



PENGUNAAN BAHAN KIMIA PADA IKAN ASIN PERSPEKTIF HUKUM BISNIS SYARIAH DAN HUKUM POSITIF (Studi di Kecamatan Kota Bangun)

M. Sahrul¹, Ratu Haika²

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda, Indonesia

Corresponding Author: M. Sahrul; Email: rudinamhock@gmail.com

Abstrak:

Penelitian ini membahas praktik penggunaan bahan kimia pada pengolahan ikan asin di Kecamatan Kota Bangun dalam perspektif hukum bisnis syariah dan hukum positif. Latar belakang penelitian ini berangkat dari masih ditemukannya penggunaan bahan kimia non-pangan oleh sebagian pelaku usaha ikan asin guna mencegah serangan hama dan jamur selama proses distribusi, yang berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian ini memposisikan diri sebagai kajian hukum normatif-empiris yang mengintegrasikan analisis norma hukum dengan realitas praktik di lapangan. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan normatif untuk mengkaji ketentuan peraturan perundang-undangan dan prinsip hukum bisnis syariah, serta pendekatan empiris melalui wawancara dan observasi terhadap pelaku usaha dan pihak terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan insektisida Sevin 85SP yang mengandung zat aktif karbaril dalam pengemasan ikan asin, meskipun tidak bersentuhan langsung dengan produk, tetap menimbulkan risiko kontaminasi dan bertentangan dengan prinsip *thayyib* dalam hukum bisnis syariah. Dari perspektif hukum positif, praktik tersebut melanggar ketentuan peraturan pangan dan pendaftaran pestisida, serta berpotensi dikenai sanksi administratif dan pidana. Penelitian ini menegaskan urgensi penguatan pengawasan dan kesadaran hukum pelaku usaha pangan tradisional.

Kata Kunci: *Bahan Kimia, Ikan Asin, Hukum Bisnis Syariah, Hukum Positif.*

A. PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan isu strategis dalam pembangunan hukum dan kesehatan masyarakat, khususnya pada produk pangan tradisional yang diproduksi oleh usaha kecil dan menengah. Salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah ikan asin, yang secara tradisional diawetkan melalui proses penggaraman dan pengeringan. Namun, dalam praktiknya, perkembangan teknologi dan tekanan ekonomi mendorong sebagian pelaku usaha menggunakan bahan

kimia tambahan guna memperpanjang daya simpan dan menjaga kualitas produk, terutama dalam kondisi cuaca yang tidak mendukung proses pengeringan alami. Fenomena ini menimbulkan persoalan serius dari aspek kesehatan, hukum, dan etika bisnis.¹

Dalam perspektif hukum bisnis syariah, aktivitas produksi dan distribusi pangan tidak hanya dituntut memenuhi aspek legal formal, tetapi juga harus sejalan dengan prinsip halal dan thayyib. Prinsip ini menegaskan bahwa suatu produk pangan tidak cukup hanya halal dari segi bahan, tetapi juga harus baik, aman, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen. Larangan menimbulkan kemudaratan ditegaskan dalam kaidah fikih *la dharar wa la dhirar*, yang melarang setiap bentuk perbuatan yang membahayakan diri sendiri maupun orang lain. Oleh karena itu, penggunaan bahan kimia berbahaya dalam pengolahan pangan, meskipun bertujuan meningkatkan keuntungan atau efisiensi produksi, bertentangan dengan tujuan syariat (*maqashid al-syariah*), khususnya perlindungan jiwa (*hifz al-nafs*).²

Dari sisi hukum positif, negara telah menetapkan berbagai regulasi yang mengatur keamanan pangan dan penggunaan bahan tambahan pangan. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan serta Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen secara tegas melarang penggunaan bahan kimia berbahaya dan bahan tambahan pangan yang melebihi ambang batas yang ditentukan. Regulasi teknis melalui Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan juga menetapkan standar keamanan serta sanksi administratif dan pidana bagi pelanggar. Meskipun demikian, berbagai penelitian menunjukkan bahwa praktik penyalahgunaan bahan kimia dalam produk pangan masih sering terjadi, terutama pada sektor pangan tradisional yang minim pengawasan.

Sejumlah penelitian terdahulu telah membahas penggunaan bahan kimia berbahaya dalam makanan dan implikasinya terhadap kesehatan konsumen serta penegakan hukum. Studi Febi Aprilia Sinaga menyoroti rendahnya kesadaran masyarakat terhadap bahaya bahan kimia beracun dalam makanan, sementara penelitian Khairil

¹ Anna S. Wahongan, "Strategi Melwujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen", *Jurnal Lelx elt Socieltati,s*, No. 9, Vol. 3, (2023), hlm. 43

² Fariz Al-Hasni Syulastin Amellia, Zainal Arifin Munir, "Tinjauan Hukum Bisnis Syariah Terhadap Jual Beli Online Pada Situs Tokopedia.Com," *Jurnal Kajian Hukum Ekonomi Syariah*, No 13, Vol. 2 (2021), hlm. 104

Anwar menekankan lemahnya penegakan hukum pidana terhadap pelaku usaha pangan.

Penelitian lain yang dilakukan Darmayani Fadiah dkk. berfokus pada perlindungan konsumen terhadap ikan asin yang mengandung formalin, sedangkan Saidah Rahmah mengkaji persepsi pelaku usaha ikan asin dari perspektif hukum bisnis syariah. Meskipun relevan, penelitian-penelitian tersebut umumnya hanya menitikberatkan pada satu pendekatan hukum bisnis syariah saja.

Berangkat dari celah penelitian tersebut, artikel ini memposisikan diri untuk mengkaji secara komprehensif praktik penggunaan bahan kimia pada pengolahan ikan asin di Kecamatan Kota Bangun dengan pendekatan hukum normatif-empiris yang mengintegrasikan perspektif hukum bisnis syariah dan hukum positif.

Fokus penelitian diarahkan pada penggunaan insektisida Sevin 085SP yang mengandung karbaril, yang diduga digunakan oleh sebagian pelaku usaha untuk mencegah serangan serangga selama proses pengeringan. Penggunaan bahan ini menimbulkan persoalan hukum karena selain berpotensi membahayakan kesehatan konsumen, juga tidak diperuntukkan bagi produk pangan.

Dengan demikian, penelitian ini penting dilakukan untuk menjawab tiga persoalan utama: pertama, mengungkap urgensi perlindungan konsumen terhadap produk pangan tradisional; kedua, menilai kesesuaian praktik pelaku usaha ikan asin dengan prinsip hukum bisnis syariah dan ketentuan hukum positif; dan ketiga, memberikan kontribusi konseptual dalam pengembangan kajian hukum ekonomi syariah yang responsif terhadap isu keamanan pangan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur akademik serta menjadi rujukan bagi pembuat kebijakan, aparat pengawas, dan pelaku usaha dalam mewujudkan sistem pangan yang aman, adil, dan berkelanjutan.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian dalam artikel ini menggunakan jenis penelitian hukum normatif-empiris. Pendekatan normatif diterapkan untuk mengkaji ketentuan hukum positif dan prinsip-prinsip hukum bisnis syariah yang mengatur penggunaan bahan kimia dalam pangan, sedangkan pendekatan empiris digunakan untuk memahami realitas praktik penggunaan bahan kimia pada pengolahan ikan asin di masyarakat. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menelaah norma hukum secara tekstual, tetapi juga mengaitkannya dengan fakta yang terjadi di lapangan.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari lapangan melalui interaksi dengan informan,

khususnya pelaku usaha pengolahan ikan asin, konsumen, serta pihak-pihak terkait yang berwenang dalam pengawasan keamanan pangan. Data ini dikumpulkan untuk menggambarkan praktik nyata penggunaan bahan kimia dalam proses pengolahan ikan asin. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari bahan kepustakaan berupa peraturan perundang-undangan, buku referensi, jurnal ilmiah, hasil penelitian terdahulu, serta dokumen resmi yang relevan dengan topik keamanan pangan, perlindungan konsumen, dan hukum bisnis syariah.

Teknik analisis data dilakukan secara kualitatif dengan pendekatan deskriptif-analitis. Data yang telah dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi disusun dan diklasifikasikan secara sistematis, kemudian dianalisis untuk menemukan pola serta implikasi hukum dari praktik penggunaan bahan kimia pada ikan asin. Analisis normatif digunakan untuk menilai kesesuaian praktik tersebut dengan peraturan perundang-undangan dan prinsip hukum Islam, sedangkan analisis empiris digunakan untuk menjelaskan bagaimana ketentuan hukum tersebut diterapkan dalam praktik oleh pelaku usaha di lapangan.

C. PEMBAHASAN

1. Praktik Penggunaan Bahan Kimia pada Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Kota Bangun

Pelaku usaha menjalankan proses produksi ikan asin secara tradisional, menggunakan metode penggaraman dan penjemuran. Tahapan proses ini umumnya mencakup pembersihan ikan (menghilangkan sisik dan isi perut), perendaman dalam larutan garam selama 12 jam hingga semalaman, kemudian dilanjutkan dengan penjemuran di bawah sinar matahari selama satu hingga dua hari, tergantung pada kondisi cuaca. Metode ini telah diwariskan secara turun-temurun dan diyakini sebagai cara paling efektif dalam mempertahankan rasa dan daya tahan produk tanpa harus menggunakan bahan tambahan lainnya. Meskipun secara umum proses ini dilakukan tanpa menggunakan bahan kimia, namun penelitian ini menemukan adanya praktik penggunaan bahan kimia pada ikan asin.

Temuan lapangan mengungkapkan bahwa salah satu pelaku usaha menggunakan serbuk Sevin 85SP, yaitu sejenis insektisida berbahan aktif kabari, yang ditaburkan pada bagian dalam kardus kemasan ikan asin. Tujuan dari tindakan ini adalah untuk mencegah hama atau serangga dan mencegah ikan berjamur selama proses pengiriman produk ke daerah lain. Sevin tidak ditaburkan

langsung ke ikan, tetapi ditempatkan dalam kemasan agar tidak bersentuhan langsung.³ Namun, tindakan ini tetap menimbulkan risiko kontaminasi atau zat residu secara tidak langsung, mengingat sifat ikan asin yang bersifat higroskopik (mudah menyerap uap atau zat dari lingkungan sekitarnya), yang memungkinkan zat kimia dari Sevin dapat menempel atau terserap ke dalam produk selama proses pengiriman. Penggunaan zat yang tidak diketahui komposisinya ini menimbulkan permasalahan baru, yakni kurangnya pemahaman pelaku usaha terhadap keamanan pangan dan regulasi bahan tambahan yang diperbolehkan atau dilarang. Kimia pangan adalah cabang ilmu kimia yang berfokus pada studi komponen-komponen kimia dalam bahan pangan, perubahan kimia yang terjadi selama proses pengolahan, serta interaksi antara komponen kimia tersebut yang memengaruhi kualitas, keamanan, dan nilai gizi pangan.⁴

aspek fundamental dalam sistem pangan yang menekankan pentingnya setiap produk makanan bebas dari zat berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Menurut Winarno keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi di mana makanan terbebas dari zat-zat atau bahan yang membahayakan kesehatan tubuh, baik yang secara alami terdapat dalam bahan makanan maupun yang tercampur, baik disengaja atau tidak disengaja, ke dalam bahan makanan atau makanan jadi. Hal ini berarti bahwa keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh bahan mentah yang digunakan, melainkan juga oleh seluruh proses yang dilalui makanan, termasuk pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi.⁵

2. Praktik Penggunaan Bahan Kimia pada Ikan Asin di Kecamatan Kota Bangun Perspektif Hukum Bisnis Syariah

Hukum bisnis syariah adalah hukum yang mengatur segala kegiatan bisnis dan transaksi ekonomi yang dilakukan oleh individu, perusahaan, atau entitas bisnis lainnya berdasarkan prinsip-prinsip syariah Islam. Prinsip utama dalam hukum bisnis syariah adalah kehalalan dan keadilan dalam setiap transaksi, yang berfokus pada kesejahteraan masyarakat dan tidak merugikan pihak mana pun. Selain itu, bisnis yang sesuai dengan syariah harus menghindari hal-hal yang dilarang dalam agama Islam, seperti *riba* (bunga), *gharar* (ketidakpastian), dan *maysir* (perjudian).

³ Ibu Bahrah, pelaku usaha ikan asin, wawancara 19 Mei 2025 jam 09.00 Wita.

⁴ Sandriana Juliana Nelndissa, *Kimia Pangan*, Bandung : Widina Meldia Utama, (2025), hlm..

Hukum ini mengedepankan transparansi, kejujuran, dan keseimbangan dalam hubungan bisnis, serta mempromosikan prinsip tanggung jawab sosial dalam menjalankan usaha.

Dalam hukum bisnis syariah juga dikatakan halal apabila unsur-unsur halal masih sesuai dengan syariat Islam, sedangkan hukum bisnis syariah dikatakan haram apabila mengandung hal-hal yang menentang ketentuan syariat Islam. Dalam hukum bisnis syariah terdapat 3 elemen:

a. Terdapat akad

Agama Islam memperhatikan akad, tidak hanya akad ijab qabul pernikahan saja, tetapi juga akad transaksi jual beli, tanpa akad yang jelas sebuah transaksi bisnis hukumnya dapat berubah menjadi haram dalam Islam. Dalam aktivitas berdagang harus ada jual beli yang sesuai dengan prinsip muamalah yang telah diatur dalam Islam. Hal ini bertujuan untuk memperkuat perjanjian antara penjual dan pembeli

b. Halal

Kata halal dan haram merupakan istilah Al-Qur'an dan ini digunakan dalam berbagai tempat dengan konsep yang berbeda. dan sebagainya berkaitan dengan makanan dan minuman. Kedua kata tersebut juga digunakan dalam Hadis Nabi Saw. Halal secara bahasa, menurut sebagian pendapat berasal dari akar kata Halal yang artinya sesuatu yang dibolehkan menurut syariat. Halal ialah segala sesuatu yang diperbolehkan dalam agama Islam untuk dikerjakan. Apabila dikerjakan kita akan mendapatkan pahala dan keberkahan. Sebaliknya, haram ialah segala sesuatu yang dilarang oleh Allah untuk dikerjakan.⁶

c. Thayyib

Menurut bahasa, kata *thayyib* berasal dari akar kata *thayyib* yang berarti baik, bersih, baik hati, atau menyenangkan. Secara harfiah, *thayyib* dapat diartikan sebagai sesuatu yang baik, bersih, dan bermanfaat. Menurut Istilah (Syariat Islam), *thayyib* mengacu pada sesuatu yang tidak hanya halal, tetapi juga baik, bersih, sehat, dan bermanfaat. Konsep *thayyib* memperluas makna

⁶ Annisa Ahmuddin, "Analisis Kelhalalan Produk Makanan Dalam Upaya Pelindungan Konsumen Muslim (Studi Kasus Di Pasar Makalel Kabupaten Tana Toraja)," *Skripsi* Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo, (2022), hlm. 14.

halal dengan menambahkan aspek kualitas, kebersihan, kesehatan, dan etika. Dalam konteks konsumsi makanan dan minuman, *thayyib* mencakup beberapa aspek penting Kesehatan dan Keselamatan Makanan harus sehat.⁷

d. Riba, Maisir, Gharar

Definisi *gharar* secara bahasa adalah bahaya, dan *taghrir* yaitu membawa diri pada sesuatu yang membahayakan. Dalam Kontrak muamalah bisnis perdagangan syariah melarang adanya Gharar dalam setiap transaksinya.

Maisir dalam bahasa Arab arti secara harfiah adalah memperoleh sesuatu dengan sangat mudah tanpa kerja kelar atau mendapat keuntungan tanpa bekerja. Merupakan hal yang mengandung unsur judi, taruhan, atau permainan berisiko.

Riba dapat dikatakan sebagai penambahan sejumlah harta yang bersifat khusus. Ibnu Rif "ah mengemukakan bahwa riba adalah nilai tambah dalam transaksi emas, perak dan seluruh Jenis makanan, dan dapat pula dikatakan bahwa riba mengambil harta tertentu selain harta yang dipinjam.⁸

Praktik penggunaan bahan kimia dalam proses pengolahan produk ikan asin, sebagaimana ditemukan dalam penelitian ini, perlu dianalisis lebih jauh dari perspektif hukum. Dua pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah hukum bisnis syariah yang berpijak pada nilai-nilai Islam dalam kegiatan ekonomi, khususnya dalam produksi dan distribusi barang konsumsi dan hukum positif. Dalam perspektif hukum bisnis syariah, praktik pengolahan ikan asin yang melibatkan penggunaan bahan kimia non-pangan seperti serbuk Sevin 85SP bertentangan secara prinsip dengan kaidah dan etika muamalah Islam. Islam tidak hanya menekankan pada kehalalan suatu produk, tetapi juga pada nilai *thayyib*, yaitu makanan yang aman, baik, sehat, dan tidak membahayakan konsumen.

Menurut Quraisy Shahab dalam Tafsir Al-Mishbah menjelaskan bahwa *thayyiban* adalah sesuatu yang dirasakan enak oleh indra atau jiwa, atau

⁷ Munawwarah Sahib and Nur Ifna, "Urgensi Penelelapan Prinsip Halal Dan Thayyib Dalam Kegiatan Konsumsi," *Jurnal ELkonomi dan Manajelmeln*, No. 6, Vol. 1, (2024) hlm. 57.

⁸ Rudiasyah, "Tellaah Ghara, Riba Dan Maisir Dalam Pelrspektif Transaksi ELkonomi Islam (Study of Ghara, Riba and Maisir in thel Pelrspektivel of Islamic ELconomic Transactions)," *jurnal AL Huquq Indonelsia Islamic ELconomic Law*, No 2, Vol. 1 (2020), hlm. 100-103.

segala sesuatu yang tidak menyakitkan dan menjijikkan.⁹ Meskipun ikan asin berasal dari pangan yang halal, apabila dalam prosesnya terpapar zat kimia berbahaya seperti Sevin 085SP yang mengandung zat karbaril, produk tersebut tidak lagi memenuhi kriteria *thayyib* karena Sevin 085SP adalah bahan kimia yang hanya di gunakan pada objek tertentu saja jika mengalami kontak dengan manusia akan menimbulkan resiko penyakit.

Dalam Al-Quran surah Al Maidah ayat 88 berbunyi:

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

Artinya: *Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.*

Dalam temuan lapangan salah satu pelaku usaha menggunakan bahan kimia non-food grade seperti Sevin 085SP tidak memenuhi syarat *thayyib*, karena sevin ini hanya berfungsi pada perkebunan sehingga menjadikan praktik tersebut sebagai bentuk muamalah yang terlarang. Dalam hukum bisnis syariah, tindakan tersebut mengandung unsur *gharar* (tidak jelasan) dalam hal ini konsumen tidak mengetahui adanya risiko kontaminasi bahan kimia pada ikan asin saat mengkonsumsinya tersebut. Hal ini akan membuat konsumen rentan mengalami risiko penyakit akibat residu bahan kimia yang ada ikan asin tersebut.

Selain itu juga terdapat mengenai *maqashid syariah* manusia harus menjaga 5 hal dalam hidup salah satunya menjaga jiwa dalam hal ini manusia harus memperhatikan aspek kesehatan diri sendiri dan tidak membahayakan orang lain. Dalam kaidah Fiqih berbunyi لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ (Tidak boleh membahayakan diri dan membahayakan orang lain).

Kaidah ini secara harfiah memiliki makna memudaratkan, merugikan dan membahayakan; atau dari akar kata *adharra-yudhirru*, yaitu mendatangkan kemudaratkan, bahaya dan kerugian. Sebagai bentuk isim (nomina), kata dharar merupakan lawan kata nafsu, yang memiliki beberapa arti, yaitu manfaat, keuntungan, kebaikan, kesejahteraan dan lain sebagainya. Begitu pula kata mudarat (mudarat) merupakan lawan manfa'ah (manfaat). Menurut al-Khusyaini, *dharar* adalah

⁹ Aswan Lubis, "Halalan Thayyiban," *Tribun Timur com* 6, no. 2 (2024). Hlm. 4.

suatu perbuatan yang bermanfaat bagi pelakunya, tetapi menyulitkan pihak lain. Sedangkan *dhirar* adalah suatu perbuatan yang tidak ada manfaatnya, baik bagi pelaku maupun pihak lain. penggunaan bahan kimia pada ikan asin oleh pelaku usaha yang di temukan di lapangan menegaskan maqashid syariah salah satunya menjaga jiwa setiap manusia tidak boleh membahayakan diri sendiri bahkan membahayakan orang lain.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) No. 43 Tahun 2012 tentang Penyalahgunaan Formalin & Bahan Berbahaya Lainnya Pada Penanganan Dan Pengolahan Ikan, ditegaskan bahwa penggunaan bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, atau zat non-pangan lainnya dalam pengolahan maupun pengemasan makanan adalah haram, karena berpotensi membahayakan kesehatan dan keselamatan konsumen. Isi fatwa tersebut sebagai berikut:

- a. Formalin adalah senyawa Formadelhydel (HCHO), sering disebut formic adelhydel atau methyl aldelhydel, yang sebenarnya merupakan gas, tetapi umumnya diperdagangkan dan digunakan dalam bentuk larutan, tidak berwarna dan berbau tajam yang disebut larutan formalin, dengan konsentrasi maksimum 40%, dan seringkali mengandung metanol sebagai penstabil.
- b. Bahan kimia berbahaya adalah bahan kimia yang sebenarnya tidak diperuntukkan untuk makanan dan minuman (non-food grade) dan jika dikonsumsi dalam jangka waktu lama dapat membahayakan kesehatan.¹⁰

Sedangkan ketentuan hukumnya sebagai berikut:

- a. Pada dasarnya, ikan hukumnya halal. Hanya saja, penanganan dan pengolahan ikan wajib memperhatikan aspek keamanan dan standar kesehatan bagi manusia (*thayyib*).
- b. Penggunaan formalin dan bahan bahaya lainnya dalam penanganan dan pengolahan ikan yang membahayakan kesehatan dan jiwa hukumnya haram.
- c. Memproduksi dan memperdagangkan ikan dan produk perikanan yang menggunakan formalin dan bahan berbahaya lainnya yang membahayakan kesehatan dan jiwa hukumnya haram.
- d. Ketentuan hukum sebagaimana angka 2 dan 3 ini juga berlaku bagi produk

¹⁰ MUI Komisi Fatwa, "Penyalahgunaan Formalin & Bahan Berbahaya Lainnya Pada Penanganan Dan Pengolahan Ikan," *Himpunan Fatwa MUI* (2012).

pangan lainnya.¹¹

Berdasarkan fatwa tersebut pelaku usaha harus menetapkan standar sanitasi, keamanan pangan dan sistem jaminan mutu dalam setiap tahapan proses produksi. Untuk masyarakat juga harus berpartisipasi dalam mencegah terjadinya penyalahgunaan formalin dan zat berbahaya lainnya dan menghimbau untuk menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan tidak menggunakan bahan tambahan yang terlarang sebagai bahan tambahan pangan.

3. Praktik Penggunaan Bahan Kimia pada Ikan Asin di Kecamatan Kota Bangun Perspektif Hukum Positif

Hukum positif merupakan kerangka konseptual dalam ilmu hukum yang merujuk pada hukum yang ditetapkan oleh negara dan berlaku secara formal dalam suatu masyarakat tertentu pada waktu tertentu. Ia menjadi standar normatif dalam menilai apakah suatu tindakan dapat dikatakan legal atau ilegal, tanpa memperhitungkan aspek moralitas, keadilan substantif, atau nilai-nilai sosial lainnya.

Menurut John Austin, yang dikenal dengan *command theory of law* atau teori perintah. Dalam pandangannya, hukum adalah perintah dari penguasa yang berdaulat, yang didukung oleh sanksi.¹² Hans Kelsen dalam *The Pure Theory of Law* mengembangkan konsep hukum sebagai sistem normatif yang bersifat hierarkis, mulai dari norma dasar hingga norma-norma derivatif. Kelsen secara tegas memisahkan hukum dari politik, moralitas, dan ideologi, agar hukum tetap bersifat ilmiah dan netral. Norma hukum menurut Kelsen adalah ekspresi dari *das sollen* (apa yang seharusnya), bukan *das sein* (apa yang terjadi), sehingga hukum harus dipelajari sebagai struktur normatif murni, bukan fenomena sosial.¹³

Sebagai kerangka normatif yang mengatur kehidupan bermasyarakat, hukum positif di Indonesia tidak hanya mencakup aspek hukum pada umumnya, tetapi juga mengatur berbagai sektor yang menyentuh langsung kepentingan masyarakat, salah satunya adalah sektor pangan. Keamanan pangan, sebagai salah satu isu

¹¹ Dwi Irma Delsiarti, "Praktik Produksi Gula Kellapa Kristal Melnggunakan Pelngawelt Alami Dan Kimia Pelrspelktif Maqasid Syari'ah", *Skripsi*, Program Studi Hukum ELkonomi Syariah Fakultas Syariah Univelrsitas Islam Nelgelri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokelrto, (2022), hlm. 41.

¹² Angella Artha and Tyara Ananda, "Telori positivismel hukum," *Jurnal Pelnellitian Ilmiah Multidisiplin*, No. 8, Vol. 11 (2024), hlm. 61.

¹³ Darmini Roza, "Telori Positivismel Hans Kellseln Melpelngaruhi Pelrkembangkan Hukum Di Indonelsia," *jurnal Lelx Jurnalica*, No. 8, Vol. 11, (2021), hlm. 21-22.

krusial dalam Perlindungan konsumen dan pemenuhan hak atas pangan yang sehat, diatur dengan tegas dalam berbagai peraturan perundang-undangan.

Dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, setiap produk pangan yang beredar di Indonesia harus memenuhi standar keamanan yang dapat melindungi kesehatan masyarakat. Pasal 1 ayat 5 menegaskan Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan menjelaskan dalam pasal 1 Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Sedangkan pada pasal 28 menegaskan setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.¹⁴

Penggunaan bahan kimia pada pangan yang berbahaya harus didahulukan dari Semua masalah lain untuk setiap orang yang terlibat dalam produksi dan konsumsi makanan tersebut. Hal ini disebabkan oleh hasil penelitian yang dilakukan para pelaku usaha ikan, ternyata pengolahan ikan asin menggunakan serbuk Sevin 085SP yang mengandung zat senyawa karbaril sebanyak 85% yang berbahaya bagi tubuh manusia. Sevin 085 SP adalah bahan kimia yang digunakan pada tanaman yang berfungsi untuk mengendalikan 140 Jenis serangga perusak tanaman, jenis hama yang dikendalikan oleh Sevin.

Namun Penggunaan bahan kimia Sevin 085SP tidak diatur dalam peraturan BPOM No. 11 tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan yang telah dievaluasi dan diizinkan. Bahan Sevin 085 ini hanya boleh digunakan pada tanaman saja atau untuk perkebunan saja dan jelas Sevin ini berbahaya jika dikonsumsi. Sedangkan dalam peraturan lain di Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2019 Tentang Pendaftaran Pestisida mengatur yang berhubungan

¹⁴ Pasal 1-5 UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan.

pestisida seperti mengatur mengenai proses, tata cara, dan persyaratan dalam pendaftaran pestisida yang akan digunakan, diedarkan, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia.

Tujuan peraturan ini adalah untuk menjamin bahwa pestisida kimia yang digunakan di Indonesia aman. dalam peraturan tersebut mengatur terkait kegunaan zat kimia, dalam pasal 1 huruf a mengatakan, Pestisida adalah semua zat kimia dan bahan lain serta jasad renik dan virus yang dipergunakan untuk (a) memberantas atau mencegah hama-hama dan penyakit yang merusak tanaman, bagian-bagian tanaman, atau hasil-hasil pertanian. Peraturan tersebut mengatur pasal 2 angka 1 Setiap orang dalam penggunaan pestisida wajib menggunakan pestisida yang telah mendapat izin. Menteri menegaskan pestisida harus digunakan sesuai sebagaimana yang telah mendapat izin langsung melalui menteri pertanian.

Praktik penggunaan bahan kimia pada ikan asin oleh pelaku usaha telah bertentangan dengan peraturan hukum positif yaitu Peraturan Menteri No. 43 tahun 2019 tentang Pendaftaran Pestisida. Dimana praktik penggunaan bahan kimia pada ikan asin telah bertentangan dengan yang tertuang pada pasal 2 angka 1 yang mengatakan "Setiap orang dalam penggunaan Pestisida wajib menggunakan Pestisida yang telah mendapat izin Menteri". Dalam hal ini pestisida berupa Sevin 085SP yang seharusnya digunakan pada tanaman atau perkebunan telah disalahgunakan. Sevin 085SP tercatat sebagai sebagai racun kontak dan lambung untuk mengendalikan berbagai hama pada tanaman, sedangkan Sevin 085SP hanya boleh digunakan pada tanaman atau sayuran yang diizinkan beredar seperti bawang merah, kacang tanah, kakao, kelapa sawit, kentang, kopi, dan lada.

Lebih lanjut dalam peraturan tersebut yang termuat di dalam Lampiran V Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2019 tentang Pendaftaran Pestisida mengatur secara rinci ketentuan pelabelan pestisida untuk memastikan penggunaan yang aman, tepat, dan sesuai dengan izin pendaftaran. Label pestisida merupakan panduan resmi yang wajib mencantumkan informasi penting, termasuk petunjuk penggunaan, larangan, dan peringatan untuk mencegah penyalahgunaan seperti label kalimat petunjuk keamanan untuk konsumen.

Ddalam lampiran tersebut disebutkan salah satunya seperti Jangan menggunakan Pestisida ini pada semua tanaman atau bahan lain yang dapat dimakan dan Hanya boleh digunakan pada tanaman/bahan makanan, hal ini

menegaskan batasan penggunaan hanya pada tanaman terdaftar dan bukan pada bahan pangan seperti ikan asin. Dalam praktik penggunaan bahan kimia berupa Sevin 085SP yang di gunakan pada ikan asin telah mengarah penggunaan off-label atau penggunaan diluar petunjuk label seharusnya. Hal ini bertolak belakang dengan kegunaan Sevin 085SP yang seharusnya digunakan pada tanaman tetapi digunakan pada pangan atau ikan asin.

Atas dasar itu penggunaan pestisida di luar petunjuk label atau izin pendaftaran, seperti penggunaan Sevin 085SP pada ikan asin, dapat dikenai sanksi administratif dan pidana berdasarkan beberapa peraturan terkait. Di antara sebagai berikut. peraturan menteri No 43 tahun 2019 tentang pendaftaran pestisida pasal 2 angka 2 Setiap orang dalam penggunaan Pestisida wajib menggunakan Pestisida yang telah mendapat izin Menteri. Sedangkan sanksi pada pasal 101 angka 1 Setiap orang yang melanggar ketentuan Pasal 2 ayat (1), Pasal 26 ayat (2), Pasal 27 ayat (1), Pasal 27 ayat (2), Pasal 43, Pasal 44, Pasal 45, Pasal 46, Pasal 47, Pasal 48 ayat (1), Pasal 70, Pasal 75, Pasal 76, Pasal 82, Pasal 88, Pasal 93 ayat (1), Pasal 94 ayat (1), dikenai sanksi administratif, serta sanksi angka 2 Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas: peringatan tertulis; penghentian sementara dari kegiatan Produksi dan/atau Peredaran; pencabutan izin; penarikan dari peredaran; dan/atau pemusnahan.

Selain sanksi administratif juga berpotensi kena sanksi pidana akan mendapat sanksi pidana didalam aturan pasal 136 Undang-Undang tentang Pangan Setiap Orang yang melakukan Produksi Pangan untuk diedarkan yang dengan sengaja menggunakan: a. bahan tambahan Pangan melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan; atau b. bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 75 ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau denda paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah).

D. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian terhadap penggunaan bahan kimia pada ikan asin perspektif hukum bisnis syariah dan hukum positif di Kecamatan Kota Bangun:

1. Bahwa salah satu pelaku usaha yang melakukan praktik penggunaan bahan kimia berupa Selvin 85SP yang memiliki senyawa zat aktif karbaril digunakan pada ikan asin dengan cara ditaburkan pada bagian dalam kardus kemasan ikan asin. Tujuan

dari tindakan ini adalah untuk mencegah hama atau serangga dan mencegah ikan berjamur selama proses pengiriman produk ke daerah lain. Informan menegaskan bahwa Sevin tidak ditaburkan langsung ke ikan, tetapi ditempatkan dalam kemasan agar tidak bersentuhan langsung.

2. Perspektif Hukum Bisnis syariah dan hukum positif terhadap praktik penggunaan bahan kimia pada ikan asin, tindakan tersebut bertentangan dengan prinsip thayyib, karena meskipun tidak dicampurkan langsung pada ikan, penggunaannya akan mencemari produk dan membahayakan kesehatan konsumen dalam fatwa mui hukum haram. Sedangkan hukum positif praktik tersebut melanggar Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2019 tentang Pendaftaran Pestisida pasal 2 ayat 1 karena penggunaan Sevin 85SP di luar izin dan of label penggunaannya termasuk pelanggaran administratif serta sanksi pidana berdasarkan pasal 136 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angella Artha dan Tyara Ananda, "Teori Positivisme Hukum," *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisiplin*, Vol. 11, No. 8 (2024).
- Anna S. Wahongan, "Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan dalam Upaya Perlindungan Konsumen," *Jurnal Lex et Societatis*, Vol. 3, No. 9 (2023).
- Annisa Ahmuddin, "Analisis Kehalalan Produk Makanan dalam Upaya Perlindungan Konsumen Muslim (Studi Kasus di Pasar Makale Kabupaten Tana Toraja)," Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri [nama perguruan tinggi belum dicantumkan].
- Darmini Roza, "Teori Positivisme Hans Kelsen Memengaruhi Perkembangan Hukum di Indonesia," *Jurnal Lex Jurnalica*, Vol. 11, No. 8 (2021).
- Fariz Al-Hasni, Syulastin Amelia, dan Zainal Arifin Munir, "Tinjauan Hukum Bisnis Syariah terhadap Jual Beli Online pada Situs Tokopedia.com," *Jurnal Kajian Hukum Ekonomi Syariah*, Vol. 2, No. 13 (2021).
- Bahrah, Pelaku Usaha Ikan Asin, wawancara, 19 Mei 2025, pukul 09.00 WITA.
- Munawwarah Sahib dan Nur Ifna, "Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi," *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, Vol. 1, No. 6 (2024).
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 723.

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 795.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2019 tentang Pendaftaran Pestisida.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442.

Rudiasyah, "Telaah Gharar, Riba, dan Maisir dalam Perspektif Transaksi Ekonomi Islam (Study of Gharar, Riba and Maisir in the Perspective of Islamic Economic Transactions)," *Al-Huquq: Indonesia Islamic Economic Law Journal*, Vol. 1, No. 2 (2020).

Sandriana Juliana Nendissa, *Kimia Pangan*. Bandung: Widina Media Utama, 2025.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821.