

Jurnal Halal

Menenteramkan Umat

HALAL IS MY LIFE

SERTIFIKASI HALAL
PRODUK FARMASI,
KAPAN REALISASI?

SYARAT PENGGUNAAN
KOSMETIKA UNTUK
BERHIAS

LPPOM MUI
DORONG EKSPOR KE UEA

**LABORATORIUM
HALAL,**
APA PERAN DAN
FUNGSIONYA?

KENALI TITIK KRITIS KEHARAMAN JENANG KUDUS

Oleh Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr., Auditor Senior LPPOM MUI



ISSN 0852 - 4947



*Ciptakan Rasa
yang **WOW**
di Setiap Masakan*

Biskuit Kelapa Ijo, Ya NISSIN



Kelapa Ijo

BURUAN
DI COBA!!
BELINYA
DISINI



www.mondemart.com



- KAYA AKAN SERAT
- RASA KELAPA KUAT
- PARUTAN KELAPA ASLI

NIKMATI
SENSASI LAIN





LABORATORIUM HALAL LPPOM MUI

Dalam rangkaian sertifikasi halal, laboratorium menempati peran yang cukup penting. Meski bukan sebagai penentu utama, hasil analisis laboratorium bisa menjadi dokumen pendukung yang sangat berguna bagi keputusan fatwa.

Analisis laboratorium digunakan sebagai bentuk autentifikasi yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk tidak menggunakan bahan yang haram maupun najis. Juga untuk memastikan tidak ada pencampuran atau kontaminasi antara bahan yang halal dengan yang haram atau najis.

Meski begitu, untuk menerbitkan sertifikat halal tidak cukup hanya dengan melakukan uji laboratorium. Sebab, masih ada proses lain, misalnya audit. Proses itulah yang merupakan tujuan melakukan proses sertifikasi halal dan menjamin kehalalan produk.

Bagaimana LPPOM MUI mengelola laboratorium? Mengingat perannya yang cukup penting dalam suksesnya proses sertifikasi halal, LPPOM MUI terus mengembangkan laboratorium halalnya. Saat ini laboratorium LPPOM MUI menawarkan jasa analisis dan pengembangan penelitian untuk mendeteksi material non-halal yang biasa dijumpai di kehidupan sehari-hari dan juga analisa terkait pemenuhan SNI.

Fasilitas yang dimiliki mencakup laboratorium bioteknologi, fisika, kimia dan mikrobiologi dengan alat-alat seperti real-time PCR, GC-FID, GC-MS, HPLC, ICP-MS, dan sebagainya.

Ulasan lengkap mengenai laboratorium halal LPPOM MUI dapat disimak dalam Fokus Jurnal Halal edisi kali ini. Selamat membaca. (Redaksi)

ISSN 0852 4947

REKOMENDASI MUI NO. 4-456/MUI/VIII/94,
1 AGUSTUS 1994
REKOMENDASI DIRJEN BINMAS ISLAM DEPAG
NO. D/5/HMO2. 1/7/10/1994

PENERBIT

LEMBAGA PENKAJIAN PANGAN OBAT-OBATAN DAN
KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA (LPPOM MUI)

PEMBINA

DR. H. LUKMANUL HAKIM, M.SI

DEWAN PENGARAH

IR. MUTI ARINTAWATI, M.SI (KETUA)
IR. HJ. OSMENA GUNAWAN
IR. SUMUNAR JATI
DRS. ZUHDI SAKRANI

PEMIMPIN REDAKSI

FARID MAHMUD, SH

REDAKTUR AHLI

PROF. DR. HJ. SEDARNAWATI YASNI, M.SC (KETUA)
IR. H. HENDRA UTAMA, MM

KONTRIBUTOR AHLI

PROF. DR. KHASWAR SYAMSU, M.SC (KETUA)
PROF. DR. HJ. PURWANTININGSIH M.SI
DR. HENI NURAEANI, M.SI
DR. IR. FERRY KUSNANDAR, M.SC
DR. IR. SRI MULJANI, M.SC
DR. PRIYO WAHYUDI, M.SI

PELAKSANA REDAKSI

FARID MAHMUD, SH (KETUA)
IR. HENDRA UTAMA, MM
DRS. USMAN EFFENDI AS (KONTRIBUTOR)

SEKRETARIS REDAKSI

YUNITA NURROHMANI

PENERBIT, SIRKULASI DAN PEMASARAN

PT. AMANAH PRIMA ABADI

PEMIMPIN PERUSAHAAN:

AGUNG HARIYONO, SS

KEPALA BAGIAN PEMASARAN DAN IKLAN:

EKO OCTAVIANO

DESAIN/LAYOUT

MULYONO

E-MAIL

INFO@HALALMUI.ORG
JURNALHALAL@HALALMUI.ORG

WEBSITE

WWW. HALALMUI. ORG

REDAKSI/SIRKULASI

GEDUNG GLOBAL HALAL CENTRE
LPPOM MUI

JL. PEMUDA NO. 5 KOTA BOGOR

TELP. +62-251-8358748

FAX. +62-251-8358747

GEDUNG MUI PUSAT LT. 3

JL. PROKLAMASI NO. 51

MENTENG JAKARTA PUSAT

TELP. +62-21-391-8917

FAX. +62-21-392-4667

**REDAKSI MENERIMA KIRIMAN ARTIKEL ILMIAH POPULER.
ARTIKEL BISA DIKIRIM MELALUI E-MAIL ATAU FAXIMILI.
PANJANG TULISAN MAKSIMAL 3000 KARAKTER.
DILENGKAPI CV DAN FOTO (300 DPI/1 MB)**



DAFTAR ISI

NO. 150/2021 • JULI-AGUSTUS TH. 2021

Jurnal Halal

Menenteramkan Umat
HALAL IS MY LIFE

06

SURAT PEMBACA

- Pesan Makanan Halal Melalui Ojek Online
- Memilih Madu yang Asli dan Halal
- Mendukung Wajib Sertifikasi Halal

08

FOKUS

Laboratorium Halal, Apa Peran dan Fungsinya?

15

RISTEK HALAL

Tiga Pilar Proses Sertifikasi Halal Uji Laboratorium Salah Satu Penentu, Namun Bukan Segalanya

20

LIFESTYLE

Tetap Bugar di Tengah Pandemi COVID-19

22

LIPUTAN KHUSUS

Sertifikasi Halal Produk Farmasi, Kapan Realisasi?

28

RAGAM BERITA

- LPPOM MUI Dorong Ekspor ke UEA
- Jadikan Indonesia sebagai Destinasi Wisata Halal Dunia
- Milad Ke 46, Mui Gelar Konferensi Fatwa

34

BEDAH PRODUK

Kenali Titik Kritis Keharaman Jenang Kudus

37

FIQHUL MAIDAH

Syarat Penggunaan Kosmetika untuk Bertias

39

KONSULTASI

- Sertifikasi Halal Produk Alat Kesehatan
- Jaminan Halal, Bagaimana Memastikannya?

41

TOKOH

Ahmad Ibn Tulun Pelopor Pengobatan Modern



Untuk berlangganan dapat menghubungi:

Jurnal Halal
Menenteramkan Umat
HALAL IS MY LIFE

Gedung Global Halal Centre
LPPOM MUI
Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor
Telp. +62-251-8358748
Fax. +62-251-8358747

Gedung MUI Pusat Lt. 3
Jl. Proklamasi No. 51
Menteng Jakarta Pusat
Telp. +62-21-391-8917
Fax. +62-21-392-4667



PESAN MAKANAN HALAL MELALUI OJEK ONLINE

Assalamu'alaikum wr. wb.

Beberapa waktu lalu beredar sebuah video berisi tentang kegelisahan sepasang suami isteri yang tanpa sengaja mengonsumsi makanan yang mereka pesan melalui ojek daring (*online*).

Tanpa terlebih dahulu memeriksa kehalalannya, mereka langsung memesan dan menyantap makanan tersebut. Setelah makan, mereka baru memeriksa kandungan makanan yang dipesan dan ternyata mengandung babi.

Di media sosial lain, ada juga yang mempertanyakan mengenai ada tidaknya fasilitas pilihan makanan halal melalui layanan antar ojek *online*. Terutama di daerah-daerah pariwisata yang mayoritas penduduknya bukan pemeluk Islam.

Mengingat makanan halal menjadi sesuatu yang sangat penting bagi konsumen muslim, sudah seharusnya pengelola layanan pesan antar makanan dan minuman secara daring, bisa menyediakan pilihan menu atau restoran yang bersertifikat halal.

Di sisi lain, kita sebagai konsumen juga dituntut untuk lebih berhati-hati dalam memilih menu makanan dan minuman yang dijual secara daring. Sebab, tidak semua makanan atau minuman yang mereka jual pasti terjamin kehalalannya. Pastikan kehalalan produk yang hendak kita pesan dengan cara memeriksa logo halalnya.

Kepada LPPOM MUI, kiranya dapat menginisiasi pengelolaan pesan antar makanan halal ini, misalnya menjalin kerja sama dengan perusahaan penyedia jasa pesan antar makanan dan minuman secara daring.

Semoga Allah SWT. menjaga kita dari makanan haram.
Terima kasih

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Rahmat Subagya
Serpong, Tangerang
BANTEN

Terima kasih atas atas saran dan masukannya (redaksi)

MEMILIH MADU YANG ASLI DAN HALAL

Assalamu'alaikum wr. wb.

Sejak zaman dahulu madu dipercaya memiliki banyak khasiat yang sangat baik untuk tubuh. Mulai untuk perawatan kulit, membantu menyembuhkan luka, hingga sebagai antioksidan. Di tengah-tengah mewabahnya pandemi corona, madu semakin diminati masyarakat, sehingga kebutuhan masyarakat akan madu sangat besar.

Sayangnya, tak jarang ada oknum nakal yang memanfaatkan peluang ini. Sehingga kerap ditemukan madu palsu dan dijual secara bebas di pasaran. Masalahnya, tidak mudah untuk membedakan madu asli tanpa campuran dan madu palsu ini. Apalagi jika kita membeli madu melalui toko *online*. Oleh karena itu, kita harus lebih jeli dan paham dalam membedakan madu asli dan madu palsu.

Untuk membedakan madu asli atau campuran, banyak tips yang bisa kita pelajari. Misalnya dengan meneteskan

atau menuangkan madu ke kertas kosong. Jika kertas tidak mudah robek, maka madu itu benar-benar murni atau asli. Namun sebaliknya, apabila kertas tersebut mudah dirobek, maka madu itu palsu atau sudah ada campurannya.

Cara lain adalah dengan memanaskan madu di atas sendok. Tuangkan madu ke dalam satu sendok kemudian panaskan di atas lilin atau api. Jika madu tersebut mengeluarkan busa yang cukup banyak dan hampir atau tumpah dari sendok, maka dapat disimpulkan kalau madu tersebut asli atau murni. Namun, kalau madu tersebut hanya mengeluarkan sedikit busa, maka madu tersebut bisa dikatakan madu palsu atau telah dicampuri dengan bahan lain di dalamnya.

Untuk membuktikan madu itu asli atau tidak, kita juga bisa mencobanya dengan memasukkan madu ke dalam *freezer*. Kalau madu tersebut tidak membeku setelah beberapa lama, maka madu tersebut asli. Namun jika madu yang kita simpan di dalam *freezer* menjadi beku, maka madu tersebut sudah ada campurannya atau palsu.

Masih ada beberapa tips lain yang bisa kita coba. Namun, dari semua cara pembuktian tersebut, yang paling mudah dan bisa dipercaya adalah dengan cara melihat label atau logo halal yang ada di kemasan madu tersebut. Jika madu yang hendak kita beli sudah memiliki sertifikat halal, maka insyaAllah madu tersebut asli, bukan madu palsu. Sebab, auditor halal tentu sudah melakukan pemeriksaan dan kajian atas kandungan madu tersebut.

Saat ini telah banyak madu yang dijual di pasaran, baik melalui toko-toko ritel maupun toko *online*, yang telah memiliki sertifikasi halal.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Salam sehat

Rita Maharani
Pekalongan, Jawa Tengah



Jika madu yang hendak kita beli sudah memiliki sertifikat halal, maka insyaAllah madu tersebut asli, bukan madu palsu. Sebab, auditor halal tentu sudah melakukan pemeriksaan dan kajian atas kandungan madu tersebut.



MENDUKUNG WAJIB SERTIFIKASI HALAL

Assalamu'alaikum wr. wb.

Sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar, sudah sepantasnya Indonesia menerapkan kebijakan wajib sertifikasi halal bagi produk yang beredar di Indonesia.

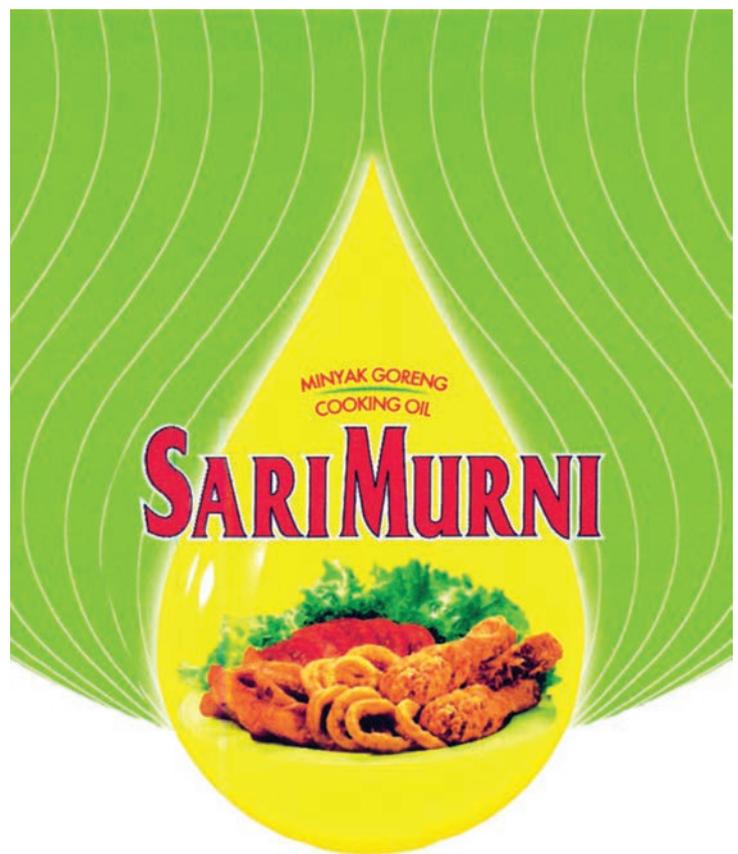
Wajib halal yang dimaksud adalah adanya jaminan bahwa produk yang halal ada sertifikatnya, sedangkan produk yang haram juga ada tandanya. Dengan cara itu, maka konsumen muslim tidak salah lagi dalam memilih makanan dan minuman yang hendak dikonsumsi.

Jaminan halal melalui sertifikat halal menjadi sebuah keharusan, karena konsumen tidak bisa mengetahui proses produksi suatu makanan atau minuman. Meskipun secara umum dianggap halal, belum tentu makanan tersebut benar-benar halal. Bisa saja dalam proses produksinya telah tercampur dengan bahan yang tidak halal.

Oleh karena itu, sebagai pegiat halal di daerah, kami sangat mendukung kebijakan pemerintah mengenai wajib halal melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Terima kasih kepada LPPOM MUI yang selama ini mengawal kehalalan produk di Indonesia.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ina Marliana
Cirebon, Jawa Barat



DIPRODUKSI OLEH/PRODUCED BY :
PT. INCASI RAYA PADANG 25118. INDONESIA



LABORATORIUM HALAL, APA PERAN DAN FUNGSINYA?

Salah satu cara untuk mengatasi persoalan bahan yang berasal dari, atau yang terkontaminasi oleh bahan haram adalah dengan melakukan pengambilan sampel dan selanjutnya dilakukan uji laboratorium atas sampel tersebut.

Pada dasarnya semua makanan hukumnya halal, kecuali yang dinyatakan haram. Menurut Al-Qur'an, yang disebut makanan haram adalah bangkai, darah, daging babi dan daging hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah.

Halal haramnya suatu bahan atau produk bersifat mutlak (*zero tolerance*). Hal ini berbeda dengan standar atau sistem mutu lain yang mengenal ambang batas tertentu (*threshold*). Dalam hal keamanan pangan misalnya, masih dimungkinkan adanya bahan berbahaya (*hazardous materials*) atau cemaran mikroba dalam bahan pangan asalkan masih di bawah ambang batas tertentu.

Namun dalam konsepsi halal tidak dibolehkan masuknya bahan yang haram pada level berapa pun (*zero tolerance*). Pilihannya hanyalah halal atau haram. "Kalau status kehalalannya tidak atau belum jelas (*syubhat*), maka harus diperjelas melalui sertifikasi halal oleh lembaga yang kompeten dan berwenang," kata Kepala Pusat Kajian Sains Halal Institut Pertanian Bogor (IPB) Prof. Khaswar Syamsu, Ph.D.

Selain makanan, Al-Qur'an dalam surat Al-Maidah ayat 90 juga menjelaskan diharamkannya meminum khamar atau minuman yang memabukkan. Di sejumlah hadits juga dijelaskan larangan memakan binatang buas, binatang yang dilarang untuk dibunuh, binatang yang disuruh untuk dibunuh dan binatang yang menjijikkan.

Menurut Khaswar Syamsu, perkembangan ilmu dan teknologi dalam pengolahan telah membuat produk industri makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika menjadi syubhat alias berpotensi menjadi haram. Sumber kehalaman dapat berasal dari bahan bakunya sendiri (*raw materials*), bahan tambahan (*additives*) atau bahan pembantu (*processing aids*) dalam industri. Banyak bahan baku, bahan tambahan dan bahan pembantu berasal bahan dari babi (*porcine materials*), atau dari hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat Islam.



Menurut Khaswar Syamsu, perkembangan ilmu dan teknologi dalam pengolahan telah membuat produk industri makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika menjadi *syubhat* alias berpotensi menjadi haram.



Contohnya lemak babi yang merupakan hasil samping (*by-product*) industri pengolahan daging babi, dapat dibuat untuk bahan pengemulsi (*emulsifier*) yang umum digunakan dalam industri pangan. Dari kulit dan tulang babi juga dapat dibuat kolagen sebagai bahan kosmetik serta gelatin yang umum digunakan sebagai bahan cangkang kapsul, permen lunak, dan bahan pengental. Bahan-bahan tersebut tentu tak bisa dilihat secara kasat mata ketika sudah tercampur dengan bahan lain.

PERLUNYA LABORATORIUM

Salah satu cara untuk mengatasi persoalan bahan yang berasal dari, atau terkontaminasi oleh, bahan babi atau derivatifnya adalah dengan melakukan pengambilan *sample* dan uji laboratorium (otentikasi) sebelum bahan *syubhat* tersebut diputuskan kebolehan penggunaannya sebagai bahan dalam industri makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika bersertifikat halal.

Laboratorium adalah suatu tempat di mana dilakukan kegiatan percobaan, pengukuran, penelitian atau riset ilmiah yang berhubungan dengan ilmu sains (kimia, fisika, biologi) dan ilmu-ilmu lainnya.

Meski memiliki peran penting dalam suksesnya proses sertifikasi halal, terutama dalam hal analisa produk dengan kandungan bahan hewan, menurut Direktur Eksekutif LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si., dalam praktiknya hasil analisis laboratorium bukan satu-satunya penentu dalam proses sertifikasi halal. "Hasil analisis laboratorium digunakan sebagai dokumen pendukung untuk keputusan fatwa dan bukan merupakan sertifikat halal," kata Muti Arintawati.

Manajer Laboratorium Halal LPPOM MUI, Heryani, S.Si. menambahkan, laboratorium LPPOM MUI yang didukung oleh peralatan mutakhir seperti *real-time* PCR, GC-FID, GC-MS, UHPLC, ICP-MS, juga didukung oleh analis yang kompeten dan berpengalaman. Untuk melengkapi pengujian mutu dan keamanan pangan produk, dalam waktu dekat





laboratorium LPPOM MUI akan membuka layanan uji mikrobiologi dan jasa pengambilan sampel. Dalam pengembangan layanan tersebut, selain uji produk pangan, laboratorium LPPOM MUI juga melayani pengujian cemaran logam berat dan mikroba pada sampel air baku dan air limbah

“Laboratorium LPPOM MUI tidak hanya melayani uji kehalalan produk, tetapi juga uji mutu produk dan keamanan pangan produk yang bisa memberikan pelayanan terpadu untuk pengujian produk,” kata Heryani.

Dari sekian banyak layanan yang diberikan, menurut Heryani, yang paling banyak adalah pengujian DNA babi baik untuk bahan dan produk farmasi ataupun produk lain. Hal ini dikarenakan pengujian DNA merupakan layanan uji pertama yang ada di laboratorium LPPOM MUI yang sudah dikenal luas oleh pelanggan.

Laboratorium LPPOM MUI merupakan laboratorium pengujian DNA babi pertama di Indonesia yang sudah tersertifikasi ISO17025 untuk ruang lingkup sediaan farmasi dan bumbu. Laboratorium ini juga menawarkan jasa analisa dan pengembangan penelitian untuk mendeteksi material non-halal lain yang biasa dijumpai di kehidupan sehari-hari dan juga analisa terkait pemenuhan SNI.

Penambahan ruang lingkup deteksi DNA babi sesuai skema akreditasi SNI ISO/IEC 17025: 2017 yang disetujui pada 5 November 2020 ini sangat dibutuhkan untuk mendukung jalannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) terkait sertifikasi barang guna yang berasal dari bahan hewan.

Sebelumnya, Laboratorium LPPOM MUI sudah melakukan akreditasi untuk pengujian Deteksi Porcine DNA menggunakan *real time* PCR dengan ruang lingkup daging dan produk olahannya, bahan sediaan obat/farmasi, dan bumbu dengan nomor akreditasi LP-1040-IDN.

Kemudian, pada 7-8 November 2018, Laboratorium LPPOM MUI berhasil mempertahankan sertifikat akreditasi melalui survailen kedua dan penyesuaian dengan standar terbaru SNI ISO/IEC 17025: 2017. Hal ini menyesuaikan dengan perkembangan teknologi dan digitalisasi di bidang laboratorium terkini, termasuk penambahan klausul *risk management* untuk mengidentifikasi risiko dalam layanan laboratorium.

Penambahan ruang lingkup ini merupakan bukti penguatan pelayanan LPPOM MUI dalam lingkup laboratorium. Hal ini menjadi bagian tidak terpisahkan dalam layanan sertifikasi halal LPPOM MUI, yang senantiasa ditingkatkan kualitasnya.

Fasilitas yang dimiliki mencakup laboratorium bioteknologi, fisika, kimia dan mikrobiologi dengan alat-alat seperti real-time PCR, GC-FID, GC-MS, HPLC, ICP-MS, dll. Layanan pengujian yang disediakan antara lain:

- Identifikasi protein spesifik babi
- Identifikasi DNA spesies
- Pengukuran kadar pelarut
- Daya tembus air pada produk tinta dan kosmetik
- Identifikasi kulit pada produk kulit samak
- Analisa pemenuhan SNI pada produk pangan

BEBERAPA METODE YANG DIKEMBANGKAN DALAM PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK

1. Uji keberadaan cemaran daging babi dalam produk daging dan olahan daging: dengan menggunakan uji protein spesifik babi. Jika pada uji tersebut positif, maka selanjutnya dilakukan pengujian dengan *real time* PCR.

Uji keberadaan cemaran daging babi dalam produk daging yang sedang disertifikasi menggunakan dua tahap pengujian. Tahap pertama dengan menguji melalui *pork detection kit* (PDK). Kalau hasil uji negatif, maka berarti produk tersebut lolos dari uji cemaran daging babi.

Ketika uji pada tahap ini positif, maka kemudian dilakukan uji lanjut dengan *real time* PCR. Tujuannya adalah untuk mendeteksi keberadaan DNA babi dalam produk yang diuji. Pada tahap pertama yang dideteksi adalah keberadaan protein babi. Tahap kedua yang diuji adalah kehadiran DNA babi. Jelas hasil yang kedua lebih akurat.



Ketika uji pada tahap ini positif, maka kemudian dilakukan uji lanjut dengan *real time* PCR. Tujuannya adalah untuk mendeteksi keberadaan DNA babi dalam produk yang diuji. Pada tahap pertama yang dideteksi adalah keberadaan protein babi. Tahap kedua yang diuji adalah kehadiran DNA babi. Jelas hasil yang kedua lebih akurat.



Karena dalam pengujian dengan PDK ada kemungkinan *false positive* (sebenarnya negatif namun alat membacanya positif) makanya perlu pengujian lebih lanjut dengan *real time* PCR. Karena hasil yang salah akan membuat beban baru pada perusahaan yang disertifikasi, makanya perlu kehati-hatian.

Untuk hasil uji yang positif mengandung bahan turunan babi (*porcine materials*), maka ada tiga tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan. **Pertama**, perusahaan harus mengidentifikasi akar penyebab kehadiran cemaran babi bersumber dari mana agar kejadian serupa tidak terulang lagi di masa yang akan datang; **Kedua**, perusahaan harus melakukan pencucian najis berat sesuai syar'i terhadap fasilitas yang telah kontak dengan bahan haram dan najis berat tersebut; **Ketiga**, kalau produk sudah terlanjur diproduksi maka perusahaan harus melakukan tindakan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal sesuai kriteria HAS 23000, yaitu memisahkan dari produk halal agar tidak mengkontaminasi produk halal, tidak mengemas dengan kemasan berlogo halal dan tidak menjualnya kepada konsumen yang memerlukan produk halal. Apabila produk tersebut sudah berada di pasaran dengan kemasan berlogo halal, maka perusahaan harus menarik produk tersebut dari pasar. Produk tersebut selanjutnya dapat dimusnahkan, atau digunakan sebagai pakan ternak atau dijual kepada konsumen yang tidak memerlukan produk halal

Kalau produk haram tersebut masih di gudang internal perusahaan, persoalan agak lebih mudah untuk ditangani. Namun kalau sudah dipasarkan, akan menjadi persoalan besar bagi perusahaan. Karena hal ini menyangkut soal nama baik dan reputasi perusahaan. Sangat mahal biayanya untuk memperbaiki citra produk dan perusahaan yang sudah rusak di mata konsumen. Isu halal adalah isu sensitif dalam masyarakat Indonesia. Bisa dibayangkan akibat ikutannya.

Penjelasan di atas adalah uji laboratorium untuk produk olahan daging (termasuk ayam) tetapi tidak termasuk seasoning, lemak atau asam lemak.

Lalu, untuk produk *seasoning* yang mengandung bahan hewani semisal daging, tulang, atau kulit, harus

langsung diuji DNA babi dengan *real time* PCR. Spesifitas uji *pork detection kit* (PDK) hanya mampu mendeteksi keberadaan cemaran protein babi pada produk daging segar dan produk olahan daging saja, sehingga untuk produk seasoning secara prosedur langsung dilakukan uji DNA babi.

2. Uji daya tembus air diberikan untuk produk kosmetika yang diklaim sebagai *waterproof* (kedap air) dan produk tinta pemilu. Prinsip uji ini adalah untuk memastikan kulit pemakainya tetap tersentuh air *wudhu* walaupun kosmetika itu sedang dikenakan atau tinta masih pemilu menempel di jari.

Contoh kosmetika yang mempunyai karakteristik seperti ini adalah maskara dan pewarna kuku. Jadi kalau terbukti air tidak menembus sampai ke kulit pemakainya maka sertifikat halal yang diajukan pasti akan tertolak.

Begitu juga dengan kasus tinta pemilu. Komisi Pemilihan Umum (KPU) memang mempersyaratkan bagi pemasok tinta pemilu harus mempunyai sertifikat halal. Sertifikat halal tidak akan diperoleh kalau produk tinta yang diajukan tidak lulus uji daya tembus air walaupun bahan-bahan yang digunakan bukan berasal dari bahan haram dan/atau najis.

3. Uji asal-usul kulit hewan untuk barang guna seperti sepatu, tas, dompet, dan bahan lain yang berasal dari kulit hewan. Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), barang guna memang merupakan salah satu jenis produk yang diwajibkan untuk disertifikasi halal, terutama yang memang berasal dari hewan atau menggunakan bahan yang berasal dari hewan.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sudah mengeluarkan untuk kalangan terbatas daftar barang guna yang wajib sertifikasi halal yakni sandang, penutup kepala, aksesoris (termasuk ikat pinggang kulit, dompet kulit, tas kulit, sandal kulit), perbekalan kesehatan rumah tangga (termasuk tisu, kapas, sediaan mencuci, sabun cuci/enzim pencuci, deterjen, pewangi), peralatan rumah tangga (sofa/kursi, meja, sendok, dll), kemasan produk, alat tulis dan perlengkapan kantor, dan alat kesehatan.

Untuk barang guna maka uji laboratoriumnya berupa uji struktur kulit babi (produk kulit) secara mikroskopik berdasarkan *data base* yang terkoleksi dan uji DNA babi (untuk produk yang berasal dari kulit, tulang dan bulu).



Untuk barang guna maka uji laboratoriumnya berupa uji struktur kulit babi (produk kulit) secara mikroskopik berdasarkan *data base* yang terkoleksi dan uji DNA babi (untuk produk yang berasal dari kulit, tulang dan bulu).



4. Uji kandungan alkohol atau etanol untuk memastikan kandungan alkohol dalam produk tertentu tidak melebihi kadar yang dipersyaratkan. Uji kandungan alkohol dilakukan untuk produk minuman yang diduga menggunakan atau mengandung alkohol. Contohnya: minuman sari buah yang ditambahkan dengan flavor yang mengandung alkohol/etanol cukup tinggi, minuman fermentasi susu, teh *kombucha*, dll. Kandungan alkohol/etanol pada minuman yang dapat disertifikasi halal berdasarkan Fatwa MUI No. 10/2018 harus kurang dari 0,5%.

Kalau ada alkohol yang ditambahkan yang berfungsi sebagai pelarut maka dipastikan bahwa alkohol tersebut bukan hasil pemisahan secara fisik dari minuman keras (*khamr*). Karena yang diterima sebagai pelarut adalah alkohol teknis yang bukan bersumber dari industri minuman keras (*khamr*)

Alkohol/etanol yang dipisahkan secara fisik dari minuman keras tetap dihukumi sebagai produk minuman keras. Jadi produk yang menggunakan alkohol hasil pemisahan fisik dari minuman keras tetap menjadi najis walaupun misalnya karena proses pemanasan etanolnya lenyap sehingga tidak terdeteksi pada produk akhir.

Produk yang tercemar najis dikenal sebagai *muta najis* dan tetap dihukumi haram. Hadirnya ketiga pilar dalam proses sertifikasi halal (selengkapnya baca Kolom Ristek Halal: *Tiga Pilar Sertifikasi Halal. Uji Laboratorium Salah Satu Penentu, Namun Bukan Segalanya*), menjadi bagian tak terpisahkan dalam proses sertifikasi halal di Indonesia. (HU)

LAMPIRAN SK18/DIR/LPPOM MUI/X/20 TENTANG KEBIJAKAN ANALISA LABORATORIUM

Analisis laboratorium dilakukan untuk beberapa produk tertentu yang disertifikasi halal sesuai dengan table di bawah ini. Pengambilan sampel dilakukan terhadap produk akhir dan/atau bahan baku.

Produk	Contoh Produk	Target uji	Sampel yang diambil
Daging olahan atau produk yang menggunakan bahan daging (termasuk ayam). Tidak termasuk produk seasoning, lemak dan asam lemak.	Bakso, sosis, patty, daging cincang, kornet, daging marinasi, daging asap, tepung daging, dendeng, abon, nugget, salami, pastrami dan produk daging olahan lain.	Protein babi ⁽¹⁾	Produk akhir ⁽²⁾
Produk seasoning yang menggunakan bahan hewani seperti daging, tulang, kulit, dll.	Seasoning iga yang menggunakan tulang sapi, saus spageti yang mengandung daging	DNA babi	Produk akhir ⁽²⁾
Barang gunaan yang menggunakan bahan hewani	Tas kulit, kuas dari bulu, gelas dari tulang	Kulit: Struktur kulit babi/DNA babi Tulang dan bulu: DNA babi	Bahan baku Contoh: Kulit
Menu restoran /katering /dapur yang menggunakan bahan daging* yang telah dikemas ulang/dilabel ulang/diproses secara fisik oleh supplier. Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH. *Tidak termasuk daging ayam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menu rendang yang menggunakan daging yang dikemas ulang oleh supplier 2. Menu rawon yang menggunakan bahan daging yang telah dipotong-potong oleh supplier, 3. Menu bakso yang menggunakan daging yang digiling oleh supplier 	Protein babi ⁽¹⁾	Bahan baku ⁽³⁾ Contoh: Daging sapi, Daging Kambing
Menu restoran /katering /dapur yang menggunakan bahan olahan daging sapi/kambing/unta yang telah dikemas ulang/dilabel ulang oleh supplier. Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.	Menu sop yang menggunakan bakso sapi yang telah dilabel ulang oleh supplier	Protein babi ⁽¹⁾	Bahan baku ⁽³⁾ Contoh: Bakso sapi
Menu restoran /katering /dapur yang menggunakan bahan seasoning dari hewan yang telah dikemas ulang/dilabel ulang oleh supplier. Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.	Menu sop yang menggunakan seasoning buntut sapi yang dikemas ulang	DNA babi	Bahan baku ⁽³⁾ Contoh: Seasoning buntut sapi yang direpacking
Produk turunan hewan	Ekstrak daging sapi, gelatin (termasuk ikan), kolagen, Heparin, deoxycholic acid, chondroitin sulfate, dll	DNA babi	Bahan baku: Jika produknya berupa kolagen, heparin, deoxycholic acid Produk akhir: Jika produknya berupa ekstrak daging hewan, gelatin (termasuk dari ikan), chondroitin sulfate

Produk yang menggunakan gelatin termasuk gelatin dari ikan sebagai bahan baku/bahan tambahan	Cangkang kapsul, <i>gummy marshmallow</i> , cake dll	DNA babi	Bahan baku dan Produk akhir (4)
Produk yang menggunakan sebagai bahan penolong gelatin	Resin yang menggunakan gelatin sebagai <i>dispersant agent</i> , jus yang menggunakan gelatin sebagai bahan penjernih, dll	DNA babi	Bahan baku (gelatin)
Obat/suplemen yang menggunakan cangkang kapsul dari bahan hewani yang dikemas ulang/dilabel ulang oleh Supplier. Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.	Suplemen yang menggunakan cangkang kapsul dari gelatin dimana cangkang kapsulnya telah dikemas ulang oleh supplier yang belum memiliki status SJH.	DNA babi	Bahan baku (cangkang kapsul)
Kosmetik yang mengandung ekstrak plasenta hewan	Krim malam yang menggunakan ekstrak plasenta.	DNA babi	Bahan baku (ekstrak plasenta)
Produk enzim dari sumber hewani	Enzim protease dari lambung anak sapi	DNA babi	Produk akhir
Produk yang menggunakan enzim dari sumber hewani sebagai bahan baku atau bahan tambahan)	Obat dengan bahan baku enzim untuk pencernaan	DNA babi	Produk akhir
Produk yang menggunakan enzim dari sumber hewani sebagai bahan penolong)	<i>Soy pepton</i> yang dihidrolisis dengan <i>pancreatic enzyme</i>	DNA babi	Bahan baku (enzim hewani)
Minuman yang diperkirakan mengandung etanol yang secara perhitungan diduga kadar etanol akhir $\geq 0,5\%$.	Minuman sari buah dengan penambahan flavor beretanol tinggi, minuman fermentasi susu, teh kombucha, dll	Residu etanol	Produk akhir
Produk kosmetik dan tinta pemilu yang tergolong <i>waterproof/water resistant</i>	1. Tinta pemilu 2. Maskara 3. Liquid eyeliner 4. Kuteks 5. Produk kosmetik lain yang tergolong <i>waterproof/water resistant</i>	Daya tembus air	Produk akhir

- (1) Jika hasil uji protein positif, maka akan dilakukan uji lanjut dengan target uji DNA babi.
- (2) Jika produk belum diproduksi atau tidak ada stock, selama ada produk yang menggunakan bahan hewani dari produsen yang sama serta diproduksi di fasilitas yang sama, maka analisis laboratorium dapat diwakili oleh produk tersebut.
- (3) Semua sampel yang dikemas ulang/dilabel ulang/dikecilkan ukuran oleh supplier harus tersedia untuk dilakukan analisis laboratorium.
- (4) Sampel yang diambil berupa bahan (gelatin) dari semua alternatif produsen dan perwakilan produk yang memiliki proses berbeda.

TIGA PILAR PROSES SERTIFIKASI HALAL UJI LABORATORIUM SALAH SATU PENENTU, NAMUN BUKAN SEGALANYA

Indonesia mengembangkan sistem sertifikasi halal dengan menyandingkan konsep syariah dengan sains dan teknologi. Kombinasi kedua ranah ilmu ini berjasa dalam mengungkap sesuatu yang secara kasat mata tidak akan terlihat, kalau tanpa bantuan keduanya.



Oleh Ir. Hendra Utama, MM
Communication Advisor of LPPOM MUI
Auditor Senior LPPOM MUI

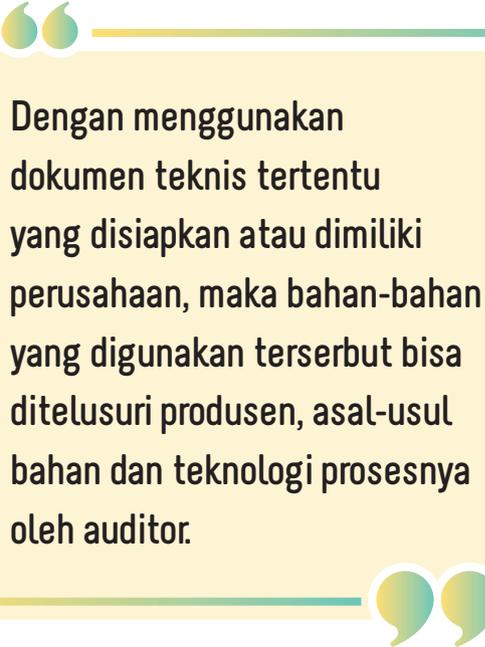
Kerja sama antara ulama sebagai penegak basis syariah dan ilmuwan dalam menterjemahkan dalil *syar'i* ke dalam dunia teknis semakin menemukan momentumnya dalam persandingan antara Syariah dengan sains dan teknologi. Setiap fatwa yang berkaitan dengan kehalalan produk disandarkan pada basis sains dan teknologi.

Proses sertifikasi halal pada saat ini memerlukan dukungan sedikitnya tiga pilar. Tiga pilar dimaksud yaitu kemamputelusuran (*traceability*), jaminan kehalalan (*halal assurance*), dan autentikasi (*authentication*). Ketiga pilar ini merupakan semacam ekstraksi pengalaman yang menjadi kebijakan, prosedur, dan kriteria sertifikasi halal.

PILAR SATU: KEMAMPUTELUSURAN

Pada awal-awal proses sertifikasi halal di Indonesia, sejarah mencatat proses penelusuranlah yang banyak diterapkan. Sehingga perusahaan dituntut untuk mengembangkan

secara internal suatu sistem kemamputelusuran. Dengan menggunakan dokumen teknis tertentu yang disiapkan atau dimiliki perusahaan, maka bahan-bahan yang digunakan tersebut bisa ditelusuri produsen, asal-usul bahan dan teknologi prosesnya oleh auditor.



Dengan menggunakan dokumen teknis tertentu yang disiapkan atau dimiliki perusahaan, maka bahan-bahan yang digunakan tersebut bisa ditelusuri produsen, asal-usul bahan dan teknologi prosesnya oleh auditor.

Jadi proses audit kehalalan produk, dengan mengunjungi lokasi produksi (*on site audit*) untuk memahami fakta di lapangan dengan melakukan pengamatan dan mewawancarai tim manajemen halal internal perusahaan, dikombinasikan dengan pengkajian dokumen teknis pendukung masing-masing bahan sehingga diketahui produsen pembuatnya, teknologi prosesnya, dan sederet bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong sebagai penyusun produk yang berfungsi sebagai bahan industri tersebut—untuk semua bahan.

Atau, kehalalan bahan dibuktikan oleh adanya sertifikat halal MUI—sekarang BPJPH—atau dari Lembaga Sertifikasi Halal yang bekerjasama dan terekognisi oleh MUI/BPJPH.

Berdasarkan proses penelusuran tersebut, semua bahan dapat dikenali asal-usulnya dan fasilitas yang digunakan harus dipastikan tidak terkontaminasi dengan bahan haram dan najis. Sistem kemamputelusuranlah yang memungkinkan hal itu bisa terjadi.

Maka, auditor dibekali dengan penguasaan akan pengetahuan teknologi proses untuk memberikan penilaian atas fakta yang ada apakah sudah memenuhi persyaratan halal, di samping kompetensi—pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja—tentang auditnya sendiri. Sebagai auditor halal, ada pelatihan yang harus diikuti dan selanjutnya dilakukan uji kompetensi.

Untuk memelihara kompetensi, dalam kurun waktu tertentu LPPOM MUI memberikan pemutakhiran (*update*) terkait konsep audit, teknologi proses terkini, pengembangan keterampilan audit dengan teknik-teknik terbaru (*mindset, skillset, dan toolset*).

Karena ketika suatu urusan diserahkan pada yang bukan ahlinya maka tunggulah saat kehancurannya, begitu bunyi sebuah hadits yang diriwayatkan Imam Bukhori. LPPOM MUI tidak mau itu terjadi. Soal halal-haram adalah sesuatu yang pelik. Salah dalam mengumpulkan dan menginterpretasikan fakta, maka fatwanya akan salah. Sama hukumnya, menghalalkan yang haram dan mengharamkan sesuatu yang halal adalah perbuatan yang dilarang. Alih-alih pahala yang didapat, malah dosa yang diperoleh.

Niat yang baik harus diiringi dengan cara-cara yang baik dan benar. Niat dalam terminologi syariah adalah tekad hati atau boleh dikatakan dalam konteks SJH adalah komitmen yang dimunculkan dalam keadaan sadar. Komitmen ini yang harus dilahirkan dalam bentuk tanggung jawab yakni melakukan segala sesuatu sesuai aturan atau regulasi atau prosedur yang ada.

Risiko kesalahan akan dapat diminimalkan kalau kedua pihak (perusahaan dan Lembaga Pemeriksa Halal/LPH) sama-sama berniat baik—berkomitmen—dan melakukan dengan cara-cara yang baik dan benar—sesuai aturan atau regulasi atau prosedur. Perusahaan melakukan sesuai dengan porsinya dan LPH juga melakukan dengan porsinya. Muaranya, kedua pihak sama-sama berkomitmen dalam hal: menjaga kehalalan produk yang disertifikasi.

LPPOM MUI memandang prosedur, kebijakan, dan kriteria yang dikembangkan dalam proses sertifikasi halal pada saat ini, bukanlah titik—sesuatu yang sudah permanen—namun merupakan suatu perjalanan yang akan tetap berevolusi dan berinovasi sesuai dengan perkembangan kondisi termutakhir. Perubahan yang terjadi bersifat *incremental* bukan yang terjadi secara tiba-tiba. Sehingga tidak menimbulkan kegaduhan yang tidak perlu.

PILAR KEDUA: JAMINAN KEHALALAN

Pilar kedua, jaminan kehalalan atau dalam istilah sistem sertifikasi disebut dengan Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*). Di mana letak pentingnya? Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sistem yang dikembangkan oleh internal perusahaan agar secara konsekuen, konsisten, dan kontinu memenuhi kaidah atau kriteria kehalalan sepanjang masa berlaku sertifikasi halal.

Sertifikasi halal berlaku dalam periode tertentu. Setiap Lembaga Sertifikasi Halal mempunyai kebijakan sendiri-sendiri tentang hal ini. Beberapa lembaga menetapkan ada yang satu tahun, ada yang dua tahun, bahkan di Indonesia

berlaku empat tahun sesuai dengan UU No. 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Auditor dari LPH hanya datang dalam kurun waktu tertentu ketika melakukan audit saja. Sehingga bagaimana dengan status kehalalan produk selama masa berlaku sertifikat halal? Apa jaminan bahwa perusahaan tidak melakukan perubahan: bahan, proses, fasilitas, prosedur, dukungan sumberdaya baik manusia. Atau, hal lain yang terkait seperti pindah kepemilikan yang menyebabkan kebijakan perusahaan bisa jadi berubah secara 180 derajat.

Itulah fungsi penerapan SJH—tanggung jawab halal menjadi tugas bersama, bukan orang per orang. Dengan menerapkan SJH perusahaan memberi jaminan kepada LPH untuk senantiasa menjaga status kehalalan produknya. Penerapan SJH direncanakan, dilaksanakan, dan dievaluasi pelaksanaannya oleh Tim Manajemen Halal internal perusahaan, yang salah satunya bertindak sebagai penyelia halal. Berdasarkan evaluasi tersebut, maka perusahaan akan melakukan perbaikan atas kekurangan atau kelemahan SJH yang ditemukan dalam siklus penerapan sebelumnya.



Itulah fungsi penerapan SJH—tanggung jawab halal menjadi tugas bersama, bukan orang per orang. Dengan menerapkan SJH perusahaan memberi jaminan kepada LPH untuk senantiasa menjaga status kehalalan produknya. Penerapan SJH direncanakan, dilaksanakan, dan dievaluasi pelaksanaannya oleh Tim Manajemen Halal internal perusahaan, yang salah satunya bertindak sebagai penyelia halal.



Dalam UU No. 33/2014, jabatan penyelia halal harus diuji kompetensinya berdasarkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 215 Tahun 2016 bidang Penjaminan Produk Halal untuk Skema Penyelia Halal. Kualitas penerapan sistem tersebut akan menentukan apakah perusahaan tersebut layak mendapatkan sertifikat halal atau tidak. Itu yang menjadi penilaian auditor halal ketika melakukan audit halal—dengan mencari bukti penerapan kriterianya. Sehingga hasil penilaian auditor bisa memprediksi seberapa efektif penerapan SJH dapat menjaga status kehalalan produk yang disertifikasi selama berlakunya sertifikat.

Ketika masa berlaku sertifikat halal habis maka dalam audit perpanjangan sertifikasi halal akan dinilai lagi penerapannya dari nol berdasarkan catatan perjalanan penerapan SJH dari siklus penerapan sebelumnya (saat hari pertama berlaku sertifikat halal hingga pada saat hari audit dilakukan).

Perubahan yang terjadi di perusahaan adalah sesuatu yang dinamis, agak tidak masuk akal kalau ada wacana sepanjang perusahaan tidak melakukan perubahan selama berlaku sertifikat halal, maka perusahaan tidak perlu diaudit lagi. Artinya kalau perusahaan mengklaim tidak ada perubahan, otomatis mendapat perpanjangan sertifikat halal untuk periode berikutnya, tanpa perlu diaudit.

Padahal dalam dunia sertifikasi—apa pun—audit surveilans dan perpanjangan adalah keniscayaan karena perlu pengujian konsekuensi atas komitmen, konsistensi dari waktu ke waktu dan kontinuitas dalam melakukan kepatuhan (*compliance*) atas persyaratan—termasuk kriteria halal.

Prinsip audit adalah *trust but verify*. Sebagai auditor atau asesor, memang dituntut bersikap percaya pada apa yang diinformasikan perusahaan, namun tetap harus melakukan *tabayun* dengan prinsip *professional sceptic* (secara profesional harus waspada) atas kebenarannya—itulah fungsi audit. Oleh karena itu setiap masa berlaku sertifikasi halal hendak habis, sebelum itu, perusahaan sudah mengikuti proses audit perpanjangan—amannya, paling tidak tiga bulan sebelum sertifikat halal *expired*. Supaya transisi perpanjangan sertifikat halal tetap mulus.

LPPOM MUI melalui HAS 23000 mempunyai 11 kriteria persyaratan halal yang harus diterapkan perusahaan. Supaya tidak salah dalam implementasinya, maka perusahaan tersebut harus mempunyai manual SJH yang memuat terjemahan 11 kriteria dalam konteks praktik di perusahaan dan proses bisnisnya sehingga perusahaan bisa menentukan sendiri seberapa luas cakupan kendali penerapan SJH namun penilaian kelayakan atau kecukupannya tetap pada auditor.

Sebelas kriteria itu adalah dasar dalam pengembangan sistem yang akan menjaga substansi: bahan, produk, dan fasilitas produksi. Setiap kriteria harus dilakukan dan disimpan rekaman bukti penerapannya. Bukti ini yang akan dinilai oleh auditor apakah cukup efektif dalam menjamin status kehalalan produk yang disertifikasi. *Output*-nya: perusahaan berhak mendapat sertifikat halal atau tidak.

PILAR KETIGA: AUTENTIKASI

Pilar ketiga adalah autentikasi (*authentication*) yang didefinisikan sebagai tindakan untuk membuktikan secara fisik bahwa bahan yang sudah diaudit memang tidak mengandung bahan yang diduga tidak halal. Bagaimana praktiknya? Bahan tersebut diuji dengan menggunakan uji laboratorium yang sudah terakreditasi oleh lembaga yang berwenang.



Pilar ketiga adalah autentikasi (*authentication*) yang didefinisikan sebagai tindakan untuk membuktikan secara fisik bahwa bahan yang sudah diaudit memang tidak mengandung bahan yang diduga tidak halal. Bagaimana praktiknya? Bahan tersebut diuji dengan menggunakan uji laboratorium yang sudah terakreditasi oleh lembaga yang berwenang.



Dalam konteks Indonesia, lembaga yang berwenang dalam melakukan akreditasi adalah KAN (Komite Akreditasi Nasional). Standar yang digunakan adalah ISO/IEC17025:2017 tentang Standar Persyaratan Kompetensi La-

boratorium baik untuk laboratorium pengujian atau kalibrasi. LPPOM MUI sesuai dengan UU No. 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal telah memiliki laboratorium yang dimaksud.

Pertanyaan besarnya, apa semua isu halal bisa dijawab dengan penggunaan uji laboratorium? Jawabannya: tergantung isunya. Sebagai contoh, kalau ditanyakan apakah hewan yang disembelih secara syariah atau tidak, bisa terjawab dengan menggunakan uji laboratorium? Sampai saat ini belum ada uji untuk menjawab pertanyaan tersebut.

Isu lain, produk mikrobial yang menggunakan media pepton yang di dalamnya terdapat penggunaan enzim babi. Dengan uji DNA babi memakai *real-time* PCR sekali pun, tidak bisa membuktikan bahwa enzim babi tersebut pernah digunakan.

Karena pada produk mikrobial dengan kasus seperti itu, dengan teknologi yang tersedia pada saat ini, DNA babi tidak akan pernah terdeteksi. Apalagi dengan menggunakan metode lain yang mempunyai tingkat akurasi di bawahnya. Padahal berdasarkan fatwa MUI pemanfaatan dan persinggungan dengan bahan yang berasal dari babi (walaupun tidak terdeteksi pada produk akhir) dilarang dalam proses produksi halal. Untuk hal itu, kemampuan telusuran adalah kuncinya.

Walaupun demikian, uji laboratorium tetap diperlukan untuk menguji kehalalan bahan atau produk akhir tertentu.

Untuk bahan dan produk tersebut, uji laboratorium adalah untuk melihat seberapa efektif pelaksanaan audit. Di samping itu, uji lab menjawab isu yang tidak bisa diungkap dengan pelaksanaan audit saja. Di sinilah peran laboratorium sebagai bagian dari proses sertifikasi halal.

Sekali lagi pemeriksaan laboratorium bukanlah panglima dalam penentuan kehalalan, namun memiliki peran penting dalam suksesnya proses sertifikasi halal, terutama dalam hal analisa dengan kandungan bahan asal hewan. Hasil analisa laboratorium digunakan sebagai pendukung keputusan fatwa, jelas bukan merupakan sertifikat halal.

Jadi kalau ada pendapat yang menyatakan bahwa proses sertifikasi halal cukuplah dengan melakukan uji laboratorium—tidak perlu audit, justru tidak menjawab tujuan melakukan proses sertifikasi halal, yakni menjamin kehalalan produk. Karena uji laboratorium hanya sah ketika pada saat pengambilan sampel di perusahaan saja. Disinilah letak pentingnya, perusahaan dituntut tetap menjaga kualitas penerapan SJH-nya. (***)

CAPSUGEL®

The Leading Supplier of Two-Piece Capsules



- Halal Assurances
- GMP Assurances
- High Quality Products
- Comprehensive Services
- Supports and Alliances
- Global Supporting From Capsugel's Nine Plants

Coni-Snap®



PT .Capsugel Indonesia is certified Halal by LPPOM MUI for its empty bovine gelatin capsules and other capsule certified by MUI-recognized body



Performing with Integrity



TETAP BUGAR DI TENGAH PANDEMI COVID-19

Pandemi COVID-19 masih memerlukan penanganan serius. Selain harus disiplin menerapkan protokol kesehatan, masyarakat dianjurkan untuk melakukan sejumlah hal agar tetap bugar di tengah pandemi. Apa saja?

Hingga pertengahan tahun 2021, pandemi COVID-19 masih berlangsung di seluruh dunia dengan tren kasus yang naik turun. Namun, memasuki pertengahan Juni 2021, lonjakan kasus terkonfirmasi positif mengalami kenaikan yang sangat tinggi.

Agar lonjakan tidak bertambah banyak, pemerintah pun mengumumkan penerapan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) Darurat berlaku pada Juli 2021. PPKM Darurat ini meliputi pembatasan-pembatasan aktivitas masyarakat yang lebih ketat daripada yang selama ini sudah berlaku.

Masyarakat pun diminta untuk berdiam di rumah. Meski begitu, kita harus tetap menjaga stamina agar tubuh bugar.

Berikut adalah beberapa hal yang diharuskan ketika harus menjaga stamina meski di rumah saja!

1. OLAHRAGA RINGAN SECARA TERATUR

Berolahraga ringan secara teratur adalah hal yang harus dilakukan untuk menjaga stamina di masa pandemi ketika di rumah saja. dr.Puti Wulan Suri, Sp.KFR, Dokter Spesialis Kedokteran Fisik dan Rehabilitasi dari RSAB Harapan Kita, Jakarta mengatakan bahwa olahraga seperti lari, bersepeda, berenang, zumba, jalan cepat dan dilakukan secara rutin minimal 30-45 menit dalam tiga kali dalam seminggu dapat menjaga stamina tetap sehat pada masa pandemi ini.

Pilihan olahraga tersebut bisa dilakukan di rumah karena ini adalah cara terbaik untuk sehat dan tidak terpapar COVID-19. Dengan mengikuti video di YouTube atau berlatih *online* bersama tenaga profesional bisa dilakukan saat di rumah saja.

Atlet basket Dimaz Muharri, mengatakan bahwa dia biasa berlatih di rumah untuk menjaga stamina dan fisiknya. "Latihan fisik aja di rumah, jika ingin latihan di luar rumah harus yakin teman yang diajak bermain dalam keadaan sehat kalau bisa sudah melakukan swab tes," pungkasnya seperti dikutip dari [covid19.go.id](https://www.covid19.go.id).

2. MAKAN MAKANAN BERGIZI

Tidak hanya ketika pandemi saja kita harus mengonsumsi makanan bergizi. Namun, ketika pandemi berlangsung mengonsumsi makanan bergizi adalah salah satu benteng agar kita memiliki kekebalan tubuh dari virus.

Jangan lewatkan untuk selalu memakan buah dan sayuran yang kaya antioksidan dan vitamin. Warna-warna buah dan sayur mewakili beta karoten, polifenol, vitamin C, likopen dan berbagai jenis vitamin B yang berguna meningkatkan kekebalan tubuh. Pilih buah dan sayur yang disukai juga beragam. Agar Anda tidak bosan saat memakan buah dan sayuran.



Pengurus Dewan Pusat Perwakilan Persatuan Ahli Gizi (DPP Persagi) Triyani Kresnawan menambahkan agar masyarakat umum, orang sehat, atau orang dalam pemantauan (ODP) yang tidak terinfeksi COVID-19 yang berada di rumah harus mengonsumsi menu gizi seimbang. Mereka tetap butuh zat gizi makro seperti protein, karbohidrat, lemak, serta sayur dan buah. Konsumsi makanan bergizi sangat penting dalam membentuk sistem kekebalan tubuh yang kuat.

3. LAKUKAN HAL YANG DISUKAI

Berada di rumah saja dalam jangka waktu cukup lama memang cukup membosankan. Lakukan hal yang menyenangkan ketika rasa bosan melanda. Anda bisa melakukan beragam kegiatan seperti menonton film, membaca buku, berkebun, memasak, juga menyanyi atau menari.

Meski tidak bisa berjumpa secara fisik dengan orang lain, Anda tetap bisa mengobrol dengan teman atau keluarga secara *online*. Lakukan percakapan *online* setiap hari atau seminggu sekali dan berbincanglah dengan tema yang disukai. Anda juga tetap bisa melakukan aktivitas lain seperti arisan, berdiskusi, juga mengaji secara *online*.

Berjemur di pagi hari juga salah satu kegiatan menyenangkan yang bisa dilakukan saat di rumah saja. Berjemur sangat baik karena sinar matahari pagi menghasilkan sinar UV (ultraviolet) yang menyentuh permukaan kulit untuk diubah oleh tubuh menjadi vitamin D. Vitamin D dibutuhkan untuk menjalankan fungsi metabolisme kalsium, imunitas tubuh, serta mentransmisi kerja otot dengan saraf. Berjemurlah selama 15 menit sebelum pukul 10.00.

4. HINDARI STRES

Mengikuti informasi mengenai virus corona memang penting, tapi jangan sampai membuat stres. Saat di rumah saja, coba juga untuk tidak stres karena stres dapat mengurangi kekebalan tubuh.

Selain melakukan hal yang disukai, menghindari stres bisa dilakukan dengan beribadah atau meditasi. Tingkatkan ibadah agar Anda bertambah dekat dengan Allah SWT. Mendirikan shalat wajib dan sunah, perbanyak membaca Al-Qur'an dan dzikir, serta banyak bersyukur.

Agar tidak stres mendengar pemberitaan tentang COVID-19 atau tentang apa pun, dr. Puti juga menyarankan untuk memakan makanan yang bisa menaikkan hormon endorfin seperti makanan pedas dan cokelat. Makanan ini bisa meredakan stres dan membuat tenang. (AMR)



SERTIFIKASI HALAL PRODUK FARMASI, KAPAN REALISASI?

Sumber foto: Suara.com

Hingga Maret 2021, jumlah produk farmasi (obat dan vaksin) yang bersertifikat halal sebanyak 2.586 produk. Angka ini sangat rendah, atau baru 0,5 persen dari keseluruhan produk bersertifikat halal yang berjumlah 575.560 produk dari seluruh kelompok.

Seperti ombak lautan, kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal untuk produk farmasi di kalangan produsen mengalami pasang surut. Jika pada 2019 jumlah sertifikasi halal untuk obat pernah mengalami peningkatan, namun pada 2020 angkanya kembali turun.

Padahal pemerintah telah mewajibkan bahwa produk farmasi juga harus bersertifikat halal. Seperti diketahui, melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), pemerintah telah menetapkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Ketentuan ini berlaku juga terhadap jenis produk farmasi dan obat-obatan, tercantum di Pasal 4 UU JPH.

Bagi konsumen, ketentuan wajib halal yang tercantum dalam UU tersebut tentu merupakan angin segar. Mereka bakal mendapatkan produk farmasi yang terjamin kehalalannya. Namun industri farmasi ternyata masih kebingungan mengikuti aturan tersebut.

Ketika UU JPH masih dalam bentuk rancangan dan dibahas bersama dengan Dewan Perwakilan Rakyat (DPR) pun, kalangan industri farmasi telah menunjukkan sikap penolakan terhadap ketentuan wajib halal untuk produk obat dan

vaksin. Padahal, sesuai sifatnya, seperti halnya makanan, minuman, atau kosmetika, obat dan vaksin juga merupakan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat dan karena wajib dilakukan sertifikasi halal.

SUDAH ADA FATWA MUI

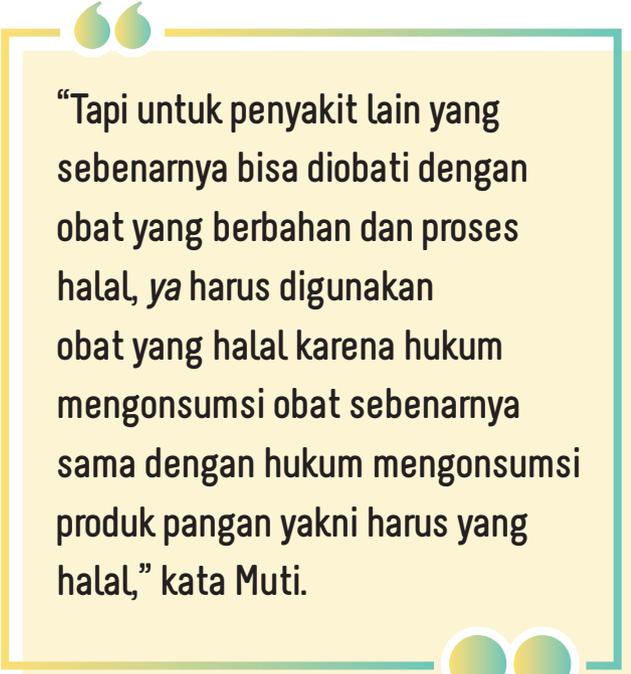
Banyak alasan yang disampaikan oleh pelaku usaha di bidang farmasi, mulai dari alasan biaya, proses yang lama dan memakan waktu, hingga ketersediaan bahan baku. Di sisi lain, demi perlindungan konsumen, Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah pula merekomendasikan dan mengeluarkan fatwa tentang pentingnya kehalalan obat dan pengobatan. Fatwa dan rekomendasi tersebut adalah fatwa MUI Nomor 30 Tahun 2013 tentang Obat dan Pengobatan. Ketua MUI Bidang Fatwa, KH. Dr. Asrorun Ni'am Soleh, M.A menyatakan, perkembangan dunia medis dewasa ini kurang memperhatikan aspek kehalalan bahan baku obat-obatan.

Di sisi lain, sebagian masyarakat juga belum memiliki pemahaman tentang perlunya kehalalan obat, karena

mereka menganggap bahwa pengobatan masuk ke dalam kategori darurat. Oleh karena itu, MUI mengeluarkan fatwa tentang obat dan pengobatan sebagai panduan. (*Poin-Poin Fatwa MUI tentang Obat dan Pengobatan, lihat boks*).

Direktur Eksekutif LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si menjelaskan bahwa selain karena keengganan kalangan industri farmasi untuk mengurus sertifikat halal, selama ini masyarakat belum begitu peduli dengan kehalalan produk obat. Kebanyakan masyarakat masih menganggap obat sebagai produk yang hanya digunakan dalam keadaan darurat, sehingga kehalalan materi dan proses pembuatannya tidak dianggap sebagai masalah.

Padahal seharusnya tidak demikian. Obat untuk penyakit mematikan atau untuk mengatasi pandemi yang sangat membahayakan bisa diperlakukan dengan alasan darurat. "Tapi untuk penyakit lain yang sebenarnya bisa diobati dengan obat yang berbahan dan proses halal, ya harus digunakan obat yang halal karena hukum mengonsumsi obat sebenarnya sama dengan hukum mengonsumsi produk pangan yakni harus yang halal," kata Muti.



"Tapi untuk penyakit lain yang sebenarnya bisa diobati dengan obat yang berbahan dan proses halal, ya harus digunakan obat yang halal karena hukum mengonsumsi obat sebenarnya sama dengan hukum mengonsumsi produk pangan yakni harus yang halal," kata Muti.

Nabi Muhammad Saw. seperti diriwayatkan oleh Abu Daud dari Abu Darda, bersabda bahwa: "Allah telah menurunkan penyakit dan obat serta menjadikan obat bagi setiap penyakit; maka berobatlah dan janganlah berobat dengan benda yang haram."

Dalam sebuah seminar tentang "Obat Halal, Darurat Sampai Kapan?" yang diselenggarakan pada 24 Maret

2021, Muti menjelaskan bahwa pertumbuhan sertifikasi halal bagi industri farmasi terbilang sangat tertinggal. Per Maret 2021, jumlah kelompok farmasi (obat dan vaksin) bersertifikat halal sebanyak 2.586 produk. Angka ini sangat rendah, yakni 0,5% dari keseluruhan produk bersertifikat halal yang berjumlah 575.560 produk dari seluruh kelompok.

Meski secara keseluruhan jumlah obat halal masih sangat rendah, dalam beberapa tahun terakhir minat sertifikasi halal khusus untuk obat sempat mengalami peningkatan. Pada 2019 lalu, misalnya, jumlah sertifikasi halal obat meningkat signifikan, mencapai 1.891 produk. Hal itu terjadi seiring dengan mulai diimplementasikannya UU JPH.

Namun pada 2020 terjadi penurunan, yang dipicu oleh keluarnya regulasi turunan UU JPH, yakni Peraturan Pemerintah (PP) No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Dari 1.891 produk obat pada 2019, turun menjadi 830 produk obat pada 2020.

Pasal 141 ayat 1 pada PP tersebut menyebutkan adanya penahanan kewajiban bersertifikat halal bagi obat, dengan kurun waktu terlama sampai tahun 2034 untuk produk obat keras. Masa transisi yang cukup panjang diduga menjadi pemicu turunnya angka sertifikasi halal produk obat pada 2020.

"Kita berharap, masa transisi yang cukup panjang itu bisa dimanfaatkan oleh produsen untuk mempersiapkan diri. Persiapan ini harus dimulai segera, karena proses menuju sertifikat halal perlu kesiapan yang matang dari perusahaan agar proses sertifikasi bisa berjalan dengan mudah dan cepat," kata Muti.

Direktur Pelayanan Audit Halal LPPOM MUI, Dr. Ir. Muslich, M.Si, menegaskan bahwa seperti halnya makanan, minuman maupun kosmetika, obat juga harus bersertifikat halal. Diantaranya karena perintah Allah swt., dan amanat Undang-undang. (*Selengkapnya baca boks: Mengapa Obat Harus Bersertifikat Halal*).

SOLUSI DAN PELUANG

Direktur Produksi dan Distribusi Kefarmasian Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI), Agusdini Banun Saptaningsih mengatakan, proses pengadaan bahan baku industri farmasi memang sangat kompleks. Peredaran bahan baku sangat tergantung dengan pasar internasional. Akibatnya, asal usul barang yang diimpor sering tidak bisa dijelaskan secara rinci karena setiap pemesanan bahan baku tak dapat dipastikan bisa diperoleh dari tempat yang sama dengan pemesanan sebelumnya.



Sebagai salah satu solusi, kata Agusdini, pemerintah sedang mendorong agar industri farmasi di Indonesia dapat memproduksi bahan baku obat sendiri. "Dengan begitu, pemerintah dapat menjamin kehalalannya lebih mudah dibanding bahan baku impor. Walaupun memang sudah ada beberapa industri bahan baku obat luar negeri yang memiliki sertifikat halal," ujar Agusdini, seperti dilansir www.halalmui.org.

Selain itu, sertifikasi halal juga menjadi salah satu sasaran dan strategi Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020-2024, yakni meliputi pengembangan obat, produk biologi, reagen, dan vaksin dalam negeri bersertifikat halal yang didukung oleh penelitian dan pengembangan *life science*.

Dengan mengembangkan dan menyediakan sendiri bahan baku industri farmasi, diharapkan jumlah produk farmasi halal akan dapat meningkat pesat. Meski realisasinya, penyediaan bahan baku bukanlah pekerjaan mudah. Karena sifat kerahasiaan produsen bahan baku obat dan sulitnya alih teknologi akan menjadi tantangan tersendiri untuk bisa mewujudkannya.

Agusdini memperkirakan bahwa sertifikasi halal terhadap obat dapat menjadi peluang pasar yang besar, khususnya di Indonesia yang sudah memiliki rumah sakit syariah di

beberapa daerah. "Meski telah diatur penahapannya dalam PP 39/2021, menurut kami alangkah lebih baik jika pelaku industri farmasi dapat mempercepat proses sertifikasi halal karena peluang pasar obat halal di Indonesia sangatlah besar," katanya.

Himpunan Mahasiswa Pascasarjana Farmasi Institut Teknologi Bandung (HMPF-ITB) dalam tulisannya di <https://hmpf.fa.itb.ac.id/> menyebutkan, saat ini ada sekitar 1,6 milyar orang di dunia menganut agama islam. Dari data jumlah penduduk ini, dapat diperkirakan bahwa ke depannya produk halal (makanan, minuman, produk farmasi) memiliki pangsa pasar yang tinggi.

Di Indonesia, minat konsumen terhadap obat-obatan halal juga semakin meningkat. "Oleh karena itu, tenaga kesehatan profesional harus mampu untuk dapat menjelaskan mengenai konsep obat halal kepada konsumen. Akademisi dan tenaga kesehatan profesional muslim seharusnya juga dapat membuat acuan mengenai obat halal yang mudah diakses oleh masyarakat," tulis HMPF. (FMS)

FATWA MUI NOMOR 30 TAHUN 2013 TENTANG OBAT DAN PENGOBATAN

Ketetapan:

1. Islam mensyariatkan pengobatan karena ia bagian dari perlindungan dan perawatan kesehatan yang merupakan bagian dari menjaga *Al-Dharuriyat AlKham*.
2. Dalam ikhtiar mencari kesembuhan wajib menggunakan metode pengobatan yang tidak melanggar syariat.
3. Obat yang digunakan untuk kepentingan pengobatan wajib menggunakan bahan yang suci dan halal.
4. Penggunaan bahan najis atau haram dalam obat-obatan hukumnya haram.
5. Penggunaan obat yang berbahan najis atau haram untuk pengobatan hukumnya haram kecuali memenuhi syarat sebagai berikut:
 - a. digunakan pada kondisi keterpaksaan (*al-dlarurat*), yaitu kondisi keterpaksaan yang apabila tidak dilakukan dapat mengancam jiwa manusia, atau kondisi keterdesakan yang setara dengan kondisi darurat (*al-hajat allati tanzilu manzilah al-dlarurat*), yaitu kondisi keterdesakan yang apabila tidak dilakukan maka akan dapat mengancam eksistensi jiwa manusia di kemudian hari;

- b. belum ditemukan bahan yang halal dan suci; dan
 - c. adanya rekomendasi paramedis kompeten dan terpercaya bahwa tidak ada obat yang halal.
6. Penggunaan obat yang berbahan najis atau haram untuk pengobatan luar hukumnya boleh dengan syarat dilakukan pensucian.

Rekomendasi

1. Meminta kepada Pemerintah untuk menjamin ketersediaan obat-obatan yang suci dan halal sebagai bentuk perlindungan terhadap keyakinan keagamaan, diantaranya dengan menyusun regulasi dengan menjadikan fatwa ini sebagai pedoman.
2. Menghimbau kepada pelaku usaha dan pihak-pihak terkait untuk memperhatikan unsur kehalalan obat dan tidak serta-merta menganalogikan penggunaan obat sebagai kondisi darurat.
3. LPPOM diminta untuk tidak mensertifikasi halal obat-obatan yang berbahan haram dan najis.
4. Mengimbau kepada masyarakat agar dalam dalam pengobatan senantiasa menggunakan obat yang suci dan halal.



EMPAT ALASAN SERTIFIKASI HALAL OBAT



Dr. Ir. Muslich, M.Si

Direktur Pelayanan Audit Halal LPPOM MUI



Direktur Pelayanan Audit Halal LPPOM MUI, Dr. Ir. Muslich, M.Si menyatakan, setidaknya ada empat alasan mengenai pentingnya sertifikasi halal untuk obat.

1. Allah SWT. telah memerintahkan umat muslim untuk mengonsumsi obat dari bahan yang halal. Dalam Hadist Riwayat Abu Daud, Rasulullah saw. bersabda, "Sesungguhnya Allah telah menurunkan penyakit dan juga obatnya. Dan Allah menjadikan setiap penyakit ada obatnya. Maka berobatlah, tetapi jangan berobat dengan yang haram."
2. Persyaratan regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Pasal 4 dalam UU tersebut menyebutkan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal ini terkecuali bagi produk yang diharamkan.
Di samping itu, dalam Pasal 1 undang-undang tersebut, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/ atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetika, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetika, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
3. Cakupan keberterimaan dari klaim halal. Terdapat tiga cara pelaku usaha mendapatkan klaim halal atas produknya, yakni dengan pernyataan sendiri (self declare), sertifikasi oleh peer atau asosiasi, serta sertifikasi melalui pihak ketiga. Dari ketiga opsi tersebut, klaim halal yang akan lebih diterima pihak lain atau masyarakat adalah opsi ketiga. Hal ini karena penilaian dan inspeksi dilakukan oleh pihak ketiga yang independen.
4. Domain pengambilan keputusan untuk menyatakan status halal tidak bisa dilakukan oleh semua pihak. Menurut Muslich, keputusan fatwa harus berdasarkan landasan agama yang cukup. Yakni dari para ulama yang mempunyai kompetensi dan persyaratan yang cukup untuk mengambil keputusan tersebut. Dengan memilih ulama, maka keberterimaan dan kesahihan dari kehalalan suatu produk bisa terjamin. (***)



LAYANAN LABORATORIUM LPPOM MUI

Pengujian Fisika dan Kimia

- Properti fisik dan Organoleptik
- Proksimat
- Kadar pelarut (etanol, dll)
- Informasi Nilai Gizi
- Serat Kasar
- Vitamin
- Lemak dan turunannya
- Mineral
- Logam (sampel pangan, kosmetika dan lingkungan)
- Formalin
- Borax
- Daya tembus air produk Kosmetika
- Identifikasi spesies hewan produk *leather*
- Myoglobin, dll

Pengujian Molekuler

- Identifikasi DNA spesies (babi, sapi, dll)
- Identifikasi protein spesifik babi

Pengujian Mikrobiologi

- Analisis kapang & khamir
- Analisis bakteri
- Identifikasi Pencemaran Lingkungan (sampel lingkungan dan swab fasilitas/peralatan)

Pengambilan Sampel

- Produk atau bahan baku
- Mikrobiologi (swab fasilitas/peralatan)
- Sampel air (termasuk air limbah)

LABORATORIUM LPPOM MUI



Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5, Kota Bogor, 16161, Jawa Barat, Indonesia



labhalal@halalmui.org



www.halalmui.org

Customer Service (WhatsApp chat and call) : +62 811-1139-207



LPPOM MUI DORONG EKSPOR KE UEA

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) mendorong kalangan pengusaha untuk meningkatkan nilai ekspor produk halal Indonesia ke berbagai negara, utamanya ke Uni Emirat Arab (UEA). Peralnya, sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM MUI telah memperoleh sertikat akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Saat ini pasar ekspor produk halal Indonesia ke berbagai negara sangat terbuka lebar. Terlebih lagi, pertumbuhan konsumsi produk halal dunia juga menunjukkan tren peningkatan yang sangat menggembirakan.

Dorongan agar kalangan pelaku usaha membidik pasar ekspor ke Timur Tengah dan Uni Emirat Arab (UEA) disampaikan oleh Direktur Eksekutif LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si, dalam sebuah acara di Jakarta. Seperti diketahui, pada Januari 2018 lalu LPPOM MUI telah mendapatkan sertifikasi ISO 17065 dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Dalam rangka memfasilitasi perusahaan Indonesia agar dapat melakukan ekspor ke wilayah UEA, Badan Standardisasi Nasional (BSN) melalui KAN melakukan kerjasama di bidang akreditasi lembaga sertifikasi halal dengan *Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA)*.





Dalam rangka memfasilitasi perusahaan Indonesia agar dapat melakukan ekspor ke wilayah UEA, Badan Standardisasi Nasional (BSN) melalui KAN melakukan kerjasama di bidang akreditasi lembaga sertifikasi halal dengan *Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA)*.



Dalam perjanjian tersebut dinyatakan bahwa ESMA mengakui sertifikat halal yang diterbitkan oleh lembaga sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN berdasarkan persyaratan standar UAE. LPPOM MUI merupakan lembaga sertifikasi yang telah memperoleh akreditasi dari KAN.

Melalui sertifikat SNI ISO/IEC 17065:2012 ini, LPPOM MUI dapat menjalankan lembaga sertifikasi sesuai standar dunia internasional. Termasuk keberterimaan produk yang disertifikasi LPPOM MUI ke negara-negara dengan acuan standar yang sama, contohnya UEA.

Akan ada kemudahan bagi ekspor produk yang telah disertifikasi LPPOM MUI masuk ke negara-negara Timur Tengah dan Organisasi Kerjasama Islam (OKI) melalui penggunaan oleh Lembaga Akreditasi di Timur Tengah, ESMA.

Sebelumnya perdagangan produk pangan Indonesia ke pasar UEA memang masih terkendala karena adanya persyaratan yang mengharuskan bahwa sertifikat halal yang diterbitkan harus diperoleh dari lembaga sertifikasi yang terakreditasi oleh badan akreditasi dan diakui oleh ESMA. Jika ketentuan tersebut tidak dipenuhi, produk Indonesia yang diekspor ke pasar Uni Emirat Arab seperti biskuit, mi instan, produk olahan daging, permen dan *jelly*, dan *flavour and food ingredients* bisa terhambat

Dorongan agar Indonesia ikut membidik pasar halal dunia memang masuk akal. Sebab, ekonomi Syariah dunia, termasuk produk halal, diperkirakan bernilai \$ 3,2 triliun pada tahun 2024. Menurut buku panduan halal yang diterbitkan oleh Otoritas Zona Bebas Bandara Dubai (DAFZA), peringkat pertama dalam buku panduan adalah industri makan-

an dan minuman (F&B), dengan total perkiraan nilai sekitar \$ 1,4 triliun. Sektor ini diperkirakan akan tumbuh \$ 2 triliun pada tahun 2021.

Amna Lootah, Asisten Direktur Jenderal, DAFZA mengatakan, "Dalam beberapa tahun, UEA telah meningkatkan upaya yang bertujuan untuk memperluas ekonomi dengan beberapa inisiatif dan rencana pertumbuhan yang memastikan sektor halal lebih beragam dan dinamis.

Kegiatan semacam itu telah menjadikan Dubai dan UEA yang lebih luas sebagai salah satu pusat bisnis yang terpenting di dunia dan kemajuan berbagai industri termasuk ekonomi Islam emirat. Sedemikian rupa sehingga investasi di ekonomi halal telah mencatat pertumbuhan 399 persen dengan nilai \$ 1,2 miliar."

Buku Panduan ini juga menguraikan sejauh mana sektor Halal telah teruraikan oleh langkah-langkah intensif yang dapat digunakan untuk memperbaiki COVID-19. Dalam ekonomi halal, sektor yang paling menantang adalah perjalanan, keuangan Islam, dan mode sederhana, sementara media dan rekreasi memberikan peluang yang kuat.

Rantai pasokan makanan juga tidak terganggu tetapi dengan cepat dipenuhi dengan ketahanan dari ekonomi pasar halal yang konsisten bergantung pada rantai pasokan pasokan lebih dekat ke rumah dengan latar belakang dalam produksi dalam negeri atau mencari mitra rantai pasokan regional yang lebih dekat. "Dubai memiliki lokasi yang ideal di jantung sistem ekonomi Islam regional dan global, dua jam perjalanan melalui udara dari 455 juta konsumen Islam, yang setara dengan US \$ 587 miliar dari nilai pasar konsumsi halal. (***)



JADIKAN INDONESIA SEBAGAI DESTINASI WISATA HALAL DUNIA

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Sandiaga Salahuddin Uno optimistis bahwa Indonesia bisa menjadi tujuan utama wisata halal di dunia.

Dalam pertemuan dengan sejumlah pemimpin sektor pariwisata internasional dalam pariwisata halal, beberapa waktu lalu, Menparekraf Sandiaga Uno menyatakan ambisinya untuk menjadikan Indonesia sebagai destinasi wisata dunia.

Pertemuan tersebut dihadiri sejumlah pejabat dari negara sahabat, antara lain, Menteri Pariwisata dan Olahraga Uzbekistan, Mr Aziz Abdu Hakimov, Menteri Pariwisata dan



Sumber: sindonews.com

Kebudayaan Malaysia, Datuk Sri Rajah Nansisukri, *Chief Executive Officer at Singapore Tourism Board*, Mr. Kiev Tan. Sandiaga mengatakan, Indonesia merupakan salah satu negara berkembang untuk menjadi destinasi pariwisata halal di dunia.

Mengutip laporan *The State Of Global Islamic Economy di 2019*, Indonesia tercatat menjadi lima negara teratas dengan pengeluaran terbesar untuk wisata halal. "Ini menunjukkan bahwa di Indonesia memiliki banyak destinasi pariwisata halal dan memiliki potensi sumber daya untuk jauh lebih berkembang," kata Sandiaga, seperti dikutip *Republika.co.id*.

Kememparekraf terus berupaya meningkatkan pelayanan serta fasilitas terbaik dari hotel tempat wisatawan menginap, objek pariwisata dan aksesibilitas, yang dikelola untuk mencapai pengalaman yang dibutuhkan oleh turis Muslim. "Tetapi, selama lebih dari setahun terakhir, kita terus berjuang untuk menghadapi pandemi COVID-19. Yang berdampak amat fatal kepada berbagai sektor termasuk pariwisata dan ekonomi kreatif. Kondisi ini membuat perubahan pada trend dari turisme, menjadi pariwisata yang *personalize, customize, localize, dan smaller in size*," ungkap Sandiaga.

Untuk mencapai Indonesia sebagai negara tujuan utama dari pariwisata halal, Sandiaga mengatakan pihaknya terus meningkatkan kualitas dari pariwisata di Indonesia melalui tiga platform yang disebut inovasi, adaptasi, dan kolaborasi.

Inovasi dilakukan dengan menggunakan teknologi informasi digital dan *big data* sehingga dapat secara akurat, valid, dan melalui verifikasi. Sementara adaptasi didapat dari pelaksanaan *Cleanliness, Hygiene, Sanitation, and Environment* (CHSE) dengan konsep halal untuk para pelaku perjalanan pariwisata muslim. "Kita sedang berada di tengah pandemi COVID-19, dan kami harus memastikan dari kesehatan, kebersihan, keamanan, dan keberlanjutan lingkungan dengan konsep Islam sebagai *rahmatan lil alamin* yang mengajarkan konsep yang sama," ungkap Sandiaga.

Menteri Sandiaga Uno mengatakan pihaknya juga mengimplementasikan kolaborasi dengan membuka peluang kerja sama dengan berbagai pihak. "Saya percaya dan saya harap kita bisa menghadapi ini dan kita mendapatkan banyak hal positif dari pandemi ini. Kita akan mendapatkan kebaikan dan keberkahan dari cobaan ini. Mari kita lanjutkan berjuang bersama perjuangan ini dan unggul dalam menghadapi pandemi COVID-19 ini," kata Sandiaga.

Direktur Komunikasi LPPOM MUI, Ir. Osmena Gunawan menyambut baik rencana Memparekraf untuk menjadikan Indonesia sebagai destinasi wisata halal dunia. Menurut Osmena, gagasan sangat mungkin dapat diimplementasikan, mengingat potensi pariwisata di Indonesia sangat banyak dan beragam.

"LPPOM MUI bersama dengan sejumlah lembaga dan instansi terkait sudah lama merintis pengembang-

an wisata halal di berbagai daerah. Oleh karena itu agar program ini terus berjalan dan berkesinambungan, harus ada tindakan nyata dari Kemenparekraf," kata Osmena Gunawan.

Sementara itu, Deputi Bidang Produk Wisata dan Penyelenggaraan Kegiatan Kemenparekraf Rizki Handayani mengatakan, konsep wisata halal dinilai paling cocok dilaksanakan dalam masa pandemi COVID-19, karena sejalan dengan konsep CHSE yang kini menjadi standar dalam penyelenggaraan pariwisata pada masa pandemi.

CHSE telah memberikan dampak signifikan pada peningkatan kepercayaan masyarakat untuk berwisata dengan aman dan sehat dalam masa pandemi. "Jika dikaitkan dengan wisata ramah Muslim, ini sesuai dengan kaidah Islam karena penyediaan fasilitas, pelayanan jadi aman, nyaman, juga sehat," kata Rizki dalam diskusi Halal in Travel Global Summit 2021, Selasa (13/7).

Wakil Ketua Umum Perkumpulan Pariwisata Halal Indonesia (PPHI) Wisnu Rahtomo menyampaikan, PPHI tengah mengembangkan konsep CHSE untuk pemenuhan kebutuhan Muslim secara lebih lengkap. Tidak hanya dari sisi protokol kesehatan yang sesuai dengan anjuran dalam gaya hidup halal, tapi juga pemenuhan sarana ibadah, seperti sanitasi, keperluan wudhu, dan tempat shalat. "Konsep ini menjadi nilai tambah pariwisata halal di tengah kondisi pandemi. Secara detail, konsep itu dibagi dalam tiga lapis

kategori yang diambil dari pengembangan pariwisata halal, yakni *need to have*, *good to have*, dan *nice to have*, kata Wisnu, seperti dikutip *Republika.co.id*. (***)



MILAD KE-46, MUI GELAR KONFERENSI FATWA

Senin, 26 Juli 2021 lalu Majelis Ulama Indonesia (MUI) memperingati milad atau hari jadi ke-46 tahun. Acara peringatan berlangsung secara daring, yang dihadiri Presiden RI Joko Widodo, Ketua Dewan Pertimbangan MUI yang juga Wakil Presiden KH Ma'ruf Amin, Ketua Umum MUI Miftahul Akhyar, serta jajaran pimpinan MUI baik pusat maupun daerah.

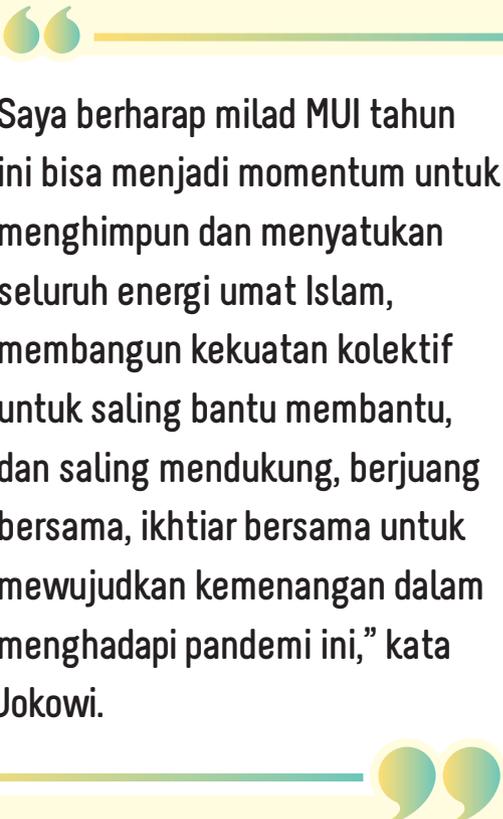
Dalam kesempatan tersebut Jokowi mengucapkan selamat Milad kepada MUI. "Pertama-tama atas nama pemerintah, masyarakat bangsa, dan negara saya mengucapkan selamat milad ke 46 kepada Majelis Ulama Indonesia, MUI," kata Jokowi.

Jokowi menyampaikan terimakasih kepada MUI yang menyumbangkan berbagai masukan konstruktif untuk kemajuan bangsa, serta memberikan bantuan moral dalam



kehidupan keagamaan dan kebangsaan. "Untuk menampilkan wajah moderasi beragama dan istiqomah berdakwah, menyemai nilai nilai persaudaraan dan toleransi," katanya.

Jokowi mengajak para pengurus MUI untuk menjadikan peringatan Milad kali ini sebagai momentum untuk menghimpun dan menyatukan seluruh energi umat Islam dalam melawan pandemi COVID-19. "Saya berharap milad MUI tahun ini bisa menjadi momentum untuk menghimpun dan menyatukan seluruh energi umat Islam, membangun kekuatan kolektif untuk saling bantu membantu, dan saling mendukung, berjuang bersama, ikhtiar bersama untuk mewujudkan kemenangan dalam menghadapi pandemi ini," kata Jokowi.



Saya berharap milad MUI tahun ini bisa menjadi momentum untuk menghimpun dan menyatukan seluruh energi umat Islam, membangun kekuatan kolektif untuk saling bantu membantu, dan saling mendukung, berjuang bersama, ikhtiar bersama untuk mewujudkan kemenangan dalam menghadapi pandemi ini," kata Jokowi.

Sementara itu, Wapres sekaligus Ketua Dewan Pertimbangan MUI, KH Ma'ruf Amin mengajak seluruh anggota majelis untuk melakukan mengevaluasi. Ma'ruf Amin mengaku, banyak hal yang selama ini telah dilakukan. Tetapi ada juga yang harus diluruskan bersama-sama, untuk meluruskan langkah ke depannya.

"Saya ingin mengajak kita semua untuk kembali berusaha meluruskan berbagai hal. Yang harus kita luruskan adalah khittah, meluruskan arah perkhidmatan serta meluruskan langkah dan gerakannya," ajak Wapres saat menghadiri acara Milad MUI Ke-46 secara virtual pada Senin, 26 Juli 2021. Majelis Ulama Indonesia sebagai wadah para ulama,

zu'ama dan para cendekiawan muslim, sudah seharusnya menerapkan khittah nabawiyah dalam rangka fokus terhadap perbaikan umat.

Sementara itu, Ketua Umum MUI, KH. Miftachul Akhyar mengibaratkan MUI sebagai sebuah kereta. Di usia MUI yang saat ini bergeser 46 tahun, kata dia, MUI bagaikan sebuah kereta api yang punya jalan dan jalur tertentu. Kereta api, kata dia, semua unsurnya jelas baik itu tujuan, stasiun, rel, lokomotif, maupun gerbongnya. Kereta api, lanjut dia, tidak mengikuti keinginan penyewanya. Kereta api, kata dia, pergi dalam hujan, di bawah terik matahari, dalam badai, dan dalam terowongan-terowongan yang gelap.

Ditambahkan, para pimpinan pendahulu di MUI telah menancapkan prinsip-prinsip keorganisasian. "Seperti kereta api itulah yang jelas, yang ingin memberikan maslahat kepada siapapun dalam rangka menjalankan misi rahmatan lil alamiin. Sehingga sampai saat ini MUI bisa menjalankan perannya dengan baik dalam hal sebagai mitra pemerintah ataupun sebagai pelayan atau penyambung aspirasi umat," kata Akhyar.

Konferensi Fatwa

Terkait dengan milad MUI ke 46, Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Pusat menggelar Annual Conference on Fatwa Studies atau Konferensi Fatwa MUI secara daring pada 26-28 Juli 2021. Konferensi ini digelar untuk meningkatkan kualitas Komisi Fatwa MUI.

Ketua Panitia Konferensi Fatwa MUI KH. Miftahul Huda menyampaikan dalam konferensi ini telah diundang 50 artikel yang terpilih untuk dipresentasikan pokok dan ide pemikirannya. Sekaligus untuk menyampaikan kritiknya terhadap Komisi Fatwa MUI dan produk-produk fatwanya selama ini.

Ketua MUI Bidang Fatwa KH Asrorun Niam Sholeh menyampaikan MUI dalam benak masyarakat tergambar sebagai lembaga pembuat fatwa. Begitu disebut nama MUI, maka dalam pikiran publik akan tergambar mengenai fatwa.

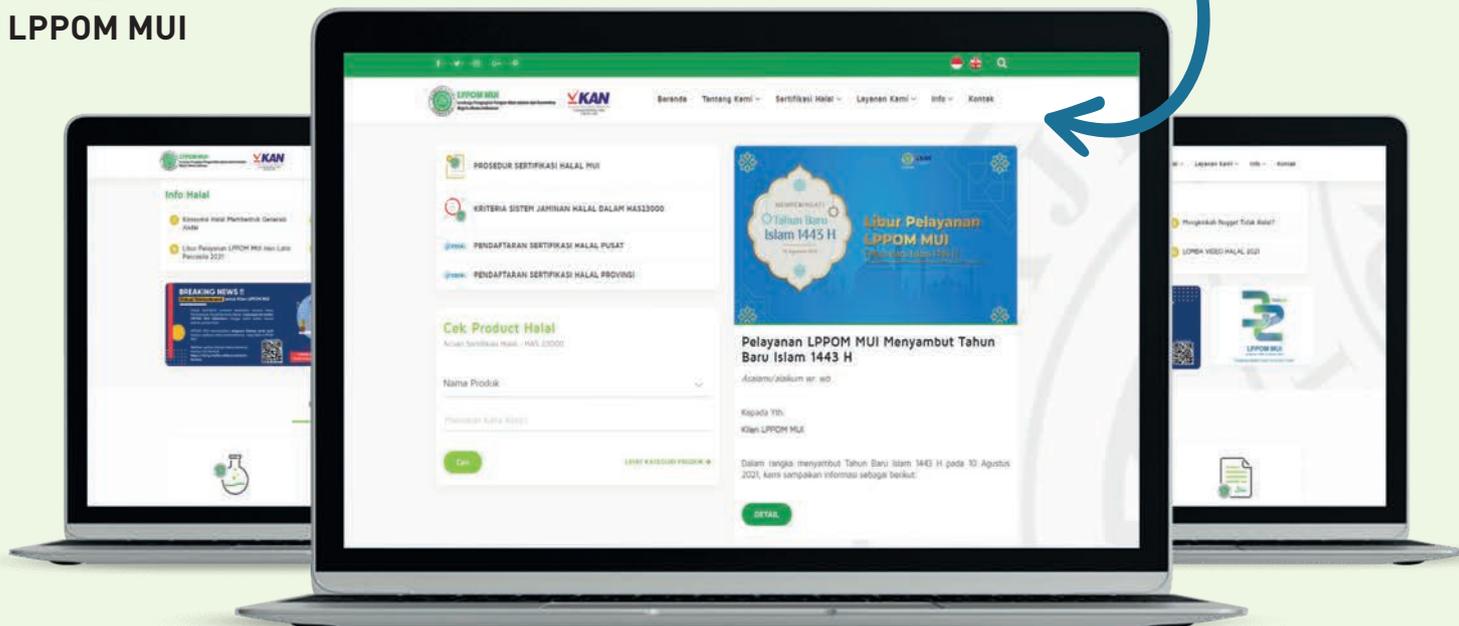
Ia mengungkapkan, demikianlah memang khittah kelahiran MUI pada 46 tahun yang lalu. MUI lahir bersamaan dengan fatwa-fatwa keagamaan yang kemudian diarahkan untuk menjadi pedoman dan panduan bagi umat di dalam menjalankan aktivitas agama. Selain itu, menjadi pedoman bagi pemerintah di dalam menetapkan kebijakan publik.

"Khususnya (kebijakan publik) yang beririsan dengan masalah keagamaan, sehingga memang khittah-nya berada dalam dua posisi yang kemudian terkenal dengan istilah *khadimul ummah* (pelayan umat) dan *shadiqul hukumah* (mitra pemerintah)," ujarnya. (***)

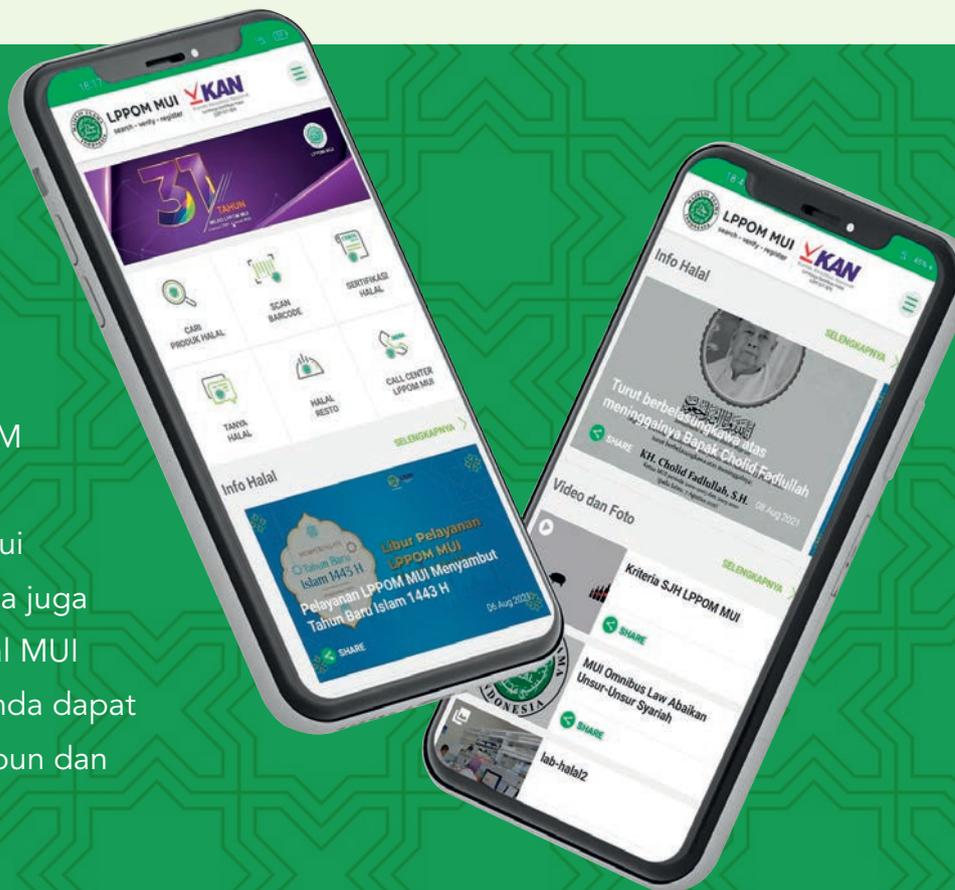


LPPOM MUI

Cek Produk Halal!



Saat ini, Anda dapat mengecek produk halal dengan sangat mudah. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menyediakan layanan pengecekan produk halal melalui website www.halalmui.org. Anda juga dapat mengunduh aplikasi Halal MUI di Playstore. Dengan begitu, Anda dapat mengecek produk halal kapan pun dan di mana pun Anda berada.



AVAILABLE NOW



www.halalmui.org



LPPOM MUI



[lppom_mui](https://www.instagram.com/lppom_mui)



KENALI TITIK KRITIS KEHARAMAN JENANG KUDUS

Sumber Foto: bisnisukm.com

Di balik kelezatan jenang kudus terdapat titik kritis keharaman yang harus dicermati. Apa saja?



Oleh Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr.,
Auditor Senior LPPOM MUI

Selain dikenal sebagai destinasi wisata religi di Jawa Tengah, kota Kudus juga populer sebagai kota penghasil jenang. Jenang kudus adalah makanan sejenis dodol Garut di Jawa Barat. Berbentuk potongan-potongan kecil, jenang kudus dibungkus dengan plastik, dan dimasukkan ke dalam kemasan dus atau mika plastik dengan berbagai pilihan rasa, yaitu rasa cokelat, susu, vanilla dan buah-buahan.

Auditor senior LPPOM MUI, Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr., menyatakan bahan baku pembuatan jenang kudus pada dasarnya adalah halal, terdiri dari tepung beras dan terigu, gula, santan, lemak nabati, serta pewarna. Namun, seiring dengan perkembangan industri pangan yang sangat pesat, jenang kudus dan juga makanan lainnya, diolah dengan bahan tambahan (*ingredients*) yang beraneka ragam untuk meningkatkan kualitas, penampilan, masa simpan, rasa, serta aroma, para praktisi pengolahan produk pangan menggunakan bahan baku (utama) dan Ba-

han Tambahan Pangan (BTP), seperti penyedap, pemanis, pengemulsi, pengembang, pewarna, pelapis, pelembut, pencegah penggumpalan (*anti-caking agent*), dan lain-lain. Oleh karena itu “penting mengetahui titik kritis keharaman bahan-bahan yang digunakan,” kata Sedarnawati yang juga guru besar Institut Pertanian Bogor (IPB) ini.



Seiring dengan perkembangan industri pangan yang sangat pesat, jenang kudus dan juga makanan lainnya, diolah dengan bahan tambahan (*ingredients*) yang beraneka ragam untuk meningkatkan kualitas, penampilan, masa simpan, rasa, serta aroma, para praktisi pengolahan produk pangan menggunakan bahan baku (utama) dan Bahan Tambahan Pangan (BTP), seperti penyedap, pemanis, pengemulsi, pengembang, pewarna, pelapis, pelembut, pencegah penggumpalan (*anti-caking agent*), dan lain-lain.



Beberapa bahan yang harus dicermati titik kritis kehalalannya, dapat disimak penjelasan Sedarnawati berikut.

TEPUNG BERAS

Tepung beras merupakan bahan utama dalam pembuatan jenang kudus. Pada dasarnya, tepung beras murni terma-

suk ke dalam kelompok “Bahan Tidak Kritis”, karena produk yang berasal dari beras (bahan nabati) diolah melalui proses fisik, yaitu dicuci, dikeringanginkan, kemudian ditumbuk atau digiling, dan diayak. Pengolahan secara tradisional umumnya tanpa penambahan bahan lainnya, tetapi saat ini sudah banyak jenis tepung yang diproduksi dengan menambahkan bahan tambahan kimia.

Bahan tambahan inilah yang perlu ditelusuri kehalalannya. Sebagai contoh, pada produk tepung gandum sering ditambahkan L-sistein dalam bentuk hidrokloridanya untuk melembutkan senyawa gluten. Senyawa gluten adalah protein utama pada tepung gandum yang berperan penting dalam pengembangan adonan pada makanan yang terbuat dari tepung gandum. L-sistein mudah didapatkan di pasar dan harganya murah, sehingga banyak digunakan, padahal L-sistein ini terbuat dari rambut manusia, khususnya yang diimpor dari Cina.

PEMANIS

Di industri makanan dikenal dua macam pemanis (*sweeteners*) yang sering dipakai, yaitu pemanis sintetis dan pemanis alami. Pemanis sintetis non-kalori, seperti sodium siklamat (*Na-Cyclamate*), sodium sakarin (*Na-Saccharine*), dan aspartame, umumnya yang beredar di pasar sudah halal. Namun demikian, sorbitol bersifat *syubhat* karena produk ini dibuat dari glukosa yang berstatus *syubhat*.

Pemanis alami berupa gula pasir, gula jawa atau gula aren banyak digunakan dalam pembuatan makanan tradisional perlu diperhatikan kehalalannya, karena dalam pengolahannya sering dipakai bahan *whitening* (pemocat atau pemutih) berupa arang (karbon) aktif yang juga digunakan sebagai *filter* (penyaring) air. Arang aktif ini dapat berasal dari bahan tambang seperti calgon, atau dari bahan nabati yang dikenal dengan nama arang kayu, atau dapat pula dari tulang hewan. Jika digunakan yang berasal dari hewan inilah yang perlu diperhatikan, apakah tulang babi yang jelas haram, atau dari tulang hewan sapi yang berasal dari rumah potong bersertifikat halal atau tidak.

SUSU

Pembuatan susu sterilisasi tidak selalu menggunakan susu murni segar, tetapi dapat menggunakan susu rekombinasi atau campuran susu murni dengan bahan lain, yakni susu skim dan lemak susu. Pada proses ini dapat juga dicampur dengan *whey*, yang statusnya masih *syubhat*.

Pada susu sterilisasi, selain ada penambahan perisa, juga ada penambahan pengemulsi (*emulsifier*) dan penstabil (stabiliser). Status kehalalan kedua bahan tambahan ini syubhat karena dalam pembuatan emulsifier kebanyakan melibatkan asam lemak yang dapat berasal dari hewan, sedangkan salah satu jenis penstabil adalah gelatin yang berstatus syubhat. Oleh karena itu, kejelasan asal bahan dari produksi asam lemak dan gelatin, serta bahan-bahan pembantu yang digunakan dalam proses produksi asam lemak dan gelatin sangat penting diketahui status kehalalannya.

MINYAK SAYUR

Penggunaan minyak sayur dalam proses pembuatan jenang kudus bertujuan agar tidak lengket saat dimasak maupun pada saat pengemasan. Titik kritis keharaman minyak sayur terletak pada bahan penjernih yang dapat berasal dari karbon aktif. Karbon aktif biasanya berasal dari tulang hewan, baik sapi maupun babi, dan jika berasal dari sapi perlu dipastikan disembelih sesuai syariat Islam.

MENTEGA

Bahan dasar untuk membuat mentega adalah krim susu yang diaduk menggunakan alat pengaduk sampai berbentuk padat dan dicetak menggunakan cetakan. Titik kritis keharaman mentega adalah sumber krim susu berasal dari hewan yang halal dan proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam. Jika digunakan komponen lemak hewani (kebanyakan adalah lemak sapi), maka harus dilengkapi dengan sertifikat halal.

SANTAN DAN GARAM

Jika santan dibuat dari perasan parutan kelapa segar dan tidak ada tambahan bahan lain, maka bahan ini termasuk tidak kritis. Garam termasuk pada *positive list*, oleh karenanya garam tidak termasuk bahan kritis. Saat ini banyak beredar santan dalam kemasan *tetra pack*, yang awalnya kurang disukai masyarakat karena dianggap menggunakan bahan pengawet. Santan kelapa dalam kemasan semakin banyak diminati masyarakat Indonesia setelah mengetahui proses santan kelapa melalui *ultra high temperature* (UHT) dan kemasan aseptik yang menjamin kualitas dan rasa dari santan kelapa tetap terjaga, tanpa pengawet. Teknologi UHT memanaskan produk santan kelapa kemasan pada 140 derajat Celcius dalam waktu 8-15 detik mampu mencapai

kondisi sterilitas komersial, artinya mikroba target berupa *Clostridium botulinum* dan mikroorganisme patogen atau pun pembusuk yang terdapat dalam produk tersebut telah dimusnahkan.

PERISA

Perisa atau *flavour* merupakan suatu bahan atau senyawa yang ditambahkan ke dalam makanan atau minuman sehingga produknya mempunyai rasa, aroma atau bau yang sesuai dengan keinginan konsumen. Bahan penyusun perisa dapat diperoleh dari senyawa sintetik kimia, tumbuhan maupun hewan. Titik kritis yang harus dicermati dari perisa adalah asal bahan yang digunakan, bahan dasar perisa, cara untuk memproduksinya dan kemungkinan penggunaan alkohol sebagai pelarut. Apabila diekstrak dari hewan atau berbahan dasar asam amino hewan, maka harus dipastikan bahwa perisa ini berasal dari hewan halal yang disembelih secara syar'i.

PENGEMULSI

Bahan pengemulsi (*emulsifier*) adalah bahan yang ditambahkan pada adonan pangan bertujuan agar bahan baku yang berkadar lemak tinggi dapat bercampur dengan air secara merata (homogen) dan stabil dalam waktu lama. Oleh karena berfungsi menstabilkan campuran, maka sering kali pula dipakai sebagai bahan penstabil.

Status kehalalan bahan pengemulsi tergantung oleh senyawa yang dipakai, seperti misalnya lesitin (*lecithin*). Lesitin adalah senyawa fosfolipida yang berasal dari lemak, tentu dapat lemak hewani maupun lemak nabati. Apabila berasal dari lemak hewan, maka harus dipastikan status kehalalan hewannya.

Di pasaran banyak beredar jenis-jenis jenang yang mengganti penggunaan terigu dengan ubi jalar, dan sekaligus mengurangi kadar gula karena ubi jalar memiliki kemanisan tertentu. Dengan cara ini, tidak saja mengurangi impor terigu, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar sebagai potensi lokal, dan jelas status kehalalannya.

Dari uraian di atas, meskipun ada sejumlah bahan yang harus dicermati titik kritis keharamannya, di pasaran banyak jenang kudus yang telah memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu, jangan ragu untuk mengonsumsi jenang kudus yang telah bersertifikat halal MUI. (***)

SYARAT PENGGUNAAN KOSMETIKA UNTUK BERHIAS



Oleh KH. Sholahuddin Al Aiyubi,
Ketua MUI 2020-2025

Assalamu'alaikum wr. wb.

Sebagai wanita yang sering berkegiatan di dalam sebuah kelompok kerja, hampir setiap hari saya berdandan dengan berbagai macam kosmetika. Namun, terkadang saya merasa ragu dan sanksi, apakah kosmetika yang saya gunakan tidak menghalangi *wudhu* saya?

Sehubungan dengan hal itu, mohon penjelasannya apakah penggunaan berbagai macam kosmetika itu dibolehkan menurut syariat Islam? Apa saja ketentuan yang harus dipedomi agar penggunaan kosmetika tersebut tidak menghalangi *wudhu*?

Terima kasih atas penjelasannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Rima Nursanti

Depok, Jawa Barat

Alaikumsalam wr. wb.

Sdri. Rima Nursanti, terima kasih atas pertanyaannya. Untuk menjawab pertanyaan tersebut, Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah mengeluarkan panduan yang tertuang dalam Fatwa MUI Nomor 26 Tahun 2013 tentang Standar Kehalalan Produk Kosmetika dan Penggunaannya.

Harus kita pahami bahwa kosmetika telah menjadi salah satu kebutuhan manusia pada umumnya. Namun demikian, kosmetika yang akan digunakan oleh setiap muslim harus berbahan halal dan suci. Penggunaan kosmetika halal menjadi hal yang sangat penting mengingat saat ini perkembangan teknologi telah mampu menghasilkan berbagai produk kosmetika yang menggunakan berbagai jenis bahan, serta memiliki fungsi yang beragam, yang sering kali bahannya tidak jelas apakah suci atau tidak.



Harus kita pahami bahwa kosmetika telah menjadi salah satu kebutuhan manusia pada umumnya. Namun demikian, kosmetika yang akan digunakan oleh setiap muslim harus berbahan halal dan suci.



Di dalam Al-Qur'an al-Karim Firman Allah SWT tentang perintah untuk berhias serta larangan berhias yang menyempurnai orang jahiliyyah, antara lain: "Dan hendaklah kamu tetap di rumahmu dan janganlah kamu berhias (bertabarruj) dan bertingkah laku seperti orang-orang Jahiliyyah." [QS. Al-A'zaab : 33]

"Katakanlah: 'Siapakah yang mengharamkan perhiasan dari Allah yang telah dikeluarkan-Nya untuk hamba-hambanya dan (siapakah yang mengharamkan) rezeki yang baik?' Katakanlah: 'Semuanya itu (disediakan) bagi orang-orang yang beriman dalam kehidupan, khusus (untuk mereka saja) di hari kiamat. Demikianlah Kami menjelaskan ayat-ayat itu bagi orang-orang yang mengetahui.'" (QS. Al-A'raf [7]: 32)

"Dan Dia (Allah) telah menundukkan untuk kamu apa yang ada di langit dan apa yang ada di bumi semuanya (sebagai rahmat) dari-Nya. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kekuasaan Allah) bagi kaum yang berfikir." (QS. Al-Jasyiah [45]: 13)

Dengan berpedoman pada Al-Qur'an, hadist serta ijtimā' ulama, maka dapat disampaikan bahwa penggunaan kosmetika bersifat *tahsiniyyat*, yaitu salah satu kebutuhan syar'i yang bersifat penyempurna (*tersier*), yang tidak sampai pada tingkat darurat atau pun hajat. Artinya, jika tidak dipenuhi tidak akan mengancam eksistensi jiwa seseorang, serta tidak menimbulkan kecacatan. Penggunaan kosmetika yang semata-mata berfungsi *tahsiniyyat*, tidak ada *rukhsah* (keringanan) untuk memanfaatkan kosmetika yang haram.

Penggunaan kosmetika untuk kepentingan berhias hukumnya boleh dengan syarat: bahan yang digunakan adalah halal dan suci; ditujukan untuk kepentingan yang dibolehkan secara syar'i; dan tidak membahayakan, tidak terbuat dari bagian tubuh manusia, dan tidak kedap air.

Ketentuan tidak kedap air tersebut dimaksudkan agar kosmetika yang digunakan tidak menghalangi syarat sahnya berwudhu. "Jika ragu sampainya air pada bagian dalam atau bagian dalam kuku maka wajib membasuh ulang hingga diyakini sampainya air pada kulit" (al-Imam an-Nawawi). Hadist lain menyebutkan: "wajib menghilangkan apa yang mencegah sampainya air pada kulit anggota wudhu. Pendapat ini disepakati madzhab empat, yaitu: Hanafiyah, Malikiyah, Syafi'iyah, dan Hanabilah. (*al-mausu'ah al-fiqhiyah*)

Adapun ketentuan tidak membahayakan tentu dimaksudkan untuk menjaga keamanan dan keselamatan pengguna. Seperti diketahui, banyak beredar kosmetika ilegal yang mengandung bahan berbahaya. Di dalam Al-Qur'an telah ditegaskan: "...Dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan..." (QS. Al-Baqarah [2]: 195). "...dan janganlah kamu membunuh Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu". (QS. An-Nisa [4]: 29)

Demikian penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan sdr.

Wassalamu'alaikum wr. wb.



Ir. Muti Arintawati, M.Si
Direktur Eksekutif LPPOM MUI

SERTIFIKASI HALAL PRODUK ALAT KESEHATAN

Pertanyaan:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Perusahaan kami berencana mengimpor barang dari Amerika Serikat berupa alat kesehatan. Agar produk kami lebih diterima oleh masyarakat, kami bermaksud mengurus sertifikat halal melalui LPPOM MUI.

Sehubungan dengan hal tersebut mohon penjelasan mengenai beberapa hal sebagai berikut:

1. Apakah sertifikasi halal untuk produk alat kesehatan merupakan sebuah keharusan? Mohon penjelasannya.
2. Jika kita melakukan proses sertifikasi halal di Indonesia, apakah proses pemeriksaan juga dilakukan di tempat asal barang tersebut diproduksi?
3. Sebaliknya, jika dilakukan pendaftaran sertifikasi halal di negara asal produsen, yakni Amerika Serikat, apakah ketika barang tersebut sampai di Indonesia harus dilakukan pemeriksaan ulang? Atau cukup dengan pendataan validasi saja?

Demikian pertanyaan kami. Terima kasih atas penjelasannya. Besar harapan kami untuk dapat berdiskusi lebih lanjut dan dapat menjalankan proses sertifikasi Halal yang baik dan benar di Indonesia.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Salam Hormat,

Handoko
Jakarta



Jawaban:

Wa'alaikumsalam wr. wb.

Pak Handoko yang saya hormati, terima kasih atas pertanyaannya. Terkait pertanyaan yang diajukan, berikut jawaban yang dapat kami berikan:

1. Selain makanan, minuman, kosmetika dan obat-obatan, alat kesehatan juga menjadi satu hal yang tak dapat luput dari ketentuan wajib sertifikasi halal. Hal ini didasarkan pada ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), yang dirangkum ke dalam Undang-Undang Omnibus Law Cipta Kerja.

Pasal 4 dalam UU tersebut menyebutkan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Salah satu yang dimaksud dengan produk adalah barang guna. Alat kesehatan termasuk dalam kategori ini.

Ada beberapa alat kesehatan yang penggunaannya dimasukkan ke dalam tubuh. Contohnya ring jantung atau benang operasi yang terkadang berasal dari hewani, sehingga harus dijamin kehalannya dalam arti tidak menggunakan bahan-bahan yang dilarang oleh syariat Islam.

Jenis alat kesehatan yang wajib disertifikasi halal dapat merujuk ke KMA No. 464/2020 tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal.

2. Terkait apakah proses audit halal harus juga dilakukan di tempat asal produksi? Benar. Proses audit akan tetap pada lokasi produksi meskipun pabrik di luar negeri.

3. Bagaimana jika proses sertifikasi halal dilakukan di negara produsen, dalam hal ini di Amerika Serikat? Untuk masalah ini Bapak bisa menghubungi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai pemegang kebijakan terkait produk halal yang beredar di Indonesia.

Demikian yang dapat kami sampaikan dan terima kasih.
Wassalamu'alaikum wr. wb.

JAMINAN HALAL, BAGAIMANA MEMASTIKANNYA?

Pertanyaan:

Assalamualaikum wr. wb.

Pemerintah melalui Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 telah mengamanatkan bahwa produk yang beredar di Indonesia harus terjamin kehalalannya. Artinya, semua produsen makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika hingga barang gunaan harus mengurus sertifikasi halal.

Menurut undang-undang, sertifikasi halal berlaku selama empat tahun, dan untuk mendapatkan sertifikat halal sebuah perusahaan harus mengurus sertifikasi halal. Lembaga Pemeriksa Halal, dalam hal ini LPPOM MUI, melakukan pemeriksaan yang hasilnya dilaporkan ke Komisi Fatwa MUI untuk kemudian dikeluarkan sertifikat halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJPH).

Berdasarkan alur tersebut, saya ingin mendapat penjelasan, bagaimana LPPOM MUI selaku LPH dapat memastikan bahwa perusahaan penerima sertifikat halal tidak mengganti bahan-bahan yang digunakan, setelah mereka mendapatkan sertifikat halal? Bagaimana mekanisme pengawasannya?

Demikian pertanyaan saya. Terima kasih atas jawaban dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Rindu Satwika
Salatiga, Jawa Tengah

Jawaban:

Wa'alaikumsalam wr. wb.

Ibu Rindu yang saya hormati, terima kasih atas pertanyaannya. Dapat kami jelaskan bahwa bagi produsen, sertifikat halal adalah amanah atau kepercayaan dari negara dan juga MUI. Oleh karena itu kepercayaan ini sudah seharusnya menjadi tanggung jawab setiap perusahaan pemegang sertifikat halal.

Selain masalah kepercayaan, tentu saja ada mekanisme kontrol yang sudah lama diimplementasikan oleh LPPOM MUI, yakni melalui Sistem Jaminan Halal (SJH). SJH ini menjadi syarat utama proses sertifikasi halal suatu produk. LPH LPPOM MUI telah menerapkan sistem ini sejak 32 tahun yang lalu.

Dalam proses pengurusan sertifikat halal, perusahaan diwajibkan memenuhi 11 kriteria SJH untuk memperoleh sertifikat halal untuk produknya. Penjelasan lengkap mengenai 11 Kriteria di dalam SJH dapat disimak di website kami www.halalmui.org.

Seluruh kriteria merupakan satu kesatuan yang tak dapat terpisahkan untuk menjamin perusahaan terus menjaga kehalalan produknya. SJH merupakan sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.

Salah satu kriteria SJH adalah kewajiban perusahaan untuk menunjuk Tim Manajemen Halal, yakni tim dari pihak perusahaan yang bertugas melaksanakan, memonitor dan melaporkan perkembangan implementasi SJH perusahaan kepada LPPOM MUI.

Pada saat audit, LPPOM MUI juga memverifikasi implementasi SJH. Jika penerapan sistem tidak berjalan sebagaimana persyaratan yang telah ditetapkan, maka perusahaan diminta memperbaiki sistemnya sebelum proses sertifikasi dilanjutkan.

Berkenaan dengan penggantian bahan atau pemasok/produsen bahan atau penambahan produk atau penambahan fasilitas produksi selama berlakunya sertifikat halal, maka mereka diwajibkan untuk mendaftarkan dahulu ke LPPOM MUI untuk meminta persetujuan sebelum diterapkan.

Kewajiban ini merupakan salah satu persyaratan yang harus dipatuhi oleh perusahaan tersebut dan mereka harus menuliskannya di dalam prosedur seleksi bahan baru, prosedur pengembangan produk baru, atau pengembangan fasilitas baru.

Prosedur tersebut merupakan objek penilaian auditor halal LPPOM MUI selama melakukan pemeriksaan atau audit di perusahaan bersangkutan. Jika prosedur tersebut belum tersedia dan tidak ada jaminan penerapannya, maka sertifikat halal tidak akan diterbitkan.

Kemudian setelah dikeluarkannya sertifikat halal, LPPOM MUI pun melakukan melakukan audit surveilans. Bila ada temuan yang dapat mengubah status kehalalannya, maka LPPOM MUI akan melakukan tindakan.

Selain itu, untuk memonitor penerapan SJH di perusahaan tersebut, perusahaan wajib melakukan audit internal yang hasilnya dilaporkan kepada LPPOM MUI, sehingga setiap ada perubahan akan diketahui.

SJH ini juga penting untuk meyakinkan masyarakat konsumen bahwa sebuah produk yang telah bersertifikat halal terjaga konsistensi kehalalannya selama masa berlaku sertifikat halal, sehingga dapat memberikan ketenteraman saat mengonsumsi produk halal.

Demikian jawaban dan penjelasan kami. Semoga menjawab pertanyaan Ibu.

Wassalamualaikum wr. wb.

AHMAD IBN TULUN

PELOPOR PENGOBATAN MODERN

Ilmuwan Islam yang berkontribusi di dunia kesehatan ternyata masih banyak, salah satunya adalah Ahmad Ibn Tulun. Berkat kontribusinya, dunia medis saat ini berkembang pesat, banyak pengobatan mutakhir dan hebat bisa membuat orang sembuh dari berbagai penyakit.



Dalam buku *Faith and Mental Health* dalam judul *Resources for Healing* yang ditulis oleh Harold G. Koenig, disebutkan bahwa rumah sakit Al-Fustat merupakan rumah sakit pertama yang memberikan fasilitas terbaik bagi para pasiennya. Mulai dari perawatan, pengobatan sampai alat dan tenaga medis yang sudah profesional.

Rumah Sakit Al-Fustat yang didirikan pada tahun 872 M telah menjadi pusat pengobatan di Mesir hingga enam abad lamanya. Ia terdiri dari beberapa bangsal untuk pasien umum, serta bangsal khusus untuk perawatan pasien dengan gangguan kejiwaan.

Seperti dilansir *tirto.id*, Al-Fustat disebut sebagai rumah sakit pertama yang menyediakan perawatan serta bangsal khusus bagi pasien gangguan kejiwaan. Ahmad menjadi pemimpin yang membawa Islam berjaya di bidang kesehatan. Sebab, Al-Fustat dikenal memiliki reputasi apik di seluruh dunia dan menjadi acuan dalam perawatan terhadap pasien gangguan jiwa.

Pada eranya, rumah sakit ini sudah punya manajemen perawatan modern, spesifik, dan lebih maju di masanya. Untuk melengkapi pelayanan, fasilitas rumah sakit juga dilengkapi oleh tempat pemandian yang terpisah antara laki-laki dan perempuan. Konsep perawatan pasien di Al-Fustat bahkan masih ditemui pada perawatan rumah sakit masa kini: pasien yang dirawat diberi pakaian khusus pasien dan ditempatkan terpisah dari pasien lain.

Sementara, baju dan barang berharga akan dititipkan kepada petugas rumah sakit sampai pasien boleh dinyatakan pulang. Al-Fustat, tak hanya menjadi tempat perawatan pasien saja, rumah sakit ini juga memiliki akademi kedokteran dan perpustakaan yang kaya literatur medis. Perpustakaan luas juga menempel di rumah sakit, berisi buku paling mutakhir sebanyak 100.000 jilid. Untuk memberikan perbandingan dengan kemajuan literatur barat, perpustakaan terbesar abad ke-14 di Eropa, di Universitas Paris, hanya terdiri dari hanya 400 jilid buku saja.

Perpustakaan ini berfungsi sebagai sumber literatur pendidikan kedokteran yang lazimnya juga dimiliki oleh banyak bimaristan kala itu, termasuk Al-Fustat. Pendidikan kesehatan yang terdiri dari materi-materi sains seperti anatomi diajarkan melalui ceramah, ilustrasi, dan pembedahan kera. Para siswa juga mempelajari tentang tanaman obat dan farmakognosia.

Tanaman obat dan rempah-rempah ditanam di sekitar rumah sakit untuk memasok kebutuhan bahan dasar obat-obatan. Sultan Ahmad Ibn Tulun juga diketahui membangun rumah obat di samping Masjid Tulun yang berada satu kompleks dengan rumah sakit. Sementara, bagian pelatihan klinis dilakukan dengan menugaskan kelompok kecil siswa untuk belajar pada seorang guru berpengalaman.

Setelahnya, siswa ditugaskan ke daerah rawat jalan, dalam hal ini, pencatatan medis pasien secara rinci merupakan tanggung jawab siswa. Walau dilengkapi dengan beragam



fasilitas, biaya perawatan, obat, makan, bahkan perpustakaan dan sekolah kedokteran Rumah Sakit Al-Fustat digratiskan.

Sultan yang merupakan pendiri dinasti Tuluniyah ini membiayai kesemuanya dari dana waqaf. Terobosannya menopang operasional rumah sakit lewat waqaf kemudian dicontoh para pemimpin khalifah Islam lainnya. Dalam buku *Lost Islamic History: Reclaiming Muslim Civilisation from the Past* yang ditulis oleh Firas Alkhateeb, disebutkan upaya Ahmad untuk membangun semua fasilitas tersebut menghabiskan sekitar 60 ribu dinar emas.

Ahmad Ibn Tulun dilahirkan di Baghdad pada bulan Ramadhan 220 H/September 835 M. Beberapa lama setelah Ibn Tulun dilahirkan, sang ayah meninggal dunia. Ibunya kemudian menikah lagi dengan seorang panglima militer Dinasti Abbasiyah, Bagha al-Ashghar.

Seperti dikutip *Republika.co.id*, Ibu Ahmad Ibn Tulun kemudian menikah untuk ketiga kalinya dengan seorang pembesar militer bernama Bakbak (Bayik Bey). Ibn Tulun tumbuh besar dalam tradisi Turki dan didikan militer ayahnya. Sejak itu, ia aktif dalam dunia militer. Pada saat Dinasti Abbasiyah diperintah oleh Khalifah Al-Mu'tamad, Ibn Tulun ditunjuk sebagai Gubernur Mesir.

Semenjak ditunjuk menjadi Gubernur Mesir selama 22 tahun, Ibn Tulun membuat kebijakan yang sangat populer. Misalnya membangun pasukan di bawah kekuasaannya sendiri. Selain memiliki tentara sendiri, ia juga berhasil mengu-

asai keuangan wilayah Mesir. Wilayah kekuasaannya saat itu begitu luas meliputi wilayah Mesir hingga Alexandria.

Pada masa kejayaannya, Ibn Tulun berhasil memerintahkan pembuatan 100 kapal perang dan ratusan kapal kecil. Ia mencetak mata uang dengan gambarnya sendiri bukan Khalifah Abbasiyah. Ia pun membangun dinasti sendiri Dinasti Tuluniyah di Mesir yang lepas dari pengaruh Dinasti Abbasiyah.

Tak heran kekuasaan Tulun semakin kuat. Sampai-sampai, Ibn Tulun tak lagi menyebut dirinya sebagai gubernur, melainkan sebagai pemegang kebijakan independen yang tak lagi memiliki kaitan hierarkis terhadap pemerintahan Abbasiyah.

Ia membangun dinasti sendiri Dinasti Tuluniyah di Mesir yang lepas dari pengaruh Dinasti Abbasiyah. Ia menunjukkan kekuasaan yang dikendalikannya itu dengan memasang gambar wajahnya di mata uang, mengangkat pembantu (menteri), kepolisian, petugas bea dan cukai, dinas perdagangan, dan dinas intelijen.

Kendati kekuasaannya terbilang kecil, namun pada masa pemerintahan Dinasti Tuluniyah, wilayah Mesir mengalami kemajuan yang cukup pesat dalam berbagai bidang kehidupan. Di antara kemajuan yang dicapai pada masa ini adalah dalam bidang pertanian, perdagangan, industri, maupun pendidikan serta penelitian ilmiah.

Sejak lepas dari Abbasiyah, Ibn Tulun membawa Mesir pada kemajuan dalam bidang pertanian, perdagangan, industri, maupun pendidikan serta penelitian ilmiah. (RPF)



LPPOM MUI



إِنَّا لِلّٰهِ وَإِنَّا إِلَيْهِ رَاجِعُونَ

Innalillahi wa Inna illaihi Roji'un

Segenap Direksi, Manajemen, Karyawan dan Auditor LPPOM MUI turut berbelasungkawa atas meninggalnya:

Prof. Dr. Hj. Huzaemah T. Yanggo, MA

Wakil Ketua Komisi Fatwa MUI Masa Khidmat 2020 - 2025

(Jum'at, 23 Juli 2021)

Semoga husnul khotimah dan semua amal ibadah beliau diterima oleh Allah SWT.

Aamiin yaa robbal alamiin..

Halal is My Life

www.halalmui.org [in](#) [f](#) [v](#) LPPOM MUI [t](#) [@](#) @lppom_mui [t](#) 14056 [c](#) +628111148696

Sumber Ayu

dengan

3X Whitening tracts



pH
3.5



Pembersih
Kewanitaan
DAUN SIRIH

Clear White

dengan

3X Whitening tracts

Kayu Rapet &
Manjakani

90 ml

Susu



Chamomile



Bengkoang

Sumber Ayu pembersih kewanitaan dengan Triple Whitening Extracts. Mengandung 3 whitening extracts alami, chamomile, bengkoang, dan susu yang bantu mencerahkan kulit sekitar area kewanitaan tampak cerah optimal.

Wardāh SHAMPOO



#FeeltheFreshness

WARDAH HIJAB SHAMPOO

Hadirkan kebaikan alam yang diolah dengan teknologi Wardah Hair Innovation, halal menyegarkan & menutrisi rambut.