dalam literatur kitab-kitab fiqh klasik menunjukkan, belum didapatkan keterangan spesifik dan jelas tentang keamanan pangan yang ada sekarang. Fiqh klasik atau bahkan modern hanya memberikan prinsip-prinsip umum. Yang ada terbatas pada masalah binatang buruan, binatang laut, darat dan semacamnya dan belum menjangkau persoalan pangan hasil olahan atau ekstrak dari binatang tersebut.

Apa yang dibahas dalam literatur fiqh klasik lebih banyak memberikan prinsip keamanan makanan yang dihubungkan dengan justifikasi agama dan alasan syariat. Argumentasi dan kaidah-kaidah yang digunakan masih sebatas pada argumentasi naqli (al-Qur'an-Hadîts), dan sedikit menggunakan argumentasi *ro'yu*/pendapat- logis. Jika pun ada belum didasarkan pada riset ilmiah. Sehingga argumen hukum yang diutarakan dalam kitab kuning masih bernuansa *kontemplatif-sepekulatif*, sebab referensinya adalah dalil kitab suci dan hadis yang mendahulukan keyakinan sebelum pembuktian.

Dalam tradisi keilmuan fiqh dan tafsir menunjukkan, tidak ada tafsir tunggal dalam memahami ayat. Penafsiran sebuah ayat/ hadis (terlebih persoalan muamalah) selalu terdapat perbedaan yang akhirnya memunculkan variasi hukum. Hal ini juga ditemukan dalam penentuan hukum makanan dan minuman dalam kitab-kitab fiqh. Ulama berbeda pendapat dalam persoalan tersebut. Berdasarkan segi kualitas, maslahat dapat dibedakan menjadi tiga bentuk: *Pertama, maslahah al-daruriyyah*; kemaslahatan yang berhubungan dengan kebutuhan pokok manusia di dunia dan akhirat. Termasuk dalam kategori ini adalah lima hal pokok (*ushulul khamsah*) tersebut di atas. Memeluk agama merupakan fitrah manusia yang tidak dapat diingkari, Allah juga mensyariatkan untuk memelihara agama, namun hak hidup merupakan hak paling asasi manusia, karenanya kemaslahatan jiwa dan kehidupan manusia harus dilindungi. Selanjutnya akal merupakan faktor penting manusia dalam menjalankan kehidupannya, karenanya Allah menjadikan pemeliharaannya menjadi hal yang pokok dan melarang perilaku yang menghilangkan/ mengganggu akal seperti khamar, ganja dan morfin. Berketurunan juga merupakan masalah pokok untuk kelestarian hidup, untuk itu Allah mensyariatkan nikah dengan segala hak dan kewajiban yang ditimbulkannya.²⁸ Kemudian manusia tidak dapat hidup tanpa harta, karenanya harta merupakan hal pokok yang harus dilindungi.

²⁸ A.Djaeni Sediaoetama, Ilmu Gizi Menurut Pandangan Islam (Jakarta: PT. Dian Rakyat, cet 1, 1990), h. 25.

Syariat mengatur tentang berbagai transaksi dan menghukum bagi pencuri. *Kedua, Masalah al-Hajiyyah*; dibutuhkan dalam menyempurnakan kemaslahatan mendasar sebelumnya yang berupa keringanan untuk mempertahankan dan memelihara kebutuhan dasar manusia, seperti dalam bidang ibadah terdapat keringan menjamak/mengqasar shalat, berbuka puasa bagi musafir dan lain-lain. *Ketiga, Masalah tahsiniyyah* yaitu kemaslahatan yang bersifat pelengkap berupa keleluasaan yang dapat melengkapi kemaslahatan sebelumnya. Misalnya dianjurkan memakan makanan bergizi, berpakaian rapi, beribadah sunnah dan lain- lain. Ketiga kemaslahatan tersebut penting dibedakan, sehingga seseorang dapat menentukan prioritas mengambil suatu masalah. Kemaslahatan *al-daruriyyah* harus lebih didahulukan daripadakemaslahatan *al Hajiyyah* dan setrusnya.

C. Gambaran Umum UU No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Kebijakan (UU Nomor 18 Tahun 2012) tentang Pangan mengamanatkan bahwa penyelenggaraan pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan berdasarkan kedaulatan pangan, kemandirian pangan, dan ketahanan pangan nasional. Mewujudkan kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan merupakan hal mendasar yang sangat besar arti dan manfaatnya untuk mendukung pelaksanaan kebijakan terkait penyelenggaraan pangan di Indonesia.²⁹

²⁹ Soemaatmadja, D. Pengolahan bahan makanan sumber protein di Indonesia. (Balai Penelitian Kimia, Bogor. 1978), h. 56.

UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, disebutkan bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Selain itu juga untuk mempermudah atau meningkatkan akses pangan bagi masyarakat, terutama masyarakat rawan pangan dan gizi, meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditas pangan di pasar dalam negeri dan luar negeri, meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat.³⁰ Tujuan penting lainnya juga meningkatkan kesejahteraan bagi petani, nelayan, pembudi daya ikan, dan pelaku usaha pangan dan melindungi dan mengembangkan kekayaan sumber daya pangan nasional.

Poin penting lain dari UU Pangan saat ini adalah urgensi dibentuknya lembaga yang mempunyai otoritas kuat untuk mengkoordinasikan, mengatur dan mengarahkan lintas kementerian/sektor dalam berbagai kebijakan dan program terkait pangan. Mengingat lembaga ini posisinya sangat strategis, harapannya keberadaan badan otoritas pangan bisa terhindar dari benturan kepentingan atau ego sektoral terkait. Dengan posisi yang tinggi, kita tentu berharap badan otoritas pangan bisa lebih independen. Terlebih lagi, badan otoritas pangan tersebut berfungsi sebagai pembuat

³⁰ Ibid, h. 77.

kebijakan pangan sekaligus operator pangan. Lembaga tersebut akan bertugas melaksanakan pengadaan, produksi, penyimpanan, hingga distribusi pangan nasional.

Beberapa hal tersebut menguatkan peran Pemerintahan Pusat dan Pemerintahan Daerah untuk bertanggung jawab agar penyelenggaraan pangan nasional dapat dilaksanakan dengan lebih terarah, berhasilguna, dan berdayaguna. Dengan demikian pelaksanaan manajemennya dengan memberdayakan seluruh potensi stakeholder sehingga terjadi sinergi dan potensial untuk menghasilkan penyelenggaraan pangan secara efektif dan efisien agar mampu menghadapi persoalan serta tantangan masa kini juga masa depan.

Persoalan dan tantangan pangan semakin hari semakin kompleks, senantiasa berubah dari waktu ke waktu dan dipengaruhi oleh hal-hal yang sifatnya spesifik lokal maupun global. Perubahan serta perbedaan seperti kondisi aktual masyarakat, dinamika kependudukan, perkembangan Iptek, revolusi informasi, telekomunikasi, transportasi, demokratisasi, desentralisasi, dan tentunya globalisasi, kita ketahui merupakan determinan pangan yang harus selalu kita kaji sebagai landasan untuk melakukan antisipasi nasional.³¹

³¹ Al-Buthi, Muhammad Said Ramadhan, *Dhawabit Al-Mashlahah*, Bairut, Muassasah Al-risalah, h. 32.

D. Gambaran Umum Tentang Pandangan Ulama Terhadap Maqasid Syari'ah

1. Pandangan Asy-Syathibi

Asy-Syathibi secara tegas memberi definisi terhadap Maqashid, mengatakan bahwa: “sesungguhnya syari’at itu bertujuan untuk mewujudkan kemashlahatan manusia di dunia dan akhirat, atau hukum-hukum itu disyari’atkan untuk kemashaahatan manusia. (Al-Syathibi: 6). Sikap Al-Syathibi ini sempat dijustifikasi oleh muridnya Al-Raisuni dan mengatakan bahwa “ketika Imam Al-Syathibi menulis tesis Maqashid Syari’ahnya ia tidak memberikan definisi secara jelas dan tegas karena bisa saja beranggapan bahwa masalah tersebut sudah sangat terang benderang, dan karya Maqashid dalam kitabnya “*Al-Muwafaqat*” bukan untuk konsumsi umum tapi diperuntukkan untuk kalangan ulama saja (Al-Raisuni: 17).³²

Maqasid Syari’ah berarti tujuan Allah dan Rasul-Nya dalam merumuskan hukum-hukum Islam. Tujuan itu dapat ditelusuri dalam ayat-ayat Al-Qur’an dan Sunnah Rasulullah sebagai alasan logis bagi rumusan suatu hukum yang berorientasi kepada kemaslahatan umat manusia. Sebagaimana dikemukakan oleh Abu Ishaq al-Syatibi bahwa tujuan pokok disyariatkan hukum Islam adalah untuk kemaslahatan manusia baik di dunia maupun di akherat. Lebih lanjut Abu Ishaq al-Syatibi melaporkan hasil penelitian para ulama terhadap ayat-ayat Al-Qur’an dan Sunnah Rasulullah bahwa hukum-hukum disyariatkan Allah untuk mewujudkan kemaslahatan umat manusia, baik di dunia maupun akhirat kelak. Kemaslahatan yang akan diwujudkan itu menurut al-

³² Al-Raisuni, Ahmad, *Nazhariyah Al-Maqashid ‘inda Al-Imam Al-Syathibi*, Al-Dar Al-‘Alamiyah li Al-Kitab Al-Islamiyah, h. 17.

Syatibi terbagi kepada tiga tingkatan, yaitu kebutuhan dharuriyat, kebutuhan hajiyat, dan kebutuhan tahsiniyat.³³

Kebutuhan dharuriyat ialah tingkat kebutuhan yang harus ada atau disebut dengan kebutuhan primer. Bila tingkat kebutuhan ini tidak terpenuhi, akan terancam keselamatan umat manusia baik di dunia maupun di akhirat kelak. Menurut al-Syatibi ada lima hal yang termasuk dalam kategori ini, yaitu memelihara agama, memelihara jiwa, memelihara akal, memelihara kehormatan dan keturunan, serta memelihara harta. Untuk memelihara lima pokok inilah Syariat Islam diturunkan. Dalam lapangan mu'amalat disyariatkan banyak macam kontrak (akad), serta macam-macam jual beli, sewa menyewa, syirkah (perseroan) dan mudharabah (berniaga dengan modal orang lain dengan perjanjian bagi laba) dan beberapa hukum rukhshah dalam mu'amalat. Dalam lapangan 'uqubat (sanksi hukum), Islam mensyariatkan hukuman diyat (denda) bagi pembunuhan tidak sengaja, dan menanggukkan hukuman potong tangan atas seseorang yang mencuri karena terdesak untuk menyelamatkan jiwanya dari kelaparan. Suatu kesempitan menimbulkan keringanan dalam Syariat Islam adalah ditarik dari petunjuk-petunjuk ayat Al-Qur'an juga.

³³ Abu Ishaq al-Syatibi, *Al-Muwafaqat*, Darul Ma'rifah, Bairut, 1997, jilid 1-2, h. 324.

2. Pandangan Al Ghazali

Maqasid dalam bingkai pengertian yang membatasinya bukanlah dalil yang berdiri sendiri atas dalil-dalil *syara'* sebagaimana Al Qur'an, Al Hadits, Ijma' dan Qiyas. Dengan demikian tidaklah mungkin menentukan hukum parsial (*juz'i/far'i*) dengan berdasar kemashlahatan saja. Sesungguhnya *mashlahah* adalah makna yang universal yang mencakup keseluruhan bagian-bagian hukum *far'i* yang diambil dari dalil-dalil atau dasar syariah. Kesendirian *mashlahah* dalam Maqasid Syariah sebagai dalil hukum, tidak dapat dilakukan karena akal tidak mungkin menangkap makna *mashlahah* dalam masalah-masalah *juz'i*. Hal ini disebabkan dua hal:³⁴

- Kalau akal mampu menangkap *Maqasid Al Syariah* secara parsial dalam tiap-tiap ketentuan hukum, maka akal adalah penentu/hakim sebelum datangnya *syara'*. Hal ini mungkin menurut mayoritas ulama.
- Kalau anggapan bahwa akal mampu menangkap *Maqasid Al Syariah* secara parsial dalam tiap-tiap ketentuan hukum itu dianggap sah-sah saja maka batallah keberadaan *atsar* /efek dari kebanyakan dalil-dalil rinci bagi hukum, karena kesamaran substansi *mashlahah* bagi mayoritas akal manusia.

Maqasid Al Syariah adalah suatu alat bantu untuk memahami redaksi Al Qur'an dan Al Hadits, menyelesaikan dalil-dalil yang bertentangan dan menetapkan hukum terhadap kasus yang tidak tertampung dalam Al Qur'an dan Al Hadits.³⁵

³⁴ Muhammad Said Rhomadhon al Buthi, *Dhawabit Al-Mashlahah*, Bairut, Muassasah Al Riksalah, h. 112.

³⁵ Taufik Abdullah (ketua editor), , *Dhawabit Al-Mashlahah*, Bairut, h. 294.

Dari apa yang disampaikan menunjukkan *Maqasid Al Syariah* tidaklah mandiri sebagai dalil hukum tetapi merupakan dasar bagi penetapan hukum melalui beberapa metode pengambilan hukum. Namun begitu, sebagaimana disinggung dalam pendahuluan hampir keseluruhan metode yang dipertentangkan/tidak disepakati oleh ulama, adalah karena faktor pengaruh teologi.

3. Pandangan Ibn Tamiyyah

Untuk memahami konsep *Maqāṣid as-Syarī'ah* Ibnu Taimiyah ada baiknya kita berangkat dari rumusan umum para *Jumhūr* usul fikih. Secara umum. Kebanyakan ulama usul fikih merumuskan tujuan puncak dari penetapan syariat didasari pada tiga aspek, aspek *ḍarūriyyāh*, *ḥājjiyyāh* dan *taḥsīniyyāh*. aspek *ḍarūriyyāh* dalam kehidupan yang menjadi usul, dibagi lagi menjadi lima segi; segi menjaga agama, jiwa, keturunan, akal dan harta. Menurut 'Abdullah al-Qarāḍāwī, penetapan dalam pandangan ini berangkat dari pemahaman bahwa dasar dari ditetapkannya pembagian tersebut berasal dari hukum pidana yang dibuat oleh *syāri'* yang bertujuan untuk menjaga ke lima hal tersebut, seperti dalam perinciannya:³⁶

1. menjaga agama sebagai hal yang *ḍarūriyyāh*, karena *syāri'* menetapkan hukuman bagi orang murtad dan balasan bagi orang yang berjihad di jalan Allah.
2. menjaga jiwa sebagai hal yang *ḍarūriyyāh*, karena *syāri'* menetapkan hukum *qisas* dan ketentuan dalam perang
3. menjaga akal sebagai hal yang *ḍarūriyyāh*, karena *syāri'* menetapkan hukum cambuk bagi peminum *khamr*
4. menjaga keturunan sebagai hal yang *ḍarūriyyāh*, karena *syāri'* menetapkan hukum bagi pelaku zina

³⁶ 'Abdurrahman Yūsuf al-Qarḍāwī, *Naẓariyyah maqāṣid as-Syarī'ah 'inda Ibnī Taimiyah wa Jumhūr al-Uṣūliyyīn*, (Mesir, Jāmi'ah al-Qāhirah, 2000), h. 171.

5. menjaga harta sebagai hal yang *darūriyyāh*, karena syāri' menetapkan hukum potong tangan bagi pencuri.

Sementara menurut Ibnu Taimiyah bahwa konsep yang didasarkan pada hukum pidana seperti ini kurang memadai, karena rumusan ini mencerminkan bahwa kebanyakan para ulama usul hanya memandang masalahat berdasarkan masalahat harta dan jasad semata. Padahal terdapat dasar masalahat yang harusnya lebih dipertimbangkan seperti masalahat dan mafsadah yang diukur dari hati dan jiwa³⁷

E. Konsep Produksi dalam Islam

Sesungguhnya produksi lahir dan tumbuh dari menyatukan manusia dengan ala ini, Allah telah menetapkan bahwa manusia berperan sebagai khalifah. Bumi adalah lapangan dan medan, sedangkan manusia adalah pengelola segala apa yang terhampar dimuka bumi untuk dimaksimalkan fungsi dan kegunaanya. Apa yang diungkapkan pakar ekonomi tentang modal dan sistem tidak akan keluar dari unsur kerja atau upaya manusia. Sistem atau aturan tidak lain adalah perencanaan dan arahan. Sedangkan modal dalam bentuk alat dan prasarana diartikan sebagai hasil kerja yang disimpan.

Segala macam kegiatan ekonomi yang diajukan untuk mencari keuntungan tanpa berakibat pada peningkatan *utilty* atau nilai guna yang tidak disukai dalam Islam. Ekonomi Islam tentang produksi adalah adanya perintah untuk mencari sumber-sumber yang halal dan baik bagi produksi dan memproduksi dan memanfaatkan *output* produksi pada jalan kebaikan dan tidak menzalimi pihak lain. Dengan demikian penentuan *input*

³⁷ Abdurrahman Yūsuf al-Qarḍāwī, *Naẓariyyah maqāṣid as-Syari'ah 'inda*, h . 172.

dan *output* dari produksi haruslah sesuai dengan hukum Islam dan tidak mengarah kepada kerusakan.

Berkenaan dengan teori produksi, pandangan produksi dalam ekonomi konvensional adalah memaksimalkan laba serta bagaimana meminimalkan biaya produksi. Hal ini sangat jauh berbeda dengan produksi dalam pandangan ekonomi Islam karena di dalam produksi Islam produsen selain mencari keuntungan dalam meminimalkan faktor produksinya, juga harus mencapai masalah agar tercapai kedamaian dan kesejahteraan di dunia dan akhirat.

Sebagaimana diketahui, *berkah* merupakan komponen penting dalam *mashlahah*. Oleh karena itu, bagaimanapun dan seperti apa pun pengklasifikasiannya, *berkah* harus dimasukkan dalam *input* produksi. *Berkah* tersebut harus melekat pada setiap *input* yang digunakan dalam berproduksi dan juga melekat pada setiap produksi sehingga *output* produksi akan mengandung *berkah*.³⁸

Pada prinsipnya *berkah* akan diperoleh apabila seorang produsen dalam menjalankan bisnisnya menerapkan prinsip dan nilai syariat Islam sehingga ia tidak akan mau memproduksi yang bertentangan dengan prinsip syariat maupun tidak memberikan kemaslahatan bagi umat. Upaya mencari *berkah* dalam jangka pendek memang dapat menurunkan keuntungan, tetapi dalam jangka panjang kemungkinan justru akan mampu meningkatkan keuntungan sebagai akibat peningkatan permintaan.

³⁸ P3EI UII Yogyakarta, *Ekonomi*, h. 263.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Penelitian Lapangan (*Field Research*) dengan menggunakan metode kualitatif. Metode ini adalah suatu metode dalam meneliti yang langsung terjun ke objek penelitian³⁹ Dalam penelitian ini digunakan metodologi dengan pendekatan kualitatif, yang memiliki karakteristik alami (*natural setting*) sebagai sumber data langsung, deskriptif, proses lebih dipentingkan daripada hasil, analisis dalam penelitian kualitatif cenderung dilakukan secara analisa induktif dan makna merupakan hal yang esensial.

Metode kualitatif adalah metode yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat permasalahan untuk penelitian generalisasi.⁴⁰ Penelitian bersifat kualitatif yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, secara holistic dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata atau bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

³⁹ Moch.Nazir. *Metode Penelitian*, (Salemba Empat, Jakarta. (2003), h. 63.

⁴⁰ Nurul Zuriyah, *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2007), Cet.1, h. 47.

B. Pendekatan Penelitian

Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif normatif yang dimaksudkan sebagai penelitian terhadap masalah hukum. Tahapan kedua penelitian hukum normatif adalah penelitian yang ditujukan untuk mendapatkan hukum subjektif (hak dan kewajiban) dengan mendeskripsikan gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan aktual mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.⁴¹

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Menurut Margono buku *Metodologi Penelitian dan Pendidikan*, populasi adalah seluruh data yang menjadi perhatian kita dalam suatu ruang lingkup dan waktu yang kita tentukan. Jadi populasi berhubungan dengan data, bukan manusianya.⁴² Jadi Populasi dalam penelitian adalah Seluruh guru yang berada di SD Negeri 2 Kebun Lama sebanyak 30 guru dan 5 orang pedagang yang ada di sekitaran SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi. Survei sampel adalah suatu prosedur di mana hanya sebagian populasi saja yang diambil dan dipergunakan untuk menentukan sifat serta ciri yang dikehendaki dari populasi. Responden dari penelitian ini bervariasi,

⁴¹ Soerjono Soekanto dan Sri Mamudji, *Penelitian Hukum Normatif Suatu Tinjauan Singkat*, Cetakan ke – 11. (Jakarta : PT Raja Grafindo Persada, 2009), h. 13–14.

⁴² Margono, *Metodologi Penelitian dan Pendidikan*, (Jakarta : Rineka Cipta., 2004), h. 118.

terdiri dari laki-laki dan perempuan, usia yang berbeda, tingkat pendidikan, pekerjaan dan penghasilan, Sampel Responden diambil dengan sampel perwakilan sebanyak 8 Orang guru dan 2 Orang pedagang sebagai sampel penelitian, Penelitian ini dilakukan dengan metode *non probability sampling* dengan cara mengidentifikasi responden.⁴³

D. Sumber Data

Sumber data terbagi menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder.

a) Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh peneliti secara langsung (dari tangan pertama), Data primer diperoleh dari UU No. 18 tahun 2012 dan wawancara langsung kepada guru dan pedagang dengan responden sebanyak 8 orang guru dan 2 orang pedagang berdasarkan daftar pertanyaan atau dengan menggunakan instrumen penelitian seperti pedoman wawancara sebanyak 5 Pertanyaan.⁴⁴ Pedoman wawancara yang diberikan berdasarkan UU No 18 tahun 2012 mengenai penyelenggaraan pangan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat, maka dari itu instrumen pedoman wawancara yang diberikan tidak terlepas

⁴³ Ridwan, *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*, (Jakarta: CV. Alfabeta, 2010), h. 60.

⁴⁴ Russefendi, *Dasar-dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non-Eksata Lainnya*, (Semarang: IKIP, 1994), h. 78.

dari tujuan UU No 18 tahun 2012 yang akan diberikan kepada perwakilan sampel sebanyak 10 orang yang ditunjuk sebagai sampel.

b) Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada.

⁴⁵ Adapun data skunder yang digunakan adalah hasil pernyataan guru yang terdapat dalam judul penelitian yang disesuaikan dengan kesehatan yang terdapat dalam UKS sekolah, tentang bahaya penggunaan bahan Kimia dalam makanan, proses pembuatan makanan yang sehat, 4 sehat 5 sempurna, kebersihan makanan untuk kesehatan.

E. Teknik Analisis Data Dan Pengolahan Data

Analisis data merupakan proses penyusunan data secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi serta membuat kesimpulan agar dapat dipahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Dalam menganalisis, perlu adanya suatu rancangan dalam pengolahan data dari instrumen yang digunakan. Untuk menganalisis data yang telah diperoleh dari hasil wawancara maupun observasi, peneliti menggunakan metode kualitatif normatif analitis, yaitu cara penulisan dengan mengutamakan pengamatan terhadap gejala, peristiwa dan kondisi aktual yang terjadi sesuai fakta dilapangan. Setelah itu data dirangkum, memilih hal-hal yang pokok serta memfokuskan pada hal-hal yang penting. Langkah berikutnya data dianalisis dan ditarik kesimpulan, Menarik kesimpulan adalah memberikan kesimpulan terhadap hasil wawancara yang dilakukan

⁴⁵ Ibid, h. 80.

peneliti. Kegiatan verifikasi adalah kegiatan mencari validitas kesimpulan untuk menguji kebenaran, kekokohan dan kecocokan makna yang ditemukan.

BAB IV

MAKANAN OLAHAN PADA KAJIAN UU NO. 18 TAHUN 2012 DAN MAQASID SYARI'AH

A. SD Negeri 2 kebun Lama Kota langsa

SD Negeri 2 Kebun Lama Langsa merupakan salah satu sekolah dasar yang berada di Kota Langsa letaknya di desa Pondok Pabrik Kebun lama Kota Langsa kecamatan Langsa lama, dan merupakan SD kedua dari PTP N 1 kebun Lama yang dulu hanya diprioritaskan bagi anak Karyawan BUMN PTP N 1 Kebun Lama.

Tabel 4.1. Keadaan Guru dan Pegawai

No	Kwalifikasi guru/pegawai	S t a t u s					
		Pegawai negeri sipil			Honorar		
		LK	PR	JUMLAH	LK	PR	JUMLAH
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Kepala Sekolah	1	-	1			
2	Guru						
A	Guru Pegawai	6	12	18			
B	Guru Honor Murni				9	5	14
C	Guru Honor Status Ganda				4	6	10
D	Guru Honor Status PNS				7	10	17
Jumlah		7	12	18	20	21	41
3	Pegawai Tata Usaha						
A	Peg. TU. Nip. 15	-	1	1	-	-	-
B	Peg. TU. Nip. 13	-	-	-	-	-	-
C	Honorar				3	2	5

Tabel 4.2 Keadaan Siswa SD Negeri 2 Kebun Lama

Siswa SD Negeri 2 kebun Lama Langsa berjumlah 454 orang dengan perincian 230 santri putra dan 224 santri putri siswa tersebut sebagian besar berasal dari kecamatan Langsa Lama

Tabel 4.1. Keadaan Santri Tingkat Sekolah dasar

No	Kelas	Jlh rombel	Laki-laki	Perempuan	Jlh
1.	I	2	35	36	71
2.	II	2	35	36	71
3.	III	2	40	40	80
4	IV	2	40	40	80
5	V	2	40	36	76
6	VI	2	40	36	76
Jumlah		12	230	224	454

B. Kriteria Makanan Olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Perubahan iklim dan krisis finansial global yang kini terjadi mengakibatkan depan ketahanan pangan global menjadi lebih rawan. Terkait dengan itu setiap negara dituntut untuk memantapkan ketahanan pangannya. Indonesia sebagai Negara agraris dan pernah mencapai swasembada pangan, diharapkan dapat mencapai dan memantapkan ketahanan pangan bagi penduduknya. Kejadian rawan pangan dan gizi buruk mempunyai makna politis yang negatif bagi penguasa, bahkan di beberapa negara berkembang krisis pangan dapat menjatuhkan pemerintah yang sedang berkuasa. Sejarah membuktikan bahwa ketahanan pangan sangat erat kaitannya dengan ketahanan

sosial, stabilitas ekonomi, stabilitas politik dan keamanan atau ketahanan nasional. Dalam arti, jika dalam suatu negara terjadi kerawanan pangan maka kestabilan ekonomi, politik, dan sosial akan terguncang.

Undang-undang No.7 Tahun 1996 tentang Pangan, mengartikan ketahanan pangan sebagai : kondisi terpenuhinya pangan bagi setiap rumah tangga, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau.⁴⁶ Pengertian mengenai ketahanan pangan tersebut mencakup aspek makro, yaitu tersedianya pangan yang cukup; dan sekaligus aspek mikro, yaitu terpenuhinya kebutuhan pangan setiap rumah tangga untuk menjalani hidup yang sehat dan aktif. Pada tingkat nasional, ketahanan pangan diartikan sebagai kemampuan suatu bangsa untuk menjamin seluruh penduduknya memperoleh pangan yang cukup, mutu yang layak, aman; dan didasarkan pada optimalisasi pemanfaatan dan berbasis pada keragaman sumber daya lokal.

Ketahanan pangan merupakan suatu sistem yang terdiri dari subsistem ketersediaan, distribusi, dan konsumsi. Subsistem ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, baik dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Subsistem distribusi berfungsi mewujudkan sistem distribusi yang efektif dan efisien untuk menjamin agar seluruh rumah tangga dapat memperoleh pangan dalam jumlah dan kualitas yang cukup sepanjang waktu dengan harga yang terjangkau. Sedangkan subsistem konsumsi

⁴⁶ Anonim,. Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan, (Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta. 1996), h. 134.

berfungsi mengarahkan agar pola pemanfaatan pangan secara nasional memenuhi kaidah mutu, keragaman, kandungan gizi, kemananan dan kehalalannya. Situasi ketahanan pangan di negara kita masih lemah. Hal ini ditunjukkan antara lain oleh: (a) jumlah penduduk rawan pangan (tingkat konsumsi < 90% dari rekomendasi 2.000 kkal/kap/hari) dan sangat rawan pangan (tingkat konsumsi <70 % dari rekomendasi) masih cukup besar, yaitu masing-masing 36,85 juta dan 15,48 juta jiwa untuk tahun 2002; (b) anak-anak balita kurang gizi masih cukup besar, yaitu 5,02 juta dan 5,12 juta jiwa untuk tahun 2002 dan 2003.⁴⁷

Dalam memproduksi makanan olahan tidak dibenarkan menggunakan bahan berbahaya adalah bahan kimia baik dalam bentuk tunggal maupun campuran berbahaya adalah bahan kimia baik dalam bentuk tunggal maupun campuran yang dapat membahayakan kesehatan dan lingkungan hidup secara langsung atau tidak langsung yang mempunyai sifat racun, karsinogenik, teratogenik, mutagenik, korosif dan iritasi (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 472/ Menkes/ Per/ V/ 1996 tentang pengamanan Bahan Berbahaya Bagi Kesehatan). Sesungguhnya bahan kimia bersifat esensial dalam peningkatan kesejahteraan manusia, dan penggunaannya sedemikian luas di berbagai sektor antara lain industri, pertanian, pertambangan, dan lain sebagainya. Singkatnya, bahan kimia dengan adanya aneka produk yang berasal dari padanya telah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena adanya kecenderungan penggunaan yang salah (*misuse*) sejumlah bahan (kimia) berbahaya pada pangan.

⁴⁷ Anonim. Peta Ketahanan dan Kerentanan Pangan/*Food Security and Vulnerability Atlas-FSVA* 2009. Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta, h. 140.

Bahan kimia berbahaya yang sering disalah gunakan pada pangan antara lain boraks, formalin, rhodamin B, dan kuning mentalil. Keempat bahan kimia tersebut dilarang digunakan untuk pangan, sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Dibawah ini diketengahkan sejumlah tujuan peruntukan senyawa-senyawa tersebut.

1. Boraks digunakan untuk mematri logam; pembuatan gelas dan enamel, anti jamur kayu, pembasmi kecoa, antiseptik, obat untuk kulit dalam bentuk salep, campuran pembersih.
2. Formalin digunakan untuk pembunuh kuman sehingga banyak dimanfaatkan pembesih lantai, kapal, gudang dan pakaian pembasmi lalat dan berbagai serangga lain. Bahan untuk pembuatan sutra buatan, zat pewarna, pembuatan gelas dan bahan peledak, dalam dunia fotografis biasanya digunakan untuk pengeras lapisan gelatin dan kertas. Bahan untuk pengawet mayat, bahan pembuatan pupuk lepas lambat (*slow- release fertilizer*) dalam bentuk urea formaldehid, bahan untuk pembuatan parfum, bahan pengawet produk kosmetika dan pengeras kuku, pencegah korosi untuk sumur minyak, bahan untuk insulasi busa, bahan perekat untuk produk kayu lapis (plywood) dalam konsentrasi yang sangat kecil ($< 1\%$) digunakan sebagai pengawet untuk berbagai produk konsumen seperti pembersih rumah tangga, cairan pencuci piring, pelembut, perawat sepatu, shampoo mobil, lilin dan pembersih karpet.

3. Rhodamin B digunakan sebagai zat warna untuk kertas, tekstil (sutra, wool, kapas), sabun, kayu dan kulit. Sebagai reagensia di laboratorium untuk pengujian antimon, kobalt, niobium, emas, mangan, air raksa, tantalum, talium dan tungsten, untuk pewarna biologik.
4. Kuning metanil selain digunakan sebagai pewarna tekstil dan cat, juga digunakan sebagai indikator reaksi netralisasi (asam-basa).⁴⁸

Berdasarkan peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor : 722/ Menkes/ Per/ 1998/ tentang bahan tambahan makanan, bahan yang dilarang digunakan pada pangan meliputi boraks/ asam borat , asam salisat dan garamnya, dietilpirokarbonat, dulsin, kalium klorat, kloramfenikol, minyak nabati yang dibrominasi, nitrofurazon, serta formalin. Disamping itu peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 232/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang zat warna tertentu dinyatakan sebagai bahan berbahaya, memuat sebanyak 30 zat warna yang dilarang digunakan untuk pangan termasuk rhodamin B dan kuning metanil. Pelarangan tersebut tentunya berkaitan dengan dampaknya yang merugikan kesehatan manusia.

Potensi risiko yang dapat timbulkan dari masing-masing keempat bahan berbahaya tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Boraks beracun terhadap semua sel. Bila tertelan senyawa ini dapat menyebabkan efek negatif pada susunan saraf pusat, ginjal, dan hati. Ginjal

⁴⁸ Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/ Menkes/ Per/ IX/ 1998 tentang Bahan Tambahan Makanan, bahan yang dilarang

merupakan organ yang paling mengalami kerusakan dibandingkan dengan organ lain. Dosis fatal untuk dewasa berkisaran antara 15-20 g dan untuk anak 3-6 g. Bila tertelan, dapat menimbulkan gejala-gejala yang tertunda meliputi badan terasa tidak nyaman (*malaise*), mual, nyeri, hebat pada perut bagian atas (*epigastrik*) pendarahan gastroenteritis disertai muntah darah, diare, lemah, mengantuk, demam, dan rasa sakit kepala.

- b. Formalin (larutan formaldehid), paparan formaldehid melalui saluran pencernaan disertai mual , muntah, rasa perih yang hebat dan perfraksi lambung. Efek sistemik dapat berupa depresi susunan syaraf pusat, koma, kejang, albuminuria, terdapatnya sel darah merah di urine (*hematuria*) dan asidosis metabolik. Dosis fatal formalin melalui saluran pencernaan pernah dilaporkan sebesar 30ml. Formaldehid dapat mematikan sisi aktif dari protein –protein vital dalam tubuh. Mekanisme molekul-molekul itu akan kehilangan fungsi dalam metabolisme. Akibatnya fungsi sel akan terhenti.

Pada dasarnya, formaldehid dalam jaringan tubuh sebagian besar akan dimetabolisir kurang dari 2 menit oleh enzim formaldehid dehidrogenase menjadi asam format yang kemudian diekskresikan tubuh melalui urin dan sebagian diubah menjadi CO₂ yang dibuang melalui nafas. Fraksi formaldehid yang tidak mengalami metabolisme akan terkait secara stabil dengan makromolekul seluler protein DNA yang dapat berupa ikatan silang (*cross-linked*). Ikatan silang formaldehid dengan DNA dan protein ini diduga bertanggung jawab atas terjadinya kekacauan informasi genetik dan konsekuensi lebih lanjut seperti terjadi mutasi genetik dan sel kanker. Bila gen-gen

rusak itu diwariskan, maka akan terlahir generasi dengan cacat gen. Dalam pada itu, *international agency research on cancer (IARC)* Mengklasifikasikan Sebagai Karsinogenetik golongan 1 (cukup bukti sebagai karsinogen pada manusia).Khususnya pada saluran pernafasan.

- c. Rhodamin B bisa menumpuk dilemak sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Rhodamin B diserap lebih banyak pada saluran pencernaan dan menunjukkan ikatan protein yang kuat. Kerusakan pada hati tikus terjadi akibat makanan yang mengandung rhodamin b dalam kinsenstrasi tinggi. Paparan rhodamin b dalam waktu yang lama menyebabkan gangguan fungsi hati dan kangker hati.
- d. Kuning metanil dapat menyebabkan mual. Muntah, sakit perut, diare, panas rasa tidak enak daan tekanan darah rendah, pada jagka waktu panjang dapat menyebabkan kangker kantung kemih.

Terdapat berbagai faktor yang mendorong banyak pilihan untuk nmelakukan prktek penggunaan yang salah bahan kimia terlarang untuk pangan. Pertama, bahan kimia tersebut mudah dipoeroleh di pasaran. Kedua, harganya relatif murah, ketiga, pangan yang mengandung bahan tersebut menampilkan tampilan fisik yang memikat. Keempat, tidak menimbulkan efek negatifd sekretika. Kelima , informasi bahanya tersebut relatif terbattas, dan pola penggunaanya telah diperaktekan secara turun-temurun. Oleh karena itulah kita sebagai konsumen hendaknya perlu berhati-hati dalam memilih produk pangan antara lain dwngan mengenal ciri-ciri produk pangan yang mengandung bahan terlarang mislanya , tahu, yang mengandung formalin mempunyai

bentuk fisik yang terlampau keras, kenyal, namun tidak padat, bau agak menyegat (bau formalin), tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar (25 derajat C) dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es (10°C).

Pemerintah dalam hal ini Badan POM bersama jajarannya yaitu Balai Besar POM/ Balai POM secara rutin melakukan pengawasan dan pengamanan termasuk melakukan sampling terhadap sejumlah sampel yang diduga mengandung bahan berbahaya antara lain : tahu, mie basah , kerupuk , ikan asin, dan sebagainya untuk dilakukan uji laboratorium terhadap produk-produk tersebut, serta melakukan pengamanan yang sesuai.

Dalam rangka menimalisirkan praktik penggunaan bahan kimia yang salah dalam pangan maka Badan Pengawasan Obat dan makanan tidak dapat melakukannya sendiri. Terdapat sejumlah aspek yang bukan merupakan kewenangan dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Salah satu diantaranya adalah pengaturan di bidang tata niaga Departemen Perdagangan RI No. 04/M-Dag/Per/2/2006 .

Maka dari itu dikeluarkan Kebijakan (UU Nomor 18 Tahun 2012) tentang pangan mengamanatkan bahwa penyelenggaraan pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan berdasarkan kedaulatan pangan, kemandirian pangan, dan ketahanan pangan nasional.⁴⁹ Mewujudkan kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan merupakan hal mendasar yang sangat besar arti dan manfaatnya untuk mendukung

⁴⁹ Hanani, Nuhfil. 2012. Strategi Pencapaian Ketahanan Pangan Keluarga. E-Jurnal Ekonomi Pertanian. 1 (1): 1-10. PERHEPI. Bogor.

pelaksanaan kebijakan terkait penyelenggaraan pangan di Indonesia. Dalam UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, disebutkan bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat.⁵⁰ Selain itu juga untuk mempermudah atau meningkatkan akses pangan bagi masyarakat, terutama masyarakat rawan pangan dan gizi, meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditas pangan di pasar dalam negeri dan luar negeri, meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat. Tujuan penting lainnya juga meningkatkan kesejahteraan bagi petani, nelayan, pembudi daya ikan, dan pelaku usaha pangan dan melindungi dan mengembangkan kekayaan sumber daya pangan nasional.

Poin penting lain dari UU Pangan saat ini adalah urgensi dibentuknya lembaga yang mempunyai otoritas kuat untuk mengkoordinasikan, mengatur dan mengarahkan lintas kementerian/sektor dalam berbagai kebijakan dan program terkait pangan. Dalam UU Pangan yang disahkan oleh DPR bulan Oktober 2012, pada Pasal 126 disebutkan, “Dalam hal mewujudkan kedaulatan pangan, kemandirian pangan dan ketahanan pangan nasional, dibentuk lembaga pemerintah yang menangani bidang pangan yang

⁵⁰ Halik, A., Ketahanan Pangan Masyarakat di Pedesaan: Studi Kasus di Desa Pammusereng, Kecamatan Bonto Cane, Kabupaten Bone. *Jurnal Agrisistem*. 2012 3 (2), h. 87-94.

berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Presiden”. Kemudian pada Pasal 127 disebutkan, “Lembaga pemerintah sebagaimana dimaksud dalam Pasal 126 mempunyai tugas melaksanakan tugas pemerintahan di bidang pangan”.

Mengingat lembaga ini posisinya sangat strategis, harapannya keberadaan badan otoritas pangan bisa terhindar dari benturan kepentingan atau ego sektoral terkait. Dengan posisi yang tinggi, kita tentu berharap badan otoritas pangan bisa lebih independen. Terlebih lagi, badan otoritas pangan tersebut berfungsi sebagai pembuat kebijakan pangan sekaligus operator pangan. Lembaga tersebut akan bertugas melaksanakan pengadaan, produksi, penyimpanan, hingga distribusi pangan nasional.

Kebijakan penyelenggaraan pangan nasional kita akan menyongsong ASEAN Economic Community. maka pada tanggal 17 Desember 2013, YLKI menyelenggarakan Focus Group Discussion akhir tahun. YLKI mengundang stakeholder diantaranya Pemerintah Pusat (beberapa Kementerian/Lembaga terkait), Pemerintah Daerah (beberapa Dinas terkait), Civil Society Kiara (Koalisi Rakyat untuk Keadilan Perikanan), Pegiat ASEAN Community Care dan Konsumen.⁵¹

Kegiatan ini diberi judul “Membedah UU Pangan Dalam Rangka Kesiapan Indonesia Menghadapi Pasar Bebas (ASEAN Economic Community)”. Tentunya kegiatan ini merupakan knowledge forum dari para narasumber yang masing – masing melakukan telaah terkait kebijakan Pangan di Indonesia. Dalam Focus Group

⁵¹ Hardinsyah, 2007. Review Determinan Keragaman Konsumsi Pangan. Jurnal Gizi dan Pangan. 2 (2), h. 55-74

Discussion tersebut, terdapat dua materi penting hasil telaah yang dipresentasikan oleh para narasumber.

Makanan Olahan dalam Undang-Undang RI No.18 tahun 2012 tentang Pangan. Berdasarkan UU tersebut, terdapat pengertian : Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman

Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Sedangkan di dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/MenKes/Per/XII/1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan, yang dimaksud dengan :

1. Makanan, adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya, akan tetapi bukan obat.
2. Memproduksi, adalah membuat, mengolah, mengubah bentuk, mengawetkan, membungkus kembali untuk diedarkan.
3. Mengedarkan, adalah menyajikan di tempat penjualan, menyerahkan, memiliki atau mempunyai persediaan di tempat penjualan, dalam rumah makan, di pabrik yang memproduksi, di ruangan perusahaan lain dari pada yang disebut di atas, di

halaman, dalam kendaraan, kapal udara, kapal laut, perahu atau di tempat lain, kecuali jika makanan itu nyata-nyata untuk konsumsi sendiri.

4. Standar mutu, adalah ketentuan yang ditetapkan oleh Menteri mengenai nama, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, komposisi, wadah, pembungkus serta ketentuan lain untuk pengujian tiap jenis makanan.
5. Bahan baku, adalah bahan dasar yang digunakan untuk memproduksi makanan.
6. Bahan tambahan, adalah bahan yang ditambahkan pada pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu, termasuk pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, anti oksidan, pengawet, pengemulsi, anti gumpal, pematang, pemucat dan pengental.
7. Bahan Penolong, adalah bahan yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan.

C. Tanggapan Mengenai Makanan Olahan Dalam UU No. 18 Tahun 2012

1. Hasil Wawancara

a. Hasil Wawancara dengan Guru

Berdasarkan hasil wawancara guru SD Negeri 2 Kebun Lama Langsa diperoleh hasil Menurut Ibu Fatmala, S.Pd Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa makanan yang dijual telah sesuai dengan standart keamanan pangan, pedagang telah diberikan arahan dan penjelasan kepada dinas kesehatan sekolah yang hadir meninjau keadaan siswa sekolah termasuk dari makanan yang dibeli saat jam istirahat sekolah, pihak sekolah juga memberikan peringatan bagi pedagang

yang menjual dagangannya dengan menggunakan bahan berbahaya seperti bahan pengawet yang berlebihan, pewarna tekstil dan es batu yang tidak di rebus terlebih dahulu, jika pedagang tersebut tidak mendengarkan larangan tersebut maka pedagang tersebut akan dikebakan sanksi oleh pihak sekolah secara tegas.⁵²

Menurut guru yang kedua yang bernama Ibu Mai Ningsih, S.Pd⁵³ menyatakan bahwa makanan olahan telah sesuai dalam UU No. 18 Tahun 2012 yang berorientasi pada Keamanan Pangan yang mengkondisi kesehatan siswa dan upaya menghindari pencemaran secara biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Sedangkan Menurut Ibu Kartika, S.Pd⁵⁴ dikethui bahwa Makanan olahan yang dibuat pedagang di SD negeri 2 Kebun Lama sangat baik dan sesuai kualitas standar kesehatan dikarena pedagang selalu diberikan arahan dan masukan terhadap pengelolaan makanan yang baik dan benar,

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa pedagang yang menjual makanan di sekitaran SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa telah memenuhi standart kesehatan dari dinas kesehatan setempat dan telah sesuai dengan UU No 18 Tahun 2012.

⁵² Hasil wawancara Guru sd negeri 2 . Kebun Lama Ibu Fatmala, S.Pd hari Jumat tanggal 10 Maret 2017. 10.00 wib Tanggal 10 Maret 2017

⁵³ Hasil wawancara Guru sd negeri 2 . Kebun Lama Ibu Mai Ningsih , S.Pd hari Jumat tanggal 10 Maret 2017. 10.00 wib Tanggal 10 Maret 2017

⁵⁴ Hasil wawancara Guru sd negeri 2 . Kebun Lama Ibu Kartika , S.Pd hari Jumat tanggal 10 Maret 2017. 10.00 wib Tanggal 10 Maret 2017

b. Hasil Wawancara Pedagang

Berdasarkan hasil pedagang di SD Negeri 2 Kebun Lama Langsa yang ditemui penulis saat melakukan penelitian terlihat pada hasil wawancara kepada Bapak Sumarlan yang dilakukan⁵⁵ dapat disimpulkan bahwa Pedagang yang berjualan di sekitaran SD Negeri 2 kebun lama telah menyesuaikan dengan standart keamanan pangan yang tidak menyebabkan penyakit bagi para siswa yang mengkonsumsi dagangannya, mereka mengolah dagangannya sesuai dengan arahan kesehatan yang diberikan dan penggunaan bahan penyedap dan pengawet yang tidak berlebihan.

Sedangkan Menurut Ibu Ratna yang berjualan di sekitaran SD Negeri 2 kebun lama telah menyesuaikan arahan dan kebijakan sekolah untuk berjualan dengan baik dan benar sesuai kadar kesehatan yang baik dan bermutu⁵⁶

Berdasarkan hasil Wawancara pedagang di atas dapat disimpulkan bahwa makanan olahan yang dibuatnya telah sesuai dengan standart yang telah ditetapkan yang pada dasarnya kebersihan dan penggunaan bahan-bahan baku pembuatan pangan sesuai dengan arahan yang diberikan sesuai UU No. 18 Tahun 2012.

⁵⁵ Hasil wawancara Pedagang di Sekitaran SD negeri 2 . Kebun Lama Bapak Sumarlan Ratnapada hari Jumat tanggal 10 Maret 2017. 10.00 wib

⁵⁶ Hasil wawancara Pedagang di Sekitaran SD negeri 2 . Kebun Lama Ibu Ratna pada hari Jumat tanggal 10 Maret 2017. 10.00 wib

C. Hasil Wawancara Dengan Masyarakat

Bedasarkan hasil wawancara dengan masyarakat sekitar sd negeri 2 kebun lama langsa, diperoleh hasil menurut ibu mardiaty berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa makanan yang dijual telah sesuai dengan standar keamanan pangan, masyarakat pun ikut merasakan makanan yang dijual oleh pedagang sekitar sekolah sd negeri 2 kebun lama bahwa makanan olahan yang dibuat pedagang tersebut sangat baik sesuai dengan kualitas standar kesehatan.⁵⁷

Sedangkan menurut ibu nurhayati berpendapat sama dengan ibu mardiaty bahwasanya makanan olahan yang dijual oleh pedagang sekitar sd negeri 2 kebun lama berkualitas baik karna selama mengkonsumsi makanan tersebut tidak mengalami sakit.⁵⁸

Bedasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa makanan olahan yang dibuatnya telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan yang pada dasarnya kebersihan dan penggunaan bahan-bahan baku pangan sesuai dengan arahan yang diberikan UU No 18 Tahun 2012.

⁵⁷ Hasil wawancara masyarakat di sekitaran SD negri 2. Kebun Lama Ibu Mardiaty pada hari senin tanggal 8 januari 2018. 10.00 wib

⁵⁸ Hasil wawancara masyarakat di sekitaran SD negri 2. Kebun Lama Ibu Nurhayati pada hari senin tanggal 8 januari 2018. 11.00 wib

D. Konsep Maqasid Syariah Terhadap Makanan Olahan

Maqashid Syari'ah adalah: konsep untuk mengetahui *Hikmah* (nilai-nilai dan sasaran *syara'* yang tersurat dan tersirat dalam Alqur'an dan Hadits). yang ditetapkan oleh *al-Syari'* terhadap manusia adapun tujuan akhir hukum tersebut adalah satu, yaitu *mashlahah* atau kebaikan dan kesejahteraan umat manusia baik didunia (dengan Mu'amalah) maupun di akhirat (dengan 'aqidah dan Ibadah). sedangkan cara untuk tercapainya kemaslahatan tersebut manusia harus memenuhi kebutuhan hajjiyat (skunder) seperti pangan atau makanan yang menjadi kebutuhan sehari-hari. kebutuhan skunder dalam pangan juga harus terpenuhi dengan baik. Kebutuhan skunder merupakan kebutuhan selalu ada juga disamping kebutuhan primer. Dengan kata lain, kebutuhan sekunder sifatnya tidak mendesak dan menunjang kebutuhan skunder, pemenuhannya dapat digunakan dan jika tidak terpenuhi akan mengancam kelangsungan hidup manusia seperti kebutuhan makanan selingan yang bergizi dan sehat, sehingga mampu mendukung kehidupan kedepannya dan melengkapi kebutuhan tahsaniyah (tersier).

Makanan yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari harus bersifat yang menyehatkan tanpa merusak akal dan jiwa, maka dari itu makanan harus disesuaikan dengan kadar kesehatan yang dibutuhkan di dalam diri dan mampu memenuhi nutrisi dalam tubuh sehingga mendukung akal dan jiwa yang sehat baik rohani maupun jasmani.

Secara substansial *maqasid al syari'* hajjiyat seperti pangan olahan untuk selingan derai makanan primer harus mengandung kemaslhatan bagi orang banyak tanpa merusak nilai-nilai yang terkandung didalamnya, melalui, melalui pemeliharaan lima unsur pokok, yaitu *agama, jiwa, Aqal, keturunan dan harta*. Mengabaikan hal ini sama juga dengan merusak visi dan misi hukum islam. Dengan demikian akan menuai kemudharatan atau kesengsaraan hidup. Dengan demikian bisa disimpulkan bahwa maqashid al-Syari'ah adalah merupakan sebuah konsep yang sangat relevan dipergunakan oleh Umat Islam dalam menyelesaikan masalah-masalah hadisah yang timbul akibat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Dengan demikian bisa disimpulkan bahwa maqashid al-Syari'ah adalah merupakan sebuah konsep yang sangat relevan dipergunakan oleh Umat Islam dalam menyelesaikan masalah-masalah hadisah yang timbul akibat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Maqasid Syari'ah itu haruslah secara disiplin diketahui berdasarkan nash, seperti digagas Asy-Syatibi itu sendiri. bukan dari rekayasa akal, apalagi melalui manipulasi akal. Artinya membelokkan makna *Maqashid al-Syari'ah* untuk melegitimasi ide-ide Barat sekular, sebagaimana yang telah dilakukan oleh Ulil Abshar Abdalla (koordinator Jaringan Islam Liberal) dia mentafsirkan menjaga agama (*hifzh al-din*) sebagai “perlindungan terhadap kebebasan beragama, dan tujuan menjaga akal (*hifzh al-'aql*) diinterpretasikan sebagai “perlindungan terhadap kebebasan berpikir.

E. Analisis Penulis

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terpenting disamping papan, sandang, pendidikan, kesehatan. karena tanpa pangan tiada kehidupan dan tanpa kehidupan tidak ada kebudayaan, Dalam Islam, pangan merupakan tolak ukur yang dapat mempengaruhi dari segala perilaku seseorang dalam kehidupan sehari-hari, makanan tidak hanya sekedar sebagai kebutuhan lahiriah tetapi juga sebagai kebutuhan spiritual. Oleh karena itu tidak dibenarkan seseorang mengkonsumsi makanan sebelum ia benar-benar mengetahui kesehatan dan kebersihan makanan yang dikonsumsi, maka Islam menekankan bahwa umat Islam harus menjaga makanan dari berbagai pengaruh hal-hal yang membahayakan kesehatan.

UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, disebutkan bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan untuk. meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Selain itu juga untuk mempermudah atau meningkatkan akses pangan bagi masyarakat, terutama masyarakat rawan pangan dan gizi, meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditas pangan di pasar dalam negeri dan luar negeri, meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat.

Gizi yang baik menjadi landasan bagi setiap individu untuk mencapai potensi maksimal yang dimilikinya. Menurut Menkes, perbaikan gizi dilakukan melalui pendekatan *continuum of care* sasaran diperluas dengan mengembangkan jangkauan peningkatan produksi makanan untuk mendukung pangan dan gizi di tingkat rumah tangga. Perlindungan sosial. Dalam hal ini zat gizi ialah:

1. Sebagai sumber energi
2. Memperbaiki sel-sel rusak
3. Sebagai sumber pertumbuhan dan perkembangan
4. Mempertahankan fungsi pada organ tubuh
5. Menjaga dan pendukung pada metabolisme
6. Pengaturan dan pendukung dari proses metabolisme
7. Membentuk sel-sel jaringan tubuh.

Berdasarkan di atas dapat disimpulkan bahwa makanan yang bergizi harus memiliki 7 fungsi yang telah dijelaskan di atas, salah satunya makanan harus sebagai sumber pertumbuhan dan perkembangan.

Dalam Maqasid Syariah tingkat kebutuhan yang harus ada atau disebut dengan kebutuhan primer. Bila tingkat kebutuhan ini tidak terpenuhi, akan terancam keselamatan umat manusia baik di dunia maupun di akhirat kelak. Menurut al-Syatibi ada lima hal yang termasuk dalam kategori ini, yaitu memelihara agama, memelihara jiwa, memelihara akal, memelihara kehormatan dan keturunan, serta memelihara harta. Untuk memelihara lima pokok inilah Syariat Islam diturunkan. Maka dari itu makan

olahan sifatnya harus baik sehingga mendukung kaspel pemeliharaan jiwa dan akal dalam kehidupan sehari-hari.

Bedasarkan penelitian yang dilakukan di SD Negeri 2 kebun lamakota Langsa bahwa kualitas makanan olahan yang ada di sekolah tersebut telah memenuhi kualitas kesehatan yang sesuai dengan UU No. 8 Tahun 2012, para pedagang selalu di monotoring guru dan kepala sekolah di dalam proses jual beli di lingkungan sekolah, mereka mengolah makanan sesuai standart dan mutu kesehatan yang ditentukan, sehingga makanan olahan yang telah dibuat dapat meningkatkan kesehatan dan mendukung kegiatan pembelajaran disekolah tanpa adanya hambatan kesehatan yang kurang baik, hal ini dilihat dari jumlah absensi kehadiran siswa, bahwa siswa yang hadir selalu penuh tanpa adanya keterangan yang sakit, terkecuali yang tidak hadir dikarenakan izin berpergian bersama keluarganya.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis diperoleh bahwa :

1. Kriteria makanan olahan dalam UU No. 18 Tahun 2012 dapat meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat
2. Tanggapan guru dan pedagang bahwa makanan olahan yang beredar di SD Negeri 2 Kebun Lama telah memenuhi standart kesehatan dari dinas kesehatan setempat dan telah sesuai dengan UU No 18 Tahun 2012 dan telah dijamin kesehatan.
3. Konsep Maqasid Syari'ah terhadap makanan olahan mengandung kemashlahatan bagi orang banyak tanpa merusak nilai-nilai yang terkandung di dalamnya *dengan* tidak merugikan orang lain terutama perlindungan jiwa dan akal yang masuk ke dalam tingkatan masalah Hajjiyah.

B. Saran

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan di atas, maka perlu dikemukakan beberapa saran sebagai berikut :

1. Bagi guru untuk dapat lebih memperhatikan kegiatan jual beli yang berada di sekitaran sekolah dan memilih makan yang baik dikonsumsi
2. Bagi penulis UU No 18 Tahun 2012 perlu adanya amandemen agar lebih spesifikasi dalam masalah pangan yang lebih baik
3. Bagi peneliti yang ingin meneliti permasalahan yang sama dengan lokasi penelitian yang berbeda diharapkan untuk lebih memahami konsep pangan lebih baik sesuai dengan UU No 18 Tahun 2012

DAFTAR PUSTAKA

- A.Djaeni Sediaoetama, Ilmu Gizi Menurut Pandangan Islam (Jakarta: PT. Dian Rakyat, cet 1, 1990)
- Abdurrahman Yūsuf al-Qarḍāwī, *Nazariyyah maqāṣid as-Syarī'ah 'inda Ibni Taimiyah wa Jumhūr al-Uṣūliyyin*, (Mesir, Jāmi'ah al-Qāhirah, 2000)
- Abu Ishaq al-Syatibi, *Al-Muwafaqat*, Darul Ma'rifah, Bairut, 1997, jilid 1-2
- Ahmad Miru, *Prinsip-Prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Di Indonesia*, Cet. ke-2, (Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada, 2013)
- Al-Buthi, Muhammad Said Ramadhan, *Dhawabit Al-Mashlahah*, Bairut, Muassasah Al-risalah
- Alisyah, *Konsumen pangan*. (Bandung : Yrama Widya . 2009)
- Al-Raisuni, Ahmad, *Nazhariyah Al-Maqashid 'inda Al-Imam Al-Syathibi*, Al-Dar Al-'Alamiyah li Al-Kitab Al-Islamiyah
- Beck, Marry E. Ilmu Gizi & Diet (Hubungannya dengan Penyakit-penyakit Untuk Perawat dan Dokter. (Yogyakarta: Yayasan Essentia Medica, 1993)
- Budi Juliandi, *Fiqh Kontemporer*, (Bandung : Citapustaka Media Perintis, 2011)
- Depag RI, Al-Quran dan Terjemahannya, (Semarang : PT. Toha Putra, 1989)
- Diana Candra Dewi, *Rahasia Dibalik Makanan Haram*, cet. Ke-1 (Malang : UIN-Malang Press, 2007)
- Dokumentasi Administrasi SD Negeri 2 Kebun Lama Kota Langsa yang diberikan pada tanggal 30 Maret 2017
- Hafiduddin, Didin dalam Seminar Pameran Produk Halal Indonesia, Al Ghifari'96, di Bogor.
- Hasil wawancara Guru sd negeri 2 . Kebun Lama Ibu Fatmala, S.Pd Tanggal 10 Maret 2017

Hasil wawancara Pedagang di Sekitaran SD negeri 2 . Kebun Lama Bapak Sumarlan tanggal 10 Maret 2017

hobieb Al-Asyhar, ed.A. Zubaidi, *Bahaya Makanan*, (Jakarta: PT. Al Muwardi Prima, cet 1, 2002)

Ibnu Mandzur, *Lisaan Al-'Arab Jilid I*, (Kairo: Darul Ma'arif, tt)

Kairo, terj Abdul Hamid.Zzahwan,ed.Saeful Bahri, *Halal Haram dan syubhat* (Solo:LV. Pustaka Mantir cet 1, 19995)

Margono, *Metodologi Penelitian dan Pendidikan*, (Jakarta : Rineka Cipta,. 2004)

Moch.Nazir. *Metode Penelitian*, (Salemba Empat, Jakarta. (2003)

Muhammad Djakfar, *Etika Bisnis Dalam Perspektif Islam*, (Malang : UIN-Malang Press, 2007)

Muhammad Khalid Mas'ud, *Filsafat Hukum Islam dan Perubahan Sosial*, terjemahan oleh Yudian W. Asmin, (Surabaya: Al Ikhlas, 1995)

Muhammad Said Rhomadhon al Buthi, op.cit

Ridwan, *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*, (Jakarta: CV. Alfabeta, 2010)

Russefendi, *Dasar-dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non-Eksata Lainnya*, (Semarang: IKIP, 1994)

Soekarto,. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan (Teknologi Pangan, IPB, Bogor. 1985)

Soemaatmadja, D.*Pengolahan bahan makanan sumber protein di Indonesia*. (Balai Penelitian Kimia, Bogor. 1978)

Soerjono Soekanto dan Sri Mamudji, *Penelitian Hukum Normatif Suatu Tinjauan Singkat*, Cetakan ke – 11. (Jakarta : PT Raja Grafindo Persada, 2009)

Sugiono . *Metode Penelitian Pemdekatan Kuantitatif Kualitatif R &D* . (Bandung : Alfabeta. 2008)

Sunarto, Ahmad. 2000. *Himpunan Hadits Shahih Bukhari*. (Jakarta: Setia Kawan)

Susanto, T. dan B. Saneto, *Teknologi Pengolahan Hasil Pangan* . (Surabaya Bina

Suyanti,. Membuat Makanan Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. (Jakarta Penebar Swadaya, 2008)

Syarifuddin, Amir, Ushul Fiqh, (Jakarta, , Kencana Perdana Media Group. 2008)

Taufik Abdullah (ketua editor), op cit.

Thobieb Al-Asyhar, ed. A. Zubaidi, Bahaya Makanan Haram(Jakarta: PT. Al-Mawardi Irama, cet 1, 2002)

UU Nomor 18 Tahun 2012 Terjemahan .(Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 2004.)

Yusuf Qardawi, *Halal Dan Haram Dalam Islam*, (Surabaya : PT. Bina Ilmu Surabaya, 2010)

Yusuf Qordowi, Halal wa haram fil Islam, terj. Wahid Ahmad, Halal Dan Haram Dalam Islam (Surakarta: Era Intermedia, cet III, 2003)

Lampiran 8

UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, disebutkan bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Selain itu juga untuk mempermudah atau meningkatkan akses pangan bagi masyarakat, terutama masyarakat rawan pangan dan gizi, meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditas pangan di pasar dalam negeri dan luar negeri, meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat.

DOKUMENTASI PENELITIAN

Lampiran 7

DOKUMENTASI PENELITIAN



Lampiran 1

PEDOMAN WAWANCARA GURU SD NEGERI 2 KEBUN LAMA KOTA LANGSA

1. Apakah siswa pernah mengalami sakit setelah jajan pada jam istirahat ?
2. Bagaimana tindakan Ibu melihat hal tersebut?
3. Apakah Ibu pernah memberikan arahan kepada pedagang terhadap makanan yang dibuatnya?
4. Bagaimana respon pedagang disaat ibu memberikan arahan kepada pedagang?
5. Apa Sanksi yang ibu lakukan kepada pedagang yang menjual makan berbahaya seperti pengawet yang berlebihan dan pewarna yang berlebihan?

Lampiran 2

HASIL WAWANCARA GURU SD NEGERI 2 KEBUN LAMA

1. Apakah siswa pernah mengalami sakit setelah jajan pada jam istirahat ?
Narasumber : Pernah tapi sudah 2 tahun yang lalu, siswa sakit dan di bawa kerumah sakit akibat keracunan makanan
2. Bagaimana tindakan Ibu melihat hal tersebut?
Narasumber : Tindakan saya memnerhentikan pedagang tersebut untuk tidak berdagang disekitaran SD negeri 2 Kebun lama
3. Apakah Ibu pernah memberikan arahan kepada pedagang terhadap makanan yang dibuatnya?
Narasumber : pernah dan rutin saya berikan arahan kepada mereka dengan tujuan mengontrol kegiatan dagang mereka agar baik dan benar
4. Bagaimana respon pedagang disaat ibu memberikan arahan kepada pedagang?
Narasumber : respon mereka sangat positif dan menerima masukan yang diberikan demi kebaikan bersama
5. Apa Sanksi yang ibu lakukan kepada pedagang yang menjual makan berbahaya seperi pengawet yang berlebihan dan pewarna yang berlebihan?
Narasumber: Sanksinya diberhentikan untuk tidak berdagang disekitaran SD Negeri 2 kebun lama

Lampiran 3

PEDOMAN WAWANCARA PEDAGANG

1. Sudah berapa lama berjualan di sekitaran SD Negeri 2 kebun Lama ?
2. Adakah penambahan zat yang berlebihan pada makanan seperti pewarna dan bahan pengawet?
3. Apakah ada yang sakit setelah memakan dagangan ini?
4. Bagaimana respon siswa dalam menikmati dagangan ini?
5. Bagaimana dengan harga yang ditawarkan, apakah siswa sanggup membelinya?

Lampiran 4

HASIL WAWANCARA PEDAGANG

1. Sudah berapa lama berjualan di sekitaran SD Negeri 2 kebun Lama ?

Narasumber : 3 tahun saya telah berjualan disini

2. Adakah penambahan zat yang berlebihan pada makanan seperti pewarna dan bahan pengawet?

Narasumber : pengawet tidak ada, namun pewarna ada sebagai bahan tarik bagi siswa, namun bahan pewarna yang digunakan tidak berlebihan

3. Apakah ada yang sakit setelah memakan dagangan ini?

Narasumber : alhamdulillah tidak ada, semua baik-baik saja

4. Bagaimana respon siswa dalam menikmati dagangan ini?

Narasumber : respon siswa baik dan senang mereka makan dagangan saya

5. Bagaimana dengan harga yang ditawarkan, apakah siswa sanggup membelinya?

Narasumber : Harga yang saya tawarkan sangat murah dan terjangkau oleh siswa

Lampiran 5

HASIL WAWANCARA MASYARAKAT

1. Bagaimana tanggapan masyarakat tentang pedagang sekitaran SD negeri 2 kebun Lama?
2. Adakah masyarakat tau tentang penambahan zat yang berlebihan pada makanan seperti pewarna dan bahan pengawet?
3. Apakah selama ini ada yang sakit setelah memakan dagangan ini?
4. Bagaimana respon masyarakat dalam menikmati dagangan disekitaran SD Negeri 2 kebun lama ?
5. Bagaimana dengan harga yang ditawarkan, apakah masyarakat sanggup membelinya?

Lampiran 6

Hasil Wawancara Pedagang

1. Bagaimana tanggapan masyarakat tentang pedagang sekitaran SD negeri 2 kebun Lama?

Narasumber : mereka boleh berjualan, asal yang mereka jual makanan yang sehat, dan harga terjangkau.

2. Adakah masyarakat tau tentang penambahan zat yang berlebihan pada makanan seperti pewarna dan bahan pengawet?

Narasumber : kami kurang tau, dan pasti masalah bahan-bahan tambahan itu sudah pasti ada, tetapi asalkan jangan yang berlebihan, karena sayang siswa yang membelinya.

3. Apakah selama ini ada yang sakit setelah memakan dagangan ini?

Narasumber : untuk saat ini belum ada siswa yang sakit.

4. Bagaimana respon masyarakat dalam menikmati dagangan disekitaran SD Negeri 2 kebun lama ?

Narasumber : makanan yang dijual sejauh ini kami menikmati nya, dan harganya pun terjangkau untuk kami beli.

5. Bagaimana dengan harga yang ditawarkan, apakah masyarakat sanggup membelinya?

Narasumber: yaa, kami sanggup karena masalah harga tidak terlalu mahal.