

PEMAHAMAN PETANI GARAM TENTANG KEHALALAN PRODUK DI GAMPONG CEBREK KECAMATAN SIMPANG TIGA KABUPATEN PIDIE

Mahlil dan Nailul Akram***

*Dosen Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh

**Mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh

Abstract

This study raised the issue of understanding salt farmers about the halal products starting from pre-production, production processes, and post-production in Gampong Cebrek, Kecamatan Simpang Tiga, Pidie District. The purpose of this research is to find out the understanding of salt farmers about the halal nature of the product and what are the constraints of salt farmers related to efforts to manage product halal guarantee. This study uses a qualitative method with a descriptive approach, and uses a sample selection technique with the provisions of the characteristics and characteristics of objects in a purposive sampling study, the data collection technique is done in three ways, namely observation, interviews, and documentation. The informants were four salt farmers and keuchik Gampong (village head) Cebrek. The results showed that the understanding of salt farmers in terms of pre-production was good, the production process was quite good and post-production was good. The obstacle factor of salt farmers related to product halal guarantee is that the income and expenditure of salt farmers are not comparable or still low so it is not enough to carry out the halal label management process, and is also constrained in the fencing of salt fields. Here there needs to be attention and role from the government, LPPOM (Institute of Studies, Food, Medicine and Cosmetics) MPU (Ulama Consultative Assembly) Aceh to guide salt farmers to immediately fence off their salt fields so that the salt production process is better so that it meets the standards halal products.

Keywords: Understanding of salt farmers, halal products.

Abstrak

Penelitian ini mengangkat masalah mengenai pemahaman petani garam tentang kehalalan produk mulai dari pra produksi, proses produksi, dan paska produksi di *Gampong Cebrek* Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pemahaman petani garam tentang kehalalan produk dan apa saja kendala petani garam terkait upaya pengurusan penjaminan kehalalan produk. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, dan menggunakan teknik pemilihan sampel dengan ketentuan ciri-ciri dan karakteristik objek dalam penelitian *purposive sampling*, teknik pengumpulan data dilakukan dengan tiga cara, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun informan adalah empat petani garam dan *keuchik Gampong* (kepala desa) Cebrek. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman petani garam dari segi pra produksi sudah baik, proses produksi cukup baik dan paska produksi baik. Faktor kendala petani garam berkaitan dengan penjaminan kehalalan produk yaitu pendapatan dan pengeluaran petani garam tidak sebanding atau masih rendah sehingga tidak cukup untuk melakukan proses pengurusan label halal, dan juga terkendala dalam pemagaran lahan garam. Di sini Perlu adanya perhatian dan peran dari pemerintah, LPPOM (Lembaga Pengkajian, Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika-MPU (Majelis Permusyawaratan Ulama) Aceh untuk membimbing para petani garam supaya segera memagari lahan garamnya agar proses produksi garam lebih baik sehingga memenuhi standar kehalalan produk.

Kata Kunci: Pemahaman Petani garam, Kehalalan Produk.

Pendahuluan

Agama Islam merupakan agama yang dianut oleh sebagian besar penduduk Indonesia. Ajaran agama Islam telah memiliki pengaruh yang kuat dalam kehidupan penduduk muslim di Indonesia. Ajaran tersebut juga telah mempengaruhi bagaimana sikap, persepsi, dan gaya hidup seorang muslim sebagai konsumen.

Makanan merupakan keperluan penting bagi manusia. Dalam memilih makanan, kebanyakan konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan kurang memperdulikan kehalalannya. Sejalan dengan ajaran syariat 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*) untuk dikonsumsi.

Makanan halal merupakan isu yang sangat strategis di Indonesia, hal tersebut dikarenakan jumlah umat muslim yang merupakan mayoritas penduduk Indonesia. Telah menjadi pengetahuan umum bahwa umat Islam diwajibkan memakan makanan yang halal, perintah mengenai makanan halal terdapat di dalam al-Qur'an di antaranya dalam surah al-Baqarah ayat 168, yaitu sebagai berikut:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ
لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu." (QS. Al-Baqarah [2]:168).¹

Ayat ini menjelaskan perintah Allah Swt agar manusia mengonsumsi makanan yang halal. Halal di sini mencakup halal zat dan juga cara memperolehnya, seperti tidak dengan cara merampas, menipu dan mencuri, demikian juga tidak dengan mu'amalah yang haram atau cara yang terlarang dan tidak membantu perkara yang haram.

Selain itu halal juga bermakna makanan itu suci tidak bernajis, bermanfaat dan tidak membahayakan. Ada yang mengartikan *thayyib* di ayat ini dengan "tidak kotor" seperti halnya bangkai, darah, daging babi dan segala yang kotor lainnya dan menjauhkan diri dari langkah-langkah setan, seperti menghalalkan dan mengharamkan dari diri sendiri, segala nazar maksiat, melakukan bid'ah, kemaksiatan, dan juga mengonsumsi barang-barang haram.

Dalam al-Qur'an Allah melarang hamba-Nya supaya menjauhi dari memakan makanan yang haram. Larangan tersebut terdapat dalam surah An-Nahl ayat 115, yaitu sebagai berikut:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَالْحَمَّ الْخَنِزِيرِ وَمَا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ
غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١١٥﴾

¹Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung: Insan Kamil, 2007), hlm. 41.

Artinya: “*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.*” (QS. An-Nahl: 115).²

Sesuatu yang mengandung *mudharat* (bahaya), seperti bangkai, termasuk pula binatang yang matinya tanpa disembelih. Namun dikecualikan dari padanya bangkai ikan dan belalang. Darah yang mengalir tergolong najis dan haram dimakan, sedangkan 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 bukan saja harus mengkonsumsi 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 dikonsumsi. 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

² Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya...*, hlm. 419.

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 secara tradisional 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, produksi garam di Indonesia terus dilakukan, 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.³ 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 juga 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.⁴ Di Aceh petani garam bukan sekedar menghadapi dilema bahwa

2. ³Munir Salham, *Industri Garam*, (Darussalam-Banda Aceh: Pusat Latihan Ilmu-Ilmu Sosial, 1984), hlm.

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

hasil produksi mereka tidak lagi asin, tetapi juga diterpa isu dari pernyataan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika (LPPOM) Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh bahwa produksi garam di Aceh belum tentu halal. Sesuatu yang sensitif disentuh di tengah kurangnya kepedulian pemerintah dalam melakukan pembinaan.⁵

Berdasarkan hasil observasi dan klaim dari pihak Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) 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. Di Aceh 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) 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.⁶

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 tentang tata cara 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.⁷

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

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

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

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

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 terletak di *Gampong Cebrek* Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie. Cebrek adalah salah satu perkampungan petani garam. Di antara tambak-tambak ikan dan di antara 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. Sebagian besar masyarakat di *Gampong Cebrek* 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 dan sederhana yaitu belanga, timba air, jerigen, *creuh* (cangkul garpu), *sampui* (skop kayu), *aweuk* (sendok), *ancak* (tempat saringan) dan drum plastik. Teknik dan proses produksi garam diawali dengan menjemur pasir di sebuah lahan terbuka, kemudian menyiramkan air laut ke hamparan pasir sebagai cara untuk meningkatkan kadar garam. Berselang dua hari, pasir-pasir dikumpulkan kembali dan disimpan di dalam gudang atau biasanya langsung memasukkan ke sebuah kotak saringan (*niri*). Selanjutnya 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 penejemuran air laut, wilayah operasi pun menjadi terbatas hanya di sekitar 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 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.

Dilatarbelakangi dengan adanya isu garam bernajis pada usaha garam tradisional, maka penulis tertarik untuk mengetahui lebih dalam terkait pemahaman petani garam tentang kehalalan produk di *Gampong Cebrek* Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie.

Tulisan ini merupakan hasil penelitian dengan pendekatan kualitatif, analisis deskriptif. Teknik pengumpulan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Adapun langkah-langkah dalam analisis data dilakukan dengan cara reduksi, penyajian dan verifikasi atau penyimpulan data. Wawancara dilakukan pada lima informan, yaitu empat orang petani garam dan satu orang keuchik *Gampong Cebrek* Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie.

Produk Halal Menurut Perspektif Islam

1. Pengertian Makanan Halal Menurut Hukum Islam

Salah satu persoalan yang sangat mendesak dihadapi umat Islam adalah membanjirnya produk impor makanan, minuman olahan, obat-obatan, dan kosmetika. Sejalan dengan ajaran Islam, menghendaki agar produk-produk yang dikonsumsi tersebut dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut ajaran Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib.⁸

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Dari segi bisnis kedua jenis usaha ini akan terus berlangsung sepanjang manusia itu masih hidup, dan yang terpenting dalam menyajikan makanan dan minuman harus berusaha keras jangan sampai tercampur unsur yang merugikan orang lain (beracun, kadaluarsa dan haram).⁹

a. Terminologi Halal

Kata halal berasal dari bahasa Arab, 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

⁸Majelis Ulama Indonesia, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia* (Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, 2010), hlm. 9-10.

⁹Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syariah* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar 2009), hlm.201.

yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapatkan siksaan.¹⁰ Kehalalan untuk melakukan atau memakan sesuatu telah ditetapkan secara jelas dalam *nash al-Quran*.

Halal ditinjau dari segi pandangan hukum harus mencakup dua aspek, yaitu halal secara lahiriah dan batiniah. Halal secara lahiriah dikaitkan dengan yang dapat diketahui oleh 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, proses dan teknik mengerjakan harus memenuhi kriteria halal. Sedangkan kata *thayyib* berarti 'lezat' 'baik' 'sehat' 'menentramkan'. Dalam konteks makanan kata *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya dan tidak 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*.¹¹

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

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾

Artinya: "Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah." (QS. An-Nahl: 114).¹²

Berdasarkan ayat di atas, Allah menyuruh umat Islam untuk mengonsumsi makanan halal dan baik. Atau yang sering kita kenal dengan *halalan thayyiban*. Halalnya makanan ditinjau dari tiga hal, yaitu halal wujudnya, zatnya, dan cara memperolehnya.

b. Terminologi Haram

Menurut hukum Islam, secara garis besar perkara (benda) haram terbagi menjadi dua, haram *li-zatihi* (pada zatnya) dan haram *li-gairihi* (pada selainnya). Kelompok pertama, substansi benda tersebut diharamkan oleh agama; sedangkan yang kedua, substansi bendanya halal (tidak haram) namun cara penanganannya atau memperolehnya tidak

¹⁰Sopan, *Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia Studi Atas Fatwa Halal MUI Terhadap Produk Makanan, Obat-Obatan Dan Kosmetik* (Jakarta: GP Perss, 2013), hml. 13.

¹¹Aisjah Girindra, *Dari Sertifikasi Menuju Labelisasi Halal* (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008), hml. 13.

¹²Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya...*, hml. 419.

dibenarkan oleh Islam. Dengan demikian, benda haram jenis kedua terbagi menjadi dua. Pertama, bendanya halal tapi cara penanganannya tidak dibenarkan oleh ajaran Islam; misalnya kambing yang tidak dipotong secara syar'i; sedangkan yang kedua, bendanya halal tapi diperoleh dengan jalan atau cara yang dilarang oleh agama misalnya hasil korupsi, menipu, dan sebagainya.¹³

Barang yang haram karena sifat-sifatnya atau sebab memperolehnya atau oleh sebab keduanya, tidak dapat dihalalkan lagi. Sebaliknya barang yang telah halal karena sifat-sifatnya, maka tidak dapat diharamkan kecuali berdasarkan cara (sebab) memperolehnya.

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 diolah melalui proses rekayasa genetik dan iridasi pangan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam".¹⁴

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 makanan dan minuman yang halal dan baik. Kehalalan, merupakan suatu yang fundamental bagi konsumen muslim.

Setiap muslim meyakini bahwa Islam adalah agama yang membawa petunjuk kebaikan bagi umat manusia dalam setiap sisi kehidupannya termasuk dalam hal makanan.

¹³Majelis Ulama Indonesia, *Himpunan Fatwa...*, 17.

¹⁴Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Produk Halal.

Seorang muslim harus memakan makanan yang sehat dan halal.¹⁵ Potongan ayat dalam surah Al-A'raf ayat 157 berbunyi:

﴿١٥٧﴾ وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ

Artinya: “Dan (Allah) menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk.” (QS. Al-A'raf: 157).¹⁶

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 guna yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan 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 dikatakan dalam al-Qur'an 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. Penejelasan 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.”¹⁷

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

- a. Sehat; makanan sehat adalah makanan yang mempunyai zat gizi yang cukup, lengkap, dan seimbang.
- b. Proposional; yaitu mengkonsumsi makanan yang bergizi, lengkap dan seimbang bagi manusia yang berada dalam masa pertumbuhan manusia. Misalnya janin dan bayi

¹⁵F.M Nashshar, *Antara Halal dan Haram*, (Bandung: Angkasa 2013), hlm. 10.

¹⁶Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya...*, hal. 246.

¹⁷Masthu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), hlm. 55 dan 106.

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.¹⁸

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

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

Gambaran Umum Usaha Petani Garam di Gampong Cebrek

Gampong Cebrek memiliki potensi yang bisa dikembangkan di bidang usaha garam. Warga gampong biasanya melakukan proses pembuatan garam tersebut di pinggir pantai, produksi yang bisa dihasilkan sekitar 70 kg per hari bahkan jika kondisi cuaca baik para petani garam bisa memproduksi sampai 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 terlilit 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.¹⁹

¹⁸M. Nadratunzaman Hosen, *Halal Sebagai Tema Da'wah* (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008), hlm. 7-13.

¹⁹Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

Proses pembuatan garam, tidak ada yang mengalami kontak dengan najis. Proses produksi diawali dengan penjemuran pasir selama tiga hari di tanah lapang yang sudah dipagari dengan kayu dan kawat. Kemudian dimasukan ke meja saringan 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 dimasak hingga tujuh jam sebelum menjadi garam.²⁰

Produksi garam dari petani garam biasanya dijual kepada pengepul dengan harga Rp 5.000/kg. 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.²¹

Proses produksi bisa dilakukan setiap hari bila cuaca baik. Namun 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 lain yang menjadi kesulitan selama ini yaitu bahan baku kayu bakar untuk perebusan garam, bila tidak ada kayu mereka biasanya berhenti produksi untuk sementara waktu. Untuk mengisi waktu luang mereka menyiapkan air tua untuk penyimpanan.²²

Kesulitan para petani garam dihadapkan pada cuaca yang bisa mengganggu proses penjemuran air laut, wilayah operasi pun menjadi terbatas hanya di sekitar 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 produksi garam gagal panen. Pada musim hujan, harga garam cenderung

²⁰Hasil wawancara dengan Fauzi petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 16 Oktober 2018.

²¹Hasil wawancara dengan Nurdin petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

²²Hasil wawancara dengan Muzakir Husain petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

naik, begitu juga sebaliknya, pada saat musim kemarau, produksi garam meningkat sehingga menyebabkan harga garam menjadi turun.²³

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 mereka berhutang dari tengkulak. Adapun penghasilan petani garam dari hasil penjualan garam rata-rata Rp. 50.000-100.000 per hari, yang akan digunakan untuk menafkahi dan mencukupi kebutuhan keluarganya 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.²⁴

Keadaan di tempat penggaraman garam sudah layak sebab para petani garam di Gampong Cebrek sudah memagari tempat penjemuran garamnya 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 dana untuk membuat pagar yang bagus, sedangkan pendapatan mereka tidak seberapa, masih di bawah UMR (Upah Minimum Regional). Kemudian jika pun mereka mempunyai modal untuk pembuatan pagar, tidak dapat langsung memagari ladang garamnya karena ada di antara mereka yang lahan garamnya bukan milik pribadi melainkan hasil sewaan, maka mereka harus meminta izin terlebih dahulu kepada pemilik lahannya.²⁵

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

²³Hasil wawancara dengan Marzuki petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

²⁴Hasil wawancara dengan Muzakir Husain petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

²⁵Hasil wawancara dengan Muzakir Husain petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

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 ke hamparan 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, kemudian tanah disiramkan air yang langsung dari sumurnya selama beberapa kali supaya kualitas garamnya baik dan asin. Kemudian dari meja saringan 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 ke dalam 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 bakar sampai menjadi butiran-butiran garam. Proses perebusan ini bisa sampai 6-7 jam lamanya atau sampai kering sehingga menjadi kristal-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 disimpan di dalam gudang yang dilapisi terpal dan kemudian ditutupi menggunakan terpal agar garamnya terjaga dari najis, bersih, serta layak dikonsumsi.²⁶

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.²⁷

Dalam aspek produksi dapat dikatakan bahwa pemahaman petani garam cukup baik, mulai dari bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari

²⁶Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

²⁷Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

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 Gampong 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 bersih, hingga dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan dengan bahan yang bernajis. 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 Paska-Produksi

Setelah garam selesai diproduksi maka butiran garam disimpan di dalam gubuk yang di bawahnya 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.²⁸

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.²⁹ Para petani garam belum bisa 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,

²⁸Hasil wawancara dengan Nurdin petani garam di Gampong Cebrek, pada tanggal 17 Oktober 2018.

²⁹Hasil observasi di Gampong Cebrek, pada tanggal 15 Oktober 2018.

selain itu mereka juga menjual ke pengepul dengan harga Rp. 5.000/kg sedangkan penjualan ke tengkulak dengan harga Rp. 43.000/ton.³⁰

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. 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.³¹

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

Kendala Petani Garam Terkait Upaya Penjaminan Kehalalan Produk

Sejauh ini sebelum adanya isu garam bernajis petani garam di Gampong Cebrek yang sudah memproduksi garam tradisional sejak dahulu hingga sekarang secara turun-temurun. Sebenarnya produksi garam di Gampong Cebrek berpotensi bisa bersaing dengan daerah lain sekiranya dikelola dengan baik dan adanya perhatian serta bantuan dari pemerintah dan LPPOM-MPU Aceh.³²

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 karena biaya yang dikeluarkan untuk

³⁰Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah *Keuchik* Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

³¹Asnawi Kumar (Kepala Litbang dan Redaktur Opini Harian Serambi Indonesia) sumber youtube kompastv Aceh/Serambi On Tv. Tanggal 6 November 2018.

³²Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah *Keuchik* Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

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 di lapangan serta melihat proses produksi garam sudah layak atau belum untuk dikeluarkan sertifikat halal. Dari hasil observasi jika sudah memenuhi standar kehalalan produk maka akan diterbitkan sertifikat halal. Mereka juga terkendala dari segi ekonomi untuk mengurus sertifikat halal karena butuh biaya untuk membayar administrasi dan memakan waktu yang agak lama dalam proses pengurusannya.

Petani garam juga terkendala dalam hal pemagaran lahan garam karena membutuhkan biaya 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.³³

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 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 di sini 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. Sebagian para petani garam ada yang lahannya bukan milik pribadi tetapi hasil sewaan sehingga tidak bisa memagari lahannya secara sembarangan tetapi harus ada izin terlebih dahulu dari pemilik lahan tersebut.

³³Hasil wawancara dengan M. Jakfar Alibasyah *Keuchik* Gampong Cebrek, pada tanggal 19 Oktober 2018.

Penutup

Sebagai kesimpulan dapat dijelaskan bahwa: *Pertama*, 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, saat produksi, dan paska produksi sudah baik. *Kedua*, 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.

Dari beberapa kesimpulan di atas, maka petani garam agar lebih memperhatikan dalam hal pra produksi, proses produksi, dan paska 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 mengambil kredit dari Bank Syariah atau Bank Perkreditan Rakyat Syariah (BPRS). Petani sebaiknya lebih meningkatkan upaya untuk memperbaiki diri dengan ilmu pengetahuan terutama fiqh (pemahaman ajaran Islam). Di samping itu perlu adanya perhatian dari pemerintah serta pihak LPPOM-MPU Aceh terhadap petani garam di Gampong Cebrek karena mereka butuh masukan dan bimbingan agar mereka lebih paham dalam hal memproduksi garam dengan baik sehingga dapat memenuhi standar kehalalan produk.

Daftar Pustaka

- Burhan Bungin, *Metode Penelitian Kualitatif: Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer*, Jakarta: Raja Grfindo Persada, 2006.
- Girindra Aisjah. *Dari Sertifikasi Menuju Lebelisasi Halal*, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008.
- Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syari'ah*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009.
- Kementrian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, Bandung: Insan kamil, 2007.
- Kumar, Aswadi. (Kepala Litbang dan Redaktur Opini Harian Serambi Indonesia) sumber youtube kompastv Aceh/Serambi On Tv. Tanggal 6 November 2018.

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.

M. Nadratunzaman Hosen, *Halal Sebagai Tema Da'wah*, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008.

Moleong, Lexy J., *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja Rosdakarya, 2002.

Nashshar, F.M. *Antara Halal Dan Haram*, Bandung: Angkasa 2013.

Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Produk Halal.

Munir Salham, *Industri Garam*, Darussalam-Banda Aceh: Pusat Latihan Ilmu-Ilmu Sosial, 1984.

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

<http://aceh.tribunnews.com>

<http://www.acehtrend.co>

<http://www.harianaceh.co.id>

<https://www.youtube.com>