LPPOM MUI
Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 165/2024 • JANUARI-FEBRUARI TH. 2024

JurnalHalal

HALAL IS MY LIFE

Al-Qur'an Sebagai
Kurikulum Kehidupan

Desa Wisata,
Alternatif Baru Berwisata

Mengenal Gamchi,
Kentang Mozzarella Ala Korea

Cara Mengenali
Kosmetika Halal dan Aman

35 TAHUN BERDIKARI,
LPPOM MUI SEMAKIN TERDEPAN DALAM SOLUSI JAMINAN HALAL

BISNIS KEDAI KOPI
YANG TAK PERNAH MATI

BENANG BEDAH ALKES, YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL
Oleh Dr. H. Priyo Wahyudi, M.Si
Tim Ahli Laboratorium LPPOM MUI, Pakar Mikrobiologi & Bioteknologi.

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu

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

Indofood
Cap ENAAK..
KENTAL MANIS
ENAAK IN MULUT
ENAAK IN HATI
KEMASAN EKONOMIS
Bikin yang enaak, tambah enaak!

Pengantar Redaksi

GELIAT BISNIS BISNIS *COFFEE SHOP* HALAL

Bisnis kuliner mrerupakan sektor usaha yang banyak diminati, karena selagi manusia butuh makan dan minum, maka bisnis ini akan terus tumbuh. Tidak terkecuali dengan bisnis kedai kopi atau dalam bahasa kerennya disebut *coffee shop*.

Dalam beberapa tahun terakhir, kedai kopi terus bermunculan, mulai dari skala warung kecil di pinggir jalan, sampai restoran mewah, semua berlomba menyajikan *signature* kopi mereka. Di mana pun, rasanya tak sulit menemukan kedai kopi di berbagai kota dan daerah di Indonesia.

Kedai kopi ini terus bermunculan sejalan dengan tren gaya hidup 'ngopi cantik' yang sedang digandrungi kaum Milenial. Tak hanya masyarakat umum, para selebriti pun mulai banyak yang melirik usaha kedai kopi.

Kabar baiknya, kegemaran masyarakat untuk menyeruput kopi di *coffee shop* itu juga dibarengi dengan kesadaran untuk memilih kedai kopi yang telah terjamin halal. Oleh karena itu, tak heran jika pengelola *coffee shop* telah banyak yang mengantongi sertifikat halal.

Lalu, bagaimana peta persaingan bisnis kedai kopi di Indonesia? Bagaimana mereka beradu strategi? Kedai kopi mana saja yang sudah bersertifikat halal? Itulah yang akan diulas pada *Jurnal Halal* edisi kali ini.

Selain itu, kami juga menyajikan ulasan menarik lainnya seperti berbagai acara yang dilakukan oleh LPPOM MUI dalam rangka milad ke-35 serta artikel menarik lainnya. Selamat membaca. (*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)

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
amanahprimaabadi@gmail.com
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**
- Halal Telah Menjadi Gaya Hidup Global
- Wisata Halal sampai Dimana?

08 **FOKUS**
Bisnis Kedai Kopi yang Tak Pernah Mati

13 **WAWANCARA KHUSUS**
Sertifikat Halal Merupakan Cara Kami Meningkatkan Kepercayaan Konsumen

16 **LIPUTAN KHUSUS**
35 Tahun Berdikari, LPPOM MUI Semakin Terdepan dalam Solusi Jaminan Halal

18 **LIFESTYLE**
Desa Wisata, Alternatif Baru Berwisata

21 **TAUSIYAH**
Al-Qur'an sebagai Kurikulum Kehidupan

23 **RAGAM BERITA**
- LPPOM MUI Dorong Hotel dan Restoran Bersertifikat Halal
- LPPOM MUI Ajak Mahasiswa Sadar Halal
- Kemasan, Barang Gunaan yang Wajib Halal di Tahun 2026
- Wakil Presiden RI Membuka Mukernas MUI 2023

30 **BEDAH PRODUK**
Mengenal Gamchi, Kentang Mozzarella Ala Korea

33 **KONSULTASI**
Cara Mengenali Kosmetika Halal dan Aman

35 **RISTEK**
Benang Bedah Alkes yang Wajib Bersertifikat Halal

41 **TOKOH**
K.H. Abdul Chalim Ulama Penggerak Perjuangan Kemerdekaan RI

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,
amanahprimaabadi@gmail.com
Whatsapp: 08111148696

Tren Produk Halal. Sumber: *Halalspy.*

HALAL TELAH MENJADI GAYA HIDUP GLOBAL

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Di dalam kehidupan sehari-hari banyak beredar makanan, minuman obat dan kosmetik serta produk lainnya yang tidak jelas kehalalannya. Oleh karena itu, pemerintah melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal telah menetapkan bahwa produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal, yang ditandai dengan adanya label halal pada produk yang diedarkan di masyarakat.

Seiring dengan perjalanan waktu, telah tumbuh kesadaran di masyarakat konsumen bahwa produk halal tidak lagi murni menjadi urusan agama. Dalam kehidupan masyarakat, halal menjadi simbol global yang mencerminkan jaminan kualitas dan pilihan gaya hidup.

Oleh karena itu, sangat bisa dimengerti jika produk halal juga berkembang pesat di negara-negara yang masyoritas penduduknya bukan pemeluk agama Islam. Mereka memandang, makanan halal sangat baik bagi kesehatan. Atas dasar itu pula akhirnya banyak pedagang di negara-negara tersebut mengurus sertifikat halal dan menjadikan logo halal sebagai salah satu nilai tambah bagi produk yang mereka perdagangkan.

Sebagai muslim, kami bangga melihat perkembangan halal dunia yang terus meningkat pesat. Di Indonesia, gaya hidup halal juga semakin menguat, yang ditandai dengan semakin banyaknya produsen yang melengkapi dagangannya dengan sertifikat halal.

Melalui media ini kami menyampaikan terima kasih dan penghargaan kepada MUI yang merintis sertifikasi halal di Indonesia, juga kepada pemerintah yang memberikan penguatan atas keberadaan produk halal di masyarakat, yang pada gilirannya akan membuat konsumen muslim nyaman dalam mengonsumsi produk, dan menjadikan halal sebagai gaya hidup.

Di Indonesia, gaya hidup halal juga semakin menguat, yang ditandai dengan semakin banyaknya produsen yang melengkapi dagangannya dengan sertifikat halal.

Semoga tren tersebut terus berlanjut, dan gaya hidup halal dengan berbagai aspeknya semakin mewarnai khasanah dunia.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Heny Nurbaiti
Palembang, Sumatera Selatan

Terima kasih atas surat yang Anda sampaikan. (Redaksi)

WISATA HALAL SAMPAI DI MANA?

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam berbagai kesempatan Wakil Presiden Ma'ruf Amin kerap menekankan pentingnya pengembangan potensi wisata halal di Indonesia. Arahan Wapres tersebut sangat masuk akal mengingat pariwisata halal menjadi pasar yang menjanjikan, baik untuk wisatawan dalam negeri maupun luar negeri.

Jumlah penduduk Indonesia mayoritas umat muslim, bahkan tercatat sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, Indonesia mestinya bisa menjadi penggerak pariwisata halal dunia. Indonesia juga memiliki kekayaan aneka ragam kuliner khas daerah serta aneka ragam budaya dan tradisi yang bisa dinikmati oleh wisatawan. Dengan modal besar tersebut wisatawan muslim dapat menikmati wisata halal di Indonesia dengan perasaan nyaman.

Dalam beberapa tahun terakhir juga muncul tempat-tempat wisata baru di berbagai daerah di Indonesia, baik yang dikembangkan oleh pemerintah maupun atas inisiatif masyarakat setempat. Misalnya di daerah Gunung Kidul, Jogjakarta, atau di seputaran Candi Borobudur, Jawa Tengah dan tempat-tempat lain di Indonesia banyak bermunculkan tempat wisata baru.

Fenomena tersebut tentu menjadi peluang yang sangat besar bagi pengembangan bisnis kuliner halal lokal. Sayangnya, tempat-tempat wisata tersebut belum semuanya dibarengi dengan ketersediaan layanan wisata halal yang memadai.

Kami sekeluarga pernah berwisata ke sebuah tempat wisata yang sangat terkenal di Sumatera Utara. Di sini, kami belum bisa dengan mudah menemukan rumah makan yang benar-benar terjamin halal, dalam arti sudah dilengkap dengan sertifikat halal resmi dari pemerintah.

Hal yang sama juga kami rasakan ketika kami berkunjung ke Bogor, beberapa waktu lalu. Di sebuah kawasan kuliner terkenal di Kota Bogor, terdapat aneka makanan yang dijajakan. Sayangnya, belum ada penataan yang baik. Masih banyak penjaja makanan nonhalal yang disajikan. Sementara makanan lain belum banyak yang dilengkapi dengan sertifikat halal.

Memang, pengelola rumah makan telah memastikan bahwa makanan yang disajikan tidak mengandung bahan haram. Tapi apakah jaminan tersebut cukup? Tentu saja tidak, karena konsumen tidak mengetahui proses pengolahan dan penanganan bahan baku. Bagaimana jika ayam yang disajikan ternyata tidak disembelih sesuai ajaran Islam?

Bagaimana pula dengan tempat memasak yang ternyata bercampur dengan makanan yang tidak halal? Masalah lain adalah ketersediaan tempat ibadah, yakni mushola. Sebagai tempat wisata, mestinya juga ada mushola sebagai salah satu fasilitas publik yang tersedia.

Semoga dengan adanya Undang-Undang Jaminan Halal yang sudah diberlakukan tersebut, penataan makanan halal untuk wisatawan dapat dilakukan dengan lebih baik lagi. Hal tersebut tentu sangat membuat nyaman bagi para pengunjung, dan menguntungkan pengelola tempat wisata dan penyedia makanan di kawasan wisata tersebut.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dimas Aryawan
Pemerhati Wisata Halal
Semarang, Jawa Tengah

Terima kasih atas masukan Anda. Pengembangan wisata halal di Indonesia sebenarnya telah lama menjadi perhatian pemerintah. Mungkin perlu waktu untuk sampai pada kondisi ideal seperti yang kita harapkan. (Redaksi)

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

BISNIS KEDAI KOPI YANG TAK PERNAH MATI

Gerai *coffee shop* dengan berbagai variasinya terus bermunculan di Tanah Air. Bagaimana mereka beradu strategi? Bagaimana peran sertifikasi halal dalam mendongkrak daya saing?

Coffee shop atau sering juga disebut kedai kopi yang beberapa tahun lalu hanya populer di kota-kota besar, kini merambah ke pinggiran kota, bahkan hingga ke pedesaan. Para penikmat kopi datang ke kedai kopi hanya sekedar untuk bersantai, melakukan pertemuan dengan kolega atau melakukan *business meeting*, mengerjakan tugas sekolah/kuliah.

Berdasarkan data riset dari *insight.toffin.id* jumlah kedai kopi di Indonesia pada 2019 mencapai lebih dari 2.950 gerai. Asosiasi Pengusaha Kopi dan Cokelat Indonesia (APKCI) memperkirakan, pada tahun 2023, jumlah kedai kopi di Indonesia akan mencapai 10 ribu toko dengan pendapatan dari bisnis *coffee shop* diperkirakan mencapai Rp 80 Triliun. Itu hanya dihitung dari pelaku usaha kedai kopi besar, belum termasuk yang kecil-kecil semacam kopitiam.

Maraknya kemunculan kedai kopi di Indonesia selaras dengan pertumbuhan konsumsi kopi. Menurut data International Coffee Organization (ICO), pada tahun 2021 lalu konsumsi kopi di seluruh dunia mencapai 166,35 juta kantong berukuran 60 kilogram. Jumlah tersebut meningkat 1,3% dibandingkan periode sebelumnya yang sebanyak 164,2 juta kantong.

Dari angka tersebut, konsumsi kopi di Indonesia berada di urutan kelima sebanyak 5 juta kantong. Sedangkan berdasarkan data lembaga survei *Euromonitor*, tren bisnis kopi di Indonesia hingga 2023 diprediksi akan mengalami peningkatan hingga empat persen dari 164,2 juta kantong.

SEJARAH *COFFEE SHOP* DI INDONESIA

Perkembangan bisnis kedai kopi di Indonesia, berdasarkan catatan sejarah terbagi ke dalam empat tahap. Toffin, perusahaan penyedia produk dan jasa untuk industri hotel, restoran, dan kafe di Indonesia, seperti dikutip situs *NOW! Jakarta*, membagi perkembangan tren industri kopi di Indonesia ke dalam empat gelombang. Pembagian ini didasarkan pada momentum masuknya kedai-kedai kopi fenomenal ke dalam industri kopi di Indonesia.

Gelombang *pertama* bisnis kedai kopi di Indonesia berlangsung dari tahun 1980-1990-an. Pada gelombang ini, warung-warung kopi tradisional menjual kopi instan dari berbagai merek yang hingga saat ini beredar di pasaran. Pada periode ini, *coffee shop* Excelso yang berdiri pada tahun 1987, bisa dibilang sebagai salah satu perintis berdirinya kedai kopi modern di Indonesia. Excelso adalah jaringan kedai kopi milik Kapal Api Grup, produsen kopi terbesar di Indonesia.

Mengutip warta dari *fleibisnis.com*, gerai pertama kafe Excelso dibuka di Plaza Indonesia Shopping Mall Jakarta. Kemudian tahun 2008, Excelso mulai menawarkan sistem pengembangan bisnis dengan konsep *franchise* melalui PT Excelso Multirasa Waralaba. Hingga kini Excelso mengelola lebih dari 100 gerai di lebih dari 30 kota besar di Indonesia.

Gelombang *kedua* dimulai dari tahun 2001. Gelombang ini ditandai dengan masuknya kedai kopi waralaba internasional yang menjadi awal munculnya konsep *coffee shop* di Indonesia seperti sekarang. Berkat kedai-kedai kopi ini, masyarakat Indonesia mulai mengenal ragam jenis minuman kopi.

Gelombang *ketiga* bermula dari tahun 2010. Pada gelombang ini, mulai bermunculan para pencinta kopi yang mengapresiasi perjalanan secangkir kopi yang mereka minum. Hal ini memunculkan istilah-istilah seperti *single origin* dan *specialty coffee*.

Gerai Kopi Point Coffee. Sumber: *pergikuliner.com*

Gelombang *keempat* dimulai dari tahun 2016. Gelombang ini ditandai dengan munculnya *coffee shop* dengan konsep *coffee-to-go*, yaitu menjual kopi siap minum yang diracik langsung di tempat untuk dibawa pulang. Maxx Coffee, Kopi Tuku, Kopi Kenangan, Janji Jiwa, dan Fore adalah perintis kedai kopi dengan konsep seperti ini.

Jenis kopi yang dijual kedai-kedai kopi tersebut di atas, menurut situs *goodnewsfromindonesia.id*, adalah kopi susu kekinian yang juga menjadi ciri khas dari gelombang ini. Di luar itu masih banyak pemain lain, baik yang dikelola secara mandiri maupun dikembangkan dengan konsep waralaba.

HARUS PINTAR MENGATUR STRATEGI

Meski jumlah pelaku usaha kedai kopi mencapai ribuan gerai, di Indonesia pasar *coffee shop* masih dikuasai oleh sejumlah pemain utama. Mereka antara lain Janji Jiwa, Excelso, Maxx Coffee, Kopi Kenangan, Starbucks, JCo dan sejenisnya. Mereka menguasai pasaran di kota-kota besar di Indonesia lantaran gerainya mencapai ratusan unit.

Meski pasarnya masih terbuka lebar, bisnis kedai kopi ini tentu tak bisa dikelola secara asal-asalan. Perlu strategi dan *marketing* yang mumpuni agar bisnis ini bisa tumbuh berkembang, bukan sebaliknya: hidup enggan mati tak mau. Staffany dalam blog pribadinya *staffany.id* menjelaskan, ada beberapa langkah yang perlu dilakukan agar sukses di bisnis kedai kopi.

Langkah-langkah tersebut antara lain, mendesain kafe dengan konsep unik. Hal ini termasuk desain interior

Kopi Janji Jiwa. Sumber: *Janjijiwa.com*.

Gerai kedai kopi Maxx Coffee.

maupun eksterior *coffee shop* juga terlihat fotogenik. Alasannya, tidak sedikit orang yang mengunjungi kedai kopi sekaligus membagikan momen tersebut di media sosial.

Berikutnya adalah ciptakan menu dengan cita rasa unik. Alasan utama orang datang ke *coffee shop* adalah mencicipi kopi dengan cita rasa yang unik dan istimewa. Menu yang istimewa membuat konsumen tertarik untuk mencoba dan mengunjungi *coffee shop* secara terus-menerus.

Memanfaatkan media sosial sebagai strategi pemasaran. Menurut Staffany, media sosial bisa menjadi salah satu alat pemasaran yang paling efektif karena bisa menjangkau audiens yang lebih luas serta membangun komunitas penggemar kopi. Perlu juga dengan memberikan tawaran dan promo menarik, sekaligus mempertahankan kualitas produk dan pelayanan. "Kualitas produk dan pelayanan yang baik adalah kunci kesuksesan *coffee shop*," tulis Staffany.

Selain menerapkan beberapa strategi baku seperti disebut di atas, kedai kopi Janji Jiwa menerapkan beberapa hal unik dalam pengelolaannya. Seperti diketahui, Janji Jiwa selama ini tidak hanya menyediakan kopi, tapi juga memiliki menu minuman lainnya, seperti es cokelat, matcha, dan susu. Minuman tersebut juga dapat diberi topping menarik, seperti cincau, jelly, atau es krim.

Uniknya lagi, Janji Jiwa juga melakukan kolaborasi dengan brand lain untuk membuat beragam menu baru. Beberapa brand yang pernah bekerja sama untuk menciptakan menu baru Janji Jiwa, seperti diulas oleh store.sirclo.com antara lain Milo, Sasa, Oatside, dan Teh Botol. Dengan beragam inovasi ini, pelanggan pun akan dibuat semakin penasaran sehingga tertarik untuk mencobanya.

Lain lagi dengan Kopi Kenangan. Edward Tirtanata, pemilik Kopi Kenangan menjelaskan bahwa nama yang simpel dan kekinian, merupakan strategi yang ia lakukan dalam mengelola *coffee shop*. Atas dasar itu, alih-alih menggunakan bahasa asing, Edward justru memilih kata-kata dalam bahasa Indonesia yang umum digunakan masyarakat sebagai nama brand. "Selain unik, penggunaan kata 'Kenangan' pun menimbulkan kedekatan bagi masyarakat. Pemilihan nama tersebut memberikan kesan yang familier dan membuat konsumen tidak ragu untuk mencoba," ujarnya.

Menyadari posisi sebagai pendatang baru di bisnis gerai kopi, gerai kopi lokal Maxx Coffee miliki Lippo Group menyiapkan beberapa strategi untuk memenangkan persaingan. "Saya yakin sebagai brand kopi lokal, kami masih bisa bersaing dengan brand kopi global yang sudah lebih dulu eksis," ujar Geoffry Samuel, Head of Marketing Maxx Coffee seperti dikutip Jakarta Review.

Menurut Staffany, media sosial bisa menjadi salah satu alat pemasaran yang paling efektif karena bisa menjangkau audiens yang lebih luas serta membangun komunitas penggemar kopi.

Geoffry menambahkan, pihaknya sudah menyiapkan beberapa strategi untuk bersaing dengan brand-brand gerai kopi global tersebut. Beberapa strategi tersebut antara lain, mencoba tampil beda lewat *range* menu kopi yang ditawarkan. Ke depan, kami akan menghadirkan aneka kopi dari berbagai dareah di Indonesia," tutur Geoffry.

Selain mengatur strategi bisnis, aspek lain yang tak kalah penting adalah pemenuhan terhadap tuntutan pasar, di mana konsumen muslim senantiasa memilih produk yang terjamin kehalalannya. Seperti diketahui, meski bahan utamanya adalah kopi yang jelas halal, proses produksi hingga penyajian kopi hingga sampai ke konsumen, sangat berpotensi untuk tercampur dengan bahan haram.

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati menjelaskan, kopi yang ditawarkan di kafe-kafe menggunakan bahan tambahan yang cukup banyak, sehingga titik kritisnya pun menjadi kompleks. (*Selengkapnya baca https://halalmui.org/kopi-sudah-pasti-halal-kah-pelajari-titik-kritis-kehalalan-kopi/*).

Untuk jenis kopi espresso, berupa kopi hitam, titik kritisnya lebih sedikit. Adapun kopi *latte*, *cappucino* atau yang lain, titik kritis haramnya lebih rumit karena memakai bahan lain semisal susu, emulsifier, krimmer, perisa dan sebagainya. "Bahan tambahan ini yang perlu diperhatikan kehalalannya," ujar Muti Arintawati. (***)

SERTIFIKAT HALAL SEBAGAI KEKUATAN DAYA SAING

Sebagai minuman yang disajikan dengan aneka bahan tambahan, kehalalan kopi di kafe-kafe harus menjadi perhatian konsumen. Terlebih lagi, seiring dengan maraknya kedai kopi di berbagai tempat, konsumen muslim juga telah banyak yang berkunjung ke kedai-kedai kopi.

Oleh karena itu, pengelola kedai kopi tentu juga harus mengutamakan keamanan dan kenyamanan untuk konsumen, dengan cara menjamin kualitas dan kehalalannya. Atas dasar itu, beberapa pengelola *coffee shop* di Indonesia telah mengantongi sertifikat halal. Berdasarkan data di *LPPOM MUI Halal Directory 2023-2024*, pelaku usaha kedai kopi yang sudah memperoleh sertifikat halal jumlahnya mencapai 144 perusahaan, dengan aneka variasi menu yang mereka sajikan.

Daftar tersebut meliputi pelaku usaha besar hingga pengelola kedai kopi skala kecil.

Untuk kelompok jaringan gerai kopi berskala besar terdapat beberapa nama, antara lain Kopi Kenangan, Janji Jiwa, Starbucks, Flash Coffee, Maxx Coffee, dan lain-lain. Sedangkan kedai kopi skala kecil kebanyakan memperoleh sertifikat halal dari LPPOM MUI MUI Provinsi maupun Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) lain di daerah.

Para pengelola kedai kopi berpendapat bahwa sertifikat halal tidak hanya sekadar sebagai pemenuhan regulasi dari pemerintah, namun juga sebagai bentuk komitmen terhadap konsumen dalam menjalankan ajaran agama.

Sertifikat halal juga menjadi standar kualitas. *Head of QAQC* Kenangan Brands, Sally Rachmatika, mengatakan, sertifikasi halal merupakan salah satu dari banyak upaya Kopi Kenangan untuk terus meningkatkan kualitas produk yang diimbangi dengan pelatihan serta sertifikasi pegawai dan gerai sertifikasi halal.

"Sertifikat halal adalah suatu jaminan bagi produk yang kami jual dan menjadi jalan perkembangan bisnis kami ke depannya," katanya kepada awak media, beberapa waktu lalu. Pihaknya menjamin seluruh gerai yang dikelolanya memiliki produk hingga fasilitas yang telah memenuhi sistem jaminan halal yang baik dan sesuai kaidah.

Acara Diskusi Halal Kopi Kenangan.

Selama proses sertifikasi halal, kami melakukan banyak perbenahan diri. Setelah melewati proses yang bertahap, akhirnya sertifikat halal ini kami dapatkan. Semoga dengan hal ini, Jiwa Group dapat memberikan rasa aman dan nyaman bagi seluruh pelanggan yang menikmati produk kami.

Coffee shop lain yang juga telah bersertifikat halal adalah Starbucks Indonesia yang memperoleh sertifikat halal bernomor 00160070260914. Kedai kopi yang gerainya bisa dijumpai di berbagai lokasi ini berkomitmen untuk memberikan kepuasan pada konsumen sesuai dengan regulasi halal.

Di Indonesia, Starbucks membuka gerai pertamanya di Plaza Indonesia pada 17 Mei 2002 lalu. Dilansir oleh *Statista* pada Selasa (5/12/2023), per Oktober 2022, total toko Starbucks Indonesia mencapai 523 gerai dan menempati posisi ke-10 sebagai negara dengan jumlah gerai terbanyak di dunia.

"Sejak berdirinya Starbucks di Indonesia pada tahun 2002, kami telah menerapkan peraturan yang terkait dengan regulasi Halal dalam operasional kami sehari-hari, yaitu mengunakan bahan-bahan dasar yang halal pada produk kami. Oleh karena itu, kami mengambil langkah selanjutnya untuk mendapatkan sertifikasi halal," kata Anthony Cottan, seraya memastikan, semua produk Starbucks yang diproduksi dan dijual di Indonesia sejalan dengan pedoman halal.

Merek kopi ternama lain yang sudah bersertifikat halal adalah Janji Jiwa. Kedai kopi Janji Jiwa mendapat sertifikat halal dengan nomor sertifikat LPPOM-00230110871120. Penyerahan sertifikat halal dilakukan pada 22 Desember 2021 oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bersama LPPOM MUI.

Jiwa Group berhasil mendapatkan nilai sangat baik pada Status SJH. Hal ini tak lepas dari serangkaian proses audit yang telah dijalani dengan sangat baik oleh Jiwa Group pada tahun 2021. CEO dan *Founder* Jiwa Group, Billy Kurniawan menyampaikan bahwa pelayanan terbaik bagi konsumen menjadi salah satu nilai yang diusung Jiwa Group, yakni *a cup for the people*.

Pihaknya menyatakan bahwa sertifikat halal menjadi bentuk nyata atas nilai tersebut. "Selama proses sertifikasi halal, kami melakukan banyak perbenahan diri. Setelah melewati proses yang bertahap, akhirnya sertifikat halal ini kami dapatkan. Semoga dengan hal ini, Jiwa Group dapat memberikan rasa aman dan nyaman bagi seluruh pelanggan yang menikmati produk kami," ujar Billy.

Sementara itu, pada April 2022, Flash Coffee, salah satu jaringan kedai kopi yang mengalami pertumbuhan pesat di Indonesia, juga memperoleh sertifikat halal. Sertifikat bernomor LPPOM-00160143550322 diperoleh dari BPJPH setelah sebelumnya mendapatkan Ketetapan Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Menurut *Managing Director* Flash Coffee Indonesia, Maxime Chaury, sejak Desember 2021, Flash Coffee melakukan serangkaian proses sertifikasi halal mulai dari mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) hingga melalui proses audit oleh LPPOM MUI, yang bertindak sebagai Lembaga Pemeriksa Halal. Hasilnya, Flash Coffee resmi mendapatkan sertifikat halal dengan status Sistem Jaminan Halal berkategori A atau Sangat Baik.

"Sertifikasi halal ini merupakan wujud usaha berkelanjutan Flash Coffee untuk terus meningkatkan kualitas produk dan layanannya. "Di Flash Coffee kami percaya bahwa bahwa untuk terus memberikan yang terbaik bagi konsumen maka kami harus secara kontinu mengembangkan diri. Salah satu wujud dari komitmen tersebut adalah memberi jaminan kepada konsumen Indonesia bahwa semua produk Flash Coffee dijamin seratus persen halal," ujar Maxime.

Berikutnya adalah Point Coffee yang telah mendapatkan sertifikat halal dengan nomor ID00410005947680723 dari BPJPH pada 20 Juli 2023 lalu. Acara seremonial penyerahan sertifikat halal telah diselenggarakan pada 7 Agustus 2023, di Point Coffee Ruko Island, Pantai Indah Kapuk.

Senior Manager Point Coffee, Henry Ong, mengucapkan rasa syukur dan terima kasih kepada BPJPH dan LPPOM MUI atas kerjasama dalam selama proses sertifikasi halal. Melalui sertifikasi halal Point Coffee dapat menenuhi kepuasan pelanggan dan kebutuhan pelanggan dari segi kehalalan produk.

"Kami berkomitmen untuk memastikan kehalalan produk-produk yang Point Coffee tawarkan kepada konsumen. Kini, kelezatan seluruh produk Point Coffee yang ada di 1.200 outlet dan tersebar di lebih dari 120 kota/kabupaten dapat dinikmati dengan aman dan nyaman," kata Henry. (***)

Sally Rachmatika (kanan) bersama Direktur Utama LPPOM MUI.

Sally Rachmatika, Group QAGC Head Kopi Kenangan:

SERTIFIKAT HALAL MERUPAKAN CARA KAMI MENINGKATKAN KEPERCAYAAN KONSUMEN

Di jajaran pelaku usaha coffee shop, *Kopi Kenangan dikenal aktif melakukan ekspansi pasar. Jaringan kedai kopi yang berdiri sejak 2017 itu, kini telah mengoperasikan sebanyak 850* outlet *yang tersebar di 64 kota di Indonesia.*

Kehadiran Kopi Kenangan merupakan terobosan, mengingat pada saat didirikan, bisnis kopi di Tanah Air masih banyak didominasi oleh kopi instan maupun coffee shop *skala premium. Untuk mengisi kekosongan itulah Kopi Kenangan hadir, dan kini menjadi salah satu pemain utama di bisnis kedai kopi di Indonesia.*

Bagaimana strategi dan perjalanan usaha Kopi Kenangan, majalah Jurnal Halal mewawancari ***Sally Rachmatika,*** *Group QAGC Head Kopi Kenangan. Berikut kutipannya:*

APA PERTIMBANGAN KOPI KENANGAN TERUS MELAKUKAN EKSPANSI KEDAI KOPI DI INDONESIA?

Misi Kopi Kenangan adalah untuk memperkenalkan minuman kopi berkualitas dari Indonesia untuk dunia, dimulai dari negara Indonesia sendiri. Kemudahan untuk dapat diakses oleh para pecinta kopi merupakan salah satu strategi bisnis Kopi Kenangan, yang mendorong kami untuk terus berekspansi. Di samping permintaan pasar dari masing-masing provinsi akan kehadiran Kopi Kenangan, kami juga mempertimbangkan potensi pasar wilayah tersebut. Kami berharap kehadiran Kopi Kenangan tidak hanya menjadi minuman kopi kebanggaan masyarakat, tapi juga memberikan dampak sosial yang positif di setiap wilayah, seperti terbukanya lapangan kerja.

SEJAK KAPAN KOPI KENANGAN HADIR DI INDONESIA?

Kopi Kenangan hadir sejak tahun 2017, dimana saat itu bisnis kopi Indonesia didominasi oleh market kopi instan dan kopi premium. Maka dari itu, Kopi Kenangan hadir menjadi terobosan terbaru bagi pelanggan yang ingin menikmati minuman kopi berkualitas, namun dengan harga yang tetap terjangkau. Enam tahun sejak berdirinya Kopi Kenangan, sekarang, kami telah memiliki lebih dari 850 gerai yang tersebar di 64 kota di Indonesia.

BAGAIMANA SEJATINYA POTENSI BISNIS KOPI DI INDONESIA?

Indonesia memiliki potensi bisnis kopi yang sangat tinggi dan masih memiliki potensi yang besar untuk digali, di-

mana pasar Food and beverage (F&B) akan terus berkembang seiring dengan zaman.

SIAPA SEGMEN KONSUMEN KOPI KENANGAN?

Kopi Kenangan hadir di tengah dua karakter penikmat minuman kopi, yaitu penikmat kopi instan dan penikmat kopi premium. Maka dari itu, Kopi Kenangan adalah terobosan merek minuman kopi yang bisa dinikmati oleh semua kalangan.

BAGAIMANA PETA PERSAINGAN BISNIS KEDAI KOPI DI SEGMEN YANG DIGELUTI KOPI KENANGAN?

Bagi Kopi Kenangan, setiap kehadiran kedai kopi baru menandakan berkembangnya pasar konsumen kopi di Indonesia. Ini adalah ekosistem yang sehat dan kami percaya semakin maju pasar dan ekosistem ini, maka kontribusi terhadap perekonomian Indonesia juga akan terus meningkat.

BENARKAH PENDUDUK INDONESIA MERUPAKAN PEMINUM KOPI TERBANYAK DI DUNIA?

Menurut *Goodstats*, Indonesia tidak masuk dalam daftar peminum kopi terbanyak di dunia. Namun, dilansir dari situs yang sama, Indonesia saat ini merupakan negara penghasil kopi terbanyak ketiga di dunia.

SEJAK KAPAN KOPI KENANGAN MEMPEROLEH SERTIFIKAT HALAL DAN BAGAIMANA PROSESNYA?

Kami memperoleh sertifikat halal pada Oktober 2020. Tahapan kami, mengikuti kriteria halal pada saat itu yaitu 11 kriteria, mulai dari mengirimkan tim untuk mengikuti pelatihan ke IHATEC, dimana tim ini yang menjadi tim koordinator halal awal kopi kenangan. Kemudian melakukan pendaftaran di 2019. Pertama kali audit *on desk* dan *open* formula pada saat awal COVID-19, yaitu Juni 2020. Awal pertama kali audit adalah di toko Kopi Kenangan Cibogo Bogor. Pada Juni 2020, kami langsung audit 320 toko seluruh Indonesia.

Kopi Kenangan Plaza Senayan.com

APA YANG HARUS DIPERSIAPKAN SAAT KOPI KENANGAN MEMUTUSKAN UNTUK MENGURUS SERTIFIKAT HALAL?

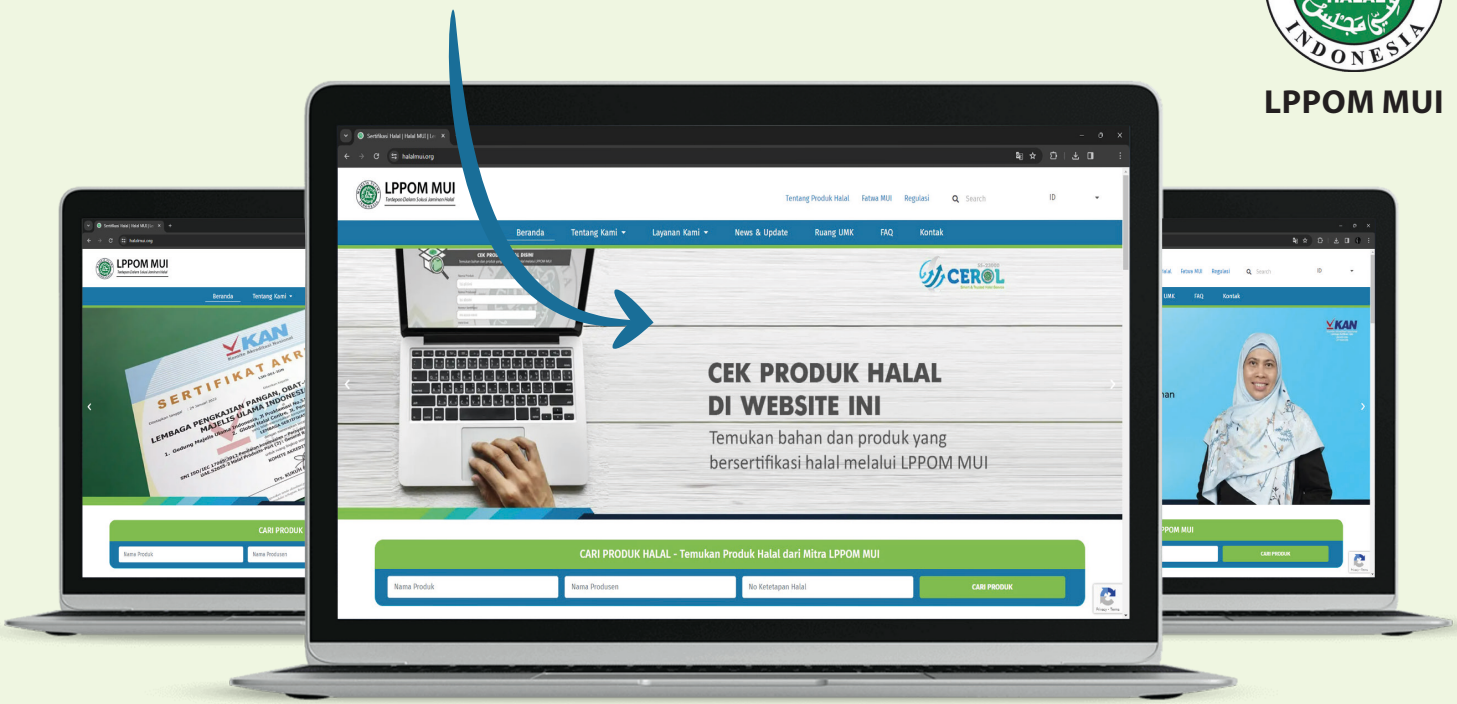
Diperlukan *full support* dari manajemen terkait sumber daya yang dibutuhkan untuk penerapan halal, seperti dukungan manajemen terkait biaya, pentingnya halal dan instruksi yang jelas ke seluruh bagian. Hal ini bisa dilihat komitmen Kopi Kenangan (Kenangan *brand*) terhadap halal sangat tinggi semua toko dan menu sudah dimiliki sertifikat Halal. Kemudian, Tim Manajemen Halal yang memiliki kompetensi dan komitmen yang tinggi untuk menjaga amanah ini. Tidak kalah penting adalah memilih LPH yang profesional dan sangat berpengalaman, sehingga kami tidak pernah salah mengartikan persyaratan halal (kriteria halal) sehingga kami pun yakin bahwa kami sudah memastikan implementasi halal di organisasi kami sudah konsisten.

BAGAIMANA PERAN SERTIFIKAT HALAL DALAM MENDORONG KONSUMEN AGAR TERTARIK DENGAN KEDAI KOPI?

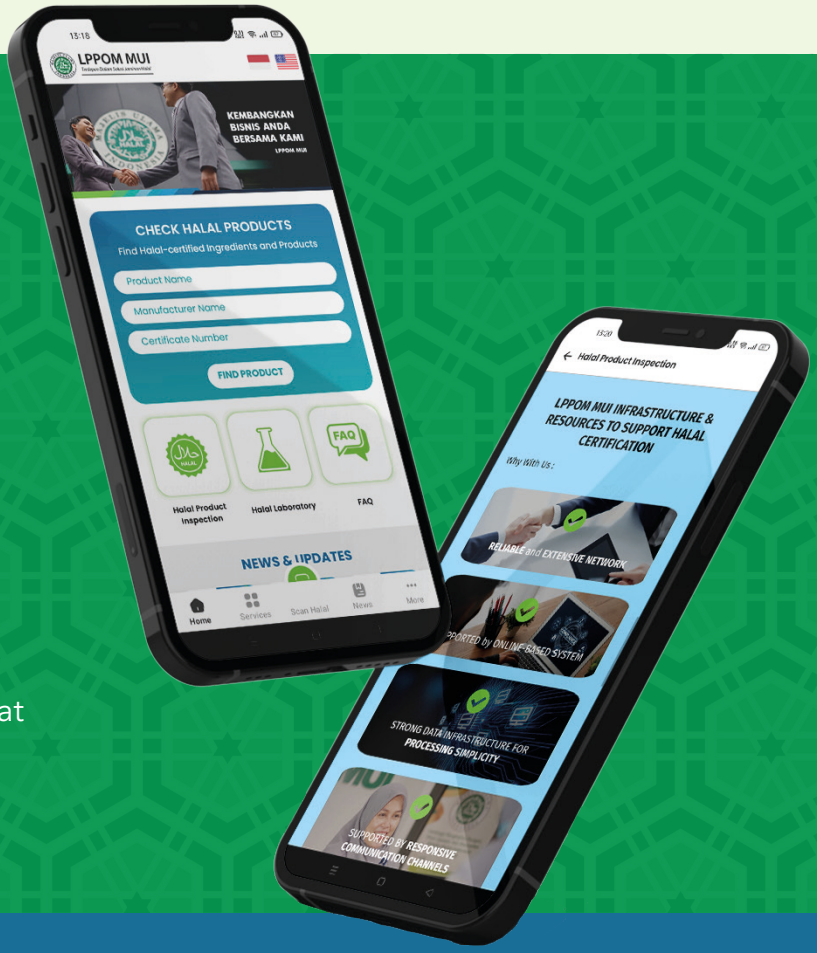
Kopi Kenangan hanya memiliki satu pemikiran utama, yaitu memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen. Memiliki sertifikasi halal adalah salah satu cara Kopi Kenangan untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat Indonesia. Kami selalu memastikan bahwa setiap proses yang dijalankan di Kopi Kenangan sudah sesuai dengan pedoman halal. (FM)

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

Tasyakur Milad LPPOM MUI ke-35.

35 TAHUN BERDIKARI,
LPPOM MUI SEMAKIN TERDEPAN DALAM SOLUSI JAMINAN HALAL

Alhamdulillah genap 35 tahun LPPOM MUI berkiprah dalam kemajuan industri halal di Indonesia, tepatnya per 6 Januari 2024. *Tasyakur* Milad LPPOM MUI ke-35 dilangsungkan pada 13 Januari 2024 di GOR Pajajaran, Bogor. Acara ini dihadiri oleh Ketua Umum Majelis Ulama Indonesia (MUI), K.H. Anwar Iskandar beserta jajarannya. Selain itu, seluruh keluarga besar LPPOM MUI turut berkumpul dalam kegiatan ini untuk memperat ikatan keluarga antar-insan LPPOM MUI.

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, menyebutkan bahwa LPPOM MUI sejak 35 tahun berlalu mampu berkembang dengan sangat baik, meskipun memulai semuanya dari nol dengan fasilitas mandiri seadanya. Jumlah karyawan dan auditor pun terus bertambah dari tahun ke tahun. Hingga saat ini, LPPOM MUI telah memiliki 1.001 auditor yang tersebar di seluruh Indonesia.

"Tentunya hal ini tak luput dari kerja keras seluruh insan LPPOM MUI. Yang juga tak dapat dimungkiri, seluruhnya tak mungkin terwujud tanpa dukungan keluarga dari karyawan LPPOM MUI yang terus memberikan doa dan dukungan kepada kami, sehingga kami memiliki kesempatan bekerja dengan sangat baik," ungkap Muti Arintawati.

LPPOM MUI melakukan serangkaian kegiatan internal dan eksternal dalam rangka *Tasyakur* Milad LPPOM MUI ke-35. Beberapa diantaranya sembako murah, program pilah sampah, olahraga bersama mitra LPPOM MUI, gathering bersama media dan halal *influencer*, serta berbagai kegiatan lainnya yang dilangsungkan selama bulan Desember 2023 sampai Januari 2024.

PERAN VITAL LEMBAGA PEMERIKSA HALAL (LPH)

Ketua Umum Majelis Ulama Indonesia, K.H. Anwar Iskandar dalam pembukaan rangkaian acara *Tasyakur* Milad LPPOM MUI ke-35 menyebutkan bahwa Milad LPPOM MUI ke-35 tahun ini semoga LPPOM MUI tetap terus berkhidmat kepada umat dan menjalankan fungsinya dengan baik dalam dunia sertifikasi halal.

"LPPOM MUI ini memiliki fungsi penting dan vital dari Majelis Ulama

Indonesia (MUI) dalam mengemban amanah untuk memastikan bahwa sesuatu yang dimakan dan minum oleh umat Islam adalah halal", jelas Kiai Anwar.

Dalam menjalankan perintah Allah *Swt* tentu Memakan makanan yang halal juga wajib dan tertuang dalam Al-Qur'an Allah berfirman, "Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata." (QS. Al-Baqarah/2: 168).

Ketika yang dimakan itu halal, maka doa-doa yg dipanjatkan In Sya Allah nisyaca akan dikabulkan oleh Allah Swt, karena yang mengonsumsi makanan yang haram dapat menjadi sebab doa yang tidak terkabulkan dan terhalang. Sertifikasi halal juga dapat menjadi bentuk perlindunga untuk umat, karena tidak ada lagi keraguan bagi umat untuk mengonsumsi makanan dan minuman.

"Oleh karena itu LPPOM MUI menjalankan amanat sebagai tangan kanan MUI kepada umat sebagai salah satu wujud khidmat kepada umat, selamat milad untuk LPPOM MUI, selamat bekerja, selamat berkhidmat kepada umat dan selamat mengabdi kepada negara, nusa dan bangs ini tentu menjadi ibadah setiap harinya, semoga menjadi amal baik untuk LPPOM MUI", ungkap Kiai Anwar.

GAET 18.701 PERUSAHAAN TAHUN 2023

Tugas dan fungsinya sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) terus diemban LPPOM MUI dengan sangat baik. Berbagai layanan terus ditingkatkan hingga kini mampu bersaing secara global. Hal ini dibuktikan dengan jumlah perusahaan yang menjadi klien LPPOM MUI terus meningkat setiap tahunnya. Selama tahun 2023, LPPOM MUI telah menggaet 18.701 perusahaan, jumlah ini meningkat dari tahun sebelumnya (2022) sejumlah 11.686 perusahaan.

Kegiatan Tasyakur Milad LPPOM MUI ke-35.

Tak hanya itu, selama tahun 2023, LPPOM MUI banyak melakukan kerjasama fasilitasi sertifikasi halal dengan lebih dari 70 stakeholder halal, baik perbankan, instasi pemerintah, BUMN, dan swasta, baik di tingkat nasional, provinsi, maupun kabupaten/kota yang tersebar di seluruh Indonesia. Sejumlah 8.250 pelaku UMK telah terfasilitasi sertifikasi halal melalui LPPOM MUI.

Sementara untuk menyediakan layanan pemeriksaan sertifikasi halal yang mudah dan cepat. Untuk mendukung hal ini, LPPOM MUI memiliki kantor perwakilan yang tersebar di 34 provinsi di Indonesia. Untuk menembus pasar global, LPPOM MUI telah memiliki empat kantor perwakilan di luar negeri (1 di China, 1 di Taiwan, dan 2 di Korea). Tak lain, hal ini untuk memudahkan pelaku usaha dari berbagai sektor industri dalam mendapatkan informasi terkini sertifikasi halal dan memproses sertifikasi halal produknya.

18 HARI KERJA, LPPOM MUI JAWAB TANTANGAN REGULASI

Lama waktu penyelesaian pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan menjadi hal yang sangat menentukan pertimbangan perusahaan dalam melakukan sertifikasi halal. Oleh karena itu, hal ini menjadi poin penting yang terus ditingkatkan oleh LPPOM MUI sebagai LPH.

Saat ini rata-rata waktu penyelesaian pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan selama 18 hari kerja, yakni dalam negeri selama 17 hari kerja dan luar negeri selama 21 hari kerja. Lama waktu ini naik signifikan dibandingkan tahun 2022, yakni untuk dalam negeri 28 hari dan luar negeri selama 29 hari. Hal ini menjawab tantangan yang tengah diberlakukan pemerintah.

Sebelumnya, pemerintah sudah mengatur lama waktu sertifikasi halal dalam Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. Pada Pasal 72 dan 73 disebutkan bahwa pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan untuk produk yang diproduksi di dalam negeri dilakukan selama 15 hari sejak penetapan LPH diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), dengan maksimal waktu perpanjangan 10 hari. Sedangkan untuk produk luar negeri selama 15 hari, dengan waktu perpanjangan 15 hari. Artinya, waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan dalam negeri maksimal 25 hari dan luar negeri maksimal 30 hari.

Meski telah mencapai usia matang, LPPOM MUI tak pernah berpuas diri. Berbagai upaya, layanan, dan program terus ditingkatkan LPPOM MUI demi memberikan pelayanan terbaiknya untuk perusahaan dan masyarakat muslim dunia, khususnya Indonesia. (YN/ZUL)

DESA WISATA, ALTERNATIF BARU BERWISATA

Program desa wisata terus tumbuh sebagai pariwisata alternatif yang diharapkan mampu memberikan kontribusi positif bagi pengembangan masyarakat. Dengan berkembangnya desa wisata di berbagai daerah akan membuka peluang kerja bagi masyarakat desa.

Pengembangan desa wisata yang digalakkan di berbagai daerah di Indonesia memberikan berbagai macam manfaat. Salah satunya adalah banyaknya anak muda yang bisa mendapatkan pekerjaan tanpa harus meninggalkan desanya. Mereka dapat mengembangkan desanya menjadi desa wisata yang bisa bersaing dengan tujuan wisata lainnya.

SYARAT MENJADI DESA WISATA

Namun, untuk membangun sebuah desa wisata tidaklah mudah. Banyak syarat yang harus dipenuhi. Dikutip dari laman *kemenparekraf.go.id*, sebuah desa tidak bisa serta merta menjadi desa wisata begitu saja. Harus ada syarat yang diterapkan. Syarat sebuah desa menjadi desa wisata adalah sekurangnya desa tersebut memiliki tiga komponen, yaitu:

1. Potensi Wisata. Perangkat desa harus memiliki basis data yang jelas mengenai lahan, lokasi, daerah serta bagaimana ekosistem yang dapat membantu pengembangan destinasi wisata nantinya.
2. Minat dan Kesiapan Masyarakat. Desa wisata akan sangat berkembang jika dikelola oleh desa itu sendiri, kebutuhan akan organisasi yang khusus mengurusi desa wisata dibutuhkan agar berkelanjutan serta melibatkan pihak yang menentukan arah desa wisata.
3. Konsep desa wisata harus unik. Dengan konsep atau ide desa wisata yang berbeda akan menjadi nilai jual.

Selain syarat di atas, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Salahuddin Uno, juga mendorong agar desa-desa wisata yang ada di Indonesia dapat menghadirkan produk unggulan yang otentik sesuai dengan potensi daerahnya masing-masing.

Nilai tambah yang dimaksud adalah sesuatu yang bisa dilihat (*to see*), sesuatu yang bisa dilakukan (*to do*), sesuatu yang bisa dipelajari *(to learn*), dan sesuatu yang bisa dibeli (*to buy).* Dengan nilai tambah ini, produk unggulan di desa wisata akan bertransformasi menjadi produk wisata yang dapat ditawarkan kepada wisatawan.

DESA PANGLIPURAN BALI, DESA WISATA SUKSES DI INDONESIA

Membicarakan desa wisata, tidak luput dari Desa Panglipuran di Kabupaten Bangli, Bali. Selain memenuhi syarat desa wisata seperti yang disebutkan di atas, Desa Panglipuran dianggap sebagai pelopor desa wisata yang mampu bertahan hingga sekarang.

Sandiaga Uno menyebut bahwa Desa Wisata Penglipuran di Bali, sangat potensial sebagai desa wisata. "Fokus utamanya adalah adat istiadat desa yang sangat luar biasa, terkenal sebagai desa terbersih. Dari potensi yang ada dapat memberikan nilai tambah, sehingga wisatawan memperoleh pengalaman berwisata yang memuaskan," ungkapnya.

Saat *Jurnal Halal* berkunjung ke Desa Penglipuran, desa ini dikelola secara profesional oleh masyarakat desa. Mulai dari lahan parkir, tempat penjualan tiket, bahkan toilet pengunjung yang sangat bersih dan nyaman.

Desa yang bersih memang menjadi "jualan utama" Desa Panglipuran. Jalan setapak dari batu seperti habis digosok dengan sabun. Adat istiadat desa juga menjadi daya jual tambahan.

Banyak turis lokal maupun mancanegara yang menikmati desa dengan berjalan-jalan menggunakan kebaya dan pakaian tradisional Bali. Turis bisa menyewa pakaian tradisional Bali tersebut dari warung-warung yang dikelola masyarakat desa. Memakai pakaian tradisional Bali, lalu berfoto dengan latar belakang desa tradisional Bali yang indah tentu saja menjadi pengalaman yang tidak bisa dilupakan.

Warung-warung tersebut juga menjual makanan juga buah-buahan seperti pisang dan salak. Ada juga minuman tradisional Bali bernama loloh cemcem, yang dijual dalam botol kemasan air mineral seharga Rp5.000,- sampai Rp6.000,-. Warnanya hijau, seperti lumut. Membuat turis ragu-ragu untuk membelinya, apalagi meminumnya. Namun, saat dicoba, ternyata rasanya sangat menyegarkan. Ibu penjual warung menyebutkan bahwa loloh cemcem terbuat dari daun tanaman cemcem (kedondong hutan) yang dicampur dengan bahan lain seperti asam, gula aren, daun sirih, sedikit cabai, dan irisan daging kelapa muda.

Bebeapa warung di desa Panglipuran menyediakan menu makanan khas bali seperti Ayam Betutu, Nasi Campur, sate lilit, serta makanan khas desa Panglipuran yakni Tipat Cantok. Kudapan yang satu ini merupakan makanan berat yang terdiri dari ketupat dan sayuran rebus yang kemudian disajikan bersama dengan bumbu kacang. Selain itu, warung-warung di desa ini juga menyediakan camilan UMKM asal Bali seperti keripik dan kue kering, beberapa cemilan ada yang sudah mendapatkan sertifikat halal yang layak untuk dicoba.

Restoran skala besar dan sedang juga ada di sekitar daerah Desa Panglipuran, terlihat mulai kita memasuki area sebelum dan sekitar desa wisata. Restoran ini rata-rata menyediakan makanan khas Bali, Indonesia dan makanan lainnya. Rasanya enak dan memiliki rasa khas dari bumbu dan resep

ala Bali yang digunakan. Tidak lupa beberapa restoran juga menyediakan minuman kopi Bali yang memiliki rasa dan aroma yang khas.

DESA WISATA TERKENAL LAINNYA

Desa Penglipuran memang sukses sebagai desa wisata dan bertahan sampai sekarang. Beberapa desa wisata yang juga dianggap sukses dan banyak dibicarakan adalah Desa Wisata

Ketapanrame yang terletak di Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Desa wisata yang berhasil meraih "Desa Wisata Terbaik" dalam ajang *Anugerah Desa Wisata Indonesia 2023* ini memiliki keindahan alam seperti Air Terjun Dlundung, Air terjun Talang, Perkebunan Kopi. Juga memiliki wisata budaya seperti pencak silat, bantengan, gamelan dan tari Mayang Rontek.

Beberapa desa wisata lainnya yang mendapat perhatian publik adalah Desa Wisata Cipta Karya yang berlokasi di Kabupaten Bengkayang, Kalimantan Barat. Desa Wisata Muntei di Sumatra Barat, Desa Wisata Pulau Penyengat di Kepulauan Riau, Desa Wisata Perkampungan Adat Nagari Sijunjung di Sumatra Barat dan banyak lagi.

PR BESAR DESA WISATA

Namun, di antara banyaknya desa wisata yang sukses dan menjadi pembicaraan banyak orang, serta sering muncul di sosial media, banyak juga desa wisata yang mati suri. Contohnya desa wisata di Purworejo, Jawa Tengah.

Sekitar tahun 2017, desa ini mendapat bantuan untuk menjadikan desanya sebagai desa wisata. Warga pun mencat rumahnya dengan cat warna-warni yang saat itu sedang tren. Dibangun pula sebuah wahana *outbond* untuk menarik banyak pengunjung. Namun, seiring berjalannya waktu, tujuan wisata tidak berkembang hingga pengunjung pun berkurang. Cat-cat rumah menjadi kusam, begitu juga dengan wahana outbond yang menjadi terbengkalai.

Sesuai syarat desa wisata yang disebutkan oleh Sandiaga Uno, membangun desa wisata tidaklah mudah. Harus ada berbagai kesiapan dari masyarakat desa, potensi dan konsep wisata di desa tersebut pun harus unik.

"Agar desa wisata tetap bisa eksis, perlu diperhatikan keterbukaan, transparansi, keterlibatan masyarakat, prinsip keadilan, inovasi, adaptasi dan kolaborasi," ungkap Sandiaga Uno dalam sebuah kesempatan saat mengunjungi Desa Wisata Pentingsari, Umbulharjo, Cangkringan, Sleman Yogyakarta.

Sandiaga mengatakan seharusnya desa wisata tidak hanya bertahan satu atau dua tahun saja namun dapat berkelanjutan dengan menerapkan prinsip-prinsip tadi. "Jadi tidak hanya *one hit wonder*, hanya satu dua tahun tapi setelah itu tenggelam," ujarnya.

MAKANAN HALAL SEBAGAI DAYA TARIK DESA WISATA

Meski memiliki wisata alam yang indah, sebuah desa wisata jangan hanya mengandalkan itu saja. Tapi juga harus mendorong warganya untuk mencari keunikan sehingga desanya memiliki daya jual tinggi.

Menyajikan makanan khas dari desa adalah salah satu hal unik yang bisa dijual. Banyak orang kota yang tertarik untuk mencicipi kuliner desa yang khas dan unik. Mulai dari Nasi Liwet, Sayur Lodeh Ndeso, Papeda Ikan Kuah Kuning, Singkong rebus atau masakan hasil alam lainnya.

Namun, menyajikan makanan khas tentu saja harus diperhatikan juga aspek halal dari makanan tersebut. Makanan harus bebas dari daging yang diharamkan, terhindar dari alkohol, tidak dimasak menggunakan arak masak/angciu dan sejenisnya, dan syarat halal lainnya. Memiliki sertifikat halal akan menjadi nilai tambah.

Dengan menyajikan makanan halal, keunikan makanan khas desa wisata akan makin menonjol dan memberikan rasa aman kepada pengunjung, terutama pengunjung muslim. Sehingga desa wisata dengan sajian kuliner atau makanan halal dapat menjadi tujuan utama wisata dimasa mendatang. (AM/Foto: AM)

AL-QUR'AN SEBAGAI KURIKULUM KEHIDUPAN

Seorang muslim harus menempatkan Al-Qur'an sebagai sarana perenungan diri, panduan amalan serta sebagai tempat mengambil pelajaran. Apa saja yang harus dilakukan?

Oleh Dr. Samsul Basri, S.Si. MEI

Interaksi manusia dengan Al-Qur'an telah diatur dengan jelas di dalam surat Al Baqarah ayat 1 hingga ayat 20. Di dalam surat tersebut interaksi manusia terbagi tiga kelompok dalam interaksinya dengan Al-Qur'an, yaitu ayat 1-5 merupakan kelompok mukmin, ayat 6-7 adalah kelompok kafirin dan ayat 8-20 merupakan kelompok munafikin.

Bagaimana mukmin berinteraksi dengan Al-Qur'an tercantum di dalam surat Asy-Syura ayat 52-53. "Dan demikianlah Kami wahyukan kepadamu wahyu (Al-Qur'an) dengan perintah kami. Sebelumnya kamu tidaklah mengetahui apakah al-kitab (Al-Qur'an) dan tidak pula mengetahui apakah iman itu, tetapi Kami menjadikan Al--Qur'an itu cahaya, yang Kami tunjuki dengannya siapa yang Kami kehendaki di antara hamba-hamba kami. Dan sesungguhnya kamu benar-benar memberi petunjuk kepada jalan yang lurus, (yaitu) jalan Allah yang kepunyaan-Nya segala apa yang ada di langit dan apa yang ada di bumi. Ingatlah, bahwa kepada Allah-lah kembali semua urusan."

Berkaitan dengan hal tersebut, ada lima cara berinteraksi dengan Al--Qur'an, yaitu dengan cara:

- Membaca Al-Qur'an secara rutin setiap hari

- Memahami makna dan kandungan Al-Qur'an
- Berakhlak dan beramal sesuai dengan petunjuk Al-Qur'an
- Menghafal Al-Qur'an
- Mengajarkan dan mendakwahkan Al-Qur'an

Allah berfirman: "Ini adalah sebuah kitab yang Kami turunkan kepadamu penuh dengan berkah supaya mereka memperhatikan ayat-ayat-Nya dan supaya mendapat pelajaran orang-orang yang mempunyai pikiran." (Q.S. Shad, ayat 29).

Hikmah dan pelajaran dari surat Shad ayat 29 berkenaan dengan Al-Qur'an sebagai kurikulum hidup. Al-Qur'an adalah kitab yang penuh dengan keberkahan. Berkah berarti *tsubuutu al-khairi wa dawaamuhu* (menetap dan berkesinambungannya suatu kebaikan), *katsratu al-khairi wa ziyaadatuhu* (banyak dan bertambahnya kebaikan). Siapa yang ingin hidupnya berlimpah berkah maka dekatlah dengan Al-Qur'an.

Keberkahan Al-Qur'an bagi manusia jika dan hanya jika dua tujuan Al-Qur'an direalisasikan dalam kehidupan dengan cara "tadabbur" yaitu merenungi, memikirkan, dan memahami ayat-ayat Al-Qur'an. "mengambil pelajaran" yaitu mengamalkan nilai-nilai al-Qur'an itu dalam kehidupan, serta hanya kaum *ulu al-albab* yaitu kaum yang berhati bersih, jernih, dan berakal yang bisa mengambil pelajaran dari al-Qur'an, dengan menerapkannya dan mengamalkannya dalam kehidupan.

Firman Allah Swt.: "Dan Kami telah turunkan kepadamu Al-Qur'an dengan membawa kebenaran, membenarkan apa yang sebelumnya, yaitu kitab-kitab (yang diturunkan sebelumnya) dan menjadi hakim terhadap kitab-kitab yang lain itu; maka putuskanlah perkara mereka menurut apa yang Allah turunkan dan janganlah kamu mengikuti hawa nafsu mereka dengan meninggalkan kebenaran yang telah datang kepadamu. Untuk tiap-tiap umat di antara kamu, Kami berikan aturan dan jalan yang terang. Sekiranya Allah menghendaki, niscaya kamu dijadikan-Nya satu umat (saja), tetapi Allah hendak menguji kamu terhadap pemberian-Nya kepadamu, maka berlomba-lombalah berbuat kebajikan. hanya kepada Allah-lah kembali kamu semuanya, lalu diberitahukan kepadamu apa yang telah kamu perselisihkan itu." (Q.S. Al-Maidah, ayat 48)

Hikmah dan pelajaran dari firman Allah Swt. tersebut adalah bahwa Al-Qur'an adalah sumber ilmu, sumber rujukan, sumber kebenaran yang tidak ada keraguan padanya. Pedoman hidup manusia. Karena itulah Al-Qur'an menjadi landasan utama dalam menjalani hidup.

Selain itu, kandungan Al-Qur'an menitik beratkan pada aspek iman, yaitu bagusnya hubungan manusia dengan tuhannya, dan pada aspek akhlak, yaitu bagusnya hubungan manusia dengan manusia, dan manusia dengan lingkungannya.

Hikmah lainnya adalah, Al-Qur'an berisi ajaran, aturan, tujuan, yang berlaku universal, jelas dan terang, sehingga kurikulum kehidupan yang digali dari Al-Qur'an adalah kurikulum yang jelas, terang, dan dapat diimplementasikan di setiap waktu dan tempat.

Dalam surat lain Allah Swt. berfirman: "Dan Kami turunkan kepadamu Al kitab (Al-Qur'an) untuk menjelaskan segala sesuatu dan petunjuk serta rahmat dan kabar gembira bagi orang-orang yang berserah diri." (Q.S. An-Nahl, ayat 89)

Hikmah dan pelajaran dari ayat tersebut berkenaan dengan Al-Qur'an sebagai kurikulum kehidupan adalah Al-Qur'an adalah *tibyaanan likulli syai-in* (penjelasan segala sesuatu). Maksudnya adalah Al-Qur'an itu sebagai penjelasan dan jawaban atas segala persoalan kemanusiaan.

Al-Qur'an adalah hudan (petunjuk). Petunjuk bagi manusia dalam menjalani kehidupan di dunia ini agar terbebas dari kekeliruan, kesalahan dan kesesatan. Al-Qur'an adalah rahmah (kebaikan yang berlimpah). Bahwa dengan mengikuti dan menjalankan petunjuk Al-Qur'an akan mendapatkan kebaikan yang berlimpah dan kasih sayang Allah meliputi mereka.

Al-Qur'an adalah *busyra* (kabar gembira). Kabar gembira bagi siapa saja yang tunduk kepada Allah, melaksanakan perintah dan menjauhi larangan-Nya. Dengan menjalani hidup berdasarkan petunjuk Al-Qur'an akan memperoleh busyra atau kabar gembira. (*Dirangkum dari Kajian Jumat Pagi LPPOM MUI*).

Para ahli telah banyak menjelaskan bahwa makanan haram sangat membahayakan bagi tubuh, baik secara jasmaniah maupun rohaniah. Orang yang suka memakan makanan haram akan condong pada perbuatan maksiat dan malas melakukan ibadah.

LPPOM MUI DORONG HOTEL DAN RESTORAN BERSERTIFIKAT HALAL

LPPOM MUI Dorong Hotel Restoran Bersertifikat Halal.

Pemerintah telah memberlakukan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). kewajiban ini diberlakukan untuk produk makanan, minuman, serta hasil dan jasa sembelihan.

Hal tersebut ditekankan *oleh Halal Partnership and Audit Services Director of LPPOM MUI,* Dr. Ir. Muslich, M.Si, dalam seminar bertema "Bagaimana Memulai Sertifikasi Halal untuk Hotel dan Restoran" yang diselenggarakan LPPOM MUI pada 16 November 2023.

"Makanan dan minuman merupakan produk yang termasuk dalam wajib sertifikasi halal. Penahapan makanan dan minuman sudah dimulai sejak 17 Oktober 2019 dan wajib bersertifikasi halal pada 17 Oktober 2024. Undang-undang ini bersifat wajib, tetapi sebelum 2019 sertifikat halal sifatnya sukarela," jelas Muslich.

Regulasi ini berada di bawah tanggung jawab Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sementara keputusan fatwa sertifikasi halal ada di bawah tanggung jawab Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (KF MUI). Tentunya keputusan fatwa sertifikasi halal dapat diputuskan berdasarkan hasil laporan audit yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), salah satunya Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

"Dapur makanan dan minuman restoran untuk hotel perlu sertifikat halal. Salah satu yang menjadi fokus untuk sertifikasi halal, yaitu dari bahan baku sampai produk sampai ke tangan konsumen harus halal dan suci. Kehalalan sendiri bukan hanya diliat dari produk akhir saja, melainkan juga dari proses pembuatannya," terang Muslich.

Kehalalan bahan dapat dibuktikan melalui dokumen pendukungnya baik berupa sertifikat halal dari lembaga yang diakui untuk bahan-bahan hewani dan turunannya serta bahan yang sangat kritis lainnya, ataupun dokumen lain seperti spesifikasi bahan atau alur proses pembuatan bahan.

Selain bahan, di dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) terdapat juga persyaratan untuk fasilitas produksi dan produk. Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan serta produk yang haram dan najis. Adapun dapur restoran hotel hanya dikhususkan untuk produksi halal. Begitu juga dengan fasilitas peralatan penyajian, hanya dikhususkan untuk menyajikan produk halal.

Sedangkan untuk produk ada persyaratan yang melarang penamaan menggunakan nama-nama yang mengarah kepada suatu yang diharamkan atau kebatilan. Aroma, rasa, dan bentuk produk tidak boleh meniru produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, Muslich membagikan tips yang dapat digunakan sebagai permulaan untuk pelaku usaha restoran dan hotel dalam sertifikasi halal.

Pertama, Manajemen puncak perusahaan berkomitmen untuk menyediakan sumber daya kompeten serta mentepakan tim manajemen halal dan tim yang kompeten memahami prosedur kriteria sertifikasi halal. Kedua, Bahan baku perlu diseleksi apakah termasuk positive list yang tertuang dalam KMA 1360/2021. Ketiga, material bahan baku yang tidak termasuk KMA 1360/2021 harus dilengkapi Ketetapan Halal MUI dan Sertifikat Halal BPJPH. Kemudian, material bahan impor juga dilengkapi dengan sertifikat halal dari Lembaga Sertifikasi Halal (LSH) yang diakui.

Selanjutnya, perusahaan juga perlu melengkapi dokumen lain yang dipersyaratkan (spesifikasi, statement, dsb). Fasilitas yang digunakan juga harus "*halal dedicated*" untuk memproduksi produk terkait atau produk halal. Terakhir, nama menu harus sesuai dengan syariat yang telah ditentukan oleh KF MUI.

Meski masih jauh dari target, namun sudah banyak restoran yang bersertifikat halal di Indonesia. LPPOM MUI menyediakan platform cek produk halal di website *www.halalmui.org* serta aplikasi Halal MUI yang dapat diunduh di Playstore. Selamat mencoba. (ZUL)

LPPOM MUI AJAK MAHASISWA SADAR HALAL

Kunjungan Mahasiswa Trilogi ke MUI.

Sejumlah 100 mahasiswa Universitas Trilogi melakukan kunjungan ke Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada 22 November 2023 di Gedung MUI Pusat, Jakarta.

Kehadiran mahasiswa Trilogi Jakarta disambut oleh Wasekjen MUI Bidang Ekonomi dan Halal, H. Rofiqul Umam Ahmad. Dilansir dari *mui.or.id,* Rofiqul menyampaikan, kehadiran para mahasiswa ini untuk belajar terkait dengan aspek MUI di antaranya meliputi fatwa, ekonomi keuangan syariah, sertifikasi halal, dan wakaf.

"Dalam forum itu kami menyampaikan berbagai aspek tentang MUI dilanjutkan oleh narasumber dari LPPOM mengenai sertifikasi halal dan tugas LPPOM. Kemudiaan narasumber dari Lembaga Wakaf MUI menyampaikan berbagai informasi mengenai wakaf dan kinerjanya," ujarnya.

Rofiq menyampaikan, MUI sangat terbuka dengan kehadiran para mahasiswa dari berbagai kampus, termasuk kehadiran para mahasiswa Universitas Trilogi ini. Kehadiran para mahasiswa ini bisa menjadi ajang bertukar pikiran dengan MUI. "MUI bisa menjelaskan tentang gagasan MUI dan sebaliknya bisa menyerap aspirasi kehendak, harapan, dan keinginan dari para mahasiswa serta para dosen tentang MUI," jelasnya.

Sementara itu, Dosen Pembimbing Universitas Trilogi, Sugeng Priyono mengatakan, kehadirannya ke Kantor MUI untuk mengetahui secara langsung mengenai implementasi amaliah nilai-nilai keagamaan yang terlembaga di MUI.

Kunjungan ini termasuk dalam program Merdeka Belajar yang memberikan kepada seluruh mahasiswa kesempatan untuk mengasah kemampuan sesuai bakat dan minat dengan terjun langsung ke dunia kerja sebagai langkah persiapan karir. "Ini menjadi satu sumber yang penting untuk belajar agama untuk mahasiswa/i kami. Sekarang kurikulummya adalah Kampus Merdeka jadi memang sumber belajar tidak hanya di kelas," sambungnya.

Dalam kesempatan ini, Corporate Communication LPPOM MUI, Yunita Nurrohmani, menuturkan cikal bakal industri halal di Indonesia. Berkembangnya ekosistem halal di Indonesia dipicu lahirnya LPPOM MUI atas inisiasi MUI pada tahun 1989. Pembentukan LPPOM MUI didasarkan atas mandat dari Pemerintah/negara agar Majelis Ulama Indonesia (MUI) berperan aktif dalam meredakan kasus lemak babi di Indonesia pada tahun 1988.

"Inilah yang menjadi awal mula perjalanan sertifikasi halal Indonesia. Alhamdulillah, setelah 35 tahun, LPPOM MUI terus berinovasi dan beradaptasi hingga saat ini menjadi pioneer sertifikasi halal di Indonesia dan terus dipercaya oleh banyak perusahaan, baik di Indonesia maupun global," ujar Yunita.

Yunita menambahkan, lebih dari 50.000 perusahaan dari 65 negara telah menjadi klien LPPOM MUI. Hal ini menjadi bukti bahwa kiprah dakwah LPPOM MUI dalam memberikan jaminan ketenteraman bagi umat Islam tak hanya diIndonesia, namun di dunia.. Tentunya hal ini didukung oleh berbagai aspek terkait profesionalitas dan kredibilitas yang secara bertahap diraih LPPOM MUI. Dari sisi sumber daya manusia, LPPOM MUI memiliki lebih dari 1.000 auditor yang tersebar di 34 provinsi di Indonesia.

Sementara dari sisi infrastruktur, LPPOM MUI didukung oleh keberadaan kantor perwakilan di 34 provinsi di Indonesia dan empat kantor perwakilan luar negeri di China, Korea, dan Taiwan. Selain itu, LPPOM MUI telah memiliki laboratorium halal yang terakreditasi SNI ISO / IEC 17025: 2008 dan SNI ISO / IEC 17065: 2012 untuk Lembaga Sertifikasi Halal (LSH). Institusi ini juga merupakan Lembaga Pemeriksa Halal pertama yang diakui oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk melakukan audit halal.

Melalui KAN, LPPOM MUI juga telah diakui lembaga akreditasi halal luar negeri, Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA) pada standar UAE 2055:2-2016. Dengan adanya akreditasi ini, LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pertama dan terpercaya di Indonesia telah membuktikan kredibilitasnya baik di tingkat nasional maupun internasional serta turut mendukung pelaku usaha Indonesia untuk memperluas pasar ke United Emirat Arab dan dunia. Hal ini sebagai komitmen menyokong visi Wakil Presiden Ma'ruf Amin dan BPJPH untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat halal dunia. (YN)

KEMASAN, BARANG GUNAAN YANG WAJIB HALAL DI TAHUN 2026

Kemasan termasuk dalam kategori barang gunaan. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), barang gunaan termasuk dalam kategori produk yang wajib disertifikasi halal pada tahun 2026.

Hal tersebut disampaikan oleh *Halal Partnerships & Audit Services Director of LPPOM MUI*, Dr. Ir. Muslich, M.Si. dalam seminar "Kesiapan Industri Kemasan Hadapi Wajib Halal 2024" yang diselenggarakan pada 10 November 2023 di Hall D2, JIExpo Kemayoran, Jakarta.

UU JPH beserta turunannya menegaskan bahwa barang gunaan yang wajib disertifikasi halal spesifik terhadap sesuatu yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan yang berasal dari unsur hewan atau mengandung unsur hewan. Beberapa diantaranya sandang, penutup kepala, aksesoris, Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga (PKRT), peralatan rumah tangga, perlengkapan peribadatan bagi umat Islam, kemasan produk, alat tulis dan perlengkapan kantor, alat kesehatan, serta bahan penyusun barang gunaan.

"Kategori barang gunaan, kemasan salah satu diantaranya, telah memasuki masa transisi sertifikasi halal. Tenggat waktu transisi berakhir pada 17 Oktober 2026. Artinya, setelah itu, seluruh kemasan yang ada dan digunakan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Tentu, masih ada waktu bagi para pelaku industri kemasan untuk memulai proses sertifikasi halal," jelas Muslich.

Di samping itu, hal lain yang juga perlu diperhatikan adalah sanksi setelah tenggat waktu sertifikasi halal berlaku. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 149, bagi pelaku usaha yang tidak menerapkan aturan tersebut akan dikenakan sanksi administratif, berupa peringatan tertulis, denda administratif, pencabutan sertifikat halal, dan/atau penarikan barang dari peredaran.

Meski begitu, pihaknya mengapresiasi bagi perusahaan kemasan yang sudah melakukan sertifikasi halal lebih dulu. Hal ini karena produk kemasan banyak bersinggungan dengan produk atau jasa makanan dan minuman yang sudah wajib sertifikasi halal pada 17 Oktober 2024. Melalui sertifikasi halal kemasan, hal ini akan memudahkan perusahaan makanan dan minuman sebagai konsumen industri kemasan dalam sertifikasi halal produknya.

Seperti telah diketahui bersama, halal merupakan sesuatu yang dibolehkan menurut syariat Islam. Sertifikasi halal terhadap sebuah produk diperlukan untuk memastikan unsur/material suci dan tidak terkena najis selama penanganan. Sebelum mendapatkan sertifikat halal, sebuah produk melalui serangkaian pemeriksaan kehalalan yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Salah satu LPH di Indonesia adalah LPPOM MUI yang telah berdiri hampir 35 tahun dengan seluruh pengalamannya sertifikasi halal produk di dalam maupun luar negeri serta didukung oleh lebih dari 1.000 auditor dan berbagai fasilitas mumpuni.

Setelah melalui serangkaian proses pemeriksaan audit, hasil laporan audit akan disampaikan dalam sidang Komisi Fatwa MUI. Produk yang halal digunakan ditandai dengan keluarnya Ketetapan Halal. Inilah yang menjadi dasar diterbitkannya sertifikat halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) selaku regulator UU JPH di Indonesia. (YN)

WAKIL PRESIDEN RI MEMBUKA MUKERNAS MUI 2023

Wapres RI Buka Mukernas MUI. Sumber: *Setwapres.*

Wakil Presiden (Wapres) K.H. Ma'ruf Amin selaku Ketua Dewan Pertimbangan MUI hadir dan membuka rangkaian acara Mukernas.

Kepada 300 lebih pengurus MUI yang hadir, Wapres menekankan tentang khidmat MUI dalam menguatkan persatuan umat. "MUI tetap tegas, kalau yang sudah menyimpang itu tidak bisa ditolerir, istilahnya itu *inhiraf*. Jadi, al-ikhtilaf (perbedaan) ditoleransi, *al-inhiraf* (penyimpangan) diamputasi," tegas Wapres pada pembukaan Mukernas III MUI, di Hotel Mercure Ancol, Jakarta, pada Jumat (01/12/2023).

Lebih lanjut wapres mengatakan, meskipun saat ini perpecahan karena khilafiyah itu sudah memudar, MUI selaku pemersatu umat tetap harus menindak tegas apabila ditemukan tanda-tanda keberadaan perpecahan umat akibat penyimpangan. "Orang tidak lagi kaku dengan masalah-masalah khilafiyah. tetapi, kalau ada penyimpangan, itu tidak dibiarkan," imbuhnya.

Masih terkait khidmat menjaga persatuan, Wapres juga kembali mengingatkan agar dalam menghadapi kontestasi politik Pemilihan Umum (Pemilu) 2024, MUI bertindak netral dan meredam perpecahan. "Disinilah peran MUI menjaga supaya bangsa ini tidak terbelah. Saya ingatkan, MUI sebagai lembaga harus netral, tetapi secara pribadi, itu urusan kalian," urai Wapres. "Kalau tidak, kita khawatir terjadi hal-hal yang tidak kita inginkan. MUI itu penjaga," ujar Wapres mengingatkan.

Dalam kesempatan yang sama, Ketua Umum MUI K.H. Anwar Iskandar juga mengatakan hal yang senada. Menurutnya, perbedaan pilihan yang timbul dalam demokrasi adalah wajar. Namun, hal ini tidak berarti perpecahan bangsa. "Pemilu yang akan datang adalah bagian demokrasi yang sudah kita sepakati. Perbedaan itu ada, ya. Akan tetapi perlu kita katakan bahwa politik yang dibangun bangsa ini dengan pilihan-pilihan dan sekat-sekat perbedaan pendapat. Tidak boleh karena perbedaan pilihan dan politik kemudian membelah persatuan bangsa," terang Anwar.

Ia juga menambahkan, dalam rangkaian Mukernas yang berlangsung 1 s.d. 3 Desember ini, MUI mengundang ketiga pasangan calon presiden dan wakil presiden. Kendati demikian, ia menegaskan bahwa mereka hanya akan mendengarkan visi dan misi dari para calon pemimpin, dan tidak memiliki kecondongan ke pihak manapun. "Akan ada capres-capres nanti. Kita hanya ingin mendengar saja. Mendengar itu baik. Tidak berarti kita berubah wajah menjadi politik elektoral, kita tetap politik persatuan," tegas Anwar.

Dalam pembukaan Mukernas ini, Wapres didampingi oleh Staf khusus Wapres Masduki Baidlowi, Masykuri Abdillah, Lukmanul Hakim, dan Zumratul Mukaffa. (D*MA/SK-BPMI, Setwapres*)

JAKARTA HALAL FESTIVAL DIGELAR 22-25 DESEMBER 2023

Gelaran Jakarta Halal Festival (JHF) dilaksanakan pada 22-25 Desember 2023 di Hall B Jakarta Convention Center (JCC) sebagai upaya penggerak industri halal dan semakin menumbuhkan ekosistem halal nasional.

Acara yang diinisiasi oleh Global Entrepreneurs Profesional bersama Syakaa Islamic Event Organizer, menjadi puncak dari penyelenggaraan roadshow Halal Fest yang sebelumnya digelar di Yogyakarta, Surabaya, dan Padang.

Heri Setiawan Project Manager Event Halal Festival 2023 dalam pernyataanya di Jakarta, Kamis (21/10/2023) menjelaskan, JHF yang digelar di Jakarta diharapkan menjadi percontohan provinsi atau kota-kota lain dalam mengembangkan di industri halal. "Selain itu, JHF juga menjadi tempat silaturahmi bagi para pelaku industri halal di tanah air. Serta menjadi sarana untuk promosi dan transaksi bagi pengusaha muslim lokal maupun nasional, dan kemudian ini juga akan menjadi sarana syiar dan edukasi produk halal bagi para pelaku UMKM yang berada di Jakarta dan sekitarnya," ujarnya.

JHF juga menjadi tempat silaturahmi bagi para pelaku industri halal di Tanah Air. Serta menjadi sarana untuk promosi dan transaksi bagi pengusaha muslim lokal maupun nasional, dan kemudian ini juga akan menjadi sarana syiar dan edukasi produk halal bagi para pelaku UMKM yang berada di Jakarta dan sekitarnya.

Sementara itu, Bank Indonesia memperkirakan sektor prioritas Halal Value Chain (HVC) di dalam negeri, yaitu pertanian, makanan dan minuman halal, fesyen muslim dan pariwisata ramah muslim akan tumbuh sebesar 4,5-5,3 persen pada tahun 2023, yang diproyeksikan mampu menopang lebih dari 25 persen ekonomi nasional.

Dalam rangka menyambut pertumbuhan industri halal di Indonesia, maka festival halal berupa expo dengan berbagai rangkaiannya akan menjadi suatu hal yang menarik untuk diselenggarakan. Harapannya Jakarta Halal Festival ini memberikan sumbangsih dalam edukasi dan syiar untuk turut menguatkan ekosistem halal, serta sarana *showcase* berbagai produk dari industri halal di Indonesia.

"Produk halal pada hakikatnya hadir untuk beragaman manfaat, salah satunya, menjaga kesehatan, namun produk ini diperuntukan tidak hanya umat muslim saja tetapi seluruh umat manusia melintasi seluruh sekat ras agama hingga golongan, produk halal untuk semua," kata Heri. (*Sumber: Sindonews.com*)

LABORATORIUM LPPOM MUI
Advance Testing with Integrity

KAN Komite Akreditasi Nasional LP-1040-IDN

ilac-MRA

Hubungi Kami
Scan QR Code
atau WhatsApp Ke
+62 811-1139-207

PENGUJIAN DNA HEWAN UNTUK KLAIM & SERTIFIKASI VEGAN

Siapa Kami?

Laboratorium LPPOM MUI adalah Laboratorium **Pertama** dan **satu-satunya** yang terakreditasi **di Indonesia** untuk pengujian ***Animal Free*** **(Klaim Vegan)**

Berdasarkan Peraturan BPOM nomor 31 Tahun 2018:

Pencantuman logo Vegan dan/atau tulisan Vegan harus dibuktikan dengan analisis **asam deoksiribonukleat (DNA)** yang dilakukan oleh **laboratorium terakreditasi** atau laboratorium yang ditunjuk pemerintah

Keunggulan Kami

- **Terakreditasi KAN**
- **Tersedia pengujian Fast Track & Flash**
- **Harga kompetitif**

Tersedia Animal-Free Program dengan layanan Sebagai Berikut

- *RISK ASSESMENT FROM THE ANIMAL DERIVED INGREDIENT*
- *ANIMAL DNA TESTING*

@lab.lppommui
LPPOM MUI Laboratory
e-halallab.com
+62 811-1139-207

LABORATORIUM LPPOM MUI
Advance Testing with Integrity

KAN
Komite Akreditasi Nasional
LP-1040-IDN

ilac-MRA

Grow Your Business With Us

Hubungi Kami
Scan QR Code
atau WhatsApp Ke
+62 811-1139-207

Siapa Kami?

Laboratorium **HALAL** dan **VEGAN** pertama di Indonesia yang sudah terakreditasi ISO 17025 dan terus melakukan pengembangan untuk pengujian kualitas dan keamanan produk **pangan, farmasi, dan kosmetika**

Keunggulan Kami

- Tersedia Pengujian Fast Track & Flash
- Harga kompetitif
- Support QC dan RnD
- Menyediakan Raw Data & Diskusi
- Terbuka untuk Audit Vendor
- Online Service (Sistem Oligo)
- Menyediakan jasa sampling & pick up sample

Industri Farmasi

Industri Farmasi | Uji Vegan (Animal Free) | Uji DNA Spesies Hewan (Babi & Sapi) | Residu Pelarut (Etanol, Metanol, dll) | Logam Berat | Cemaran EG & DEG dalam Produk | Cemaran EG & DEG dalam Bahan Baku | Polinuklir | Cemaran organik

Industri Kosmetik

Uji Vegan (Animal Free) | Animal Free Verification | Uji DNA Spesies Hewan (Babi & Sapi) | Residu Pelarut (Etanol, Metanol, dll) | Logam Berat (PerBPOM No. 12/2019) | Mikroba (PerBPOM No. 12/2019) | 1,4- Dioxane (PerBPOM No. 12/2019) | Cemaran EG & DEG dalam Produk | Cemaran EG & DEG dalam Bahan Baku | Niacin & Niacinamide| Higiene Monitoring (Udara & Fasilitas)

Industri Makanan & Minuman

Termasuk: Hotel, Restoran, Katering, & Rumah Sakit

Uji Vegan (Animal Free) | Uji DNA Spesies Hewan (Babi & Sapi) | Residu Pelarut (Etanol, Metanol, dll) | Higiene Monitoring (Udara & Fasilitas) | Uji Air Minum (Permenkes No.2 tahun 2023) | Uji Air Bersih (Permenkes No. 2 tahun 2023) | Mikrobiologi, Formalin, Boraks, Metanil Yellow, Rodhamin B (Permenkes No. 2 Tahun 2023)

Pelatihan & Konsultasi

Pengujian Halal (DNA Babi menggunakan Real-time PCR) | Pengujian Halal (Uji Residu Etanol menggunakan GC-FID) | Pengenalan ISO 17025 | Pengujian Mikrobiologi

Gamchi. Sumber: *Popmama.com*.

MENGENAL GAMCHI, KENTANG MOZZARELLA ALA KOREA

Khasanah kuliner di dalam negeri semakin ramai dengan hadirnya kudapan kentang keju mozzarella asal Korea, Gamchi. Bagaimana kehalalannya?

Oleh Naomi Carissa Intaqta

Pecinta kuliner di Indonesia disuguhi sajian baru khas Korea bernama Gamchi yang kini viral di berbagai media sosial. Seperti dilansir *popma.com*, Gamchi merupakan singkatan dari gamja (kentang) dan chijeu (keju). Yang menjadi ciri khas dari kudapan ini antara lain adanya roti yang mengandung kentang dan di setiap menunya berisikan keju mozzarella.

Di Korea sendiri, *Potato Cheese Bread* ini sering dijual dengan *hotteok* yaitu *pancake* khas Korea yang diolah dari tepung ketan dan kombinasi kacang merah. Ciri khas Gamchi terletak pada penggunaan kentang tumbuk dan taburan keju mozzarella di dalam adonan roti.

Ketika dipanggang, semua lapisan roti, keju dan kentang menyatu. Dengan tekstur yang lembut dan lumer mulut, Gamchi mozzarella yang padat itu terasa mirip pizza, tapi juga seperti mochi yang kenyal. Rasa rotinya yang gurih dipadu dengan kentang dan keju mozzarella membuat makanan ini sangat disukai oleh masyarakat Indonesia.

Di Indonesia, Gamchi pertama kali dijajakan di Jakarta sejak dua tahun lalu. Namun saat ini gerai Gamchi telah menjalar di Jabodetabek hingga kota-kota lain di Indonesia seperti Surabaya, Solo hingga Jogjakarta. Meski terbilang baru, gerai Gamchi di berbagai lokasi itu sudah menarik perhatian karena mengusung konsep *street food* dan dijual dengan harga relatif terjangkau, antara Rp30.000 hingga Rp50.000.

Perintis bisnis Gamchi di Indonesia sekaligus pemilik kedai Gamchi di beberapa tempat di Indonesia, Raditya Bagaskara Wibowo mengatakan, kedai Gamchi yang ia kelola merupakan resto Korean Potato Bread, yang menjajakan makanan populer di Korea. Gamchi yang ia tawarkan berupa kentang dan mozzarella, ditambah berbagai varian rasa.

Di Indonesia, Gamchi pertama kali dijajakan di Jakarta sejak dua tahun lalu. Namun saat ini gerai Gamchi telah menjalar di Jabodetabek hingga kota-kota lain di Indonesia seperti Surabaya, Solo hingga Jogjakarta.

BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN

Menurut Donna dalam ulasannya di *cookpad.com,* Gamchi adalah makanan yang cukup simpel, yang terbuat dari bahan utama kentang, terigu, susu cair, garam, merica, gula, garam, keju dan mozzarella. Cara pembuatannya, rebus kentang hingga empuk, angkat lalu tiriskan. Tambahkan *cooking cream*, merica dan garam. Lumatkan dengan garpu hingga halus.

Selanjutnya, campur semua bahan roti, aduk merata kemudian uleni hingga sudah tidak lengket pada wadah. Diamkan selama 30 menit. Pipihkan bulat melebar, ketebalan sedang. Kemudian, letakkan campuran cheddar dan mozzarella pada bagian tengah adonan roti, lalu lapis dengan kentang yang sudah dilumatkan (*mashed potato*). Tutup adonan roti hingga mengembang sempurna hingga Gamchi siap dipanggang.

Potato Cheese Bread. Sumber: *thecookingfoodie.com*

ASPEK KEHALALAN

Kudapan Gamchi yang dijajakan oleh Gamchi Korean Potato Bread, sejauh ini belum bersertifikat halal. Di dalam situs instagram resminya, *@gamchi.id* seperti dikutip *halalan.id* dijelaskan mengenai status kehalalan Gamchi. Mereka memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakannya adalah 100% halal. Adapun sertifikat halal secara resmi, sedang dalam proses pengurusan.

Meski berbahan utama kentang, jika dilihat bahan-bahan tambahan yang digunakan, ada beberapa titik kritis bahan yang harus dicermati kehalalanannya dalam pembuatan Gamchi. Bahan-bahan tersebut antara lain terigu, keju, mozzarella, gula dan susu.

Kehalalan terigu perlu dicermati dari bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang digunakan. Meskipun gandum selaku bahan baku jelas kehalalannya, dalam proses pembuatannya dilakukan fortifikasi untuk menambah kandungan vitamin dan mineralnya, fortifikan yang umum digunakan adalah zat besi (Fe), seng (Zn), vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat.

Vitamin dihasilkan dari proses biotransformasi atau sintesis kimiawi, sementara biotransformasi menggunakan mikroorganisme yang diperbanyak dalam suatu media pertumbuhan

yang memerlukan sumber karbon dan sumber nitrogen yang dapat berasal dari hewan haram maupun hewan halal yang tidak disembelih sesuai aturan Islam sehingga statusnya menjadi tidak halal.

Fortifikan lain seperti asam amino L-sistein juga biasa digunakan sebagai pelunak gluten gandum. L-sistein dapat berasal dari hasil ektraksi rambut manusia, ekstraksi bulu binatang, dan dari produk mikrobial. L-sistein yang berasal dari rambut manusia jelas berstatus haram. Berdasarkan Fatwa MUI No. 2/MUNAS VI/MUI/2000 penggunaan bagian tubuh diharamkan. L-sistein dari bulu binatang perlu ditelusuri lebih lanjut.

Bulu domba dapat diambil saat masih hidup, namun unggas akan kesakitan apabila diambil bulunya sehingga harus disembelih terlebih dahulu. Penyembelihan ini harus sesuai dengan aturan Islam. Sementara produk mikrobial diperlukan penelusuran lebih kompleks, mencakup kultur mikroba, bahan media, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya yang digunakan,

Bahan berikutnya yang harus diperhatikan adalah keju. Keju adalah susu yang digumpalkan atau dikoagulasi menggunakan koagulan enzim dan asam sehingga dihasilkan curd (bagian tergumpal) yang dipisahkan dengan whey (bagian cairan). Enzim yang umum digunakan adalah enzim rennet yang berasal dari lambung anak hewan mamalia yang masih menyusui, menjadi titik kritis penelusuran hewan yang digunakan dan cara penyembelihannya.

Penggunaan enzim rennet ini biasanya dilakukan bersama-sama dengan penambahan bakteri asam laktat, bukan hanya untuk mempermudah proses penggumpalan tetapi juga untuk menghasilkan flavor atau cita rasa tertentu. Bakteri asam laktat juga produk mikrobial yang perlu dipastikan media fermentasinya.

Begitu juga dengan gula, terdapat berbagai macam gula seperti glukosa, fruktosa, sukrosa, dan lainnya yang berfungsi sebagai pemanis maupun pengawet pada produk pangan. Gula kristal dari nira tebu yang paling banyak beredar di pasaran, melalui proses ekstrasi, pemurnian, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi, dan pengeringan.

Pemurnian merupakan titik kritis halal gula apabila terdapat penggunaan turunan bahan hewani, pemurnian dapat menggunakan agen filtrasi karbon aktif dan resin penukar ion. Karbon aktif menghilangkan warna (dekolorisasi) coklat alami gula menjadi putih bersih.

Karbon aktif dapat berasal dari tumbuhan, batubara, bahan kimia, atau tulang hewan. Pada resin penukar ion perlu diperhatikan apakah menggunakan gelatin sebagai agen dispersant, gelatin sendiri dapat berasal dari tulang hewan. Selain itu apabila proses pembuatan gula menggunakan produk mikrobial maka harus dipastikan media yang digunakan adalah media yang halal dan tidak tercemar najis.

Gamchi, Korean Potato Cheese Bread
Sumber: *Popmama.com.*

Dengan penjelasan di atas, para pecinta Gamchi memang harus sedikit bersabar untuk bisa menikmati Gamchi halal yang dijajakan di berbagai pusat perbelanjaan di Indonesia tersebut sampai makanan asal Korea itu memperoleh sertifikat halal. Namun apabila ingin membuat sendiri, pastikan bahan-bahan yang digunakan telah terjamin kehalalannya, dengan melihat label halal pada kemasan atas setiap bahan yang digunakan. (***)

Begitu juga dengan gula, terdapat berbagai macam gula seperti glukosa, fruktosa, sukrosa, dan lainnya yang berfungsi sebagai pemanis maupun pengawet pada produk pangan.

CARA MENGENALI KOSMETIKA HALAL DAN AMAN

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

Pertanyaan:

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Bagi sebagian besar kaum perempuan, kosmetika telah menjadi salah satu kebutuhan yang tidak bisa ditinggalkan. Hal tersebut tentu sangat wajar, karena pada umumnya perempuan ingin tampil cantik untuk lebih membangkitkan rasa percaya diri di hadapan publik. Karena permintaan konsumen akan kosmetika yang sangat tinggi, maka banyak jenis kosmetika yang beredar di masyarakat.

Sayangnya, di pasaran kosmetika di dalam negeri banyak ditemukan kosmetika palsu yang beredar secara ilegal. Salah satunya adalah seperti yang ditemukan oleh Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) Makassar, Sulawesi Selatan, yang dipublikasikan pada pertengahan Desember 2023 lalu.

Selama kurun waktu 12 bulan, BBPOM Makassar telah menindak pelaku peredaran obat kecantikan dan kosmetika ilegal dengan total sebanyak 32 kasus senilai Rp1,9 Miliar.

Selain di Makassar, kita juga sering mendapatkan informasi bahwa di tempat lain di Indonesia, juga banyak ditemukan peredaran kosmetika palsu. Fenomena tersebut tentu sangat memprihatinkan. Sebab, penggunaan kosmetika palsu, ilegal dan tidak terjamin kehalalannya sangat membahayakan masyarakat sebagai pengguna.

Oleh karena itu, melalui media ini kami ingin menyampaikan pertanyaan sebagai berikut:

1. Selama ini, bagaimana tindakan BPOM beserta jajarannya serta apparat penegak hukum lainnya dalam melakuka pengawasan dan penindakan terhadap pelaku perdagangan kosmetika ilegal?
2. Bagaimana peran LPPOM MUI dalam mengedukasi masyarakat untuk senantiasa memilih kosmetika halal dan aman dipakai?
3. Bagaimana cara mengenali kosmetika yang halal dan aman dipakai?

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

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Rihana B. Paturungi
Makasar, Sulawesi Selatan

Jawaban:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Ibu Rihana yang kami hormati, terima kasih atas pertanyaan yang Anda sampaikan. Keprihatinan Anda tentang masih adanya kosmetika palsu yang diedarkan secara ilegal juga merupakan keprihatinan kita semua, kaum perempuan yang menjadi pengguna kosmetika.

Menjawab pertanyaan Anda, dapat kami sampaikan bahwa kosmetika palsu sangat membahayakan penggunanya. Di dalam kosmetika palsu, kita tidak dapat mengetahui secara persis kandungan yang ada dalam kosmetika tersebut, karena informasi tentang kandungan bahan biasanya juga tidak disampaikan secara jujur. Padahal, mengetahui kandungan bahan di dalam kosmetika menjadi sebuah keharusan sebelum kita menggunakan kosmetika tersebut.

Alhamdulillah, seperti kita ketahui, pemerintah dalam hal ini BPOM dan aparat kepolisian telah melakukan pencegahan dan penindakan terhadap para pelaku perdagangan kosmetika palsu di berbagai daerah di Indonesia. Memang tindak pidana peredaran kosmetika ilegal ini masih sering terjadi. Namun, dengan dengan pengawasan dan penindakan yang dilakukan oleh petugas terkait kita berharap hal tersebut membuta para pelaku akan jera dan tidak melakukan praktek bisnis yang merugikan dan membahayakan konsumen tersebut.

Untuk memberikan panduan dan informasi kepada masyarakat tentang pentingnya memilih kosmetika yang halal dan aman dipakai, LPPOM MUI telah melakukan berbagai bentuk kegiatan edukasi dan sosialisasi halal, baik melalu pameran, edukasi lewat media online dan media cetak serta konsultasi langsung melalui email serta *call center* 14056.

Untuk mengetahui kosmetika yang halal dan aman, sebenarnya sangat mudah. Yang kita butuhkan adalah kesadaran kita sebagai konsumen untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan agar menjadi konsumen yang cerdas, dengan mengetahui kandungan bahan di dalam kosmetika, sebelum memutuskan untuk membeli dan menggunakan kosmetika tersebut.

Seperti kita ketahui, izin edar yang menyangkut legalitas dan keamanan makanan, obat-obatan dan kosmetika dikeluarkan oleh BPOM, sedangkan sertifikat kehalalannya dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Produk yang telah lolos izin edar dari BPOM artinya telah melewati proses evaluasi yang ketat sehingga aman untuk dipakai. Sedangkan sertifikasi halal merupakan jaminan bahwa produk tersebut diproduksi dengan bahan dan cara yang sesuai dengan syariat Islam. Cara paling mudah untuk mengetahui kosmetika yang halal dan aman adalah dengan memastikan adanya logo halal dan izin edar dari BPOM yang tertera pada kemasan.

Langkah berikutnya adalah memperrhatikan komposisi bahan. Meskipun kosmetika yang akan dibeli sudah terjamin halal dan ada izin edar dari BPOM, pengecekan atas komposisi bahan tersebut penting diketahui oleh konsumen yang sensitif terhadap bahan-bahan tertentu.

Cara lain dalam memilih kosmetika yang halal dan aman adalah dengan membaca ulasan dari produk kosmetika yang hendak dibeli. Pilihlah ulasan yang diberikan oleh ahli, bukan iklan, dan disampaikan secara obyektif. Ulasan obyektif dari seorang ahli yang bisa kita dapatkan dari berbagai platform media sosial akan membantu kita dalam memilih kosmetika.

Demikian jawaban dan penjelasan yang dapat kami sampaikan, semoga menjawab pertanyaan Anda. Terima kasih.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Kosmetika ilegal. Sumber: *Suara.com.*

Pemanfaatan Benang operasi. Sumber: *Hellosehat.com*

BENANG BEDAH ALKES YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

Benang bedah merupakan salah satu alat kesehatan yang vital dalam setiap tindakan operasi (*surgery*). Benang bedah termasuk alat kesehatan steril, digunakan oleh tenaga medis untuk menahan kulit, organ dalam, pembuluh darah dan jaringan lain pada tubuh untuk kembali menyambungkan atau menyatukan setelah terjadinya kecelakaan atau tindakan pembedahan.

Oleh Dr. H. Priyo Wahyudi, M.Si
Auditor halal LPPOM MUI dan anggota tenaga ahli LPPOM MUI

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 118 tahun 2014 tentang Kompendium Alat Kesehatan mengkategorikan benang bedah ke dalam alat kesehatan non elektromedik. Benang bedah (*cat gut*) dideskripsikan sebagai benang yang berasal dari usus hewan, baik yang plain maupun *chromic*, yang dapat diserap, steril, fleksibel yang berasal dari lapisan jaringan penghubung serosa usus sapi atau jaringan *fibrous submucosa* usus domba, penggunaannya untuk menjahit jaringan lunak.

Persyaratan dan spesifikasi yang ditentukan adalah bahan baku dari usus hewan (sapi/domba) yang bebas penyakit *Bovine Spongiform Encephalopathy* (BSE) dengan/tanpa jarum. Berdiameter USP 0-3, dengan permukaan halus (tidak cacat) dan steril. Secara lengkap diatur pada SNI 16-3346-1994 Benang Operasi tanserap sekali pakai.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 62 tahun 2017 tentang Izin Edar Alat Kesehatan, Alat Kesehatan Diagnostik *In Vitro*, dan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga, pada pasal 6 mengatur Izin Edar terhadap Alat Kesehatan hanya diberikan sepanjang memenuhi kriteria:

a. Mutu, sesuai dengan cara pembuatan alat kesehatan yang baik
b. Keamanan dan kemanfaatan yang dibuktikan dengan uji klinik dan/atau bukti lain yang diperlukan
c. Takaran tidak melebihi batas kadar yang telah ditentukan sesuai dengan standar, persyaratan dan ketentuan yang berlaku,
d. Tidak menggunakan bahan yang dilarang sesuai dengan standar, persyaratan dan ketentuan yang berlaku.

Pada pasal 7 Permenkes No. 62 tahun 2017 mengkategorikan Alat Kesehatan berdasarkan risiko yang ditimbulkan akibat penggunaannya, yaitu:

a. Kelas A menimbulkan risiko rendah
b. Kelas B menimbulkan risiko rendah sampai dengan risiko sedang
c. Kelas C menimbulkan risiko sedang sampai dengan risiko tinggi
d. Kelas D menimbulkan risiko tinggi

Masih berdasarkan Lampiran Permenkes No. 62 Tahun 2017, benang bedah dikategorikan ke dalam Peralatan Bedah Umum dan Bedah Plastik. Berdasarkan risiko yang ditimbulkan dalam penggunaannya, benang bedah masuk dalam kategori Alat Kesehatan kelas A (risiko rendah) dan kelas C (risiko sedang sampai dengan risiko tinggi). Berdasarkan sifat penghantaran arus listrik, benang bedah dikelompokkan sebagai alat kesehatan non elektromedik steril.

Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, beserta dengan UU yang menyertainya yaitu UU No. 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja 1 dan UU No. 6 tahun 2023 tentang Cipta Kerja 2, beserta Peraturan Pemerintah yang menyertainya yaitu PP No. 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal telah mengatur bahwa Alat Kesehatan yang dikategorikan dalam barang gunaan merupakan produk yang wajib bersertifikat halal.

Hal tersebut dirinci kembali pada Keputusan Menteri Agama No. 748 tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal. Pada PP No. 39 Tahun 2021 telah diatur penahapan kewajiban sertifikat halal terhadap barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas risiko A dimulai tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026, sementara benang bedah yang masuk dalam kategori alat kesehatan kelas risiko C dimulai tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2034.

KATEGORI BENANG BEDAH

Benang bedah adalah salah satu alat kesehatan yang digunakan dokter selama operasi. Benang bedah membantu menyatukan jaringan tubuh setelah operasi atau cedera, yang sebenarnya melibatkan penggunaan jarum bersama dengan benang yang terpasang. Saat ini, tersedia berbagai jenis benang bedah dengan berbagai ukuran, bentuk, dan bahan benang. Benang bedah dapat dibedakan berdasarkan beberapa klasifikasi, menurut bahannya, menurut sifat absorpsinya

yang dapat diabsorbsi atau tidaknya, dan menurut strukturnya.

Kategori Benang Bedah berdasarkan sifat absorpsi:

1. **Benang bedah terabsorpsi (*absorbable suture*)**
   Benang bedah yang bisa diserap artinya tidak perlu dilepas setelah dijahit pada luka atau jaringan. Jenis benang bedah ini akan terus berada pada bagian tubuh, orang awam menyebutnya sebagai benang bedah yang jadi daging. Hal ini disebabkan oleh keberadaan enzim dalam jaringan tubuh bisa mengurai benang bedah tersebut secara alami. Jenis benang bedah terabsorpsi biasanya dipakai untuk jaringan dalam tubuh.

2. **Benang bedah tidak terabsorpsi (*non-absorbable suture*)**
   Benang bedah yang tidak bisa diserap tidak akan diurai oleh enzim tubuh. Umumnya benang bedah tidak terabsorpsi perlu dilepas kembali di kemudian hari setelah operasi. Kegunaan dari jenis benang bedah non-absorpsi biasanya untuk menjahit jaringan tubuh bagian luar, termasuk yang tingkat kesembuhannya lebih lambat.

Kategori Benang Bedah berdasarkan **sumber bahan**:

1. **Benang bedah dari bahan alam (*Natural suture*)**
   Bahan alam yang digunakan membuat benang bedah diantaranya: kapas (*cotton*), sutera, linen, atau *catgut* (*reconstitute collagen*). *Catgut* yang merupakan benang bedah alami terabsorpsi terbuat dari tendon usus sapi atau domba yang dihidrolisis dengan protease (Ficin dari latex *Ficus carica*), direaksikan dengan asam asetat, kemudian diekstrusi, diregangkan, dipelintir, dan dikeringkan.

   Rangkaian tersebut menghasilkan kolagen yang ter *reconstitute*. Bahan alam lainnya yang banyak dipakai membuat benang bedah adalah sutera yang menghasilkan benang bedah tidak terabsorpsi. Benang bedah alami cenderung memicu reaksi negatif (penolakan) pada jaringan tubuh.

2. **Benang bedah dari bahan sintetik (*Synthetic suture*)**
   Benang bedah sintetik dibuat dari bahan tekstil seperti nilon, poliester, polipropilen, polietilen terephtalat, polibutilen terephtalat, atau poliamid yang bersifat tidak terabsorpsi, atau hasil polimerisasi asam glikolat (yaitu copolimer glikolida-lactid) atau dari polidioxanon (yaitu kopolimer dari glikolida-trimetilen karbonat) yang menghasilkan benang bedah sintetik terabsorpsi. Termasuk kelompok benang bedah sintetik adalah yang dibuat dari bahan kawat *stainless steel* tipis. Jenis benang bedah sintetik lebih banyak digunakan menjahit luka terbuka.

Kategori Benang Bedah berdasarkan struktur:

1. **Benang bedah monofilamen (*monofilament suture*)**
   Benang bedah monofilamen terbuat dari satu utas benang. Benang monofilamen lebih mudah menembus jaringan tubuh karena cenderung sangat tipis dan hambatan (reaktivitas) jaringan yang rendah (*low tissue drag*). Keunggulan tersebut meminimalkan trauma, menghasilkan bekas jahitan yang rata, halus, dan tidak tembus air, serta lebih elastis. Hal tersebut membuat mikroba sulit berkembang dan risiko infeksi lebih rendah.

2. **Benang bedah polifilamen (*polyfilament suture or braided suture*)**
   Jenis benang ini terdiri dari beberapa utas. Benang multifilamen tersusun dari beberapa benang kecil yang dikepang bersama, sehingga lebih mudah diikat dan ikatan simpulnya lebih kuat. Benang bedah multifilamen memiliki karakteristik lebih kuat, tetapi sekaligus hambatan (reaktivitas) jaringan yang tinggi (*high tissue drag*) dan cukup berisiko menyebabkan infeksi luka operasi karena lebih tebal.

Benang bedah juga dapat diklasifikasikan berdasar **diameternya**. Di Amerika Serikat merujuk pada United States Pharmacopeia (USP) diameter benang bedah digambarkan dalam sebuah skala menurun dari 10 hingga 1, kemudian menurun lagi dari 1-0 (“0”), 2-0 (“00”), atau 5-0 (“00000”) hingga 12-0. Benang bedah dengan nomor 9 berdiameter 0,0012 inci (0,03 mm), sedangkan benang bedah terkecil nomor 12-0 diameternya lebih kecil dari rambut manusia. Selengkapnya terlihat pada Tabel 1.

Di Amerika Serikat merujuk pada United States Pharmacopeia (USP) diameter benang bedah digambarkan dalam sebuah skala menurun dari 10 hingga 1, kemudian menurun lagi dari 1-0 (“0”), 2-0 (“00”), atau 5-0 (“00000”) hingga 12-0.

Tabel 1. Perbandingan Sistem Ukuran Benang Bedah

Size in mm	Metric Gauge	USP Gauge Size	Penggunaan
0.02	0.2	10–0	Oftalmologi, perbaikan bedah mikro
0.03	0.3	9–0	
0.04	0.4	8–0	
0.05	0.5	7–0	Perbaikan/pencangkokan pembuluh darah kecil, penjahitan halus pada tangan/dasar kuku & wajah
0.07	0.7	6–0	
0.1	1	5–0	Perbaikan pembuluh darah yang lebih besar, perbaikan tendon penutupan kulit (tangan/anggota badan, wajah).
0.15	1.5	4–0	
0.2	2	3–0	Penutupan kulit tebal, fasia, otot, perbaikan tendon
0.3	3	2–0	
0.35	3.5	0	Penutupan fascia, *drain sutures*
0.4	4	1	
0.5	5	2	Perbaikan tendon besar, penutupan fasia tebal, *drain sutures* (biasanya bedah ortopedi)
0.6	6	3, 4	
0.7	7	5	
0.8	8	6	
0.9	9	7	

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. HK.01.07-Menkes-4745-2021 tentang Jenis dan Penamaan Alat Kesehatan, mengelompokkan benang bedah sebagai berikut:

Tabel 2. Jenis dan Penamaan Benang Bedah

No	Jenis benang bedah	Penamaan sinonim	Kelas Risiko
12. Peralatan Mata (03. Peralatan Bedah Mata)			
1	Absorbable Ophthalmic Suture	Benang bedah oftalmik yang dapat terabsorpsi	C
2	Nonabsorbable Ophthalmic Suture	Benang bedah oftalmik yang tidak terabsorpsi	C
16. Peralatan Bedah Umum dan Bedah Plastik (03. Peralatan Bedah)			
1	Absorbable poly(glycolide/ l -lactide) surgical suture	Benang bedah poli (glikolid / l-lactat) absorbable	C
2	Absorbable poly(hydroxybutyrate) surgical suture produced by recombinant DNA technology	Benang bedah poli (hidroksibutirat) absorbable yang diproduksi dengan teknologi DNA rekombinan	C
3	Stainless steel suture	Benang bedah stainless steel	C
4	Absordable surgical gut suture	Benang bedah gut yang dapat diserap	C
5	Absorbable polydioxanone surgical suture	Benang bedah polidioksanon absorbable	C
6	Suture retention device	Benang bedah retensi	A
7	Nonabsorbable poly(ethylene terephthalate) surgical suture	Benang bedah poli(etilen tereftalat) non absorbable	C
8	Nonabsorbable polypropylene surgical suture	Benang bedah polipropilen non absorbable	C
9	Nonabsorbable polyamide surgical suture	Benang bedah poliamid non absorbable	C
10	Natural nonabsorbable silk surgical suture	Benang bedah sutera alami non absorbable	C
11	Nonabsorbable expanded polytetrafluoroethylene surgical suture	Benang bedah polytetrafluoroethylene expanded non absorbable	C
16. Peralatan Bedah Umum dan Bedah Plastik (04. Peralatan Bedah Terapetik)			
1	Synthetic absordable suture	Benang bedah sintetis dapat diserap	C

STATUS TEKNOLOGI PRODUKSI BENANG BEDAH

Tindakan pembedahan atau penutupan luka terbuka melalui penjahitan menggunakan benang bedah telah lama dipraktekkan oleh tenaga medis atau dokter bedah, namun sering menimbulkan infeksi.

Merespons hal tersebut beberapa praktisi pada abad ke-19 memilih membakar luka (meski merupakan proses yang cukup mengerikan) daripada mengambil risiko kematian pasien akibat jahitan yang terinfeksi. Joseph Lister, ahli bedah Inggris yang dikenal sebagai *father of modern surgery*, pada 1867 melakukan eksperimen selama lebih dari 10 tahun untuk mendapatkan benang bedah *catgut* yang lentur, kuat, terabsorpsi, dan steril dengan merendamnya dalam fenol.

Selanjutnya ahli bedah Jerman Franz Kuhn (1866 – 1929) membuat kemajuan dalam pemrosesan *catgut* di awal abad ke-20, sehingga menghasilkan benang bedah *catgut* yang benar-benar steril.

Sejarah mencatat bahwa hingga tahun 1930-an, *catgut* adalah benang bedah terabsorpsi yang paling utama, sementara sutera dan kapas menjadi bahan utama benang bedah tidak terabsorpsi. Perkembangan teknologi serat sintetik yaitu nilon dan poliester (1938) memungkinkan dihasilkannya benang bedah tidak terabsorpsi yang steril, tipis, dan kuat. Pada tahun 1960-an para ahli kimia mengembangkan bahan sintetik baru yaitu polimer asam glikolat (poliglikolat) dan polimer asam laktat (polilaktat) untuk menghasilkan benang bedah sintetik yang terabsorpsi. Benang bedah sintetik yang makin maju dan berkembang, saat ini mampu menggantikan benang bedah *catgut*.

Saat ini benang bedah tersedia dalam beragam struktur, sumber bahan, dan karakteristik untuk memenuhi berbagai kebutuhan dan persyaratan pembedahan. Tidak ada satu jenis benang bedah yang ideal untuk semua pembedahan, sehingga benang bedah dirancang ada yang mudah terabsorpsi namun kurang fleksibel, sementara yang lain sangat kuat tapi sulit untuk diikat.

Hal tersebut memberikan banyak pilihan bagi ahli bedah. Teknologi pembuatan benang bedah sintetik pada prinsipnya tidak jauh berbeda dengan teknologi produksi serat sintetik lainnya. Bahan baku dipolimerisasi, diekstrusi (*extruded*) menjadi serat, kemudian diregangkan (*stretched*) dan dikepang (*braided*) pada mesin yang serupa dengan mesin yang ditemukan di pabrik benang poliester untuk industri tekstil dan garmen.

Perbedaannya adalah pada tahapan akhir dilakukan sterilisasi, dengan beberapa metode diantaranya radiasi sinar Gamma atau pemaparan gas etilen oksida, disesuaikan dengan sifat material benang bedah.

Benang bedah ada yang dilapisi (*coated*) dengan pewarna agar mudah dilihat tindakan penjahitan bedah. Saat ini tersedia benang bedah yang polos (*plain*) karena tidak diberi bahan pewarna dan ada yang berwarna (*chromic*) karena dilakukan pelapisan (coating) dengan bahan pewarna. Beberapa pewarna benang bedah yang diperbolehkan adalah eksrak log kayu, campuran kromium-kobalt-alumunium oksida, besi amonium sitrat pirogalol, D&C blue no.6, D&C green no. 5, atau D&C green no. 6.

Bahan pelapis juga disesuaikan dengan jenis benang bedahnya apakah terabsorpsi atau tidak terabsorpsi. Jenis pelapis yang terabsorpsi contohnya poloxamer 188, kalsium stearat, dan kopolimer glikolid-laktid. Sementara jenis pelapis untuk benang bedah tidak terabsorpsi adalah lilin, silikon, fluorokarbon, atau politetrametilen adipat.

> Pada tahun 1960-an para ahli kimia mengembangkan bahan sintetik baru yaitu polimer asam glikolat (poliglikolat) dan polimer asam laktat (polilaktat) untuk menghasilkan benang bedah sintetik yang terabsorpsi.

PENERAPAN SJPH PADA PRODUKSI BENANG BEDAH

Sistem Jaminan Produk Halal selanjutnya disingkat SJPH didefinisikan sebagai suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal.

Dalam arti lain SJPH merupakan standar halal Indonesia yang wajib diterapkan oleh setiap pelaku usaha sebelum mengajukan permohonan sertifikasi halal. Sistem Jaminan Produk

Halal mempunyai kriteria yang selanjutnya disingkat Kriteria SJPH yang didefinisikan sebagai ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal, meliputi lima aspek yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi.

Kelima kriteria SJPH wajib diterapkan oleh pelaku usaha, bersama dengan persyaratan acuan lainnya sebagaimana ditetapkan dalam skema sertifikasi penilaian kesesuaian sistem jaminan produk halal. Definisi-definisi tersebut ditemukan pada Keputusan Kepala BPJPH No. 20 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Kepkaban No. 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

Produk halal didefinisikan sebagai produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Sementara Produk tidak halal didefinisikan sebagai produk yang menggunakan atau mengandung bahan berasal dari dan/atau mengandung babi, alkohol yang berasal dari pengolahan khamar, hewan yang disembelih tidak sesuai syariat, dan bahan tidak halal yang ditetapkan berdasarkan fatwa MUI (Penjelasan Pasal 6 Ayat 1, PP 39/2021).

Penerapan SJPH oleh Pelaku usaha merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan konsistensi dan kesinambungan proses produk halal. Penerapan SJPH pada produksi benang halal terutama pada aspek Bahan, Proses Produksi Halal, dan Produk.

Benang bedah terus berkembang sejalan dengan kemajuan ilmu material dan kebutuhan pembedahan yang makin rumit dan kompleks. Meskipun benang bedah belum ditinggalkan, namun para ilmuwan terus berinovasi menemukan bahan baru atau alternatif metode baru untuk menutup luka.

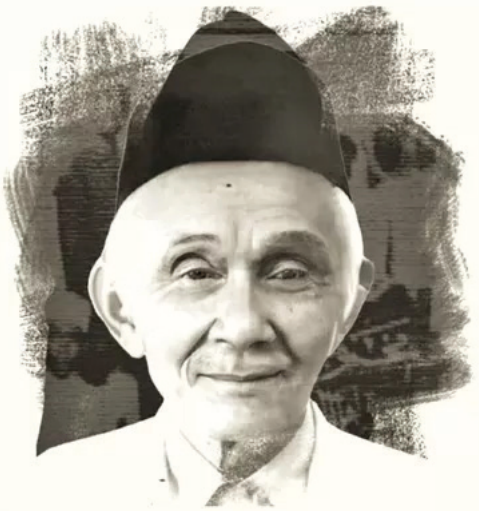
Stapler bedah merupakan metode yang ditemukan awal abad ke-20 dan berkembang pesat seabad kemudian, saat ini telah tersedia mesin stapler bedah presisi tinggi dari bahan yang terabsorpsi, sangat kuat dan tipis, sehingga meminimalkan bekas luka sayatan bedah.

Metode penutupan luka sayatan bedah lainnya adalah penggunaan *surgical zipper* dan lem bedah (*surgical glue*) yang tidak terlalu menyakitkan saat diaplikasi, terabsorpsi dengan cepat, dan meninggalkan bekas luka yang sangat minimal.

Akhirnya apa pun bentuk perkembangan produk benang bedah yang masuk, diedarkan, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Aspek pemenuhan terhadap standar halal Indonesia yang konsisten dan berkesinambungan oleh para produsen, akan menjamin produk benang bedah yang halal. (***)

Referensi:

- UU No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
- UU No. 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan.
- UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- UU No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja 1
- UU No. 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja 2
- PP No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 118 Tahun 2014 tentang Kompendium Alat Kesehatan.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 62 Tahun 2017 tentang Izin Edar Alat Kesehatan, Alat Kesehatan Diagnostik In Vitro, dan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga.
- Keputusan Menteri Kesehatan No. HK.01.07-Menkes-4745-2021 tentang Jenis dan Penamaan Alat Kesehatan.
- Keputusan Menteri Agama No. 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal.
- Keputusan Kepala BPJPH No. 20 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Kepkaban No. 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.



Sumber: *Selingkarwilils.com*

K.H. ABDUL CHALIM
ULAMA PENGGERAK PERJUANGAN KEMERDEKAAN RI

Salah satu ulama pendiri Nahdlatul Ulama (NU) yang belum banyak dikenal publik adalah K.H. Abdul Chalim. Padahal Kiai sederhana ini berperan penting dalam pendirian Nahdlatul Ulama (NU) dan sejarah kemerdekaan Republik Indonesia (RI).

Peringatan Hari Pahlawan 10 November 2023 diwarnai dengan pemberian penghargaan gelar pahlawan kepada sejumlah tokoh. Anugerah gelar pahlawan nasional dari Pemerintah Indonesia itu diberikan kepada enam orang tokoh, yakni Ida Dewa Agung (Bali), K.H. Ahmad Hanafiah (Lampung), Bataha Santiago (Sulawesi Utara), Ratu Kalinyamat (Jawa Tengah), M. Tabrani (Jawa Timur), dan K.H. Abdul Chalim (Leuwimunding, Majalengka).

Untuk memberikan gambaran secara lebih lengkap terhadap para pahlawan nasional tersebut, bersama ini ditampilkan profil dan kisah perjuangan mereka, yang dimulai dari kisah kepahlawanan K.H. Abdul Chalim, ulama pejuang dari Majalengka, Jawa Barat.

K.H. Abdul Chalim lahir di Leuwimunding, Majalengka, Jawa Barat, pada tanggal 2 Juni 1898. Ia merupakan putra dari seorang Kepala Desa bernama Kedung Wangsagama dan ibunya bernama Satimah. Kakeknya juga seorang Kepala Desa Kertagama, putra dari Buyut Liuh yang merupakan putra seorang Pangeran Cirebon. Menurut cerita, jika ditelusuri silsilah K.H. Abdul Chalim bersambung kepada Syarif Hidayatullah atau lebih dikenal dengan Sunan Gunung Djati.

Ia merupakan putra dari seorang Kepala Desa bernama Kedung Wangsagama dan ibunya bernama Satimah. Kakeknya juga seorang Kepala Desa Kertagama, putra dari Buyut Liuh yang merupakan putra seorang Pangeran Cirebon.

Sejak kecil K.H. Abdul Chalim sudah mendalami pendidikan agama. Masa kecil Kiai Chalim belajar di Sekolah Raja (sekolah umum yang diikuti oleh kalangan tertentu pada masa penjajahan Belanda) selama dua tahun. Selanjutnya, Kiai Chalim melanjutkan pendidikan di Pesantren Barada Mirat Leuwimunding, Pesantren Trajaya, Pesantren Kedungwuni Kadipaten Majalengka, hingga Pesantren Masantren Cirebon.

K.H. Abdul Chalim juga belajar di beberapa pesantren di wilayah Leuwimunding dan Rajagaluh, di antaranya Pondok Pesantren Banada, Pondok Pesantren al-Fattah Trajaya, dan Pondok Pesantren Nurul Huda al Ma'arif Pajajar. Hingga tahun 1913, ia melanjutkan pendidikannya di Makkah.

Sepulangnya dari Makkah, ia bergabung dengan temannya K.H. Abdul Wahab Hasbullah yang memiliki komitmen untuk memerdekakan Indonesia, dengan membantu menangani dan mengelola organisasi-organisasi yang

telah dirintis oleh K.H. Abdul Wahab Hasbullah, yaitu Nahdlatul Wathan yang kemudian menjadi Syubbanul Wathon.

Saat mendirikan Subbanul Wathon inilah K.H. Abdul Chalim bersama dengan K.H. Abdul Wahab Hasbullah membentuk Komite Hijaz yang bertujuan untuk mengorganisasikan ulama-ulama di Jawa dan Madura demi mencapai kemerdekaan Indonesia.

K.H. Abdul Chalim menulis surat undangan kepada seluruh ulama pesantren di Jawa dan Madura untuk hadir pada pertemuan yang diselenggarakan Komite Hijaz pada 31 Januari 1926. Isi surat yang menekankan pada tujuan kemerdekaan Indonesia mendapat respons yang luar biasa dari para ulama sehingga sebanyak 65 ulama hadir dalam pertemuan tersebut.

Komite Hijaz ini pada akhirnya mendorong tercapainya kesepakatan di antara para ulama untuk mendirikan Nahdlatul Ulama dengan K.H. Hasyim Asyari sebagai Rais Aam dan K.H. Abdul Wahab Hasbullah sebagai Katib awal. K.H. Abdul Chalim sendiri merupakan Katib Tsani (Sekretaris kedua) pada kepengurusan PBNU periode pertama.

Dikutip dari *NU Online*, K.H. Abdul Chalim adalah satu di antara delapan kiai pendiri Nahdlatul Ulama. Ia merupakan kawan akrab K.H. Abdul Wahab Chasbullah yang juga pendiri NU. Semasa hidupnya, K.H. Abdul Chalim Leuwimunding konsisten mendedikasikan diri untuk membangun pendidikan bangsa. Salah satunya melalui gerakan lembaga pendidikan sosial dan politik bernama Taswirul Afkar (kebangkitan pemikiran).

Selain ikut melakukan pergerakan nasional kemerdekaan, K.H. Abdul Chalim merupakan tokoh penting di balik layar dokumen-dokumen pencatatan di tubuh NU. Pasalnya, sosok yang memilih untuk tidak populer ini membantu K.H. Wahab Casbullah (Katib) sebagai Naibul Katib dalam kepengurusan pertama PBNU. Termasuk saat menggagas Nahdlatul Wathan bersama K.H. Wahab Chasbullah yang menjadi tonggak patriotisme cinta Tanah Air khususnya bagi anak-anak muda.

Makam K.H. Abdul Chalim. Sumber: *Bangsaonline.com*

K.H. Abdul Chalim juga merupakan pembina kerohanian organisasi semi militer Hizbullah, pendiri Hizbullah untuk wilayah Majalengka dan Cirebon, serta pejuang Hizbullah di beberapa medan pertempuran yaitu Cirebon, Majalengka, dan Surabaya.

Karena semangat dan pejuangannya, ia dikenal sebagai Muharrikul Afkar yang artinya penggerak dan pembangkit semangat perjuangan. Ia juga pernah mendapat sebutan "Mushlikhu Dzatil Bain" (pendamai dari kedua pihak yang berselisih) karena sering mendamaikan para ulama yang bersitegang. Ia juga pernah menjadi anggota Majelis Permusyawaratan Rakyat Sementara (MPRS).

Selain dikenal sebagai tokoh pergerakan, K.H. Abdul Chalim juga dikenal sebagai ulama yang produktif dalam melahirkan karya-karya. Setidaknya terdapat 13 judul naskah dengan bentuk syi'ir. Sebagian ditulis dalam bentuk bahasa Arab-Indonesia dan sebagian lagi ditulis dalam bentuk Arab-Sunda.

Tema-tema yang ditulis oleh K.H. Abdul Chalim dalam karyanya cukup beragam di antaranya fiqih, tasawuf, tauhid, perjuangan kemerdekaan dan nasionalisme. Temuan itu diungkapkan oleh Gus Barra dalam disertasinya dengan judul Naskah Perjuangan Kiai Abdul Wahab Chasbullah: Edisi Teks dan Historiografi Nahdlatul Ulama.

K.H. Abdul Chalim wafat di Leuwimunding pada tanggal 12 Juni 1972 dan dimakamkan di Leuwimunding, Majalengka, Jawa Barat. Makam K.H. Abdul Chalim yang terletak di samping Musholla di Desa Leuwimunding Kecamatan Leuwimunding Kabupaten Majalengka, Jawa Barat itu terlihat sangat sederhana tapi teduh. Makam itu hanya ditandai nisan kecil dan satu pohon bunga yang tumbuh menjulang, sementara di atas makan tertata batu-batu putih di atas pusara. (RPF)

PT. AMANAH PRIMA ABADI

OUR SERVICE:

Printing & Publishing

IT Support

General Trading

CONTACT US:

0251 - 8395616
08128513480
info@amanahprimaabadi.co.id
amanahprimaabadi@gmail.com
www.amanahprimaabadi.co.id

Supporting Partner

LPPOM MUI HALAL DIRECTORY

JurnalHalal
HALAL IS MY LIFE