LPPOM MUI
Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 161/2023 • MEI-JUNI TH. 2023

JurnalHalal

HALAL IS MY LIFE

POTENSI BESAR LOGISTIK HALAL

AJARKAN GENERASI MUDA TENTANG MENJAGA KESUCIAN DAN KEHALALAN

HALALKAH GANJANG GEJANG, KEPITING MENTAH ALA KOREA?

PEMBAYARAN LEWAT PAYLATER, HALAL ATAU HARAM?

MENGENAL MANFAAT DAN TITIK KRITIS KEHARAMAN PROBIOTIK

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

ISSN 0852 - 4947

SumberAyu

3 hal yang wajib ada di

Pembersih Area Kewanitaan Pilihanmu

pH

Formulasi pH 3.5 - 4.5 yang sesuai dengan pH alami area kewanitaan.

Formula yang telah teruji klinis dan dermatologis.

Diformulasi dengan bahan alami.

Dapat digunakan setiap hari & wangi menyegarkan.

#JanganTungguAdaMasalah

sumberayu.id @SumberAyuID @SumberAyuID @SumberAyuID

Indomie®

PREMIUM* COLLECTION
INTERNATIONAL CUISINES

RAMEN SERIES

KENIKMATAN OTENTIK JEPANG DI SETIAP RASA

BARU

MANZOKU

*まんぞく MEMUASKAN

PERAN PENTING LOGISTIK HALAL

Kontainer halal. Sumber: *kumparan.com*

Sejak diberlakukannya UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, khasanah pembahasan tentang pentingnya peran logistik halal semakin mengemuka. Topik ini menjadi sama pentingnya dengan substansi produk halal itu sendiri.

Demi menjamin kehalalan produk konsumsi, sistem logistik halal harus menjamin bahwa produk-produk yang sampai ke tangan konsumen tetap terjamin kehalalannya. Jaminan kehalalan itu harus dilakukan selama proses kegiatan logistik, baik di gudang bahan baku, di pabrik, gudang barang jadi, alat angkut, pengemasan, retail dan sampai kepada konsumen akhir.

Bagi pelaku usaha di Indonesia, jaminan kehalalan produk itu menjadi amat penting mengingat pada tahun 2024 mendatang seluruh produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal.

Di sisi lain, konsumsi produk halal baik di dalam negeri maupun luar negeri juga semakin besar. Kalangan pelaku usaha telah menyadari bahwa industri halal merupakan peluang baru yang digandrungi oleh negara-negara di dunia.

Besarnya jumlah muslim dunia yang mencapai sepertiga jumlah penduduk dunia dan semakin besarnya kebutuhan masyarakat akan produk halal menjadi alasan negara-negara di dunia mulai merambah ke pasar industri halal, termasuk dalam hal logistik halal.

Perhatian besar tersebut tidak hanya terjadi di negara-negara dengan mayoritas berpenduduk muslim saja, namun negara-negara minoritas muslim pun juga ikut ambil bagian dalam pengembangan industri halal ini.

Oleh karena itu, Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim sangat besar sekaligus sebagai tempat tumbuhnya bisnis halal harus proaktif mengembangkan diri di bidang logistik halal.

Untuk menjadi pemain utama di bidang tersebut tentu saja semua pihak harus turut terlibat, mulai dari pemerintah sebagai regulator, Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai pemberi fatwa, pelaku usaha, konsumen, hingga lembaga pemeriksa halal seperti LPPOM MUI. (*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 PENGKAJIAN 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
PROF. 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
Call Center Halo LPPOM:14056
Email: customercare@halalmui.org
Whatsapp: 08111148696
GEDUNG MUI PUSAT LT. 3
JL. PROKLAMASI NO. 51
MENTENG JAKARTA PUSAT
TELP. +62-21-391-8917

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**
Hati-Hati, Ayam yang Disembelih Tidak Sempurna

07 **FOKUS**
- Potensi Besar Logistik Halal
- Dukungan Jasa Logistik dalam Jaminan Produk Halal

20 **LIFESTYLE**
Puasa, antara Ibadah dan Ikhtiar Menjaga Kebugaran

22 **LIPUTAN KHUSUS**
Wujudkan Cita-Cita Daging Halal Via Festival Syawal

26 **RAGAM BERITA**
- Familymart, Famicafe, dan Famisuper Telah Bersertifikat Halal
- Seluruh Produk Kenangan Group Telah Bersertifikat Halal
- Ichiban Sushi Kantongi Sertifikat Halal
- Jateng Halal Fair 2023 dan Pengukuhan KDEKS
- Menkop UKM Hadiri Jatim Halal Festival 2023

32 **BEDAH PRODUK**
Halalkah Ganjang Gejang, Kepiting Mentah ala Korea

34 **FIQHUL MAIDAH**
Pembayaran Lewat Paylater, Halal atau Haram?

36 **KONSULTASI**
Peran MUI Menurut UU Jaminan Produk Halal

38 **RISTEK**
Mengenal Manfaat dan Titik Kritis Keharaman Probiotik

40 **TOKOH**
Dr. Muhammad Kamal Ismali: Arsitek Masjidil Haram nan Sejuk dan Nyaman

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

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

Call Center Halo LPPOM:14056
Email: customercare@halalmui.org
Whatsapp: 08111148696

Sumber: *hewanpedia.com*

HATI-HATI, AYAM YANG DISEMBELIH TIDAK SEMPURNA

Pertanyaan:

Assalamualaikum wr. wb.

Beberapa waktu lalu saya hendak membeli ayam di pasar. Namun, setelah melihat cara pemotongannya yang tidak sempurna, akhirnya saya membatalkan rencana saya untuk membeli ayam di pasar.

Oleh karena itu, melalui media ini saya ingin berbagi pengalaman dan pengetahuan agar konsumen muslim lebih berhati-hati dalam membeli ayam atau unggas potong.

Menurut pemahaman saya, pemotongan ayam yang halal harus dilakukan secara sempurna, yaitu harus memotong empat saluran di leher ayam yaitu saluran nafas, saluran makan dan dua saluran pembuluh darah. Jika tidak dipotong dengan sempurna, maka ayam tersebut sama dengan bangkai.

Bagaimana ciri-ciri ayam tersebut disembelih dengan sempurna atau tidak? Kita bisa melihat pada luka pada lehernya. Ayam yang disembelih dengan sempurna maka luka sembelihannya akan tampak lebar dan cenderung menganga karena harus memotong empat saluran utama pada leher.

Sedangkan ayam atau ungas yang tidak dipotong dengan sempurna, maka lukanya hanya berbentuk bulatan kecil. Luka sembelihan seperti itu menurut saya tidak mungkin bisa memotong empat saluran utama di leher ayam. Oleh karena itu, saya sarankan agar konsumen muslim lebih berhati-hati dalam membeli ayam potong di pasar.

Demikian yang dapat saya sampaikan, semoga MUI semakin menggencarkan edukasi dan informasi kepada masyarakat terkait dengan kehalalan ayam potong.

Terima kasih

Wassalamualaikum wr. wb.

Ida Hamidah

Batang, Jawa Tengah

Jawaban:

Terima kasih atas kesediaan Ibu Ida Hamidah untuk berbagi pengalaman dan pengetahuan terkait dengan ayam potong. Pembahasan mengenai hal tersebut sudah dilakukan oleh Jurnal Halal pada beberapa edisi sebelumnya. (Redaksi)

POTENSI BESAR LOGISTIK HALAL

Sumber: *Bisnistoday.co.id*

Regulasi pemerintah mengenai wajib halal pada Oktober 2024 mendatang membuat potensi logistik halal semakin terbuka lebar. Sejauh mana pengembangannya? Bagaimana peran LPPOM MUI?

Kebutuhan masyarakat, khususnya konsumen muslim, akan produk dan layanan berlabel halal semakin meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran akan kualitas, keamanan, dan kesehatan produk yang dikonsumsi.

Berdasarkan laporan dari State of Global Islamic Economic Report 2020-2021, tingkat konsumsi masyarakat muslim dunia mencapai USD 2,02 triliun di sektor makanan, farmasi, kosmetik, fesyen, *travel*, dan media/rekreasi halal.

Seperti diketahui, Indonesia merupakan pasar utama dalam perdagangan produk halal dunia dan memiliki potensi untuk mengembangkan industri halal untuk memenuhi permintaan konsumen di dalam dan luar negeri. Hal ini karena Indonesia memiliki penduduk muslim terbesar di dunia, yaitu 87% dari total penduduk.

Untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat produsen halal dunia, Wakil Presiden Ma'ruf Amin mengatakan perlu penguatan industri di Indonesia, antara lain mendirikan kawasan industri halal, serta terwujudnya sistem informasi yang terintegrasi terkait data produksi, logistik, perdagangan, dan sertifikasi produk halal.

Dalam industri halal, logistik merupakan proses penanganan arus bahan atau produk melalui rantai pasokan yang sesuai dengan standar halal. Artinya, seluruh rantai penanganan bahan/produk halal harus terbebas dari najis yang dapat mengontaminasi bahan/produk halal. Ruang lingkupnya mencakup pergudangan, transportasi, distribusi, dan fasilitas produksi.

Halal Partnership & Halal Audit Service Director of LPPOM MUI, Dr. Ir. Muslich, M.Si., pada webinar bertema logistik halal, di Jakarta, beberapa waktu lalu, menegaskan bahwa logistik halal merupakan proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan, dan penanganan material, ternak, dan persediaan barang setengah jadi baik makanan dan bukan makanan bersama dengan informasi terkait dan aliran dokumentasi melalui organisasi perusahaan dan rantai pasok yang patuh terhadap prinsip-prinsip syariat Islam.

Dr. Zaroni, CISCP., CFMP, Head of Consulting Division at Supply Chain Indonesia menyatakan, logistik halal merupakan proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan, dan penanganan material, ternak, dan persediaan barang setengah jadi baik makanan dan bukan makanan bersama dengan informasi terkait dan aliran dokumentasi melalui organisasi perusahaan dan rantai pasok yang patuh terhadap prinsip-prinsip umum syariah (*Malaysia Institute of Transport*).

Menurut Zaroni, mengutip Tieman, Vorst, dan Ghazali, prinsip-prinsip dalam logistik halal bahwa produk halal harus dipisahkan dari produk non-halal untuk menghindarkan kontaminasi, menghindarkan kesalahan, menjamin konsistensi dengan syariah dan harapan pelanggan Muslim.

Dalam konteks sistem manajemen rantai pasok, proses produk halal mencakup kegiatan produksi, pengolahan dan pengemasan, penyimpanan, dan peritelan produk sampai ke pelanggan.

"Proses produk halal mensyaratkan lokasi, tempat, dan alat pengolahan produk halal wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal," ujarnya seperti dikutip *Bisnis.com*.

POTENSINYA SANGAT BESAR

Ketua Dewan Pakar Asosiasi Logistik Indonesia (ALI), Nofrisel mengungkapkan, industri logistik halal merupakan bisnis potensial, dan bisnis ini sudah lebih dulu dikembangkan di negara lain termasuk negara non muslim seperti Jepang dan Korea Selatan.

Mengingat potensinya yang sangat besar, menurut Nofrisel, sektor industri logistik halal di Indonesia perlu diperkuat dan dikembangkan secara optimal. Pengembangan infrastruktur industri tersebut membutuhkan dukungan penuh dari pemerintah melalui regulasi yang mumpuni serta keterlibatan *stakeholders* terkait mengingat mayoritas penduduk Indonesia merupakan muslim.

"Sektor industri logistik yang kini belum tergarap optimal di Indonesia adalah logistik halal. Peluang untuk mengembangkan layanan logistik halal itu juga akan mendukung kehadiran kawasan industri halal yang sudah dibangun pemerintah di beberapa wilayah seperti di Serang, Sidoarjo dan juga Bintan," ujarnya.

Berdasarkan *The State of the Global Islamic Economy Report* 2019-2020, pertumbuhan populasi penduduk muslim dunia terus meningkat yang diproyeksi mencapai 2,2 miliar pada 2030. Begitu juga dengan Produk Domestik Bruto (PDB) per kapita masyarakat muslim yang tergabung dalam Organisation of Islamic Cooperation (OIC) tumbuh 4,3 persen pada 2024.

Besarnya potensi nilai ekonomi dari logistik halal dapat dilihat dari semakin meningkatnya pertumbuhan populasi muslim dunia. Zaroni menjelaskan populasi muslim global diramalkan tumbuh rata-rata 1,5 persen per tahun sedangkan populasi non-Muslim tumbuh 0,7 persen per tahun.

Jika tren ini terus berlanjut, populasi Muslim akan mencapai 26,4 persen dari total populasi dunia yang mencapai 8,3 miliar pada 2030. Sebagai negara berpenduduk mayoritas muslim terbesar di dunia, kata dia, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan ekonomi halal sebagai arus perekonomian baru yang berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi global.

> **Sebagai negara berpenduduk mayoritas muslim terbesar di dunia, kata dia, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan ekonomi halal sebagai arus perekonomian baru yang berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi global.**

Menyadari hal tersebut pemerintah, antara lain melalui Kementerian Perindustrian (Kemenperin), telah melakukan upaya penguatan struktur industri dalam negeri agar bisa lebih terintegrasi dan berdaya saing global. Salah satu langkah strategisnya adalah mengembangkan potensi produk dan jasa industri halal di Tanah Air untuk memenuhi kebutuhan pasar domestik dan ekspor. Hal itu telah tercantum dalam Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia tahun 2019-2024.

SUDAH LAMA DIDISKUSIKAN

Pentingnya logistik halal di Indonesia sejatinya sudah lama menjadi bahan diskusi. Sejak tahun 2015, gerakan logistik halal telah diinisiasi oleh Direktur Utama PT Pos Indonesia (Persero) yang mendukung logistik halal (Bisnis Indonesia, 15 Desember 2015), dan PT Pelabuhan Indonesia II (Persero) melalui anak perusahaan IPC Logistic Services akan menggarap pelabuhan halal pertama di Indonesia (*Kompas*, 26 Oktober 2015).

Seminar dan diskusi tentang logistik halal juga kerap dilaksanakan. Pada tahun 2021 lalu misalnya, Program Studi Magister Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Teknik Universitas Diponegoro menggelar Webinar Series ke-19 mengangkat topik bahasan *Research Edge in Industrial Engineering and Management* dengan fokus pada Logistik Halal.

Kepala Laboratorium Optimasi Industri dan Perencanaan Sistem Industri FT Undip, Prof. Dr. Aries Susanty, S.T., M.T., menyatakan bahwa hal-hal yang sangat perlu diperhatikan dalam logistik halal adalah kepemilikan fasilitas yang dapat menjamin suatu produk halal tidak terkontaminasi oleh produk non-halal. (Selengkapnya, baca *Wawancara Khusus*).

MELIBATKAN BANYAK STAKEHOLDER

Guru besar Sekolah Bisnis dan Manajemen (SBM) Institut Teknologi Bandung (ITB) Togar M. Simatupang, menjelaskan, Indonesia masih kalah dalam penerapan standar rantai pasok halal dibandingkan negara tetangga Malaysia.

Standar halal belum diterapkan secara menyeluruh dalam proses rantai pasok produk di Indonesia. Para pengusaha hanya fokus pada pencapaian kehalalan produk, tetapi belum pada proses rantai pasok, sejak awal pembuatan hingga penjualan produk di ritel," katanya seperti dikutip *Kumparan.com*. Sedangkan Malaysia sudah memperhatikan standar halal secara menyeluruh, mulai dari kegiatan di perkebunan, pembuatan, penyimpanan hingga penjualan produk di ritel.

Togar melanjutkan, standar rantai pasok halal juga baru tercapai pada proses penyimpanan produk. Padahal, selain proses penyimpanan, proses pembuatan produk perlu diperhatikan agar memenuhi standar rantai pasok halal. Mulai dari lokasi pembuatan produk, misalnya di perkebunan, bahan baku harus menggunakan bibit dan pupuk yang tidak mengandung unsur haram. Lokasi perkebunan juga perlu berjauhan dengan peternakan hewan yang dianggap haram.

Pada proses pengangkutan produk pun perlu diperhatikan standar kehalalannya. Tempat penyimpanan produk di kendaraan pengangkut jangan sampai terkontaminasi dengan unsur yang tidak halal. Produk halal yang sudah sampai di ritel juga perlu diawasi penempatannya. Jangan sampai diletakkan bercampur dengan produk tidak halal.

Dengan banyaknya pihak yang terlibat, menurut Togar, pengembangan logistik halal di Indonesia perlu melibatkan berbagai pemangku kepentingan. Setidaknya pemangku kepentingan utama dalam mengembangkan logistik halal antara lain, inisiator atau asosiasi logistik halal, yang melakukan *campaign* produk halal dan logistik halal ke berbagai segmen masyarakat, untuk menyadarkan pentingnya logistik halal untuk pengelolaan rantai pasok produk-produk.

Pemerintah sebagai regulator sistem logistik halal perlu memberikan kebijakan sistem logistik halal, yang mencakup kebijakan infrastruktur, regulasi, standardisasi pergudangan logistik halal, standardisasi transportasi logistik halal, sertifikasi logistik halal, pengawasan, dan pembinaan pelaku usaha penyedia jasa logistik halal. Dalam melaksanakan fungsi ini, pemerintah dapat membentuk Badan Logistik Halal Indonesia.

Perguruan tinggi berperan sebagai pusat studi dan riset logistik halal dan pengembangan kompetensi SDM dan organisasi logistik halal. Riset logistik halal diarahkan untuk mengembangkan sistem logistik, infrastruktur, teknologi,

dan proses bisnis logistik halal. Riset juga diarahkan untuk pengembangan pasar logistik halal, baik segmen pasar domestik maupun internasional.

Penyedia teknologi logistik halal akan memberikan dukungan teknologi, baik teknologi material *handling*, ICT, maupun transportasi yang diperlukan dalam proses operasi logistik halal.

PERAN LPPOM MUI

Untuk mewujudkan rantai pasok yang halal di Indonesia, LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) telah menyiapkan berbagai program untuk memudahkan pelaku usaha melakukan sertifikasi halal, khususnya di bidang logistik. Mulai dari pelayanan, sistem sertifikasi *online* CEROL-SS23000, dan seterusnya.

Untuk mendorong sertifikasi halal di bidang jasa logistik, LPPOM MUI menyelenggarakan seminar bertema *How Halal Logistic System Impact Halal Industry* di Jakarta. Keduanya merupakan kerja sama dengan asosiasi dan komunitas jasa logistik, yaitu Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI) dan National Logistic Community (NLC).

Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si., mengungkapkan, hingga saat ini sudah ada 48 perusahaan logistik di Indonesia yang mengantongi sertifikat halal dalam layanan logistiknya untuk kegiatan pengemasan, penyimpanan, maupun distribusi.

"Dari 48 perusahaan logistik tersebut, mayoritas masih *homebase* di Pulau Jawa, dan baru sebagian kecil yang di luar Pulau Jawa," ujar Muti, saat memberikan sambutan pada acara Launching Halal Logistik dalam Inticorp Logistics Group, di Jakarta pada Kamis (2/3/2023).

Pihaknya juga menekankan pentingnya fasilitas logistik halal karena hal itu merupakan bagian dari program pemerintah sesuai dengan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Halal.

Pada Pasal (1) beleid itu disebutkan jaminan halal tidak hanya mencakup barang tetapi juga terhadap layanan jasanya yang terkait dengan penyembelihan, penyimpanan, distribusi dan pengolahan.

Menurutnya, tantangan dalam sertifikasi halal jasa logistik saat ini masih terkendala tiga hal, yakni; kurangnya informasi mengenai wajib sertifikasi halal logistik, kurangnya pengetahuan persyaratan tentang itu, dan kendala proses pengiriman pihak ketiga, yakni armada pengangkutannya. "Ini tantangan yang harus kita hadapi bersama," ujarnya. (***)

WAWANCARA KHUSUS

Prof. Dr. Aries Susanty, ST., MT.

NILAI TAMBAH LOGISTIK HALAL ADA DI KONSUMEN

Untuk melengkapi pembahasan mengenai logistik halal, tim Jurnal Halal *beberapa waktu berkesempatan melakukan wawancara dengan Kepala Laboratorium Optimasi Industri dan Perencanaan Sistem Industri FT Undip, Prof. Dr. Aries Susanty, S.T., M.T., Berikut kutipannya:*

Apa kriteria dan poin yang menjadi tolak ukur dalam logistik halal?

Poin yang menjadi tolak ukur dalam logistik halal dapat mengacu pada standar penilaian dari BPJPH. Selanjutnya, merujuk pada kerangka logistik halal yang disampaikan oleh Tieman (2011), landasan Logistik Halal ditentukan oleh tiga faktor, yaitu: kontak langsung dengan haram (atau yang dilarang), risiko kontaminasi, dan persepsi konsumen Muslim. Risiko kontaminasi didasarkan pada karakteristik produk, seperti produk kering versus produk basah dan produk curah versus produk terpadu. Persepsi konsumen didasarkan pada kebutuhan pasar, seperti mazhab, fatwa lokal, dan adat istiadat setempat.

Kami sendiri membedakan poin yang menjadi tolak ukur dari Logistik Halal menjadi dua kondisi yaitu indikator-indikator yang bersifat mandatori dan preferensi. Indikator yang bersifat mandatori merupakan indikator yang mutlak harus dipenuhi oleh perusahaan, sedangkan indikator-indikator yang bersifat preferensi perlu mendapat perhatian dan ditingkatkan untuk mencapai tingkat implementasi logistik halal lebih baik.

Contoh indikator yang bersifat mandatori adalah kemampuan perusahaan untuk menyediakan transportasi khusus untuk produk makanan halal (kendaraan pengangkut dan alat muat yang digunakan untuk pengangkutan produk non-halal tidak boleh digunakan untuk pengangkutan produk halal; kecuali ada pemisahan yang dapat menjamin bahwa produk halal tidak terkontaminasi oleh produk non-halal).

Adapun contoh indikator yang bersifat preferensi adalah tingkat pemahaman prosedur penanganan produk halal (kesadaran atau pengetahuan yang dimiliki pegawai untuk menangani produk halal atau kualitas kompetensi personal atau staf).

Logistik halal itu sangat dominan pada proses distribusi, dilihat dari proses distribusi apakah yang perlu diperhatikan dalam proses logistik halal ini?

Sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya, hal-hal yang sangat perlu diperhatikan dalam logistik halal adalah kepemilikan fasilitas yang dapat menjamin suatu produk halal tidak terkontaminasi oleh produk non-halal. Contohnya;

- Kemampuan perusahaan menyediakan infrastruktur khusus untuk produk makanan halal (tata letak fasilitas gudang harus dirancang untuk memisahkan antara area halal dan non-halal, misalnya terlihat ditandai melalui warna yang unik, dengan menggunakan penghalang fisik)

- Kemampuan perusahaan untuk menyediakan penyimpanan khusus untuk produk halal (produk halal harus ditempatkan di zona penyimpanan khusus (lantai atau rak) atau ruang dingin khusus dan dipisahkan dari produk non-halal)
- Kemampuan perusahaan untuk membersihkan fasilitas penyimpanan melalui metode pembersihan tertentu berdasarkan prinsip higienis dan aturan Islam (penting untuk mengetahui riwayat penggunaan fasilitas penyimpanan)
- Kemampuan perusahaan untuk membersihkan kendaraan dan alat muat melalui metode pembersihan tertentu berdasarkan prinsip higienis dan aturan Islam (penting untuk mengetahui riwayat penggunaan kendaraan atau alat muat)

Untuk implementasi di Indonesia, kira-kira bagaimana agar logistik halal bisa menjadi nilai tambah baik dari sisi bisnis maupun dari sisi standar halal?

Dari sisi konsumen, nilai tambah dapat terjadi jika konsumen semakin sadar bahwa kehalalan suatu produk akan hilang jika produk tersebut tidak didistribusikan dengan baik atau terkontaminasi dengan baik. Melalui kesadaran ini, maka produk dengan pendistribusian yang menjamin kehalalan-nya akan memberikan nilai lebih bagi konsumen. Nilai tambah akan semakin besar jika suatu produk dapat dilacak dengan baik oleh konsumen melalui teknik pelacakan tertentu.

Dari sisi produsen, kesadaran konsumen akan hal tersebut diatas juga akan menyebabkan produsen menggunakan sistem logistik yang dapat menjamin kehalalan suatu produk. Namun, hal tersebut menjadi tidak dapat dilaksanakan oleh perusahaan jika tidak ada perusahaan logistik (*third party logistic*) yang memiliki sertifikat halal karena memang tidak ada keharusan untuk itu.

Intinya, untuk menjadi nilai tambah, dimulai dari kesadaran konsumen yang kemudian akan memaksa produsen untuk menyediakan logistik halal atau menggunakan *third party logistic* yang tersertifikasi halal guna mendorong kebutuhan sertifikasi halal bagi logistik perusahaan atau *third party logistic*

Dari sisi standar halal apakah yang menjadi tantangan dalam logistik halal ini?

Kesadaran konsumen bahwa halal bukan hanya tanggung jawab pada saat pembuatan produk tapi juga pada saat pendistribusian produk. Hal ini belum banyak disadari. Halal bukan hanya dilihat dari bahan atau kandungan suatu produk, melainkan juga dari proses penanganan produk tersebut dari hulu sampai hilir.

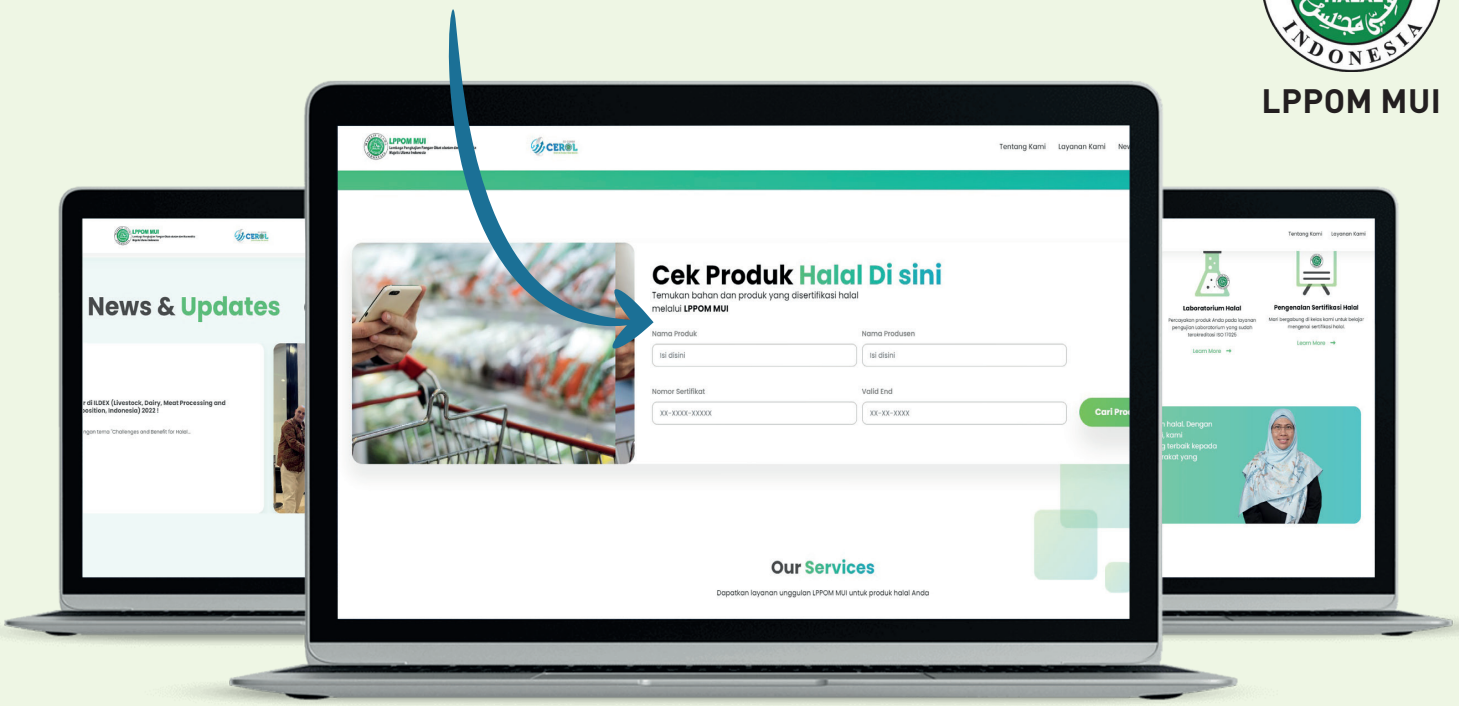
Menyikapi aturan UU JPH perihal "Wajib Halal" tahun 2024, apa tanggapan Ibu sebagai praktisi / akademisi dalam bidang Teknologi Manajemen dan Industri, terutama kaitannya dengan peranan logistik halal menyambut "Wajib Halal" tahun 2024 tersebut?

Aturan ini sebenarnya agak telat dengan kondisi Indonesia sebagai negara dengan mayoritas muslim dan termasuk yang mendominasi dunia atau memang *default*-nya dulu semua produk di Indonesia adalah halal. Intinya, melalui aturan ini harus ada penugasan atas status dari sebuah produk, tidak abu-abu. Jika produk tersebut memang halal harus dinyatakan secara eksplisit melalui proses sertifikasi, tapi jika produk tersebut tidak halal maka perlu dideklarasikan "ketidakhalalan" produk tersebut. Harusnya setelah tahun 2024 tidak ada lagi produk tanpa status pada sektor yang diwajibkan, termasuk produk dari UMKM.

Dalam pedoman sertifikasi halal, logistik halal termasuk yang dinilai. Namun baiknya ada pedoman khusus untuk penilaian logistik halal dan ada sertifikasi khusus untuk hal ini. Dengan kewajiban tahun 2024, sektor makanan harus mendapatkan sertifikasi halal, penilaian logistik, dan sertifikasi khusus logistik halal menjadi sesuatu yang mendesak. (***)

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.

www.halalmui.org LPPOM MUI lppom_mui

AVAILABLE NOW

Available on the Google Play

DUKUNGAN JASA LOGISTIK DALAM JAMINAN PRODUK HALAL

Jasa logistik termasuk jasa yang ikut bertanggung jawab dalam mengendalikan kegiatan penyimpanan, transportasi, dan pendistribusian di luar pabrikan. Bagaimana pun dari aspek kehalalan, ketiga kegiatan ini termasuk kritis. Oleh karena itu, jasa logistik termasuk dalam objek yang harus disertifikasi halal pula.

Oleh Ir. Hendra Utama, MP
Auditor Senior LPPOM MUI

Berdasarkan UU Nomor 33/2014 yang kemudian diperbaharui dalam Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-undang (Perpu) Nomor 22/2022 (yang belakangan sudah disahkan menjadi UU oleh DPR-RI), kelompok produk yang harus terjamin kehalalannya adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Jaminan kehalalan itu dalam bentuk sertifikat halal yang memberi keyakinan pada penggunanya bahwa proses produk halal termasuk rangkaian kegiatan dalam penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk sudah memenuhi kriteria halal.

Dari regulasi tersebut terlihat bahwa tuntutan jaminan kehalalan memang tidak terbatas pada penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan bahan dan produk, serta pengemasan produknya, yaitu kegiatan kritis di pabrikan saja. Lebih jauh daripada itu di dalamnya mengikutkan semua kegiatan kritis yang jika tidak dikontrol akan dapat mengontaminasi bahan/produk halal dengan bahan-bahan haram dan najis.

Termasuk kegiatan kritis yang tidak dilakukan oleh produsennya, yakni oleh pihak lain yang mempunyai risiko ketidakhalalan pada produk yang tersertifikasi tersebut. Itulah letak pentingnya mengapa dari sisi jasa pun perlu terjamin kehalalannya yakni jasa-jasa yang berhubungan langsung dengan produk yang terkena kewajiban sertifikasi halal tersebut, termasuk jasa penyimpanan, transportasi dan pendistribusian bahan dan produk halal, penjualan dan penyajiannya, yang biasanya tidak dikerjakan langsung oleh produsennya. Ada sederet persyaratan yang harus dipenuhi pelaku usaha jasa logistik jika ingin mendapatkan sertifikat halal.

RUANG LINGKUP LOGISTIK HALAL

Per definisi, yang termasuk dalam ruang lingkup kegiatan logistik halal adalah proses penanganan arus bahan dan produk melalui rantai pasokan sesuai dengan standar halal. Artinya dengan penanganan yang terkendali maka semua kegiatan logistik bisa bebas dari najis yang dapat mengontaminasi bahan/produk halal.

Dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada jasa logistik halal bisa mencakup kendali pada area utama sebagai berikut:

a. Pergudangan
b. Transportasi
c. Distribusi
d. Fasilitas Produksi

PERSYARATAN SERTIFIKASI HALAL JASA LOGISTIK

Sama seperti pelaku usaha yang lain, untuk mendapatkan sertifikat halal, jasa logistik pun harus memenuhi kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Ada lima kriteria SJPH, yaitu:

1. **Kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab** yang di dalamnya terdapat pengaturan tentang kebijakan halal, tim manajemen halal dan pembinaan sumber daya manusia.

   Kebijakan halal adalah komitmen tertulis dari pimpinan puncak perusahaan untuk senantiasa secara konsisten menjaga jasa logistiknya memenuhi persyaratan halal. Tim manajemen halal adalah tim yang bertanggung jawab dalam penyusunan, penerapan, dan perbaikan berkelanjutan penerapan SJPH. Pembinaan sumber daya manusia dilaksanakan dalam bentuk pelatihan untuk semua karyawan yang terlibat dalam kegiatan kritis.

   Penerapan SJPH bukanlah tanggung jawab perorangan namun menjadi tanggung jawab bersama dari manajemen puncak, manajemen madya, hingga karyawan yang terlibat dalam kegiatan kritis. Oleh karena itu, manajemen puncak harus menyediakan sumber daya untuk mendukung penerapan SJPH berupa fasilitas fisik, pelatihan, dan dukungan pembinaan berkesinambungan untuk membangun kesadaran halal, termasuk memberikan jalan keluar untuk isu-isu yang bukan merupakan kewenangan manajemen madya.

   Sementara manajemen madya bertugas menerjemahkan kriteria dan konsep SJPH tersebut dalam bentuk penyusunan, penerapan, dan perbaikan berkelanjutannya. Karyawan kemudian menerapkan SJPH pada tataran operasionalnya. Lantas, penyelia halal bertugas dalam mengawasi dan mengevaluasi penerapan SJPH tersebut.

   Karena bagaimana pun, penerapan SJPH melibatkan lintas bidang, lintas tingkatan manajemen dalam hierarki organisasi bisnis, sehingga terjaga konsistensi penerapan SJPH tersebut untuk menjawab tantangan dinamika proses bisnis yang mungkin saja berubah dan mempunyai potensi memengaruhi status kehalalan bahan/produk yang ditangani oleh jasa logistik tersebut.

2. **Kriteria Bahan** yang di dalamnya terdapat tentang pengaturan tentang kriteria bahan. Bahan yang ditangani sepanjang rantai pasokan harus memenuhi kriteria halal dan dijaga agar tidak terkontaminasi dari najis.

   Pada praktiknya, jasa logistik agar tetap terjaga kesinambungan bisnisnya biasanya mengupayakan kontrak jangka panjang dengan pihak pabrikan atau usaha jasa boga (katering/restoran) yang telah tersertifikasi halal untuk memberikan dukungan dari sisi penyimpanan, transportasi, serta pendistribusian bahan dan produknya.

   Untuk jasa logistik seperti ini jika ingin mendapatkan sertifikat halal tentu harus memastikan bahan dan produk halal yang disimpan, dipindahkan, dan didistribusikan harus terjaga dari kontaminasi bahan haram dan najis. Sehingga untuk pemastian status kehalalan bahan harus

ada mekanisme verifikasi dokumen pendukung status kehalalannya.

Dalam konteks penerapan SJPH yang dimaksud dengan kriteria bahan di sini adalah bahan yang dimiliki oleh perusahaan klien, di samping bahan lain yang kemungkinan kontak langsung dengan bahan atau fasilitas yang kontak dengan bahan, misalnya bahan pencuci atau media yang digunakan untuk validasi pencucian.

Setiap bahan yang sudah terverifikasi dan mempunyai dokumen kehalalan yang cukup maka akan dimasukkan ke dalam daftar bahan halal. Daftar bahan halal inilah yang menjadi acuan bersama untuk seluruh kegiatan kritis yang dikendalikan perusahaan jasa logistik agar tidak terkontaminasi bahan haram/najis, termasuk untuk bahan yang disimpan di dalam gudang, atau bahan yang dipindahkan, atau bahan yang didistribusikan antar-gudang, misalnya antara gudang bahan milik pemasok atau gudang bahan milik jasa logistik dengan gudang milik pabrikan atau restoran/katering.

Dengan daftar bahan halal yang terverifikasi maka kemungkinan terkontaminasi bahan haram dan najis bisa diminimalkan. Apalagi biasanya perusahaan jasa logistik tidak mempunyai satu mitra/klien/pelanggan saja.

Tidak tertutup peluang bahwa oleh perusahaan jasa logistik dengan bendera yang sama juga melayani penyimpanan dan pendistribusian bahan atau produk yang non-halal atau yang belum jelas status kehalalannya. Kalau ada kasus seperti itu maka fasilitas penyimpanan, pemindahan, dan pendistribusian bahan halal bisa dikelola dengan dukungan prosedur tertulis kegiatan kritis yang cukup dengan mengacu pada daftar bahan halal tersebut.

Tidak tertutup peluang bahwa oleh perusahaan jasa logistik dengan bendera yang sama juga melayani penyimpanan dan pendistribusian bahan atau produk yang non-halal atau yang belum jelas status kehalalannya.

Berdasarkan tuntutan regulasi, caranya adalah dengan memisahkan antar-fasilitas (halal dan tak halal) secara fisik serta didukung dengan prosedur pencegahan kontaminasi silang antara bahan non-halal dan halal. Termasuk di dalamnya, pengaturan tata letak bahan, pergerakan arus bahan atau arus orang sedemikian rupa yang bisa mencegah terjadinya kontaminasi silang.

Untuk fasilitas dengan rantai dingin (*cold chain*), harus ada mekanisme kontrol yang lebih ketat dalam menjaga agar bahan halal tidak terkontaminasi bahan haram/najis terutama bahan yang berasal dari daging dan produk olahan daging bila dibandingkan dengan fasilitas untuk bahan kering yang terkemas. Bagaimana pun prosedur pencegahan kontaminasi silang harus diterapkan untuk kedua jenis fasilitas tersebut.

3. **Kriteria Proses Produk Halal (PPH)** yang di dalamnya terdapat pengaturan tentang fasilitas (lokasi, tempat, dan alat) penyimpanan, perpindahan (transportasi) dan pendistribusian, serta prosedur penerapan SJPH.

   Dalam konteks sertifikasi halal, maka kendali PPH masing-masing jasa logistik sangat tergantung kepada proses bisnisnya. Sebelum menyiapkan manual SJPH dan prosedur pendukungnya maka yang harus diidentifikasi adalah proses bisnis jasa logistiknya: apa saja kegiatan dan fasilitas kritisnya.

   Prosedur penerapan SJPH memang sangat tergantung pada proses bisnis yang teridentifikasi tersebut. Ada jasa logistik yang fokus pada kegiatan penyimpanan dan transportasi saja, maka yang fasilitas yang kritis di sini adalah gudang dan alat transportasi.

   Ada pula yang fokus pada penyimpanan, transportasi dan pendistribusian, maka fasilitas yang kritis adalah juga gudang dan alat transportasi, namun biasanya jangkauan pelayanannya lebih luas sehingga daftar fasilitas yang terlibat juga lebih banyak. Ada pula ditambah dengan kegiatan pengemasan ulang atau proses fisik pada bahan tertentu (misalnya pemotongan atau penggilingan daging). Maka, fasilitas dan alat yang kritis adalah yang terkait dengan lini pengemasan ulang dan proses fisik tersebut.

   Begitu pula, ada jasa logistik yang melayani bahan atau produk halal dan non-halal, maka fasilitas untuk kedua status kehalalan tersebut maka harus pula dikendalikan, jangan sampai saling mengontaminasi. Sehingga dengan demikian, ada variasi fasilitas dan prosedur kegiatan kritis yang tergantung proses bisnis jasa logistik tersebut dan berimplikasi pada variasi kegiatan kritis yang harus dikendalikan.

   Prosedur yang harus dikendalikan harus mencakup bagaimana aturan untuk para sopir tidak boleh

membuka alat transportasi yang sudah tersegel dari gudang lokasi keberangkatan hingga sampai ke tujuan. Pihak yang berwenang menyegel dan membuka segel alat transportasi adalah pihak gudang asal dan lokasi tujuan. Tujuannya menjaga integritas pelaksanaan prosedur transportasi agar senantiasa memenuhi kriteria halal.

4. **Kriteria Produk** yang di dalamnya terdapat pengaturan tentang pengelolaan dan penanganan produk, identifikasi dan mampu telusur produk.

   Penerapan SJPH pada jasa logistik untuk kriteria produk sama dengan kriteria bahan halal. Selama tidak ada proses penanganan proses produksi maka tidak ada produk yang dihasilkan oleh jasa logistik.

   Lain halnya jika ada kegiatan kritis, seperti pengemasan ulang (*repacking*), atau ada proses pemotongan dan penggilingan daging. Kegiatan tersebut akan dinilai sebagai produk jasa logistik. Jika tidak, maka yang dimaksud dengan produk di sini adalah produk klien.

   Untuk jasa pendistribusian produk klien, maka yang harus dipastikan ada daftar produk halal yang sudah terverifikasi. Jika ada produk non-halal atau produk yang tidak jelas status kehalalan harus dipisahkan secara fisik dengan memberikan identifikasi yang jelas mana produk yang halal dan non-halal dengan menerapkan sistem mampu telusur yang memadai.

   Seandainya ada kejadian tak terduga atau tak terkendali sehingga produk halal klien menjadi tercemar najis, dengan pengecekan sistem mampu telusur maka akan diketahui produk dan fasilitas mana yang tercemar najis. Ketika ada temuan produk yang tak memenuhi kriteria maka penanganannya lebih terarah dengan memastikan produk yang terverifikasi terkontaminasi saja yang ditangani dan dipisahkan dari produk halal.

5. **Kriteria Pemantauan dan Evaluasi** yang di dalamnya terdapat pengaturan tentang audit internal dan kaji ulang manajemen.

   Untuk memastikan bahwa penerapan SJPH selalu dalam koridor halal, maka harus ada proses pemantauan dan evaluasi dalam periode tertentu. Pemantauan dan evaluasi terwujud dalam bentuk audit internal dan kaji ulang manajemen. Audit internal dilakukan minimal setahun sekali. Begitu juga dengan kaji ulang manajemen juga minimal setahun sekali.

   Audit internal dilaksanakan oleh tim auditor halal internal atau penyelia halal yang telah mempunyai kompetensi dalam persyaratan halal. Kaji ulang manajemen dilakukan dalam bentuk pertemuan tahunan untuk membahas isu-isu halal dalam ranah kendali manajemen puncak yang input pertemuan tersebut bisa berasal dari hasil audit internal atau audit eksternal.

   Hasil pemantauan dan evaluasi ini akan menjadi dasar untuk perbaikan SJPH secara berkelanjutan untuk satu siklus penerapan berikutnya.

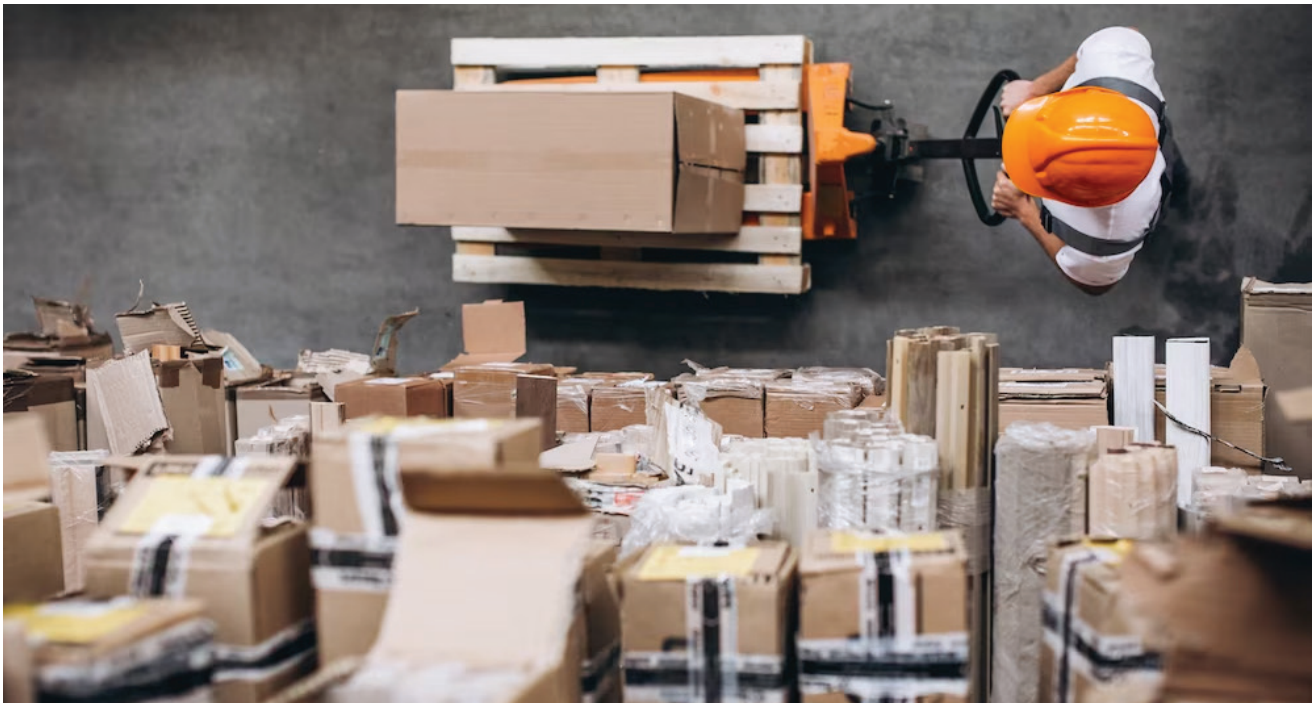
TANTANGAN JASA LOGISTIK DALAM MENERAPKAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Dengan terus bergulirnya waktu, maka akan tiba masanya jasa logistik pun akan terkena kewajiban sertifikasi. Maka pelaku usaha yang bergerak di jasa logistik pun harus mengantisipasi saat-saat krusial itu datang.

Pada masa penahapan pertama kewajiban sertifikasi halal yang akan berakhir pada tanggal 17 Oktober 2024 memang kewajiban halal baru pada tiga kelompok, yakni (1) produk makanan dan minuman, (2) bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman, (3) produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan. Hal ini sesuai dengan amanat PP 39/2021.

Oleh karena itu, memang sudah seharusnyalah pelaku usaha jasa logistik yang belum mempunyai sertifikat halal berinisiatif melakukan persiapan untuk menyongsong masa itu datang. Berdasarkan catatan Jurnal Halal, baru 48 perusahaan jasa logistik yang memenuhi persyaratan halal. Sementara, jumlah pelaku usaha logistik bertambah dari waktu ke waktu. Apalagi pada masa-masa pandemi COVID-19, semakin banyak saja jumlahnya.

Oleh karena itu, memang sudah seharusnyalah pelaku usaha jasa logistik yang belum mempunyai sertifikat halal berinisiatif melakukan persiapan untuk menyongsong masa itu datang.



Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai prasyarat dalam memperoleh sertifikat halal, ada beberapa tahapan yang selayaknya menjadi perhatian pelaku usaha jasa logistik.

1. Memahami kriteria SJPH khusus untuk jasa logistik sesuai regulasi halal.

2. Menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH yang di antaranya dengan membentuk tim manajemen halal serta menunjuk penyelia halal. Untuk memudahkan sumber daya manusia mendapat kompetensi yang memadai bagi tim, perusahaan disarankan untuk mengikuti pelatihan eksternal di lembaga pelatihan yang sudah diakui oleh BPJPH.

   Selanjutnya mekanisme pelatihan internal untuk para karyawan yang terlibat dalam kegiatan kritis bisa dikembangkan dengan memanfaatkan *trainer* yang berasal dari peserta pelatihan yang sudah lulus dari pelatihan eksternal tersebut.

3. Mengidentifikasi hal-hal kritis termasuk di dalamnya bahan dan produk yang ditangani, alat dan fasilitas penyimpanan, transportasi dan pendistribusian yang mungkin saja tidak sederhana; tergantung besar kecilnya perusahaan logistik dan sebaran wilayah yang dilayani; apalagi dengan kondisi geografis Indonesia sebagai negara maritim atau berbentuk kepulauan.

   Paling tidak, ketika proses identifikasi selesai, akan ada *output* berupa daftar bahan, daftar produk, daftar gudang, dan daftar alat transportasi (moda darat, laut, udara) yang dimiliki pelaku usaha jasa logistik yang kelak akan masuk dalam ruang lingkup penerapan SJPH.

   Apalagi dalam proses bisnisnya, kegiatan kritis tersebut tidak selalu dilakukan oleh satu pelaku usaha jasa logistik saja—yakni terdiri dari kolaborasi beberapa perusahaan. Tentu harus ada proses dalam memahami persyaratan halal secara bersama-sama yang berimplikasi pada masing-masing pelaku usaha.

4. Melakukan analisis kesenjangan antara dokumen eksisting (sistem internal perusahaan yang sudah berjalan di perusahaan jasa logistik tersebut) dengan dokumen SJPH yang dipersyaratkan. Analisis ini perlu dilakukan untuk melihat seberapa besar usaha yang harus dilakukan untuk mencapai kondisi yang memenuhi persyaratan halal sehingga tidak ada dokumen yang luput yang selayaknya memang harus ada.

5. Menyiapkan manual SJPH dan prosedur kegiatan kritis sebagai panduan dalam penerapan SJPH. Manual SJPH dan prosedur kegiatan kritis ini memang akan menjadi panduan sehari-hari dalam penerapan SJPH.

   Ketika analisis kesenjangan sudah dilakukan, akan terlihat dokumen-dokumen mana saja yang kurang,

yang selanjutnya jika belum ada, harus disiapkan untuk dimasukkan sebagai bagian dari dokumen (manual SJH dan prosedur kegiatan kritis) tersebut.

Tentu untuk memudahkan persiapan penyusunan dokumen ini, perlu dukungan tim manajemen halal internal yang berasal dari perwakilan penanggung jawab kegiatan kritis yang berbeda (penyimpanan, transportasi, dan/atau pendistribusian) karena masing-masing perwakilan inilah yang memahami kondisi masing-masing kegiatan kritis yang menjadi tanggung jawabnya.

Pada praktiknya kelak, untuk memudahkan, harus ada sistem terpusat dalam penerapan dan pengendalian manual SJPH dan prosedur kegiatan kritis tersebut untuk semua fasilitas yang masuk ruang lingkup penerapan SJPH.

Artinya, antar-fasilitas dalam melakukan kegiatan kritis harus mengacu pada aturan yang terpusat tersebut. Kalaupun ada variasi antara gudang pusat dan gudang wilayah misalnya menyangkut rekanan transporter yang berbeda, atau pengelola gudangnya bukan perusahaan sendiri/mitra, tetap harus dikendalikan dari kantor/gudang pusat berdasarkan Manual SJPH dan prosedur kegiatan kritis terpusat tersebut.

6. Melakukan proses pensucian untuk fasilitas penyimpanan, transportasi dan pendistribusian yang pernah terkena najis baik sedang maupun berat (jika ada) yang kemudian ingin dijadikan fasilitas halal.

   Jika ternyata dari hasil identifikasi fasilitas kritis terdapat fasilitas yang terkontaminasi najis baik sedang maupun berat maka perlu dilakukan proses pensucian secara syariah.

7. Memisahkan secara fisik alat dan fasilitas penyimpanan, transportasi dan pendistribusian antara halal dan tidak halal (jika ada). Perlu disadari bersama, jasa logistik memang hanyalah sebagian kecil dari keseluruhan rantai pasokan halal.

   Namun peran jasa logistik tidak bisa diabaikan karena jika dalam proses logistik terjadi kontaminasi silang antara bahan/produk non-halal/najis dengan yang suci/halal, maka tentu pada akhirnya yang terkena efeknya adalah konsumen.

   Produk yang tersertifikasi halal yang kemudian terkena najis maka statusnya mutanajis. Mutanajis adalah istilah yang mengacu pada sesuatu yang halal dan suci kemudian terpapar najis. Sesuatu yang mutanajis maka statusnya pun menjadi haram. Akhirnya, jaminan produk halal bagi konsumen yang seharusnya dipenuhi sesuai dengan amanat undang-undang tidak terjadi ketika konsumen mengonsumsi produk haram tersebut.

> **Mutanajis adalah istilah yang mengacu pada sesuatu yang halal dan suci kemudian terpapar najis.**

Berkaca pada kasus-kasus ketidakhalalan produk, salah satu yang menjadi faktor terjadinya kasus tersebut adalah kontaminasi silang yang terjadi selama penyimpanan, pemindahan/transfer barang antar lokasi, serta pendistribusian bahan/produk halal dari gudang pusat ke gudang wilayah/fasilitas lainnya; di samping ada faktor kelalaian atau malah kesengajaan dari pelaku usaha yang mencampur dengan bahan-bahan tidak halal namun diklaim sebagai produk halal (*halal fraud*).

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

PUASA, ANTARA IBADAH DAN IKHTIAR MENJAGA KEBUGARAN

Puasa Ramadhan tahun ini telah usai. Mari, lanjutkan dengan puasa sunah. Selain diniatkan sebagai ibadah, puasa juga sangat bermanfaat bagi kebugaran tubuh.

Meski puasa Ramadhan sudah usai, sebaiknya kita tetap berpuasa dengan melakukan puasa sunah. Selain mengharap ridha Allah Swt., puasa sunah ternyata banyak manfaatnya untuk tubuh, kesehatan fisik, dan kesehatan mental.

Puasa sunnah adalah puasa yang dilakukan dan dianjurkan oleh Rasulullah saw. di luar puasa wajib (puasa Ramadan). Sesuai namanya, puasa sunah hukumnya tidak wajib. Seseorang yang menjalankan puasa sunah akan mendapatkan pahala. Namun jika tidak menjalankannya pun, dia tidak mendapatkan dosa.

Menjalankan puasa sunah banyak keuntungannya. Mulai dari menjadi orang-orang yang disayangi Allah Swt., juga mendapatkan tabungan pahala. Selain itu, sering berpuasa sunah bisa membuat jiwa lebih kuat dan mampu menahan hawa nafsu dan mencegah berbuat keburukan. Puasa sunah merupakan amalan yang dapat menjaga kestabilan iman.

MANFAAT PUASA SUNAH UNTUK KESEHATAN FISIK

Puasa terbukti memiliki banyak manfaat baik bagi kesehatan. Memperbanyak puasa sunah dapat membuat badan menjadi lebih sehat dan bugar. Ketika berpuasa, organ-organ tubuh beristirahat mengolah makanan yang masuk sehingga bisa melakukan proses detoksifikasi untuk membuang segala racun dan penyakit.

Beberapa manfaat puasa sunah adalah sebagai berikut:

1. Menurunkan Kadar Lemak Tubuh

Lemak dalam tubuh yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai masalah seperti kolesterol dan jantung. Dengan berpuasa sunah, kadar lemak dalam tubuh dapat turun. Hal ini karena saaat berpuasa tubuh menggunakan lemak sebagai sumber energi.

2. Mencegah Lonjakan Gula Darah

Selain menggunakan lemak sebagai sumber energi, saat berpuasa, tubuh dapat menghancurkan glukosa untuk mendapatkan energi. Hal ini akan menurunkan produksi insulin dalam tubuh. Efeknya adalah tubuh akan mengalami penurunan gula darah. Bila dilakukan secara rutin, puasa sunah dapat mencegah lonjakan gula darah.

3. Mengeluarkan Racun dalam Tubuh

Tanpa disadari tubuh kita menyimpan racun yang berasal dari sisa makanan dan minuman yang dikonsumsi sehari-hari. Dengan tidak makan minum selama + 12 jam, racun dapat dikeluarkan secara efektif. Bisa melalui keringat, saat buang air kecil atau besar. Ketika racun sudah keluar, badan akan terasa lebih sehat dan bugar.

4. Mengistirahatkan Organ Pencernaan

Saat kita berpuasa, organ pencernaan juga sedang beristirahat. Organ pencernaan butuh istirahat karena saat makanan dan minuman masuk, organ pencernaan harus bekerja maksimal mengolah makanan yang masuk dalam tubuh kita.

Dengan berpuasa, organ pencernaan akan beristirahat sehingga saat bekerja kembali bisa bekerja dengan maksimal. Sistem pencernaan yang sehat akan membuat kita jauh dari penyakit pencernaan seperti masalah lambung, sembelit, diare, dan masih banyak lagi.

5. Menurunkan Berat Badan

Manfaat berpuasa ini yang paling dicari oleh beberapa orang. Karena selain mendapatkan pahala, berpuasa juga seringkali membuat berat badan mengalami penurunan. Syaratnya adalah memperhatikan makanan yang dikonsumsi saat berbuka puasa. Pilih makanan bernutrisi yang dibutuhkan tubuh, makan makanan bergizi seimbang, hindari makanan manis dan berlemak, maka berat badan biasanya akan turun.

MANFAAT DARI SISI PSIKOLOGIS

Tidak hanya dari sisi kesehatan, puasa juga memiliki manfaat dari sisi psikologis. Seseorang yang rutin menjalankan puasa sunah biasanya memiliki hidup yang lebih tenang dan damai. Puasa juga bisa melatih kecerdasan emosional sehingga kita dapat mengontrol diri agar tidak mudah depresi atau stres.

Semua manfaat itu disebabkan karena selama berpuasa, seorang muslim dituntut bisa menahan hawa nafsu untuk berbuat hal buruk. Lebih mementingkan melakukan hal positif juga kebaikan. Puasa melatih kesabaran seseorang dalam menghadapi ujian.

Dokter Kevin Andrian dalam tinjauannya di *Alodokter.com* menyatakan, puasa dapat membantu menurunkan kadar hormon stres atau kortisol serta merangsang hormon endorfin yang baik untuk meredakan rasa cemas. Hal ini diduga berkaitan dengan efek puasa yang dapat memperbaiki metabolisme tubuh.

Tak hanya itu, puasa juga akan membuat seseorang merasa lebih dekat dengan Sang Pencipta. Hal ini bisa membuat perasaan dan suasana batin menjadi lebih tenang, sehingga pikiran akan lebih jernih. (AMR)

WUJUDKAN CITA-CITA DAGING HALAL VIA FESTIVAL SYAWAL

Penyembelihan hewan merupakan hulu jaminan produk halal makanan minuman. Aturan halal haram sangat berpusat pada aturan terkait penyembelihan daging. Keberadaan daging halal beserta turunannya sangatlah penting untuk menjamin kehalalan rantai produksi selanjutnya. Berangkat dari hal tersebut, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menyelenggarakan Festival Syawal LPPOM MUI 1444 H dengan tema "Jaminan Halal Dimulai dari Hulu". Menggandeng Bank Indonesia, LPPOM MUI menggelar BIMTEK online "Cara Mudah Sertifikasi Halal bagi Rumah Potong Hewan" hari ini (24/5).

Secara khusus, Festival Syawal LPPOM MUI tahun ini menyasar pada Rumah Potong Hewan (RPH) untuk mengatasi kelangkaan RPH halal di 34 provinsi di Indonesia. Bentuknya berupa sertifikasi halal gratis untuk mempercepat pasokan daging halal bagi umat Islam. Tak hanya itu, kegiatan ini juga disemarakkan kegiatan bimbingan teknis meningkatkan pehamaman pelaku usaha, khususnya di RPH, terkait Sistem Jaminan Produk Halal.

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, mengungkapkan tantangan besar dalam sertifikasi halal terkait pasokan bahan baku turnan hewani. Riset KNEKS bersama Halal Science Center IPB pada tahun 2021 menunjukkan bahwa 85% RPH belum memiliki sertifikat halal. Tentu ini bisa menjadi hambatan besar bagi Indonesia yang bercita-cita melakukan sertifikasi 10 juta produk halal.

Pada kesempatan yang sama, Menteri Koperasi dan UKM, Teten Masduki, menyatakan, "Sesuai arahan Presiden, Kami akan mempercepat proses mendapatkan sertifikasi halal bagi pelaku usaha, khususnya UMKM, dengan memangkas durasi pengurusan sertifikat. Sosialisasi dan pendampingan secara masif terkait sertifikasi halal bagi UMKM harus terus dilakukan."

> **Secara khusus, Festival Syawal LPPOM MUI tahun ini menyasar pada Rumah Potong Hewan (RPH) untuk mengatasi kelangkaan RPH halal di 34 provinsi di Indonesia.**

Pada tahun ini, LPPOM MUI menggandeng Bank Indonesia yang juga sama-sama bertekad mempercepat implementasi sertifikasi halal dan legalitas Nomor Kontrol Veteriner (NKV) di Indonesia. Arief berharap, langkah ini sejalan dengan arahan Wakil Presiden pada rapat pleno KNEKS tahun lalu yang meminta agar semua pihak mendorong sertifikasi halal RPH di seluruh Indonesia.

"Festival Syawal juga menjadi langkah nyata kontribusi LPPOM MUI untuk mendukung sertifikasi halal di Indonesia. Kami sampaikan apresiasi yang tinggi kepada LPPOM MUI

yang selalu konsisten dan semangat untuk terus mendorong dan mengakselerasi sertifikasi halal bagi pelaku usaha sebagai infrastruktur penting dalam ekosistem halal," ungkap Arief.

Hadir sebagai pembicara dalam webinar bertema "Cara Mudah Sertifikasi Halal bagi Rumah Potong Hewan", yaitu: Teten Masduki (Menteri Koperasi & UKM RI), Muti Arintawati (Direktur Utama LPPOM MUI), Lady Yulia (Sub Koordinator Bina LPH dan Auditor Halal), Arief Hartawan (Kepala DEKS Bank Indonesia), Priyo Wahyudi (Auditor Halal LPPOM MUI), Apriyani Lestariningsih (Koordinator Substansi Higiene Sanitasi dan Penerapan Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner), Ade Kusmiawati (Kepala RPH Cibinong Kab. Bogor)

SEBANYAK 85% RPH BELUM SERTIFIKASI HALAL

Sertifikasi halal saat ini menjadi wajib bagi seluruh produsen yang akan mengklaim produknya halal dan akan dipasarkan di Indonesia. Ada beberapa penahapan kewajiban sertifikasi halal. Untuk sektor makanan dan minuman akan diberlakukan pada 19 Oktober 2024. Hal ini disampaikan oleh Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, dalam webinar bertema "Cara Mudah Sertifikasi Halal bagi Rumah Potong Hewan" pada 24 Mei 2023 yang termasuk rangkaian kegiatan Festival Syawal LPPOM MUI 1444 H.

Sebuah produk menjadi mudah disertifikasi halal ketika seluruh bahannya halal dan proses pembuatannya sesuai persyaratan. Setiap tahapan dari proses produksi harus memenuhi aspek ketelusuran, dari tahap produksi, penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga produk sampai ke konsumen. Sertifikat halal akan memberikan jaminan halal kepada konsumen dan sebagai pemenuhan regulasi di Indonesia.

> **Setiap tahapan dari proses produksi harus memenuhi aspek ketelusuran, dari tahap produksi, penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga produk sampai ke konsumen.**

Indonesia masih menghadapi tantangan besar dalam sertifikasi halal. Salah satunya pada sektor makanan dan minuman adalah produk hewani beserta turunannya yang kritis pada proses penyembelihannya. Riset KNEKS bersama Halal Science Center IPB pada tahun 2021 menunjukkan bahwa **85% RPH belum memiliki sertifikat halal**. Tentu ini bisa menjadi hambatan besar bagi Indonesia yang bercita-cita melakukan sertifikasi 10 juta produk halal.

Sebagai dukungan terhadap program Pemerintah, LPPOM MUI telah melakukan program Festival Syawal selama tiga tahun ke belakang untuk mengakselerasi sertifikasi halal. Pada 2021 dan 2022, LPPOM MUI berfokus untuk mendorong UMKM secara umum. Sementara tahun ini, fokus dititikberatkan pada pasokan bahan dari hulu, yaitu RPH.

"Pemilihan RPH sebagai target Festival Syawal tahun ini karena kami melihat kehalalan di hulu menentukan kesuksesan kehalalan produk di hilir. Kami harap, Festival Syawal dapat mendorong tercapainya sertifikasi halal bagi produsen makanan dan minuman sesuai target wajib halal yang telah ditetapkan Pemerintah, yakni pada 2024," ujar Muti. (*)

DORONG AKSELERASI SERTIFIKASI HALAL, TETEN MASDUKI APRESIASI LPPOM MUI

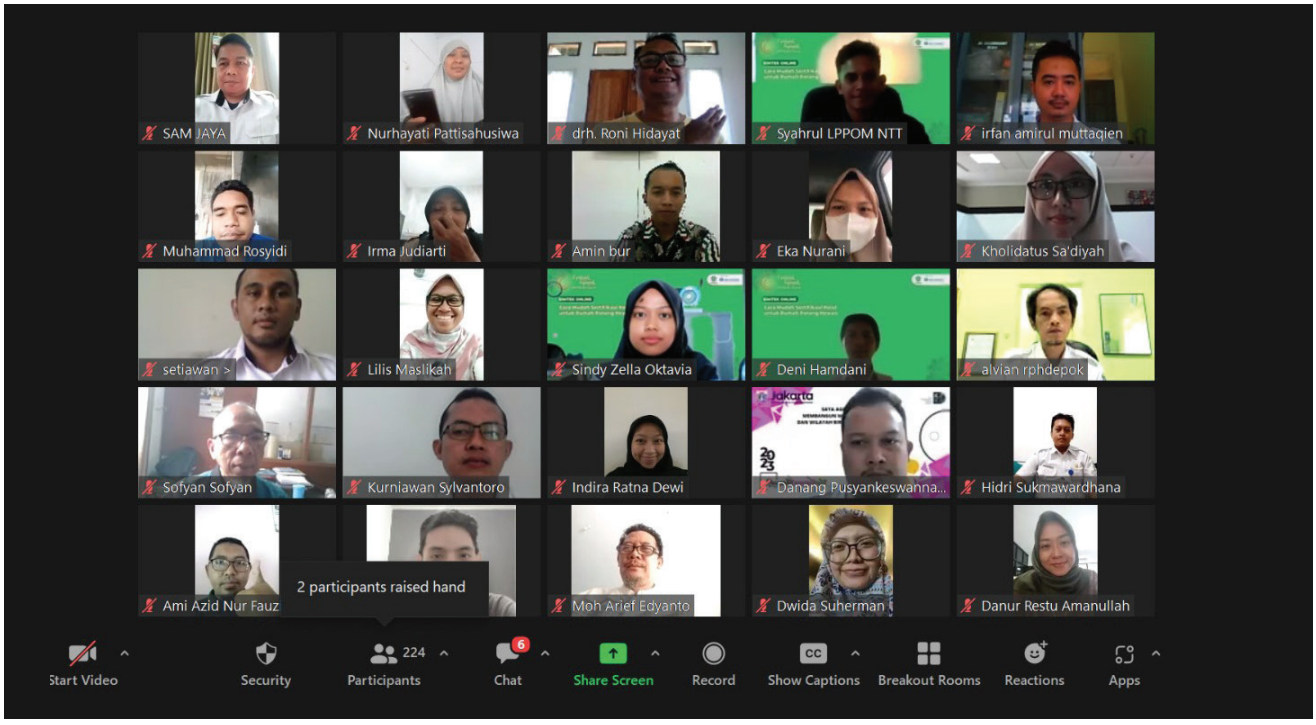
Pemerintah sedang mengakselerasi sertifikasi halal. Hal ini disampaikan oleh Menteri Koperasi dan UKM, Teten Masduki, dalam webinar bertema "Cara Mudah Sertifikasi Halal bagi Rumah Potong Hewan" pada 24 Mei 2023 yang termasuk rangkaian kegiatan Festival Syawal LPPOM MUI 1444 H.

"Sesuai arahan Presiden, kami akan mempercepat proses mendapatkan sertifikasi halal bagi pelaku usaha, khususnya UMKM, dengan memangkas durasi pengurusan sertifikat. Sosialisasi dan pendampingan secara masif terkait sertifikasi halal bagi UMKM harus terus dilakukan," terang Teten.

Pihaknya mengapresiasi kegiatan Festival Syawal yang dilakukan LPPOM MUI karena dianggap mampu berkontribusi dalam penguatan ekosistem halal di sektor hulu serta meningkatkan jaminan dan kepastian produk halal, termasuk produk UMKM. Saat ini, pemerintaah tengah fokus dalam mengembangkan UMKM karena memiliki potensi strategis dalam kegiatan industri halal, yang meliputi sektor makanan dan minuman, fesyen, komsmetik, farmasi, parawisitas, media, serta jasa keuangan.

Menurut data Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), sebanyak 30 juta produk usaha membutuhkan sertifikasi halal. Namun hingga kini, baru sekitar 725.000 produk yang bersertifikat halal dan 405.000 di antaranya berasal dari sektor UMKM. Jika dibandingkan dengan total UMKM di Tanah Air yang mencapai 64,2 juta, jumlah ini masih sangat kecil sehingga dibutuhkan sinergi dari berbagai pihak untuk mendorong akses sertifikasi halal.

"Dengan komitmen keseriusan dan kecermatan seluruh pihak, mari bersama-sama kita wujudkan produk UMKM berdaya saing dengan sertifikasi halal. Indonesia maju dengan sertifikasi halal untuk industri halal Indonesia lebih baik," ungkap Teten. (*)



BANK INDONESIA: RPH MILIKI PERAN PENTING DALAM EKOSISTEM HALAL

Bicara ekosistem pendukung di sisi hulu, tidak terlepas dari kondisi dan kinerja Rumah Potong Hewan (RPH), baik ruminansia dan unggas. Hal ini diungkapkan Kepala DEKS Bank Indonesia, Arief Hartawan, dalam webinar bertema "Cara Mudah Sertifikasi Halal bagi Rumah Potong Hewan" pada 24 Mei 2023 yang termasuk rangkaian kegiatan Festival Syawal LPPOM MUI 1444 H.

Data dari Kemenko Perekonomian mencatat bahwa dari total 1.884 RPH di Indonesia, 13,85% RPH di antaranya telah tersertifikasi halal dan 15,24% RPH yang memiliki legalitas Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Jumlah ini perlu ditingkatkan mengingat pentingnya peran RPH dalam ekosistem halal dalam menyediakan bahan baku daging halal bagi pelaku usaha.

LPPOM MUI bersama Bank Indonesia menyelenggarakan Festival Syawal untuk RPH. Kegiatan ini sangat penting untuk mempersiapkan RPH di Indonesia agar dapat segera bersertifikasi halal dan berlegalitas NKV. Sehingga, hal ini akan mempercepat implementasi wajib halal di Indonesia. Hal ini, menurut Arief, sejalan dengan arahan Wakil Presiden pada saat rapat pleno KNEKS tahun lalu yang meminta agar semua pihak mendorong sertifikasi halal RPH di seluruh Indonesia.

"Festival Syawal juga menjadi langkah nyata kontribusi LPPOM MUI untuk mendukung sertifikasi halal di Indonesia. Kami sampaikan apresiasi yang tinggi kepada LPPOM MUI yang selalu konsisten dan semangat untuk terus mendorong dan mengakselerasi sertifikasi halal bagi pelaku usaha sebagai infrastruktur penting dalam ekosistem halal," ungkap Arief.

Indonesia, lanjutnya, memiliki potensi dan kesempatan untuk menjadikan ekonomi syraiah sebagai sumber pertumbuhan baru nasional. Meskipun saat ini Indonesia masih menjadi target pasar utama bagi produk produk halal dunia, namun dalam beberapa tahun terkahir, kiprah dan posisi Indonesia semakin baik di sektor industri ekonomi syariah. Beragam upaya semakin intens dilakukan sebagai upaya untuk mewujudkan cita-cita Indonesia menjadi pusat halal dunia.

"Kita patut berbangga hati. Dalam dua tahun terkahir, perlahan namun pasti, kita dapat melihat perkembangan yang sangat progresif dari semakin banyaknya jumlah produk yanag bersertifikasi halal. BPJPH mencatat, pada tahun lalu, terdapat hampir 900.000 produk yang telah bersertifikat halal," kata Arief.

Sertifikasi halal akan meningkatkan nilai tambah dan meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar lokal dan global. Hal ini karena sertifikasi halal memberikan jaminan kualitas, meningkatkan kepercayaan konsumen, memiliki *unique selling point*, serta membuka akses pasar global.

"Pemenuhan asupan makanan dan minuman yang halal dan *thayyib*, insyaAllah akan mendrong peningkatan kualitas hidup. InsyaAllah secara makro, hal ini akan meningkatkan indeks pembangunan manusia Indonesia yang menjadi kunci penting pembangunan nasional," terang Arief. (*)

FAMILYMART, FAMICAFE DAN FAMISUPER TELAH BERSERTIFIKAT HALAL

Konferensi Pers Penyerahan sertifikat halal Family Mart.

Gerai FamilyMart, FamiCafe dan FamiSuper menjadi gerai penyedia Makanan dan Minuman Pertama di Indonesia yang mengantongi Sertifikat HalaL sejak 16 Maret 2023.

PT Fajar Mitra Indah (Bagian dari Wings Group) selaku pemegang lisensi tunggal (master franchise) FamilyMart, kini memiliki 254 gerai.

Direktur Utama Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), Muti Arintawati, mengatakan sertifikat halal merupakan bentuk tanggung jawab kepada konsumen muslim. "Sebelum melakukan pendaftaran sertifikasi halal, perusahaan harus sudah menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sesuai dengan regulasi pemerintah," katanya pada acara penyerahan sertifikat halal kepada kelompok usaha dari Wings Group itu.

Ada 5 kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yaitu Komitmen dan Tanggung Jawab, Bahan, Proses Produk Halal, Produk, serta Pemantauan dan Evaluasi. Apabila semua syarat itu telah dinyatakan lolos, auditor LPPOM akan melakukan audit untuk memverifikasi produk dan persyaratan-persyaratan lainnya.

Hasil audit akan dibawa ke Komisi Fatwa MUI untuk difatwakan halal dan diterbitkan Ketetapan Halal. Kemudian, Ketetapan Halal tersebut diserahkan ke BPJPH untuk diterbitkan Sertifikat Halal.

Sementara itu, Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Muhammad Aqil Irham, mengapresiasi perolehan sertifikat halal FamilyMart. Sertifikat halal, menurutnya, akan memberikan dampak positif dan nilai tambah kepada pelaku usaha karena dapat memberikan jaminan. "Dengan jaminan produk halal tersebut perusahaan bisa merebut kepercayaan masyarakat," ujarnya.

Sertifikasi ini, lanjut Aqil, membuat FamilyMart ikut mendorong tumbuhnya ekosistem industri halal di Indonesia, sebagaimana amanat Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Selain itu juga untuk mensukseskan program pemerintah yang mewajibkan sertifikasi halal pada 17 Oktober 2024, terutama untuk produk makanan, minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan, dan minuman.

Head of Operation FamilyMart, Tulus Prasetio, mengatakan sertifikat halal ini adalah bukti bahwa produk yang diproduksi FamilyMart selalu menggunakan bahan baku yang benar-benar halal. "Sehingga kenyamanan dan keamanan konsumen selalu terjaga," ujarnya.

Tulus menegaskan tidak ada perbedaan dari proses pembuatan dan bahan baku, sebelum maupun sesudah mengantongi sertifikat halal. Justru perolehan sertifikat halal ini menegaskan bahwa produk fast food ready to eat yang diproduksi FamilyMart berasal dari pemasok yang memiliki sertifikat halal, menggunakan bahan baku berkualitas, dan higienis.

"Setelah mendapat sertifikasi halal ini, kami jadi semakin selektif dalam memilih pemasok raw material kami. Kami juga lebih *aware* dalam memastikan penjaminan halal untuk setiap produk," tegas Tulus.

FamilyMart menganggap penting sertifikasi ini untuk menjamin dan memastikan kepada masyarakat bahwa produk yang diproduksi oleh FamilyMart benar-benar halal untuk dikonsumsi. Sehingga, tercipta rasa aman bagi konsumen FamilyMart terutama bagi konsumen muslim. (*www.halalmui.org*)

SELURUH PRODUK KENANGAN GROUP TELAH BERSERTIFIKAT HALAL

Diskusi Halal bersama Kopi Kenangan.

Kabar baik bagi pecinta makanan dan minuman dari Kenangan Brands. Dua brand besar di bawah Kenangan Brands, yakni Kenangan Heritage dan Chigo X Flip sudah bersertifikat halal.

Kedua perusahaan di bawah naungan Kenangan Brands tersebut memperoleh sertifikat halal setelah melalui pemeriksaan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) selaku lembaga pemeriksa halal pertama dan terpercaya di Indonesia. Seremonial penyematan logo halal dilakukan pada 6 April 2023 di Kenangan Heritage Cafe, Senayan City Mall, Jakarta.

Menurut Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kemenag RI, Dr. H. Muhammad Aqil Irham, M.Si, kehadiran Kenangan Heritage dan Chigo x Flip yang sudah bersertifikat halal ini dapat memberikan jaminan keamanan halal dan dapat ditiru oleh perusahaan lain, khususnya dalam sektor makanan dan minuman.

"Alhamdulillah, dengan adanya sertifikat halal, semoga ini bisa memperkuat ekosistem halal di Indonesia. Saya juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Muti selaku direktur LPPOM MUI yang melakukan audit," terang Aqil.

Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati,M. Si, mengapresiasi komitmen serta upaya pihak tim teknis Kenangan Brands dalam mendapatkan sertifikat halal. Tentu ini bukan perjalanan yang mudah. Menurutnya, hal ini tidak mungkin dicapai tanpa adanya segala komitmen dan kerjasama dari manajemen serta seluruh tim perusahaan dapat terus menjaga konsistensi implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sudah diterapkan.

"Sertifikat halal ini bukan suatu akhir dari proses, tetapi justru awal dari suatu proses panjang, karena penerapan SJPH perlu terus dipelihara. Kami juga memberikan penghargaan kepada pihak tim manajemen Kenangan Brands, karena bisa menyesuaikan apa yang ada di outlet ini untuk bisa mengikuti sesuai persyaratan, adanya tim manajemen yang punya komitmen kuat dan tim teknis yang bagus menjadi kombinasi yang sangat baik yang dimiliki Kenangan Brands," tutur Muti.

Co-Founder Kenangan Brands, James Prananto mengungkapkan, mengucapkan rasa syukur dan terima kasih kepada BPJPH dan LPPOM MUI karena telah memberikan sertifikat halal dan sudah dibimbing serta dibantu sampai sertifikat halal berhasil didapatkan. Kini, seluruh lini produk di bawah naungan Kenangan Brands sudah memiliki sertifikasi halal yang aman untuk semua konsumen. Mulai dari bahan yang digunakan hingga kemasan produk terjamin menggunakan bahan yang berkualitas dan juga halal. Memenuhi kebutuhan dan demand konsumen di Indonesia, Kenangan Brands sadar bahwa sertifikasi halal merupakan salah satu hal yang penting bagi para konsumen.

"Sertifikasi halal untuk produk-produk F&B menjadi tolak ukur yang sangat penting. Untuk itu, kami sangat berterima kasih atas seluruh kerja keras tim Kenangan Brands serta tim BPJPH dan LPPOM MUI yang telah turut serta membimbing dan membantu kami mendapatkan sertifikasi halal. Komitmen ini akan selalu kami jaga dan prioritaskan demi kenyamanan konsumen ketika mengonsumsi produk Kenangan Brands," jelas James.

Saat ini, seluruh produk dari Kenangan Brands sudah dapat dipastikan kehalalannya. Anda dapat mengecek keabsahannya melalui melalui website www.halalmui.org atau aplikasi Halal MUI yang dapat diunduh di Google Playstore. (*www.halalmui.org*)

ICHIBAN SUSHI KANTONGI SERTIFIKAT HALAL

Ichiban Sushi Dapatkan Sertifikat Halal.

Deretan restoran makanan Jepang halal kini bertambah. Kali ini hadir resto Ichiban Sushi dari PT Panca Boga Paramita di bawah naungan Eatwell Culinary Group. Resto ini telah mengantongi sertifikat halal.

Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kemenag RI, Dr. H. Muhammad Aqil Irham, M.Si, menyatakan, kehadiran Ichiban Sushi yang sudah bersertifikat halal ini dapat memberikan jaminan kepastian, keamanan dan perlindungan kepada konsumen untuk mengonsumsi produk halal.

"Alhamdulillah dengan adanya logo halal yang terpampang dan ada nomor sertifikat halalnya, berarti Insya Allah dari sisi konsumen sudah aman. Dari sisi produsen mudah-mudahan ini merupakan penambahan value bagi produknya sehingga menambah banyak konsumen yang datang ke sini dan di beberapa tempat-tempat yang lain," terang Aqil pada seremonial penyematan logo halal dilakukan pada 31 Maret 2023 di resto Ichiban Sushi, Kuningan City Mall, Jakarta..

Halal Partnership and Audit Services Director of LPPOM MUI, Dr. Ir. Muslich, M.Si, menyebutkan bahwa sertifikat halal merupakan pencapaian dari implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sangat baik.

Diharapkan, hal ini menjadi garansi internal jaminan bagi Eatwell Culinary Group tetap mempertahankan proses produksi halal meskipun terjadi dinamika berupa penambahan untuk kedepannya dapat menambah konten dan menu baru. Pencapaian ini merupakan sebuah prestasi karena hanya bisa dicapai dengan komitmen dan kerjasa keras tim Ichiban Sushi konsistensi kehalalan yang dapat dipastikan.

"Mudah-mudahan pencapaian sertifikasi halal ini menjadi bagian tersendiri dari faktor yang mendukung tumbuh dan berkembangnya resto Ichiban Sushi, demikian juga dengan produknya yang semakin diterima masyarakat.

Secara bisnis, bagaimana pun sertifikasi halal ini adalah salah satu fondasinya, karena ini regulasi jadi tidak mungkin orang bisnis tidak memiliki regulasi, jadi ada satu fondasi yang sangat kokoh karena sudah disertifikasi halal. Selamat atas pencapaian ini, mudah-mudahan ini membawa keberkahan tidak hanya bagi Eatwell Culinary Group tetapi bagi kita semua," tutur Muslich.

Vice President Operation Eatwell Culinary Indonesia, Mustarofah Ahmad mengungkapkan, bahwa Eatwell Culinary Group yang menaungi tiga brand restoran, yakni Ta Wan, Dapur Solo, dan Ichiban Sushi. Semuanya telah resmi tersertifikasi halal. Pihaknya menekankan terus berkomitmen untuk memberikan yang terbaik bagi konsumen. Semenjak post COVID-19, Eatwell Culinary Indonesia melakukan inovasi, desain outlet, dan segala macam perubahan, termasuk salah satunya yang menjadi titik poin adalah sertifikasi halal.

"Dengan sertifikasi halal, kami sangat percaya diri untuk mengembangkan resto kami ke tempat yang muslim base-nya sangat kuat seperti Aceh dan Padang. Saya mengucapkan terima kasih kepada seluruh tim internal Eatwell Culinary Indonesia, maupun tim BPJPH dan LPPOM MUI," jelas Ofa.

Dalam kesempatan yang sama, Wakil Ketua Lembaga Seni Budaya dan Peradaban Islam Majelis Ulama Indonesia (LSBPI MUI), Ustadz Erick Yusuf selaku salah satu pembicara menekankan bahwa sertifikat halal ini penting, karena jika ada unsur yang haram dalam sebuah makanan bisa menyebabkan penyakit jasadiyah dan ruhiyah.

Konsumsi makanan haram, menurutnya, juga bisa menjadi sebab tertutupnya pintu langit sehingga doa-doa yang dipanjatkan tidak dapat terkabulkan. Sertifikasi halal juga dapat menjadi penyelamat banyak orang, karena tidak ada lagi keraguan bagi konsumen terhadap ingredients yang ada pada restoran tersebut.

Saat ini, produk Ichiban Sushi sudah dapat dipastikan kehalalannya. Anda dapat mengecek keabsahannya melalui melalui website www.halalmui.org atau aplikasi Halal MUI yang dapat diunduh di Google Playstore. (*www.halalmui.org*)

JATENG HALAL FAIR 2023 DAN PENGUKUHAN KDEKS

Wakil Presiden RI Ma'ruf Amin menghadiri acara pengukuhan Komite Daerah Ekonomi & Keuangan Syariah (KDEKS) Jateng, Kota Semarang, Senin (3/4/2023), sekaligus meresmikan pembukaan Jateng Halal Fair 2023 di Semarang, Jawa Tengah.

Hadir dalam acara itu, Wakil Ketua DPRD Provinsi Jateng Ferry Wawan Cahyono, Gubernur Jawa Tengah Ganjar Pranowo, dan Wagub Taj Tasin serta tamu undangan lainnya. Pada kesempatan itu, Ma'ruf Amin menyampaikan, Provinsi Jateng menjadi KDEKS ke-13 di Indonesia. Dengan adanya KDEKS, diharapkan dapat menjadi komitmen Jateng dalam pengembangan ekonomi syariah dan menjadikan Jateng sebagai trend center Produsen Halal di dunia.

"Saat ini sudah ada 13 KDEKS di Indonesia. Pengukuhan di Jateng paling baik, saya lihat penampilannya luar biasa dan semangat pengembangannya juga luar biasa," ungkap Ma'ruf.

Dalam kepengurusan KDEKS Jateng, Ganjar Pranowo ditunjuk sebagai ketua dan Tak Yasin Maemoen sebagai wakilnya. Kepengurusan KDEKS Jateng sudah tersusun lengkap sehingga gubernur akan memacu pengembangan dan keuangan ekonomi syariah di Jateng. "Kepengurusan

Wapres Membuka Jateng Halal Fair 2023.
Sumber: *News.Sahabat.com*

sekarang sudah lengkap ya. Kami akan serius mendaftar mana saja yang sudah siap," kata Gubernur Jawa Tengah Ganjar Pranowo.

Dalam acara tersebut, juga diadakan kegiatan 'Halal Fair 2013' yang terdiri kurang lebih 50 stand UMKM yang menjual berbagai produk halal berbasis syariah. Kegiatan Halal Fair kali ini merupakan rangkaian kegiatan nasional Halal Fair. Dari kegiatan itu diharapkan dapat memperluas bisnis berbasis syariah di masyarakat. (*www.dprd.jatengprov.go.id*)

MENKOP UKM HADIRI JATIM HALAL FESTIVAL 2023

Jatim Halal Fest. Sumber: *Kominfo.Jatimprov.go.id*

Hadiri Jatim Halal Fair 2023, Menteri Menteri Koperasi dan UKM mendesak agar Badan POM dan BPJPH percepat pengurusan sertifikat halal.

Menteri Koperasi dan UKM (MenkopUKM), Teten Masduki mendesak Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Halal Product Assurance Agency) untuk mempercepat proses mendapatkan sertifikat halal bagi pelaku usaha, khususnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Desakan tersebut disampaikan mengingat sertifikat halal saat ini sangatlah penting. Pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM ini menurut Teten, seiring dengan berlakunya

UU Cipta Kerja yang didalamnya juga mengatur keharusan UMKM Mamin memiliki sertifikasi halal di tahun 2024.

"Karena aturan dalam UU Cipta kerja kan 2024 seluruhnya harus bersertifikasi halal. Kalau tidak nanti akan diperiksa polisi," tandasnya saat menghadiri dan membuka Jatim Halal Festival 2023 yang digelar oleh Kadin Jatim di Jatim Expo, Jumat (17/3/2023).

Kondisi ini juga diperparah oleh ketidaktahuan UMKM atas upaya penyederhanaan prosedur pengurusan sertifikat halal. Teten mengaku, sejauh ini pemerintah telah berupaya melakukan penyederhanaan. Misal dalam hal standar pabrik pengolahan.

"Dari segi prosedur sebenarnya sudah disederhanakan tetapi banyak UMKM itu tidak tahu. Misal standar pabrik pengolahan, itu banyak UMKM yang tidak memenuhi persyaratan. Dan kami sebenarnya sudah banyak melakukan pendampingan sebelum UMKM masuk ke BPOM. Apa saja *cheklist*nya yang harus dipenuhi dulu supaya bisa lebih cepat," katanya.

Terkait jenis industri halal apa yang sangat potensial untuk dikembangkan Jatim, Menteri Teten menegaskan ada beberapa jenis industri halal yang memiliki potensi besar. Pertama adalah pengolahan hasil laut, mulai dari ikan, rumput laut dan lain sebagainya.

"Karena saat ini seluruh dunia mencari apa keunggulan domestiknya. Sehingga di industri halal ini kita harus betul-betul mencari apa yang menjadi keunggulan domestik. Misal Food Industry Halal yang berbasis ayam dan daging sapi, itu pasti kita kalah bersaing dengan Brazil karena daging kita akan lebih mahal sebab harus impor. Begitu juga dengan ayam kita, tidak mungkin kita dapat bersaing dengan Brazil. Sehingga kita bisa mengembangkan halal industri itu yang berbahan baku hasil laut, mulai ikan, rumput laut dan lain sebagainya," terang Teten.

Kedua industri halal rempah. Saat ini rempah Indonesia memiliki market yang sangat besar di dunia. Padahal itu belum dikembangkan ke industri bumbunya sehingga ada *value added*. Tidak hanya bumbu makanan khas Indonesia saja, tetapi juga bumbu makanan luar.

Yang ketiga, produk kesehatan, seperti jamu, minyak atsiri dan lain sebagainya. "Minyak atsiri, permintaan dunia sangat besar. Itu yang harus kita genjot di industri halal," ujarnya.

Sementara itu, Ketua Umum Kadin Jatim Adik Dwi Putranto mengatakan seluruh *stakeholder*, khususnya di Jatim memiliki komitmen kuat untuk meningkatkan ekosistem industri halal dalam negeri.

"Semua *stakeholder* sangat konsisten untuk meningkatkan ekosistem industri halal. Kadin juga memiliki perangkat dalam percepatan industri halal. Mulai dari kompetensi penyelia, kompetensi pendamping UMKM, dan lainnya. Juga ada Rumah Kurasi, Halal Center Kadin Jatim serta Kadin Jatim Export Center. Kadin Jatim Export Center ini akan kami fokuskan pada industri halal karena yang sudah memiliki sertifikat halal lebih menjamin dari segi kesehatan dan lain-lain. Untuk itu kita dorong ekspor produk untuk yang sudah memiliki sertifikat halal," tandasnya.

Semua *stakeholder* sangat konsisten untuk meningkatkan ekosistem industri halal. Kadin juga memiliki perangkat dalam percepatan industri halal. Mulai dari kompetensi penyelia, kompetensi pendamping UMKM, dan lainnya. Juga ada Rumah Kurasi, Halal Center Kadin Jatim serta Kadin Jatim Export Center.

Dalam kesempatan tersebut, dilakukan penandatangan-an Memorandum of Understanding (MoU) antara KADIN Jatim dengan Kabupaten Buru Selatan mengenai Pengembangan Ekosistem Industri Halal dan Pembinaan UMKM Kabupaten Buru Selatan, Provinsi Maluku. Pemberian Surat Keputusan tentang Penetapan Kadin Jatim Halal Center dan Kadin Jatim Export Center juga diberikan.

Penyerahan sertifikat juga dilakukan secara simbolis kepada 10 pelaku K-UKM binaan Pemerintah Provinsi Jatim melalui Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jatim. Acara dilanjut dengan sambutan oleh Menteri Koperasi dan UKM RI, Teten Masduki yang disertai dengan penyerahan apresiasi. (*Kominfo.jatimprov.go.id*)

LPPOM MUI

LAB HALAL LPPOM MUI
Quality Service With Integrity

ilac-MRA

KAN
Komite Akreditasi Nasional
LP-1040-IDN

LABORATORY SERVICES

TESTING LABORATORY

Molecular Testing

- Animal DNA testing or Vegan testing
- Animal Species DNA Testing (Porcine, Bovine, etc.)
- Porcine Specific Protein Identification

Physics and Chemicals Testing

- Physical Properties and Organoleptic
- Sugar Content
- Food Fiber
- Formalin
- Borax
- Proximate
- Solvent Content (Methanol, Ethanol, Isopropyl Alcohol, etc)
- Nutrition Facts
- Fats and Its Derivatives
- Antioxidant and Phytochemicals
- Water Permeability (Cosmetics)
- Animal Species Identification (Leather)
- Ethylene Glycol - Diethylene Glycol [NEW]

LABORATORY SERVICES

TESTING LABORATORY

Microbiology Testing

- **For Foods & Water**
  Total Plate Count, *Enterobacteriaceae, Salmonella, Staphylococcus aureus, E. coli, Coliform*, Yeast and Mold
- **For Cosmetics**
  Total Plate Count, *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Candida albicans*, Yeast and Mold

LABORATORY SERVICES

SAMPLING ON SITE

Swab Sampling

For workers, uniform, equipment, *conveyor*, packaging, floor, wall, and other facility.

Benefits

1. *Validated Halal approved swab method*
2. Free from haram and najis materials

Air Microbiology Sampling

For production room, etc.

SCAN DI SINI

https://e-halallab.com

+62-811-1139-207 e-halallab.com labhalal@halalmui.org

HALALKAH GANJANG GEJANG, KEPITING MENTAH ALA KOREA?

Ganjang Gejang. Sumber: *Dok RPF*

Korea Selatan selalu menampilkan sensasi di bidang kuliner. Kali ini adalah ganjang gejang, yaitu jenis produk kepiting mentah yang difermentasi. Bagaimana aspek kehalalannya?

Para pecinta kuliner di dalam negeri akhir-akhir ini ramai memperbincangkan masakan khas asal Korea Selatan bernama ganjang gejang. Makanan unik ini berupa sajian kepiting mentah yang difermentasi dan ditaburi aneka bumbu dan saus.

Ganjang gejang atau gejeot adalah kuliner Korea Selatan berupa kepiting mentah yang difermentasi dengan kecap (ganjang).Seperti dilansir *Kompas.com*, popularitas ganjang gejang berasal dari kedai Honglim Banchan, salah satu kedai yang menyajikan aneka hidangan laut yang difermentasi di Pasar Gwangjang, Korea Selatan. Kedai ini sempat muncul dalam episode Korea Selatan Street Food Asia yang tayang di Netflix pada 2019 lalu.

Gunsook Jung, pemilik Kedai Honglim Banchan mengatakan, munculnya olahan kepiting fermentasi berasal dari tidak adanya kulkas saat itu, sehingga banyak makanan yang hanya diawetkan dalam rendaman garam dan disimpan. "banyak orang menyukainya, jadi kami jual acar (jeotgal) ini," kata pemilik kedai.

Pecinta kuliner Indonesia, Irene dalam laman @ireneiscooking menjelaskan, ganjang gejang memang dimakan mentah-mentah. Tekstur daging kepiting yang kenyal, bagi orang yang belum pernah makan mungkin terdengar aneh. Tapi setelah mencoba akan ketagihan dan ingin makan lagi.

Irene mengingatkan, makanan ini harus dikonsumsi dalam keadaan mentah, sehingga harus diperhitungkan risiko yang mungkin terjadi. Misalnya alergi. "Aku pribadi tipe orang yang dapat makan apa pun tanpa ada gangguan. Tapi kalau ada yang merasa tidak nyaman, tidak diperbolehkan makan, *please* jangan dipaksa," pesannya.

HALALKAH?

Mengingat ganjang gejang merupakan olahan dari kepiting dan dicampur dengan aneka bumbu, banyak konsumen Indonesia yang mayoritas muslim mempertanyakan kehalalan makanan asal Korea ini.

Auditor LPPOM MUI, Ratna Mustika menjelaskan, untuk dapat mengetahui halal tidaknya sebuah makanan atau minuman, harus terlebih dahulu diperhatikan bahan yang digunakan, baik bahan utama maupun bahan tambahan. Begitu juga proses memasaknya serta bumbu dan bahan lain yang digunakan.

> **Auditor LPPOM MUI, Ratna Mustika menjelaskan, untuk dapat mengetahui halal tidaknya sebuah makanan atau minuman, harus terlebih dahulu diperhatikan bahan yang digunakan, baik bahan utama maupun bahan tambahan.**

Kepiting Fermentasi. Sumber: *Dok RPF*

Seperti diketahui, ganjang gejang merupakan olahan kepiting mentah segar yang difermentasi dengan saus kecap asin. Bumbu yang digunakan antara lain bawang putih, cabai, garam, dan lemon, sedangkanuntuk saus, ada kecap asin, dan gula pasir.

Ratna menjelaskan, kepiting sendiri sebagai bahan utama dalam ganjang gejang telah dinyatakan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), yaitudalam Fatwa MUI pada 15 Juni Tahun 2002 yang menegaskan bahwa kepiting adalah halal dikonsumsi sepanjang tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan manusia.Artinya, jika tidak dicampur dengan bumbu atau bahan tambahan lain yang tidak halal, maka ganjang gejang adalah halal. Masalahnya, tambah Ratna, dalam beberapa kasus, di negara asalnya, Korea, ganjang gejang biasanya dimarinasi dengan tambahan mirin Yang berfungsi untuk menghilangkan bau amis pada ikan, udang, kepiting dan sejenisnya.

Mirin sendiri adalah bumbu dapur untuk masakan berupa cairan beralkohol berwarna kuning, berasa manis, mengandung gula sebanyak 40%-50% dan alkohol sekitar 14%. Karena memiliki kadar alkohol 10 sampai 14 persen, mirin tergolong sebagai khamr. Oleh karena itu, jika mirin dicampurkan sebagai penyedap tambahan bagi ganjang gejang, maka status hukumnya menjadi haram. "Kita patut memastikan terlebih dahulu sebelum mengonsumsi ganjang gejang, apakah kepitingnya tidak dicampur dengan mirin atau saus serta bumbu lain yang haram," tegas Ratna Mustika. (RPF)

PEMBAYARAN LEWAT PAYLATER, HALAL ATAU HARAM?

Sumber: *freepik*

Perkembangan teknologi digital menawarkan dan memberikan banyak kemudahan dalam berbagai bidang. Termasuk untuk transaksi bisnis, jual-beli aneka komoditas dan pembayarannya yang bisa menggunakan pembayaran di belakang atau paylater.

Belakangan ini mengemuka sistem jual-beli dengan pembayaran di kemudian hari, disebut sistem paylater. Dengan cara ini, barang yang dibeli bisa dibayar setelah barang diterima, atau dengan tenggang waktu. Bahkan juga dibayar dengan cara angsuran. Syarat pengajuannya relatif mudah, sedangkan prosesnya pun cepat. Tidak ribet, tidak pula bertele-tele. Sehingga banyak warga masyarakat yang tertarik menggunakannya.

Namun sebagai Muslim saya masih kurang yakin, bahkan juga ragu hukum, tentang kebolehan bisnis dan transaksi dengan sistem Paylater ini dalam tuntunan agama.

Khusus terkait dengan paylater, Majelis Ulama Indonesia (MUI) belum mengeluarkan fatwa secara khusus tentang hal tersebut. Namun, dalam Ijtima Ulama Tahun 2021, Komisi Fatwa MUI telah memutuskan bahwa pinjaman yang berbasis riba hukumnya haram.

Ketua MUI bidang Fatwa, Prof. Dr. Asrorun Niam Sholeh menegaskan layanan pinjaman baik *offline* maupun *online* yang mengandung riba, hukumnya haram, meskipun dilakukan atas dasar kerelaan. Apalagi banyak kasus menunjukkan sikap, perilaku dan tindakan perusahaan pinjaman *online* (pinjol) juga sangat tidak etis.

Bahkan cenderung keras dan kasar terhadap klien atau nasabah yang dianggap menunggak angsuran sampai pada beberapa waktu tertentu. Seperti mempermalukan klien-nasabah dengan menyebarkan data pribadi utang dan tunggakan klien-nasabah yang menunggak kepada publik melalui kontak medsos yang dimiliki klien. Juga, mengirimkan juru tagih yang berpenampilan sangar, sikap serta perilaku kasar dengan gaya preman, meneror, mengancam, dan "menakutan" bagi klien. Hal tersebut tentu berdampak lebih lanjut jadi sangat meresahkan masyarakat.

Hukum tersebut tidak hanya berlaku pada pinjol saja, tetapi juga berlaku pada seluruh layanan pinjaman baik itu *offline* maupun *online*. MUI menegaskan bahwa apabila layanan pinjaman mengandung riba, maka hukumnya adalah haram, meskipun dilakukan atas dasar kerelaan. Karena pada dasarnya, aktivitas pinjam-meminjam atau utang-piutang merupakan bentuk akad *tabarru'*, yakni bentuk akad yang

dilakukan dengan tujuan kebajikan dan tolong-menolong, bukan hanya untuk tujuan komersial atau sumbangan.

Sebaliknya, seluruh aktivitas layanan pinjaman baik *offline* maupun *online* hukumnya halal jika dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

Sebagai umat Islam, alangkah baiknya apabila kita mampu dan memiliki cukup uang untuk dipinjamkan, kita bisa melakukannya untuk orang-orang yang sedang membutuhkan, agar mereka tidak terjerat dengan pinjaman *online*. Selain itu, memberikan penundaan atau keringanan dalam pembayaran utang bagi orang yang sedang mengalami kesulitan merupakan perbuatan yang dianjurkan atau mustahab.

Seperti diketahui, riba adalah istilah yang berasal dari Bahasa Arab yang berarti kelebihan atau tambahan. Dalam konteks syariat Islam, riba artinya mengerucut pada kelebihan dari pokok utang. Kelebihan dari pokok utang itulah yang membedakan riba dengan transaksi jual beli yang dikenal dengan ribhun atau laba, di mana kelebihan uang berasal dari selisih dalam jual beli.

Sederhananya, riba adalah tambahan yang disyaratkan dan diterima pemberi pinjaman sebagai imbalan dari peminjam utang. Islam sendiri sudah dengan tegas melarang umatnya melakukan transaksi jual-beli dan utang piutang yang di dalamnya terdapat riba. Larangan ini juga tertulis dalam ayat Al-Qur'an maupun hadist.

Untuk itu, umat Islam sangat disarankan untuk memilih jasa layanan keuangan yang sesuai dengan prinsip syariah sebelum melakukan transaksi pinjam meminjam agar tidak terjerat layanan pinjaman yang merugikan. *"Dan Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba ..."* (Q.S. Al-Baqarah, 2: 275).

Sebagai umat Islam, alangkah baiknya apabila kita mampu dan memiliki cukup uang untuk dipinjamkan, kita bisa melakukannya untuk orang-orang yang sedang membutuhkan, agar mereka tidak terjerat dengan pinjaman *online*.

Sumber: *freepik*

PERAN MUI MENURUT UU JAMINAN PRODUK HALAL

Pertanyaan:

Assalamu'alaikum wr.wb

Saya pengusaha kecil di Sidoarjo, Jawa Timur bermaksud mengurus sertifikasi halal ke LPPOM MUI. Namun berdasarkan informasi yang saya dapatkan dari berbagai media massa, saat ini telah terjadi perubahan dalam hal pelayanan sertifikasi halal.

Sependek pengetahuan saya, tugas sertifikasi halal di Indonesia selama ini dikerjakan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan LPPOM MUI sebagai lembaga yang melakukan pemeriksaan.

Namun sejak diberlakukannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014, saat ini bermunculan beberapa lembaga halal yang baru, yang juga bertugas melakukan pemeriksaan kehalalan produk.

Pertanyaan saya, bagaimana pelayanan pengajuan sertifikasi halal saat ini. Bagaimana pula dengan fatwanya? Apakah lembaga halal yang tersebut juga memiliki lembaga fatwa sendiri, atau melalui MUI?

Mohon penjelasannya. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb

Adi Cahyono

Sidoarjo, Jawa Timur

Jawaban

Walaikumsalam wr. Wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang Anda sampaikan. Menjawab pertanyaan Anda dapat kami sampaikan bahwa sejak diberlakukannya UU Nomor 33 Tahun 2014 beserta peraturan pelaksanaannya, di dalam ranah sertifikasi halal telah terjadi sejumlah perubahan mendasar dalam proses sertifikasi produk halal.

Perubahan tersebut, salah satunya mengenai proses sertifikasi halal. UU Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, yang merupakan revisi dari peraturan JPH sebelumnya, menegaskan bahwa saat ini proses sertifikasi melibatkan tiga pihak.

Pertama, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) adalah badan yang dibentuk oleh Pemerintah untuk menyelenggarakan JPH. Kedua, Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim. Ketiga, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan produk, LPPOM MUI menjadi salah satunya. Pemeriksaan ini dilakukan oleh auditor halal yang dimiliki oleh LPH.

Secara ringkas, alur pengajuan sertifikasi halal dilakukan dalam beberapa tahapan. Pertama-tama, pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal melalui BPJPH. Kemudian, pelaku usaha dapat memilih LPH untuk melakukan pemeriksaan produknya. Proses pemeriksaan ini dilakukan paling lama 15 hari kerja.

Setelah itu, hasil pemeriksaan kehalalan produk diajukan ke MUI untuk ditetapkan fatwanya dan dibuktikan dengan keluarnya Ketetapan Halal. MUI dapat menetapkan fatwa maksimal dua hari kerja. Jika lebih dari itu, maka penetapan fatwa dialihkan ke Komite Fatwa Produk Halal, yang telah dibentuk oleh BPJPH. Dengan adanya Ketetapan Halal, maka BPJPH dapat menerbitkan sertifikat halal.

(Selengkapnya, UU Nomor 6 Tahun 2023 dapat diunduh pada link berikut ini)

Dengan demikian, masing-masing pihak sudah memiliki tugas dan tanggung jawabnya dalam tahapan sertifikasi halal, sejak dari pengajuan permohonan sertifikasi halal hingga diterbitkannya sertifikat halal oleh BPJPH.

Adapun LPPOM MUI adalah salah satu LPH yang telah mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN) untuk menjalankan fungsinya sebagai LPH di Indonesia. LPPOM MUI memiliki lebih dari 1.000 tenaga auditor, layanan sertifikasi halal online CEROL-SS23000, jaringan di seluruh Indonesia, serta layanan laboratorium halal yang terpercaya.

Demikian penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan Anda.

Wassalamu'alaikum wr. Wb.

Mengisi Kesehatan Keluarga Indonesia

*Tersedia Pada Rak *Display* Agar-agar

MENGENAL MANFAAT DAN TITIK KRITIS KEHARAMAN PROBIOTIK

Sumber: *Klikdokter.com*

Probiotik adalah mikroorganisme yang hidup dalam bahan pangan dalam jumlah cukup dan mampu memberikan manfaat bagi kesehatan saluran pencernaan. Masyarakat lebih mengenal probiotik sebagai bakteri asam laktat atau bakteri sehat. Probiotik mempunyai manfaat terapeutik, seperti membantu pengobatan lactose intolerance, mencegah kanker usus besar, dan menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Bagaimana aspek kehalalannya?

Pandemi COVID-19 yang berlangsung selama lebih dari tiga tahun, semakin membangkitkan kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan dan meningkatkan kekebalan tubuh. Salah satunya adalah dengan mengonsumsi produk yang mengandung probiotik, yang diyakini dapat membantu mengobati berbagai macam penyakit serta meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit.

Melansir *Medicine.net*, terminologi probiotik berasal dari bahasa Yunani. Kata "*pro*" artinya mempromosikan dan "*biotik*" artinya kehidupan. Probiotik muncul pada awal abad ke-20 silam dan diperkenalkan oleh Elie Metchnikoff yang mengatakan bahwa kesehatan warga di lingkungan perdesaan Bulgaria dapat meningkat dan jarang pikun karena peran bakteri baik di usus yang diperoleh setelah mengonsumsi susu asam sebagai sumber probiotik.

Di lingkungan masyarakat dikenal istilah **probiotik** dan **prebiotik** yang merupakan dua hal yang berbeda, karena kedua istilah tersebut memiliki bentuk, peran dan manfaat yang berbeda pula. Probiotik merupakan bakteri yang membawa manfat bagi kesehatan, khususnya kesehatan saluran pencernaan. Bakteri baik ini dapat diperoleh dari makanan, minuman, ataupun suplemen. Sebagai contoh *Lactobacillus*, seperti *Lactobacillus rhamnosus*, dan *Bifidobacterium*, seperti *Bifidobacterium bifidum*, adalah bakteri probiotik yang paling umum. prebiotik adalah jenis makanan, biasanya makanan tinggi serat, yang berfungsi sebagai asupan untuk bakteri baik dalam tubuh manusia agar jumlahnya tetap terjaga. Jadi probiotik adalah bakteri baik, sedangkan prebiotik adalah asupan makanan untuk menunjang pertumbuhan bakteri baik tersebut.

Teknologi inovasi kini telah menemukan lebih banyak jenis bakteri baik. Ada beberapa jenis probiotik dan beragam manfaat kesehatan probiotik masing-masing. Jenis ini diidentifikasi berdasarkan genus, spesies, dan galur probiotik.

Guru besar IPB University - Bogor, Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr. menjelaskan, probiotik banyak ditemukan pada makanan dan minuman fermentasi seperti tapai, tempe, teh kombucha, kimchi, yogurt dan produk fermentasi lain yang tidak melewati proses pemanasan, seperti pasteurisasi atau pemanggangan.

Probiotik dikenal sebagai antibiotik dan antivirus alami yang dapat membantu menekan pertumbuhan bakteri buruk.

Seperti dirilis *Kompas.com*, beberapa jenis probiotik yang potensial memberikan manfaat bagi kesehatan, antara lain:

Lactobacillus terdapat secara alami dalam sistem pencernaan, kemih, dan alat kemaluan tubuh dengan jumlah lebih dari 50 spesies Lactobacilli. Jenis makanan yang mengandung probiotik Lactobacillus adalah yogurt, dan beberapa suplemen. Lactobacillus jamak digunakan untuk mengobati dan mencegah berbagai macam kondisi kesehatan dan penyakit, seperti mengatasi infeksi jamur, bakteri vaginosis, infeksi saluran kemih, sindrom iritasi usus, diare, dan mencegah infeksi saluran pernapasan. Selain itu, Lactobacillus juga dapat mengobati intoleransi laktosa, masalah kulit lepuh, eksim, jerawat, dan sariawan.

Bifidobacteria banyak ditemukan di usus besar dengan jumlah sekitar 30 spesies. Bakteri ini dapat muncul selang beberapa hari setelah bayi dilahirkan, terutama bagi bayi yang mengonsumsi ASI. Bifidobacteria terbukti dapat meningkatkan lipid darah dan toleransi glukosa, serta efektif meringankan gejala iritasi saluran pencernaan seperti sakit perut, kembung, dan gangguan pencernaan lainnya.

Probiotik yang dikenal sebagai ***Saccharomyces boulardii*** merupakan satu-satunya probiotik jamur, terbukti efektif untuk mencegah dan mengobati diare karena efek samping antibiotik. Selain itu ***Enterococcus faecium*** adalah jenis bakteri yang ditemukan dalam saluran usus manusia dan hewan, sedangkan ***Streptococcus thermophilus*** adalah bakteri yang dapat memproduksi enzim laktase dalam jumlah besar, dan dilaporkan dapat mencegah intoleransi laktosa.

Leuconostoc telah digunakank secara luas dalam pengolahan makanan, salah satunya asinan yang umumnya disukai masyarakat sejak lama.

Prof. Sedarnawati menambahkan, probiotik umumnya aman dikonsumsi dalam dosis yang tepat, kecuali untuk pengidap gangguan fungsi kekebalan tubuh. Selain itu, pastikan untuk mengonsumsi probiotik yang higienis dan sudah mendapatkan jaminan keamanan pangan dari otoritas kesehatan.

BAGAIMANA MENCERMATI KEHALALANNYA?

Meski mengandung banyak manfaat serta aman dikonsumsi, Prof. Sedarnawati mengingatkan agar konsumen muslim berhati-hati memilih makanan atau minuman yang mengandung probiotik. "Harus diperhatikan aspek kehalalannya," ujar Prof. Sedarnawati.

Sebagai contoh, masyarakat mengenal miso sebagai produk pangan fermentasi yang berasal dari Jepang sekitar 500 tahun sesudah masehi. Miso dapat digunakan sebagai bahan penyedap makanan atau dikonsumsi secara langsung. Saat ini miso belum diproduksi di Indonesia tetapi berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia sebagai makanan fungsional yang baik bagi kesehatan. Manfaat miso antara lain menurunkan risiko kolesterol, mencegah kanker paru-paru, membantu memelihara kesehatan pencernaan, antidiabetes dan mengurangi risiko kanker. Hasil penelitian melaporkan bahwa mengkonsumsi secangkir miso tiga kali sehari dapat mengurangi terjadinya kanker payudara.

Mencermati pembuatan miso yang terdiri dari dua tahap, yaitu tahap pembuatan koji dan dilanjutkan dengan tahap pembuatan miso. Pada pembuatan koji dilakukan fermentasi dengan menggunakan beras dan kapang (ragi tempe) dengan tujuan memproduksi berbagai macam enzim oleh kapang. Enzim tersebut berperan dalam proses penguraian makromolekul bahan baku menjadi molekul-molekul yang lebih sederhana. Pada tahap pembuatan miso dilakukan fermentasi dengan campuran garam, kacang dan koji. Fermentasi bertujuan untuk pembentukan cita rasa miso dengan menambahkan Rhizopus sp. yang terkandung dalam ragi tempe untuk meningkatkan nilai nutrisi sekaligus nilai cerna kacang. Fermentasi dengan menggunakan kapang mampu meningkatkan kandungan N-amino yang dibutuhkan bagi tubuh sehingga dapat membantu menjaga kesehatan tubuh.

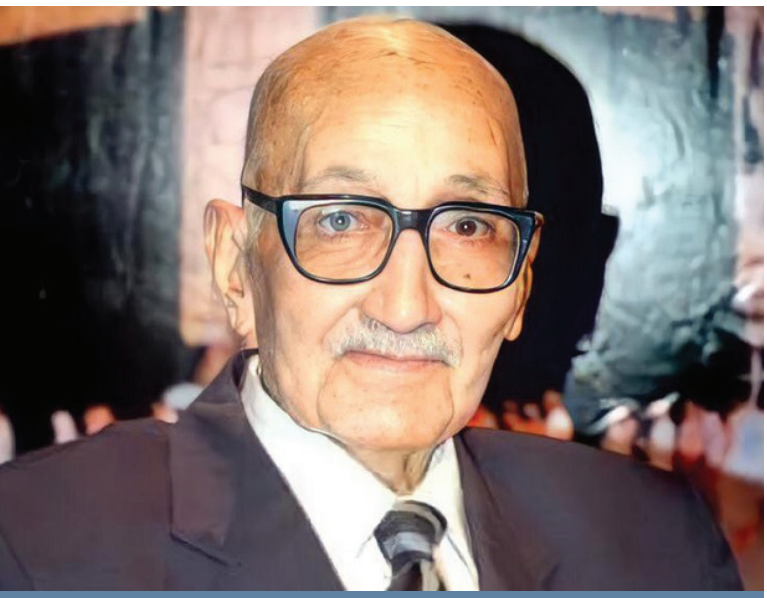
Contoh lainnya, pembuatan Kefir sebagai salah satu jenis produk fermentasi dari susu. Pada pembuatan kefir ditambahkan bakteri asam laktat (BAL) seperti *Lactobacillus acidophilus* sebagai starter. Bakteri tersebut bersama dengan khamir menguraikan karbohidrat yang ada dalam susu dan mengubahnya menjadi asam laktat dan etanol. Kefir memiliki cita rasa yang asam khas produk fermentasi, dengan kandungan karbohidrat (laktosa) yang lebih rendah karena telah dimanfaatkan oleh bakteri.

Dari dua contoh jenis pangan di atas, perlu diterapkan kehati-hatian karena produk probiotik merupakan produk mikrobial yang diperoleh melalui proses fermentasi. Proses fermentasi merupakan proses biologis yang dalam rangkaian prosesnya melibatkan beberapa tahapan yang memungkinkan status kehalalan produk tersebut berubah, antara lain media perbanyakan bakteri, dan hasil samping produk (pada Kefir ada alkohol).

Namun jika dalam proses tersebut bahan maupun media yang digunakan terjamin halal maka produk dari proses fermentasi tersebut adalah halal. Sekarang banyak beredar teh kombucha yang populer di masyarakat, ternyata pada proses fermentasi menghasilkan produk samping berupa alkohol dalam kadar tertentu. Rata-rata kandungan alkohol yang dihasilkan oleh kombucha kurang dari 0,5 persen.

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol disebutkan bahwa produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0,5% hukumnya halal.

Namun jika dalam prosesnya terjadi penggunaan atau persentuhan bahan dengan unsur babi dan turunannya, maka status produk hasil fermentasi tersebut menjadi tidak halal. (***)



Sumber: *Dok. Haramain archives*

DR. MUHAMMAD KAMAL ISMAIL

ARSITEK MASJIDIL HARAM NAN SEJUK DAN NYAMAN

"Ya Tuhan kami, sesungguhnya aku telah menempatkan sebahagian keturunanku di lembah yang tidak mempunyai tanam-tanaman di dekat rumah Engkau (Baitullah) yang dihormati, ya Tuhan kami (yang demikian itu) agar mereka mendirikan shalat, maka jadikanlah hati sebagian manusia cenderung kepada mereka dan beri rezekilah mereka dari buah-buahan, mudah-mudahan mereka bersyukur." (Q.S. Ibrahim, 14: 37).

Pernah berjalan tanpa alas kaki pada siang hari di atas jalan aspal atau lantai keramik, di bawah terik matahari? Bagaimana rasanya? Pasti panas. Tapi di tangan arsitek Muhammad Kamal Ismail, Masjidil Haram, Mekah Arab Saudi, bisa dibangun dengan lantai yang tetap sejuk dan nyaman meski di siang hari.

Arab Saudi adalah negeri yang sebagian besar lingkungan alamnya gersang, kering kerontang, dikelilingi gunung-bukit berbatu karang, dengan terik matahari yang garang. Kini, di negeri itu tak terbilang gedung menjulang, mengakibatkan pantulan panas kian menyengat.

Namun, lantai panas yang menggigit telapak kaki, tidak terjadi di Masjidil Haram yang suci, kiblat insani seantero bumi. Para jemaah tetap dapat melakukan thawaf dengan nyaman meski tanpa alas kaki pada siang hari di bawah terik matahari.

Tampak nyata, sebagai buktinya, ribuan jemaah tetap semangat melakukan thawaf, mengelilingi Ka'bah, atau khusyu' shalat sunah, berdoa atau sekadar duduk berdzikir dan i'tikaf di bawah paparan terik matahari di atas kepala, saat menjelang Zhuhur dan sesudahnya. Sebab lantai Masjidil Haram yang sejuk dan nyaman itu menggunakan marmer khusus yang dirancang dan ditemukan oleh tokoh arsitek Dr. Muhammad Kamal Ismail.

Di balik kemegahan mutakhir kedua Masjid terbesar sejagat itu, Muhammad Kamal Ismail adalah seorang arsitek jenius yang amat berjasa atas pembangunan kedua rumah ibadah yang suci bagi umat muslim sedunia tersebut. Yang lebih istimewa, meski mengerahkan daya kemampuan luar biasa, ia tak mau menerima imbalan apa pun dari karya besarnya itu. Dengan nada lembut namun tegas, ia menolak bayaran sepeser pun sebagai imbalan atas karya desain arsitektur yang ia rancang.

Ketika Raja Fahd dan Perusahaan bin Laden memberikan cek kosong untuk diisi sendiri oleh Kamal Ismail sebagai imbalan atas kerja kerasnya itu, dengan penuh kesadaran dan santun, ia mengembalikan cek tersebut seraya mengatakan: "Jika saya mengambil uang atas (pengembangan dan pembangunan) kedua masjid suci ini, bagaimana saya akan menyembunyikan wajah ini dari Tuhan kita," ujar Kamal Ismail dengan nada bergetar.

SANG JENIUS ASAL MESIR

Dilahirkan dalam keluarga terdidik, di Kota Mit Ghamr, Provinsi Dakahlia Mesir, 13 September 1908, M. Kamal Islamil arsitek genius ini merupakan figur termuda dalam sejarah Mesir yang memperoleh sertifikat sekolah menengah, dan berlanjut terdaftar di Royal School of Engineering untuk

pertama kalinya. Kamal pun menjadi lulusan termuda dari lembaga pendidikan terkemuka di England tersebut.

Ia kemudian dikirim ke Eropa untuk mendapatkan tiga gelar doktor terutama dalam bidang Arsitektur Islam. Tak hanya itu, ia juga mendapat anugerah syal "Nil" dan pangkat kehormatan "Besi" dari sang raja, demikian dilansir dari laman *Isma Times*, Rabu (8/7/2020).

Kamal Ismail baru menikah saat menginjak usia 44 tahun. Dari pernikahan itu, ia dikaruniai seorang putra tersayang. Namun malang tak dapat dihalang, semua karunia itu hilang saat istrinya melahirkan calon generasi pejuang. Sepeninggal istri yang amat dikenang, dia memilih hidup tetap melajang dan mengabdikan seluruh usianya kepada Allah dengan karya-karya arsitektur yang monumental, hingga ajal menjemput pada 2 Agustus 2008.

Hampir genap seratus tahun usianya dihabiskan untuk beribadah dan berkhidmat, terutama dalam karya-karya arsitektur. Termasuk membangun dua masjid suci itu, yang jauh dari sorotan media massa, popularitas dan juga uang.

Kedua rumah ibadah tersebut merupakan dua masjid paling suci bagi umat Muslim sedunia. Menjadi tujuan utama ziarah dengan nilai istimewa: *"Tidak boleh mengadakan perjalanan/safar yang khusus kecuali menuju ke tiga masjid, yaitu: Masjid Al-Haram (di Makkah), masjid Nabawi (di Madinah), dan masjid Al-Aqsha (di Yerusalem Palestina)."* (H.R. Bukhari dan Muslim).

Selain disucikan, dalam hadits yang terkenal, disebutkan pula, barang siapa menunaikan shalat di dua masjid suci umat muslimin ini akan mendapatkan pahala yang berlipat-ganda.

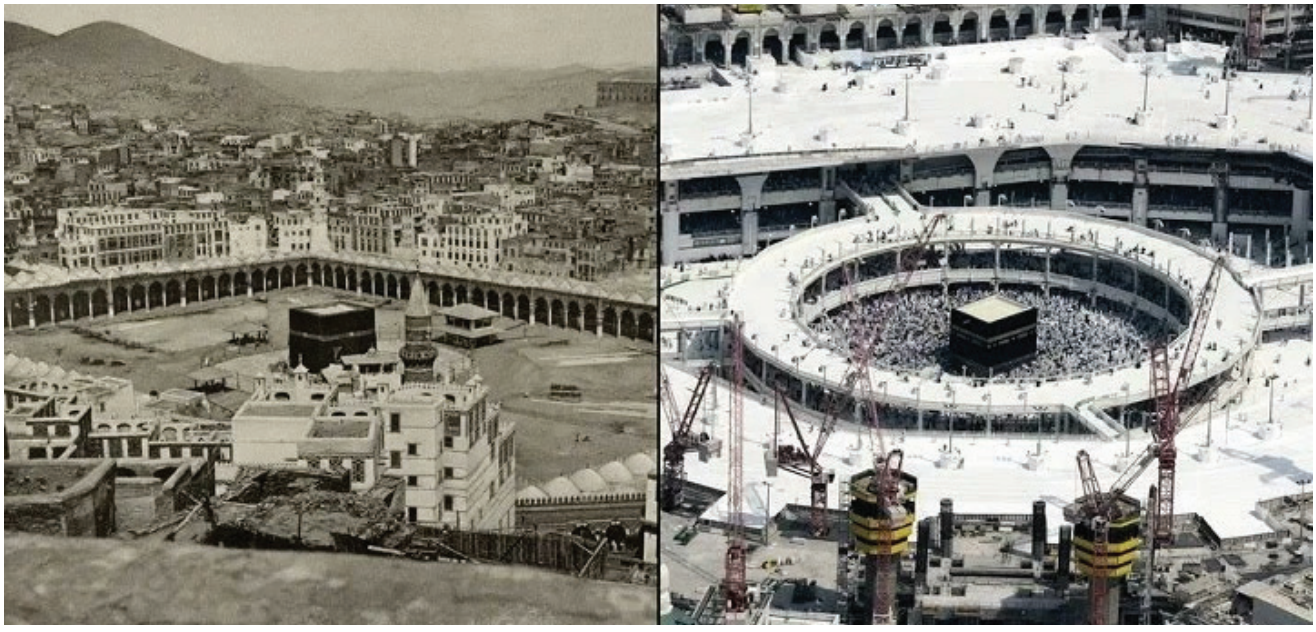
Rasulullah saw. bersabda dalam sebuah hadits yang populer, dengan makna: *"Shalat di masjidku ini lebih utama daripada 1.000 salat di masjid lainnya, kecuali di Masjidil Haram. Dan shalat di Masjidil Haram lebih utama daripada 100.000 shalat di masjid lainnya."* (H.R. Ibnu Majah dan Ahmad).

Sebagai masjid paling istimewa, menjadi lokasi umat Islam menunaikan ibadah haji maupun umrah, rumah ibadah utama tersebut memiliki arsitektur bangunan sangat indah dan megah, dengan ukuran areal terbesar di dunia.

Setelah mengalami berkali-kali pemugaran, perluasan areal maupun renovasi, kini Masjidil Haram mencapai 358.000 meter persegi, bisa menampung sampai dua juta jemaah. Sedangkan luas Masjid Nabawi seratus ribu meter persegi dan dapat memuat umat beribadah hingga satu juta orang jemaah sekaligus.

MARMER KHUSUS ANTI PANAS

Dalam proses merancang masjid suci itu, pria cerdas ini berpikir keras seraya munajat khidmat kepada Allah, guna mencari bahan untuk lantai masjid suci itu. Alhamdulillah, pada akhirnya Allah memberinya ilham, sehingga Kamal Ismail dapat menemukan bahan untuk marmer khusus anti panas yang hanya tersedia di sebuah gunung kecil di Yunani. Sehingga para jamaah dapat nyaman melakukan thawaf maupun ibadah lainnya di Masjidil Haram yang terbuka, tanpa atap, meski diterpa terik matahari.



Sumber: *znews.id*

Guna mewujudkan arsitektur sesuai rancangannya, ia melakukan sendiri perjalanan ke Yunani, dan menandatangani kontrak untuk membeli bahan marmer yang dapat menyerap panas itu, sejumlah yang cukup untuk seluruh lapisan lantai Masjidil Haram, yakni sekitar hampir dari setengah gunung marmer di Yunani itu.

Menunaikan amanah tugas dan pekerjaan, Kamal Ismail merupakan sosok yang sangat teliti dan penuh pertimbangan, terutama dalam merancang perluasan maupun pembangunan Masjidil Haram dan Masjid Nabawi. Proyek perluasan Masjidil Haram dan Masjid Nabawi itu sendiri melibatkan banyak sekali insinyur, seniman, dan pengrajin yang memberikan kontribusi luar biasa.

Dalam surat kabar *Islamiche Zeitung*, disebutkan tak kurang 600 insinyur yang terlibat dalam pekerjaan monumental tersebut. Di antaranya, Mahmoud Bodo Rasch salah satu insinyur muda yang turut andil dalam proyek perluasan dua masjid suci umat Islam seluruh dunia ini.

Selama pengerjaan perluasan masjid, Bodo Rasch mengaku sangat kagum dengan Kamal Ismail yang merupakan kepala Rasch dalam proyek pembangunan tersebut. Bodo Rasch menyatakan banyak belajar tentang ornamen Islam dari Dr. Kamal Ismail.

Bodo Rasch dipercaya mendesain dan konstruksi 27 kubah lipat Masjid Nabawi, yang masing-masingnya memiliki berat 80 ton. Dibangun di atas sasis baja, dilengkapi dengan empat motor masing-masing 3 kW dan dapat membuka-menutup kubah sekitar 400 meter persegi dalam 70 detik.

Lapisan luar kubah terbuat dari keramik tradisional, tetapi pada cetakan serat karbon. Kubah bagian dalam terbuat dari kayu lapis yang ditutupi dengan ukiran kayu tradisional dari Maroko. Batu semi mulia dan daun emas dimasukkan ke dalam ornamen ini.

PEMBANGUNAN MASJID NABAWI

Setelah 15 tahun berlalu, pemerintah Kerajaan Arab Saudi kembali menghubungi Kamal Ismail dan meminta jenis marmer serupa untuk melapisi lantai masjid suci di Madinah, Masjid Nabawi. Mendapat permintaan tersebut, ia menjadi cukup bingung karena hanya ada satu tempat yang memproduksi marmer ini, yakni Yunani. Terlebih lagi, transaksi yang pernah ia lakukan sudah sangat lama terjadi.

Kamal kemudian bergegas pergi ke perusahaan yang dulu ia sambangi di Yunani dan memohon izin untuk bertemu dengan pemimpin perusahaan tersebut. Saat menanyakan sisa marmer yang masih tersimpan, pemilik perusahaan itu pun mengatakan bahwa semuanya telah terjual tak berapa lama setelah Kamal membelinya lebih dari satu setengah dekade silam.

Memendam rasa amat sedih, Kamal Ismail meninggalkan gedung itu dengan langkah juntai seraya mengatakan pada sekretaris di sana agar memberitahukan kepadanya jika mengetahui keberadaan seseorang yang telah membeli sisa stok marmer terakhir saat itu.

Respons sekretaris itu pun membuatnya tambah gundah, karena mengatakan bahwa hal tersebut cukup sulit, lantaran ia harus membuka kembali catatan maupun arsip-arsip usang 15 tahun silam untuk mengetahui keberadaan pembeli itu. Kamal pun berserah diri, berharap Allah akan mengizinkan hal terbaik akan terjadi.

Tak dinyana, hari berikutnya, sekretaris perusahaan itu menelepon dan memberitahukan bahwa ia menemukan alamat pembeli dimaksud. Ia pun kembali menuju kantor marmer tersebut dan melihat alamatnya. Seketika ia merasa kaget pula lantaran alamat pembeli yang tertulis adalah sebuah perusahaan Arab Saudi.

Ia pun langsung bergegas untuk kembali ke Arab Saudi dan segera menuju ke perusahaan yang membeli marmer tersebut. Bertemu dengan bagian administrasi, ia menanyakan tentang keberadaan marmer yang pernah dibeli oleh perusahaan tersebut dari Yunani.

Pegawai itu pun menghubungi ruang stok perusahaan. Takjubnya, marmer putih asal Yunani tersebut tersedia dalam jumlah yang lengkap, dan tak pernah digunakan sama sekali.

Suasana berubah menjadi penuh haru. Seraya menitikkan air mata, Kamal menceritakan kisah panjangnya tersebut kepada pemilik perusahaan itu. Kamal pun tak segan pula memberikan cek kosong dan memintanya untuk menuliskan sendiri jumlah yang diinginkan oleh pemilik perusahaan tersebut.

Namun, setelah mengetahui bahwa marmer tersebut akan dipergunakan untuk pembangunan situs suci utama umat Islam dunia, pemilik perusahaan itu pun menolak dengan sopan.

Dilandasi semangat *fastabiqul-khoirot*, berlomba dalam kebajikan guna meraih ridha Allah, Kamal Ismail dan pemilik perusahaan yang membeli habis sisa stok marmer anti-panas itu, tak menerima sepeser pun uang hasil jasanya, karena menurut keyakinan mereka berdua, inilah cara Allah Ta'ala untuk melibatkan diri mereka masing-masing dalam proses perjalanan pembangunan rumah suci tujuan ibadah utama umat muslim sedunia hingga akhir masa. (*Dirangkum dan disadur dari berbagai sumber oleh Usman Effendi AS*).

Wardah

UV SHIELD

#1* SUNSCREEN DI INDONESIA

SHIELD UP THE GAME

HADANG UV & BLUE LIGHT

UV PROTECTION

BLUE LIGHT PROTECTION

SPF 30PA+++

LIGHT TEXTURE

VITAMIN RICH

*Klaim PT. Paragon Technology & Innovation berdasarkan data Nielsen Measurement Services MAT Januari 2022 untuk kategori Face Care di Total Indonesia Urban. (Copyright © 2021 , NielsenIQ Consumer LLC)

HALAL