

**PEMAHAMAN PETANI GARAM TENTANG KEHALALAN  
PRODUK**  
(Studi di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie)

**SKRIPSI**

**Diajukan Oleh:**

**NAILUL AKRAM  
NIM. 140404076  
Program Studi Pengembangan Masyarakat Islam**



**FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
BANDA ACEH  
1440 H/2019 M**

# SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Dakwah dan Komunikasi  
UIN Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh  
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana S-1 dalam Ilmu Dakwah  
Jurusan Pengembangan Masyarakat Islam**

**Oleh:**

**NAILUL AKRAM**  
**NIM. 140404076**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing I,**



**Drs. Mahlil, MA**  
**NIP. 196011081982031002**

**Pembimbing II,**



**M. Haris Riyaldi, M. Soc. Sc**  
**NIP. 198406202014041001**

## SKRIPSI

Telah Dinilai oleh Panitia Sidang Munaqasyah Skripsi  
Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry  
dan Dinyatakan Lulus serta Disahkan sebagai  
Tugas Akhir untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana S-1 dalam Ilmu Dakwah  
Program Studi Pengembangan Masyarakat Islam

Diajukan Oleh:

**NAILUL AKRAM**  
**NIM. 140404076**

Pada Hari/Tanggal  
Selasa, 22 Januari 2019 M  
16 Jumadil Awal 1440 H

di  
**Darussalam-Banda Aceh**  
**Panitia Sidang Munaqasyah**

Ketua,



**Drs. Mahlil, MA**  
**NIP. 196011081982031002**

Sekretaris,



**M. Haris Riyaldi, M.Soc.Sc**  
**NIP. 198406202014041001**

Penguji I,



**Dr. Zaini M. Amin., M.Ag**  
**NIP. 19541212199001001**

Penguji II,



**Drs. Sa'i, S.H., M.Ag**  
**NIP. 196406011994021001**

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi**  
**UIN Ar-Raniry,**



**Dr. Fakhri, S.Sos., MA**  
**NIP. 196411291998031001**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya:

Nama : Nailul Akram  
NIM : 140404076  
Jenjang : Strata Satu (S-1)  
Jurusan/Prodi : Pengembangan Masyarakat Islam

Menyatakan bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dirujuk dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Jika dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap menerima sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry.



Banda Aceh, 10 Januari 2019  
Yang Menyatakan.

Nailul Akram  
NIM: 140404076

## KATA PENGANTAR



Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi Shalawat dan salam penulis sanjungkan kepangkuan Nabi Muhammad Saw, beserta keluarga dan sahabat beliau yang telah memberikan pencerahan bagi kita hingga dapat merasakan nikmatnya iman dalam Islam, serta nikmat kemuliaandalam ilmu pengetahuan.

Penulisan skripsi ini berjudul **“Pemahaman Petani Garam Tentang Kehalalan Produk Di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie”** untuk melengkapi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana S-1 Prodi Pengembangan Masyarakat Islam Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry Banda Aceh. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bimbingan, arahan dan bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ungkapan terima kasih kepada Allah Swt dengan berkat rahmat pertolongan dan kehendak-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, serta shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad Saw. Kemudian, ucapan terimakasih penulis juga ditujukan kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan skripsi ini, di antaranya:

1. Bapak Dr. Fakhri, S.Sos., M.A selaku Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry Banda Aceh serta seluruh staf pengajar dan pegawai Fakultas Dakwah dan Komunikasi.
2. Ibu Dr. Rasyidah, M.Ag selaku Ketua Prodi Pengembangan Masyarakat Islam.
3. Ibu Sakdiyah, M.Ag selaku Seketaris Prodi Pengembangan Masyarakat Islam.
4. Bapak Dr. T. Lembong Misbah, M.A selaku Penasehat Akademik
5. Bapak Drs. Mahlil, MA selaku pembimbing I, bapak M. Haris Riyaldi, M. Soc. Sc selaku pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu kepada saya dalam menyelesaikan skripsi.

6. Seluruh bapak/ibu dosen dan staf akademik Prodi Pengembangan Masyarakat Islam yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
7. Terimakasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua, ayahanda Drs. Marwan Sulaiman, ibunda Habsah, S.Ag, M.Pd yang senantiasa mendidik, memberi dukungan dan doa kepada penulis.
8. Terimakasih kepada abang Mirzan Febriansah, Amd dan Fauzan Mardhatillah, S.E telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan skripsi.
9. Terimakasih kepada adik Megawati yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan skripsi.
10. Teman-teman seperjuangan Darisman, Rivial, Cut Razi, Julwanda, Syahril, Helmi, Muhathir, Muzakir, Isa, Yani, Rizal, Riski, Raihan, Darki, Al farabi, Roni, Agil, Ressi, Asna, Abda, Dian, Fatimah, Una, Intan, Yenni, Yuyun, Evi, Maisarah, Kak Maya, Risqa, Luluk, Lasmi, Dyadwilestari, dan teman-teman angkatan 2014 PMI-Kesos dari unit 16 hingga 18.

Meskipun segala usaha telah dilakukan untuk penyempurnaan skripsi ini, namun penulis menyadari masih banyak kekurangan baik dari segi penulisan maupun pembahasannya. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi meningkatkan mutu dan menyempurnakan penyusunan skripsi kedepannya.

Semoga kita selalu mendapatkan Ridha dan Rahmat dari Allah SWT,  
*Amin YaaRabbal'Alamin.*

Banda Aceh, 19 Januari 2019  
Penulis,

Nailul Akram

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I: PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	9
C. Tujuan Penelitian .....	10
D. Manfaat Penelitian .....	10
E. Penjelasan Istilah.....	11
<b>BAB II: KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Penelitian Sebelumnya yang Relevan .....	16
B. Petani Garam dan Pengembangan Usaha.....	19
C. Produk Halal Menurut Islam.....	21
1. Pengertian Makanan Halal Menurut Hukum Islam.....	21
2. Produk Halal .....	25
3. Kategori Makanan Halal.....	27
4. Syarat Makanan Halal .....	29
D. Label Halal di Indonesia .....	30
E. Sertifikasi Halal di Indonesia.....	34
<b>BAB III: METODE PENELITIAN</b>	
A. Pendekatan dan Metode Penelitian .....	42
B. Lokasi dan Subjek Penelitian.....	43
C. Teknik Pengumpulan Data.....	44
D. Teknik Analisis Data.....	48
<b>BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	51
B. Gambaran Umum Usaha Petani Garam di Gampong Cebrek.....	53
C. Pemahaman Petani Garam tentang Kehalalan Produk.....	55
D. Kendala Petani Garam Terkait Upaya Penjaminan Kehalalan Produk..	61
<b>BAB V: PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran.....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Proses Sertifikasi Halal Dalam Bentuk Diagram Alir.....	41

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : SK Bimbingan Skripsi
- Lampiran 2 : Surat Keterangan Penelitian
- Lampiran 3 : Surat Keterangan Telah Meneliti dari Keuchik Gampong Cebrek
- Lampiran 4 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 5 : Dokumentasi pada saat Penelitian
- Lampiran 6 : Daftar Riwayat Hidup
- Lampiran 7 : Dokumentasi pada saat Sidang Munaqasyah

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Agama Islam adalah agama yang dianut oleh sebagian besar penduduk Indonesia. Ajaran agama Islam telah memiliki pengaruh yang kuat dalam kehidupan penduduk muslim di Indonesia. Dalam agama Islam terdapat aturan dasar, yaitu rukun Islam yakni mengakui keberadaan Allah, mendirikan shalat, menunaikan puasa ramadhan, membayar zakat, dan melakukan perjalanan haji bila memiliki kemampuan. Kelima prinsip dasar ajaran Islam tersebut telah mempengaruhi bagaimana seorang muslim berperilaku sebagai konsumen. Ajaran tersebut juga telah mempengaruhi bagaimana sikap, persepsi, dan gaya hidup seorang muslim sebagai konsumen.

Makanan merupakan keperluan yang penting bagi manusia. Dalam memilih makanan, kebanyakan konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan kurang memperdulikan kehalalannya. Sejalan dengan ajaran syariah Islam konsumen muslim menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya dan kesuciannya. Dalam ketentuan halal, haram, *thayyib* (baik), dan *syubhat* (meragukan) terkandung nilai spiritual serta mencerminkan keluhuran budi pekerti dan akhlak seseorang. Oleh karenanya, syariat Islam menaruh perhatian yang sangat tinggi dalam menentukan makanan dan minuman itu halal, haram, *thayyib* (baik) atau meragukan (*syubhat*).



إِنَّمَا حَرَّمَ مِيتَاتِكُمُ الْحَلَالَةَ وَلَمْ يَحْظُرْ أَوْلَادَكُمْ وَلَا بَنَاتِكُمْ وَلَا عَدَا  
 وَوَالِدَاتِكُمْ وَلَا عَدَا  
 اللَّهُ فَإِنَّ رُؤْيَاكُمْ (رَحِيمٌ ٥١١)

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan atasmu (memakan) bangkai, darah, daging babi dan apa yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah; tetapi barangsiapa yang terpaksa memakannya dengan tidak menganiaya dan tidak pula melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”<sup>2</sup>

Sesuatu yang mengandung *mudharrat* (bahaya), seperti bangkai, termasuk pula binatang yang matinya tanpa disembelih. Namun dikecualikan daripadanya bangkai ikan dan belalang, yaitu darah yang mengalir. Adapun darah yang menempel pada urat dan daging, maka tidak mengapa. Baik dagingnya, lemaknya maupun anggota badannya yang lain. Termasuk pula yang disembelih untuk patung, kuburan dan lain sebagainya, karena hal tersebut adalah perbuatan syirik.

Pengetahuan mengenai makanan halal atau tidak halal sangat penting bagi masyarakat umum, terutama umat Islam, dan sangat berpengaruh terhadap perilaku konsumen. Halal atau tidak halal merupakan suatu jaminan keamanan pangan yang sangat mendasar untuk umat Islam. Konsumen Islam cenderung memilih produk yang telah dinyatakan halal dibandingkan dengan produk yang belum dinyatakan halal oleh lembaga yang berwenang. Hal tersebut dikarenakan, produk makanan dan kosmetik yang telah dinyatakan halal cenderung lebih aman dan terhindar dari kandungan zat berbahaya.

Di Indonesia dibentuk Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) yang merupakan lembaga yang bertugas meneliti, mengkaji dan menganalisis produk-produk makanan dan kosmetik yang tidak berbahaya bagi masyarakat dan halal dari segi agama. Konsumen muslim akan memilih dan mengkonsumsi makanan halal. Mereka

<sup>2</sup> *Ibid.*, hal. 419.

bukan saja harus mengonsumsi makanan yang aman secara fisik, tetapi juga makanan yang aman secara keyakinan, yaitu makanan halal. Ketentuan makanan halal dalam ajaran Islam sangat mempengaruhi semua konsumen muslim dalam menentukan makanan yang akan dikonsumsinya. Para pemasar dan produsen makanan sangat mengetahui hal tersebut, sehingga para produsen juga ingin diketahui oleh para konsumen bahwa produk makanannya adalah halal dan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Para konsumen muslim tentu tidak memiliki kemampuan untuk menilai apakah makanan tersebut halal, oleh sebab itu perlu lembaga pemerintah yang melakukan sertifikasi untuk menentukan kehalalan suatu produk makanan. Lembaga tersebut adalah LPPOM-MUI.

Indonesia dikenal sebagai negara maritim dengan potensi sumber daya kelautan baik hayati maupun non hayati yang sangat besar. Salah satu sumber daya kelautan non hayati yang dimiliki adalah produksi garam. Produksi garam ini dilakukan oleh masyarakat yang bertempat tinggal di pesisir pantai. Masyarakat bekerja sebagai petani garam untuk mencukupi kebutuhan hidupnya. Proses pembuatan garam ini merupakan warisan dari generasi ke generasi secara turun temurun. Pembuatan garam dikelola secara tradisional dengan menggunakan alat-alat teknologi sederhana. Walaupun demikian, pembuatan garam di Indonesia terus berkembang, hingga memberikan kehidupan bagi masyarakat.

Garam merupakan kebutuhan pokok konsumsi rumah tangga dan juga sebagai konsumsi di bagian sektor industri, bahkan merupakan barang komoditi

yang diperdagangkan baik pada tingkat regional maupun tingkat nasional.<sup>3</sup> Sumber daya produksi garam apabila dimanfaatkan dengan baik akan meningkatkan kehidupan sosial ekonomi atau tingkat kesejahteraan bagi masyarakat sekitarnya. Petani garam merupakan satu dari beragam pekerjaan warga di pesisir Aceh. Garam merupakan salah satu kebutuhan yang merupakan pelengkap dari kebutuhan pangan dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Walaupun Indonesia termasuk negara maritim, namun usaha meningkatkan produksi garam belum diminati, termasuk dalam usaha meningkatkan kualitasnya.

Garamku Tak Asin Lagi, ini adalah judul sebuah film dokumenter karya generasi muda Aceh, Azhari dan Jamaluddin Phonna dalam ajang *Eagle Award Documentary competition*, 2011 Metro TV. Film berdurasi 20 menit ini mengisahkan tentang kegelisahan para janda Aceh yang bertani garam untuk meneruskan hidup. Namun sayang, usaha garam lokal ini tak mampu bertahan di tengah banjirnya garam impor. Lebih dari itu, film ini juga menyampaikan pesan bahwa kehancuran industri garam lokal bukan semata-mata karena kualitas produknya rendah tetapi juga karena tak adanya keberpihakan dari kebijakan pemerintah.<sup>4</sup> Di Aceh petani garam bukan sekedar menghadapi dilema bahwa hasil produksi mereka tidak lagi asin, tetapi juga diterpa isu dari pernyataan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika (LPPOM) dan Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh bahwa produksi garam di Aceh belum

---

<sup>3</sup> Munir Salham, *Industri Garam*, (Darussalam-Banda Aceh : Pusat Latihan Ilmu-Ilmu Sosial, 1984), hal. 2.

<sup>4</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=NputxwSe1iI>, diakses pada tanggal 22 Agustus 2018, 14.20

tentu halal. Sesuatu yang sensitif disentuh ditengah kurangnya kepedulian pemerintah dalam melakukan pembinaan.<sup>5</sup>

Berdasarkan hasil observasi dan klaim dari pihak Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) serta Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh, ternyata banyak pemilik ladang garam yang tidak memagari ladangnya dengan pagar yang memadai, sehingga berbagai hewan leluasa masuk dan buang hajat (kotoran) di lahan tersebut. Itulah penyebab LPPOM MPU Aceh tidak bersedia mengeluarkan sertifikat halal bagi garam rakyat yang proses pengolahannya tidak memenuhi standar kehalalan produk. Wilayah Aceh juga terdapat 200 unit usaha garam yang diproduksi secara tradisional. Dari sekian banyak unit usaha garam di Aceh, namun hanya satu yang mendapat sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, Kosmetik (LPPOM) dan Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh, yakni usaha garam UD Milhy Jaya di Kecamatan Jangka, Kabupaten Bireuen. Rahasia dibalik itu hanyalah soal pagar. Pemilik UD Milhy Jaya, dengan sengaja memagar sekeliling ladang garam karena tidak ingin ladang garam yang tanahnya sudah digemburkan itu dimasuki berbagai hewan pada siang, terutama malam hari.<sup>6</sup>

Di sisi lain pemerintah Aceh terkesan membiarkan persoalan ini terjadi tanpa ada upaya untuk memberikan solusi atas permasalahan ini. Jika permasalahan sertifikat halal ini dipikirkan sendiri oleh para petani tentu mereka akan kesulitan. Pemahaman petani garam masih minim dalam hal pengetahuan

---

<sup>5</sup> <http://www.acehtrend.co/kala-garam-di-aceh-tak-lagi-halal/>, diakses pada tanggal 22 Agustus 2018, 20:07.

<sup>6</sup> <http://aceh.tribunnews.com/2017/07/04/garam-tradisional-belum-tentu-halal>, diakses pada tanggal 24 Agustus 2018, 12:17.

tentang tatacara pengurusan sertifikat halal, mereka juga kesulitan untuk menyediakan dana pengurusan sertifikat karena pendapatan mereka yang rendah. Selain itu mereka juga terhambat oleh keterbatasan akses dalam hal kepengurusan sehingga menghambat pengembangan usaha.<sup>7</sup>

Adanya isu garam bernajis ini, berdampak pada rusaknya pasar garam lokal hingga nasional, dan bahkan malah dapat merusak citra Aceh sebagai wilayah yang bersyariat Islam tetapi memproduksi garam yang bernajis. Akibatnya para konsumen tidak tertarik lagi untuk mengonsumsi garam tradisional karena tidak baik untuk kesehatan dan mereka lebih memilih garam impor. Akibat selanjutnya adalah berpengaruh buruk terhadap perekonomian para petani garam.

Provinsi Aceh terutama di Kabupaten Pidie merupakan salah satu daerah yang cukup potensial untuk perkembangan usaha pembuatan garam, salah satu tempat penghasil garam yaitu terletak di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie. Gampong Cebrek adalah salah satu perkampungan petani garam. Di antara tambak-tambak ikan dan diantara lahan-lahan kosong masih terlihat puluhan gubuk sederhana yang disebut *lancang*. Di tempat ini warga Cebrek mencari nafkah dengan cara mengolah pasir menjadi kristal-kristal garam. Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie, merupakan suatu wilayah yang sangat strategis dengan potensi sumber alam yang baik jika dilihat dari segi sosial-ekonominya, sebagian besar masyarakat di Gampong Cebrek

---

<sup>7</sup><http://www.harianaceh.co.id/2017/12/14/nasib-garam-aceh-bernajis-derita-petani-garam/tradisional/> diakses pada tanggal 25 Agustus 2018, 22:43.

menekuni pekerjaan ini untuk perkembangan usaha pembuatan garam yang dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat yang tinggal di daerah ini.

Proses pembuatan garam di Gampong Cebrek masih menggunakan peralatan tradisional, belanga, timba air, jiregen, cangkul garpu (*creuh*), skop kayu (*sampui*), sendok (*aweuk*), tempat saringan (ancak) dan drum plastik, dengan peralatan yang sederhana, dan teknik bertani garam di Gampong Cebrek diawali dengan menjemur pasir di sebuah lahan terbuka. Mereka juga menyiramkan air laut kehamparan pasir sebagai cara untuk meningkatkan kadar garam. Berselang dua hari, pasir-pasir dikumpulkan kembali dan disimpan di dalam gudang atau biasanya mereka langsung memasukkan ke sebuah kotak saringan (*niri*). Kemudian para petani garam di Gampong Cebrek membuat garam dengan metode petakan-petakan untuk penguapan. Untuk mendapatkan hasil garam yang baik dengan kristal yang besar, petani garam biasanya secara langsung menguapkan air laut yang dialirkan pada petakan-petakan tersebut.

Kesulitan para petani garam dihadapkan pada cuaca yang bisa mengganggu proses penejmuran air laut, wilayah operasi pun menjadi terbatas hanya disekitar tempat tinggalnya. Petani garam hanya mengandalkan matahari dalam proses pembuatan garam, karena cuaca yang dibutuhkan adalah cuaca panas. Semakin panas matahari maka semakin besar hasil produk, begitu juga sebaliknya pada musim hujan produksi menurun. Jika memasuki musim hujan, petani garam akan sulit dalam bekerja. Akibatnya, selain hasil produksi garam terbatas, dengan kesederhanaan peralatan masak yang dimiliki pada musim tertentu ada produksi garam yang gagal panen. Pada saat musim hujan, harga garam cenderung naik,

begitu juga sebaliknya, pada saat musim kemarau, produksi garam meningkat sehingga menyebabkan harga garam menjadi turun.<sup>8</sup>

Menurut Trasno Kaliprajo dalam Indani, pekerjaan produksi garam ini termasuk kedalam kelompok industri kecil tradisional dan umumnya belum mengenal fungsi perusahaan yang meliputi produksi, pemasaran dan administrasi. Proses produksi menggunakan teknologi sederhana dan bersifat padat karya.<sup>9</sup>

Dilatarbelakangi dengan adanya isu garam bernajis pada usaha garam tradisional, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul “**Pemahaman Petani Garam Tentang Kehalalan Produk (Studi di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie)**”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang penulis paparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pemahaman petani garam tentang kehalalan produk dalam proses produksi garam di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie?
2. Apa saja kendala petani garam berkaitan dengan upaya penjaminan kehalalan produk?

---

<sup>8</sup> Hasil observasi awal di Gampong Cebrek, pada tanggal 27 Agustus 2018.

<sup>9</sup> Indani, *Kehidupan Sosial Ekonomi Wanita Pembuat Garam di Desa Kajhu Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar* (Banda Aceh: Pusat Pengembangan Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial USK, 1999), hal. 16.

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pemahaman petani garam tentang kehalalan produk dalam proses produksi garam di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie.
2. Untuk mengetahui apa saja kendala petani garam berkaitan dengan upaya penjaminan kehalalan produk.

### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini di harapkan dapat bermanfaat secara teoritis maupun secara praktis.

1. Secara teoritis, manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:
  - a. Diharapkan dapat menambah khazanah keilmuan yang berkaitan dengan pemahaman petani garam tentang kehalalan produk.
  - b. Sebagai referensi bagi penelitian berikutnya yang mengangkat permasalahan tentang kehalalan produk baik makanan maupun lainnya, dan khususnya dalam usaha garam.
2. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat membawa manfaat sebagai berikut:
  - a. Bagi petani garam sebagai bahan evaluasi pengelolaan usaha garamnya dan bahan masukan dalam proses pengelolaan garam dengan kualitas yang lebih baik.

- b. Menambah informasi bagi pemerintah dalam membuat kebijakan untuk usaha petani garam secara konferensif.

## **E. Penejelasan Istilah**

### 1. Pemahaman

Menurut Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Pemahaman adalah sesuatu hal yang kita pahami dan kita mengerti dengan benar. Suatu kemampuan seseorang dalam mengartikan, menafsirkan, menerjemahkan, atau menyatakan sesuatu dengan caranya sendiri tentang pengetahuan yang pernah diterimanya. Sementara Benjamin dalam Anas Sudijono mengatakan bahwa pemahaman (*Comprehension*) adalah kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami sesuatu setelah sesuatu itu diketahui dan diingat. Dengan kata lain, memahami adalah mengerti tentang sesuatu dan dapat melihatnya dari berbagai segi. Jadi, dapat disimpulkan bahwa seorang siswa dikatakan memahami sesuatu apabila ia dapat memberikan penjelasan atau memberi uraian yang lebih rinci tentang hal yang dia pelajari dengan menggunakan bahasanya sendiri. Lebih baik lagi apabila siswa dapat memberikan contoh atau mensinergikan apa yang dia pelajari dengan permasalahan-permasalahan yang ada di sekitarnya.<sup>10</sup>

Pemahaman berasal dari kata paham yang artinya (1) penegertian; pengetahuan yang banyak, (2) pendapat, pikiran, (3) aliran; pandangan, (4) mengerti benar (akan); (5) pandai dan mengerti benar. Apabila mendapat imbuhan me- i menjadi memahami, berarti: (1) mengerti benar (akan); mengetahui benar, (2) memaklumi. Dan jika mendapatkan imbuhan pe- an menjadi pemahaman,

---

<sup>10</sup> Anas Sudijono. *Pengantar evaluasi pendidikan*. (Jakarta: Rajagrafindo, 2009). Hal.50.

artinya (1) proses, (2) perbuatan, (3) cara memahami atau memahamkan (mempelajari baik-baik supaya paham).<sup>11</sup>

Nana Sudjana menyatakan bahwa pemahaman dapat dibedakan kedalam 3 kategori, yaitu : (1) tingkat terendah dalam pemahaman terjemahan, mulai dalam menerjemahkan dalam arti yang sebenarnya, mengartikan dan menerapkan prinsip-prinsip, (2) tingkat kedua pemahaman penafsiran yaitu menghubungkan bagian-bagian terendah dengan yang diketahui berikutnya atau menghubungkan bagian grafik dengan kejadian, membedakan yang pokok dengan yang tidak pokok dan (3) tingkat pemahaman ekstrapolasi. Pemahaman adalah hasil belajar, misalnya peserta didik dapat menjelaskan dengan susunan kalimatnya sendiri atas apa yang dibacanya atau didengarnya, memberi contoh lain dari yang telah dicontohkan guru dan menggunakan petunjuk penerapan pada kasus lain.<sup>12</sup>

Sehingga dari ketiga pengertian di atas peneliti dapat mengartikan bahwa pemahaman adalah suatu proses atau cara memahami dan mempelajari dengan baik supaya paham dan mempunyai pengetahuan banyak. Hasil belajar pemahaman merupakan tipe belajar yang lebih tinggi dibandingkan tipe belajar pengetahuan.

## 2. Petani Garam

Petani adalah seseorang yang bergerak di bidang pertanian, dengan melakukan pengelolaan tanah dengan tujuan untuk menumbuhkan dan memelihara tanaman (seperti padi, garam, bunga, buah termasuk garam dan lain lain), dengan harapan untuk memperoleh hasil dari tanaman tersebut untuk

---

<sup>11</sup> Depdikbud, *Kurikulum Pendidikan Dasar (GBPP)* Depdikbud (Jakarta: 1994), hal. 74.

<sup>12</sup> Nana Sudjana, *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar* (Bandung: PT Remaja Rosda Karya, 1992), hal. 24.

digunakan sendiri ataupun menjualnya kepada orang lain. Setiap orang bisa menjadi petani (asalkan punya sebidang tanah atau lebih), walau ia sudah punya pekerjaan bukan sebagai petani. Maksud dari kalimat tersebut bukan berarti pemilik tanah harus mencangkul atau mengolah sendiri tanah miliknya, tetapi bisa bekerjasama dengan petani tulen untuk bercocok tanam di tanah pertanian miliknya. Apabila ini diterapkan, berarti pemilik tanah itu telah memberi pekerjaan kepada orang lain walau hasilnya tidak banyak. Apabila bermaksud mengolah sendiri, tentu harus benar-benar bisa membagi waktu, tetapi kemungkinan akan kesulitan kalau tanahnya lebih dari satu petak.<sup>13</sup>

Petani garam tradisional adalah produsen garam yang skala kecil bukan industri dan hanya berproduksi musim kemarau saja. Pengelola pabrik berharap agar petani garam mau meningkatkan kualitas garamnya sehingga sama dengan kualitas garam impor, sementara petani garam tidak mampu memenuhi kualitas karena tidak menambah harga jual secara signifikan yang artinya harga garam yang berlaku di tingkat petani garam tidak memberi insentif bagi petani garam untuk meningkatkan kualitasnya. Di sisi lain, pemerintah kesulitan menetapkan kebijakan *floor price* (harga dasar) garam atau harga minimum pada masing-masing daerah sentra produksi garam, harga dasar tidak memperhitungkan faktor persaingan, penetapan harga dasar biasanya dilakukan oleh suatu lembaga atau pemerintah untuk menjaga agar harga tidak merosot di tingkat produsen. Petani garam dibedakan berdasarkan kepemilikan lahan garam yaitu pemilik, penyewa dan petani bagi hasil. Pemilik adalah petani garam yang memiliki lahan garam

---

<sup>13</sup> <https://id.wikipedia.org/wiki/Petani>, diakses pada tanggal 27 Agustus 2018, 20:50

sendiri. Penyewa adalah para petani yang menyewa lahan garam dalam budidaya garam, sedangkan bagi hasil adalah petani yang menggarap lahan garam dan melakukan perjanjian bagi hasil dengan pemilik lahan garam.

### 3. Produk Halal

#### a. Pengertian Halal

Kata halal (*halāl, halaal*) adalah istilah bahasa Arab dalam agama Islam yang berarti "diizinkan" atau "boleh". Secara etimologi, halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya.<sup>14</sup>

#### b. Produk halal

Pengertian produk halal terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal pada Pasal 1 ayat (2) yaitu: “Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam”.

#### c. Label Halal

Label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.<sup>15</sup>

Label halal diperoleh setelah mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari

---

<sup>14</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, (Surakarta: Era Intermedia, 2007), hal.5.

<sup>15</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman System Produksi Halal*, Departemen Agama, (Jakarta, 2003), hal. 2.

instansi pemerintah yang berwenang. Adapun yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, (Malang: UIN Maliki Press, 2001), hal. 140.

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Sebelumnya yang Relevan

Penelitian tentang garam dan kehalalan produk sudah banyak diteliti oleh peneliti-peneliti lain. Oleh karena itu penelitian ini dapat dilihat dari berbagai literatur baik itu skripsi, jurnal, buku, artikel maupun lainnya.

Salah satu penelitian tentang garam yang ditulis oleh Cut Riska Nurul Maulina, mengkaji tentang kehidupan petani garam di Gampong Lancang Paru Kecamatan Bandar Baru Kabupaten Pidie Jaya, mengangkat masalah tentang bagaimana perkembangan kehidupan petani garam di Gampong Lancang Paru serta faktor-faktor yang mempengaruhi garam tersebut. Metode yang digunakan yaitu pendekatan kualitatif deskriptif. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kehidupan petani garam ini sudah berkembang sejak tahun 1940 dan masih bertahan sampai saat ini.<sup>17</sup>

Penelitian lain yang terkait tentang petani garam yaitu penelitian yang dilakukan oleh M. Rauzan Sabara, yang meneliti tentang Strategi Bertahan Hidup (*Life Survival*) Petani Garam di Desa Tanoh Anoe Kecamatan Jangka Kabupaten Bireun. Metode yang digunakan dalam skripsi ini adalah metode survey dengan pendekatan analisis kualitatif yang di tunjang dengan analisis kuantitatif. Hasil penelitian ini melandasi upaya yang dilakukan petani garam dan mempertahankan kelangsungan hidupnya, serta menunjukkan bahwa ada beberapa faktor yang

---

<sup>17</sup> Cut Riska Nurul Maulina, *Kehidupan Petani Garam di Gampong Lancang Paru Kecamatan Bandar Baru Kabupaten Pidie Jaya*, (Banda Aceh: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Jurusan Pendidikan Sejarah Universitas Syiah Kuala, 2017).

berasosiasi dalam pengambilan keputusan terhadap pemilihan strategi bertahan hidup dengan dilandasi oleh karakteristik masing-masing petani garam.<sup>18</sup>

Penelitian tentang perlindungan konsumen terhadap kehalalan produk makanan sebelumnya telah dilakukan oleh Umdah Aulia Rohmah. Ia meneliti tentang “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Produk Makanan Yang Tidak Berlabel Halal”. Di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2015”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah yurdis normatif yaitu yang mengacu pada peraturan perundang-undangan. Data yang di peroleh dianalisa dengan cara kualitatif. Hasil penelitian ini bahwa adanya keterangan halal pada suatu produk dapat meningkatkan omzet pedagang karena mampu menarik apresiasi masyarakat (konsumen) dalam mengkonsumsi produk tersebut. Serta menjamin terwujudnya perlindungan bagi konsumen. Tetapi pedagang di Daerah Istimewa Yogyakarta masih belum memahami mengenai upaya hukum terhadap perlindungan konsumen.<sup>19</sup>

Penelitian lainya tentang kehalalan produk oleh Inayatul Aini, yang meneliti tentang “Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Produk Pangan Dalam Kemasan Tanpa Label Halal Pada Usaha Kecil”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu penelitian kualitatif deskriptif. Hasil dari penelitian ini adalah bahwa upaya hukum yang dapat dilakukan konsumen dalam memperoleh perlindungan terhadap haknya yang dilanggar oleh pelaku usaha akibat

---

<sup>18</sup> M. Rauzan Sabara, *Strategi Bertahan Hidup (Life Survival) Petani Garam di Desa Tanoh Anoe Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen*, (Banda Aceh: Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis Universitas Syiah Kuala, 2016).

<sup>19</sup> Umdah Auliya Rohmah, *Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Produk Makanan Yang Tidak Berlabel Halal Di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2015*, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga (Yogyakarta : 2016)

mengonsumsi pangan tanpa label halal dalam kemasan pada usaha kecil mendapat pengaturan dalam Undang-undang Perlindungan Konsumen. Memberikan kesempatan bagi konsumen dan pelaku usaha untuk menyelesaikan sengketa konsumen tersebut melalui dua cara, yaitu dengan cara damai atau melalui gugatan ke pengadilan atau BPSK. selain itu penyelesaian sengketa juga dapat dilakukan melalui BPOM, YLKI ataupun melalui Pengadilan Negeri.<sup>20</sup>

Berbeda dengan penelitian yang disebutkan diatas, penelitian dalam skripsi ini yang terfokus pada pemahaman petani garam tentang kehalalan produk dengan lokasi penelitian di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie. Dalam hal ini penulis mencoba meneliti tentang pemahaman petani garam terhadap kehalalan produk serta dalam proses pengelolaan garam apakah sudah terjamin kehalalannya dan apakah sudah di keluarkannya sertifikat halal oleh pihak LPPOM-MPU Aceh dan agar layak di konsumsi bagi masyarakat, serta kendala apa yang di rasakan petani garam terkait upaya penjaminan halal produk yang akan di timbulkan ketika adanya isu garam bernajis terhadap para petani garam dalam proses pengelolaan garam tersebut. Dengan kata lain penulis mencoba meneliti tentang “Pemahaman Petani Garam Tentang Kehalalan Produk di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie”.

---

<sup>20</sup> Inayatul Aini, *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Produk Pangan Dalam Kemasan Tanpa Label Halal Pada Usaha Kecil*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta (Jakarta : 2014)

## **B. Petani Garam dan Pengembangan Usaha**

Garam merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat. Selain untuk konsumsi, garam banyak diperlukan dalam beberapa industri, diantaranya untuk pengawetan dan campuran bahan kimia. Banyaknya kebutuhan garam membuat negara harus memproduksi untuk memenuhi garam nasional. Ditunjang oleh kekayaan alam yang menjadi modal utama untuk memproduksi garam sendiri, namun pada kenyataannya Indonesia masih mengimpor garam.

Sebenarnya kita mempunyai sumber daya alam yang sangat luas yang bisa kita miliki dan kita olah salah satunya air laut jika di olah menjadi kristal-kristal garam. Petani garam kita sudah memproduksi garam tradisional sejak turun-temurun namun kebanyakan garam mereka belum beryodium, karena mereka terkendala dalam hal modal maupun ilmu yang mereka miliki. Disinilah perlu adanya peran dari pemerintah untuk membantu petani garam baik itu dari segi pra produksi, produksi dan pasca produksi agar petani garam mampu menghasilkan garam-garam beryodium dan berkualitas sehingga mampu bersaing dengan garam luar.

Konsep pertanian tidak akan menjadi suatu kebenaran umum, karena akan selalu terkait dengan paradigma dan nilai budaya petani lokal, yang memiliki kebenaran umum tersendiri. Oleh karena itu, pemikiran sistem agribisnis yang berdasarkan prinsip positivisme sudah saatnya kita pertanyakan kembali. Paradigma pertanian tentu saja syarat dengan sistem nilai, budaya, dan ideologi dari tempat asalnya yang patut kita kaji kesesuaiannya untuk diterapkan di negara

kita. Masyarakat petani kita memiliki seperangkat nilai, falsafah, dan pandangan terhadap kehidupan (ideologi) mereka sendiri, yang perlu digali dan dianggap sebagai potensi besar di sektor pertanian. Sementara itu perubahan orientasi dari peningkatan produksi ke orientasi peningkatan pendapatan petani belum cukup jika tanpa dilandasi pada orientasi kesejahteraan petani. Peningkatan pendapatan tanpa diikuti dengan kebijakan struktural pemerintah di dalam pembuatan aturan/hukum, persaingan, distribusi, produksi dan konsumsi yang melindungi petani tidak akan mampu mengangkat kesejahteraan petani ke tingkat yang lebih baik.<sup>21</sup>

Pelaku usaha yang terlibat dalam distribusi garam tentu harus memperhatikan alur awal rantai pasar bergerak pasca produksi. Fakta yang menarik adalah struktur pasar garam rakyat ini sangat spesifik, karena tidak bisa dipisahkan dari pola hubungan produksi ketika proses pembuatan garam (garam krosok atau garam bahan baku) berlangsung. Dalam proses produksi garam rakyat, terdapat adanya sistem bagi hasil dengan satuan kerja kelompok (rombong > 2 orang) meskipun di luar ini juga terdapat petani yang otonom (petani kecil yang membuat garam sendiri). Struktur pasar yang terbangun tercermin dari pola hubungan antara petani produsen bahan baku dan pelaku pasar yang pada umumnya terdiri dari, petani kecil pembuat garam, rombongan (petani besar), makelar, tengkulak, penyetok/pengepul pabrikan, dan distributor. Kekuatan mulai dari tengkulak hingga distributor menguasai jaringan dan akses pasar; bahkan

---

<sup>21</sup> Mubyarto, *Program IDT dan Perekonomian Rakyat Gugus Nusantara*, (Yogyakarta: Aditya Media, 1997), hal. 28.

struktur pasar terkonstruksi melalui relasi-relasi sosial yang saling mengikat mereka dalam suatu jaringan (*network*).<sup>22</sup>

Melalui mekanisme pasar tersebut, maka status perombong hanya diposisikan sebagai produsen pembuat garam, tanpa akses pasar sama sekali. Tengkulak, pengepul, hingga distributor memiliki otoritas untuk menguasai produk garam yang dihasilkan perombong dan sekaligus menguasai akses pasar. Dengan begitu terjadi praktik monopoli pembelian produk garam yang dihasilkan perombong. Dalam kondisi yang demikian, terbuka peluang luas untuk menentukan harga garam secara sepihak. Penentuan harga yang cenderung sepihak ini tentu merugikan petani dan perombong, sehingga diperlukan upaya perlindungan hukum agar terjadi kedudukan yang seimbang dalam penentuan harga garam.

### **C. Produk Halal Menurut Islam**

#### **1. Pengertian Makanan Halal Menurut Hukum Islam**

Salah satu persoalan yang sangat mendesak yang dihadapi umat adalah membanjirnya produk makanan, minuman olahan, obat-obatan, dan kosmetika. Sejalan dengan ajaran Islam, menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi tersebut dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut ajaran Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib.<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup> Yety Rochwulaningsih. 2013. Tata Niaga Garam Rakyat Dalam Kajian Struktural. Jurnal Sejarah Citra Lekha, Vol. XVII, No. 1 Februari 2013. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro Semarang, hal. 6.

<sup>23</sup> Majelis Ulama Indonesia, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia* (Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, 2010), hal. 9-10.

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dari sisi bisnis kedua jenis usaha ini akan terus berlangsung sepanjang manusia itu masih hidup, dan yang terpenting dalam menjanjikan makanan dan minuman sebagai lahan bisnis berusaha keras jangan sampai tercampur unsur yang merugikan orang lain (beracun, kadarluarsa dan haram).<sup>24</sup> Makan merupakan aktivitas yang dipandang dari segi dzat dan hakikatnya adalah tunggal. Adapun jika disebut buruk, maka hal tersebut hanyalah karena membawa implikasi buruk, atau memang sebab-sebabnya buruk.<sup>25</sup> Pada hakikatnya mengkonsumsi daging babi atau darah sama dengan mengkonsumsi nasi. Tetapi daging babi dan darah diharamkan karena membawa pengaruh yang amat buruk.

#### a. Terminologi Halal

Kata halal dari bahasa Arab, berasal dari kata *halla*, yang berarti ‘lepas’ atau ‘tidak terkait’. Secara etimologi kata halalan berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terkait dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Atau diartikan sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi. Halal adalah sesuatu yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapatkan siksaan.<sup>26</sup> Kehalalan untuk melakukan atau memakan sesuatu telah ditetapkan secara jelas dalam *nash* Al-Quran dan hadis Rasulullah SAW.<sup>27</sup>

---

<sup>24</sup> Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syariah* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar 2009), hal.201.

<sup>25</sup> Syeikh Izzuddin Ibnu Abdis Salam, *Kaidah-Kaidah Hukum Islam dalam Kemaslahatan Manusia*, (Bandung: Nusa Media, 2011), hal. 470.

<sup>26</sup> Sopan, *Sertifikatsi Halal Majelis Ulama Indonesia Studi Atas Fatwa Halal MUI Terhadap Produk Makanan, Obat Obatan Dan Kosmetik* (Jakarta: GP perss, 2013), hal. 13.

<sup>27</sup> Enizar “*Hadis Ekonomi*” (Jakarta : Rajawali Pers, 2013) hal. 109.

Halal dapat ditinjau dari segi pandangan hukum dan *thayyib* yaitu yang melekat pada materi (Produk). Oleh karena itu halal harus mencakup dua aspek, yaitu halal secara lahiriah dan batiniah. Halal secara lahiriah dikaitkan dengan yang dapat diketahui dengan panca indera, khususnya penglihatan, penciuman dan pendengaran. Menyangkut status kesehatan, pemeriksaan laboratorium dan lain-lain. Di samping itu, peralatan yang dipergunakan pada proses pembuatan produk tersebut tidak digunakan juga untuk mengolah suatu bahan yang haram. Jenis bahan baku, pekerja dan teknik mengerjakan harus memenuhi kriteria halal. Sedangkan kata *thayyib* berarti ‘lezat’ ‘baik’ ‘sehat’ ‘menentramkan’ dan paling utama, dalam konteks makanan kata *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa), atau tercampur benda najis. Ada juga yang mengartikan sebagai makanan yang sehat, proposional dan aman. Berbicara mengenai halal, di dalam Al-Qur’an selalu diikuti oleh kata *thayyib*.<sup>28</sup>

Menurut Syariat Islam, Landasan hukum produk halal sesuai Syariat Islam antara lain terdapat dalam surah An-Nahl ayat 114 yang berbunyi:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ طَيِّبَاتًا وَأَشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّمَا لَئِهِ تَعْبُدُونَ ﴿٤١١﴾  
 رُزُقَاتٍ رَوَاتٍ

“Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah.”<sup>29</sup>

Berdasarkan ayat diatas, Allah menyuruh umat Islam untuk mengonsumsi makanan halal dan baik (tayib). Atau yang sering kita kenal dengan halalan tayiban. Halalnya makanan ditinjau dari tiga hal, yaitu halal wujudnya/zatnya, halal cara memperolehnya.

<sup>28</sup> Aisjah Girindra, *Dari Sertifikasi Menuju Lebelisasi Halal* (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008), hal. 13.

<sup>29</sup> Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahan...*, hal. 419.



## 2. Produk Halal

Pengertian produk halal terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal pada Pasal 1 ayat (2) yaitu: “Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat”.

Menurut Pasal 1 Angka 5 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan menyatakan bahwa:

“Pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang di olah melalui proses rekayasa genetik dan iridasi pangan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam”.<sup>33</sup>

Mengacu pada pengertian tersebut pangan, non pangan, dan jasa merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Keberadaannya sangat krusial dalam kehidupan sehari-hari. Bagi seorang muslim mengkonsumsi produk makanan dan minuman serta menggunakan jasa yang halal dan baik merupakan hal yang tak bisa ditawar, kecuali dalam keadaan darurat. Islam memandu umatnya untuk hanya mengonsumsi yang halal dan baik makanan dan minuman. Kehalalan, merupakan suatu yang fundamental bagi konsumen muslim.

Setiap muslim meyakini bahwa Islam adalah salah satu agama yang membawa petunjuk kebaikan bagi umat manusia. Islam memberikan petunjuk kepada manusia dalam setiap kehidupannya termasuk dalam hal makanan. Seorang Muslim harus memakan makanan yang sehat dan halal.<sup>34</sup> Potongan ayat dalam surah Al-A'raf ayat 157 yang berbunyi:

---

<sup>33</sup> Pasal 1 undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Produk Halal.

<sup>34</sup> F.M Nashshar, *Antara Halal Dan Haram*, (Bandung : Angkasa 2013), hal. 10.

وَيُؤْتِيهِمُ الْطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ (٧٥١)

“Dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk.”<sup>35</sup>

Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal, dijelaskan bahwa produk merupakan barang dan jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan pengertian produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam.

Dalam sebuah sumber buku yang disusun oleh Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia menyatakan bahwa Islam telah menetapkan kriteria makanan yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Secara umum dikatan dalam Al-Qur’an atau hadist bahwa makanan haram tersebut dilarang. Larangan itu dimaksudkan agar umat Islam tidak memakan makanan yang akan membawa dampak yang tidak baik bagi perkembangan fisik dan jiwa. Dengan kata lain, Islam mengatur masalah makanan dengan maksud untuk kemaslahatan umat manusia. Penejalsan lain mengatakan bahwa “makanan halal menurut hukum Islam yaitu makanan yang halal pada zatnya, halal dalam pengadaannya ataupun cara memperolehnya, dan halal dalam proses pengolahannya.”<sup>36</sup>

Makanan halal dalam hukum Islam dapat diartikan pula sebagai makanan yang *thayyib*, yakni makanan yang cita rasa yang lezat, bergizi cukup dan seimbang serta tidak membawa dampak yang buruk pada tubuh manusia yang memakannya, baik fisik maupun akalnya. Adapun konsep *thayyib* dalam ajaran

<sup>35</sup> Kementrian Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahan...*, hal. 246.

<sup>36</sup> Masthu, *Makanan Indonesia dalam Pandang Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), hal. 55 dan 106.

Islam sesuai dengan hasil penemuan dan penelitian para ahli ilmu gizi adalah sebagai berikut:

- a. Sehat; makan sehat adalah makanan yang mempunyai zat gizi yang cukup, lengkap, dan seimbang.
- b. Proposional; yaitu mengonsumsi makanan yang bergizi, lengkap dan seimbang bagi manusia yang berada dalam masa pertumbuhan manusia. Misalnya janin dan bayi atau balita serta remaja perlu diberikan makanan yang mengandung zat pembangun (protein).
- c. Aman; makanan yang dikonsumsi oleh manusia akan berpengaruh terhadap kesehatan dan ketahanan fisiknya. Apabila makanan itu sehat, lengkap dan seimbang, maka kondisi fisik orang yang mengkonsumsinya akan selalu sehat dan terhindar dari berbagai macam penyakit. Tetapi sebaliknya, apabila makanan itu tidak sehat atau tidak cocok dengan kondisi fisiknya, maka makanan akan menjadi penyebab timbul berbagai penyakit, dan bahkan mungkin akan membawa kepada kematian.<sup>37</sup>

### **3. Kategori Makanan Halal**

Adapun makanan halal dalam Islam dikenal dalam beberapa kategori dan seluruh kategori tersebut harus dipenuhi agar makanan layak dikatakan sebagai makanan halal. Adapun kategori dan hal-hal tersebut antara lain:

- a. Halal zatnya

Hal pertama yang harus diperhatikan dalam penentuan kehalalan suatu makanan adalah zatnya atau bahan dasar makanan tersebut misalnya makanan

---

<sup>37</sup> M. Nadrattunzaman Hosen, *Halal Sebagai Tema Da'wah* (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008), hal. 7-13.

yang berasal dari binatang maupun tumbuhan yang tidak diharamkan oleh Allah. Adapun jika dalam makanan disebut terkandung zat atau makanan yang tidak halal maka status makanan yang tercampur tersebut adalah haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat Islam.

b. Halal cara memperolehnya

Pada dasarnya semua makanan adalah halal dan apabila zatnya halal maka makanan dapat menjadi haram tergantung bagaimana cara memperolehnya. Makanan halal dapat menjadi haram apabila diperoleh melalui hasil mencuri, melakukan perbuatan riba, menipu, hasil riba dan maupun korupsi dan lain sebagainya.

c. Halal cara memprosesnya

Kategori halal yang harus dipenuhi selanjutnya adalah cara memproses makanan tersebut. Apabila makanan sudah diperoleh dengan cara halal, dengan bahan baku yang halal pula, jika makanan tersebut diproses dengan menggunakan sesuatu yang haram misalnya alat masak yang bekas digunakan untuk memasak makanan haram atau bahan-bahan lain yang tidak diperbolehkan atau diharamkan untuk dikonsumsi maka makanan tersebut bisa menjadi haram.

d. Halal cara menyajikan, mengantarkan serta menyimpannya

Kategori halal yang terakhir adalah bagaimana makanan tersebut disimpan, diangkut dan disajikan sebelum akhirnya dikonsumsi. Ketiga proses tersebut dapat mengubah status makanan dari halal menjadi haram misalnya jika

makanan disajikan dalam piring yang terbuat dari emas maupun disimpan bersamaan dengan makanan dan diantar untuk tujuan yang tidak baik.<sup>38</sup>

Dapat dikatakan makanan halal adalah makanan yang memenuhi persyaratan syariat dan meskipun demikian bukan berarti Islam mempersulit umatnya untuk mendapatkan makanan hari ini sebenarnya bertujuan agar umat Islam dapat menjaga diri dan keluarganya dari api neraka karena makanan yang haram bisa menjadi daging dan membawa kita masuk neraka.

#### **4. Syarat Makanan Halal**

Suatu makanan dikatakan sebagai makanan halal adalah jika memenuhi syarat berikut ini

- a. Tidak mengandung zat atau makanan yang diharamkan

Makanan halal adalah makanan yang tidak mengandung zat yang diharamkan oleh Allah, misalnya dengan mencampur makanan halal dengan daging babi, alkohol maupun bahan bahan lain yang sifatnya haram.

- b. Tidak mengandung najis atau kotoran

Syarat yang dimaksud adalah makanan tersebut tidak terkontaminasi dengan beberapa zat yang dianggap sebagai najis misalnya darah kotoran manusia, urine, dan sebagainya. Dengan kata lain seorang yang meminum atau mengkonsumsi urine atau air seni misalnya dalam tujuan pengobatan hal ini tetap tidak diperbolehkan dan urine yang merupakan najis haram hukumnya untuk dikonsumsi.

---

<sup>38</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji. *Tanya Jawab Seputar Produk Halal*, (Jakarta, 2003), hal. 17.

Dalam proses dan penyimpanan makanan halal harus diperhatikan karena makanan halal tidak boleh terkontaminasi dan bercampur dengan makanan haram atau zatnya biarpun hanya sedikit. Allah menghalalkan hampir seluruh tumbuhan yang ada di bumi kecuali tumbuhan yang beracun atau yang dapat merugikan manusia serta jenis hewan jinak baik yang ditenakkan maupun tidak, Seperti ayam, sapi, kambing, kerbau, rusa, hewan air dan lain sebagainya. Semoga sebagai umat Islam kita senantiasa mengkonsumsi makanan halal dan menjauhi segala makanan yang diharamkan.<sup>39</sup>

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis dapat menyimpulkan bahwa syarat-syarat makanan halal dalam Islam adalah makanan berasal dari hewan yang di sembelih sesuai ajaran agama Islam yaitu makanan tersebut tidak mengandung babi, khamar, dan bahan-bahan lain yang diharamkan oleh agama Islam. Selain itu, makanan berasal dari hewan yang disembelih sesuai ajaran Islam, dan tempat proses makanan halal (penjualan, penyimpanan, pengelolaan, pengolahan dan transportasi) tidak boleh digunakan untuk babi dan barang yang diharamkan lainnya.

#### **D. Label Halal di Indonesia**

Label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.<sup>40</sup> Label adalah tulisan, gambar, atau kombinasi keduanya yang disertakan pada wadah atau kemasan suatu produk dengan cara dimasukkan

---

<sup>39</sup>*Ibid.* Hal. 18.

<sup>40</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman System Produksi Halal*, Departemen Agama, (Jakarta, 2003), hal. 2.

kedalam, ditempelkan atau dicetak dan merupakan bagian dari kemasan tersebut. Tujuannya untuk memberikan informasi menyeluruh dan secara utuh dari isi wadah/kemasan produk tersebut. Pelebelan pada kemasan produk harus dipersyaratkan sedemikian rupa, sehingga tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak serta terletak pada bagian kemasan yang mudah untuk dilihat dan dibaca dengan jelas. Label halal diperoleh setelah mendapatkan sertifikat halal.

Menurut Peraturan Pemerintah Pasal 10 Nomor 69 Tahun 2010, setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan, obat-obatan maupun kosmetik yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.

Sehubungan dengan label, konsumen perlu memperoleh informasi yang benar, jelas dan lengkap mengenai kuantitas, isi (bahan halal atau haram), dan kualitas maupun hal-hal lain yang diperlukan mengenai produk yang beredar di pasaran. Informasi pada label produk sangat diperlukan agar konsumen dapat secara tepat menentukan pilihan sebelum memutuskan untuk membeli. Oleh karena itu, informasi halal tidaknya suatu produk wajib diberikan oleh produsen.

Sertifikasi dan labelisasi halal bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan terhadap konsumen, serta meningkatkan daya saing produk dalam negeri dalam rangka meningkatkan pendapatan Nasional. Tiga sasaran utama yang ingin dicapai adalah:

1. Menguntungkan konsumen dengan memberikan perlindungan dan kepastian hukum.
2. Menguntungkan produsen dengan peningkatan daya saing dan omset produksi dalam penjualan.
3. Menguntungkan pemerintah dengan mendapatkan tambahan pemasukan terhadap kas Negara.<sup>41</sup>

Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Keberadaan label pada suatu produk sangatlah penting. Hal ini dikarenakan label merupakan identitas dari sebuah produk. Dengan adanya label, konsumen bisa membedakan antara produk satu dengan yang lainnya. Selain itu, konsumen juga dapat memperoleh produk sesuai dengan yang diinginkannya. Adanya label juga dapat menghilangkan keraguan konsumen dalam membeli suatu produk. Untuk menentukan produk makanan dan minuman yang beredar dimasyarakat itu halal harus ada logo sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI pada kemasannya. Adapun yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam.<sup>42</sup>

1. Syarat kehalalan suatu produk diantaranya:
  - a) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.

---

<sup>41</sup>Teti Indrawati Purnamasari, "Sertifikasi dan Labelisasi Produk Pangan Halal dalam Rangka Perlindungan Konsumen Muslim di Indonesia", Jurnal--Istinbath, No. 1 Vol. 3 Desember 2005, hal. 48.

<sup>42</sup>Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, (Malang, UIN Maliki Press, 2011), hal. 140.

- b) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan. Seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran, dan lain sebagainya.
  - c) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
  - d) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam.
  - e) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.
2. Aspek yang menjadi tinjauan dalam labelisasi halal, yaitu:<sup>43</sup>
- a) Proses Pembuatan

Proses pembuatan atau proses produksi perusahaan yang sudah menggunakan label halal hendaknya harus tetap menjaga hal-hal sebagai berikut:

- 1) Binatang yang hendak dibersihkan, binatang yang sudah mati setelah disembelih.
  - 2) Bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram dan turunannya.
  - 3) Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air mutlak atau bersih dan mengalir.
  - 4) Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan dengan barang atau bahan yang najis atau haram.
- b) Bahan Baku Utama

Bahan baku produk adalah bahan utama yang digunakan dalam kegiatan proses produksi, baik berupa bahan baku, bahan setengah jadi maupun bahan jadi. Sedangkan bahan tambahan produk adalah bahan yang tidak

---

<sup>43</sup>*Ibid*, hal. 142

digunakan sebagai bahan utama yang ditambahkan dalam proses teknologi produksi.

c) Bahan Pembantu

Bahan pembantu atau bahan penolong adalah bahan yang tidak termasuk dalam kategori bahan baku ataupun bahan tambahan yang berfungsi untuk membantu mempercepat atau memperlambat proses produksi termasuk proses rekayasa.

Rekayasa genetika adalah suatu proses yang melibatkan pemindahan gen pembawa sifat dari suatu jenis hayati ke jenis hayati lain yang berbeda atau sama untuk mendapatkan jenis baru yang mampu menghasilkan produk pangan yang lebih unggul. Sedangkan Iradiasi pangan merupakan metode penyinaran terhadap pangan, baik dengan menggunakan zat radioaktif maupun akselerator untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan serta membebaskan pangan dari jasad renik patogen.

d) Efek

Makanan halal tidak boleh terlepas dari tujuan syariat Islam, yaitu mengambil maslahat dan menolak madharat atau bahaya. Jika menurut kesehatan, suatu jenis makanan dapat membahayakan jiwa, maka makanan tersebut haram dikonsumsi.

## **E. Sertifikasi Halal di Indonesia**

Sertifikasi halal adalah fatwa MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikasi halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi

pemerintah yang berwenang.<sup>44</sup> Pengadaan Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat- obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim. Namun ketidaktahuan sering kali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal.

Tujuan Sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetika dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin yang mengkonsumsinya. Selain itu, bagi produsen, sertifikasi halal akan dapat mencegah kesimpang siuran status kehalalan produk yang dihasilkan.

Alur proses pemeriksaan produk halal saat ini adalah produsen mengajukan permohonan sertifikasi dan labelisasi halal ke Badan Pengawasan Obat dan Makanan (Badan POM), kemudian Tim Audit Halal (DEPAG, LPPOM MUI dan Badan POM) melakukan audit ke lokasi. Hasil audit selanjutnya diajukan ke Tim Ahli LPPOM MUI dan diteruskan ke Komisi Fatwa MUI untuk mendapatkan sertifikat halal.<sup>45</sup>

HAS 23000 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. HAS 23000 terdiri dari 2 bagian, yaitu Bagian (I) tentang Persyaratan Sertifikasi Halal : Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000:1) dan

---

<sup>44</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal..., hal. 32.

<sup>45</sup> Teti Indrawati Purnamasari, "Sertifikasi dan Labelisasi Produk Pangan Halal dalam Rangka Perlindungan Konsumen Muslim di Indonesia", Jurnal--Istinbath, No. 1 Vol. 3 Desember 2005, hal. 47.

Bagian (II) tentang Persyaratan Sertifikasi Halal : Kebijakan dan Prosedur (HAS 23000:2).

Bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), restoran, katering, dapur, maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. Berikut adalah ringkasan dari dokumen HAS 23000 :

1. Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH)

- a. Kebijakan Halal

Manajemen Puncak harus menetapkan Kebijakan Halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan (*stake holder*) perusahaan.

- b. Tim Manajemen Halal

Manajemen Puncak harus menetapkan Tim Manajemen Halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggungjawab dan wewenang yang jelas.

- c. Pelatihan dan Edukasi

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan internal harus dilaksanakan minimal setahun sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan minimal dua tahun sekali.

- d. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Perusahaan harus mempunyai dokumen

pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.

e. Produk

Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI. Merk/nama produk yang didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam. Produk pangan eceran (*retail*) dengan merk sama yang beredar di Indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian.

f. Fasilitas Produksi

- 1) Industri pengolahan: (i) Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang haram/najis; (ii) Fasilitas produksi dapat digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk yang disertifikasi dan produk yang tidak disertifikasi selama tidak mengandung bahan yang berasal dari babi/turunannya, namun harus ada prosedur yang menjamin tidak terjadi kontaminasi silang.
- 2) Restoran/Katering/Dapur: (i) Dapur hanya dikhususkan untuk produksi halal; (ii) Fasilitas dan peralatan penyajian hanya dikhususkan untuk menyajikan produk halal.
- 3) Rumah Potong Hewan (RPH): (i) Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging hewan halal; (ii) Lokasi RPH harus terpisah secara nyata dari RPH/peternakan babi; (iii) Jika proses *deboning* dilakukan di luar

RPH tersebut, maka harus dipastikan karkas hanya berasal dari RPH halal;

(iv) Alat penyembelih harus memenuhi persyaratan.

g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Aktivitas kritis dapat mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, transportasi, pemajangan (*display*), aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (industri pengolahan, RPH, restoran/katering/dapur). Prosedur tertulis aktivitas kritis dapat dibuat terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain.

h. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/ turunannya).

i. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria, yaitu tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal dan jika terlanjur dijual maka harus ditarik.

j. Audit Internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

k. Kaji Ulang Manajemen

Manajemen Puncak atau wakilnya harus melakukan kaji ulang manajemen minimal satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.

2. Kebijakan dan Prosedur Sertifikasi Halal

Kebijakan dan prosedur harus dipenuhi oleh perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal. Penjelasan mengenai kriteria SJH dapat dilihat pada dokumen HAS 23000:2 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur. Secara Umum Prosedur Sertifikasi Halal adalah sebagai berikut:

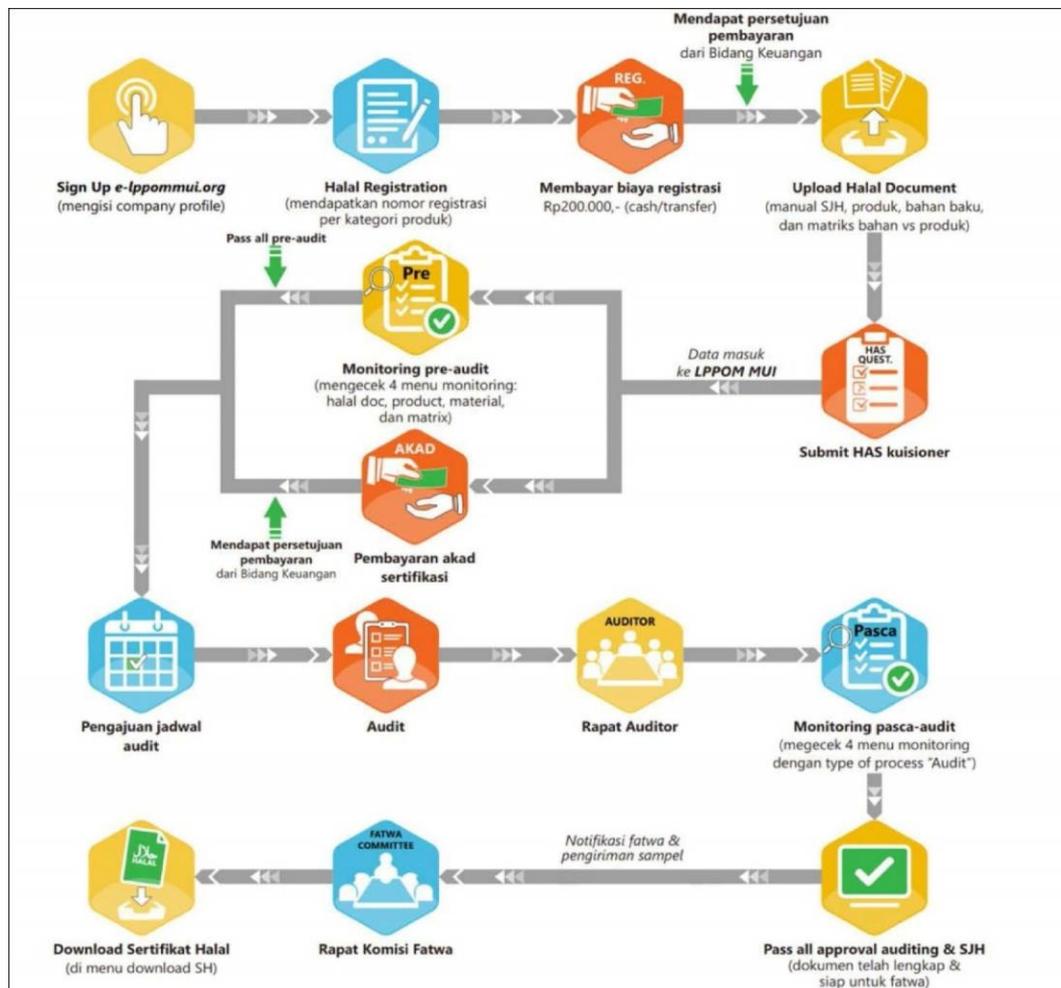
- a. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas) dan perpanjangan, maka dapat melakukan pendaftaran secara *online*. Melalui website LPPOM-MUI ([www.halalmui.org](http://www.halalmui.org)) atau ke website: [www.e-lppommui.org](http://www.e-lppommui.org).
- b. Mengisidata pendaftaran status sertifikasi (baru, pengembangan, perpanjangan, data sertifikat halal, status SJH (jika ada) dan kelompok produk.

- c. Membayar biaya pendaftaran dan biaya akad sertifikasi halal melalui bendahara LPPOM MUI di  
email: [bendaharalppom@halalmui.org](mailto:bendaharalppom@halalmui.org). Komponen biaya akad sertifikasi halal mencakup, honor audit, biaya sertifikat halal, biaya penilaian implementasi SJH, biaya publikasi majalah Jurnal Halal. Biaya tersebut diluar transportasi dan akomodasi yang ditanggung perusahaan.
- d. Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftaran (baru/pengembangan/perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran, dan industri jasa), diantaranya: Manual SJH, Diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.
- e. Tim Auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-lampirannya dikembalikan ke LPPOM MUI dan diperiksa kelengkapannya.
- f. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalam Rapat Auditor LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan, maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.
- g. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan.
- h. Penerbitan Sertifikat.<sup>46</sup>

---

<sup>46</sup>[http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go\\_to\\_section/58/1366/page/1](http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/58/1366/page/1) tanggal 6 November 2018. 17.00.

Berikut proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir:



Daftar gambar 2.1 proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir

Sertifikat Halal diserahkan oleh LPPOM MUI pada perusahaan setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI dan disetujui oleh MUI. Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun. Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Sedangkan untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan.<sup>47</sup>

<sup>47</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, (Malang, UIN Maliki Press, 2011), hal. 142.

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Pendekatan dan Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan suatu proses penelitian yang bersumber pada pengamatan. Penelitian yang dilakukan tanpa menggunakan pengolahan data dengan angka-angka melainkan dengan hasil pengamatan peneliti terhadap fenomena yang terjadi dalam masyarakat. Menurut Umar, pendekatan kualitatif merupakan suatu pendekatan penelitian yang hasil penelitiannya tidak diolah dalam bentuk kalkulasi angka-angka, melainkan dengan cara menyampaikan pemikiran atau wawasan peneliti terkait dengan data yang diambil dari subjek yang sedang diteliti.<sup>48</sup>

Bogdan dan Taylor dalam Lexy J. Moleong, mendefinisikan metode kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat di amati. Pendekatan ini di arahkan pada latar belakang dan individu tersebut secara *holistik* (utuh). Jadi, dalam hal ini tidak boleh mengisolasi individu atau organisasi ke dalam variabel atau hipotesis, tetapi perlu memandangnya sebagai bagian suatu keutuhan.<sup>49</sup> Adapun metode yang digunakan adalah metode deskriptif, yang menggambarkan fenomena yang terjadi dalam masyarakat. Sumardi Suryabrata

---

<sup>48</sup>Husen Umar, *Metode Riset Komunikasi Organisasi* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2005), hal. 36.

<sup>49</sup>Lexy J. Moleong, *Metodelogi Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2002), hal. 4.

yang dikutip oleh Soejono dan Abdurrahman, menjelaskan bahwa metode penelitian deskriptif adalah suatu penelitian yang bermaksud untuk menggambarkan situasi-situasi yang terjadi di masyarakat.<sup>50</sup> Penelitian ini juga tergolong dalam penelitian lapangan (*field research*), yang dapat dianggap sebagai pendekatan luas dalam penelitian kualitatif atau sebagai metode yang digunakan untuk mengumpulkan data kualitatif. Seorang peneliti berangkat langsung kelapangan untuk melakukan pengamatan tentang sesuatu fenomena dalam suatu keadaan ilmiah.<sup>51</sup>

Dari pengertian di atas penulis dapat memahami bahwa penelitian yang bersifat kualitatif yaitu bagaimana cara peneliti untuk memperoleh data penelitian kemudian digambarkan dalam bentuk kata-kata. Dalam penelitian ini penulis mencoba untuk menggambarkan pemahaman petani garam tentang kehalalan produk di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie.

## **B. Lokasi dan Subjek Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie dari bulan Agustus - Oktober 2018. Subjek penelitian adalah sumber-sumber yang memungkinkan untuk memperoleh keterangan penelitian atau data yang kemungkinan juga disebut dengan informan.<sup>52</sup>

Informan penelitian atau sumber data adalah subjek dari mana data tersebut di peroleh. Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua sumber data yakni sumber data primer. Berdasarkan pada pendapat Lexy J. Moleong, bahwa

---

<sup>50</sup> Soejono dan Abdurrahman, *Metode Penelitian Suatu Pemikiran dan Penerapan*, Cet. 2, (Jakarta: PT Rineka Cipta dan PT Bina Adiaksara, 2005), hal. 21-22.

<sup>51</sup> Conny Semiawan, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Gramedia, 2010), hal. 9.

<sup>52</sup> Nana Syaodih Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Remaja Rosda Karya, 2005), hal. 59.

kata-kata dan tindakan orang-orang yang diamati diwawancarai merupakan sumber data utama. Sumber data utama di catat melalui catatan tertulis atau perekam video atau tape recorder, pengambilan foto atau film.<sup>53</sup>

Penulis lebih memfokuskan penelitian ini dari sudut pandang informan terkait dengan pemahaman petani garam tentang kehalalan produk di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie, dalam penelitian ini peneliti menjadikan 4 Petani Garam serta Keuchik Gampong Cebrek sebagai instrumen utama, dan peneliti terjun langsung ke lokasi penelitian dengan menggunakan metode observasi, wawancara serta dokumentasi untuk melihat lebih dekat dan lebih luas tentang permasalahan yang ingin diteliti agar mendapat informasi yang lebih jelas dan akurat.

### **C. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.<sup>54</sup>

Teknik pengumpulan data adalah strategi atau cara yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data-data yang valid dari responden serta bagaimana peneliti menentukan metode yang tepat untuk memperoleh data kemudian mengambil kesimpulan. Teknik pengumpulan data mempunyai peranan yang sangat besar dalam suatu penelitian. Baik buruknya hasil penelitian dipengaruhi oleh teknik yang digunakan. Semakin baik tekniknya, maka semakin

---

<sup>53</sup> Lexy J. Moleong, *Metodelogi Penelitian Kualitatif...*, hal. 157.

<sup>54</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010 ), hal. 224.

baik obyek yang di identifikasikan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian.

Untuk memperoleh data yang valid dan akurat, peneliti menggunakan tiga teknik pengumpulan data, yaitu:

1. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan pengindraan. Observasi atau pengamatan adalah kemampuan seorang peneliti dalam menggunakan pengamatan melalui pancaindra mata yang ikut dibantu dengan pancaindra lain.<sup>55</sup>

Observasi dapat pula diartikan sebagai pengamatan dan pencacatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Dalam menggunakan teknik observasi yang terpenting adalah mengandalkan pengamatan dan ingatan si peneliti, ada dua indra yang sangat vital dalam melakukan observasi, yaitu mata dan telinga.<sup>56</sup>

Observasi yang dimaksud oleh peneliti adalah observasi langsung yang biasa diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada objek penelitian, yang dilakukan secara langsung terhadap objek di tempat terjadi atau berlangsungnya peristiwa sehingga observasi berada bersama objek yang diselidikinya.<sup>57</sup>

Dalam penelitian yang dilakukan di Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Pidie. Maka peneliti menggunakan metode observasi

---

<sup>55</sup> Burhan Bungin, *Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Kencana, 2007), hal. 115.

<sup>56</sup> Husaini usman, *Metodologi penelitian sosial*, edisi kedua, (Jakarta: Bumi Aksara, 2009), hal. 52-53.

<sup>57</sup> Nawawi H. Hadari, *Metode Penelitian Bidang Sosial*, (Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 2005), hal. 100.

langsung sebagai gambaran awal terhadap permasalahan yang diangkat juga untuk penambahan data penelitian selanjutnya.

## 2. Wawancara

Wawancara adalah komunikasi antara informan dengan pewawancara. Wawancara yang digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil.<sup>58</sup>

Subjek dalam penelitian ini adalah petani garam dan Keuchik di Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Pidie.

Sampel dalam penelitian kualitatif bertujuan untuk menjangkau sebanyak mungkin informasi dari berbagai macam sumber. Dalam hal ini peneliti hanya mengambil salah satu teknik yang ada dalam *probability sampling*, yaitu *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini, misalnya orang tersebut yang dianggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan, atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga memudahkan peneliti menjelajahi obyek/situasi sosial yang diteliti.<sup>59</sup>

Penggunaan teknik *purposive sampling* dalam penelitian ini adalah 4 petani garam dan Keuchik di Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Pidie.

---

<sup>58</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D...*, hal. 137.

<sup>59</sup>*Ibid.*, hal. 218-219.

- a. Petani Garam, yaitu: Muzakir Husain, Nurdin, Marzuki, dan Fauzi.
- b. Keuchik di Gampong Cebrek, yaitu: M. Jakfar Ali Basyah.

Wawancara kepada petani garam dan Keuchik di Gampong Cebrek bertujuan untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas dan akurat.

Disini peneliti menggunakan teknik wawancara semiterstruktur. Jenis wawancara ini sudah termasuk dalam kategori *in-dept interview*, dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas bila dibandingkan dengan wawancara terstruktur. Tujuan dari wawancara jenis ini adalah untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka, dimana pihak yang diajak wawancara diminta pendapat, dan ide-idenya. Dalam melakukan wawancara, peneliti perlu mendengarkan secara teliti dan mencatat apa yang dikemukakan oleh informan.<sup>60</sup> Disini peneliti menggunakan sebuah smartphone jenis Iphone sebagai alat perekam dan hasil wawancara akan disimpan untuk dituliskan sebagai hasil penelitian.

Selain observasi, peneliti juga menggunakan teknik wawancara sebagai sumber untuk mendapatkan dan menguatkan data atau informasi yang lebih mendalam yang didapatkan dalam penelitian ini melalui wawancara yang peneliti lakukan dengan petani garam dan Keuchik di Gampong Cebrek.

### 3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode mencari data mengenai hal-hal yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda serta foto-foto kegiatan.<sup>61</sup>

---

<sup>60</sup> *Ibid.*, hal. 233.

<sup>61</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan praktek*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2006), hal. 206.

Metode dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan mempelajari data-data yang telah didokumentasikan, Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode dokumentasi untuk melengkapi data dari hasil observasi dan wawancara.

#### **D. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara menggambarkan keadaan atau fenomena di lapangan yang dipilih secara sistematis menurut kategorinya untuk memperoleh kesimpulan dengan menggunakan bahasa yang mudah difahami oleh masyarakat umum.<sup>62</sup>

Setelah data yang diperlukan terkumpul, maka langkah selanjutnya adalah menganalisis data yang sesuai dengan sifat data yaitu bersifat kualitatif. Data yang diperoleh dari hasil pengamatan, wawancara, cuplikan tertulis dari dokumenter, catatan lapangan, tidak dituangkan dalam bilangan statistik, akan tetapi penelitian akan melakukan analisis data guna memperkaya informasi melalui teknik analisis deskriptif dengan mengembangkan kategori-kategori yang relevan dengan tujuan penelitian dan didasarkan pada teori-teori yang sesuai.

Langkah-langkah dalam analisis data dapat dirincikan sebagai berikut:

##### **1. Reduksi Data**

Data yang diperoleh dari jumlahnya cukup banyak, untuk itu maka perlu dicatat secara teliti dan rinci. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya.

---

<sup>62</sup> Anas Sudiyono, *Statistik Pendidikan*, (Jakarta: Rajawali Pers, 1987), hal. 46.

Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, mencarinya bila diperlukan.<sup>63</sup>

## 2. Penyajian Data

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah mendisplaykan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya. Melalui penyajian data tersebut, maka data terorganisasikan, tersusun dalam pola hubungan, sehingga akan semakin mudah dipahami. Miles dan Huberman menjelaskan bahwa penyajian data adalah menyajikan informasi yang telah terkumpulkan dan tersusun dengan rapi yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Dalam penelitian ini, bentuk penyajian data yang paling sering digunakan adalah dalam bentuk teks naratif, namun penyajian naratif perlu dilengkapi dengan berbagai jenis matrik, grafik, jaringan dan bagan.<sup>64</sup>

## 3. Verifikasi atau Penyimpulan Data

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang-remang interaktif, hipotesis atau teori.<sup>65</sup>

---

<sup>63</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2010), hal. 247.

<sup>64</sup> *Ibid.*, hal. 249.

<sup>65</sup> *Ibid.*, hal. 253.

Langkah selanjutnya adalah penarikan kesimpulan atau verifikasi. Kegiatan analisis yang dimulai sejak pengumpulan data, seorang peneliti dalam penelitian kualitatif ini sudah mulai mencari arti dan penjelasan-penjelasan tentang setiap informasi atau data yang telah terkumpulkan dan telah dicatat atau disusun menjadi suatu konfigurasi tertentu. Pengolahan data kualitatif tidak akan menarik kesimpulan secara tergesa-gesa, tetapi secara bertahap dengan tetap memperhatikan perkembangan perolehan data. Data yang sudah diperoleh dipilih atau diorganisasikan sesuai dengan pertanyaan dan permasalahan masing-masing, yang bertujuan untuk menggambarkan secara aktual dan teratur tentang masalah penelitian sesuai data atau fakta yang didapat dari lapangan yaitu pada petani garam di Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Pidie.

Kesemua langkah analisis data yang dimulai sejak pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan/verifikasi merupakan langkah yang saling terkait satu sama lain sejak sebelum, selama dan sesudah pengumpulan data dalam bentuk yang sejajar untuk membangun wawasan umum yang disebut analisis. Dalam pengertian ini analisis data merupakan upaya yang berlanjut dan terus-menerus.<sup>66</sup>

---

<sup>66</sup> Imam Suprayogo, *Metodologi Penelitian Sosial-Agama*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2003), hal. 192-194

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Objek Penelitian**

Gampong Cebrek merupakan salah satu gampong dari 50 gampong di Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Pidie. Secara umum, Gampong Cebrek ini terbagi menjadi kawasan pemukiman penduduk, tambak, dan lumbung pengolahan garam. Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, berjarak sekitar tiga kilometer dari Kota Sigli. Gampong Cebrek adalah salah satu perkampungan petani garam, diantara tambak-tambak ikan dan diantara lahan-lahan kosong masih terlihat puluhan gubuk sederhana yang disebut lancang. Di tempat ini petani garam mengais nafkah dengan cara mengolah pasir menjadi kristal-kristal garam.<sup>67</sup>

Gampong Cebrek merupakan suatu wilayah yang sangat strategis dengan potensi sumber daya alamnya yang baik. Jika dilihat dari segi sosial-ekonominya, warga di Gampong Cebrek sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani garam. Selain petani garam, masyarakat juga memiliki pekerjaan sebagai petambak, pedagang, dan lain-lain.<sup>68</sup>

Dalam menentukan batas wilayah Gampong Cebrek dengan wilayah gampong lainnya berupa jalan atau lorong. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di lapangan dan data yang diperoleh tentang keadaan wilayah serta

---

<sup>67</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 16 Oktober 2018.

<sup>68</sup> Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah Keuchik Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

keadaan masyarakat di Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Pidie, adalah sebagai berikut:

Sistem pemerintahan Gampong Cebrek berdasarkan pola adat atau kebudayaan yang Islami dan peraturan formal yang berlaku menurut undang-undang. Proses pemilihan geuchik dilakukan secara demokratis. Sedangkan, untuk menjalankan roda pemerintahan gampong sendiri, saat ini dijalankan oleh seorang Keuchik bernama M. Jakfar Alibasyah dibantu oleh Sekretaris Desa (Sekdes) bernama Zubir.

#### 1. Luas Wilayah Gampong

Luas wilayah Gampong Cebrek adalah 63 Ha, terbagi menjadi pemukiman seluas 22 Ha dan lahan petani garam seluas 41 Ha. Batas wilayah Gampong Cebrek adalah sebagai berikut:<sup>69</sup>

- a) Sebelah Utara : Selat Malaka
- b) Sebelah Selatan : Gampong Tijue
- c) Sebelah Barat : Gampong Peukan Soet
- d) Sebelah Timur : Gampong Sukon

#### 2. Sarana dan Prasarana Gampong

- a) Kantor Keuchik : Tidak ada
- b) Gedung PAUD : Tidak ada
- c) Gedung PKK : Tidak ada
- d) Lapangan bola : 1 unit
- e) Kios/toko : 6 unit

---

<sup>69</sup>Data kependudukan Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie.

f) Warung Kopi : 5 unit

### 3. Sarana Pendidikan

Sarana pendidikan di Gampong Cebrek sampai akhir tahun 2018 tidak ada sehingga anak-anak yang bersekolah harus ke Gampong lainnya yang jaraknya  $\pm 1$  km dari Gampong Cebrek.

### 4. Sarana Keagamaan

Di Gampong Cebrek terdapat 1 unit meunasah dan 2 dayah. Meunasah tersebut biasanya dijadikan sebagai tempat pertemuan dan dayah digunakan sebagai balai pengajian untuk anak-anak di Gampong Cebrek.

### 5. Kependudukan

Berdasarkan hasil data sensus tahun 2018, jumlah penduduk Gampong Cebrek berjumlah 585 jiwa dengan 147 jumlah KK.

## **B. Gambaran Umum Usaha Petani Garam di Gampong Cebrek**

Gampong Cebrek saat ini memiliki potensi yang bisa dikembangkan di bidang pertanian yaitu dari bidang pertanian garam. Pada bidang pertanian garam, warga gampong biasanya melakukan proses pembuatan garam tersebut di pinggir pantai, produksi yang bisa dihasilkan setiap hari bisa sekitar 70 kg per hari bahkan jika kondisi cuaca bagus para petani garam bisa memproduksi sekitar 200 kg per harinya. Garam yang dihasilkan masih berupa garam tradisional yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Potensi yang bisa dikembangkan ialah pembuatan garam yang sehat yaitu garam yang memiliki yodium. Namun saat ini belum ada warga yang melakukan hal tersebut dikarenakan pengetahuan yang kurang dan masih terilit utang piutang dengan tengkulak sehingga masyarakat tidak memiliki

dana yang cukup untuk melakukan pengembangan lebih lanjut pada garam yang dihasilkan. Petani garam di Gampong Cebrek berjumlah 33 orang.<sup>70</sup>

Proses pembuatan garam, tidak ada yang mengalami kontak dengan najis. Proses produksi diawali dengan penjemuran pasir selama tiga hari ditanah lapang yang sudah dipagari dengan kayu dan kawat. Kemudian dimasukan ke meja saringan (ancak) dan disiram menggunakan air sumur galian. Air hasil penyiraman pasir tersebut, kemudian dialiri ke dalam bangunan yang biasanya disebut *lancang*, yang memiliki daya tampung 500 liter air. Air dari penyiraman itu yang dimasak hingga tujuh jam sebelum menjadi garam.<sup>71</sup>

Produksi garam dari petani garam biasanya dijual kepada pengepul dengan harga Rp 5.000 per kilonya. Biasanya pengepul akan datang sehari atau dua hari sekali untuk mengambil garam. Hal ini agak jauh berbeda dengan produksi garam yang sudah berskala besar dengan penjualannya sudah dikemas dan langsung dipasarkan ke toko-toko kelontong dengan harga bisa mencapai 10.000/kg.<sup>72</sup>

Proses produksi bisa dilakukan setiap hari tergantung cuacanya. Bila cuaca tidak mendukung maka petani tidak bisa menjemur tanah. Biasanya mereka sudah terlebih dahulu menyiapkan stok air tua di bak penampungan agar proses pemasakan garam bisa dilakukan setiap hari. Satu hal yang menjadi kesulitan mereka selama ini selain cuaca yaitu bahan baku kayu bakar untuk perebusan garam. Biasanya mereka membeli kayu seharga Rp. 800.000 per satu truk, kayu ini bisa digunakan untuk 15 kali produksi. Tapi bila sudah tidak ada kayu mereka

---

<sup>70</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

<sup>71</sup> Hasil wawancara dengan Fauzi petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 16 Oktober 2018.

<sup>72</sup> Hasil wawancara dengan Nurdin petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

biasanya berhenti produksi untuk sementara waktu atau menyiapkan air tua untuk penyimpanan.<sup>73</sup>

Kesulitan para petani garam dihadapkan pada cuaca yang bisa mengganggu proses penjemuran air laut, wilayah operasi pun menjadi terbatas hanya disekitar tempat tinggalnya. Petani garam hanya mengandalkan matahari dalam proses pembuatan garam, karena cuaca yang dibutuhkan adalah cuaca panas. Semakin panas matahari maka semakin besar hasil produk, begitu juga sebaliknya pada musim hujan produksi menurun. Jika memasuki musim hujan, petani garam akan sulit dalam bekerja. Akibatnya, selain hasil produksi garam terbatas, dengan kesederhanaan peralatan masak yang dimiliki pada musim tertentu ada produksi garam yang gagal panen. Pada saat musim hujan, harga garam cenderung naik, begitu juga sebaliknya, pada saat musim kemarau, produksi garam meningkat sehingga menyebabkan harga garam menjadi turun.<sup>74</sup>

### **C. Pemahaman Petani Garam tentang Kehalalan Produk**

#### **1. Pemahaman Petani Garam tentang Kehalalan dalam Aspek Pra-Produksi**

Sumber dana yang digunakan oleh petani garam untuk membeli bahan pra produksi menggunakan modal pribadi ada juga yang berhutang dari tengkulak, bagi petani garam yang mampu dari segi ekonomi maka menggunakan modal pribadi sedangkan yang kurang mampu maka berhutang dari tengkulak. Dengan demikian hasil usaha petani garam atau hasil penjualan garam rata-rata petani

---

<sup>73</sup> Hasil wawancara dengan Muzakir Husain petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

<sup>74</sup> Hasil wawancara dengan Marzuki petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

garam pendapatannya Rp.50.000-100.000 perhari, yang akan digunakan untuk menafkahi keluarganya, mencukupi kebutuhan sehari-hari, membiayai sekolah anak, serta membayar hutang kepada tengkulak. Kemudian penghasilan yang didapat terus berputar untuk membeli bahan-bahan yang diperlukan untuk pengolahan garam seperti kayu bakar, pasir dan lain sebagainya. Biasanya mereka membeli kayu seharga Rp. 800.000 per satu truk, kayu ini bisa digunakan untuk 15 kali produksi, kemudian juga membayar biaya penyewaan lahan dan lain sebagainya.<sup>75</sup>

Peralatan yang digunakan masih peralatan tradisional seperti, belanga, timba air, jiregen, cangkul garpu (creuh), skop kayu (sampung), sendok (aweuk), drum plastik, meja saringan (ancak), tempat pemasakan, kayu bakar dan terpal. Dengan peralatan yang sederhana serta penyimpanan peralatan tersebut di tempat yang bersih yaitu di dalam gudang garam serta menjaga peralatannya agar tidak bernajis.<sup>76</sup>

Keadaan di tempat penggaraman garam sudah layak sebab para petani garam di Gampong Cebrek sudah memagari tempat penjemuran garamnya yang dipagari dengan seadanya menggunakan kayu dan kawat agar tidak dimasuki oleh hewan seperti lembu, anjing, dan lain sebagainya. Namun pemagaran lahan belum efektif sebab mereka terkendala dalam hal pemagaran lahan karena persoalan memagari lahan membutuhkan modal yang besar, sedangkan pendapatan mereka tidak seberapa dengan pemasukan sehari-hari. Kemudian jika pun mereka mempunyai modal mereka tidak bisa memagari ladang garamnya karena ada

---

<sup>75</sup> Hasil wawancara dengan Muzakir Husain petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

<sup>76</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

diantara mereka yang lahan garamnya bukan milik pribadi melainkan hasil sewaan, maka mereka harus meminta izin terlebih dahulu kepada pemilik lahannya.<sup>77</sup>

Dalam aspek pra produksi dapat dikatakan bahwa pemahaman petani garam sudah baik. Hal ini terbukti dari peralatan dan tempat produksi dapat dipastikan bersih dan tidak bernajis. Namun dari sumber modal, sebagian para petani garam masih menggunakan jasa tengkulak, mereka meminjam modal berupa uang dan mengembalikan sesuai dengan kesepakatan bersama.

## **2. Pemahaman Petani Garam tentang Kehalalan dalam Aspek Produksi**

Proses Produksi garam di Gampong Cebrek diawali dengan menjemur pasir di sebuah lahan terbuka. Mereka juga menyiramkan air laut kehamparan pasir sebagai cara untuk meningkatkan kadar garam. Berselang dua hari, pasir-pasir di kumpulkan kembali dan di simpan di dalam gudang atau biasanya mereka langsung memasukkan ke meja saringan (ancak) kemudian tanah disiramkan air yang langsung dari sumurnya selama beberapa kali supaya kualitas garamnya baik dan asin. Kemudian dari meja saringan (ancak) air asinnya itu dialiri atau turun ke tempat penampungan air atau bak tempat penampungan air tua. Disebut air tua karena air laut hasil penyaringan ini memiliki kadar garam yang lebih asin.

Air tua ini diambil dengan menggunakan timba kemudian dimasukkan kedalam bak penampungan. Air ini tidak langsung dimasak, namun harus didiamkan selama 1-2 hari agar debu-debu yang terdapat dalam air mengendap. Air tua yang sudah didiamkan ini kemudian dimasak di dapur menggunakan kayu

---

<sup>77</sup> Hasil wawancara dengan Muzakir Husain petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

bakar sampai menjadi butiran-butiran garam. Proses perebusan ini bisa sampai 6-7 jam lamanya (sampai kering) sehingga menjadi kistal-kristal garam. Kemudian garam hasil perebusan ini masih kurang bagus untuk dikonsumsi, garam ini harus ditiriskan terlebih dahulu sampai kering dan warnanya menjadi putih. Kemudian setelah menjadi garam lalu menyimpan didalam gudang yang dibawah tanah dilapisi terpal dan kemudian ditutupi menggunakan terpal agar garamnya terjaga dari najis, bersih, serta layak dikonsumsi.<sup>78</sup>

Bahan campuran seperti pasir, air laut, air sumur, kayu bakar dan sebagainya yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram turunannya. Air yang digunakan bersih dan tidak bernajis karena menggunakan air sumur dan ditutupi dengan penutup sumur (seng), begitu juga dengan tempat penampungan air tua dan tempat pemasakan garam yang berada di dalam gubuk garam. Sehingga tidak bisa dimasuki oleh hewan dan tidak bersentuhan dengan najis.<sup>79</sup>

Dalam aspek produksi dapat dikatakan bahwa pemahaman petani garam cukup baik, mulai dari bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang yang bernajis, serta dalam proses pembuatan garam, bahan baku, bahan pembantu serta efek yang di timbulkan dalam mengonsumsi garam harus terjamin kehalalannya. Sejauh ini petani garam di cebrek sudah menjaga syarat-syarat tersebut dengan cukup baik agar garam mereka layak dikonsumsi oleh konsumen tanpa timbul efek buruk bagi kesehatan, bahkan air yang digunakan untuk membersihkan bahan produksi garam adalah air yang

---

<sup>78</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

<sup>79</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

bersih, hingga dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan dengan bahan yang najis. Namun dalam proses produksi masih ada kekurangan yaitu tidak adanya pemagaran lahan yang efektif. Dengan demikian, para petani garam harus lebih menjaga dan menyempurnakan dalam proses produksi, sehingga tidak dicurigai oleh masyarakat yang nantinya juga tidak dirugikan lagi setelah mengantongi sertifikat halal dari LPPOM MUI.

### **3. Pemahaman Petani Garam tentang Kehalalan dalam Aspek Pasca-Produksi**

Setelah garam selesai di produksi maka kemudian butiran garam disimpan di dalam gubuk yang dibawahnya dilapisi terpal dan ditutupi dengan terpal sehingga garamnya tidak tersentuh dengan tanah atau kotoran lainnya sehingga dapat terpenuhi aspek kehalalan suatu produk. Setelah disimpan sehari sehingga butiran garam menjadi putih kemudian garam dikemas seadanya ke dalam kantong plastik atau ke dalam karung beras jika dijual ke pengepul atau tengkulak. Petani di Gampong Cebrek belum memakai logo halal pada kemasannya karena belum adanya izin sertifikat halal dari LPPOM MUI. Mereka para petani garam tidak boleh sembarang menggunakan logo tersebut.<sup>80</sup>

Petani garam di Gampong Cebrek dalam hal kemasan masih menggunakan kantong plastik dan karung beras yang masih baru, bersih, dan tidak bernajis. Mereka benar-benar menjaga dalam hal kemasan agar konsumen tidak ragu dalam membeli dan mengonsumsi garam tersebut.<sup>81</sup> Para petani garam belum bisa

---

<sup>80</sup> Hasil wawancara dengan Nurdin petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

<sup>81</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

menggunakan logo halal dikemasannya karena belum ada surat izin atau sertifikat halal dari pihak LPPOM MPU Aceh.

Kemudian dari segi pemasaran hasil produksi garam biasanya para petani garam menjual sendiri dengan membawa garam ke pasar atau menawarkan ke rumah-rumah, selain itu mereka juga menjual ke pengepul dengan harga Rp. 5.000/kg sedangkan penjualan ke tengkulak dengan harga Rp. 43.000/ton.<sup>82</sup>

Pemerintah serta pihak LPPOM MUI maupun elemen-elemen yang terkait harus bertanggung jawab membantu para petani garam tradisional dalam memberdayakan usaha garam mereka. Mulai dari proses pengemasan yang menarik minat pembeli, pengurusan SNI sebagai standar kualitas garam konsumsi serta sertifikat halal yang memang wajib dimiliki sebuah produk kemasan. Karena sebenarnya yang dibutuhkan petani kita adalah sebuah solusi untuk menjadikan hasil produksi garam lebih baik sehingga nantinya garam tradisional kita bisa dipasarkan di supermarket tidak hanya di toko-toko kelontong.<sup>83</sup>

Dalam aspek pasca produksi dapat dikatakan bahwa pemahaman petani garam sudah baik, terbukti ketika garam sudah siap di produksi kemudian para petani garam menyimpan butiran garam di dalam gudang yang dibawahnya dilapisi dengan terpal yang kemudian ditutupi dengan terpal juga sembari menunggu garamnya kering hingga berwarna putih agar hasilnya bagus dan siap untuk dijual ke tengkulak dan pengepul.

---

<sup>82</sup> Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah Keuchik Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

<sup>83</sup> Asnawi Kumar (Kepala Litbang dan Redaktur Opini Harian Serambi Indonesia) sumber youtube kompastv Aceh/Serambi On Tv. Tanggal 6 November 2018. 19.22.

#### **D. Kendala Petani Garam Terkait Upaya Penjaminan Kehalalan Produk**

Sejauh ini sebelum adanya isu garam bernajis petani garam di Gampong Cebrek sudah memproduksi garam tradisional sejak dahulu hingga sekarang secara turun-temurun. Sebenarnya produksi garam di Gampong Cebrek berpotensi bisa bersaing dengan daerah lain jikalau dikelola dengan baik dan adanya perhatian serta bantuan dari pemerintah dan LPPOM MPU Aceh.<sup>84</sup>

Petani garam menyesali pernyataan pihak LPPOM MPU Aceh yang meragukan kehalalan garam produksi secara tradisional. Seharusnya pihak LPPOM MPU Aceh tidak perlu menyampaikan pernyataan itu ke publik, lebih baik mendatangi langsung ke lokasi produksi memberikan masukan dan arahan agar produksi garam lebih baik dan petani garam memenuhi syarat-syarat kehalalan produk sehingga bisa mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MPU Aceh. Para petani garam paham tentang ilmu kesucian yang dianjurkan agama, makanya petani garam mengupayakan penerapannya dalam memproduksi garam ini.<sup>85</sup>

Ada beberapa hal yang mungkin bisa dijadikan alasan kenapa para petani garam belum mengurus sertifikat halal untuk produksi mereka. Keterbatasan biaya dan rumitnya dalam pengurusan serta keterbatasan waktu menjadikan mereka enggan untuk mengurus sertifikat tersebut, namun bukan berarti mereka tidak berniat untuk mengurusnya. Kecilnya skala produksi garam yang selama ini mereka tekuni membuat mereka harus berpikir ulang dalam pengurusan tersebut

---

<sup>84</sup> Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah Keuchik Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

<sup>85</sup> Hasil wawancara dengan Tengku Fauzi petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 16 Oktober 2018.

karena biaya yang dikeluarkan untuk pengurusan administrasi tersebut masih belum terjangkau oleh pendapatan mereka selama ini.

Banyaknya proses atau tahapan untuk pengurusan sertifikat halal dan harus memenuhi standar kehalalan produk, mulai dari mengisi formulir secara *online*, membayar biaya pendaftaran berjumlah Rp. 200.000, pemeriksaan kecukupan dokumen serta pembayaran akad sertifikasi. Setelah itu perlu adanya observasi oleh pihak audit LPPOM MPU Aceh untuk melihat secara langsung keadaan dilapangan serta melihat proses produksi garam sudah layak atau belum untuk dikeluarkan sertifikat halal. Kemudian dari hasil observasi jika sudah memenuhi standar kehalalan produk maka akan diterbitkan sertifikat halal. Kemudian para petani garam di Gampong Cebrek terkendala dari segi ekonomi untuk mengurus sertifikat halal karena butuh biaya yang besar untuk membayar administrasi dan memakan waktu yang panjang dalam proses pengurusannya.

Petani garam juga terkendala dalam hal pemagaran lahan garam. Lahan proses produksi garam kebanyakan bukan milik pribadi melainkan hasil sewaan maka jika di pagari butuh izin dari pemiliknya. Kemudian membutuhkan biaya yang besar untuk memagari lahannya. Sedangkan pendapatan perhari petani garam hanya 50-100 ribu itu pun belum tentu cukup untuk sehari-hari dalam menafkahi keluarga dan untuk membeli bahan untuk proses pengolahan garam.<sup>86</sup>

Di sisi lain para petani garam terkendala pada modal usaha untuk proses pengolahan garam karena kebanyakan dari mereka tidak mempunyai modal pribadi melainkan dari hasil mengutang dari tengkulak dengan pembayaran seperti

---

<sup>86</sup> Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah Keuchik Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

yang telah di sepakati bersama atau pembayaran berbunga. Dengan minimnya modal para petani garam maka mereka terkendala dalam hal pembelian bahan baku, seperti kayu bakar, pasir dan juga pemagaran lahan garam dan lain sebagainya.

Dengan demikian disini perlu adanya perhatian dari pemerintah serta LPPOM MPU Aceh untuk membantu petani garam serta perlu adanya turun tangan dari pihak pemerintah untuk melihat secara langsung kondisi di tempat pertanian garam agar bisa mengevaluasi serta membuat suatu *regulasi* yang memungkinkan para petani garam memperoleh modal untuk memagari lahannya. karena persoalan memagari lahan garam bukan hal yang mudah, membutuhkan modal yang besar sedangkan sebagian para petani garam tidak memiliki modal pribadi melainkan dari hasil pinjaman dari tengkulak. Sebagian para petani garam ada yang lahannya bukan milik pribadi tetapi hasil sewaan sehingga tidak biasa memagari lahannya secara sembarangan tetapi harus ada izin terlebih dahulu dari pemilik lahan tersebut.<sup>87</sup>

---

<sup>87</sup> Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 oktober 2018.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses produksi garam di Gampong Cebrek belum sepenuhnya bisa dikatakan halal, karena ada sebagian petani garam yang belum memagari lahan garamnya oleh sebab itu belum bisa memenuhi standar kehalalan produk. Namun pemahaman petani garam dari segi pra produksi, produksi, dan pasca produksi mereka sudah baik.
2. Kendala petani garam berkaitan dengan penjaminan kehalalan produk yaitu dalam hal pendapatan masih rendah sehingga tidak cukup untuk memenuhi proses pegurusan label halal, seperti pemagaran lahan garam dan pembayaran biaya administrasi sertifikat halal.

#### **B. Saran**

1. Bagi petani garam agar lebih memperhatikan dalam hal pra produksi, proses produksi, dan pasca produksi, supaya garam yang dihasilkan berkualitas dan terjamin kehalalannya dan petani garam harus segera memagari lahan garam agar dapat memenuhi standar kehalalan produk dan dapat dikeluarkan sertifikat halal oleh pihak LPPOM MPU Aceh. Dalam hal modal sebaiknya petani garam tidak berhutang lagi kepada tengkulak lebih baik meminjam dari Bank Syariah atau Bank Perkreditan Rakyat Syariah (BPRS). Petani sebaiknya lebih

meningkatkan upaya untuk memperbaiki diri dengan ilmu pengetahuan terutama fiqh.

2. Perlu adanya perhatian dari pemerintah serta pihak LPPOM MPU Aceh terhadap petani garam di Gampong Cebrek karena membutuhkan masukan dan bimbingan agar mereka lebih paham dalam hal memproduksi garam dengan baik sehingga dapat memenuhi standar kehalalan produk. Serta perlu adanya keberpihakan kepada petani garam terkait pengurusan lebel halal dan pembayaran administrasi dalam pengurusan sertifikat halal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini Inayatul. *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Produk Pangan Dalam Kemasan Tanpa Label Halal Pada Usaha Kecil*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta: 2014.
- Arikunto Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan praktek*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006.
- Burhanuddin. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, Malang: UIN Maliki Press, 2001.
- Bungin Burhan. *Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Kencana, 2007.
- Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman System Produksi Halal*, Departemen Agama, Jakarta, 2003.
- Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji. *Tanya Jawab Seputar Produk Halal*, Jakarta, 2011.
- Depdikbud, *Kurikulum Pendidikan Dasar (GBPP)* Depdikbud Jakarta: 1994.
- Enizar. *Hadis Ekonomi*, Jakarta: Rajawali Pers, 2013.
- Girindra Aisjah. *Dari Sertifikasi Menuju Lebelisasi Halal*, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008.
- Hosen, M. Nadratunzzaman. *Halal Sebagai Tema da'wah*, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008.
- Hadari, Nawawi H. *Metode Peneltian Bidang Sosial*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 2005.
- Hasan Ali. *Manajemen Bisnis Syariah*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009.
- Izzuddin Syeikh. *Kaidah-Kaidah Hukum Islam dalam Kemaslahatan Manusia*, Bandung: Nusa Media, 2011.
- Indani. *Kehidupan Sosial Ekonomi Wanita Pembuat Garam di Desa Kaju Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar*. Banda Aceh: Pusat Pengembangan Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial USK, 1999.
- Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, Bandung: CV. Insan Kamil, 2007.
- Maulina, Cut Riska Nurul. *Kehidupan Petani Garam di Gampong Lancang Paru Kecamatan Bandar Baru Kabupaten Pidie Jaya*, Banda Aceh: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Jurusan Pendidikan Sejarah Universitas Syiah Kuala, 2017.

- Moleong, Lexy J. *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2002.
- Masthu. *Makanan Indonesia Dalam Pandangan Islam*, Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995.
- Majelis Ulama Indonesia. *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia*, Jakarta: majelis ulama Indonesia, 2010.
- Mubyarto, *Program IDT dan Perekonomian Rakyat Gugus Nusantara*, Yogyakarta: Aditya Media, 1997.
- Nashshar, F.M. *Antara Halal Dan Haram*, Bandung: Angkasa, 2013.
- Purnamasari, Teti Indrawati. *Sertifikasi dan Labelisasi Produk Pangan Halal dalam Rangka Perlindungan Konsumen Muslim di Indonesia*, Jurnal--Istinbath, No. 1 Vol. 3 Desember 2005.
- Qardhawi Yusuf. *Halal dan Haram dalam Islam*, Surakarta: Era Intermedia, 2007.
- Rohmah, Umdah Auliya. *Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Produk Makanan Yang Tidak Berlabel Halal Di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2015*", Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta: 2016.
- Rochwula, ningsih Yety. *Tata Niaga Garam Rakyat Dalam Kajian Struktural*. Jurnal Sejarah Citra Lekha, Vol. XVII, No. 1 Februari 2013. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro Semarang,
- Suprayogo Imam. *Metodologi Penelitian Sosial-Agama*, Bandung: Remaja Rosdakarya, 2003.
- Salham Munir. *Industri Garam* , Darussalam-Banda Aceh: Pusat Latihan Ilmu-Ilmu Sosial, 1984.
- Semiawan Conny. *Metode Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Gramedia, 2010.
- Sudijono Anas. *Pengantar evaluasi pendidikan*, Jakarta: Rajagrafindo, 2009.
- Sabara, M. Rauzan. *Strategi Bertahan Hidup (Life Survival) Petani Garam di Desa Tanah Anoe Kecamatan Jangka Kabupaten Bireun*, Banda Aceh: Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis Universitas Syiah Kuala, 2016.
- Sudjana Nana. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*, Bandung: PT Remaja Rosda Karya, 1992.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung: Remaja Rosda Karya, 2005.
- Soejono dan Abdurrahman, *Metode Penelitian Suatu Pemikiran dan Penerapan*, Cet. 2, Jakarta: PT Rineka Cipta dan PT Bina Adiaksara, 2005.

Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2010.

Sopan. *Sertifikatsi Halal Majelis Ulama Indonesia Studi Atas Fatwa Halal MUI Terhadap Produk Makanan, Obat Obatan Dan Kosmetik*, Jakarta: GP perss, 2013.

Usman Husaini. *Metodologi penelitian social*, edisi kedua, Jakarta: Bumi Aksara, 2009.

Umar Husen. *Metode Riset Komunikasi Organisasi*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2005.

Pasal 1 undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tetang Produk Halal.

Halaman Web

<https://www.youtube.com/watch?v=NputxwSe1iI> , diakses pada tanggal 22 Agustus 2018.

<http://www.acehtrend.co/kala-garam-di-aceh-tak-lagi-halal/>, diakses pada tanggal 22 Agustus 2018.

<http://aceh.tribunnews.com/2017/07/04/garam-tradisional-belum-tentu-halal>, diakses pada tanggal 24 Agustus 2018.

<http://www.harianaceh.co.id/2017/12/14/nasib-garam-aceh-bernajis-derita-petani-garam/tradisional/> diakses pada tanggal 25 Agustus 2018.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Petani>, diakses pada tanggal 27 Agustus 2018.

**SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI  
UIN AR-RANIRY BANDA ACEH  
Nomor: B 2118/Un.08/FDK/KP.00.4/04/2018**

**Tentang  
Pembimbing Skripsi Mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi  
Semester Genap Tahun Akademik 2017/2018**

DEKAN FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran bimbingan Skripsi pada Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry, maka dipandang perlu menunjuk Pembimbing Skripsi.  
b. Bahwa yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk diangkat dalam jabatan sebagai Pembimbing Skripsi.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;  
2. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005, tentang Guru dan Dosen;  
3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;  
4. Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005, tentang Standar Pendidikan Nasional;  
5. Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009, tentang Dosen;  
6. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014, tentang Penyelenggara Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;  
7. Peraturan Pemerintah Nomor 53 Tahun 2010, tentang Disiplin Pegawai Negeri Sipil;  
8. Peraturan Presiden RI Nomor 64 Tahun 2013, tentang Perubahan IAIN Ar-Raniry Banda Aceh menjadi UIN Ar-Raniry Banda Aceh;  
9. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang organisasi dan tata kerja UIN Ar-Raniry;  
10. Keputusan Menteri Agama No.89 Tahun 1963, tentang Penetapan Pendirian IAIN Ar-Raniry;  
11. Keputusan Menteri Agama No. 153 Tahun 1968, tentang Penetapan Pendirian Fakultas Dakwah IAIN Ar-Raniry;  
12. Keputusan Menteri Agama Nomor 21 tahun 2015 tentang Statuta UIN Ar-Raniry;  
13. Surat Keputusan Rektor UIN Ar-Raniry No.01 tahun 2015, tentang Pendelegasian Wewenang Kepada Dekan dan Direktur PPs di lingkungan UIN Ar-Raniry Banda Aceh;;  
14. DIPA UIN Ar-Raniry Nomor: 025.04.2.423925/2018, Tanggal 06 Desember 2017.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : Surat Keputusan Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry.  
Pertama : Menunjuk Sdr. 1) Drs. Mahlil, MA. ....(Sebagai PEMBIMBING UTAMA)  
2) Haris Riyaldi, M. Soc. Sc.....(Sebagai PEMBIMBING KEDUA)

Untuk membimbing KKK Skripsi:

Nama : Nailul Akram  
NIM/Jurusan : 140404076/ Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)  
Judul : Pemahaman Petani Garam Tentang Kehalalan Produk  
(Studi di Gampong Cebreik Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie)

- Kedua : Kepada Pembimbing yang tercantum namanya di atas diberikan honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku;
- Ketiga : Pembiayaan akibat keputusan ini dibebankan pada dana DIPA UIN Ar-Raniry Tahun 2017;
- Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan ditetapkan kembali apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan di dalam Surat Keputusan ini.
- Kutipan : Surat Keputusan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Banda Aceh  
Pada Tanggal : 02 April 2018 M  
16 Rajab 1439 H

a.n. Rektor UIN Ar-Raniry,  
Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi,



Tembusan:

1. Rektor UIN Ar-Raniry.
2. Kabag. Keuangan dan Akuntansi UIN Ar-Raniry.
3. Pembimbing Skripsi.
4. Mahasiswa yang bersangkutan.
5. Arsip.

Keterangan:

SK berlaku sampai dengan tanggal: 02 April 2019



**KEMENTERIAN AGAMA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY**  
**FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI**

Jl. Syeikh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh  
Telepon : 0651- 7552548, www.dakwah arraniry.ac.id

Nomor : B.4769/Un.08/FDK.I/PP.00.9/10/2018

Banda Aceh, 02 Oktober 2018

Lamp :-

Hal : *Penelitian Ilmiah Mahasiswa*

Kepada

Yth, **Pemilik Garam Gampong Cebrek Kec. Simpang Tiga  
Kab. Pidie**

Di –

**Tempat**

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Pimpinan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry dengan ini menerangkan bahwa:

Nama /Nim : Nailul Akram / **140404076**

Semester/Jurusan : IX / Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)

Alamat sekarang : Kajhu

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul "*Pemahaman Petani Garam Tentang Kehalalan Produk (Studi di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie)*".

Demikian surat ini kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami mengucapkan terimakasih.

Wassalam  
an. Dekan,  
Wakil Dekan Bidang Akademik  
dan Kelembagaan,





PEMERINTAH KABUPATEN PIDIE  
KECAMATAN SIMPANG TIGA  
KEUCHIK GAMPONG CEBREK

---

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 474/ 136 / 2011 /2018

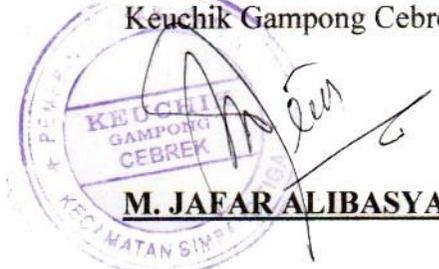
Saya yang bertanda tangan di bawah ini Keuchik Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie, dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : **NAILUL AKRAM**  
NIM : 140404076  
Jurusan/ Semester : Pengembangan Masyarakat Islam (PMI) / IX (sembilan)

Benar yang tersebut namanya di atas telah melakukan penelitian di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie untuk penelitian penyusunan skripsi dengan judul "*Pemahaman Petani Garam tentang Kehalalan produk di Gampong Cebrek Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie*".

Demikianlah surat keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, agar dapat dipergunakan seperlunya.

Cebrek, 19 Oktober 2018  
Keuchik Gampong Cebrek

  
**M. JAFAR ALIBASYAH**

## **PEDOMAN WAWANCARA**

### **A. Wawancara kepada Petani Garam**

1. Bagaimana tanggapan petani garam dengan adanya isu garam bernajis?
2. Bagaimana pemahaman petani garam tentang aspek pra produksi?
3. Bagaimana pemahaman petani garam tentang aspek produksi?
4. Bagaimana pemahaman petani garam tentang aspek pasca produksi?
5. Berapa penghasilan petani garam setiap penjualan garam?
6. Berapa harga kayu bakar untuk memasak garam dan berapa kali pemakaian?
7. Apa saja kendala atau hambatan petani garam dalam proses pengurusan sertifikat halal?

### **B. Wawancara kepada Keuchik Gampong Cebrek**

1. Bagaimana tanggapan Pak Keuchik dengan adanya isu garam bernajis?
2. Apakah para petani garam mengerti bagaimana proses pengurusan sertifikat halal dan kriteria produk yang bisa mendapatkan sertifikat halal?
3. Kenapa petani garam belum mengurus sertifikat halal?
4. Berapa jumlah petani garam di Gampong Cebrek?
5. Bagaimana sistem peminjaman modal kepada tengkulak?

Foto Lahan/Tempat Penjemuran Garam



Foto Stok Kayu & Pasir



Foto Sumur dan Tempat Penirisan Pasir (Ancak)



Foto Tempat Penampungan Air Tua



Foto Dapur Tempat Pemasakan Garam



Foto Garam Sudah Jadi



Foto Karung/Kemasan Garam

Foto bersama Pak Keuchik Gampong Cebrek



Foto Bersama Petani Garam, Marzuki



Foto Bersama Petani Garam, Muzakir Husain



Foto Sidang Munaqasyah











## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

### **A. Identitas Diri**

1. Nama Lengkap : Nailul Akram
2. Tempat/Tgl.Lahir : Sigli, 9 Mei 1997
3. Jenis Kelamin : Laki-Laki
4. Agama : Islam
5. NIM : 140404076
6. Kebangsaan : Warga Negara Indonesia (WNI)
7. Alamat : Perumnas Lhok Keutapang
  - a. Kecamatan : Pidie
  - b. Kabupaten : Pidie
  - c. Provinsi : Aceh
8. Telp/HP : +62 82272608448
9. E\_Mail : nailulakram@gmail.com

### **B. Riwayat Pendidikan**

10. SD/MI : MIN 17, Kota Sigli (2002 s.d. 2008)
11. SMP/MTs : MTsN Sigli, Kota Sigli (2008 s.d. 2011)
12. SMA/MA : SMA Negeri 1 Sigli , Kota Sigli (2011 s.d. 2014)
13. Perguruan Tinggi : UIN Ar-Raniry, Banda Aceh (2014 s.d. 2019)

### **C. Data Orangtua**

14. Nama Ayah : Drs. Marwan Sulaiman
15. Nama Ibu : Habsah, S.Ag M.Pd
16. Pekerjaan
  - a. Ayah : PNS
  - b. Ibu : PNS
17. Alamat : Perumnas Lhok Keutapang, Kec. Pidie Kab. Pidie

Banda Aceh, 20 Januari 2019  
Peneliti,

Nailul Akram  
NIM. 140404076