



Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE



**SEMARAK
FESTIVAL SYAWAL
LPPOM MUI**

**GLUTA, HALALKAH
DIKONSUMSI?**

**GANJA MEDIS.
BAGAIMANA HUKUMNYA?**

**HALAL
AWARD
2022.
SIAPA
JUARANYA?**

MENGENAL WAGYU DAN ASPEK KEHALALANNYA

Oleh: Ir. Hendra Utama, MM | Senior Auditor LPPOM MUI



770652 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu

Pembersih Kewanitaan

Triple Whitening extracts

pH 3.5*



#JanganTungguAdaMasalah
Gunakan Pembersih Kewanitaan
Sumber Ayu setiap hari!



*in Average
**pembersih khusus kewanitaan non-soap yang diformulasikan khusus untuk area kewanitaan



sumberayu.id



@SumberAyuID



@SumberAyuID



@SumberAyuID





Baru!
Tinggi Vit C
Bantu Jaga Imunitasmu!



Layanan Konsumen
Indofood
Untuk Produk Dairy
Telpon Bebas Pulsa
0800 170 8888

Milkkuat dengan rasa yoghurt, stroberi, dan jeruk.
Kini mengandung susu & tinggi Vitamin C untuk jaga imunitasmu!
Info lebih lanjut : www.milkkuat.co.id Milkkuat Milkkuat Indonesia

**Milkkuat,
Kuat itu
Enak!**



APRESIASI DAN HARAPAN KEPADA FESTIVAL SYAWAL

Festival Syawal LPPOM MUI 2022 telah berjalan dengan sukses. Hal tersebut ditandai dengan banyaknya dukungan dari berbagai kalangan. Di berbagai daerah, kegiatan ini juga disambut dengan sangat antusias.

Festival Syawal LPPOM MUI 2022 (Tahap 2) menggelar berbagai kegiatan yang dilangsungkan pada rentang waktu 12 Mei - 1 Juni 2022. Ada tiga agenda utama yakni bimbingan Teknis sertifikasi halal untuk pelaku UMK, *Training of Trainer* (ToT) Kader Dakwah Halal, serta fasilitasi sertifikasi halal untuk Produk Unggulan di tingkat Provinsi.

Festival Syawal LPPOM MUI yang merupakan kegiatan tahunan ini, seperti disampaikan oleh Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, merupakan manifestasi bentuk kepedulian LPPOM MUI kepada Usaha Mikro Kecil (UMK) untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk.

Meski dilangsungkan secara daring lantaran kendala pandemi COVID-19, kegiatan ini dinilai mampu menjangkau khalayak sasaran. Hampir semua unsur LPPOM MUI, baik di pusat maupun di daerah ikut terlibat. Para pelaku usaha kecil juga mengaku mendapat banyak manfaat dari kegiatan ini.

Di balik itu, ada pula masukan dan saran dari masyarakat. Misalnya, perlunya melibatkan generasi muda dalam kegiatan pelatihan dan pembekalan di bidang halal. Khususnya bagi para mahasiswa.

Mereka mengharapkan agar Festival Syawal pada masa mendatang dapat melakukan *roadshow* ke kampus-kampus. Dengan cara ini, mereka semakin banyak mendapatkan bekal tentang pentingnya halal, sebelum terjun ke masyarakat dan menjadi kader dakwah di berbagai daerah. (Redaksi)

JurnalHalal
HALAL IS MY LIFE

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, MP

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. IR. HENNY NURAINI, M.SI

DR. IR. FERRY KUSNANDAR, M.SC

DR. IR. SRI MULJANI, M.SC

DR. PRIYO WAHYUDI, M.SI

DR. MARDIAH, M.SI

PELAKSANA REDAKSI

FARID MAHMUD, SH (KETUA)

IR. HENDRA UTAMA, MM

SEKRETARIS REDAKSI

YUNITA NURROHMANI

PENERBIT, SIRKULASI DAN PEMASARAN

PT. AMANAH PRIMA ABADI

PEMIMPIN PERUSAHAAN:

AGUNG HARIYONO, SS

KEPALA BAGIAN PEMASARAN DAN IKLAN:

EKO OCTAVIANTO

DESAIN/LAYOUT

MULYONO

E-MAIL

CORCOMLPPOM@HALALMUI.ORG

EKO.OCTAVIANTO@GMAIL.COM

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

06

SURAT PEMBACA

- Libatkan Generasi Muda dalam Festival Syawal
- Pelayanan Laboratorium LPPOM MUI

08

FOKUS

Semarak Festival Syawal 2022 LPPOM MUI

14

LIFESTYLE

Arisan, Apa yang Harus Diperhatikan?

18

TAUSIYAH

Hakikat Rezeki bagi Seorang Muslim

22

LIPUTAN KHUSUS

LPPOM MUI Halal Award 2022 Apresiasi kepada Perusahaan Halal Terbaik

26

RAGAM BERITA

- Kongres Halal Internasional 2022, Ajang Optimalisasi Potensi Halal Dunia
- LPPOM MUI DIY: Industri Halal Dukung Peningkatan Ekonomi
- Pariwisata Indonesia Naik Peringkat dalam Global Travel Muslim Index

31

BEDAH PRODUK

Glutathione Halalkah Dikonsumsi?

33

FIQHUL MAIDAH

Ganja Untuk Obat Halal atau Haram?

36

KONSULTASI

Bisakah Pasang QR Code Halal untuk Satu Outlet Restoran?

38

RISTEK

Mengenal Wagyu dan Aspek Kehalalannya

42

TOKOH

Nyai Ahmad Dahlan Tokoh Inspiratif Kaum Perempuan

Untuk berlangganan dapat menghubungi:

JurnalHalal
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



LIBATKAN GENERASI MUDA DALAM FESTIVAL SYAWAL

Pertanyaan:

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Meski hanya melalui media massa, saya menyimak pemberitaan mengenai program LPPOM MUI, yaitu Festival Syawal. Jika tidak salah, tahun ini merupakan penyelenggaraan yang kedua.

Menurut saya, acara Festival Syawal dengan berbagai programnya sangat bagus sebagai upaya mengedukasi masyarakat akan pentingnya sertifikasi halal. Selain ada pelatihan, dalam program tersebut juga dilakukan fasilitasi bagi pelaku usaha Mikro dan Kecil (UMK) untuk memperoleh sertifikat halal secara gratis.

Khusus untuk acara pelatihan berupa *Training of Trainer* (ToT), saya mengusulkan agar pada penyelenggaraan tahun berikutnya panitia Festival Syawal dapat melakukan ToT secara *roadshow* di berbagai kampus untuk melibatkan sebanyak mungkin generasi muda dalam menyebarkan pentingnya mengonsumsi produk halal.

Sebagai mahasiswa, saya dan juga banyak mahasiswa lain, tentu akan dengan senang hati untuk dilibatkan dalam program dakwah halal. Masalahnya sejauh ini kami merasa perlu ada pembekalan yang memadai sebelum ikut terjun ke masyarakat dan memberikan pemahaman kepada mereka tentang halal, baik melalui pertemuan langsung maupun melalui media sosial yang ada.

Pembekalan ini sangat penting agar kami dapat memberikan informasi yang tepat dan mampu menjawab berbagai pertanyaan yang disampaikan.

LPPOM MUI
Pembinaan dan Sertifikasi Produk Halal

KABAR GEMBIRA !!
Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di seluruh Indonesia Ikutilah Program LPPOM MUI Peduli UMK

Festival Syawal
LPPOM MUI 1443 H

"Tingkatkan Daya Saing UMK melalui Sertifikasi Halal yang Mudah dan Terpercaya"

Bimbingan Teknis Sertifikasi Halal
Training of Trainer (ToT) Kader Dakwah Halal
Fasilitasi SH bagi Produk Unggulan Daerah*

Dilaksanakan pada 12 Mei - 1 Juni 2022 serentak di 34 Provinsi Seluruh Indonesia

Halal is My Life

*SK berlatas

www.halaimui.org | LPPOM MUI | @lppom_mui | 14056 | +628111148696

Demikian saran, masukan dan permintaan kami. Semoga mendapat tanggapan dari LPPOM MUI. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Rina Nursanti
Yogyakarta

Jawaban:

Walaikumsalam Wr. Wb.

Terima kasih atas saran dan masukan dari Sdri. Rina Nursanti. Surat Anda kami teruskan ke panitia Festival Syawal untuk menjadi bahan pertimbangan pada penyelenggaraan acara ini pada tahun-tahun mendatang. (Redaksi)

Pertanyaan:

PELAYANAN LABORATORIUM LPPOM MUI

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Saya bekerja di sebuah perusahaan kimia yang produk akhirnya banyak digunakan untuk bahan penolong pada industri makanan dan minuman. Atas permintaan konsumen dan memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) kami bermaksud melakukan uji laboratorium produk kami.

Melalui media ini mohon penjelasan, apa saja jenis pelayanan laboratorium LPPOM MUI? Selain memeriksa kandungan halal haram, adakah jenis layanan lain yang diberikan?

Terima kasih atas jawaban dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Herman Sugandi
Gresik, Jawa Timur

Jawaban:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Terima kasih atas pertanyaan Bapak Herman. Laboratorium LPPOM MUI merupakan laboratorium pengujian halal dan laboratorium pengujian DNA babi pertama di Indonesia yang sudah tersertifikasi SNI ISO/IEC 17025:2017 untuk ruang lingkup sediaan farmasi dan bumbu.

Laboratorium LPPOM MUI saat ini melayani jasa analisis dan pengembangan penelitian untuk mendeteksi material non-halal lain yang biasa dijumpai di kehidupan sehari-hari dan juga analisa terkait pemenuhan SNI. Fasilitasnya mencakup laboratorium bioteknologi, fisika, kimia dan mikrobiologi dengan alat-alat seperti real-time PCR, GC-FID, GC-MS, HPLC, ICP-MS, dll.

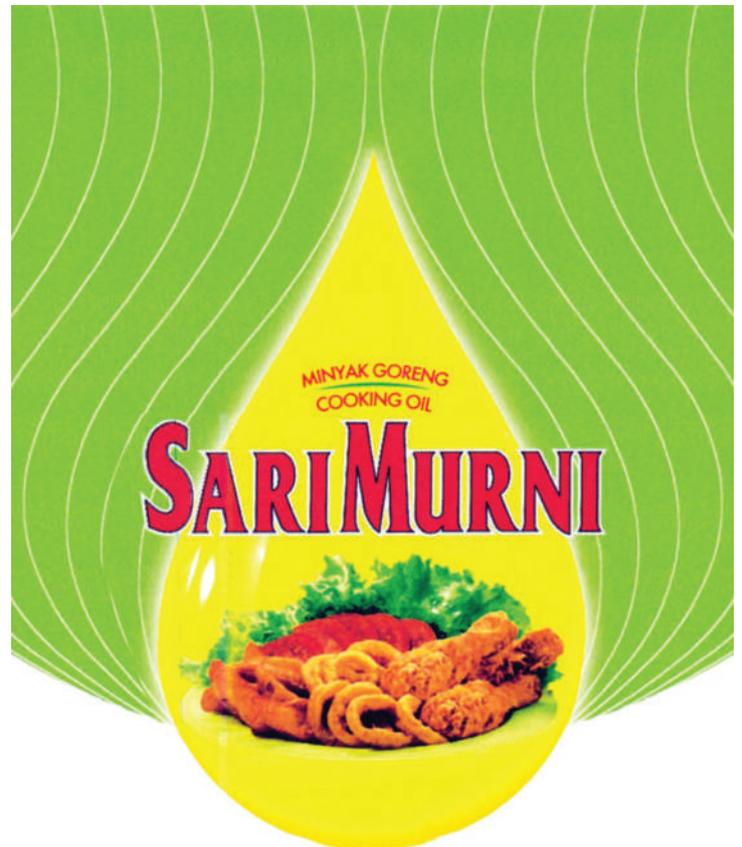


“

Laboratorium LPPOM MUI saat ini melayani jasa analisis dan pengembangan penelitian untuk mendeteksi material non-halal lain yang biasa dijumpai di kehidupan sehari-hari dan juga analisa terkait pemenuhan SNI.

Layanan pengujian yang disediakan antara lain identifikasi protein spesifik babi, identifikasi DNA spesies, pengukuran kadar pelarut, pengukuran daya tembus air pada produk tinta dan kosmetik, identifikasi kulit pada produk kulit samak, hingga analisa pemenuhan SNI pada produk pangan.

Demikian yang dapat kami sampaikan. Untuk informasi lanjut Bapak dapat menghubungi Customer Care kami di Gedung Global Halal Centre, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161. Telp +62 251 8358748. Fax. No. +62 251 8358747 Email: services@halalmui.org info@halalmui.org. atau melalui Call Center Halo LPPOM di nomor 14056.



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



SEMARAK FESTIVAL SYAWAL 2022 LPPOM MUI

Penyelenggaraan Festival Syawal LPPOM MUI 2022 mendapat dukungan dari berbagai kalangan. Di berbagai daerah, kegiatan ini juga disambut dengan sangat antusias.

Festival Syawal LPPOM MUI 2022 (Tahap 2) yang dilaksanakan pada 12 Mei - 1 Juni 2022 secara resmi sudah ditutup pada 9 Juni 2022 oleh Wakil Presiden RI, K.H. Ma'ruf Amin.

Pada acara yang merupakan kegiatan tahunan sebagai bentuk kepedulian LPPOM MUI kepada Usaha Mikro Kecil (UMK) untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk itu, Wakil Presiden juga memberikan *keynote speech* pada webinar bertajuk *Recover Together, Recover Stronger Bersama UMK Halal*.

Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si., menjelaskan bahwa Festival Syawal merupakan agenda tahunan LPPOM MUI yang dimulai sejak tahun 2021. Melalui Festival Syawal ini, LPPOM MUI berusaha memberikan nilai tambah kepada para pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK) sehingga mampu meningkatkan daya saing mereka, dengan cara memberikan fasilitas sertifikasi halal.

Pada tahun 2022, Festival Syawal mengambil tema *Tingkatkan Daya Saing UMK Melalui Sertifikasi Halal yang*

Mudah dan Terpercaya. Fokus kegiatan ditekankan pada bimbingan teknis dan pelatihan bagi para komunitas penggiat halal agar dapat memberikan bimbingan kepada para pelaku UMK.

Berbagai program yang diluncurkan pada rentang waktu 12 Mei - 1 Juni 2022 ini, dimeriahkan dengan tiga agenda utama, yakni: (1) Bimbingan Teknis sertifikasi halal untuk pelaku UMK, (2) *Training of Trainer (TOT)* Kader Dakwah Halal, dan (3) Fasilitas Sertifikasi Halal untuk Produk Unggulan di tingkat Provinsi.

Kegiatan Bimbingan Teknis sertifikasi halal adalah upaya LPPOM MUI dalam memberikan pendampingan terhadap pelaku usaha UMK yang berminat untuk mengikuti proses sertifikasi halal.

Narasumber yang berasal dari pelbagai LPPOM MUI provinsi memberikan penjelasan tentang persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha jika ingin mendaftar proses sertifikasi halal dan bagaimana cara memenuhi persyaratan tersebut. Total peserta kegiatan Bimbingan Teknis sebesar 3.034 pelaku usaha.

Sedangkan TOT Kader Dakwah Halal adalah kegiatan sosialisasi dan edukasi tentang regulasi halal dan persyaratan sertifikasi halal kepada para kader dakwah halal yang berasal dari komunitas peduli halal dan *halal influencer*.

Tujuannya adalah memperkuat literasi para kader dakwah halal sehingga bisa memberikan sosialisasi dan edukasi halal kepada anggota komunitasnya dan juga kepada para pelaku UMK yang berada di sekitar mereka. Total peserta kegiatan ini adalah 574 orang.

Sementara itu, Fasilitasi Sertifikasi Halal diberikan kepada pelaku usaha UMK yang mempunyai produk unggulan di tingkat provinsi setelah sebelumnya diberikan pembimbingan secara teknis. Setelah dilakukan saringan terhadap para pelaku usaha yang berminat maka akhirnya terpilih sebanyak sejumlah pelaku usaha yang berasal dari 25 provinsi yang terlibat dalam Festival Syawal 2022 ini.

LPPOM MUI PROVINSI IKUT BERPARTISIPASI

Festival Syawal LPPOM MUI 2022 dimeriahkan oleh keterlibatan LPPOM MUI Provinsi di seluruh Indonesia. Di wilayah masing-masing, mereka menyelenggarakan berbagai kegiatan, antara lain Bimbingan Teknis, *Training of Trainer* (ToT) Kader Dakwah Halal, hingga fasilitasi sertifikasi halal serta bimbingan bagi pelaku UMK yang memiliki produk unggulan.

Tingginya peminat terhadap Festival Syawal 2022 ini bisa dilihat dari peserta yang mengikuti rangkaian kegiatan di dalamnya. Kegiatan Bimbingan Teknis sertifikasi halal untuk pelaku UMK diikuti oleh 3.034 Pelaku Usaha, ToT Kader Dakwah Halal diikuti oleh 574 peserta, serta fasilitasi sertifikasi halal gratis bagi produk unggulan terpilih di tingkat provinsi.

"Hingga penutupan acara setelah melakukan penyaringan telah ada sejumlah pelaku usaha UMK produk unggulan yang telah mendapatkan fasilitasi sertifikasi halal," kata Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati.

Bagi para pelaku usaha kecil, terlebih lagi yang berdomisili di daerah, proses untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh sertifikasi halal dipandang cukup rumit. Terlebih lagi mereka harus mengakses teknologi dalam melakukan pendaftaran.

Direktur LPPOM MUI Nusa Tenggara Timur (NTT) Khealid K. Moenardy mengakui bahwa para pelaku usaha masih merasa kesulitan dalam menggunakan aplikasi pendaftaran online. "Melalui bimbingan teknis dalam sertifikasi halal, mereka sangat terbantu," ujarnya.

MENGHADAPI KETENTUAN WAJIB HALAL 2024

Muti Arintawati memaparkan, gelaran Festival Syawal LPPOM MUI 1443 H (2022) diikuti oleh 3.304 UKM dalam bentuk bimbingan teknis, 574 kader dakwah yang mengikuti program *Training of Trainer* (ToT), serta sejumlah organisasi dan penggiat halal yang berpartisipasi dalam berbagai rangkaian kegiatan.

Ditambahkan, saat ini sertifikasi halal telah menjadi kewajiban, yang tertuang dalam UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Seluruh produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban ini berlaku secara bertahap dimulai sejak 17 Oktober 2019. Khusus untuk makanan dan minuman, batas waktu wajib bersertifikat halal adalah tahun 2024 dengan masa penahanan sesuai dengan jenis produk.

Pada tahun tersebut, khusus untuk seluruh produk makanan dan minuman harus sudah bersertifikat halal. "Ketentuan itu tidak hanya berlaku bagi perusahaan besar, tapi juga pelaku usaha kecil," kata Muti Arintawati.

Mengutip data Kementerian Koperasi dan UMK, Muti menyatakan bahwa pada tahun 2018 jumlah perusahaan skala UMKM di Indonesia sebanyak 64,2 juta atau sekitar 99 persen dari seluruh pelaku usaha di Indonesia. Jumlah tersebut sangatlah besar, sehingga untuk memenuhi kewajiban sertifikasi halal perlu dukungan dan kerja sama dari berbagai pihak, untuk memberikan pengetahuan tentang proses sertifikasi halal.

LPPOM MUI sejak awal berdirinya tahun 1989 sudah melakukan proses sertifikasi halal bagi UMKM. Hingga tahun 2021 LPPOM MUI telah melakukan sertifikasi halal bagi 8.333 UMK secara nasional. Sedangkan pada tahun 2022 sampai bulan Juni, telah melakukan sertifikasi halal bagi UMK sebanyak 2.310 pelaku usaha. "Jumlah tersebut tentu masih sangat kecil jika dibandingkan dengan total keseluruhan UMK yang ada di Indonesia," kata Muti.

Oleh karena itu, LPPOM MUI menyelenggarakan Festival Syawal sebagai bentuk perhatian khusus dan dukungan bagi UMK yang sudah dimulai sejak tahun 2021 lalu.

APRESIASI DARI WAKIL PRESIDEN RI

Dalam sambutannya, Wakil Presiden RI, Ma'ruf Amin berpesan agar para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) secara jeli mampu menangkap peluang pasar halal internasional yang terus berkembang. "Produk halal tidak hanya menjadi kebutuhan konsumen muslim, namun juga telah menjadi gaya hidup. Sebab produk halal diyakini



sebagai produk yang baik untuk dikonsumsi. Masyarakat dunia telah mengakui bahwa *halal food is good food*.

Untuk mendukung pengembangan pasar produk halal Indonesia, kata Wapres, pemerintah melalui Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS), terus berupaya mewujudkan cita-cita untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat produsen halal terkemuka di dunia.

"Pengembangan industri halal di Indonesia telah lama menjadi perhatian pemerintah, terutama mendorong pertumbuhan UMK halal berkelanjutan melalui pengintegrasian UMK sebagai bagian dari rantai halal global, melalui berbagai kebijakan," kata Wapres dalam sambutan yang disampaikan secara daring.

Kebijakan tersebut, *pertama* pemerintah mendorong agar segera dibentuk Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah (KDEKS) di seluruh provinsi di Indonesia. Saat ini yang sudah ada di Sumatera Barat, menyusul ada di Riau, Jabar dll.

Kedua, Pemerintah terus mengupayakan penyempurnaan *business process* sertifikasi halal termasuk mengupayakan percepatan target pencapaian fasilitasi 10 juta produk UMK halal. Pemerintah mengharapkan, para pelaku UMK secara aktif mendaftarkan produk unggulannya agar segera tersertifikasi halal sehingga meningkatkan nilai tambah sehingga mampu menembus pasar halal dunia.

Ketiga, pengembangan industri halal direalisasikan melalui pembentukan Kawasan Industri Halal (KIH). Diharapkan, para pelaku UMK dapat memanfaatkan fasilitas yang ada di KIH. *Keempat*, penguatan ekosistem, di mana pemerintah terus mengakselerasi industri halal dalam negeri, dalam upaya mewujudkan cita-cita untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat produksi halal terkemuka di dunia. Dengan adanya ekosistem industri halal yang kuat, diharapkan kapasitas dan kualitas industri halal Indonesia semakin kuat pula.

Pemerintah mengapresiasi LPPOM MUI yang telah memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan UMK halal di Indonesia. Sebagai perintis sertifikasi halal sekaligus sebagai ikon label halal Indonesia. LPPOM MUI saya harapkan terus menjaga komitmennya dalam menjalankan fungsi sertifikasi halal yang pertama dan terpercaya.

LPPOM MUI, BPPH dan pihak terkait saya minta dapat terus meningkatkan sinergi mendukung program akselerasi sertifikasi halal khususnya bagi para pelaku UMK. Pemerintah melalui KNEKS terus mendorong konsolidasi berbagai program fasilitasi di berbagai kementerian dan lembaga terkait untuk memberikan kemudahan dalam pengembangan kapasitas UMK, legalitas. akses pembiayaan maupun perluasan akses pasar.

MENKOP UKM: SUPLAI PRODUK HALAL HARUS DITAMBAH

Menteri Koperasi dan UKM RI, Teten Masduki juga memberikan apresiasi terhadap LPPOM MUI sebagai penyelenggara Festival Syawal 2022 yang konsisten membantu pelaku UMKM dalam bentuk fasilitasi sertifikasi halal gratis. Sebab, bagaimanapun dalam masa pandemi pelaku UMKM adalah yang paling terdampak. Untuk keluar dari situasi ekonomi yang terdampak tersebut memang memerlukan upaya gotong rotong.

Dalam sambutannya Teten Masduki mengutip Indonesia Halal Lifestyle Center, Indonesia merupakan konsumen besar bagi pasar produk halal. Pengeluaran total penduduk Indonesia untuk produk dan jasa halal di semua sektor serta prediksi pertumbuhan ekonomi hingga 2025, sebesar 218,8 M dollar AS atau tumbuh 5,3 persen. Potensi dampak ekonomi industri halal terhadap PDB sebesar 3,8 M dollar AS. Untuk memanfaatkan potensi tersebut tentu harus didukung oleh supply barang halal.

Untuk itu, upaya fasilitasi sertifikat halal gratis yang diberikan dalam Festival Syawal 2022 yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI ini adalah salah satu cara untuk berkontribusi dalam menambah supply produk halal tersebut. Hal ini juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam menyediakan ekosistem usaha yang baik sebagaimana tertuang dalam Perpres Pengembangan Kewirausahaan Nasional.

SANDIAGA UNO: OPTIMIS BERGERAK MAJU

Senada dengan Menteri Koperasi dan UKM, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga S. Uno, juga menyatakan bahwa terbatasnya mobilitas selama pandemi memberikan dampak ekonomi pada sektor parekraf termasuk termasuk pelaku UMKM.

Menyitir survei yang diadakan oleh Kemenkop dan UKM, Sandiaga S. Uno menyampaikan bahwa 23,1 % pelaku UMKM mengalami penurunan pendapatan dan 19,5 % UMKM mengalami hambatan distribusi. Survei sejumlah lembaga juga menunjukkan UMKM mengalami kesulitan dalam mengembalikan pinjaman, membayar biaya operasi dan pemenuhan bahan baku, angka pelanggan yang berkurang serta terhambatnya proses distribusi dan produksi.

Di sisi yang lain, mengutip laporan World Economic Outlook, Indonesia diproyeksikan akan mencatat perbaikan dan diperkirakan perekonomian Indonesia akan tumbuh 5,2 % pada tahun 2022.

Seiring perekonomian dunia yang membaik dengan terkendalinya pandemi, Indonesia optimis terus bergerak maju. Kemenparekraf menerapkan strategi pemulihan dengan mengedepankan strategi inovasi, adaptasi, dan kolaborasi dengan prioritas membangun kembali kepercayaan pasar agar mobilitas masyarakat meningkat. "Hal ini merupakan momentum yang tepat untuk mendorong pengembangan ekosistem halal di Indonesia," kata Sandiaga S. Uno.

Ia juga memberikan apresiasi atas langkah yang dilakukan LPPOM MUI yang secara konsisten dalam memberikan fasilitasi sertifikasi halal gratis kepada pelaku UMK. Sertifikasi halal adalah salah satu kebutuhan yang harus dipenuhi agar produk Indonesia dapat bersaing di pasar global. Hal ini mampu mengurangi kesenjangan pembangunan dan bermanfaat membuka lapangan usaha serta menciptakan lapangan kerja seluas-luasnya.

Sementara itu, Ketua MUI Bidang Ekonomi Dr. Lukmanul Hakim, M.Si memberikan amanah agar LPPOM MUI harus bisa beradaptasi dengan berbagai ketentuan yang saat ini berlaku, sekaligus menjalin kolaborasi dengan berbagai pihak, agar pelayanan sertifikasi halal, utamanya bagi pelaku UMKM dapat dijalankan dengan baik dan menjadi salah satu pilihan dalam pengembangan daya saing produk nasional.

"Sertifikasi halal telah diakui memiliki peran penting dalam mendukung ekonomi kerakyatan. Oleh karena itu, sertifikasi halal harus menjadi keunggulan daya saing bagi para pelaku UMK, sehingga produk mereka menjadi pilihan bagi konsumen. Terlebih lagi, dunia telah memasuki era perdagangan bebas, sehingga sertifikasi halal bisa menjadi kekuatan daya saing," ujarnya.

Untuk mendukung pengembangan UMKM, harus diperhatikan karakteristik dari para pelaku usaha di sektor tersebut. Layanan sertifikasi halal harus bisa diadaptasikan dengan karakteristik UMKM tersebut, di mana layanan sertifikasi halal harus bisa dilakukan dengan cepat, murah dan mudah. Ini menjadi keharusan yang dilakukan, dengan tetap memperhatikan kaidah halal sesuai dengan syariat Islam.

Hal lainnya adalah bagaimana standar halal bisa dilakukan secara transparan, dengan standar yang jelas. Hal ini penting agar sertifikasi halal tidak menjadi sorotan bagi dunia melalui World Trade Organization (WTO).

MUI mengapresiasi apa yang selama ini dilakukan oleh LPPOM MUI dan pemangku kepentingan lain di bidang halal yang telah berpartisipasi dalam pengembangan UMKM. "Kita berharap, peran serta dari semua pihak dapat mempercepat harapan kita agar Indonesia bisa menjadi pusat produksi halal di dunia," kata Lukmanul Hakim. (FM/HU)

YUK TUMBUH BERSAMA UMKM HALAL



Acara puncak penutupan Festival Syawal 2022 yang digelar oleh LPPOM MUI Pusat maupun Provinsi, dimeriahkan oleh kehadiran aktris Prilly Latuconsina. Pada acara yang dibarengi dengan webinar tentang sertifikasi halal itu, Prilly hadir sebagai salah satu pembicara, mewakili lembaga yang ia pimpin, *Yuk Tumbuh Bersama (YTB)*.

Menurut Prilly, YTB yang baru saja menjalin kerja sama dengan LPPOM MUI dalam hal dukungan sertifikasi halal untuk UMK, adalah lembaga yang ia dirikan bersama teman-temannya dalam rangka mendukung para pelaku UMKM yang terdampak efek pandemi.

"Kami ingin mereka bisa kembali bangkit dan tumbuh bersama melalui pelatihan yang rutin dengan menghadirkan para pembicara yang akan sangat membantu mereka. Bersama LPPOM MUI kami ingin membantu teman-teman UMKM dalam membangun bisnisnya.

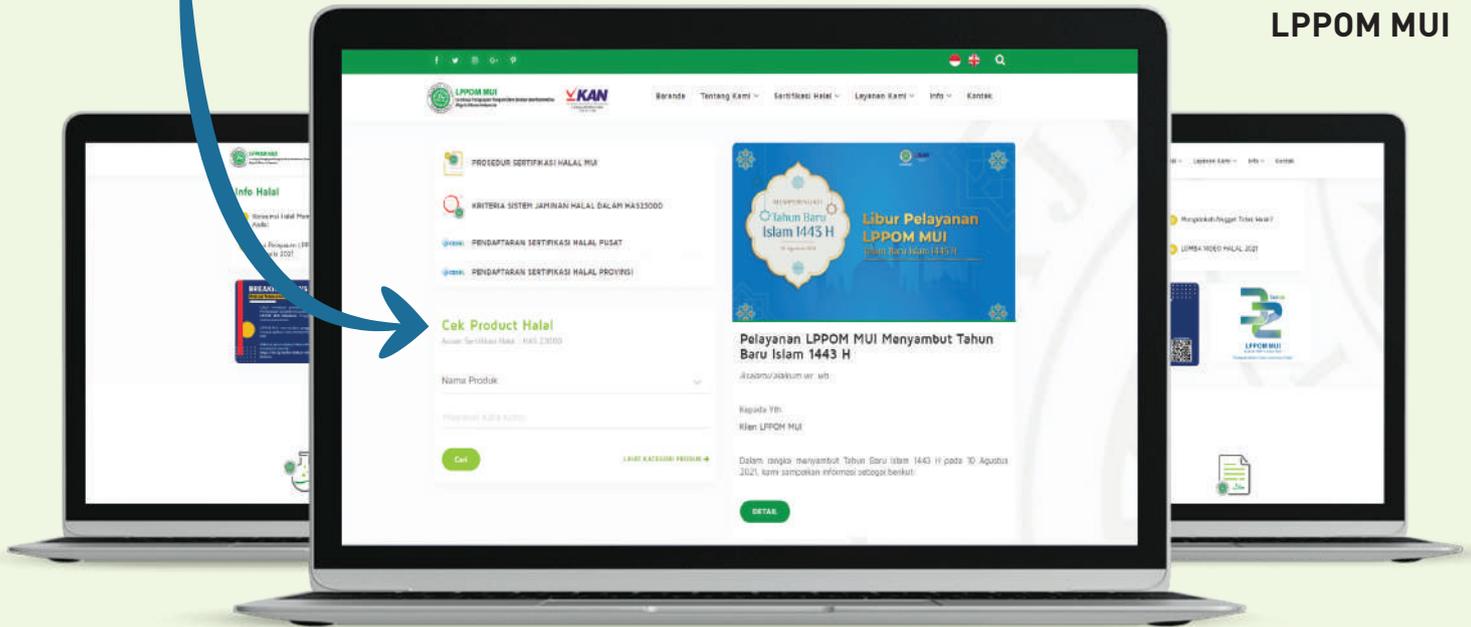
Prilly menambahkan, mengingat Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduknya menganut agama Islam, tentu produk dengan sertifikasi halal akan menjadi prioritas pilihan masyarakat di Indonesia. Dan juga sekarang produk makanan dengan sertifikasi halal akan menjadi salah satu syarat sah pelaku UMKM boleh membuka usaha mereka. Oleh karena itu kerja sama YUK GROUP dengan LPPOM MUI ini akan sangat membantu banyak UMKM nantinya.

Program Yuk Tumbuh Bersama nantinya akan mengadakan Festival makanan yang mana 50 UMKM terpilih yang sudah kami berikan pelatihan akan mendapatkan kesempatan untuk mempromosikan produknya di festival tersebut. Acara ini akan diadakan selama 3 hari berturut-turut yaitu tanggal 2,3, dan 4 September 2022. "Sekali lagi saya ucapkan terimakasih kepada LPPOM MUI yang sudah mendukung YTB," kata Prilly. (FM/HU)

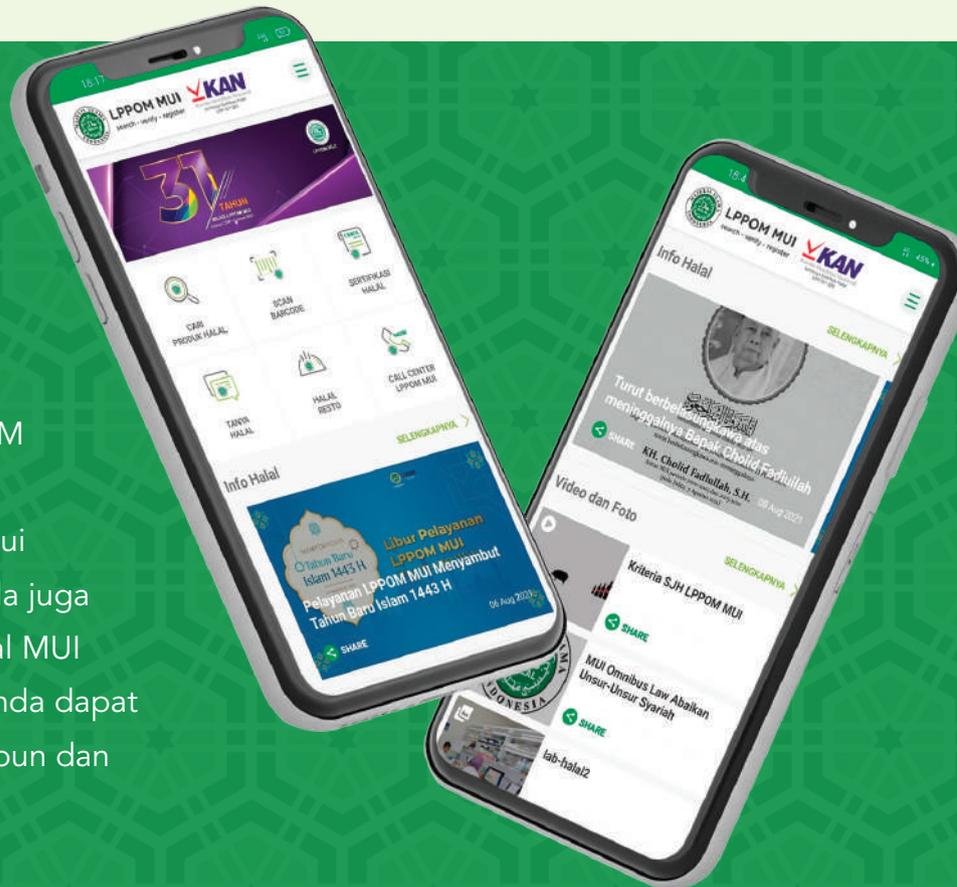
Cek Produk Halal!



LPPOM MUI



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)



ARISAN, APA YANG HARUS DIPERHATIKAN?

Sumber foto: pikiranrakyat.com

Dalam kelompok masyarakat, kegiatan arisan sering dilakukan. Mulai dari lingkup kecil beranggota lima orang, hingga lingkup arisan yang lebih besar dengan jumlah anggota arisan lebih dari 20 orang. Apa yang harus dilakukan agar tak melanggar syariah?

Arisan sudah lama menjadi tradisi di masyarakat Indonesia. Hampir semua orang, terutama perempuan, pernah mengikuti minimal satu arisan. Banyak alasan seseorang mengikuti arisan. Baik sebagai sarana sosialisasi, menabung, serta bisa membeli barang dengan cara menyicil.

Mengingat arisan sering kali melingkupi banyak aspek, ada beberapa ulama yang mengatakan bahwa arisan hukumnya haram. Namun ada pula yang berpendapat bahwa arisan boleh dilakukan sepanjang tidak melanggar norma agama, etika sosial dan undang-undang yang berlaku.

KEGIATAN BERKUMPUL

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, arisan diartikan sebagai kegiatan mengumpulkan uang atau barang yang bernilai sama oleh beberapa orang kemudian diundi di antara mereka untuk menentukan siapa yang memperolehnya. Undian dilaksanakan dalam sebuah pertemuan secara berkala sampai semua anggota memperolehnya.

Arisan biasanya diikuti oleh perempuan yang tergabung dalam sebuah kelompok. Misalnya kelompok di kompleks perumahan, pertemanan alumni sekolah, atau sesama karyawan di kantor. Jumlah anggotanya pun beragam, dari yang anggotanya sedikit, sampai yang jumlahnya lebih dari 20 orang pun ada.

Jenis barang yang akan diundi di arisan pun bermacam-macam. Mulai dari uang, alat rumah tangga, perhiasan, tas, makanan ringan hingga arisan qurban.

Arisan juga bisa diartikan giliran mendapat bagian dari apa yang telah dikumpulkannya. Arisan tumbuh karena adanya rasa saling membutuhkan, sehingga di dalamnya tercipta kerja sama dan saling membantu secara bergiliran.

ALASAN MENABUNG HINGGA SILATURAHMI

Banyak kaum perempuan yang ikut dalam beberapa kelompok arisan secara bersamaan dalam satu waktu. Namun, ada juga yang hanya mengikuti satu arisan dalam satu waktu.

Alasan mengikuti arisan pun beragam. Rizky Febianty, seorang *marketing* di sebuah lembaga pendidikan di Jakarta mengatakan bahwa mengikuti arisan bisa membuatnya menabung. "Arisan membuat saya bisa menabung. Kalau arisan kan mau tidak mau harus setor sejumlah uang, kalau tidak bisa dimarahi anggota arisan lainnya," jelasnya.

Waktu pengundian arisan yang dilakukan berkala juga bisa menjadi ajang silaturahmi. Alia Larasati, seorang *freelancer* penerjemah di Bekasi yang bergabung untuk arisan dengan teman-temannya di sekolah menengah mengaku bahwa senang setiap berkumpul di akhir bulan untuk arisan. "Acara utamanya sebenarnya bersilaturahmi. Saling bertukar kabar, makan bersama, dan lainnya. Arisan hanyalah bumbu agar acara silaturahmi tambah seru," ungkapnya.

ARISAN DALAM HUKUM ISLAM

Ustadz Khalid Basalamah dalam YouTube Khalid Basalamah Official mengatakan bahwa arisan hukumnya adalah boleh tapi tidak disarankan Islam. Artinya, banyak nilai negatif dalam arisan sampai Islam mengatakan jangan melakukannya.



Kegiatan Arisan
Sumber foto: sajiansedap.grid.id

"Arisan termasuk hutang karena kita menang atas uang orang lain," jelas Ustadz Khalid Basalamah. Dalam Islam diperbolehkan berutang asal sudah tidak ada cara lain, atau dijadikan sebagai pilihan terakhir.

Ustadzah idola para ibu, Mamah Dedeh menjelaskan dalam unggahan video ceramah "Mamah dan Aa Beraksi" di kanal YouTube Indosiar, bahwa ada dua pandangan ulama yang menjelaskan mengenai kegiatan arisan melalui syari'at Islam.

"Ulama pertama mengatakan bahwa arisan itu diharamkan, kenapa diharamkan? Karena mereka berpendapat bahwa arisan itu mengutangkan dan diutanginya. Jika yang memperoleh arisan bagian pertama, maka ia kebagian yang diutanginya, namun bagi yang memperoleh arisan terakhir berarti ia yang mengutangkan. Ini yang dilarang ulama pertama," ucap Mamah Dedeh.

Masih dalam ceramah yang sama, Mamah Dedeh menjelaskan pendapat terkait pandangan ulama kedua mengenai persoalan kegiatan arisan. "Ulama yang kedua mengatakan, arisan itu boleh, tidak diharamkan. Alasannya saling tolong-menolong dalam kebaikan, bukan tolong-menolong dalam keburukan dan kemaksiatan," ucap Mamah Dedeh.

"Arisan yang dikatakan tolong-menolong contohnya, kalau di kampung ada arisan dengan tipe yang telah ditentukan, kemudian pihak-pihak yang terlibat sepakat untuk saling tolong-menolong tanpa adanya kecurangan, maka hukumnya diperbolehkan," tambahannya.



"Arisan yang dikatakan tolong-menolong contohnya, kalau di kampung ada arisan dengan tipe yang telah ditentukan, kemudian pihak-pihak yang terlibat sepakat untuk saling tolong-menolong tanpa adanya kecurangan, maka hukumnya diperbolehkan."



Sumber foto: www.okezone.com

ATURAN ARISAN

Jadi, apa yang harus dilakukan agar saat mengikuti arisan tidak terjerumus pada perbuatan yang haram? Ustadz Abdul Somad dalam ceramahnya yang dikutip dari akun YouTube Zech Channel menyebutkan arisan diperbolehkan dengan beberapa aturan, yaitu:

1. Arisan itu hukumnya diperbolehkan selama akadnya hutang. Misalnya ada sepuluh peserta, satu peserta menang, maka dia berhutang ke sembilan orang lainnya.
2. Saat menang arisan, jangan kabur. Arisan itu hukumnya hutang piutang dengan syarat ada niat untuk membayarnya sampai arisan selesai. Jangan ikut sekali, menang, terus malah kabur.
3. Jelas pesertanya. Kalau bisa mengenal semua peserta arisan, sehingga bisa disepakati juga mengenai pembayaran arisannya. Bila tidak bisa ikut kumpul, bisa transfer, dan cara pembayaran lainnya.

Mamah Dedeh juga menambahkan aturan yang membuat arisan diperbolehkan:

4. Peserta arisan wajib tanggung jawab. Kalau sudah menang, jangan kabur tapi harus bertanggung jawab membayar arisan sampai selesai putarannya.
5. Yang memegang arisan tidak mendapat bayaran atau tidak memotong uang kepada yang menang arisan.

Lain soal kalau pemenang arisan memberikan uang secara suka rela pada pemegang arisan.

6. Arisan harus sesuai dengan kesepakatan dan bertujuan untuk saling tolong menolong.
7. Arisan tidak didasari dasar memperkaya diri atau riba, bertujuan menipu atau berkedok penipuan, dan merugikan orang lain atau tidak menjalankan kewajibannya dengan anggota lain.

SIKAPI DENGAN BIJAK

Dengan adanya perbedaan pendapat mengenai arisan dalam hukum Islam, maka kita harus bersikap bijak menyikapinya. Bila memang ingin ikut arisan dengan alaan ingin bersilaturahmi, ingin menabung, tolong-menolong dengan tetangga yang membutuhkan, maka arisan menjadi kegiatan yang cocok untuk dilakukan.

Tapi, jangan sampai mengikuti arisan karena ingin pamer kekayaan saat berkumpul atau bahkan menggunakan uang arisan untuk berfoya-foya. **(AMR)**



LPPOM MUI

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

HAKIKAT REZEKI BAGI SEORANG MUSLIM

Setiap manusia di dunia akan mencari rezeki yang sudah disediakan oleh Allah *subhanahu wata'ala*.



Oleh H. Abu Hurairah Abdul Salam, Lc., MA
Direktur Pengembangan dan Kerjasama Filantropi ZISQ
Masjid Istiqlal, Jakarta

Kata rezeki ini yang sudah menjadi bahasa Indonesia adalah merupakan kata serapan dari al-Qur'an yang kita dapatkan salah satunya dalam QS. Al-Baqarah [2]: 60, yang artinya: "Dan (ingatlah) ketika Musa memohon air untuk kaumnya, lalu Kami berfirman, "Pukullah batu itu dengan tongkatmu!" Maka memancarlah daripadanya dua belas mata air. Setiap suku telah mengetahui tempat minumnya (masing-masing).

"Makan dan minumlah dari rezeki (yang diberikan) Allah, dan janganlah kamu melakukan kejahatan di bumi dengan berbuat kerusakan." (QS. Al-Baqarah [2]: 60)

Bahkan Allah *subhanahu wata'ala* sesungguhnya sudah menjamin bahwa setiap makhluk yang bernyawa akan mendapatkan rezekinya. Rezeki dalam makna yang luas, tidak semata-mata berupa materi. Kesehatan, karir, jabatan, kesempatan untuk ibadah hingga memiliki keluarga yang sakinah, istri dan anak-anak yang shaleh dan shalehah, semuanya itu adalah termasuk rezeki.

Allah Swt. berfirman dalam QS. Hud [11]: 6, yang artinya: "Dan tidak satu pun makhluk bergerak (bernyawa) di bumi melainkan semuanya dijamin Allah rezekinya. Dia mengetahui tempat kediamannya dan tempat penyimpanannya. Semua (tertulis) dalam Kitab yang nyata (*Lauh Mahfuzh*)."

 (QS. Hud [11]: 6)

Sayangnya masih banyak manusia yang merasa gelisah, galau dan khawatir akan rezekinya. Sehingga tidak sedikit diantara mereka yang berlomba-lomba dalam mencari rezeki, bahkan sampai menghalalkan sesuatu yang diharamkan oleh Allah *subhanahu wata'ala*.

MAKNA REZEKI

Rezeki itu sesungguhnya adalah apa yang kita usahakan dan kita peroleh, lalu kita mampu memanfaatkannya. Jika kita bekerja kemudian dari hasil bekerja itu kita mendapatkan uang, maka uang yang diperoleh itu belum bisa dikatakan rezeki, jika kita belum atau tidak mampu memanfaatkannya.

Maka seorang yang berusaha di masa mudanya sehingga berhasil menjadi seorang yang kaya raya kemudian dia meninggal, maka sebagian hasil usahanya itu tidak dinamai rezeki, karena apa yang diwariskannya itu bukan rezeki dia, tapi itu adalah rezeki orang lain.

Begitu pula dengan penjahat, atau perampok misalnya. Dari hasil perbuatannya dia mendapatkan banyak uang. Nah apakah uang dari hasil merampok itu layak untuk disebut rezeki? Sebagian ulama berpendapat bahwa rezeki itu hanya yang halal saja, kalau hasil dari merampok jelas tidak halal.

Namun banyak juga ulama yang berpendapat bahwa rezeki itu ada yang halal ada juga yang tidak halal, selama kita dapat memanfaatkannya maka itu adalah "rezeki."

Soal halal atau tidaknya tinggal dilihat bagaimana cara perolehannya. Dalam konteks ini sayyidina Ali *karramallahu wajhahu* dalam salah satu Qasidahnya pernah berkata, yang maknanya: Bahwa orang yang paling menyesal di hari kemudian nanti adalah katakanlah dengan istilah kita sekarang ini, yaitu para "koruptor".

Karena semasa hidupnya dia berusaha untuk mendapatkan uang sekian banyak dengan cara menyuap, menipu dan menyogok sana sini. Melakukan berbagai macam cara untuk mencari kelemahan-kelemahan aturan hukum, menyalahgunakan jabatan dan kekuasaan, menghalalkan segala cara.

Ketika dia meninggal, uangnya diwariskan kepada ahli warisnya. Sementara ahli warisnya tidak tahu menahu, lalu disodaqahkan, diwaqafkan, disumbangkan untuk fakir miskin yang membutuhkan dan sebagainya.

Maka di akhirat nanti dia berkata: itu adalah harta yang saya usahakan tapi kenapa saya dapat dosanya, sementara ahli waris dia tidak usahakan tapi dia dapat pahala. Begitulah kira-kira penyesalan para koruptor nanti saat dimintai pertanggungjawaban atas amalannya di dunia.

Banyak kekeliruan pemahaman tentang rezeki, yang mendominasi pemikiran banyak orang, bahwa rezeki itu identik dengan uang yang sifatnya materi. Padahal jika dikaji rezeki itu jauh lebih luas dibandingkan materi.

Di dalam Al-Qur'an kata rezeki dengan berbagai jenis variannya disebutkan dan diulang sebanyak 123 kali, dan ketika dikaji masing-masing, ternyata makna rezeki itu tidak hanya terbatas pada sesuatu yang sifatnya materi.



Di dalam Al-Qur'an kata rezeki dengan berbagai jenis variannya disebutkan dan diulang sebanyak 123 kali, dan ketika dikaji masing-masing, ternyata makna rezeki itu tidak hanya terbatas pada sesuatu yang sifatnya materi.

Misalnya, si Fulan rezekinya lagi lancar, maka yang terlintas di pikiran terlintas semua adalah materi, perusahaan, uang, rumah, kendaraan dan lain-lain.

Jarang sekali kita mendengar ada yang berkata bahwa si fulan rezekinya lancar buktinya dia rajin ke masjid, rajin ibadah, rajin menghadiri taklim, dan pengajian.

Sebagian kita malah mengatakan itu kan ibadah, bukan bagian dari rezeki, padahal sesungguhnya ini adalah rezeki juga. Ibadah itu rezeki yang sifatnya non materi.

ADA DUA JENIS REZEKI

Lalu apa sesungguhnya yang dimaksud dengan rezeki itu? Kata para ulama, rezeki itu adalah karunia dari Allah Swt. "Rezeki itu karunia dari Allah." Pertanyaannya, apakah karunia Allah itu hanya berupa uang, jabatan, rumah, makanan dan minuman saja? Tentu tidak.



Justru makanan, minuman, harta, kendaraan, rumah dan lain-lain itu Allah berikan kepada siapa saja yang dicintainya dan yang tidak dicintainya, yang disayang Allah maupun yang tidak disayang, semuanya diberi. Muslim non-muslim, orang beriman, orang kafir, orang munafik semua dikasih. Ini kalau rezeki yang sifatnya materi.

Tapi rezeki yang sifatnya non-material seperti keimanan, amal sholeh, ilmu yang manfaat, kenyamanan dalam ibadah, yang dikasih oleh Allah hanya manusia-manusia spesial yang disayang Allah, yaitu hamba-hambanya yang dicintai dan dikasihi-Nya.

Nah, kenapa terjadi pergeseran pemahaman kalau rezeki itu hanya terbatas pada uang? Kenapa bisa pemahaman seperti itu tertanam kuat dalam benak kaum muslimin? Ternyata faktor pemicunya ada dua. Ada yang internal dan ada yang eksternal. Ada faktor dari dalam dan ada faktor dari luar.

Faktor dari dalam atau internal disebabkan karena kita tidak mau memperdalam ilmu, malas membaca dan mengkaji Al-Qur'an, malas menghadiri majelis ilmu. Kalau kajian dan pengajiannya itu tidak lucu maka peserta pengajiannya pun sedikit, akhirnya terjadilah persaingan antara ustadz dan pelawak.

Yang kedua faktor eksternal, faktor luar. Harus diakui bahwa memang ada kelompok orang-orang yang tidak suka dengan Islam dan kaum muslimin. Kemudian mereka memasukkan pemahaman materialistis, yaitu segala sesuatu diukur dengan materi. Coba kita perhatikan film, sinetron, telenovela dan lain-lain ketika menggambarkan sosok orang yang sukses.

Cara menggambarkannya identik dengan memiliki dan mengendarai mobil yang mewah, rumah megah, barang bermerek, perhiasan mahal, uang tidak berseri.

Ilmu yang kita milikilah yang diharapkan dapat memberi pemahaman yang benar tentang rezeki. Rezeki itu mencakup materi dan non-materi, mencakup yang sifatnya duniawi dan ukhrawi, yang akan membuat kita lebih ridha dengan karunia dari Allah *subhanahu wata'ala*, dan akan membuat kita lebih bersyukur kepada Allah *subhanahu wata'ala*.

Sedangkan orang yang tidak berilmu, akan memiliki pemahaman yang sempit tentang rezeki. Di kepala dan pikirannya rezeki itu hanya "uang, uang dan uang". Akibatnya dia akan sulit bersyukur pada Allah, karena segala sesuatu diukur dengan uang.

Sayyidina Ali Ibnu Abi Thalib radhiallahu anhu berkata: "Ada dua jenis rezeki. Rezeki yang mencarimu dan rezeki yang kamu cari. Rezeki yang mencarimu akan datang padamu sekalipun kamu dalam keadaan tidak berdaya. Adapun rezeki yang kamu cari, maka tidak akan datang padamu kecuali dengan usahamu. Yang pertama itu anugerah dari Allah, sedangkan yang kedua adalah keadilan dari Allah."

Semoga Allah *subhanahu wata'ala* senantiasa memberikan kemudahan dan keberkahan atas rezeki yang kita ikhtiarkan. Karena itu, mari kita bersyukur sekecil apa pun bentuk rezeki yang dianugerahkan Allah pada kita. (Disarikan dari Khutbah Jumat spesial 17 Juni 2022 di Masjid Istiqlal, Jakarta).



WORKS IN THE IMMUNE SYSTEM TO SUPPORT JOINT HEALTH IN ONE, 40 MG DOSE

SCIENCE BACKED

Randomized, double-blind, placebo-controlled clinical studies show the joint health benefits of UC-II[®] undenatured type II collagen:

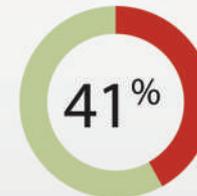
- Significantly increased knee extension in healthy adults compared to placebo.*
- Significantly increased joint comfort and function compared to placebo and glucosamine + chondroitin in people with osteoarthritis.**

UC-II[®] brand may work via the immune system to support joint health by a process called oral tolerance. Thereby allowing the body to rebuild new cartilage.



Superior to glucosamine + chondroitin as measured by WOMAC

35% better than glucosamine + chondroitin



41% better than placebo. As measured by WOMAC pain subscale.**

10%

Improvement in knee extension in healthy, active adults.*

Significant benefits to joint comfort during and after exercise as compared to baseline



Backed by 3 published well designed clinicals



Small, once-daily, 40 mg dose



Studied in healthy, active adults



Superior benefits compared to glucosamine + chondroitin



FDA notified and published new dietary ingredient (NDI)



Self-affirmed GRAS status determined by a leading toxicological group



Sourced and manufactured in the United States

WEAR & TEAR

Daily activities, exercise, or normal stress could lead to joint wear and tear.



REPAIR
New cartilage is made.

CLEAN
Old cartilage is removed.

For more information send an email to sulistio.billy@lonza.com, hairil.sambas@lonza.com or contact our official partner in indonesia, eva.kusumadewi@signahusada.com. UC-II[®] is a trademark of Lonza Group Company.

*Lugo JP, et al. J Int Soc Sports Nutr. 2013;10:48.

**Lugo JP, et al. Nutr J. 2016;15:14.

Review and follow all product safety instructions. The statements made in these materials have not been evaluated by the U.S. Food and Drug Administration or any other regulatory authority. Lonza's products are not intended for use to diagnose, treat, cure or prevent any disease. All product information corresponds to Lonza's knowledge on the subject at the date of publication, but Lonza makes no warranty as to its accuracy or completeness and Lonza assumes no obligation to update it. Product information is intended for use by recipients experienced and knowledgeable in the field, who are capable of and responsible for independently determining the suitability of ingredients for intended uses and to ensure their compliance with applicable law. Proper use of this information is the sole responsibility of the recipient. This information relates solely to the product as an ingredient. It may not be applicable, complete or suitable for the recipient's finished product or application; therefore republication of such information or related statements is prohibited. Information provided by Lonza is not intended and should not be construed as a license to operate under or a recommendation to infringe any patent or other intellectual property right. No claims are made herein for any specific intermediate or end-use application. All trademarks belong to Lonza or its affiliates or to their respective third parties and are used here only for informational purposes. © 2018 Lonza.



LPPOM MUI HALAL AWARD 2022 APRESIASI KEPADA PERUSAHAAN HALAL TERBAIK

Sumber foto: Dok. LPPOM MUI

LPPOM MUI Halal Award kembali digelar. Ajang penganugerahan kepada perusahaan produsen produk halal terbaik di berbagai kategori itu, diselenggarakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) pada 7 Juli 2022 di IPB International Convention Center, Bogor.

Halal Award 2022 merupakan bentuk apresiasi LPPOM MUI kepada seluruh perusahaan bersertifikat halal yang menjadi klien LPPOM MUI yang telah mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal (SJH) atau yang saat ini dikenal dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan sangat baik.

Penentuan *nominee* dilakukan oleh komite penilai independen yang mengedepankan asas objektivitas dan sportivitas. Program apresiasi bagi klien LPPOM MUI yang diselenggarakan tanpa pemungutan biaya ini dilaksanakan untuk meningkatkan motivasi perusahaan dari berbagai kategori produk dalam mengimplementasikan SJH/SJPH dengan terus mengedepankan prinsip implementasi yang optimal dan perbaikan sistem yang berkelanjutan.

Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si. menekankan, sertifikasi halal bukan hanya selembar kertas sebagai pemenuhan regulasi, namun juga kesadaran produsen dan tanggung jawab untuk pemenuhan kebutuhan konsumen, memiliki nilai tambah untuk memberikan bukti pemenuhan kepercayaan konsumen dalam rangka pemberian jaminan kepada konsumen.



Dirut LPPOM MUI Muti Arintawati
Sumber foto: Dok. LPPOM MUI

Pada kesempatan tersebut Muti mengucapkan banyak terima kasih atas kerjasama dan komitmen perusahaan dalam penyelenggaraan sertifikasi halal, baik yang baru memulai kerjasama ataupun yang sudah menjalankan kerjasama sejak lama. Hal ini memberikan banyak warna dalam perjalanan sertifikasi halal sejak 33 tahun lalu sampai hari ini.

"Kami ucapkan terima kasih atas kerjasama dan komitmen perusahaan dalam penyelenggaraan sertifikasi halal, baik yang baru memulai kerjasama ataupun yang sudah menjalankan kerjasama sejak lama. Hal ini memberikan banyak warna dalam perjalanan sertifikasi halal sampai hari ini," kata Muti Arintawati.

Ketua MUI Bidang Ekonomi Syariah dan Halal, Drs. K.H. Sholahuddin Al-Aiyub, M.Si. menekankan bahwa industri merupakan pilar penting pada permasalahan halal. Kesadaran industri akan mendorong pemenuhan kebutuhan halal. Tentu hal ini akan menambah berkah yang berarti *Az-ziyadah fil Khairah*.

"Acara ini memotivasi kepatuhan perusahaan pada nilai halal, terutama pada aspek sertifikasinya. Dengan menerapkan prinsip halal, maka akan menambah kebaikan dan industri pun terus berkembang, karena merupakan bagian dari keberkahan," kata Kiai Aiyub.

Aiyub menambahkan, Majelis Ulama Indonesia (MUI) melakukan inisiasi sertifikasi halal pada akhir tahun 80 dengan tujuan *Himaayatan Lil Ummah* (untuk melindungi umat Islam). Hal ini karena halal merupakan bagian dari aqidah.

“

Aiyub menambahkan, Majelis Ulama Indonesia (MUI) melakukan inisiasi sertifikasi halal pada akhir tahun 80 dengan tujuan *Himaayatan Lil Ummah* (untuk melindungi umat Islam).

"Kesulitan atas informasi halal dan haram merupakan salah satu alasan pentingnya sertifikasi halal. Akhirnya, LPPOM MUI mengambil peran untuk menghimpun para saintis dalam menjamin sertifikasi halal. Meski begitu, untuk memenuhi pelayanan yang lebih baik, LPPOM MUI perlu bekerjasama dengan instansi-instansi seperti BSN, pegiat Halal seperti Halal Lifestyle Indonesia, dan sebagainya," jelasnya.

Ketua Indonesia Halal Lifestyle Center, Dr. H. Sapta Nirwandar, S.E. mengapresiasi penyelenggaraan LPPOM MUI Halal Award 2022 ini. Sapta menjelaskan, *award* merupakan *brand value* yang memiliki efek terhadap *sales* dan *promotions* juga terhadap peningkatan motivasi karyawan terlebih diberikan oleh lembaga yang *credible*. (***)



K.H. Sholahuddin Al Aiyub, Ketua MUI
Sumber foto: Dok. LPPOM MUI



Penyerahan Pemenang Halal Award 2022
Sumber foto: Dok. LPPOM MUI

INILAH PEMENANG LPPOM MUI HALAL AWARD 2022

1. Best of HAS Implementation

- Subcategory Manufacturer: PT. Unilever Indonesia Tbk
- Subcategory Abattoir: PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk
- Subcategory Restaurant: PT. Bumi Berkah Boga
- Subcategory Small & Medium Enterprise: CV. Kaf Bogarasa
- Subcategory Overseas Company: Procter and Gamble Manufacturing
- Subcategory Retailer: PT. Matahari Putra Prima Tbk
- Subcategory Pharmaceutical Industry: PT. Pratapa Nirmala
- Subcategory Consumer Goods Industry: PT. Wings Surya

2. Best Newcomer of Halal Certified Company

- Subcategory Manufacturer: PT. Intan Sejati Andalan
- Subcategory Abattoir: CV. Tiga Selaras Makmur Bersama

- Subcategory Restaurant: PT. Pelepas Dahaga Indonesia
- Subcategory Small & Medium Enterprise: CV. Herbindo Persada
- Subcategory Overseas Company: Pepsi-Cola (Thai) Trading Co., Ltd.

3. Favorite Halal Brand

- Subcategory Food Retail: INDOMIE dari PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk
- Subcategory Cosmetic: ORIFLAME dari PT. Orindo Alam Ayu
- Subcategory Coffee & Tea House: CHATIME dari PT. Foods Beverages Indonesia
- Subcategory Food Restaurant: McDonald's dari PT. Rekso Nasional Food

MENDORONG PRODUK LOKAL KE PASAR GLOBAL

Bersamaan dengan penyelenggaraan LPPOM MUI Halal Award 2022 juga dilaksanakan webinar singkat bertema "Produk Indonesia untuk Pasar Global".

Webinar yang membahas berbagai upaya mengangkat produk lokal ke pasar global tersebut diselenggarakan guna memperkuat *awareness* pelaku usaha akan pentingnya label halal untuk masuk ke kancah global.

Hadir sebagai narasumber Direktur Sistem dan Harmonisasi Akreditasi Badan Standardisasi Nasional, Sugeng Raharjo, ST; Mufti Hamka yang mewakili Dharma Djojonegoro dari Kamar Dagang dan Industri Indonesia Komite Timur Tengah & OKI, serta Halal Partnership & Audit Services Director of LPPOM MUI, Dr. Ir. Muslich, M.Si.

Muslich menjelaskan pentingnya melakukan akreditasi suatu produk agar dapat diterima di luar negeri. Indonesia melalui LPPOM MUI melakukan proses akreditasi pada 2017 ke Uni Emirat Arab (UEA) dalam 14 kategori produk SNI ISO/IEC 17065:2012 dan UAE.S2055-2.

LPPOM MUI juga telah terakreditasi KAN sejak Januari 2018 hingga saat ini. Keduanya sangat dibutuhkan untuk klaim produk halal di luar negeri. "Ada beberapa adaptasi HAS 23000 ke SNI yang sudah selesai mengenai pemotongan unggas halal (SNI SNI 99 002 : 2016), pemotongan hewan Ruminansia (SNI 99 003 : 2018), persyaratan umum pangan halal (SNI 99 004 : 2021), serta persyaratan umum restoran dan jasa boga halal (RSNI)," kata Muslich.

Untuk menunjang kemudahan sertifikasi halal, LPPOM MUI juga menyediakan platform CEROL-SS23000 (*certification of online*) yang saat ini memiliki fitur *inquires* untuk submit permintaan persetujuan bahan baru bagi perusahaan bersertifikat halal. Adapun dua sumber material *approval* yang dimiliki yakni, semua material yang diajukan ke komisi fatwa dan permintaan *approval* material oleh siapa pun maka akan ada proses otomatis permintaan akan di *approve* (sepanjang terdapat dalam database bahan halal atau buktinya tersedia), dengan harapan proses pemenuhan kriteria halal perusahaan dapat lebih mudah.

“Tim LPPOM MUI juga saat ini telah menyediakan Tim Halal Partner, Marketing, dan *Customer Service* yang terintegrasi dan diharapkan dapat membantu masyarakat Indonesia terkait percepatan proses sertifikasi halal demi menunjang kegiatan ekspor produk halal ke pasar global,” papar Muslich.

Sementara itu, Mufti Hamka, dari Komite Tetap Perundingan International Kamar Dagang Indonesia (KADIN) menegaskan, Indonesia sudah menjalankan undang-undang halal sebagai perangkat hukum dan infrastruktur program halal sejak lama bahkan melalui berbagai kerangka kerjasama seperti BPJPH dengan beberapa instansi dan lembaga swasta dunia.

“Kondisi pangsa pasar global saat ini, populasi muslim menduduki lebih dari 30% total penduduk dunia. Sedang potensi pasar halal juga mencakup populasi non-muslim, dan hingga saat ini terus meningkat. Indonesia memiliki peluang untuk menduduki pangsa pasar halal global. Saat ini, pangsa pasar Indonesia saat ini berpusat pada sektor UKM. Sedangkan jika dibandingkan dengan pangsa pasar luar negeri berfokus pada *branding advantage*,” ujar Mufti.

Mufti menambahkan, UKM saja tidak cukup mendorong perluasan pasar produk halal hingga ke luar negeri. Ia mencontohkan Korea dan Thailand yang dapat lebih unggul dalam penguasaan pangsa halal global karena negara-negara tersebut dapat membaca pasar produk halal OKI, yang tidak sebatas pada produk pangan namun juga seluruh rantai pasok produk halal meliputi wisata syariah termasuk hotel syariah, kesehatan, ketenagakerjaan, pendidikan dan pengajaran, serta kawasan industri halal. Timur Tengah memiliki *market value* yang tinggi, selain daripada memiliki populasi muslim yang tinggi.

“Kunci dari industri halal adalah mengembangkan lapangan halal lebih luas dan tidak sebatas pada sektor pangan, namun juga wisata dan kesehatan. KADIN ingin melakukan berbagai kolaborasi seperti *joint production*,” jelas Mufti.

Di sisi lain, kendala implementasi halal industri di Indonesia antara lain disebabkan oleh adanya berbagai keterbatasan pemahaman pelaku UMKM di Indonesia terhadap potensi, peluang, dan persaingan produk halal. Sedangkan, rekomendasi yang perlu diterapkan adalah penegasan hukum yang mengatur ekspor produk halal dan juga dengan memperkuat perwakilan KBRI, KJRI, & ITPC dalam memperkenalkan produk halal Indonesia.

Direktur Sistem dan Harmonisasi Akreditasi, Badan Standardisasi Nasional (BSN), Sugeng Raharjo, ST menjelaskan,

pemerintah memiliki kewajiban untuk melindungi masyarakat dari mengonsumsi produk-produk yang membahayakan masyarakat. Peran standar menjadi sangat penting untuk memastikan produk aman dikonsumsi. Oleh karena itu, persyaratan harus ada dan dibakukan dalam standar yang dilihat dari penilaian, pemeriksaan, validasi, dan inspeksi.

“Standarisasi dan penilaian kesesuaian bertujuan untuk meningkatkan jaminan mutu, efisiensi produksi, daya saing nasional, persaingan usaha yang sehat dan transparan dalam perdagangan, kepastian usaha, dan kemampuan pelaku usaha, serta kemampuan inovasi teknologi,” ujarnya.

Dari sisi konsumen, standarisasi dan penilaian kesesuaian berfungsi untuk meningkatkan perlindungan kepada konsumen, pelaku usaha, tenaga kerja, dan masyarakat lainnya, serta negara, baik dari aspek keselamatan, keamanan, kesehatan, maupun pelestarian fungsi lingkungan hidup. Sedangkan dari sisi pelaku usaha untuk meningkatkan kepastian, kelancaran, dan efisiensi transaksi perdagangan barang dan/atau jasa di dalam negeri dan luar negeri.

“Oleh karena itu, perlu disusun suatu instrumen agar semua bisa berjalan dengan baik. Itu saja tidak cukup, suatu proses dan pengukuran tidak bisa dipertanggungjawabkan tanpa adanya pengukuran yang bisa dipertanggungjawabkan. Maka lahirlah suatu lembaga meterologi nasional yang keseluruhannya terkoneksi dengan institusi internasional. Pengukuran harus sesuai dan tertelusur dengan sistem internasional agar dapat meningkatkan daya saing dan membuat produk Indonesia memiliki daya saing untuk memperluas jangkauan ke pasar global,” jelasnya.

Saat ini, khusus terkait dengan standar halal, Indonesia masih menggunakan standar HAS 23000. Standar ini dirintis oleh LPPOM MUI dan terus dilakukan perbaikan sejak awal LPPOM MUI berdiri. “Di sisi global, melalui ESMA, standar Indonesia sudah mendapatkan pengakuan saling keberterimaan dari Indonesia ke Uni Emirate Arab. LPPOM MUI yang sudah diakreditasi oleh KAN akan terregistrasi di ESMA dan KAN juga diakui sebagai badan akreditasi di sana.

Dengan adanya keberterimaan tersebut, akreditasi sebagai lembaga sertifikasi halal yang diperoleh LPPOM MUI untuk skema sertifikasi halal ESMA (MoIAT) mampu mendorong ekspor produk halal Indonesia. Meski begitu, skema sertifikasi lainnya yang dibutuhkan oleh pelaku usaha masih perlu diperluas. Dengan begitu, Indonesia tidak hanya menjadi konsumen, tetapi bisa menjadi produsen produk halal terbesar. (***) (Sumber dan foto-foto: Dok. LPPOM MUI)

KONGRES HALAL INTERNASIONAL 2022, AJANG OPTIMALISASI POTENSI HALAL DUNIA



Penyelenggaraan Kongres Halal Internasional 2022

Wakil Presiden RI, Prof. Dr. (HC.) K. H. Ma'ruf Amin mendorong agar Indonesia tidak hanya menjadi konsumen terbesar halal dunia yang mencapai 10 persen, melainkan menjadi produsen halal di dunia.

Hal tersebut menjadi dasar diselenggarakannya Kongres Halal Internasional (KHI) pada 14-18 Juni 2022 di Bangka Belitung. "Oleh karena itu, Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, kita melakukan upaya untuk berusaha menjadikan Indonesia sebagai produsen halal dunia di tahun 2024," kata Wapres saat membuka kegiatan KHI 2022, di Bangka Belitung, (14/6/2022).

Beberapa waktu lalu, kata Wapres, Komite tersebut telah melakukan satu langkah baru yaitu: bergerak lebih cepat untuk mewujudkan Indonesia sebagai pusat halal dunia. Menurutnya, percepatan untuk mewujudkan Indonesia sebagai pusat halal dunia harus terus dilakukan, bahkan tidak hanya ditingkat pusat, melainkan daerah.

Tren ekonomi dan keuangan syariah global semakin berkembang. Hal ini didorong oleh laju pertumbuhan Muslim dunia yang meningkat dan diiringi oleh pola pikir konsumen. Hal ini disampaikan oleh Wakil Presiden RI, Prof. Dr. (HC.) K. H. Ma'ruf Amin dalam pembukaan Kongres Halal Internasional (KHI) pada 14 Juni 2022 di Bangka Belitung.

“

Tren ekonomi dan keuangan syariah global semakin berkembang. Hal ini didorong oleh laju pertumbuhan Muslim dunia yang meningkat dan diiringi oleh pola pikir konsumen.

KHI diselenggarakan atas kerjasama Majelis Ulama Indonesia (MUI) Pusat dengan MUI Provinsi Bangka Belitung, Pemerintah Provinsi Bangka Belitung, dan Pemerintah Kabupaten/Kota di Bangka Belitung.

Hadir dalam acara ini Komisi Fatwa MUI dari seluruh Indonesia, pegiat halal seluruh Indonesia, LPPOM MUI seluruh Indonesia, lembaga pemeriksa halal seluruh Indonesia, para pemangku kepentingan halal dan pariwisata halal seluruh Indonesia, serta lembaga sertifikasi halal internasional.

Menurut Wapres, pola pikir konsumen yang berubah ini karena kebutuhan konsumen sekarang ini berfokus pada mengonsumsi makanan yang sesuai dengan syariat agama, etika, berkualitas tinggi, dan aman. Bahkan, Wapres menyebutkan kebutuhan tersebut tidak hanya dirasakan oleh umat Muslim, melainkan juga oleh non-Muslim. Hal ini menjadikan produk halal dan ekonomi syariah bersifat inklusif, tidak diperuntukan bagi pemeluk agama Islam saja, melainkan dibutuhkan beragam kalangan.

Pada kesempatan ini, atas nama Pemerintah, Wapres juga menyampaikan rasa terima kasih dan apresiasi kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) telah memelopori sertifikasi halal dan telah eksis yang sudah lebih dari 30 tahun.

"Standar halal MUI sudah menjadi standar global, sudah memperoleh pengakuan di mana-mana dan ada perwakilan MUI di Australia, Korea, Taiwan. Ini merupakan sebuah rintisan atau inisiatif yang luar biasa dan mempunyai nilai yang tinggi disisi Allah Swt.," ungkapnya.

Mengutip sabda Rasulullah saw., Wapres mengatakan, barang siapa yang memulai inisiatif untuk melakukan suatu hal yang baik dan diikuti, maka dia akan mendapatkan pahala yang tidak akan berhenti sampai hari kiamat. Kontribusi MUI dalam sertifikasi halal inilah yang menjadi ladang amal tiada putusnya.

“Oleh karena itu, ini harus diteruskan. Selama ini, Indonesia hanya menjadi pusat sertifikasi halal, tapi produsen produk halal bukan Indonesia. Justru, negara-negara yang mayoritas penduduknya non-Muslim yang banyak menjadi produsen produk halal,” tegasnya.

LPPOM MUI DI BERBAGAI BENUA

Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si, menyebutkan bahwa LPPOM MUI telah memiliki empat kantor perwakilan, diantaranya dua di Korea Selatan, satu di Taiwan, dan satu di China. Sistem sertifikasi dan sistem jaminan halal yang dirancang serta diimplementasikan oleh LPPOM MUI juga telah diakui bahkan juga diadopsi oleh lembaga-lembaga sertifikasi halal luar negeri. Selain itu, LPPOM MUI juga telah melakukan sertifikasi halal ke 46 negara di berbagai benua di dunia. Hal ini menunjukkan bahwa LPPOM MUI telah eksis di kancah internasional.

Sementara itu, dilansir dari laman resmi MUI (mui.or.id), Ketua MUI Bidang Ekonomi Syariah dan Halal sekaligus Ketua Panitia Pengarah KHI, K.H. Sholahuddin Al-Aiyub, menyebut kegiatan ini mempunyai relevansi dan tujuan yang sangat strategis. Dengan mengangkat tema “Akselerasi Peningkatan Kontribusi Produk Halal dan Pariwisata Halal dalam Mewujudkan Indonesia sebagai Pusat Produsen Halal Dunia”, kongres ini diharapkan menjadi bentuk dukungan MUI kepada pemerintah untuk mewujudkan Indonesia sebagai pusat halal dunia.

“Agenda Kongres ini salah satunya untuk menyongsong apa yang sudah dicanangkan pemerintah, bahwasannya pada 2024 nanti Indonesia akan menjadi pusat halal dunia,” terang Sholahuddin Al-Aiyub.

Data Global Islamic Economy Report 2020/2021 menyebutkan bahwa pengeluaran konsumen Muslim untuk makanan dan minuman halal, farmasi dan kosmetik halal, serta pariwisata ramah Muslim dan gaya hidup halal pada 2019 mencapai nilai 2,2 triliun dolar AS. Sementara konsumsi produk halal Indonesia pada 2019 mencapai 144 miliar dolar AS.

Angka ini menjadikan Indonesia sebagai konsumen terbesar di sektor ini. Sedangkan dalam sektor pariwisata, Indonesia menduduki posisi ke-6 dunia dengan nilai transaksi

sebesar 11,2 miliar dolar AS. Pada sektor busana Muslim, total konsumsi di Indonesia mencapai 16 miliar dolar AS dan sektor farmasi dan kosmetika halal Indonesia menempati peringkat ke-6 dan ke-2 dengan total pengeluaran masing-masing 5,4 miliar dolar A dan 4 miliar dolar AS.



Angka ini menjadikan Indonesia sebagai konsumen terbesar di sektor ini. Sedangkan dalam sektor pariwisata, Indonesia menduduki posisi ke-6 dunia dengan nilai transaksi sebesar 11,2 miliar dolar AS.

“Pemerintah sudah mencanakan *road map* Indonesia sebagai produsen halal terkemuka dunia pada 2024 nanti. Kelompok masyarakat dan pegiat halal juga banyak. Karena itu, yang dibutuhkan ialah sinergi (*at-tansiq*), kolaborasi (*at-ta’awun*), saling penguatan (*at-taqwiyah*) para pemangku kepentingan, pelaku industri, pegiat, dan masyarakat luas dalam rangka mendorong segera terwujud Indonesia sebagai produsen halal terkemuka di dunia,” jelas Sholahuddin Al-Aiyub.

Dalam hal ini, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) juga telah melakukan berbagai upaya dalam mendorong Indonesia sebagai pusat halal dunia pada tahun 2024. Salah satunya, LPPOM MUI telah memperoleh Sertifikat Akreditasi SNI ISO / IEC 17025:2017 untuk Laboratorium Halal pada 2016 dan SNI ISO / IEC 17065: 2012 untuk Lembaga Sertifikasi Halal pada 2018.

Melalui KAN, LPPOM MUI juga telah diakui lembaga sertifikasi halal luar negeri, Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA) pada standar UAE 2055:2-2016. Dengan adanya akreditasi ini, LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pertama dan terpercaya di Indonesia telah membuktikan kredibilitasnya baik di tingkat nasional maupun internasional serta turut mendukung pelaku usaha Indonesia untuk memperluas pasar ke United Arab Emirates. (***)

SEMBILAN RESOLUSI KONGRES HALAL INTERNASIONAL

Pada hari terakhir penyelenggaraan acara, KHI yang digelar oleh MUI mengeluarkan sembilan resolusi halal dunia, yakni:

1. Mendorong peningkatan percepatan pengembangan industri halal dan pariwisata halal, sebagai pilar penting pertumbuhan ekonomi nasional dan global pasca pandemi. Langkah ini dilakukan melalui gerakan bersama menjadikan Indonesia sebagai produsen halal terkemuka dunia mulai tahun 2024, menempati rangking pertama sektor halal food pada Global Islamic Economic Index pada 2023, menempati rangking pertama Global Muslim Travel Index pada 2023, serta mencapai rangking 10 besar dalam wisata ramah Muslim di Global Islamic Economy Report 2023.
2. Mewujudkan proses sertifikasi halal yang mudah, murah, profesional, berintegritas, termasuk menjunjung etika. Seluruh peserta kongres disebut mendukung sertifikasi halal sesuai standar Syariah Governance, yaitu fatwa MUI. Fatwa MUI telah memiliki standar mutu internasional bagi lembaga sertifikasi halal. Hal ini patuh pada standar mutu internasional laboratorium pengujian halal, untuk meningkatkan keberterimaan produk halal dalam perdagangan global.
3. Peserta kongres bersepakat melakukan gerakan bersama antara pemerintah dan masyarakat dalam peningkatan pembinaan, penilaian dan pengawasan, terhadap kompetensi dan profesionalisme tata kelola sertifikasi halal baik tingkat nasional dan internasional.
4. Meningkatkan kompetensi sumber daya manusia melalui pengembangan kurikulum berorientasi pasar industri halal dan pariwisata halal di semua jenjang pendidikan, terutama perguruan tinggi, sebagai kontribusi nyata bidang pendidikan dalam mendukung Indonesia sebagai pusat halal dunia," lanjut dia.
5. Mendorong penguatan kolaborasi dan sinergi antar unsur supply dalam ekosistem halal. Kolaborasi terdiri dari partisipasi masyarakat, industri halal, commercial finance dan social finance. Tujuan dari langkah ini adalah agar memperoleh konektivitas dan dependency yang kuat, untuk peningkatan nilai tambah dan akselerasi tumbuhnya produk halal yang kompetitif, berorientasi pasar nasional dan ekspor.
6. Mendorong inovasi dan tumbuhnya sektor ekonomi kreatif yang adaptif terhadap teknologi digital di setiap tahapan halal value chain. Langkah ini diambil untuk mempercepat dan menguatkan integritas unsur ekosistem industri halal dan ekonomi keuangan Syariah
7. Mendorong adanya insentif yang memadai bagi pelaku usaha industri halal, termasuk UMKM dan kawasan industri halal. Tujuannya, untuk merangsang pertumbuhan produk berorientasi ekspor dan pelaku industri pariwisata halal.
8. Percepatan perkembangan wisata halal dengan mempertahankan inklusifitas sebagai arus utama tujuan wisata, untuk berbagai wisatawan melalui aksi strategis dan komprehensif oleh pemangku kepentingan (akademisi, bisnis, komunitas, pemerintah dan media).
9. Fatwa MUI sebagai rujukan standar halal global dalam rangka harmonisasi standar. Sehingga, peningkatan pertumbuhan perdagangan produk halal dan pariwisata halal dapat terus meningkat.

LPPOM MUI DIY: INDUSTRI HALAL DUKUNG PENINGKATAN EKONOMI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) DIY menyebut, pariwisata halal dapat mendukung perekonomian secara signifikan.

Direktur LPPOM MUI DIY, Tridjoko Wisnu Murti mengatakan, ekonomi halal sudah menjadi mayoritas di dunia saat ini. Namun, penerapan pariwisata halal ini di

Indonesia masih belum maksimal. Menurut Tri, pariwisata halal ini masih harus terus dikembangkan di Indonesia, khususnya di DIY.

"Halal menjadi bagian penting karena ekonomi halal itu menjadi mayoritas di berbagai penjuru dunia. Ekonomi pariwisata itu di-support oleh ekonomi halal, kita sendiri yang belum optimal melakukannya dan itu yang perlu kita

kembangkan," kata Tri kepada *Republika.co.id*, belum lama ini.

Tri menyebut, saat ini industri pariwisata masih belum banyak didukung oleh pelaku yang mengajukan sertifikasi halal. Padahal, dengan sertifikasi halal ini dinilai akan dapat meningkatkan kunjungan wisata dan akan berdampak pada peningkatan ekonomi.

"Saya selalu mengingatkan kepada mereka (pelaku usaha), sebenarnya lama tinggal wisatawan di suatu tempat itu terkait dengan daya dukung wisata halal itu," ujarnya.

Tri pun tidak menampik masih adanya kekurangan sumber daya manusia untuk pengembangan pariwisata halal ini. Untuk itu, diharapkan seluruh pihak terlibat dapat berkontribusi mengembangkan wisata halal dalam rangka meningkatkan perekonomian.

"Kalau mengandalkan SDM saja mungkin terbatas, tapi bukan berarti harus ditinggalkan. Tapi SDM untuk menghadapi pemasukan negara, devisa yang baik atau pun mendorong kinerja industri pariwisata dalam negeri itu harus di-support maksimal," jelas Tri.

Terkait dengan adanya pelanggaran protokol kesehatan seperti diperbolehkannya tidak menggunakan masker



Kegiatan Wisatawan Di Pasar Beringharjo, Yogyakarta

di area terbuka, hal ini menurutnya juga harus dijadikan peluang untuk mengembangkan pariwisata halal.

"Ini sudah semakin dibuka dan disambut dengan persiapan yang baik. Kita mengingatkan lagi hotel dan pelaku lainnya mendaftar untuk sertifikat halal. Sudah banyak (yang mendaftar), tapi asosiasinya belum bergerak (maksimal)," tambahnya. (***)

PARIWISATA INDONESIA NAIK PERINGKAT DALAM GLOBAL TRAVEL MUSLIM INDEX

Pariwisata Indonesia tercatat naik dua peringkat ke ranking kedua dalam The Global Travel Muslim Index (GMTI) 2022 yang menunjukkan besarnya potensi serta daya saing wisata halal Indonesia.

Founder & CEO Crescentrating & Halaltrip, Fazal Bahardeen, dalam "Halal in Travel Global Summit 2022" di Singapura pada Rabu (1/6/2022) mengumumkan capaian tersebut di hadapan delegasi Indonesia yang dipimpin langsung Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf/Kabaparekraf) Sandiaga Salahuddin Uno. "Indonesia naik peringkat ke ranking kedua setelah tahun sebelumnya di peringkat keempat," katanya.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menyatakan, dalam forum tersebut Indonesia mengalahkan posisi Arab Saudi di peringkat ketiga, Turki posisi keempat, dan Uni Emirates Arab di posisi kelima. Sementara posisi pertama ditempati negara Malaysia.

Pada kesempatan yang sama, Fazal Bahardeen juga menyerahkan secara langsung penghargaan *Halal Travel Personality of The Year* dari Crescentrating & Halaltrip Tahun 2022" kepada Menparekraf Sandiaga Uno.

Fazal Bahardeen mengungkapkan terpilihnya Sandiaga Uno atas penghargaan tersebut karena Menparekraf Sandiaga dianggap menjadi sosok penggerak dalam pengembangan wisata halal di Indonesia. Besarnya perhatian Sandiaga Uno itu juga memengaruhi kesadaran global atas besarnya pasar muslim dunia.

"Sejak Sandiaga mengambil alih Kementerian dan berada di garis depan dalam meningkatkan kesadaran pasar pariwisata halal, kebijakan dan kontribusinya telah membantu para pemangku kepentingan perjalanan di Indonesia untuk lebih memahami dan merangkul segmen pasar ini," kata Fazal Bahardeen.

Menparekraf Sandiaga Uno dalam pidatonya di forum tersebut memaparkan potensi wisata halal di Indonesia sekaligus menyampaikan terima kasih atas penghargaan



Menparekraf Sandiaga Uno dalam Global Travel Muslim Index
Sumber foto: travel.tempo.co

yang diterimanya. Sandiaga berharap penghargaan tersebut mampu mendorong upaya pemulihan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif (parekraf) serta pembuka lapangan kerja.

“Kami berharap penghargaan ini akan membawa keputihan, membuka lapangan kerja dan Insya Allah memulihkan ekonomi lewat halal tourism,” kata Sandiaga Uno.

Optimisme tersebut disampaikan Sandiaga Uno merujuk besarnya potensi pasar wisata halal. Data menunjukkan pada 2019, umat Islam di seluruh dunia menghabiskan total 2,02 triliun dolar AS untuk belanja makanan, kosmetik farmasi, fesyen, travel, dan rekreasi.

Pasar muslim global diperkirakan akan tumbuh hingga 2,4 triliun dolar AS pada tahun 2024. Sejumlah pengeluaran terbesar bagi konsumen muslim adalah pada makanan dan minuman halal.

“Menurut saya kita harus menciptakan peluang-peluang usaha berbasis halal tourism. Ada beberapa destinasi (wisata) yang kita unggulkan seperti Aceh, Sumatra Barat, Jawa Barat, Lombok, dan Kalimantan Selatan sebagai destinasi unggulan,” kata Sandiaga Uno.

“Kita ingin menciptakan banyak lapangan kerja dengan beberapa kegiatan yang mudah-mudahan mampu

membangkitkan ekonomi dari segmen wisata halal ini,” katanya.

Kemenparekraf dikatakan Sandiaga telah menyusun kebijakan terkait pariwisata halal. Namun ia menekankan bahwa wisata halal bukan berarti islamisasi wisata atraksi, melainkan memberikan layanan tambahan yang terkait dengan fasilitas, turis, atraksi, dan aksesibilitas untuk memenuhi pengalaman dan kebutuhan para wisatawan muslim.

Layanan tambahan tersebut di antaranya, jasa akomodasi dan transportasi, penyediaan makanan halal, wisata halal paket, dan keuangan halal. “Mari kita semua berinovasi, beradaptasi, dan berkolaborasi bersama untuk memulihkan industri wisata halal, memastikan perluasan peluang usaha, penciptaan lapangan kerja dan pemberdayaan pelaku ekonomi kreatif,” kata Sandiaga Uno.

Menparekraf mengatakan masyarakat di dunia sudah menanti Indonesia mengibarkan lebih banyak peluang untuk destinasi yang memberikan layanan tambahan, mulai dari akomodasi, makanan, sampai juga layanan lainnya dan kemudahan untuk beribadah. “Menurut saya ini adalah peluang yang baik,” kata Sandiaga Uno. (***)

GLUTATHIONE HALALKAH DIKONSUMSI?

Dunia kecantikan telah lama mengenai *glutathione* sebagai zat yang dipercaya dapat menjaga kesehatan dan mencerahkan kulit. Apa saja manfaatnya? Bagaimana aspek kehalalannya?



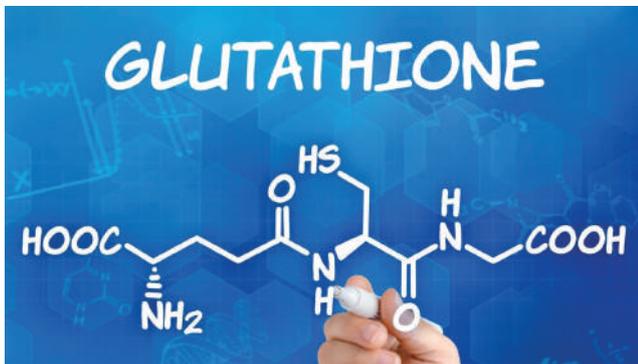
● ● ● ●
Prof. Dr. Hj. Ir. Purwantiningsih M.S.
 Auditor Senior LPPOM MUI
 Expert of Laboratory Service LPPOM MUI

Dalam beberapa tahun terakhir, nama *glutathione* atau yang sering disebut gluta semakin populer di masyarakat. Setidaknya ada dua hal yang membuat gluta, yang diyakini sangat berkhasiat di dunia kecantikan ini semakin dikenal. Pertama, tuntutan kaum hawa yang ingin tampil lebih cantik. Kedua, semakin gencarnya media sosial dan toko *online* yang mempromosikan produk yang mengandung gluta.

Glutathione (GSH) merupakan antioksidan yang diproduksi secara alami oleh tubuh. GSH bermanfaat bagi kesehatan, di antaranya meringankan peradangan pada kulit yang menyebabkan kulit bersisik, menebal, mudah terkelupas, dan gatal, meringankan gejala penyakit Parkinson dan efek samping kemoterapi pada pasien kanker, melawan radikal bebas, menjaga kesehatan jantung.

Gluta juga dipercaya dapat memelihara kesehatan kulit, mencegah kerusakan sel hati, meningkatkan efektivitas insulin, mobilitas penderita penyakit arteri perifer dan daya tahan tubuh, mengurangi gejala penyakit akibat kelainan genetik yang menyebabkan lendir kental menumpuk di paru-paru dan sistem pencernaan.

Cobalah gunakan situs pencarian *google* dan ketik kata "gluta", maka akan muncul sederet akun media sosial dan



toko *online* yang menawarkan produk kecantikan yang mengandung gluta dengan sederet manfaat yang bakal diperoleh bagi pemakainya. Produk tersebut ditawarkan sebagai suplemen kecantikan dalam kemasan *soft capsule* maupun cairan krim *body lotion*.

Guru Besar IPB University, Prof. Purwantiningsih menjelaskan, GSH diproduksi oleh hati dan sel-sel saraf di otak. GSH terbentuk dari 3 jenis asam amino, yaitu *L-cysteine*, *glycine*, dan *L-glutamate*. Ketiga komponen ini sejatinya secara alamiah diproduksi tubuh sejak lahir. Selain dihasilkan secara alami oleh tubuh, GSH juga dapat diperoleh dari makanan tertentu atau suplemen.

Keberadaan gluta di dalam tubuh diyakini mampu menangkal radikal bebas dan meregenasi sel-sel yang rusak. Namun, seiring dengan bertambahnya usia, kemampuan tubuh untuk memproduksi gluta secara alami juga semakin berkurang.

Gaya hidup yang kurang sehat serta terlalu sering terpapar oleh polusi dan racun, stress, sinar UV yang berbahaya, konsumsi alkohol, penuaan, kelelahan yang berlebihan, merokok, dsb dapat mempercepat berkurangnya produksi gluta di dalam tubuh. Untuk mengatasi berkurangnya zat gluta di dalam tubuh maka banyak kaum perempuan yang mengonsumsi produk kecantikan yang mengandung gluta.

Dalam ulasannya yang dikutip *beautyJournal.id* dermatologis Dr. Gaile menjelaskan, GSH dapat memengaruhi produksi melanin (pigmen penentu warna kulit). Pigmen melanin dalam tubuh ada 2 jenis, yaitu eumelanin dan pheomelanin. Eumelanin membuat kulit menjadi warna hitam-cokelat, dan pheomelanin membuat kulit menjadi warna kuning-merah. Pengaruh keberadaan GSH dalam mengontrol melanin dalam tubuh dapat dijelaskan dengan 3 tahap.

Pertama, GSH mengurangi aktivitas tyrosinase, enzim yang berperan untuk memproduksi melanin. *Kedua*, GSH mengubah produksi eumelanin menjadi pheomelanin. Dosis GSH tinggi akan membuat kulit memproduksi lebih banyak pheomelanin yang diasosiasikan dengan warna kulit lebih terang. *Ketiga*, GSH memengaruhi *melanicytotoxic*, artinya GSH memiliki efek depigmentasi pada kulit yang kerap membuat seseorang seolah terlihat lebih cerah/putih.

Dr. Gaile menekankan bahwa GSH tidak serta-merta dapat memutihkan kulit, karena pada dasarnya warna kulit asli manusia tidak dapat diubah. Keberadaan GSH dalam tubuh, dengan kandungan antioksidannya yang tinggi akan memberikan perlindungan kulit dari radikal bebas sehingga kulit menjadi sehat, kelembapan dan elastisitas kulit meningkat, dan membuat kulit lebih kuat, sehat, dan terlihat lebih cerah.

Meskipun diklaim memiliki banyak manfaat untuk kulit, penggunaan GSH dalam kecantikan juga harus berhati-hati. Dr. Jati Satriyo, salah satu pengasuh konsultasi online *alodokter.com* menjelaskan, salah satu efek samping GSH yang pernah dilaporkan adalah konsumsi GSH dalam dosis tinggi dapat mengganggu fungsi organ ginjal. Oleh karena itu, konsumsi GSH dalam kesehariannya untuk kesehatan harus mendiskusikan terlebih dahulu kepada dokter spesialis kulit agar sesuai dengan riwayat kesehatan, serta obat lain yang mungkin sedang dikonsumsi.

APEK KEHALALAN

Selain aspek keamanan, hal lain yang tak kalah penting untuk diperhatikan adalah sisi kehalalannya. Menurut Prof. Purwantiningsih, GSH selain diproduksi secara alami oleh tubuh, dapat juga diperoleh dari makanan keseharian kita.

Makanan yang disinyalir mengandung GSH adalah daging merah, ayam, dan ikan, telur, susu, buah-buahan seperti alpukat, jeruk, pepaya, kiwi, dan strawberi, sayuran yang mengandung sulfur, misalnya brokoli, kembang kol, bok choy, dan bawang putih, kunyit dan kacang

"Jika kita konsumsi langsung jenis makanan sumber GSH tersebut, insyaallah tidak ada masalah dari sisi kehalalannya. Khusus untuk daging dan ayam, kita juga harus pastikan bahwa daging tersebut adalah daging halal dan memiliki Sertifikat Halal yang valid," ujar Prof. Purwantiningsih.

Mengingat di pasaran juga banyak beredar suplemen gluta maka konsumen harus berhati-hati. Suplemen gluta yang beredar di pasaran umumnya dalam bentuk *soft capsule* maupun cairan krim *body lotion*. Tidak semua produk suplemen gluta terjamin kehalalannya. Titik kritis haram suplemen gluta antara lain terletak pada bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan proses produksinya.

"Apakah ekstrak daging merah yang digunakan berasal dari hewan halal yang disembelih secara Syariah? Ini yang harus kita cermati," kata Purwantiningsih. Selain bahan utama, bahan tambahan dan penolong seperti cangkang kapsul, gliserol, vitamin juga harus diwaspadai asal-usulnya dan prosesnya.

Proses produksi juga bagian yang harus dicermati, pastikan produk diproduksi di fasilitas produksi yang tidak terkontaminasi dengan bahan haram/najis. "Lebih aman jika kita gunakan gluta yang sudah bersertifikat halal," pungkas Prof. Purwantiningsih. (***)



GANJA UNTUK OBAT HALAL ATAU HARAM?

Sumber foto: Tirto.id

Di sejumlah media massa viral seorang ibu bernama Santi Warastuti (43) bersama putrinya, Pika meminta pertolongan agar pemerintah melegalkan ganja medis. Bagaimana aturan penggunaan ganja medis untuk pengobatan? Bagaimana pula sikap MUI?

Wacana pembahasan mengenai pelegalan penggunaan ganja medis kembali mengemuka. Pemicunya adalah desakan dari seorang ibu yang anaknya menderita cerebral palsy dan membutuhkan ganja medis untuk pengobatan.

Santi Warastuti, sang ibu tadi merupakan salah satu dari tiga ibu yang menjadi pemohon uji materi Undang-Undang (UU) Narkotika ke Mahkamah Konstitusi pada November 2020 agar ganja untuk kepentingan medis dilegalkan.

Legalisasi ganja medis, menurut Santi, sangat penting agar putrinya dan para penderita cerebral palsy,-- dan penyakit lain yang membutuhkan ganja sebagai obat,-- dapat memanfaatkan ganja untuk keperluan pengobatan.

Benarkah ganja bisa digunakan sebagai obat? Pakar Farmakologi dan Farmasi Klinik UGM, Prof. Apt. Zullies Ikawati, Ph.D., menjelaskan bahwa ganja dapat digunakan untuk terapi atau obat karena di dalamnya mengandung beberapa komponen fitokimia yang aktif secara farmakologi.

Dalam ulasannya di laman *kagama.co.*, Zullies menjelaskan bahwa ganja mengandung senyawa cannabinoid yang terdiri dari berbagai senyawa lainnya. Yang utama adalah senyawa tetrahydrocannabinol (THC) yang bersifat psikoaktif.

Ada pula senyawa lain, yakni cannabidiol (CBD) yang memiliki aktivitas farmakologi, tetapi tidak bersifat psikoaktif. CBD ini dikatakan Zullies memiliki efek salah satunya adalah anti kejang.

Prof. Zullies menuturkan bahwa CBD telah dikembangkan sebagai obat dan disetujui oleh Food and Drug Administration (FDA) di Amerika. Misalnya epidiolex yang mengandung 100 mg/mL CBD dalam sirup. Obat ini diindikasikan untuk terapi tambahan pada kejang yang dijumpai pada penyakit Lennox-Gastaut Syndrome (LGS) atau Dravet syndrome (DS), yang sudah tidak berespons terhadap obat lain. "Di kasus yang viral untuk penyakit Cerebral Palsy, maka gejala kejang itulah yang akan dicoba diatasi dengan ganja," ucapnya.

Zullies menjelaskan CBD memang telah teruji klinis dapat mengatasi kejang, walaupun untuk terapi antikejang yang dibutuhkan adalah CBD-nya, bukan keseluruhan dari tanaman ganja. Sebab, ganja jika masih dalam bentuk tanaman akan bercampur dengan THC. Kondisi ini yang menimbulkan berbagai efek samping pada mental.

Guru Besar Fakultas Farmasi UGM ini juga menuturkan jika ganja bukanlah satu-satunya obat untuk mengatasi

penyakit termasuk cerebral palsy. Namun, masih ada obat lain yang dapat digunakan untuk mengatasi kejang. Penggunaan ganja medis dapat dicermati sebagai obat-obatan golongan morfin. Morfil juga berasal dari tanaman opium dan menjadi obat legal selama diresepkan dokter. Selain itu, digunakan sesuai indikasi seperti nyeri kanker yang sudah tidak respons lagi terhadap analgesik lain dengan pengawasan distribusi yang ketat.

“Tanamannya yakni opium tetap masuk dalam narkotika golongan 1 karena berpotensi penyalahgunaan yang besar, begitupun dengan ganja. Oleh sebab itu, semestinya yang dilegalkan bukan tanaman ganjanya, tetapi obat yang diturunkan dari ganja dan telah teruji klinis dengan evaluasi yang komprehensif terhadap risiko dan manfaatnya”, pungkasnya.

Meski diyakini bermanfaat bagi kesehatan, sejauh ini Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) belum menyatakan sikap terhadap wacana legalisasi ganja medis. Dokter Muhammad Fajri Adda’i, relawan COVID-19 dan edukator kesehatan, menyatakan bahwa terkait masalah tersebut masih menunggu keputusan dari BPOM. “Kalau bicara soal keamanan dan penggunaannya harus menunggu BPOM. Sejauh ini regulasinya di Indonesia belum ada” kata Dr. Fajri kepada *MNC*.

Selain harus dikaji dari aspek medis dan yuridis formal, pemanfaatan ganja medis ini juga harus diperjelas dari sudut pandang syariah. Sejauh ini di Indonesia belum ada

undang-undang yang secara khusus menyebutkan secara tegas tentang ganja.

Namun, Undang-Undang Nomor 35 Tahun 2009 tentang Narkotika pada Bab I Ketentuan Umum Pasal 1 menyebutkan, narkotika adalah zat atau obat yang berasal dari tanaman atau bukan tanaman, baik sintesis maupun semisintesis, yang dapat menyebabkan penurunan atau perubahan kesadaran, hilangnya rasa, mengurangi sampai menghilangkan rasa nyeri, dan dapat menimbulkan ketergantungan, yang dibedakan ke dalam golongan-golongan sebagaimana terlampir dalam undang-undang ini.

Mengacu pada ketentuan tersebut maka ganja dan zat lain yang dapat mengakibatkan penurunan atau perubahan kesadaran, hilangnya rasa dan sebagainya seperti disebut pada pasal 1 merupakan barang terlarang.

Khusus untuk pengobatan, UU Nomor 35 Tahun 2009 pada Bagian Kesatu Pasal 53 disebutkan bahwa untuk kepentingan pengobatan dan berdasarkan indikasi medis, dokter dapat memberikan Narkotika Golongan II atau Golongan III dalam jumlah terbatas dan sediaan tertentu kepada pasien sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasien sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat memiliki, menyimpan, dan/atau membawa Narkotika untuk dirinya sendiri. Pasien sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus mempunyai bukti yang sah bahwa Narkotika yang dimiliki, disimpan, dan/atau dibawa untuk digunakan diperoleh secara sah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.



Ganja, Halalkah untuk Obat?
Sumber foto: *selebritis.id*

Adapun secara hukum Islam, sejak lama Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia telah beberapa kali melakukan kajian mengenai penyalahgunaan narkotika tersebut. Misalnya pada sidang tanggal 20 Oktober 1975, 30 Oktober 1975, 1 Nopember 1975, 4 Nopember 1975, 26 Januari 1976 dan tanggal 8 Februari 1976. Sidang-sidang tersebut membicarakan berbagai persoalan, antara lain mengenai masalah penyalahgunaan narkotika.

Larangan penyalahgunaan narkotika didasarkan pada dalil Al-Qur'an dan Hadits. Misalnya surat Al-Baqarah [2]:195, "... Dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan ...".

Juga surat an-Nisa [4]:29 yang berbunyi "... Dan janganlah kamu membunuh dirimu, sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu."

Hadits Ummu Salamah menyatakan, "Melarang Rasulullah SAW daripada tiap-tiap barang yang memabukkan dan melemahkan akal dan badan."

Mengacu pada Al-Qur'an dan hadist tersebut, Ketua Majelis Ulama Indonesia (MUI) Bidang Fatwa, Dr. H.M. Asrorun Ni'am Sholeh, M.A. menjelaskan bahwa setiap yang memabukkan hukumnya haram, baik sedikit maupun banyak. Sama halnya dengan ganja termasuk barang yang memabukkan. Oleh

karena itu, mengonsumsi ganja hukumnya haram karena memabukkan dan membahayakan kesehatan.

Akan tetapi, jika ada kebutuhan yang dibenarkan secara syar'i, penggunaan ganja dibolehkan, dengan syarat dan kondisi tertentu. "Oleh karenanya diperlukan suatu kajian mendalam mengenai ihwal manfaat ganja tersebut," kata dia.

Menurut Kiai Ni'am, MUI pernah menetapkan Keputusan Ijtima Ulama Komisi Fatwa se-Indonesia IV Tahun 2012 tentang nikotin sebagai bahan aktif produk konsumtif untuk kepentingan pengobatan. Salah satu isi fatwa tersebut menyatakan bahwa hukum mengonsumsi nikotin adalah haram. Namun penggunaan nikotin sebagai bahan obat dan terapi penyembuhan berbagai penyakit, termasuk parkinson dan kecanduan rokok, diperbolehkan sepanjang belum ditemukan terapi farmakologis yang lain.

Oleh karena itu, kata Kiai Ni'am, MUI dapat melakukan kajian mengenai hukum penggunaan ganja medis jika diminta. Dari kajian tersebut akan dihasilkan beberapa alternatif keluaran atau *output*. Misalnya berbentuk penguatan regulasi, rekomendasi untuk penyusunan regulasi, atau dalam bentuk fatwa baru, walaupun sampai saat ini pihaknya belum menerima permohonan fatwa terkait ganja untuk medis itu secara resmi. (***)

GANJA, JENIS NARKOTIKA APA?

Di dalam Undang-undang Nomor 35 Tahun 2009 tentang Narkotika, pada pasal 1 ayat 1 disebutkan bahwa narkotika adalah zat buatan atau yang berasal dari tanaman yang memerikan efek halusinasi, menurunkan kesadaran serta menyebabkan kecanduan.

Masyarakat umumnya mengenal sebutan Narkoba, yaitu singkatan dari narkotika, psicotropika, dan obat terlarang, atau NAPZA (Narkotika, Psicotropika, dan Zat aditif). Masyarakat perlu memahami tentang jenis dan golongan narkotika, yaitu (1) Narkotika jenis sintetis, seperti Amfetamin, Metadon, Deksamfetamin, dan lainnya; (2) Narkotika jenis semi-sintetis, seperti Morfin, Heroin, Kodein, dan lainnya; dan (3) Narkotika jenis alami, seperti Ganja dan Koka.

Selanjutnya, jika dicermati berdasarkan pada risiko ketergantungan, maka dapat digolongkan sebagai berikut: (1) Narkotika golongan 1, seperti ganja, opium, dan

tanaman koka sangat berbahaya, karena beresiko tinggi menimbulkan efek kecanduan; (2) Narkotika golongan 2 dapat dimanfaatkan untuk pengobatan sesuai dengan resep dokter, diantaranya morfin, alfaprodina, dan lain- lain, yang juga berpotensi tinggi menimbulkan ketergantungan; dan (3) Narkotika golongan 3 yang memiliki risiko ketergantungan cukup ringan dan banyak dimanfaatkan untuk pengobatan serta terapi.

Ganja merupakan jenis narkotika alami, dan berisiko tinggi menimbulkan efek kecanduan. Upaya mencegah narkotika harus berasal dari diri sendiri. Dengan cara memahami dampak negatif dari narkoba, mencintai diri sendiri dan keluarga, meningkatkan kesadaran arti hidup untuk diri sendiri dan keluarga, meningkatkan disiplin dan taat hukum, dan sebagai warga negara memiliki nilai-nilai dasar untuk senantiasa membela kepentingan negara. (***)



Sumber foto: fin.co.id

BISAKAH PASANG QR CODE HALAL UNTUK SATU OUTLET RESTORAN?



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

Pertanyaan:

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Ketika berkunjung ke sebuah pusat perbelanjaan di Jakarta saya menyaksikan seorang pelanggan restoran siap saji yang sedang memindai QR Code LPPOM MUI yang tertempel di dinding depan restoran tersebut.

Karena penasaran dan kebetulan juga ingin bersantap siang di restoran yang sama, saya mencoba bertanya kepada pemindai tadi. Secara singkat ia menjelaskan, tujuan pemindaian adalah untuk memastikan keaslian dari logo halal yang diterima oleh restoran tersebut.

Melalui media ini saya mohon penjelasan terkait dengan QR Code LPPOM MUI tersebut.

1. Benarkah pemindaian yang dilakukan dapat digunakan untuk memastikan keaslian dari sertifikat halal yang diberikan oleh MUI kepada restoran tersebut?
2. Adakah fungsi lain dari QR Code? Misalnya mengetahui jenis menu makanan yang tersedia?
3. Mengingat saya juga mengelola rumah makan yang sudah disertifikasi halal oleh LPPOM MUI di daerah, bisakah saya mendapatkan fasilitas QR Code tersebut?

4. Bisakah pemasangan QR Code untuk satu outlet restoran atau rumah makan? Atau fasilitas ini hanya diberikan bagi restoran yang memiliki banyak jaringan?
5. Bagaimana cara mendapatkannya?

Demikian pertanyaan saya, atas tanggapan dan penjelasannya saya sampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Johan Setiawan
Medan, Sumatera Utara

Jawaban:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Terima kasih atas pertanyaan dan perhatian Pak Johan terhadap halal. Semoga usaha Bapak yang sudah mendapatkan sertifikat halal dapat terus berkembang dan memberikan manfaat bagi banyak orang.

QR Code seperti yang Bapak tanyakan, merupakan salah satu ikhtiar kami dalam memberikan layanan kepada masyarakat, khususnya pelanggan restoran agar semakin mudah mengakses informasi tentang kehalalan sebuah resto yang hendak mereka kunjungi.

Selain QR Code, LPPOM MUI juga menyediakan layanan informasi halal melalui platform aplikasi yang lain. Misalnya melalui aplikasi 'Halal MUI'. Melalui aplikasi ini Bapak bisa mengecek langsung status halal sebuah produk hingga cek restoran bersertifikasi halal dengan fitur Halal Resto yang tersedia.

Aplikasi lainnya adalah melalui situs resmi LPPOM MUI yaitu www.halalmui.org, di mana pada pada laman utama akan ditampilkan layanan "Cek Produk Halal".

Kembali ke pertanyaan mengenai QR Code, dapat kami jelaskan bahwa pada prinsipnya LPPOM MUI senantiasa memanfaatkan keunggulan teknologi informasi sebagai fasilitas untuk memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. Termasuk dalam hal penguunaan Quick Response Code (QR Code) pada restoran yang sudah bersertifikat halal. Dengan aplikasi ini diharapkan konsumen dapat mengecek sertifikasi halal suatu produk melalui perangkat gadget seperti handphone.

QR Code LPPOM MUI pertama kali dilakukan di outlet jaringan restoran cepat saji di Jakarta Selatan, pada awal Maret 2015 lalu. Saat ini QR Code sudah terpasang berbagai outlet restoran halal di kota-kota besar di Indonesia.

Tujuan dari QR Code antara lain agar konsumen dapat mengetahui keaslian sertifikat halal. Sebab, ada beberapa pelaku usaha yang tidak bertanggung jawab yang mengklaim

bahwa restorannya dijamin halal, padahal belum memperoleh sertifikat halal.

Melalui pemindaian QR Code, dengan hitungan detik konsumen dapat mengetahui informasi halal sebuah restoran, baik yang berdiri sendiri maupun yang memiliki jaringan. Beberapa informasi yang bisa diperoleh antara lain meliputi nomor sertifikat MUI, nama dan alamat outlet, masa berlaku sertifikat, dan nama pemegang sertifikat halal.

QR Code tidak dapat digunakan untuk mengetahui daftar menu makanan di sebuah restoran. Untuk hal ini biasanya disediakan barcode khusus oleh pengelola restoran sebagai pengganti atau pelengkap buku menu.

Fasilitas penggunaan QR Code ini saat ini hanya tersedia untuk perusahaan yang mengurus sertifikasi halal melalui LPPOM MUI Pusat. Informasi lebih lanjut dapat menghubungi Customer Service LPPOM MUI di Global Halal Centre Jl. Pemuda No 5, Bogor 16161. Phone No. +62 251 8358748. Email : customercare@halalmui.org. atau melalui Call Center Halo LPPOM di nomor 14056.

Demikian penjelasan kami. Semoga menjawab pertanyaan Bapak.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



FSSC 22000

FOODEX INGREDIENTS

Let's Meet in

FOOD INGREDIENTS ASIA 2022

07 - 09 SEPT 2022

JIEXPO BOOTH NO. E04

Your Trusted Taste Solution Provider

021-29288650 | sales@foodexingredients.com | www.foodexingredients.com

MENGENAL WAGYU DAN ASPEK KEHALALANNYA

Wagyu dari sisi istilah berakar dari dua kata: *wa* berarti Jepang dan *gyu* berarti sapi. Jadi Wagyu secara harfiah memang berarti sapi Jepang. Namun nama itu bukan sekadar makna leksikal belaka. Bagaimana aspek kehalalan wagyu?



Ir. Hendra Utama, MM
Senior Auditor LPPOM MUI

Nama wagyu mengandung nilai historis karena sudah mulai hidup sejak era Restorasi Meiji (1898 – 1912) tatkala pemerintah Jepang pada waktu itu mengeluarkan panduan program ekstensifikasi dan kawin silang (*crossbreeding*) sapi.

Nama itu juga sudah melahirkan persepsi. Persepsi yang berkelindan dengan realitas faktual; yang menggabungkan unsur fisik dan non-fisik yang tercipta di sekelilingnya, termasuk unsur emosi—baik positif maupun negatif—karena berkaitan dengan pengalaman konsumen dalam menikmatinya.

Jika berbicara tentang Wagyu, mungkin yang terlintas dalam pikiran kita adalah daging sapi yang bermutu tinggi, mempunyai cita rasa luar biasa karena lembut (*tender*), rasanya unik cenderung legit dan merupakan hasil budidaya peternak di negeri Jepang.

Namun sejatinya, Wagyu sebagai produk dunia peternakan di negeri Asia Timur itu, bukan dampak pekerjaan komunitas peternak saja. Namun hasil kontribusi banyak pihak sebagai pemangku kepentingan.

Jadi persepsi yang muncul dan melekat pada Wagyu sebagai daging yang bermutu tinggi sehingga harganya juga

tinggi, bukan sekadar hasil aktivitas komunikasi pemasaran—yang ujung-ujungnya menghasilkan *positioning* atau *brand* yang kuat—namun adalah kombinasi banyak aktivitas—baik dari sisi teknis maupun manajemen; termasuk di dalamnya peran kebijakan pemerintah Jepang dan pengawasannya.

Kesan atau persepsi yang baik atas produk dalam bisnis pangan memang diciptakan, namun yang membuat kesan baik itu tetap bertahan di benak konsumen adalah antara realitas (mutu) produk itu harus sama atau lebih baik dari yang dipersepsikan. Disitulah peran kerja keras banyak aktor—dalam menjaga konsistensi mutu sesuai dengan yang dipersepsikan—untuk dapat mengawetkan kesan yang baik itu dalam layar pikiran konsumen

Wagyu dalam pandangan orang Jepang adalah produk artisan yang diolah dari aset kekayaan alami dan budaya pangan mereka. Kualitas Wagyu sangat berasosiasi dengan istilah “*marbling*”. *Marbling* yang baik artinya lemak hadir dalam daging Wagyu sebagai indikator tingkat kemanisan (*sweetness*) dan cita rasa (*taste*), yang ketika didorong ke dalam rongga mulut: daging tersebut seakan meleleh dan menghasilkan sensasi rasa yang menyenangkan (*pleasure*).



Wagyu dalam pandangan orang Jepang adalah produk artisan yang diolah dari aset kekayaan alami dan budaya pangan mereka. Kualitas Wagyu sangat berasosiasi dengan istilah “*marbling*”.

WAGYU JEPANG: BUAH KERJA SEBUAH SISTEM

Kesan kualitas tinggi yang diasosiasikan dengan Wagyu—sekali lagi—adalah hasil pekerjaan jejaring banyak aktor yang berkolaborasi dengan baik.

Wagyu dirawat dan dibesarkan di bawah kendali mutu yang ketat dan diperhatikan dari sisi keamanannya. Setiap individu Wagyu diberi nama dan diberlakukan bagaikan anggota keluarga. Ketersediaan sistem mampu telusur memungkinkan untuk melacak hingga nama peternak dan pakan yang diberikan untuk sapi tersebut.

Sapi jenis ini pun dibesarkan dalam sebuah lingkungan yang memungkinkannya leluasa bergerak, kegiatan pembibitan (*breeding*) yang baik serta memastikan janin dan induknya sehat. Popularitas Wagyu secara internasional memang dikaitkan dengan perlakuan teknik yang superior.

Sistem pencatatan dimulai dari nomor registrasi sebagai informasi dasar untuk keperluan melihat perkembangan sapi. Ketika anak sapi (pedet) dilahirkan, inspeksi untuk keperluan registrasi lokal dilakukan untuk memeriksa dokumentasi dan kesehatan pedetnya, termasuk juga pengecekan kemungkinan lahir abnormal.

Berdasarkan inspeksi tersebut, akta kelahiran pedet kemudian akan dikeluarkan enam bulan setelah tanggal lahir, yang mendeskripsikan garis keturunan (*bloodlines*) hingga tiga generasi: induk, nenek, dan buyut.

Jepang menggunakan sistem *grading* untuk menilai kualitas Wagyu secara objektif. Sistemnya—diklaim—berbeda dengan sistem mana pun, dilakukan oleh inspektur tersertifikasi dari Asosiasi *Grading* Daging Jepang.

Sistem *grading* ini secara komprehensif menjamin bahwa penilaian kualitas akan selalu terjaga standarnya untuk setiap ekor sapi tidak peduli waktu dan tempat dibesarkan. *Grading* tersebut didasarkan pada tingkat (*grade*) kualitas daging dan tingkat (*grade*) rendemen.

Tingkat kualitas daging dinilai berdasarkan skala lima poin untuk empat aspek: *marbling*, warna dan kecerahan daging (*meat color and brightness*), dan soliditas dan tekstur daging (*meat firmness and texture*), warna dan kilau lemak (*fat color and luster*). Nilai tertinggi adalah grade 5.

Tingkat rendemen dinilai berdasarkan proporsi daging yang didapatkan. Grade-nya terbagi tiga yakni Grade A: premium, Grade: standar, Grade C: sub-standar. Skor penilaian keluar dalam bentuk kombinasi keduanya misalnya: A5 atau B4.

Kembali kepada kendali mutu. Wagyu dihasilkan dalam kondisi sanitasi yang ketat berdasarkan informasi yang



Sumber foto: gurunavi.com

tedapat dalam sistem mampu telusur. Sistem ini dikendalikan oleh pemerintah Jepang, yang setiap sapi diberi nomor dalam format 10 digit yang kelak akan muncul di label kemasan produk dagingnya. Nomor ini akan memuat tanggal lahir, jenis kelamin, benih, induk, catatan perpindahan, periode penggemukan, lokasi pengolahan daging, dan tanggal penyembelihan. Informasi ini bisa ditelusuri secara mudah di ruang publik.

Ada tiga unsur yang menyebabkan daging sapi bercita rasa tinggi: tekstur, rasa, dan aroma. Dari tiga unsur tersebut, aroma daging Wagyu memang sangat kaya, berbau seperti buah persik dan kelapa. Wagyu mempunyai aroma retronasal yang akan terdistribusi merata di mulut ketika dikunyah.

Aroma Wagyu muncul dan menetap di dalam daging dan akan muncul lagi ketika dikunyah (berupa aroma retronasal) bahkan ketika daging dalam keadaan dingin. Itulah sebabnya rasa Wagyu Jepang tetap gurih ketika dihidangkan dalam keadaan dingin sekalipun. Paling tidak pengalaman itu yang penulis rasakan ketika menikmatinya di sebuah restoran halal di sebuah sudut lokasi sub-urban Tokyo.

WAGYU NON-JEPANG

Merupakan hal yang normal ketika sebuah produk berkualitas tinggi dihasilkan suatu negara dan sangat diminati oleh konsumennya, maka akan negara lain yang mencoba mengadopsi teknologinya dan mengembangkan di negaranya sendiri agar kemudian ikut menikmati kue bisnis yang sudah mulai tumbuh itu.

Oleh karena itu, beberapa negara mengimpor sapi hidup dari Jepang dan kemudian melakukan pembibitan di negaranya. Ada beberapa negara yang melakukan pola seperti itu. Sebutlah Australia, Selandia Baru, Amerika Serikat, dan Cili yang merupakan negara-negara yang mencoba mengembangbiakkan Wagyu di negerinya masing-masing.

Amerika Serikat sudah mengimpor Wagyu hidup sejak tahun 1975, diawali dari dua sapi hitam (*black bull*) dan dua sapi merah (*red bull*). Bahkan ketika Jepang pada tahun 1989 mengurangi tarif impornya, negeri Paman Sam tersebut mulai mengeksport Wagyu yang mereka kembangkan untuk pasar Jepang.

Indonesia juga mengimpor Wagyu hidup dari Australia dan kemudian menggemukkannya di beberapa lokasi sebelum menyembelohnya di rumah potong hewan ruminansia. Australia sendiri mulai mengimpor Wagyu dari Jepang sejak tahun 1990.

BEDA STANDAR WAGYU JEPANG, AMERIKA SERIKAT, DAN AUSTRALIA

Sebagaimana klaim Jepang bahwa mereka mempunyai sistem sendiri dalam penilaian mutu Wagyu maka dapat dijelaskan sebagai berikut. Sistem penilaiannya—di samping tingkat kualitas daging dan tingkat rendemen—dilengkapi juga dengan istilah lain yakni BMS (*Beef Marbling System*) yakni sistem peringkat yang dikembangkan oleh jaringan bisnis restoran di Jepang.

Untuk BMS skor penilaiannya dari 1-12 namun skor ini merupakan konversi dari *grade system* yang dikembangkan Jepang untuk Wagyu. A1 ekuivalen dengan skor 1, A2 ekuivalen dengan skor 2, A3 terdiri dari dua skor: 3 dan 4, A4 terdiri dari skor: 5,6,7 dan A5 terdiri dari skor: 8,9,10,11,12. Restoran di sana memang hanya menggunakan daging dengan grade A

Wagyu Australia mempunyai *Marbling Reference Standard* yang mempunyai skor dari 0 s.d. 9. Karena di Indonesia yang lebih banyak Wagyu Australia maka level tertinggi *marbling* daging sapi dari negara benua tersebut adalah 9.

Berbeda lagi dengan negara Amerika Serikat. Sebenarnya tingkat mutu daging di AS hingga delapan level. Namun restoran steak di sana (*steak house*) biasanya menggunakan daging dengan tiga tingkat mutu teratas yakni USDA Prime, USDA Choice, dan USDA Select. Restoran steak yang *high-end* (premium) bahkan hanya menggunakan daging dengan tingkat mutu USDA Prime dan USDA Choice saja.

BISNIS RESTORAN BERMENU UTAMA DAGING DI INDONESIA

Di Indonesia dalam beberapa dekade terakhir bertumbuhan restoran-restoran atau usaha kuliner yang menggunakan daging sebagai menu utama—dari kelas hotel hingga kaki lima—tergantung target pasarnya. Termasuk juga bisnis *steakhouse* dari kelas premium hingga kelas warung.

Oleh karena itu penggunaan daging Wagyu sebagai salah satu menu andalan merupakan salah satu daya tarik pula. Walaupun bisa jadi Wagyu tersebut bukan berasal dari kampung halamannya melainkan dilahirkan dan dibesarkan di negara-negara selain Jepang, bahkan juga dikawin-silangkan dengan sapi-sapi lokal mereka.

Sejak tahun 2015, sapi Wagyu Jepang mulai kembali mengeksport produk dagingnya ke Indonesia dengan merancang *positioning* sebagai Wagyu yang benar-benar autentik dari Jepang.

Perlu pembaca ketahui, Jepang memang pernah berhenti selama 13 tahun mengeksport produk dagingnya ke Indonesia

karena negara tersebut tidak bebas penyakit mulut dan kuku (PMK). Ketika negara itu bebas PMK lagi tahun 2013, maka Jepang mulai memasarkan kembali Wagyu ke negara-negara yang bebas PMK termasuk ke negara kita.

Selama Wagyu Jepang tidak ada di Indonesia, maka Wagyu yang masuk ke sini merupakan produk yang berasal dari Australia dan Amerika Serikat yang memang merupakan negara-negara bebas PMK.

Kalau melihat perilaku pembelinya, Wagyu lagi lagi adalah simbol kemewahan dalam kuliner daging dan orang yang mampu membelinya sepertinya tidak peduli dari mana dia berasal—sepanjang harga yang dikeluarkan sesuai dengan ekspektasi pembeli atau persepsi cita rasa yang diperoleh lebih tinggi dari harga yang dibayarkan.

Memang sebagian konsumen mengidentifikasi dirinya berdasarkan apa yang dikonsumsi—termasuk juga Wagyu.

WAGYU IMITASI

Salah satu cara mengembangkan bisnis adalah memproduksi produk tiruan dan membidik segmen atau target pasar yang berbeda dari produk yang ditiru. Kalau dalam konteks bisnis daging Wagyu misalnya Wagyu premium membidik target pasar dengan status sosial ekonomi A, maka produk tiruannya akan membidik target pasar dengan status sosial ekonomi di bawahnya.

Nama Wagyu sendiri adalah magnet. Maka dengan membuat imitasinya dan memberikan embel-embel nama Wagyu di produknya—lantas dijual dengan harga yang lebih murah—tentu akan lebih banyak lagi konsumen yang tertarik.



**Nama Wagyu sendiri adalah magnet.
Maka dengan membuat imitasinya
dan memberikan embel-embel
nama Wagyu di produknya—lantas
dijual dengan harga yang lebih
murah—tentu akan lebih banyak lagi
konsumen yang tertarik.**

Berbicara soal imitasi ini, Anda mungkin pernah membaca atau mendengar istilah *Meltic Beef*. Secara teknis menurut Dr. Joko Hermanianto, ahli daging dari Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB *cum auditor halal LPPOM MUI*, jenis daging ini dihasilkan dari daging paha atau bagian sapi lainnya—tetapi bukan dari Wagyu—yang kemudian disuntik dengan lemak sapi cair ke dalam daging tersebut.

Namun di *marketplace* produk ini ditawarkan dengan nama Wagyu Meltic, sehingga bagi orang yang tidak mengerti dengan Wagyu maka Wagyu Meltic atau kadang-kadang ditulis Wagyu Meltique ini akan dianggap sama dengan Wagyu orisinal—padahal ini tiruannya; yakni daging sapi biasa (non-Wagyu) yang direkayasa sehingga menyerupai Wagyu.

Teknik penyuntikan ini dirancang sedemikian rupa sehingga konfigurasi terlihat seperti lemak yang terdistribusi di antara serat-serat daging—menyerupai Wagyu. Tujuannya memang membuat Wagyu imitasi dengan kandungan lemak yang tinggi, gurih, dan empuk—tapi harganya lebih murah.

Cuma untuk meningkatkan cita rasanya bahan yang disuntikkan bukan hanya lemak cair. Di samping daging sapi dan lemak sapi, ada beberapa lain yang juga ditambahkan seperti *flavor enhancer*, asam sitrat, karagenan, garam dan enzim. Di samping itu, mungkin juga ada bahan-bahan lain yang ditambahkan tergantung produsennya.

TITIK KRITIS KETIDAKHALALAN

Walaupun konsumen daging Wagyu sangat menikmati setiap cecapan rasanya dalam berbagai aneka masakan dan hidangan, tentu bagi kita sebagai seorang muslim aspek kehalalan adalah di atas segalanya. Wagyu Jepang dan Non-Jepang yang dijual dalam bentuk daging dari sisi titik kritis ketidakhalalan dilihat dari sisi penyembelihannya: apakah sesuai syariah atau tidak.

Sepanjang daging tersebut mendapatkan sertifikat halal dari lembaga halal yang terekognisi maka tentu dapat digunakan sebagai bahan-bahan untuk menghasilkan produk halal.

Sedikit lebih kompleks adalah untuk *Meltic Beef*, maka titik kritisnya—di samping daging sapi dan lemak sapi yang perlu didukung dengan sertifikat halal—adalah *flavor enhancer*, asam sitrat dan enzim, serta karagenan sehingga perlu dipastikan juga status kehalalannya.

Kedua jenis daging ini baik Wagyu maupun *Meltic Beef* ini dijual di pusat-pusat perbelanjaan termasuk di toko daging. Jadi kalau Anda ingin membeli pastikan apakah kedua daging ini dilengkapi dengan sertifikat halal dari lembaga halal yang dapat dipercaya. (***)



NYAI AHMAD DAHLAN TOKOH INSPIRATIF KAUM PEREMPUAN

Perjuangan Siti Walidah atau akrab disebut Nyai Ahmad Dahlan sangat menginspirasi bagi kaum perempuan. Dia merupakan pahlawan yang berperan aktif dalam berkiprah di ranah pendidikan.

Nama aslinya, Siti Walidah, mungkin tidak sebegitu terkenal dibandingkan suaminya. Namun, pahlawan perempuan yang sering disapa Nyai Ahmad Dahlan ini semasa hidupnya aktif membangun sekolah-sekolah yang didirikan untuk masyarakat. Bersama suaminya, K.H. Ahmad Dahlan, Siti Walidah terus mengedukasi masyarakat akan pentingnya pendidikan bagi masyarakat baik di bidang agama maupun pendidikan umum.

Nyai Ahmad Dahlan merupakan tokoh pendidikan dan pergerakan emansipasi wanita. Ia menggagas konsep pendidikan yang dikenal dengan "catur pusat". Catur Pusat adalah formula pendidikan yang menyatukan empat komponen, yaitu: pendidikan di lingkungan keluarga, pendidikan di dalam lingkungan sekolah, pendidikan di dalam lingkungan masyarakat, serta pendidikan di dalam lingkungan tempat ibadah. Gagasan ini kemudian dapat diwujudkan menjadi sebuah sekolah.

Muhammad Rif'at Azhary dalam ulasannya di *jf.umm.ac.id* menjelaskan, Siti Walidah, perempuan kelahiran tahun 1872 di daerah Kauman Yogyakarta, sejak kecil tidak pernah mengenyam pendidikan formal. Namun ia ditempa dengan pendidikan agama dan pengetahuan umum oleh ayahnya sendiri yang merupakan seorang penghulu keraton. Ia tumbuh di lingkungan keluarga yang memperhatikan pendidikan agama.

Pada masa itu, banyak yang mengatakan bahwa belajar di lembaga yang didirikan oleh Belanda hukumnya

haram. Selain itu penerapan hukum adat sangat ketat pada masa itu. Seorang anak perempuan di lingkungan keraton Yogyakarta harus tinggal (dipingit) di rumah sampai datang waktunya untuk menikah.

Beranjak usia dewasa dan sudah waktunya menikah, Siti Walidah dinikahkan oleh ayahnya dengan salah seorang ulama yang terkenal pada masanya, yaitu Kiai Ahmad Dahlan yang baru pulang dari Makkah.

K.H. Ahmad Dahlan adalah seorang pembaharu yang mendirikan Organisasi Islam Muhammadiyah. Setelah menikah dengan Kiai Ahmad Dahlan nama Siti Walidah tidak lagi dikenal orang melainkan diganti dengan sebutan Nyai Ahmad Dahlan. "Kiprah beliau sangat besar dalam dalam pergerakan Islam, terutama dalam melakukan pendidikan kepada kaum perempuan di masa itu," tulis M. Rif'at Azhary.

Seperti dipublikasikan *Kompas.com*, Pada 1914, Nyai Ahmad Dahlan membentuk grup doa bernama Sopo Tresno, yang artinya Siapa Cinta. Ia bersama suaminya, Ahmad Dahlan, mengambil giliran untuk memimpin grup ini. Setelah itu, Nyai pun semakin berfokus pada ayat-ayat Al-Qur'an yang berhubungan dengan masalah perempuan.

MEMBENTUK AISYAH

Bersama suami dan tokoh Muhammadiyah lainnya, Nyai Ahmad Dahlan membahas tentang formalisasi Sopo



Nyai Ahmad Dahlan bersama Ibu-Ibu Aisyiah
Sumber foto: *ibtimes.id*

Tresno sebagai kelompok perempuan. Selanjutnya, ia pun membentuk kelompok baru bernama Aisyiyah, diambil dari istri Muhammad Aisha.

Gerakan ini bertujuan untuk terlaksananya masyarakat Islam yang sebenar-benarnya dalam lingkungan masyarakat perempuan. Kelompok baru ini diresmikan pada 22 April 1917 dengan Nyai Ahmad Dahlan sebagai ketua. Lima tahun kemudian, organisasi ini tergabung dalam Muhammadiyah.

Adapun usaha dari organisasi Aisyiyah yaitu: mengajarkan dan mengadakan dakwah Islam; memajukan pendidikan pengajaran Menghidupkan masyarakat tolong-menolong; memelihara dan memakmurkan tempat-tempat ibadah dan wakaf; serta mendidik dan mengasuh anak-anak dan kaum muda perempuan supaya kelak menjadi putri Islam yang berarti.

Setelah kematian Ahmad Dahlan pada 1923, Nyai Ahmad Dahlan melanjutkan keaktifannya di organisasi Muhammadiyah dan Aisyiyah. Pada 1926, ia memimpin Kongres Muhammadiyah ke-15 di Surabaya. Nyai Ahmad Dahlan menjadi wanita pertama yang memimpin konferensi semacam ini.

Di sisi lain, Aisyiyah, organisasi yang ia dirikan itu sudah mulai banyak mengadakan kegiatan mulai dari mengasuh anak yatim dan memberikan pendidikan khususnya kepada perempuan. Berdirinya organisasi ini memberikan ruang gerak bagi perempuan untuk belajar.

Organisasi ini berdiri dibawah kepemimpinan langsung Nyai Ahmad Dahlan. Walaupun tidak pernah mendapatkan

pendidikan formal, namun Nyai Ahmad Dahlan memiliki pengetahuan yang luas dan memiliki kemampuan untuk mengelola organisasi yang baik.

Keterlibatannya dalam organisasi Muhammadiyah dan seringnya menemani sang suami dalam mengelola Muhammadiyah membuat Nyai Ahmad Dahlan tumbuh menjadi seorang pemimpin perempuan yang memiliki pemikiran dan pengalaman luas.

Semasa penjajahan Jepang, Aisyiyah dilarang bekerja dengan perempuan oleh Ordo Militer Jepang di Jawa dan Madura pada 10 September 1943. Ia bekerja di sekolah dan berjuang menjaga siswanya agar tidak dipaksa untuk menyanyikan lagu-lagu Jepang.

Selama Revolusi Nasional Indonesia, Nyai Ahmad Dahlan mengelola dapur umum rumahnya untuk para tentara. Ia juga turut mempromosikan dinas militer kepada murid-muridnya. Tidak berhenti di situ, Nyai Ahmad Dahlan turut serta berpartisipasi dalam diskusi tentang perang dengan Jenderal Soedirman dan Presiden Soekarno.

Nyai Ahmad Dahlan meninggal pada 31 Mei 1946. Jenazahnya disemayamkan di Masjid Kauman di Yogyakarta. Atas perjuangan dan jasa-jasanya, pada 10 November 1971 Nyai Ahmad Dahlan dinobatkan sebagai Pahlawan Nasional Indonesia oleh Presiden Soeharto berdasarkan Surat Keppres No 42/TK/1971. (RPF. *Dirangkum dari berbagai sumber*).

No. 1 PERAWATAN
WAJAH
PILIHAN
WANITA
INDONESIA

* Wardah, Perawatan wajah No. 1 Wardah Indonesia berdasarkan penelitian dan survei di kalangan wanita Indonesia di Indonesia, Jakarta, Surabaya, Medan, Semarang, Yogyakarta, Makassar dan Pekanbaru. 2022. www.wardah.com. 18-30 tahun usia tahun 2022 untuk kategori perawatan kulit perempuan wajah.

Wardāh
ACNEDERM

SAATNYA
KITA dan
JERAWAT
END!



5 in 1

Oil Control | Tenangkan kemerahan | rawat jerawat |
Samarkan bekas jerawat | Cerahkan wajah

COMPLETE
Acne Solution

HALAL GREEN BEAUTY INNOVATION

