LPPOM MUI
Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 166/2024 • MARET-APRIL TH. 2024

JurnalHalal

HALAL IS MY LIFE



MEMULUSKAN PETA JALAN INDUSTRI HALAL INDONESIA

SAMBUT RAMADHAN DENGAN KEBAIKAN
LEWAT ZAKAT, INFAQ DAN SHADAQAH

STRATEGI INDONESIA MEREBUT PASAR HALAL DUNIA

PUTU RAHWIDHIYASA
Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah KNEKS/
Plt. Direktur Industri Produk Halal KNEKS

HALAL LIFESTYLE MENDORONG BISNIS HALAL

APAKAH UMKM DAN PKL WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL?

SERBA SERBI KHAMAR DAN KHAMIR
Prof. Khaswar Syamsu, Ph.D
Kepala Pusat Sains Halal IPB University dan Koordinator Tenaga Ahli LPPOM MUI

9 770852 494715
ISSN 0852 - 4947

HALAL INDONESIA





JALANI PUASA DENGAN YANG 100% MURNI™

Teliti sebelum membeli

INDOMILK® Indomaret

Beneran Hong Kong-nya, Beneran Nagihnya!



Rasakan segarnya buah leci dipadu susu creamy.

Pengantar Redaksi



SELAMAT MENJALANKAN IBADAH BULAN PUASA DAN MENYAMBUT HARI RAYA IDUL FITRI 1444 H

Segenap jajaran redaksi, Pemimpin Perusahaan serta staf majalah Jurnal Halal mengucapkan selamat menjalankan ibadah di bulan Ramadhan dan selamat menyambut Idul Fitri 1445 Hijriah. *(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
FADILA, S.TP
MUHAMMAD ZULKIFLY, S.SI
RINA MAULIDIYAH, S.TP
NAOMI CARISSA INTAQTA, S.TP
DEWY SARTIKA, S.IP

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**
- Apakah UU Momor 33 Tahun 2014 Mencakup Produk Ritel?
- Halal Certification in Brazil
- Pemimpin yang Peduli dengan Halal

08 **KONSULTASI**
Apakah UMKM dan PKL Wajib Bersertifikat Halal?

12 **FOKUS**
Memuluskan Peta Jalan Industri Halal Indonesia

16 **WAWANCARA KHUSUS**
Strategi Indonesia Merebut Pasar Halal Dunia

20 **LIPUTAN KHUSUS**
- Waspadai Produk Tidak Halal Saat Ramadhan dan Idul Fitri
- Siap Hadapi Wajib Halal 2024, LPPOM MUI Perkuat Jaringan di 34 Provinsi Indonesia

26 **LIFESTYLE**
Halal Lifestyle Mendorong Bisnis Halal

28 **TAUSIYAH**
Sambut Ramadhan dengan Kebaikan Lewat Zakat, Infaq dan Shadaqah

32 **BEDAH PRODUK**
Mengenal Shortbread, Hidangan Istimewa dari Inggris Raya

35 **RISTEK**
Serba Serbi Khamar dan Khamir

40 **TOKOH**
Al Kirmani, Ilmuwan Muslim yang Hampir Terlupakan

41 **RAGAM BERITA**
- Tingkatkan Diplomasi Halal Dunia Wapres RI Kunjungi Selandia Baru
- Haraku Ramen Telah Bersertifikat Halal
- Laboratorium LPPOM MUI Luncurkan Pengujian Akrilamida untuk Kosmetika
- Profesor ITS Kembangkan Database untuk Indentifikasi Produk Halal
- Pemprov Jatim Raih Anugerah Adinata Syariah 2023
- Bahrain Halal Expo 2024: Menjembatani Kesenjangan antara Industri Halal dan Keuangan Syariah



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

Surat Pembaca



PERTANYAAN:

APAKAH UU NOMOR 33 TAHUN 2014 MENCAKUP PRODUK RITEL?

Pemerintah Indonesia telah memberlakukan ketentuan tentang produk halal yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Mohon penjelesannya, apakah UU tersebut juga mencakup untuk produk non-ritel?

Terima kasih
Birte Skov Larsen, Denmark

JAWABAN

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pasal 1, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/atau jasa yang berkaitan dengan makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika, serta barang konsumsi yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh konsumen, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Dengan demikian maka undang-undang tersebut juga mencakup untuk produk retail dan non-retail.

Demikian penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan Anda. (*Redaksi*)

PERTANYAAN

HALAL CERTIFICATION IN BRAZIL

Hello, I am Thaisa Baccarin, from Brazil. Which company in Brazil is recognized in Indonesia to proceed with the Halal certification in Brazil?

Thaisa Baccarin
Brasilia, Brazil

> Berdasarkan UU JPH, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/atau jasa yang berkaitan dengan makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika, serta barang konsumsi yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh konsumen, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

JAWABAN

At the moment, the authority to recognized a halal certification body is now under BPJPH, a government body under the Ministry of Religious Affair. It is very unfortunate that although the list of recognized certifiers have been issued, there is no clear technical guideline from BPJPH. Should you be interested in getting halal certification from BPJPH, Indonesia, please get in touch with our customer care through email customercare@halalmui.org, WhatsApp 08.00 - 17.00 (Mon--Thurs) & 09.00 - 17.00 (Friday) (GMT+7).+62 811-1148-696

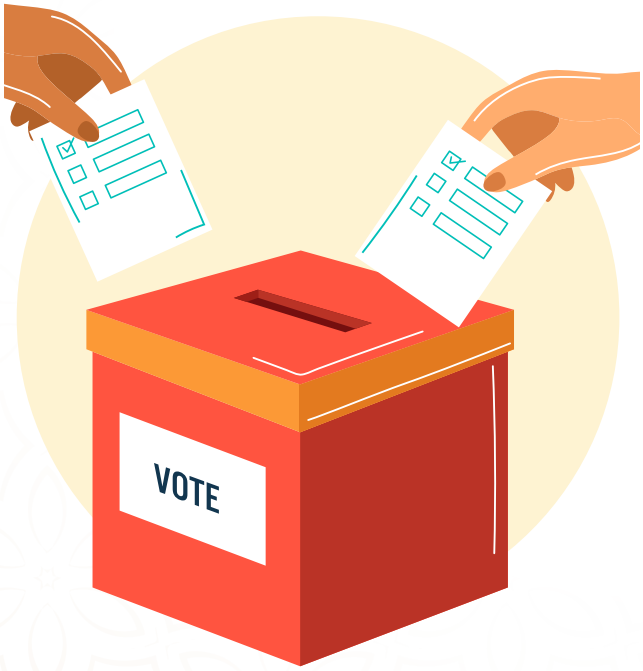
PEMIMPIN YANG PEDULI DENGAN HALAL

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Kita baru saja melakukan tahapan pemilihan umum yang salah satunya adalah memilih presiden dan wakil presiden. Agama Islam menjelaskan bahwa seleksi kepemimpinan adalah untuk mengatur dan menjaga kehidupan masyarakat agar tertib dan tenang.

Kehidupan berbangsa dan bernegara yang tertib dan tenang juga menjadi perintah konstitusi, termasuk dalam hal ketertiban dan ketenangan dalam menjalankan agama. Berkaitan dengan itu, kita berharap, terpilihnya pemimpin Indonesia kelak adalah pemimpin yang dapat menciptakan dan menjaga ketertiban dan ketenangan dalam kehdiupan bermasyarakat dan bernegara.

Salah satu syaratnya adalah adanya jaminan bagi tiap--tiap warga negara dalam menjalankan keyakinan agamanya. Negara harus hadir dan memfasilitasi serta melindungi kepentingan pemeluk agama dalam menjalankan agamanya. Dalam hal ini masyarakat muslim juga harus mendapatkan dukungan dan perlindungan dari negara dalam memilih produk halal.



Melalui Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, pemerintah telah menetapkan bahwa produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal. Untuk itu, dalam pelaksanaannya pemerintah harus benar-benar menjaga dan menjamin kehalalan produk yang beredar. Tidak ada lagi klaim halal sepihak, atau beredarnya produk yang tidak terjamin kehalalannya. Bahkan lebih fatal lagi adanya produk haram yang diperdagangkan dan disamarkan sebagai produk halal. Contohnya adalah beredarnya daging babi atau celeng, yang dimodifikasi sedemikian rupa sehingga menyerupai daging sapi.

Kita berharap pemerintahan baru ke depan dapat bertindak lebih tegas lagi. Semoga.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.
Aditya Rahman
Palembang, Sumatera Selatan



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



Pedagang Kaki Lima Wajib Sertifikat halal. Sumber: *wartadepok.com*

APAKAH UMKM DAN PKL WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL?



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

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Pemerintah melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal telah menetapkan bahwa pelaksanaan kewajiban bersertifikat halal untuk produk makanan dan minuman adalah 17 Oktober 2024. Artinya hanya tinggal beberapa bulan seluruh produk yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikat halal.

Sebagai konsumen, kita tentu menyambut gembira ketentuan tersebut karena konsumen akan mendapatkan kepastian mengenai kehalalan produk yang hendak dikonsumsi. Apa yang kita beli sudah dapat dipastikan halal dengan melihat label halal pada kemasan dan logo halal pada setiap gerai penjual makanan dan minuman.

Namun, ada pertanyaan dalam benak kami apakah ketentuan kewajiban sertifikat halal itu juga berlaku bagi produk Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM) serta pedagang kaki lima (PKL)? Sebab sejauh ini kami masih menemukan banyak pelaku usaha UMKM dan PKL yang belum memiliki sertifikat halal. Apa langkah MUI dan pemerintah untuk mengatasi hal ini?

Terima kasih atas jawaban dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Umi Sa'diyah

Semarang, Jawa Tengah

Jawaban:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Ibu Umi Sa'diyah yang saya hormati, terima kasih atas pertanyaan yang Ibu sampaikan. Dapat kami jelaskan bahwa berdasarkan amanat UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang telah mengalami perubahan bersamaan dengan terbitnya UU No. 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja (UU Cipta Kerja) beserta peraturan teknis lainnya, semua produk makanan dan minuman serta jasa yang terkait dengannya, harus sudah bersertifikat halal pada 17 Oktober 2024.

Karena telah diatur oleh undang-undang, maka ketentuan tersebut harus dijalankan. Jika tidak, maka ada sanksi, mulai dari penarikan barang dari peredaran hingga denda yang bisa mencapai Rp 2 miliar.

Oleh karena itu, agar tidak terkena sanksi undang-undang para pelaku usaha sebaiknya segera melengkapi diri dengan sertifikat halal. Untuk memberi kemudahan bagi para pelaku usaha UMKM dan PKL, maka pemerintah beserta pihak-pihak terkait, termasuk LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) telah melakukan beberapa program. Ini menjawab pertanyaan Ibu berikutnya.



Pedagang Kaki Lima Wajib Sertifikat halal. Sumber: *melintas.id*

Program tersebut antara lain Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) yang telah dilaksanakan oleh BPJPH bekerja sama dengan berbagai pihak. Melalui program ini pemerintah tidak memungut biaya dari para pelaku usaha UMKM dan PKL. Biaya Sehati dibebankan melalui APBN/APBD, CSR perusahaan/lembaga, maupun dari kalangan perbankan.

Selain itu, untuk mempermudah proses pemeriksaan, namun tetap memperhatikan aspek-aspek penting dalam pemeriksaan halal, para pelaku usaha juga bisa melakukan sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha (*self-declare*) dengan didampingi Pendamping Proses Produk Halal (P3H).

Sementara itu, LPPOM MUI sebagai LPH terkemuka di Indonesia juga telah lama menyelenggarakan berbagai program fasilitasi dan pelatihan sertifikasi halal untuk UMKM dan PKL. Salah satunya adalah program Festival Syawal yang rutin diselenggarakan setiap tahun sejak 2021. Kegiatan ini menarik perhatian pelaku UMKM dari 34 provinsi di Indonesia, dan telah membantu ribuan pelaku usaha UMKM dan PKL dalam hal pelatihan dan fasilitasi sertifikasi halal.

Memang program-program tersebut belum menyelesaikan PR besar kita dalam sertifikasi halal bagi UMKM dan PKL. Namun, dengan niat dan ikhtiar yang sungguh-sungguh dari para pelaku usaha serta dukungan dari berbagai pihak, kita berharap pada saat pemberlakuan ketentuan wajib sertifikat halal pada 17 Oktober 2024 mendatang akan semakin banyak pedagang yang telah melengkapi usahanya dengan sertifikat halal. Insyaallah.

Demikian jawaban dan penjelasan kami. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Melalui program Sehati pemerintah tidak memungut biaya dari para pelaku usaha UMKM dan PKL. Biaya Sehati dibebankan melalui APBN/APBD, CSR perusahaan/lembaga, maupun dari kalangan perbankan.

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

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



MEMULUSKAN PETA JALAN INDUSTRI HALAL INDONESIA

Wakil Presiden RI Luncurkan Masterplan Industri Halal Indonesia (MPIHI). Sumber: *infopublik.id*

Pada tahun 2023 potensi industri halal global diperkirakan mencapai USD 3,3 triliun. Angka tersebut diprediksi akan terus meningkat pada tahun tahun mendatang. Sayangnya, Indonesia dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, hanya bisa memanfaatkan 13% dari industri halal global yang sangat besar itu. Bagaimana strategi Indonesia dalam menapaki peta jalan industri halal nasional agar menjadi pemain utama halal di kancah dunia?

Dalam berbagai kesempatan, Wakil Presiden Ma'ruf Amin menyampaikan keinginannya agar Indonesia bisa menjadi pusat industri produk halal dunia. Hal ini disebabkan saat ini semakin banyak produk halal dalam negeri yang diminati sehingga menembus pasar ekspor.

Menurutnya Wapres, potensi produk halal Indonesia sangat besar tidak hanya ke negara muslim saja tapi juga termasuk ke negara non muslim. Sebab, saat ini produk halal yang awalnya hanya jadi kebutuhan masyarakat muslim kini beranjak menjadi gaya hidup dan tren perdagangan global.

Merujuk pada data *The State of the Global Islamic Economy Report* 2020-2021, umat muslim dunia membelanjakan tidak kurang US$ 2,02 triliun untuk kebutuhan di bidang makanan, farmasi, kosmetik, fesyen, pariwisata, dan sektor-sektor syariah lainnya. Oleh karena itu, selain menggerakkan pada pelaku usaha di dalam negeri, Wapres Ma'ruf Amin juga mengajak para investor dari berbagai negara untuk menanamkan modalnya pada sektor industri halal di Indonesia.

Saat melakukan kunjungan ke Kantor Perwakilan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) di Shanghai, China, pertengahan 2023 lalu, Wapres kembali mengundang para pengusaha China untuk menyuntikkan investasi ke industri halal

di Tanah Air karena potensi penduduk muslim terbesar di dunia.

Selain mengundang investor asing untuk masuk ke industri halal Indonesia, untuk mempercepat target capaian Indonesia sebagai pusat halal dunia, pemerintah melalui Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) juga meluncurkan Master Plan Industri Halal Indonesia (MPIHI) 2023-2029.

Dalam wawancara khusus dengan *Jurnal Halal* di Jakarta (26/02/2024), Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) Putu Rahwidhiyasa menjelaskan bahwa penyusunan MPIHI 2023-2029 merupakan hasil kolaborasi dari kementerian/lembaga yang merupakan anggota KNEKS, diantaranya Kementerian PPN/Bappenas, Kementerian Perindustrian, Bank Indonesia, Kementerian Agama melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Kementerian Keuangan, serta beberapa kementerian/lembaga lainnya di bawah koordinasi tiga Kementerian Koordinator, Bidang Perekonomian, Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan, serta Bidang Kemaritiman dan Investasi.

"Pengembangan industri halal di Indonesia akan diselaraskan juga dengan program kementerian/lembaga yang terkait dengan pengembangan industri halal, yang tertuang pada Prioritas Nasional (PN), Program Prioritas (PP), dan Kegiatan Prioritas (KP)," kata Putu.

Dalam siaran pers yang diunggah di laman *kneks.go.id* disebutkan, MPIHI 2023-2029 mengusung *tagline* "Industri Halal untuk Ekonomi Berkelanjutan." *Tagline* tersebut sesuai dengan perkembangan kondisi dunia dan arah transformasi ekonomi Indonesia, sebagai bagian dari partisipasi global di masa depan, untuk mencapai visi Menjadikan Indonesia sebagai Pusat Industri Halal Dunia.

Arah dan tujuan MPIHI 2023-2029 adalah menyelaraskan amanat rencana pembangunan nasional yang terdapat pada Rencana Kerja Pemerintah (RKP) tahunan, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN), dan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN), untuk menunjang pencapaian visi negara Indonesia Emas di tahun 2045. Dengan masuknya pengembangan industri halal pada rencana pembangunan nasional tersebut, industri halal Indonesia diharapkan akan semakin tumbuh lebih baik, serta memperkuat posisi Indonesia di pasar global.

Pelaksanaan MPIHI 2023-2029 digambarkan melalui peta jalan (*road map)* pengembangan industri halal dari tahun 2023 sampai dengan tahun 2029, dengan 4 strategi utama, yaitu 1) peningkatan produktivitas dan daya saing; 2) penerapan serta penguatan kebijakan dan regulasi; 3) penguatan keuangan dan infrastruktur; serta 4) penguatan halal brand and awareness, yang didukung juga dengan 11 program utama, dan 8 indikator yang akan dipantau perkembangannya secara berkala.

Adapun industri halal yang menjadi cakupan MPIHI 2023-2029 terbagi dua, yaitu industri halal inti dan industri halal berkembang. Industri halal inti terdiri dari makanan dan minuman, farmasi, dan kosmetik, beserta jasa yang terkait. Sedangkan industri halal berkembang terdiri dari *modest fashion*, pariwisata ramah muslim, dan ekonomi kreatif syariah.

Dengan visi, *road map*, strategi, program, dan indikator yang tertuang dalam MPIHI 2023-2029, diharapkan dapat menjadi panduan strategis yang komprehensif dalam memperkuat industri halal di Indonesia, juga berdampak menciptakan lapangan kerja yang semakin luas dan berkualitas, serta meningkatkan kontribusi Indonesia dalam perekonomian global.

"Di masa mendatang juga diharapkan terjadi sinergi yang kuat antar seluruh elemen bangsa Indonesia, sehingga dapat bersama-sama mewujudkan cita-cita besar, yakni menjadikan Indonesia sebagai pusat industri halal dunia," ujar Putu. (*Selengkapnya baca Wawancara Strategi Indonesia Merebut Pasar Halal Dunia*).

POTENSI PASAR YANG SANGAT BESAR

Tingkat konsumsi produk dan layanan halal Indonesia, lanjut Wapres diproyeksikan meningkat sekitar 15 persen pada 2025 atau kurang lebih US$281 miliar. Di sisi lain, jumlah penduduk muslim di dunia diperkirakan terus me-



Menteri perindustrian dalam pameran produk industri halal 2023. Sumber: *voi.id*

> **Sayangnya, Indonesia dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, hanya bisa memanfaatkan 13% dari industri halal global yang sangat besar itu.**

ningkat. Hal tersebut membuat permintaan dan pengeluaran produk serta jasa yang berbasis halal akan terus tumbuh, terutama di sektor makanan dan minuman. Selain itu, lanjut Wapres banyak potensi industri halal Indonesia yang harus dikembangkan. (*Selengkapnya baca boks Potensi Halal Nasional yang Harus Dikembangkan*).

Berdasarkan laporan *State of the Global Islamic Economy 2022*, total pengeluaran penduduk muslim untuk makanan dan minuman halal mencapai US$1,27 triliun pada 2021. Nilainya naik 7 persen dibandingkan dengan periode yang sama tahun sebelumnya. Selanjutnya, pengeluaran untuk makanan halal diperkirakan terus naik dengan tingkat pertumbuhan majemuk tahunan (*compound annual growth rate*/ CAGR) sebesar 7 persen pada 2022-2023 dan 2023-2024. Pengeluaran makanan halal pun diproyeksikan kembali naik 7,2 persen menjadi US$1,67 triliun pada 2025.

Dari sisi potensi pasar, Prof. Dr. Hj. Siti Nur Azizah, S.H., M.Hum, Ketua Satuan Halal Center sekaligus Wakil Rektor Universitas Negeri Surabaya (Unesa) mengungkapkan, pada tahun 2023 potensi industri halal global diperkirakan mencapai USD 3,3 triliun. Angka tersebut diprediksi akan terus meningkat pada tahun tahun mendatang.

"Sayangnya, Indonesia dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, hanya bisa memanfaatkan 13% dari industri halal global yang sangat besar itu," ujar Prof. Siti Nur Azizah dalam siaran pers yang disampaikan oleh Panitia Dies Natalis Fisip Universitas Sultan Agung Tirtayasa (Untirta), Serang, Banten, ke-20, beberapa waktu lalu. Guru besar Unesa itu menambahkan, perlu ada strategi dan upaya bersama agar Indonesia bisa menjadi pemain utama di industri halal global, bukan hanya sebagai konsumen tapi juga produsen.

Hal yang juga diungkapkan Menteri Perindustrian Agus Gumiwang Kartasasmita. Menurut dia, pengembangan industri halal di Indonesia memerlukan kolaborasi dan sinergi antara semua pemangku kepentingan terkait untuk menciptakan ekosistem pendukung tumbuh kembangnya industri halal nasional.

Ekosistem tersebut, kata dia, mendorong tumbuhnya ekonomi syariah dan industri halal nasional, yang dapat memacu pembentukan industri halal maupun kawasan industri halal baru. "Untuk semakin menguatkan kinerja industri halal, sekaligus memberikan apresiasi khusus kepada berbagai pihak dan pemangku kebijakan yang berperan aktif dalam memajukan pengembangan industri halal di Indonesia," pungkas Agus.

PERKUAT BRANDING DAN KOLABORASI

Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Djuanda (Unida), Bogor, Andy Lesmana, SE., MM, menjelaskan, tren dan per-



Pameran Produk Halal Indonesia di Luar Negeri. Sumber: *Kemenlu.go.id*

kembangan *halal food* terus meningkat. Hal tersebut bisa diamati dari besarnya pasar makanan sehat sejalan dengan sejumlah hasil survei preferensi konsumen di tingkat global.

Seiring dengan hal tersebut, tren konsumsi makanan halal juga semakin meningkat karena menawarkan *branding* makanan yang aman, bersih dan sehat. Tren konsumsi makanan halal dan sehat diperkirakan masih akan menjadi preferensi masyarakat global di masa depan. Oleh karena itu Indonesia hendaknya meningkatkan terus industri *halal food* dalam upaya peningkatan pertumbuhan ekonomi.

Dalam ulasannya yang diunggah di www.unida.ac.id, Andy Lesmana menyampaikan rekomendasi penguatan infrastruktur ekosistem jaminan produk halal, di antaranya:

1. Sinkronisasi sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) antara Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), MUI dan BPJPH.
2. Memperkuat eksistensi BPJPH di daerah untuk mendorong aksesibilitas para pelaku usaha.
3. Menyusun dan mensosialisasikan pedoman standardisasi akreditasi LPH.
4. Menyesuaikan *brand positioning* industri halal dengan tren *global lifestyle value chain*, yaitu *healthy products, ecological friendly* dan *socially responsible*.
5. Mempercepat dan memperbanyak kerja sama dengan berbagai negara untuk memperkuat pengakuan standar dan sistem JPH Indonesia.
6. Melakukan literasi dan sosialisasi secara masif terkait dengan konsep halal dan sertifikasi kepada UMKM dan Koperasi. (Media cetak, sosial media, influencer dll.).
7. Menyusun dan mensosialisasikan SOP standarisasi *self-declare* bagi UMKM.
8. Penguatan pendampingan sertifikasi halal *selfdeclare*. Penguatan pendampingan sertifikasi *halal selfdeclare*.
9. Penguatan kolaborasi dan sinergi antara UMKM dan Koperasi/koperasi syariah/BMT/Microfinance.

Di luar itu semua, kata Andy, produk halal harus terhubung secara digital agar mudah diakses dan memberikan informasi terkait bahan baku halal yang digunakan. Sebab, pengembangan industri halal merupakan kunci strategis untuk menjalankan ekonomi syariah di Indonesia. (***)

POTENSI HALAL YANG HARUS DIKEMBANGKAN

Sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia serta ragam industri halal yang sangat banyak, Indonesia menyimpan potensi halal yang harus dikembangkan.

Wapres Ma'ruf Amin yang juga Ketua Harian Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) saat meluncurkan Master Plan Industri Halal Indonesia (MPIHI) 2023-2029, di Jakarta, (26 /10/2023), menjelaskan faktor-fakto yang mendukung Indonesia menjadi pusat pertumbuhan ekonomi syariah dunia yang perlu dioptimalkan, antara lain:

- Indonesia merupakan rumah bagi populasi muslim terbesar di dunia (229,6 juta berdasarkan data 2020).
- Preferensi dan loyalitas masyarakat terhadap merek produk lokal yang cukup tinggi.
- Indonesia merupakan net exporter produk makanan halal dan fesyen dengan total nilai ekspor masing-masing mencapai US$ 22,5 miliar dan US% 10,5
- Meningkatnya investasi di bidang ekonomi syariah.
- Telah dilakukan penguatan industri produk halal, antara lain melalui peningkatan kapasitas produksi produk halal melalui pembentukan Kawasan Industri Halal (KIH), pembentukan zona-zona halal, maupun sertifikasi halal.
- Penguatan UMKM industri halal melalui penggunaan teknologi digital, peningkatan kemampuan daya saing, perluasan akses pasar, kemudahan akses permodalan, penggunaan teknologi digital, dan lain-lain.
- Peningkatan kualitas SDM berbasis ekonomi dan keuangan syariah serta peningkatan literasi masyarakat terhadap produk halal.



PUTU RAHWIDHIYASA
Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah KNEKS/
Plt. Direktur Industri Produk Halal KNEKS

STRATEGI INDONESIA MEREBUT PASAR HALAL DUNIA

Untuk mempercepat capaian Indonesia sebagai pusat halal dunia, pemerintah melalui Komite Nasional Keuangan dan Ekonomi Syariah (KNEKS) telah meluncurkan Master Plan Industri Halal Indonesia (MPIHI) 2023-2029 pada Oktober 2023 lalu,-- khusus untuk produk halal,-- dan Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia (MESI), yang sudah terlebih dahulu diluncurkan pada tahun 2019 dan fokus pada pembiayaan dan pengembangan keuangan Syariah.

Salah satu tantangan yang sampai saat ini masih menjadi kendala adalah membantu pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) halal, khusunya dalam bidang permodalan dan manajemen. Di KNEKS sendiri tugas ini diemban oleh direktorat Bisnis dan Keuangan Syariah.

Untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai arah kebijakan dan strategi pengembangan industri halal nasional menuju pasar global, khususnya pengembangan kapasitas UKM, majalah Jurnal Halal berkesempatan mewawancarai Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS), sekaligus Pelaksana Tugas Direktur Industri Produk Halal KNEKS, Putu Rahwidhiyasa, di Jakarta (26/02/2024). Berikut petikannya:

BAGAIMANA POSISI DAN PERAN INDONESIA DALAM PASAR HALAL DUNIA SAAT INI?

Indonesia memegang peran penting dalam pasar halal dunia sebagai salah satu produsen utama produk halal dan pusat pengembangan Industri Halal. Dengan SDA / *raw material* yang melimpah, populasi muslim terbesar di dunia (241,7 juta per Desember 2022 berdasarkan data Kemendagri) dan komitmen kuat Pemerintah terhadap sertifikasi halal, Indonesia dapat menjadi pemain besar dalam ekosistem halal global. Hal ini sejalan dengan arahan Wakil Presiden RI sekaligus Ketua Harian KNEKS bahwa cita-cita Indonesia adalah menjadi Produsen Halal Terkemuka Dunia di tahun 2024.

Berdasarkan *State of Global Islamic Economy Report* (SGIER) 2023, Indonesia menduduki peringkat 3. Posisi ini meningkat dari tahun 2022 yang berada di posisi 4. Peningkatan peringkat Indonesia tersebut membuktikan upaya penguatan ekosistem Jaminan Produk Halal (JPH) semakin menunjukkan hasil positif. Dari 6 sektor dalam indikator penilaian ranking Global Islamic Economy Indicator (GIEI), yaitu: Keuangan Syariah, Makanan Halal, Pariwisata Ramah muslim, Modest Fesyen, Media dan Rekreasi Islami, Farmasi dan Kosmetik Halal, Indonesia masuk di peringkat 5 besar untuk sektor Makanan Halal, Modest Fesyen dan Farmasi dan Kosmetik Halal.

Berdasarkan SGIER 2023, diperkirakan 2 miliar konsumen muslim di dunia melakukan pembelanjaan sebesar US$2,29 triliun pada tahun 2022

untuk produk/ jasa sektor makanan, farmasi, kosmetik, fesyen, perjalanan, dan media/sektor rekreasi. Angka ini mewakili pertumbuhan tahun ke tahun sebesar 9,5%. Pengeluaran muslim global untuk makanan dan minuman diperkirakan mencapai US$1,89 triliun pada tahun 2027. Melihat potensi yang dimiliki oleh Indonesia, maka hal ini menjadi peluang emas yang harus dimanfaatkan secara optimal oleh Indonesia.

UNTUK MEMANFAATKAN PELUANG EMAS TERSEBUT, BAGAIMANA KEBIJAKAN INDONESIA UNTUK BISA BERSAING DALAM PASAR HALAL DUNIA?

Agar dapat bersaing dalam pasar global, Indonesia melakukan kebijakan-kebijakan, antara lain, *pertama*, menguatkan regulasi terkait sertifikasi halal untuk menjamin bahwa produk-produk yang diproduksi di dalam negeri telah memenuhi standar halal yang diakui secara global/internasional. *Kedua*, meningkatkan kualitas produk halal guna meningkatkan nilai tambah, khususnya produk ekspor unggulan, mengedepankan *food safety* dan mengembangkan *green industry*. *Ketiga*, mendukung kerjasama internasional/ kemitraan internasional dengan negara-negara lain dalam mengembangkan industri halal, serta berperan aktif dalam mempromosikan produk halal dalam negeri maupun di pasar global.

Keempat, meningkatkan infrastruktur pada ekosistem industri produk halal untuk mendukung proses produksi, distribusi dan pemasaran produk halal agar dapat memperluas pasar global dan meningkatkan reputasi bisnis produk halal di level internasional.

APA STRATEGI YANG DILAKUKAN?

Strategi pengembangan Ekonomi dan Keuangan Syariah tercantum di Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia (MEKSI). Program-program yang diturunkan dari MEKSI ini di antaranya juga dijalankan untuk menjadikan Indonesia sebagai Produsen Halal terkemuka di dunia. Dalam implementasinya, beberapa strategi dimaksud antara lain: *Pertama*, peningkatan produktivitas dan daya saing: Penguatan *Halal Value Chain*; Pengembangan SDM yang unggul dan mampu bersaing; Penguatan Pelaku Industri Halal yang mencakup UMKM dan pesantren, serta penguatan inkubasi startup bisnis halal berbasis inovasi dan teknologi; Peningkatan riset dan inovasi; *Kedua*, penerapan serta penguatan kebijakan dan regulasi.

Penguatan industri halal melalui dukungan kebijakan dan regulasi yang memiliki kecukupan kemanfaatan, kepastian, dan keadilan, mulai dari hulu hingga hilir; Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (Sertifikasi dan *Traceability*); *Ketiga*, penguatan keuangan dan infrastruktur: Dukungan keuangan syariah yang inklusif; Penguatan infrastruktur industri halal; Penyusunan indikator dan database Industri Halal; dan *keempat* adalah penguatan Halal *brand and awareness*: Peningkatan preferensi sosial dan halal *lifestyle* melalui promosi dan edukasi; Terjalinnya hubungan diplomasi ekonomi internasional dalam bidang industri halal.

APA TANTANGAN ATAU KENDALA YANG DIHADAPI INDONESIA DALAM PERSAINGAN PASAR HALAL DUNIA?

Tantangan struktural yang meliputi bahan baku dan bahan penolong industri pengolahan Indonesia masih didominasi oleh impor; ekspor produk Indonesia yang masih didominasi oleh *low tech product*; serta partisipasi produk / industri Indonesia dalam *global value chain* belum optimal.

Jumlah UMKM yang banyak dengan tingkat kualitas dan pemahaman akan JPH yang beragam. Jumlah pelaku usaha di Indonesia sekitar 65 juta unit dengan 98% adalah UMK. Pelaku usaha ini tersebar di seluruh wilayah Indonesia sampai ke level kabupaten dan kota. Pemerintah mempunyai target 10 juta sertifikasi halal dan berdasarkan data BPJPH (Februari 2024), sekitar 3.907.884 produk telah tersertifikasi halal. Strategi yang tepat sangat diperlukan untuk percepatan sertifikasi halal UMK.

Tantangan lain yang kita hadapi di bidang produk halal adalah perbedaan standar halal masing-masing negara. Oleh karena itu kerjasama internasional sangat diperlukan termasuk saling

Pemerintah mempunyai target 10 juta sertifikasi halal dan berdasarkan data BPJPH (Februari 2024), sekitar 3.907.884 produk telah tersertifikasi halal.

Masyarakat Indonesia saat ini berada pada kategori *middle class income* atau kelas berpendapatan menengah, tentunya menjadi salah satu ceruk pasar besar di dalam negeri bagi pengembangan industri halal nasional.

pengakuan dan keberterimaan standar halal dan sertifikasi halal.

Selain itu, pemahaman yang kurang tentang kebutuhan dan preferensi konsumen global dapat menjadi hambatan dalam memasarkan produk halal Indonesia secara efektif di pasar internasional. Perusahaan Indonesia perlu melakukan riset pasar yang mendalam dan beradaptasi dengan tren global untuk memahami yang diinginkan dan diharapkan oleh konsumen internasional.

Hal lainnya adalah biaya produksi dan logistik di Indonesia sering kali lebih tinggi dibandingkan dengan negara-negara lain, terutama dalam hal transportasi dan distribusi. Hal ini dapat mengakibatkan harga produk halal Indonesia menjadi lebih tinggi di pasar internasional, sehingga kurang kompetitif.

SALAH SATU PROGRAM YANG DIJALANKAN ANTARA LAIN SOAL LITERASI. SEBERAPA PENTING PROGRAM INI BAGI INDUSTRI HALAL DI INDONESIA?

Saat ini literasi masyarakat tentang ekonomi syariah secara umum masih relative rendah, sekitar 23 persen. Sebab masih ada anggapan bahwa produk halal maupun ekonomi syariah ada hubungannya dengan islamisasi.

PADAHAL KAN TIDAK SEPERTI ITU? NEGARA-NEGARA YANG MAYORITAS PENDUDUKNYA BUKAN PEMELUK MUSLIM SAJA SUDAH LAMA MEMBERIKAN PERHATIAN TERHADAP PRODUK HALAL DAN EKONOMI SYARIAH...

Betul, kita yang muslimnya sangat banyak kok ketinggalan. Vietnam dan Thailand misalnya, ekspor produk halal mereka ke Timur Tengah cukup besar. Ini perlunya literasi bahwa produk halal sangat dibutuhkan oleh dunia. Kami sedang menyusun strategi literasi nasional, berupa penyusunan kurikulum perguruan tinggi sampai ke sekolah SMA, serta berbagai aktifitas lain. Kami ditargetkan untuk menaikkan literasi dari 23 persen menjadi 50 persen pada tahun 2025. Alhamdulillah saat ini sudah di angka sekitar 28 persen.

DENGAN BERBAGAI TANTANGAN DAN KONDISI SAAT INI, BAGAIMANA ARAH PENGEMBANGAN PRODUK HALAL INDONESIA?

Masyarakat Indonesia saat ini berada pada kategori *middle class income* atau kelas berpendapatan menengah, tentunya menjadi salah satu ceruk pasar besar di dalam negeri bagi pengembangan industri halal nasional. Berdasarkan Indonesia Halal Market Report (IHMR) 2021/2022, Indonesia berpeluang menambah USD 5,1 miliar atau IDR 72,9 triliun terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dari sektor yang termasuk pada industri halal, diantaranya keuangan syariah, makanan halal, pariwisata ramah muslim, modest fesyen, media dan rekreasi islami, farmasi dan kosmetik halal.

Dalam rangka mengembangkan industri halal tersebut untuk mencapai visi dan pertumbuhan ekonomi Indonesia, Indonesia telah meluncurkan Master Plan Industri Halal Indonesia (MPIHI). Arah dan tujuan MPIHI ini menyelaraskan amanat Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) dan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN). Selain itu, MPIHI juga sejalan dan merupakan pendalaman dari strategi pengembangan industri halal pada Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia (MEKSI) 2019-2024, yang bertujuan mendorong peningkatan nilai tambah, lapangan kerja, investasi di sektor riil, dan industrialisasi. Dari waktu ke waktu, pengembangan industri halal di Indonesia akan diselaraskan dengan program Kementerian/Lembaga terkait pengembangan industri halal, yang tertuang pada Prioritas Nasional (PN), Program Prioritas (PP), dan Kegiatan Prioritas (KP).

SEJAUH MANA PRODUK INDONESIA BISA BERSAING DALAM PASAR HALAL DUNIA?

Sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan ekonomi syariah termasuk konsumsi atas produk halal. Indonesia juga memiliki posisi pen-

ting dalam perdagangan produk halal global, sebagaimana terlihat dari data Bank Indonesia tahun 2022 yang menunjukkan bahwa total pangsa pasar industri halal Indonesia terhadap pangsa pasar global itu mencapai 11,34% dan diproyeksikan akan meningkat sebesar 14,96% pada 2025. Selain itu, berdasarkan SGIER 2023, tercatat bahwa saat ini terdapat peningkatan kepedulian masyarakat terhadap *halal lifestyle dalam kurun*, yang ditunjukkan adanya kenaikan belanja konsumen pada 2012 sebesar US$1,62T meningkat signifikan pada tahun 2022 yang mencapai US$2,29T. Dengan capaian dan strategi pengembangan industri halal yang dilakukan, serta dukungan penguatan regulasi terhadap kewajiban sertifikasi halal, Indonesia optimistis akan lebih mampu bersaing di pasar halal dunia.

APAKAH KEBIJAKAN WAJIB HALAL 2024 BISA MENDORONG POTENSI INDONESIA DALAM PASAR HALAL DUNIA?

Kebijakan wajib halal 2024 bisa mendorong potensi Indonesia dalam pangsa pasar halal dunia. Kebijakan wajib halal merupakan upaya memberikan kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal. Hal ini bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat. Selain memberikan ketenangan kepada konsumen, sertifikat halal ini dapat meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Sertifikat halal merupakan jaminan kepada kualitas, yang memastikan bahwa semua produk yang dijual dan beredar di Indonesia memenuhi standar halal. Hal ini akan meningkatkan kepercayaan konsumen, tidak hanya di dalam negeri tetapi juga di pasar internasional, yang akan mengarah pada peningkatan daya saing produk Indonesia di pasar global.

Dengan menerapkan kebijakan wajib halal, Indonesia dapat memperluas pangsa pasar ekspor ke negara-negara dengan populasi muslim yang besar di seluruh dunia. Produk-produk halal Indonesia akan memiliki akses lebih mudah ke pasar-pasar tersebut, membantu meningkatkan ekspor dan pertumbuhan ekonomi nasional.

Indonesia dapat mengukuhkan posisi sebagai pusat produksi dan distribusi produk halal. Hal ini dapat menarik investasi asing langsung ke sektor halal dan membantu menciptakan lapangan kerja baru. Kebijakan wajib halal dapat mendorong industri untuk berinovasi dalam pengembangan produk-produk halal yang inovatif dan berkelanjutan. Penggunaan bahan baku halal dalam negeri akan semakin masif. Inovasi ini tidak hanya akan memperkuat pangsa pasar domestik tetapi juga dapat menarik minat konsumen global yang semakin sadar akan produk halal.

Namun, untuk bisa mendorong potensi Indonesia dalam pasar halal dunia, penting bagi Indonesia untuk tidak hanya fokus pada kebijakan wajib halal semata, tetapi juga untuk terus diiringi dengan upaya meningkatkan infrastruktur, regulasi, dan promosi untuk mendukung industri halal secara keseluruhan. (FM/AH)



Wajib halal 2024. Sumber: *okinews.disway.id*



Suasana pasar tradisional dan bahan makanan.



WASPADAI PRODUK TIDAK HALAL SAAT RAMADHAN DAN IDUL FITRI

Setiap bulan Ramadhan dan menjelang Idul Fitri sejumlah komoditas kebutuhan pokok masyarakat selalu naik. Beberapa komoditas bahkan langka di pasaran. Situasi ini dimanfaatkan oleh oknum pedagang nakal dengan mengedarkan produk yang tak jelas kehalalannya. Apa saja yang harus diwaspadai?

Sudah seperti siklus tahunan, setiap bulan Ramadhan dan menjelang Idul Fitri, sejumlah bahan kebutuhan pokok (sembako) masyarakat selalu mengalami lonjakan harga. Pada Ramadhan dan Idul Fitri tahun ini (1444 H), kenaikan harga sembako juga akan terjadi, bahkan lebih tinggi dari tahun-tahun sebelumnya.

Sinyalemen tersebut disampaikan oleh Ketua Umum Ikatan Pedagang Pasar Indonesia (IKAPPI), Abdullah Masyuri, yang memperkirakan, harga bahan pokok akan mengalami kenaikan tinggi menjelang Puasa Ramadhan pada Maret 2024. "Kenaikan sudah mulai dari Januari, berlanjut ke Februari dan 3 hari menjelang Ramadhan. Hal itu sudah menjadi siklus sepuluh tahun terakhir, dimana kenaikan harga bahan pokok akan terjadi menjelang Ramadhan. Namun, tahun ini kenaikannya lebih tinggi," kata Abdullah Masyuri dalam perbincangan dengan RRI Pro 3.

Seperti disiarkan oleh Kantor Berita Radio Nasional (KBRN), Abdullah mengatakan, kenaikan harga kebutuhan pokok sudah jelas terasa pada kenaikan beras, berbagai jenis cabai, bawang merah, dan bawang putih. "Hal ini disebabkan karena ketidakmampuan pemerintah melakukan upaya meredam kenaikan harga akibat tidak berimbangnya antara permintaan dan pasokan barang,"kata Abdullah.

Pemerintah sering kali mengatakan stok kebutuhan pokok aman. Namun, kenyataannya harga masih terus berfluktuasi dengan kecendrungan naik. "Apalagi ini berbarengan dengan tahun politk. Dimana konsentrasi pemangku kepentingan, dalam hal ini pemerintah pusat dan deerah fokusnya untuk mengendalikan kenaikan harga terpecah" kata Abdullah, seraya menyarankan agar pemerintah fokus memastikan keamanan stok barang, pasokan dan distribusinya sehingga kenaikan harga bisa diredam.

APA SAJA YANG NAIK?

Komoditas utama yang kenaikan harganya cukup merepotkan pemerintah dan menimbulkan antrian pembelian di sejumlah daerah adalah beras. Ini menjadi ironi bagi Indonesia yang dikenal sebagai negara agraris. Sejumlah pedagang pasar dan pengamat pertanian menyebut kenaikan harga beras yang terjadi sejak empat bulan terakhir hingga menyentuh

harga Rp14.000 per kilogram untuk beras medium dan Rp18.000 per kilogram untuk beras premium adalah yang tertinggi dalam sejarah.

Akibatnya ratusan warga di berbagai daerah rela antre berjam-jam demi bisa mendapatkan beras murah yang digelar pemerintah lewat operasi pasar. Di sejumlah daerah seperti Sumedang, Kota Bandung, dan Bekasi di Jawa Barat hingga Probolinggo di Jawa Timur terlihat puluhan ibu-ibu mengantre dan berdesakan untuk mendapatkan beras murah dalam operasi pasar yang dilakukan pemerintah daerah.

Menurut pengamat pertanian dari Universitas Lampung, Bustanul Arifin, kenaikan harga beras diperkirakan akan berlangsung hingga musim panen April 2024. Pasalnya, El Nino menyebabkan musim tanam mundur. Selain itu, produksi padi tahun 2023 turun sekitar satu juta ton.

Wakil Menteri Perdagangan, Jerry Sambuaga, mengatakan Kemendag siap melakukan langkah strategis seperti operasi pasar, memantau distributor hingga pedagang guna menjaga stabilitas harga bahan pokok selama periode Ramadan dan Idul Fitri.

Komoditas lainnya adalah minyak goreng. Dalam beberapa pekan terakhir menjelasng Ramadhan harga minyak goreng terpantau bergerak naik. Bahkan, semakin menjauh dari harga eceran tertinggi (HET) yang ditetapkan pemerintah, yaitu Rp15.500 per kg menjadi Rp17.710 per kilogram.

Kondisi tersebut seperti mengulang tahun 2022, di mana RI mengalami kenaikan harga minyak goreng sejak awal tahun 2022. Bahkan, skandal terjadi saat perang Rusia-Ukraina pecah di bulan Februari tahun lalu, harga minyak goreng menggila hingga sempat jadi barang langka.

Menko bidang Kemaritiman dan Investasi Luhut Binsar Pandjaitan, yang ditunjuk Presiden untuk membenahi tata niaga minyak goreng, mengakui bahwa telah kenaikan harga minyak goreng curah menjelang bulan Ramadhan seperti sekarang ini. Pemerintah mencermati adanya pergeseran konsumsi minyak goreng masyarakat yang terbiasa membeli minyak goreng premium, beralih membeli Minyakita," kata Luhut dalam unggahan di akun resmi Instagramnya, dikutip Senin (6/2/2024).

Menurut pengamat pertanian dari Universitas Lampung, Bustanul Arifin, kenaikan harga beras diperkirakan akan berlangsung hingga musim panen April 2024. Pasalnya, El Nino menyebabkan musim tanam mundur.

Luhut mengakui, telah terjadi penurunan pasokan bahan baku, yaitu minyak sawit mentah (crude palm oil/CPO) untuk memproduksi minyak goreng, terutama Minyakita. "Di luar itu, melambungnya harga minyak goreng juga terjadi karena adanya masalah pada proses distribusi. Baik dari indikasi masih adanya stok yang menumpuk maupun pelanggaran terhadap penetapan harga HET di lapangan," ujarnya seperti dikutip cnbcindonesia.com.

Pemerintah, ujarnya, akan melakukan pengawasan yang ketat berbasiskan data Distribusi Minyak Goreng Curah (SIMIRAH) dan menindak pelanggaran yang ditemukan di lapangan. Selain itu, kata Luhut, Kemendag akan membuka kembali hotline pengaduan masyarakat tentang berbagai pelanggaran yang terjadi terkait ketersediaan minyak goreng di pasaran.

WASPADAI DAGING HARAM

Selain beras, minyak goreng dan komoditas lainnya, produk lain yang selalu mengalami kenaikan harga adalah daging, utamanya daging sapi dan daging ayam. Dua pekan menjelang puasa ramadhan, harga daging ayam ras segar mengalami kenaikan.

Berdasarkan pantauan kontributor *Jurnal Halal,* harga daging ayam di pasar tradisional Kranggan Permai, Kota Bekasi sudah mencapai Rp35.000 – Rp36.500. Sebelumnya, kata pedagang, harga ayam tersebut masih berkisar Rp30.000 - Rp32.000 per kilogram. Sedangkan harga daging sapi murni turun dari harga sebelumnya sekitar Rp144.000 per kilogram menjadi Rp137.000 per kilogram. Namun, para pedagang memperkirakan, seperti halnya komoditas lainnya, harga daging sapi ini akan naik menjelang Hari Raya Idul Fitri.

Para pedagang berharap, harga daging ayam tersebut tidak terus naik, agar konsumen tetap dapat membeli daging ayam, terutama di bulan Ramadhan dan menjelang Hari Raya Idul Fitri. Stabilitas harga dan pasokan memang menjadi hal yang sangat penting agar tidak terjadi kelangkaan barang akibat ulah sejumlah oknum pedagang nakal yang mempermainkan pasokan barang, sehingga memicu munculnya daging ayam maupun daging sapi yang tidak jelas kehalalannya.

Seperti diketahui, di saat harga daging sapi maupun daging ayam melonjak tinggi, ada saja ulah peagang nakal yang ingin meraup keuntungan dengan cara curang. Untuk daging sapi, modus pedagang curang adalah dengan mengoplos daging sapi de-

ngan daging kerbau beku yang harganya relatif lebih murah. Ada lagi yang lebih ekstrim, yakni mengoplos daging sapi dengan daging celeng.

Modus pengoplosan daging sapi dengan daging celeng pernah terungkap di Tangerang, Banten saat jelang Idul Fitri tahun 2022. Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Kota Tangerang mendapat temuan penjualan daging sapi bercampur dengan daging babi dalam sidak pasar jelang Idul Fitri 1441. Daging oplosan tersebut dijual di salah satu pasar di Tangerang dengan Rp70.000 per kilogram, jauh di bawah harga daging sapi yang saat itu sekitar Rp120.000 per kilogram.

Menyikapi kekhawatiran masyarakat akan peredaran daging oplosan di wilayanya, Dinas Peternakan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bogor berinisiatif menggelar sidak di Pasar Merdeka, Bogor. Dalam sidak itu sejumlah sampel daging sapi dan ayam diperiksa dengan uji cepat. Namun tidak ditemukan adanya daging oplosan.

Meski begitu, Kepala Dinas Peternakan DKPP, drh Anizar mengimbau masyarakat untuk berhati-hati dalam membeli daging dengan membeli di kios-kios resmi yang sudah teridentifikasi oleh Pemerintah, bukan pada kios di pinggir jalan.

"Daging sapi memiliki ciri berwarna merah cerah, teksulturnya kenyal, memiliki serat yang jelas, dan punya bau yang khas. Sementara daging babi berwarna merah pucat, tekstur lembut, jika direnggangkan mudah terlepas, memiliki lemak yang tebal dan berbau amis. Kemudian untuk daging ayam yang berformalin memiliki ciri keras dan tidak berbekas ketika ditekan jari," ujarnya. (*Selengkapnya baca boks: Cermati Ciri-Ciri Daging Oplosan dan Ayam Tiren*).

Adapun untuk daging ayam, modus kejahatannya adalah dengan menjual daging ayam tiren (ayam mati kemarin) alias daging ayam bangkai. Salah satunya adalah seorang pedagang ayam di Mojokerto, Jawa Timur yang akhirnya digerebek polisi. Menurut keterangan polisi, sedikitnya ada tiga sak bangkai ayam yang ditemukan petugas dalam penggerebekan tersebut.

Rinciannya, satu sak berisi bungkusan plastik isi daging ayam. Kemudian satu sak berisi bangkai ayam yang tidak dibungkus dan satu sak berisi potongan daging bangkai ayam. "Selain itu, satu buah lemari pendingin berisi bungkusan daging ayam tiren, 1 unit mesin penggilingan daging, serta sebuah timbangan dan tiga buah drum yang dipotong juga kita amankan dari lokasi penggerebekan," kata Kapolres Mojokerto, AKBP Setyo Koes Heriyatno.

Ditambahkan, pelaku mengaku menerima bangkai ayam dari peternak ayam di dalam kondisi ayam sudah mati. Ayam bukan disembelih tapi ayam mati langsung dicabuti bulu, kemudian diambil jerohan dan dipotong-potong. Potongan ayam tiren tersebut kemudian dikemas dan siap jual ke sejumlah daerah. Padahal, selain hukumnya haram daging ayam tiren tersebut juga sangat membahayakan kesehatan masyarakat yang mengonsumsi. Misalnya banyaknya bakteri yang bersarang di daging bangkai ayam, atau adanya cacing pita dan cacing hati yang biasa terdapat pada daging babi atau celeng. Waspadalah. (***)

CERMATI CIRI-CIRI DAGING OPLOSAN DAN AYAM TIREN

Saat membeli daging, konsumen harus sangat berhati-hati agar tidak tertipu oleh pedagang culas yang menjajakan daging sapi oplosan yang dicampur dengan daging celeng, atau daging ayam tiren (mati kemarin) alias daging bangkai ayam. Berikut ciri-cirinya yang dirangkum dari berbagai sumber:

Daging Ayam Tiren

- Perhatikan penampilan warna kulitnya. Kulit ayam sehat berwarna kuning muda segar, sedangkan kulit ayam tiren berwarna putih kelabu kusam.
- Selain warna, tekstur kulit juga bisa membedakan mana daging ayam segar dan mana ayam tiren. Kulit ayam sehat ketika diraba akan terasa halus dan lembut dengan lubang pori bekas cabutan bulu yang menutup rapat. Kulit ayam tiren terasa kasar saat diraba dan nampak pori-pori bekas cabutan yang tidak menutup rapat.
- Perhatikan lipatan sendinya. Jika dilipat atau ditekuk, sendi-sendi ayam sehat lentur, sedangkan pada ayam tiren terasa kaku dan tidak elastis.
- Cermati warna dagingnya. Ayam sehat maka warna dagingnya merah muda segar karena darah keluar maksimal. Sementara ayam tiren dagingnya berwarna merah tua kecokelatan karena darah tidak keluar maksimal.
- Tekan permukaan dagingnya. Permukaan daging ayam sehat terlihat lentur elastis dan kembali ke posisi normal. Sedangkan daging ayam tiren cenderung cekung atau lebam serta tidak elastis atau tidak kembali ke posisi normal.
- Cium baunya. Daging ayam sehat berbau normal, sedangkan daging ayam tiren berbau busuk karena darah tidak keluar dan menjadi timbunan makanan yang berlimpah bagi bakteri pembusuk.
- Harga ayam sehat normal sesuai harga pasaran, sedangkan harga ayam tiren sangat murah.

Daging Sapi, Babi dan Daging Celeng

- Warna daging sapi merah tua dengan serat daging kasar dan rapat. Tekstur daging sapi relatif lebih kenyal dibanding daging celeng dan babi. Kalau ditekan oleh jari, daging sapi akan kembali seperti semula. Ciri lainnya, lemak daging sapi tebal dan keras dengan bau khas sapi.
- Warna daging babi merah pucat dengan serat daging halus dan renggang. Teksturnya lebih lunak dibanding dengan daging sapi. Lemak daging babi lebih tebal dan lunak.
- Daging babi berbau amis. Daging celeng umumnya berwana merah muda, akan sangat kontras bila dibandingkan dengan daging sapi. Serat daging celeng relatif lebih kasar dengan tekstur lunak. Lemak daging lebih tipis dan dari segi aroma daging celeng lebih amis dan anyir.

HARGA MELONJAK, BERSIKAPLAH BIJAK!

Di tengah-tengah melonjaknya harga komoditas pangan, masyarakat selaku konsumen diharapkan bersikap tenang dan tidak panik. Berikut sekilas tips dalam menyikapi naiknya harga barang kebutuhan:

Beras

Dalam beberapa pekan terakhir, beras termasuk salah satu komoditas yang mengalami kenaikan harga cukup signifikan. Jika sebelumnya harga besar berkisar Rp13.000 per kilogram menjadi Rp18.000 per kilogram.

- Tidak perlu panik lalu membeli beras dalam jumlah besar karena takut terjadinya kelangkaan beras.
- Jika memiliki kemampuan membeli beras nonsubsidi, prioritaskan pembelian beras subsidi kepada konsumen yang lebih berhak
- Mulai membiasakan diri untuk mengonsumsi pangan lain selain nasi, misalnya ubi atau jagung.

Minyak Goreng

Harga minyak goreng juga mulai merayap naik beberapa pekan menjelang bulan Ramadhan, dari semula Rp15.500 per kilogram menjadi Rp17.710 per kilogram.

- Kurangi konsumsi minyak goreng. Memasak lauk pauk bisa dengan cara direbus, dikukus atau dibakar
- Beli minyak goreng kemasan atau minyak goreng curah dari pemerintah yang terjamin kehalalannya
- Jangan membeli minyak goreng bekas. Meskipun tampilannya jernih, kehalalan dan keamanan pangan minyak goreng jenis ini sangat diragukan.

Daging Sapi dan Daging Ayam

Dalam dua pekan sebelum Ramadhan, harga daging ayam relatif stabil. Bahkan harga daging sapi mengalami sedikit penurunan. Namun di saat jelang Idul Fitri, harga daging tersebut biasanya naik karena permintaannya yang sangat tinggi.

- Teliti kualitas daging (baik daging ayam maupun daging sapi) yang akan dibeli. Perhatikan ciri-ciri daging yang baik dan halal dikonsumsi, karena saat Ramadhan dan Idul Fitri kerap beredar daging ayam tiren dan daging sapi oplosan dengan daging celeng.
- Usahakan hanya membeli daging dari toko daging yang sudah bersertifikat halal.
- Jangan tergiur dengan penawaran daging dengan harga murah di bawah harga wajar.









SIAP HADAPI WAJIB HALAL 2024, LPPOM MUI PERKUAT JARINGAN DI 34 PROVINSI INDONESIA

LPPOM MUI menyikapi wajib halal pada Oktober 2024 sebagai tantangan yang harus dihadapi. Berbagai upaya dilakukan, salah satunya penguatan seluruh kantor perwakilan LPPOM MUI yang tersebar di 34 provinsi di Indonesia melalui penyelenggaraan rapat koordinasi nasional (rakornas).

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menyelenggarakan Rapat Koordinasi Nasional (Rakornas) LPPOM MUI se-Indonesia 2024 dengan tema "Meningkatan Daya Saing Menuju LPPOM MUI Tetap Terdepan dalam Solusi Jaminan Halal" pada 3-6 Maret 2024 di Bali.

Hal ini dilakukan untuk menyelaraskan tujuan dan strategi LPPOM MUI untuk memperkuat sinergitas LPPOM MUI di seluruh Indonesia. Langkah ini sebagai jawaban atas tantangan regulasi wajib halal yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) beserta turunannya. Sertifikasi halal produk ini dilakukan secara bertahap berdasarkan kategori produk.

Masa penahapan wajib sertifikasi halal yang terdekat akan habis masa tenggang pada 17 Oktober 2024, ini berlaku untuk produk makanan dan minuman. Sayangnya, tak hanya produk akhir makanan dan minuman, seluruh bahan yang terlibat juga wajib disertifikasi halal, seperti bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong. Selain itu, jasa penyembelihan dan hasil sembelihan juga termasuk yang terkena kewajiban sertifikasi halal.

Merespons hal tersebut, Sekretaris Jenderal MUI, Dr. H. Amirsyah Tambunan, M.Ag menyebutkan seluruh stakeholder harus siap dan bekerjasama menghadapi regulasi ini. Pihaknya mengapresiasi LPPOM MUI atas seluruh capaian setelah 35 tahun berdikari dalam industri halal Indonesia. Kini, persaingan antar-Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) semakin ketat. Dari sekitar 68 LPH, LPPOM MUI masih menjadi yang terdepan.

"Regulasi JPH diharapkan mampu mendorong produk halal Indonesia semakin terdepan. Berbagai pihak, termasuk LPH LPPOM MUI, perlu mempersiapkan Oktober 2024, agar perubahan sifat sertifikasi halal dari *voluntary* ke *mandatory* ini berjalan dengan lancar," ungkap Buya Amirsyah Tambunan.

Seperti telah diketahui bersama, 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. Hal ini tertulis dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 149. Dalam hal penetapan denda administratif, pelaku usaha bisa dikenakan paling banyak Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah).

Pada kesempatan ini, Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, menegaskan regulasi yang tengah berlaku saat ini menjadi tantangan bersama seluruh pemangku kepentingan indus-

tri halal Indonesia. Pihaknya mengaku siap dalam menghadapi wajib halal pada Oktober 2017. Tentu hal ini bukan tanpa alasan. Untuk menjalankan fungsi LPH, LPPOM MUI terus melakukan penguatan di seluruh lini lembaga.

LPPOM MUI telah memiliki kantor perwakilan di 34 provinsi di seluruh Indonesia untuk memudahkan proses pemeriksaan kehalalan produk di seluruh daerah di Indonesia, khususnya bagi sektor usaha kecil dan menengah (UKM). Selain itu, LPPOM MUI juga memiliki serangkaian program peningkatan kompetensi bagi lebih dari 1.000 auditor yang tersebar di seluruh Indonesia. Berbagai program layanan untuk kantor perwakilan di provinsi juga terus digencarkan demi pelayanan yang cepat, tepat, dan profesional.

Selain itu, untuk melengkapi proses pemeriksaan kehalalan produk, LPPOM MUI membentuk laboratorium halal yang memiliki beragam jenis pegujian, mulai dari uji DNA babi, daya tembus air, kandungan alkohol, dan sebagainya. LPPOM MUI juga dilengkapi dengan CEROL-SS23000. Dengan sistem online ini, pelaku usaha dapat mengakses proses pemeriksaan kehalalan produknya kapan dan di mana pun berada.

"Kami sangat serius mempersiapkan berbagai program untuk menguatkan LPPOM MUI seluruh Indonesia sebagai satu entitas, sehingga semakin solid dan bekerja dengan terstandaridisasi. Dengan begitu, pelaku usaha bisa mendapatkan pelayanan dan hasil yang sama. Ini menjadi satu tantangan besar bagaimana kita tetap bisa menjaga kualitas kerja kita dan tetap bisa terus bersaing," jelas Muti Arintawati. (*)

DORONG EKONOMI DAERAH WISATA, LPPOM MUI - PEMDA BALI SERTIFIKASI HALAL GRATIS 200 UMK

Sertifikasi halal menjadi langkah untuk meningkatkan nilai tambah terhadap suatu produk. Hal ini disadari oleh pemerintah daerah Bali sehingga bersama LPPOM MUI melakukan fasilitasi sertifikasi halal gratis bagi pelaku UMK di daerah wisata.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) bersama Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Kabupaten Bangli, Bali melakukan fasilitasi sertifikasi halal gratis untuk 200 usaha mikro dan kecil (UMK) di Kabupaten Bangli, Bali. Seremonial penyerahan sertifikat halal dilakukan pada 5 Maret 2024 di Gedung Wantilan Selatan, Desa Penglipuran, Bali.

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, mengungkapkan apresiasi atas kepedulian pemerintah daerah di Bali, khususnya Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Kabupaten Bangli, terhadap pelaku UMK. Menurutnya, sertifikasi halal memiliki dua fungsi.

"Pertama, sertifikasi halal merupakan bentuk kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi yang berlaku. Seperti diketahui bersama, pemerintah telah memberlakukan wajib halal bagi seluruh produk yang beredar di Indonesia. Ini menjadi satu keharusan bagi pelaku usaha jika produknya ingin diperdagangkan di Indonesia," jelas Muti Arintawati.

Kedua, dengan sertifikasi halal, proses produksi sebuah usaha akan lebih sistematis dan mudah ditelusur. Hal ini karena sertifikasi mewajibkan adanya tim manajemen halal sebagai pihak yang bertanggung jawab atas jaminan kehalalan produk, mulai dari bahan baku, fasilitas produksi, hingga produk sampai ke tangan konsumen.

Pada kesempatan ini, Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Kabupaten Bangli, I Wayan Gunawan, mengutarakan apresiasi atas kerja sama yang terjalin antara dinas perindustrian dan perdagangan kabupaten Bangli dengan LPPOM MUI. "Kami berbahagia hari ini karena pelaku usaha di Kabupaten Bangli telah melakukan lompatan pada bisnisnya. Tak sekadar pemenuhan regulasi, sertifikasi halal menjadi upaya untuk memberikan nilai tambah terhadap sebuah produk. Hal ini pada akhirnya diharapkan mampu meningkatkan ekonomi masyarakat di Kabupaten Bangli," ungkapnya.

Kegaitan ini merupakan bentuk pre-event program Festival Syawal LPPOM MUI 1445 H. Program ini merupakan bentuk *Corporate Social Responsibility* (CSR) LPPOM MUI yang rutin dilaksanakan sejak tiga tahun terakhir berupa bimbingan teknis dan fasilitasi sertifikasi halal secara gratis atau subsidi untuk UMK. Tahun ini, fasilitasi sertifikasi halal gratis melalui program Festival Syawal akan kembali digelar mengangkat tema "Akselerasi Ekonomi Masyarakat Lokal melalui Wisata Halal" dengan menargetkan pelaku usaha mikro yang berada di destinasi wisata favorit untuk menunjang pertumbuhan ekonomi melalui wisata halal. Hal ini merupakan upaya konkret LPPOM MUI dalam membantu pemerintah menyukseskan implementasi regulasi serta bentuk kepedulian LPPOM MUI kepada pelaku usaha mikro dalam hal kepatuhan regulasi dan memberikan nilai tambah terhadap produknya. (*)





Pameran Halal Indonesia di Luar Negeri. Sumber: *Kemlu.go.id*

HALAL LIFESTYLE MENDORONG BISNIS HALAL

Tren gaya hidup halal atau halal lifestyle ternyata mampu mendongkrak tumbuhnya bisnis halal.

Dalam khasanah produk halal terkenal jargon *halal food is good food*. Makanan halal adalah makanan yang baik, tidak hanya dari sisi pemenuhan kaidah syariah, namun juga dari sisi kualitas produk dan kesehatan. Tidak heran jika mengonsumsi produk halal, tidak lagi semata-mata terkait dengan kewajiban menjalankan ajaran agama, namun juga telah menjadi gaya hidup.

Hal ini sejalan dengan gaya hidup halal yang mengedepankan kebersihan, kesehatan, keamanan. Secara spiritual, orang yang mengonsumi produk halal juga merasa kondisi jasmani dan rohaninya semakin bugar dan terjaga. Sebab, ketika mengonsumsi makanan halal, tubuh mendapatkan asupan nutrisi yang baik dan cukup. Dampaknya, pikiran menjadi lebih tenteram karena meyakini bahwa semua hal yang digunakan atau dikonsumsi merupakan produk yang aman dan berkualitas.

Tidak sulit sebenarnya menerapkan gaya hidup halal dalam keseharian. Apalagi buat umat muslim yang rajin beribadah dan mengetahui syariat agama tentang halal dan non halal. Seseorang yang menerapkan halal lifestyle pasti akan memperhatikan segala sesuatu berdasarkan halal atau tidak, dan sesuai dengan syariat islam. Saat makan di restoran, memilih produk makanan, kecantikan juga perawatan tubuh sampai perbankan juga asuransi.

MERAMBAH KE BERBAGAI SEKTOR

Semakin ramainya gaya hidup halal tentu sangat berpengaruh terhadap bisnis produk halal itu sendiri. Seperti diketahui, halal sendiri mencakup banyak aspek, yakni produk makanan dan minuman, kosmetika dan kecantikan, kesehatan, busana, hingga perbankan, pariwisata dan perhotelan.

Dengan semakin banyaknya muslim yang menerapkan *halal lifestyle* membuat kebutuhan akan produk atau jasa yang halal pun makin bertambah. Dari yang kita konsumsi saja seperti makanan, makin bermunculan makanan yang sudah bersertifikat ha-

lal. Dari makanan sehari-hari sampai makanan kelas restoran. Dari makanan Indonesia sampai makanan Jepang dan Korea. Tren dan perkembangan *halal food* semakin meningkat karena menawarkan branding makanan yang aman, bersih dan sehat.

Selain makanan, yang ikut tumbuh di pasar halal adalah kosmetik. Makin banyak kosmetik halal bisa didapatkan sekarang ini. Kosmetik yang dianggap sebagai sahabat wanita ini hadir dalam beragam merek, mulai dari merek lokal hingga merek internasional. Semua produsen berlomba agar produknya bersertifikat halal.

Meningkatnya kebutuhan para pelaku *halal lifestyle* terhadap halal produk mendorong berkembangnya bisnis halal. Konsumsi produk halal, kosmetik dan fesyen yang meningkat setiap tahunnya menjadi faktor pertumbuhan ini.

Di industri fesyen, setiap tahun selalu bermunculan nama baru sebagai desainer *modest fashion*/fesyen muslim. Atau desainer lama yang tadinya mendesain baju biasa, kemudian meluncurkan koleksi fesyen muslim.

Di industri *consumer goods*, selain produk shampo biasa, pasti juga muncul *shampo* untuk rambut berhijab. Begitu pula di produk lainnya, seperti pasta gigi, sabun mandi, juga detergen. Begitu juga dengan asuransi yang kini meluncurkan asuransi syariah.

Tidak ketinggalan di bidang wisata yang membuat bermunculannya bisnis hotel halal, restoran dan kafe halal, paket wisata halal dan banyak lagi.

BISNIS HALAL INDONESIA MENUJU GLOBAL

Founder Indonesia Halal Lifestyle, Sapta Nirwandar menjelaskan bahwa gaya hidup halal sudah menjadi tren, bukan hanya di Indonesia tapi juga di



Sapta Nirwandar. Sumber: *Pelopor.id*

Asia bahkan di seluruh dunia. Konsumsi halal, tambah Sapta bukan hanya pangan. Produk halal lainnya pun sudah mulai menjadi perhatian, seperti pariwisata, keuangan, kosmetik, pendidikan, fesyen, pelayanan medis, hingga kesenian dan budaya. Berbagai agenda kegiatan terkait halal pun sudah mulai banyak dilaksanakan, bahkan di negara yang minoritas muslim.

Contoh-contoh di atas menunjukkan bahwa pasar halal selalu memiliki peminat. Sejalan dengan perilaku halal lifestyle kebanyakan masyarakat Indonesia. Menurut Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Djuanda Bogor, Andy Lesmana, SE., MM, sektor industri halal food di Indonesia terus meningkat secara global. Dan pada tahun 2021 menempati posisi kedua.

Menteri Keuangan Sri Mulyani menjelaskan, industri halal tumbuh positif di tengah berbagai tantangan global. Di tahun 2021, terdapat 1,9 miliar penduduk muslim di seluruh dunia dengan belanja sebesar USD 2 triliun untuk produk halal. Belanja ini tumbuh tinggi, hampir 9 persen (yoy) dan diperkirakan meningkat hingga mencapai USD 4,96 triliun pada tahun 2030.

"Pengembangan ekonomi halal penting mengingat besarnya populasi muslim Indonesia sebagai pasar produk dan layanan halal" ujar Menteri Keuangan Sri Mulyani Indrawati, pada Konferensi Internasional Keuangan Islam Tahunan Ke-7 (7th Annual Islamic Finance Conference/AIFC), beberapa waktu lalu.

Namun, dengan populasi muslim terbesar di dunia, Indonesia masih menjadi konsumen makanan halal terbesar global dengan nominal sebesar 135 miliar dolar AS, atau sekitar 11,4% dari total konsumsi global dan dalam lima tahun ke depan, pertumbuhan konsumsi makanan halal Indonesia diprakirakan akan tumbuh lebih tinggi sekitar 14,64% seiring dengan pemulihan ekonomi dan kenaikan daya beli masyarakat.

Selain memiliki peminat di Indonesia, pasar halal juga meningkat di pasar dunia. Tercatat ekspor produk makanan halal Indonesia tahun 2020 sebesar 7,83 miliar dolar AS, yang menjadikan Indonesia sebagai negara OKI pengekspor terbesar dan berada di posisi ke-7 di antara negara eksportir dunia.

Bisnis halal yang menjual produk muslim perlu diimbangi dengan peningkatan kinerja ekspor Indonesia dan potensi produknya untuk masuk ke pasar negara-negara Organisasi Kerja sama Islam (OKI). Berdasarkan data OKI Economic Outlook 2020, di antara negara-negara anggota OKI, Indonesia menjadi eksportir terbesar kelima dengan proporsi 9,3%.

Untuk meningkatkan bisnis halal, perlu dilakukan berbagai upaya strategis, salah satunya melalui penyelenggaraan acara berskala nasional dan internasional untuk mendorong promosi dan publikasi produk muslim Indonesia yang saat ini sudah mengalami kemajuan signifikan dibandingkan tahun-tahun sebelumnya, sehingga akan semakin dikenal di mata dunia. (AMR)



Zakat. Sumber: *Kredico.com*

SAMBUT RAMADHAN DENGAN KEBAIKAN
LEWAT ZAKAT, INFAQ DAN SHADAQAH



K.H. Sholahuddin Al Aiyub, M.Si
Ketua MUI Bidang Ekonomi Syariah dan Halal

Ramadhan adalah bulan yang mulia, bulan suci yang sangat dinanti-nantikan oleh seluruh umat Islam di dunia. Bulan Ramadhan merupakan tamu agung, yang Allah muliakan dibanding dengan bulan-bulan lainnya.

Bulan Ramadhan ini merupakan bulan *syahrul mubarok* yaitu bulan yang penuh keberkahan. Sebagaimana hadist Rasulullah saw. yang artinya: "Sungguh telah datang kepada kalian bulan yang penuh berkah. Pada bulan ini diwajibkan puasa kepada kalian. (HR. Ahmad, An-Nasa'i dan Al baihaqi)."

Bulan Ramadhan merupakan bulan penuh rahmat dan keberkahan. Setiap kebaikan, akan diganjar dengan nilai berlipat ganda pahala dari Sang Maha Pencipta. Dari Abu Hurairah, Rasulullah saw. bersabda, "Setiap amalan kebaikan yang dilakukan oleh manusia akan dilipatgandakan dengan sepuluh kebaikan yang semisal hingga tujuh ratus kali lipat.

Berpegang dari penggalan hadis ini, menyebabkan bulan Ramadhan seakan menjadi ajang bagi umat Islam untuk berlomba-lomba untuk meraih gunungan pahala dari Allah Swt, melalui suatu aksi berbagi atau bersedekah.



Aksi berbagi yang sering kita temui ketika berada bulan Ramadhan, kita sering menyaksikan di pinggir-pinggir jalan kumpulan ibu-ibu, anak muda maupun organisasi kemasyarakat berbondong-bondong membagikan takjil dan makanan kepada orang yang kurang mampu untuk berbuka puasa. Selain itu di Bulan Ramadhan umat Islam pun menunaikan zakat fitrah yang wajib ditunaikan bagi setiap jiwa.

Berkaitan dengan hal tersebut ada beberapa perbedaan antara sedekah, infaq dan zakat, sebagai berikut:

Infaq artinya mengeluarkan sebagian harta untuk kepentingan yang diperintahkan ajaran Islam. Jika zakat ada nisabnya, Infaq tak mengenal nishab. Infaq dikeluarkan oleh setiap orang yang beriman baik dalam keadaan lapang maupun dalam keadaan sempit (Qs. Ali Imran: 143). Infak boleh diberikan kepada siapapun, misalnya untuk kedua orang tua, anak yatim dan sebagainya. Katakanlah, "Harta apa saja yang kamu infakkan, hendaknya diperuntukkan bagi kedua orang tua, kerabat, anak yatim, orang miskin dan orang yang dalam perjalanan." Dan kebaikan apa saja yang kamu kerjakan, maka sesungguhnya Allah Maha Mengetahui. (QS. Al-Baqarah: 215)

Sedangkan sedekah jika ditinjau dari segi syari'at, pengertian sedekah sama dengan infak termasuk juga ketentuan dan hukumnya. Hanya saja, sedekah memiliki arti luas, tak hanya menyangkut hal uang namun juga yang bersifat non material seperti tenaga, pikiran dan waktu.

Zakat merupakan salah satu rukun Islam dan menjadi pokok tiang syariat Islam. Oleh sebab itu, hukum menunaikan zakat adalah wajib bagi setiap muslim dan muslimah yang telah memenuhi syarat-syarat tertentu.

Meninggalkan kewajiban zakat berarti meninggalkan salah satu rukun Islam, dosa besar bagi mereka yang meninggalkan. *Innama shodaqotu lil-fuqqoroh,* Allah Swt berfirman dalam QS. At-Taubah ayat 60, "Sesungguhnya zakat itu hanyalah untuk orang-orang fakir, orang miskin, amil zakat, yang dilunakkan hatinya (mualaf), untuk (memerdekakan) hamba sahaya, untuk (membebaskan) orang yang berutang, untuk jalan Allah dan untuk orang yang sedang dalam perjalanan, sebagai kewajiban dari Allah. Allah Maha Mengetahui, Mahabijaksana".

Zakat adalah *fardu'ain* bagi setiap muslim. Bagi laki-laki dan perempuan. Bahkan anak-anak dan orang gila sekalipun memiliki kewajiban yang sama bila hartanya sudah memenuhi syarat yang telah ditetapkan.

Macam-macam Zakat

- Zakat *nafs* (jiwa), disebut juga zakat fitrah. Harta yang wajib dikeluarkan pada bulan dan sebelum pelaksanaan shalat Idul fitri.
- Zakat *maal* (harta). Harta yang sudah memenuhi syarat tertentu dan waktu tertentu pula, wajib mengeluarkan zakat maal.

Harta apa saja yang kamu infakkan, hendaknya diperuntukkan bagi kedua orang tua, kerabat, anak yatim, orang miskin dan orang yang dalam perjalanan.



Jenis-jenis Harta yang Wajib Zakat

- Emas dan perak (baik sebagai mata uang atau pun bukan)
- Binatang ternak, yaitu; unta, sapi dan kambing
- Barang dagangan dan keuntungannya
- Hasil pertanian dan buah-buahan

Sebuah kitab yang sangat terkenal mengumpulkan beberapa hadis terkait dengan amalan di bulan Ramadhan menggambarkan Rasulullah saw. itu adalah orang yang paling romantis yaitu dermawan dan menjadi paling dermawan itu tidak ada orang yang lebih dermawan daripada Rasulullah saw. dan lebih dermawan lagi Rasulullah itu ketika datang bulan Ramadhan.

Jadi di hari-hari biasa saja Rasulullah itu orang yang sangat Dermawan, lebih-lebih ketika datang bulan Ramadan jadi Rasulullah itu bisa digambarkan Ketika dakwah Rasulullah ketika masih di Mekkah dan ketika di awal-awal dan itu tantangannya sangat berat sekali Ramadhan Rasulullah saw. meskipun beliau itu terkenal Al Amin dan mempunyai harta yang sangat banyak tapi kemudian Rasulullah saw. ketika menjadi rasul dan ketika menjadi nabi banyak riwayat yang sudah kita ketahui bahwa Rasulullah saw. di rumah itu tidak mempunyai apa-apa tidak lebih dari apa yang dimakan tiga hari ke depan itu yang ada di dalam rumah.

Rasulullah Muhammad saw. padahal saat itu beliau selain sebagai nabi dan rasul beliau adalah kepala pemerintahan kepala negara yang mengepalai negara Madinah. Suatu ketika Rasulullah itu ketika tidak punya apa-apa untuk dimakan pagi hari beliau niat berpuasa.

Kemudian sahabat mendengar bunyi perut Rasulullah, kemudian dibuka. Ternyata ada beberapa batu untuk mengganjal perutnya supaya tidak terlihat lapar. Artinya harta yang datang kepada Rasulullah semuanya kemudian disedekahkan kepada orang lain karena beliau itu memang dermawan bahkan beliau lebih dermawan ketika bulan Ramadhan.

Rasulullah pada bulan Ramadhan selalu meberbanyak kegiatan sedekah jadi Rasulullah di dalam bulan Ramadan lebih banyak melakukan perilaku baik, membaca Al-Qur'an dan itikaf.

Jika melihat dari jenis zakat itu ada zakat mal dan ada zakatul nafsi atau zakat fitrah. Zakat fitrah merupakan zakat yang dikeluarkan ketika di akhir bulan Ramadhan, karena ini bagian dari penyempurnaan ibadah puasa di bulan Ramadhan.

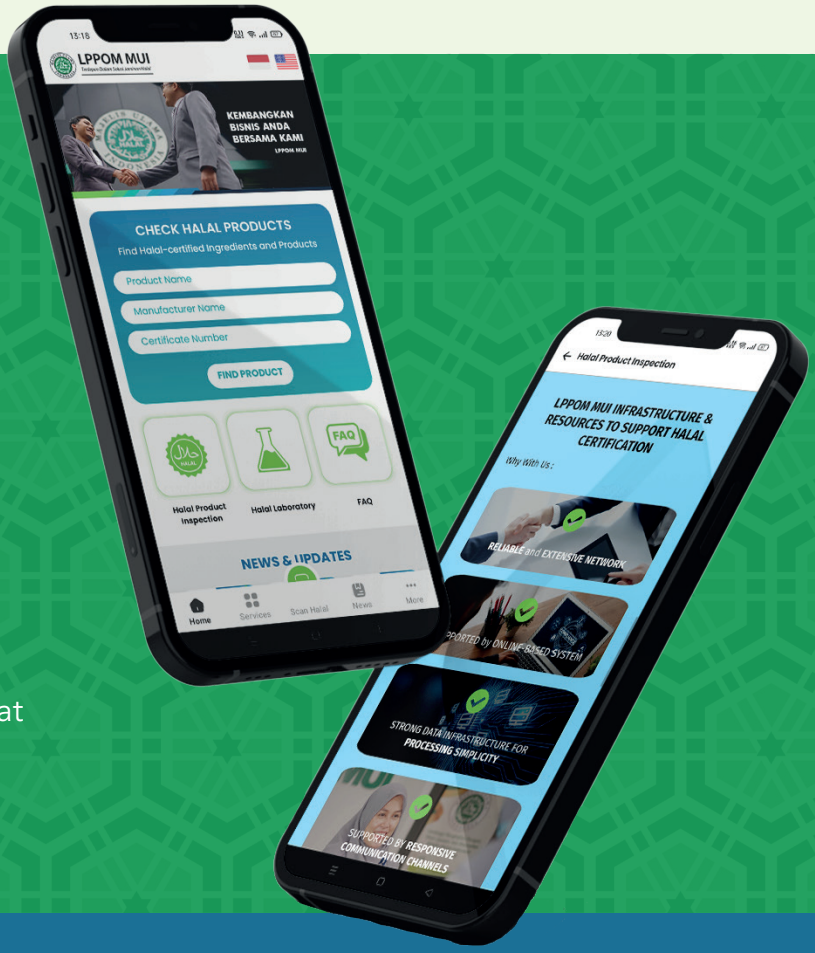
Namun jika orang tidak mendapati maghrib di akhir bulan Ramadhan maka dia tidak wajib zakat fitrah. Misalnya orang sudah melakukan puasa kemudian ternyata meninggal dunia pada 29 Ramadhan, atau tanggal 30 Ramadhan sehari menjelang Lebaran, kemudian siang hari meninggal. Dalam konteks itu dia tidak wajib zakat fitrah karena kewajiban zakat fitrah itu muncul ketika maghrib di akhir bulan Ramadhan dan oleh karenanya afdholnya pembayaran zakat fitrah itu itu dilakukan di malam takbiran. (*Dikutip dari Ceramah Jumat Pagi di LPPOM MUI*)

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



Shortbread. Sumber: *Theviewfromtheisland.com*

MENGENAL SHORTBREAD, HIDANGAN ISTIMEWA DARI INGGRIS RAYA

Oleh: Naomi Carissa Intaqta dan Rina Maulidyah, Auditor LPPOM MUI

Shortbread, cemilan yang mendunia asal Inggris Raya ini biasa disajikan pada hari raya. Cemilan ini kini beredar luas di pasaran sehingga bisa dihidangkan di pertemuan keluarga. Pembuatannya pun mudah dengan cita rasa yang ringan. Bagaimana kehalalan shortbread?

Para pecinta sajian kue kering tentu telah mengenal *shortbread*. Kue kering khas yang terkenal di Inggris raya, terutama Skotlandia ini memiliki ciri kas aroma mentega yang wangi dengan tekstur yang sangat renyah.

Kue ini semakin terkenal di berbagai negara setelah pemerintah Skotlandia menggelar program bernama Taste of Scotland, sebuah event untuk mempromosikan masakan Skotlandia yang otentik ke seluruh dunia.

Shortbread diciptakan di Skotlandia pada abad ke-12, kue kering ini disebut juga *rusk* (roti kering) muncul dari sisa pembuatan roti yang dipanggang dalam oven bersuhu rendah. Sebagai upaya menghindari pembayaran pajak atas biskuit, produsen dan Asosiasi Master Bakers Skotlandia mengklasifikasikan shortbread sebagai roti karena terlalu banyak mentega dan gula untuk dianggap sebagai biskuit, sehingga shortbread disebut juga roti biskuit abad pertengahan. Penggunaan mentega ini kemudian menjadi ciri khas shortbread. Dilakukan pemanggangan dua kali dengan tujuan menambah lama masa simpannya.

Tekstur yang renyah dan aroma mentega yang wangi menarik hati Mary, Ratu Skotlandia pada abad ke-16. Ratu menyukai cita rasa khas

Baik versi original maupun versi *petticoat tails* dari shortbread, dijadikan sebagai hidangan hari raya, hadiah acara perayaan, dan dipromosikan sebagai cemilan Skotlandia yang autentik.

Perancis, negara dimana ia menghabiskan sebagian besar masa kecilnya. Oleh Sang Ratu, koki istana diminta menciptakan versi shortbread yang disebut *petticoat tails*, kuenya berbentuk seperti irisan pizza, berisi biji jintan sebagai penambah rasa, serta banyaknya mentega. Shortbread mulai digunakan sebagai suguhan istana dan keluarga bangsawan, menjadi lambang kekayaan dan kehangatan keluarga Skotlandia.

Baik versi original maupun versi *petticoat tails* dari shortbread, dijadikan sebagai hidangan hari raya, hadiah acara perayaan, dan dipromosikan sebagai cemilan Skotlandia yang autentik. Mendunia, shortbread diklaim sebagai oleh-oleh tradisional Inggris Raya atau United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland dimana Skotlandia termasuk negara bagian di dalamnya, dan setiap tanggal 6 Januari dijadikan sebagai Hari Shortbread Nasional.

BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN

Seorang wanita Skotlandia bernama Ny. McLintock dikreditkan dengan menulis resep kue pertama yang muncul di media cetak buku masak pada tahun 1736[2]. Proporsi satu bagian gula putih, dua bagian mentega, dan tiga bagian tepung terigu menjadi resep standar shortbread.

Seiring berjalan waktu, banyak bahan tambahan yang digunakan seperti pati jagung, tepung beras kacang-kacangan, hingga perisa makanan dan topping. Bentuk shortbread mulai disesuaikan dengan selera pembuatnya, seperti bentuk lempengan persegi panjang yang dipotong tipis yang disebut dengan *fingers* (jari). Penggunaan mentega menjadi kunci utama pembuatan shortbread, untuk mendapatkan tekstur rapuh dan aroma mentega khas shortbread.

Melansir dari platform berita *IDN Times,* untuk resep shortbread klasik. Pertama-tama, memanaskan oven dengan suhu 190/170° celcius. Siapkan mangkuk, masukkan mentega yang sudah lunak ke dalamnya dan gula kastor. Aduk sampai lembut. Tambahkan tepung sambil mengaduk adonan agar menyatu dengan baik. Siapkan alas bersih, gilas adonan dengan ketebalan yang disukai, serta potong adonan berdasarkan bentuk yang diinginkan. Siapkan loyang datar dan alasi agar tidak lengket. Susun adonan shortbread di atasnya. Panggang selama kurang lebih 15 hingga 20 menit, keluarkan dari loyang. Dinginkan shortbread sebelum disajikan.

ASPEK KEHALALAN

Meski proses pembuatan shortbread dikenal mudah, hanya dengan 3 buah bahan, yaitu mentega, gula putih, dan tepung terigu. Perlu diperhatikan titik kritis bahan yang digunakan. Apalagi bila ada bahan tambahan lainnya yang digunakan untuk memperkaya cita rasa dari shorbread.

Beberapa bahan baku yang perlu dicermati kehalalannya, antara lain:

1. Tepung terigu

Tepung terigu menggunakan bahan baku gandum yang jelas kehalalannya. Namun dalam proses pembuatan tepung ini 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. Fortifikan vitamin ini dapat dihasilkan dari proses biotransformasi atau sintesis kimiawi, pada biotransformasi menggunakan mikroorganisme yang diperbanyak dalam suatu media pertumbuhan yang memerlukan sumber karbon dan sumber nitrogen.



Shortbread. Sumber: *sallysbakingaddiction.com*



Shortbread. Sumber: *intothecookiejar.com*

Media pertumbuhan dapat berasal dari hewan haram maupun hewan halal yang tidak disembelih sesuai syariat. 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 ditelurusi 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 syariat. Sementara apabila produk mikrobial diperlukan penelusuran lebih kompleks, mencakup kultur mikroba, bahan media, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya.

2. Gula

Gula terdapat berbagai macam seperti glukosa, fruktosa, sukrosa, dan lainnya yang berfungsi sebagai pemanis maupun pengawet pada produk pangan. Gula putih dari nira tebu yang biasa digunakan untuk pembuatan *shortbread*, dihasilkan melalui proses ekstrasi, pemurnian, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi, dan pengeringan.

Pemurnian gula merupakan titik kritis halal, karbon aktif atau resin penukar ion yang biasa digunakan sebagai agen filtrasi dapat berasal dari bahan turunan hewan. 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 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.

3. Mentega

Mentega merupakan bahan utama yang memberi cita rasa, aroma, dan tekstur khas pada shortbread. Semakin bagus kualitas mentega yang digunakan, semakin bagus kualitas shortbread yang dihasilkan. Bahan dasar mentega adalah susu segar, namun dewasa ini mentega sebagian besar dibuat dari krim susu.

Krim susu diperoleh dari susu sapi segar yang dipisahkan dengan alat separator sehingga diperoleh komponen lemak susu. Mentega pada dasanya merupakan produk emulsi air dalam minyak yang dapat diperkaya dengan berbagai bahan tambahan seperti flavor dan pewarna.

Flavor dan pewarna ini perlu diperhatikan apakah flavor telah bersertifikat halal dan pewarna berasal dari bahan nabati atau bahan sistetik kimia. Selain itu, titik kritis kehalalan mentega ada pada bahan pengemulsi (emulsifier) yang bertujuan agar adonan mentega terutama air dan lemak dapat bercampur dengan baik. Bahan pengemulsi yang sering dipakai adalah senyawa mono atau digliserida yang dihidrolisis dari senyawa lemak, bisa berasal dari lemak nabati maupun lemak hewani.

Apabila berasal dari lemak hewani, maka dapat berasal dari lemak babi atau hewan halal yang tidak disembelih secara syariah. Emulsifier yang berasal dari lemak nabati, saat proses hidrolisis lemak menjadi senyawa gliserida dapat saja digunakan enzim lipase yang diambil dari hewan haram, seperti porcine pancreatic lipase penghidrolisis yang dihasilkan oleh pankreas babi.

Dengan penjelasan di atas, para pecinta Shortbread baiknya membeli shortbread yang telah bersertifikat halal. Apabila ingin membuat sendiri, pastikan bahan-bahan yang digunakan telah terjamin kehalalannya, dengan melihat label halal pada kemasan bahan tersebut. Selamat mencoba cemilan Inggris Raya ini (***)

REFERENSI

[1] Historic UK Ltd. Company Registered in England No. 5621230.

[2] Hyslop, Leah. "Potted histories: shortbread". The Telegraph. No. 6 October 2013. Retrieved 18 February 2014.

[3] Scottish National Dictionary (1700–) Combs. and phr.: (1) shortbread…

[4] IDN Times, news platform.



SERBA SERBI KHAMAR DAN KHAMIR



Prof. Khaswar Syamsu, Ph.D
Kepala Pusat Sains Halal IPB University dan
Koordinator Tenaga Ahli LPPOM MUI

Secara bahasa khamar berasal dari kata *khamara-yakhmiru-khamran* yang berarti menutupi, yaitu minuman yang menutupi akal dan kesadaran atau memabukkan. Sedangkan secara istilah, khamar pada mulanya adalah nama untuk setiap minuman yang memabukkan, yang terbuat dari anggur, kurma, gandum, dan bahan bergula atau berpati lainnya yang difermentasi menggunakan ragi atau khamir (*yeast*).

Dalam pengertian yang lebih luas pada zaman sekarang, zat zat addiktif seperti narkoba yang mempunyai efek yang sama yaitu kecanduan dan memabukkan juga digolongkan sebagai khamar. Dari Ibnu Umar ia berkata, Rasulullah saw. bersabda: *"Setiap yang memabukkan adalah khamar, dan setiap yang memabukkan adalah haram"*. Selanjutnya pada hadist lain disebutkan, bahwa *"Sesuatu yang apabila banyaknya memabukkan, maka meminum sedikit saja dihukumi haram"* (HR Abu Daud, Tirmidzi, An Nasai, Ibnu Majah.).

Bagaimana dengan *nabeez*? Salah satu minuman kesukaan Rasulullah adalah *nabeez*. Sebagian orang menyalahartikan *nabeez* sama dengan khamar. *Nabeez* merupakan air rendaman kurma atau kismis yang sekarang populer disebut dengan *infused water*.

Nabeez mengandung gula dari kurma atau kismis yang terlarut dalam air serta serat (*fiber*) yang tidak larut dalam air perendam tersebut. Namun karena mengandung gula terlarut maka *nabeez* dapat terfermentasi secara spontan oleh khamir yang ada di alam dan setelah tiga hari menghasilkan alkohol (etanol) walau dalam jumlah yang relatif kecil.

Karena itu Rasulullah saw. melarang untuk mengonsumsi *nabeez* setelah tiga hari karena *nabeez* tersebut setelah tiga hari, karena fermentasi spontan, telah berubah menjadi khamar. Berbeda dengan *nabeez*, khamr adalah minuman yang memang sengaja diniatkan untuk membuat khamr dengan cara menginokulasinya (menumbuhkan) khamir (*yeast*) untuk menghasilkan alkohol (etanol) dalam jumlah yang banyak dalam waktu yang singkat. Larutan gula yang diinokulasi dengan khamir sudah menghasilkan etanol dalam waktu 6 jam.

Minuman memabukkan itu ada hampir di setiap negara, seperti khamr di negara negara Arab, tuak dan arak di Indonesia, sake di Jepang, sampanye di Perancis, *wine* dan *beer* di Eropa, Amerika Serikat, Canada dan Australia, *vodka* di Eropa Timur (Rusia, Polandia, Ukraina, Belarusia), *tequila* di Meksiko, dll. Meminum khamar sudah menjadi budaya di beberapa negara sebagaimana meminum kopi dan teh.



Khamar, Haram Dikonsumsi. Sumber: *Tebuireng.online*

LARANGAN MEMINUM KHAMAR

Larangan meminum khamar dalam Al-Qur'an diturunkan secara bertahap, sebab meminum khamar itu bagi orang Arab sudah menjadi adat kebiasaan yang mendarah daging semenjak zaman jahiliah sehingga dikhawatirkan akan sangat memberatkan bila langsung dilarang sekaligus.

Mula-mula dikatakan bahwa dosanya/mudharatnya lebih besar dari pada manfaatnya (Al-Baqarah: 219), kemudian larangan bagi orang mabuk mengerjakan shalat (An-Nisaa: 43) dan terakhir dikatakan bahwa minum khamar itu adalah perbuatan keji dan termasuk perbuatan syetan (Al-Maidah: 90-91)

Pada surat Al-Baqarah: 219, pada mulanya masih disebutkan kalau khamr memiliki beberapa manfaat dan dosa/mudharat, tetapi dosa/mudharatnya lebih banyak dari pada manfaatnya. *"Mereka bertanya kepadamu tentang khamar dan judi. Katakanlah: "Pada keduanya terdapat dosa yang besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya"* (Al-Baqarah: 219).

Dalam sebuah hadis yang diriwayatkan oleh Imam Ahmad dari Abu Hurairah dijelaskan *asbabun nuzul* (sebab turunnya) ayat ini. Ketika Rasulullah telah berada di Madinah didapatinya para sahabat ada yang meminum khamar dan berjudi, sebab hal itu sudah menjadi kebiasaan mereka sejak nenek moyang mereka.

Lalu para sahabat bertanya kepada Rasulullah mengenai hukumnya. Maka turunlah ayat Al-Baqarah ayat 219 ini. Ayat ini turun pada masa permulaan Islam, di mana iman kaum muslimin belumlah begitu kuat untuk dapat meninggalkan apa yang telah menjadi kegemaran dan kebiasaan mereka yang sebenarnya tidak dibolehkan oleh agama Islam.

Mereka pada mulanya memahami dari ayat-ayat ini bahwa minum khamar

> Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu shalat, sedang kamu dalam keadaan mabuk, sehingga kamu mengerti apa yang kamu ucapkan (An-Nisaa: 43).

dan berjudi itu tidak diharamkan oleh agama Islam, melainkan hanya dikatakan bahwa bahayanya lebih besar dari pada manfaatnya. Lalu mereka masih terus meminum khamar. Maka setelah turun ayat ini, sebagian dari kaum muslimin telah menghentikan meminum khamar karena ayat tersebut telah menyebutkan adanya dosa besar pada perbuatan itu. Tetapi sebagian lagi masih terus meminum khamar, karena menurut pendapat mereka ayat itu belum melarang mereka dari perbuatan itu, apalagi karena masih disebutkan bahwa khamar itu mengandung banyak manfaat bagi manusia.

Pada tahap berikutnya turunlah surat An Nisaa 43 tentang larangan bagi orang yang mabuk karena minum khamr mengerjakan shalat. "*Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu shalat, sedang kamu dalam keadaan mabuk, sehingga kamu mengerti apa yang kamu ucapkan*" (An-Nisaa: 43).

Sebab turunnya ayat ini dijelaskan dalam hadits berikut. Ali bin Abi Talib berkata: "`Abdurrahman bin `Auf membuat makanan untuk kami dan setelah itu ia mengundang kami dan memberi kami minuman khamar, akhirnya kami menjadi mabuk dan tibalah waktu shalat. Mereka meminta supaya saya menjadi imam. Dalam salat itu saya membaca surat Al-Kafirun dengan keliru yang artinya sebagai berikut: *Katakanlah: "Hai orang-orang kafir!, aku tidak akan menyembah apa yang kamu sembah. **Dan kami akan menyembah apa yang kamu sembah**".* (H.R. Abu Daud dan Tirmizi dari Ali bin Abi Talib).

Padahal semestinya ayat tersebut berbunyi: *Katakanlah hai orang-orang yang kafir aku tidak akan menyembah apa yang kamu sembah. Dan kamu bukan penyembah Tuhan yang aku sembah. Dan aku tidak pernah menjadi penyembah apa yang kamu sembah. (Q.S. Al-Kafirun: 1-4)*

Kemudian, setelah iman kaum muslimin semakin kuat dan telah matang jiwa mereka untuk dapat meninggalkan apa yang tidak diperbolehkan agama, maka turunlah Surat Al Maidah ayat 90-91; "*Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamr, berjudi, berkorban untuk berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syetan, maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu, agar kamu mendapat keberuntungan. Sesungguhnya syetan itu bermaksud hendak menimbulkan permusuhan dan kebencian diantara kamu lantaran (meminum) khamr dan berjudi itu, dan menghalangi kamu dari mengingat Allah dan shalat; maka berhentilah kamu (dari mengerjakan pekerjaan itu).*"

Asbabun nuzul ayat ini adalah ketika 'Utbah bin Mālik mengundang para sahabat untuk makan bersama – salah satu diantaranya adalah Sa'ad bin Abi Waqqās dan telah disiapkan bagi mereka kepala onta panggang. Mereka pun makan dan minum khamar hingga mabuk. Mereka merasa bangga dan diantaranya ada yang bersyair dengan membanggakan kaumnya dan menghina kaum Anshar.

Kemudian salah seorang pemuda Anshar (yang merasa terhina) mengambil sebuah tulang dan memukul kepala Sa'ad hingga terluka. Sa'ad pun mengadukan kejadian tersebut kepada Rasalullah hingga turunlah ayat 90 Surat Al-Maidah tersebut. Ayat ini memberikan ketegasan tentang haramnya meminum khamar, yaitu dengan mengatakan bahwa meminum khamar, dan perbuatan lainnya itu adalah perbuatan kotor, haram dan termasuk perbuatan syetan yang tak patut dilakukan oleh manusia yang beriman kepada Allah Swt. Dengan turunnya ayat ini, tertutuplah sudah semua kemungkinan bagi orang-orang mukmin untuk meminum khamar.

Sebagai tafsir pertama dari Al-Qur'an maka ada beberapa hadits sebagai penjelasan lebih lanjut dari pada ayat Al-Qur'an terkait dengan minuman khmar. Khamr adalah induk dari segala macam dosa dan kemaksiatan yang memiliki mudharat yang besar karena dapat membahayakan jiwa dan raga, baik peminumnya sendiri maupun orang lain.

Misalnya, orang yang mabuk kemudian mengendarai kendaraan bisa saja kecelakaan atau menabrak orang lain yang tidak ikut minum khamar. Orang yang dalam keadaan mabuk mudah untuk emosi dan mencelakai orang lain. Sudah banyak kasus kejahatan yang terjadi dilatarbelakangi karena pelakunya mengonsumsi khamar. Mulai dari berbuat zina, berkelahi, membunuh, mencuri, berjudi, dan lain sebagainya.

Itu sebabnya seseorang yang senang meminum khamar maka besar kemungkinannya untuk melakukan kejahatan atau kemaksiatan lainnya.

Sebagaimana sabda Nabi Muhammad saw.: *Jauhilah oleh kalian semua khamar, karena khamar itu kunci segala kejahatan (HR. Hakim).*

Karena demikian besarnya mudharat khamr maka Allah melaknat orang-orang yang terlibat dalam pembuatan khamar, yang menjualnya, yang meminumnya hingga yang menyuguhkannya. Sebagaimana hadits: Anas bin Malik Radhiyallahu berkata: Rasulullah saw. melaknat khamar bagi sepuluh orang yaitu, orang yang memeras (yang membuat khamar), yang minta atau yang menerima diperaskan khamar (minta dibuatkan), yang meminum khamar, yang membawa atau mengantarkan khamar, orang yang diantarkan khamar, yang memberikan khamar, yang menjual khamar, yang makan dari uang khamar, yang membeli khamar, dan orang yang dibelikan khamar (HR. Ibnu Majah dan Turmudzi). Pada hadits lain yang lebih ringkas disebutkan bahwa "Sesungguhnya Allah melaknat khamr, produsennya, distributornya, peminumnya, penuangnya, pembawanya, pengirimnya, penjualnya, pembelinya dan pemakan hasilnya." (HR. Al- Baihaqi).

BAHAN, PROSES DAN PRODUK PRODUK DARI KHAMIR.

Khamar atau minuman beralkohol pada mulanya merupakan produk hasil fermentasi ragi atau khamir (*yeast)* pada bahan bahan yang mengandung gula atau pati. Dari *Nu'man bin Basyir, Rasulullah saw. bersabda: "Sesungguhnya ada khamr yang dibuat dari buah anggur, ada pula yang dibuat dari madu, kismis, serta kurma. Dan aku melarang kalian meminum semua yang memabukkan."*

Pada hadits lain disebutkan bahwa dari *Ibnu Umar dari Umar dia berkata:"Khamr itu terbuat dari lima jenis, yaitu dari kismis, tar (kurma kering),*



Kurma Fermentasi. Sumber: *Cookpad.com*

hintah (biji gandum), tepung, dan madu" (HR Bukhari).

Hadits-hadits tersebut sesungguhnya merepresentasikan bahan-bahan untuk pembuatan khamar, yaitu bahan bahan bergula (madu, kurma dan kurma kering, anggur dan anggur kering atau kismis,) dan bahan berpati (tepung dan biji gandum).

Di daerah daerah lain di berbagai belahan dunia, bahan pembuatan khamar berasal dari bahan bergula seperti nira tebu, nira kelapa, nira aren, nira lontar untuk pembuatan tuak yang kemudian didistilasi menjadi arak di Indonesia; perasan anggur (*grapes*) untuk pembuatan *wine* dan *sampanye* di Eropah, perasan buah *Agave tequilana* yaitu sejenis tanaman nenas untuk pembuatan tequila di Meksiko.

Khamr juga umum dibuat dari bahan berpati seperti beras untuk pembuatan *sake* di Jepang, ekstrak kecambah *barley* (*malt*) untuk pembuatan *beer* di Eropah dan Amerika Serikat, dan bahan bahan bergula atau berpati lainnya.

Bahan lain yang penting tentu saja ragi atau khamir sebagai bahan yang akan memfermentasi bahan bergula atau bahan berpati tersebut menjadi alkohol dan karbondioksida. Khamir atau ragi (*yeast*) adalah salah satu mikroba industri dari genus *Saccharomyces.* Salah satu yang terkenal sejak zaman kuno dan sekarang banyak digunakan dalam industri adalah *Saccharomyces cerevisiae*, yang digunakan untuk produksi anggur (*wine*), roti, tape, dan bir sejak ribuan tahun yang silam dalam bentuk ragi. *Saccharomyces cerevisiae* dapat mengkonversi karbohidrat menjadi alkohol (etanol) dan karbon dioksida melalui proses fermentasi.

Alkohol pada mulanya digunakan sebagai minuman beralkohol (khamar) sedangkan karbondioksida digunakan sebagai bahan pengembang dalam proses pembuatan roti (*baking*).

Proses pembuatan khamar dari bahan bergula lebih sederhana karena hanya langsung memfermentasi sebagian gula (monosakarida) menjadi etanol dan karbon dioksida oleh khamir (*yeast)* yang dibiakkan pada bahan bergula tersebut sehingga menghasilkan cairan yang mengandung gula, alkohol (etanol) dan beberapa bahan hasil fermentasi lainnya dalam jumlah kecil.

Sedangkan dari bahan berpati, pati harus dikonversi dulu menjadi gula sederhana dengan bantuan kapang atau khamir penghasil enzim pemecah pati (*amylase* dan *amyloglukosidase* atau *glukoamylase*) untuk kemudian sebagian gula sederhana yang dihasilkan difermentasi lebih lanjut menjadi etanol dan karbon dioksida oleh khamir.

Dengan perkembangan teknologi yang lebih mutakhir, etanol tidak hanya dibuat dari bahan bergula atau berpati, tetapi juga dimungkinkan dibuat dari bahan ber-selulosa yang berasal dari bahan lignoselulosa yang tersedia dalam jumlah berlimpah di alam, namun tahapan prosesnya lebih panjang. Bahan lignoselulosa harus di-delignifikasi dahulu untuk memisahkan lignin dari selulosa.

Kemudian selulosa dihidrolisis dengan bantuan enzim selulase atau dengan membiakkan kapang penghasil enzim selulase (seperti kapang *Trichoderma reesei)* pada selulosa sehingga menguraikan selulosa atau hemiselulosa menjadi gula sederhana (glukosa atau xilosa). Sebagian gula sederhana yang dihasilkan kemudian dikonversi oleh khamir menjadi etanol dan karbondioksida.

Dalam penerapan pada bioindustri, khamir tidak hanya digunakan untuk menghasilkan khamar (minuman beralkohol), tetapi juga untuk menghasilkan etanol industri (*industrial ethanol)* yang digunakan sebagai bahan pelarut atau pengekstrak (*solvent*) dalam proses ekstraksi, bahan sanitasi sebagai antiseptik atau anti mikroorganisme, bahkan sebagai bahan bakar (*biofuel*).

Etanol industri umumnya tidak berasal dari bahan makanan (nira dan jus buah-buahan yang mengandung gula atau biji-bijian serealia mengandung pati) karena selain harganya lebih mahal, khamar sendiri juga memerlukan etanol sebagai bahan utamanya. Bahkan beberapa jenis khamar seperti vodka sengaja didistilasi (disuling) untuk meningkatkan konsentrasi alkoholnya sampai sekitar 40%.

> **Sesungguhnya ada khamr yang dibuat dari buah anggur, ada pula yang dibuat dari madu, kismis, serta kurma. Dan aku melarang kalian meminum semua yang memabukkan.**

Karena itu, etanol industri umumnya dibuat dari hasil samping atau limbah pertanian seperti tetes (*molasses)* yang merupakan hasil samping dari industri gula tebu atau industri gula bit yang berharga lebih murah. Pada beberapa negara yang memang kelebihan hasil pertanian, bioetanol sebagai bahan bakar pengganti bensin juga dibuat dari pati jagung atau pati singkong selain dari *molasses*.

Dengan teknologi baru, bahan bakar bioetanol juga dimungkinkan dibuat dari bahan ber-selulosa sehingga tidak berkompetisi dengan bahan makanan. Untuk bisa menjadikan etanol sebagai etanol industri atau bahan bakar alternatif, hasil fermentasi harus didistilasi lagi untuk meningkatkan konsentrasi etanol sampai pada level tertentu sesuai spesifikasi yang diperlukan.

Dalam bioindustri, khamir (*yeast)* juga digunakan sebagai mikroorganisme untuk menghasilkan produk-produk yang bermanfaat bagi manusia. Selain sebagai mikroorganisme untuk menghasilkan bahan bakar alternatif yang dapat diperbarui (*renewable bioenergy*), khamir juga merupakan mikroorganisme untuk membuat ragi roti (*baker yeast*) yang mutlak diperlukan dalam pembuatan roti.

Ragi roti berfungsi sebagai pengembang adonan roti sekaligus memberikan tekstur, aroma dan rasa yang khas pada roti. Dari khamir juga dapat diperoleh ekstrak khamir (*yeast extract*) yang digunakan sebagai sumber nutrisi dalam media pertumbuhan mikroorganisme pada bioindustri.

Ekstrak khamir dan ribotida/nukleotida dari khamir juga digunakan dalam pembuatan perisa (*flavor*) dan bumbu bumbu (*seasoning*) untuk memberikan rasa enak dan lembut yang khas. Karena sel khamir juga mengandung protein yang tinggi, khamir juga digunakan sebagai sumber protein sel tunggal yang digunakan untuk pangan atau pun pakan ternak kaya protein.

Bahkan dari khamir juga diperoleh beberapa asam amino, vitamin B kompleks, mineral mikro yang langka seperti *zinc, chrome*, dan *selenium* yang digunakan sebagai *food supplement.* Ibarat senjata yang tergantung kepada penggunanya (*the man behind the gun*), khamir dapat digunakan untuk membuat berbagai produk yang bermanfaat atau pun produk yang menimbulkan mudharat bagi manusia dan kemanusiaan, tergantung kepada manusia yang menggunakannya. *Wallahu alam.*

AL-KIRMANI, ILMUWAN MUSLIM YANG HAMPIR TERLUPAKAN

Sejarah mencatat, banyak ilmuwan islam yang berkontribusi besar dalam khasanah keilmuan modern. Salah satunya adalah Abul Hakam Umar bin Abdurrahman bin Ahmad bin Ali Al-Kirmani atau Abu Hakam Al-Kirmani.



Sejak wafatnya Rasulullah Muhammad saw., dinasti Umayyah merupakan dinasti kekhalifahan kedua yang menggantikan Khulafaur Rasyidin. Pada masa pemerintahannya yang berlangsung selama sekitar 3,5 abad, dinasti Umayyah mencapai kejayaannya. Pembangunan berbagai fasilitas umum dan ilmu pengetahuan berkembang sangat pesat.

Pada masa itu juga muncul para ilmuwan di berbagai bidang. Salah satunya adalah Abul Hakam Umar bin Abdurrahman bin Ahmad bin Ali Al-Kirmani atau Abu Hakam Al-Kirmani. Ia adalah cendekiawan besar abad ke-12 dari Kordoba, dan merupakan murid dari Maslama Al-Majriti, yang mempelajari geometri dan logika. Seperti dikutip *Kompas,com.*, Abu Hakam Al-Kirmani merupakan seorang dokter yang pernah menjalani praktik bedah, seperti amputasi dan kauterisasi. Namun, mengingat minimnya publikasi tentang kiprahnya, Al-Kirmani nyaris terlupakan.

Al-Kirmani lahir pada abad ke-12 di Kordoba, Andalus. Dia telah banyak menghasilkan karya dalam bidang geometri dan logika. Ilmuwan ini adalah murid dari Maslamah Al-Mairiti, berasal dari Kordoba Al-Andalus pada abad ke-12.

Pada masanya, Al-Karmani telah dikenal sangat memahami geometri serta jawaban atas pertanyaan tersulit mengenai ilmu tersebut. Pada masa menuntut ilmu, Al-Karmani pernah pindah ke Al-Jazira yang terletak di Turki untuk lebih mendalami ilmu geometri dan kedokteran. Setelah itu ia kembali ke kota kelahirannya Al-Andalus. Disana ia menjalani praktek kedokteran meliputi praktik pedah pasiesn seperti amputasi dan kauterisasi.

TERUS MENIMBA ILMU

Sebagai ilmuwan, ia merasa pengetahuannya belumlah memadai. Karena itu, Al-Kirmani terus melakukan safar ilmu ke negara-negara timur dan berakhir di Harran, Al-Jazirah (sekarang terletak di Turki). Di sana ia bertekad untuk mendalami ilmu geometri dan kedokteran, terlebih dalam bidang praktik bedah.

Setelah melakukan pengembaraan ke berbagai negara, ia kembali ke negeri asalnya dan tinggal di Sarqasta (Zaragoza), Andalusia. Di tempat tinggalnya itu Al-Kirmani mulai mengajarkan semua ilmu yang didapatnya kepada murid-muridnya, mengembangkan ilmu kedokteran yang telah ia pelajari, dan juga mulai menjalankan praktik bedah seperti amputasi dan kauterisasi yaitu penyembuhan dengan proses pembakaran.

Salah satu murid Al-Kirmani adalah Al-Husain bin Ahmad bin Al-Husain bin Yahya, yang kemudian menjadi seorang ahli geometri dan astronomi. Tentang gurunya, Al-Kirmani, Al Husain menuturkan bahwa tak ada orang yang sepandai Al-Kirmani dalam memahami geometri atau jawaban atas pertanyaan-pertanyaannya yang tersulit, dan dalam mempertunjukkan seluruh bagian dan bentuknya.

Pengetahuan dan keahlian Al-Kirmani diakui berkontribusi besar di bidang ilmu kedokteran, kesehatan dan matematika. Di bidang ilmu geometri dan logika, Al Kirmani memberikan untuk dipelajari dalam matematika. Sedangkan di bidang kedokteran, ia menemukan dan mengembangkan ilmu bedah, amputasi, dan kauterisasi yang terus digunakan dan dikembangkan oleh para penerusnya serta sering kali dimanfaatkan di era modern saat ini.

Abul Hakam Al-Kirmani meninggal dunia pada tahun 1066 Masehi (458 H) di Sarqasta pada umur sekitar 90 tahun dengan meninggalkan ilmu pengetahuan yang bermanfaar hingga saat ini. (RPF)

AL KIRMANI

Nama lengkap:
Abul Hakam Umar bin Abdurrahman bin Ahmad bin Ali Al-Kirmani

Tempat Lahir:
Kordoba, Al-Andalus pada abad 12

Keilmuan:
Cendekiawan besar abad ke-12 dari Kordoba, Al-Andalus.

Guru:
Maslamah Al-Majriti.

Keahlian:
Ahli dalam bidang geometri, logika dan kedokteran (bedah, amputansi, kauterisasi) yang bermanfaat dalam ilmu kedokteran dan kesehatan

Wafat:
Tahun 1066 Masehi (458 H) di Sarqasta, pada usia 90 tahun

TINGKATKAN DIPLOMASI HALAL DUNIA WAPRES RI KUNJUNGI SELANDIA BARU



Wapres Kunjungan ke Selandia Baru. Sumber: *Setwapres.go.id*

Usai beberapa kali membawa isu industri halal dalam kunjungannya ke sejumlah negara, Wakil Presiden (Wapres) K.H. Ma'ruf Amin kembali bertolak ke luar negeri untuk membawa diplomasi halal dan penguatan kerja sama internasional. Kali ini, Wapres akan mengunjungi Selandia Baru.

Wapres bertolak dari Bandara Internasional Soekarno Hatta, Tangerang, Banten, pada Minggu (25/02/2024). "Ada konsistensi kunjungan Wapres ke beberapa negara, sebelumnya Eropa. Sekarang New Zealand. Konsistensi itu adalah cita-cita agar bagaimana Indonesia menjadi bagian penting dari halal dunia," ujar Juru Bicara Wakil Presiden Masduki Baidlowi dalam keterangan pers menjelang keberangkatan.

Masduki Baidlowi menuturkan, dalam kunjungan pertamanya ke Negeri Kiwi tersebut, Wapres beserta rombongan mendarat di Auckland dan disambut oleh Duta Besar Luar Biasa dan Berkuasa Penuh RI untuk Selandia Baru merangkap Samoa, Kerajaan Tonga, Kepulauan Cook, dan Niue Fientje Maritje Suebu dan Atase Pertahanan RI di Wellington Kolonel Chb. Herwanto Setyono.

Kemudian, lanjutnya, Wapres bertemu dengan Perdana Menteri Selandia Baru Rt Hon Christopher Luxon, Wakil Perdana Menteri Rt Hon Winston Peters dan bertemu sejumlah tokoh penting lainnya.

Selain melakukan beberapa pertemuan, Wapres juga diagendakan memberikan kuliah umum tentang Kerukunan antara Umat Beragama di Victory University, Wellington.

Seperti dilansir Sekretariat Wakil Presiden, Wapres beserta rombongan diagendakan kembali menuju ke Auckland untuk menghadiri Forum Bisnis dengan para Pelaku Industri Halal dan Dialog Kebangsaan dengan Masyarakat Indonesia di Selandia Baru.

Selain Ibu Hj. Wury Ma'ruf Amin, dalam kunjungan ini Wapres juga akan didampingi oleh Anggota DPR RI Ahmad Helmy Faishal Zaini, Kepala Sekretariat Wakil Presiden Ahmad Erani Yustika, Deputi Bidang Administrasi Sapto Harjono WS., Staf Khusus Wakil Presiden Bidang Reformasi Birokrasi M. Nasir, serta Staf Khusus Wakil Presiden Bidang Komunikasi dan Informasi Masduki Baidlowi.

HUBUNGAN BISNIS RI-SELANDIA BARU

Selama ini hubungan bisnis antara Indonesia dengan Selandia Baru telah terjalin dengan sangat baik. Pada akhir tahun 2024, Indonesia menargetkan dapat mencatatkan neraca perdagangan dengan Selandia Baru senilai Rp40 Triliun. Produk asal Indonesia yang sudah masuk ke Selandia Baru antara lain kopi, minyak kelapa sawit, energi terbarukan, dan jasa tenaga kerja kepada para buyer di Selandia Baru.

Sedangkan Selandia Baru merupakan negara yang sangat mengandalkan sektor perdagangan. Sektor perdagangan negara tersebut 70%-nya adalah ekspor barang dan jasa. Komoditas utamanya adalah daging, susu, perikanan, anggur, kehutanan, dan beberapa produk hortikultura.

Berdasarkan data Kementerian Perdagangan, total nilai perdagangan kedua negara mencapai US$1,998 juta hingga November 2022. Adapun ekspor Indonesia ke Selandia Baru mencapai US$681,2 juta, sedangkan impor dari Selandia Baru menyentuh US$1,31 miliar per November 2022. Dengan angka ini, Indonesia masih mencatatkan defisit neraca perdagangan US$631 juta. (***)

HARAKU RAMEN TELAH BERSERTIFIKAT HALAL

Haraku Ramen merupakan gerai ramen terjangkau dengan konsep self-service yang telah menerima sertifikat halal dari MUI. Serangkaian proses pemeriksaan kehalalannya telah dilakukan melalui LPH LPPOM MUI.

Anda pecinta ramen? Jika Ya, Anda patut berbahagia. Pasalnya, pilihan resto ramen halal terus bertambah. Kali ini, ada Haraku Ramen dari Ismaya Group yang telah mengantongi sertifikat halal dengan nomor ID00410007963730823 sejak 7 September 2023. Secara simbolis, sertifikat halal diserahkan oleh Dr. H. A. Sukandar M.Ag., Analis Kebijakan Ahli Madya / Koordinator pada Bidang Sertifikasi Halal Pusat Registrasi dan Sertifikasi Halal (BPJPH), didampingi oleh Dr. Ir. Muslich, M.Si, Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) kepada Cendyarani, President Director Ismaya Group pada 30 Januari 2024 di Haraku Ramen, Gandaria City.

Sebelumnya, Haraku Ramen telah melewati proses tahap pemeriksaan kehalalan produk yang ketat dilakukan oleh LPPOM MUI mulai dari bahan yang digunakan, cara pengolahan bahan baku, dan aspek audit lain sesuai standar yang telah ditetapkan oleh BPJPH Kementerian agama dan LPPOM MUI. Haraku Ramen juga telah mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan sangat baik (excellent).

"Produk-produk Haraku Ramen tak hanya merupakan produk berkualitas namun juga terjamin dari aspek kehalalannya. LPPOM MUI telah memastikan bahwa setiap produk telah melalui proses pemeriksaan kehalalan yang terstandardisasi, baik dari aspek bahan, produk, proses, fasilitas sampai sistem manajemen halal, hingga akhirnya Haraku Ramen dari Ismaya Group mendapatkan sertifikat halal. Tentu hal ini tidak akan terwujud tanpa adanya komitmen dan kerja sama yang kuat dari berbagai pihak, baik di jajaran manajemen maupun tim yang ada di resto," ujar Muslich.

Pihaknya menekankan bahwa dalam sertifikasi sebuah produk, yang diperiksa bukan hanya terkait bahan bakunya, melainkan juga sumber daya manusianya. Artinya, perusahaan harus mampu membentuk sebuah tim manajemen halal untuk mampu menerapkan SJPH dengan sangat baik di outletnya. Sertifikat halal dapat menjadi permulaan yang baik dalam mengembangkan bisnis. Bagi masyarakat, Haraku Ramen menambah daftar makanan halal di banyak area atau tempat.

Sementara Sukandar yang mewakili Kepala BPJPH, Muhammad Aqil Irham, menyampaikan bahwa pihaknya sangat mengapresiasi Ismaya Group lewat Haraku Ramen yang telah mendapatkan sertifikasi halal. Usaha yang dilakukan oleh Haraku Ramen sejalan dengan kewajiban sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman yang akan diterapkan per 17 oktober 2024.

"Tentunya, hal ini juga mendukung komitmen bersama untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat produk halal terbesar di dunia. Harapannya, Haraku Ramen dapat menjadi destinasi ramen pilihan untuk para masyarakat Indonesia," ungkap Sukandar.

Pada kesempatan yang sama, Cendyarani mengaku pihaknya amat senang dengan antusiasme positif dari pelanggan terhadap gerai Haraku Ramen. Sertifikat halal ini juga merupakan bentuk komitmen Haraku Ramen untuk terus menjaga kepercayaan para pelanggan.



Penyerahan Sertifikat Halal Haraku Ramen.

"Kehadiran Haraku Ramen, sebagai ramen house yang dikenal menggunakan bahan baku berkualitas, dinantikan juga oleh banyak pelanggan di kota-kota lain di Indonesia. Untuk memenuhi permintaan tersebut, kami dengan senang hati mengumumkan bahwa kami akan membawa Haraku Ramen di berbagai daerah di Indonesia, termasuk Karawang, Karawaci, Makassar, dan Palembang dalam beberapa bulan mendatang."

Selain seremonial penyerahan sertifikat halal, acara ini sekaligus membuak gerai ketiga serta memperkenalkan konsep baru Haraku Ramen di Gandaria City yang menyediakan pengalaman baru, yaitu *self-service* di mana pelanggan dapat memilih menu ramen dan pilihan menu pendamping yang tersedia di konter. Tak hanya itu, konsep open kitchen yang dimiliki Haraku Ramen membuat pelanggan dapat melihat sendiri proses pengolahan ramen yang aman dan higienis.

Kini, konsumsi semangkuk ramen di Haraku Ramen tak perlu lagi khawatir. Anda juga dapat mengecek deretan resto ramen halal lainnya melalui website www.halalmui.org atau aplikasi Halal MUI yang dapat diunduh di Playstore. (YN)

LABORATORIUM LPPOM MUI LUNCURKAN PENGUJIAN AKRILAMIDA UNTUK KOSMETIKA



LPPOM MUI menaruh perhatian tinggi terhadap keamanan dan kenyaman konsumen muslim dalam menggunakan segala jenis produk, tak terkecuali kosmetik. Ada peluang kosmetik terpapar cemaran akrilimida, seperti apa dampaknya?

Laboratorium memiliki peran penting dalam sertifikasi halal, yaitu memberikan jaminan untuk mendukung kegiatan sertifikasi halal guna mewujudkan produk halalan thayyiban. Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati M.Si., menyampaikan hal ini dalam webinar bertema "Regulasi dan Pengujian Akrilamida dalam Kosmetik" yang diselenggarakan LPPOM MUI pada 31 Januari 2024 bekerja sama dengan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (PERKOSMI).

Untuk menyesuaikan kebutuhan pelanggan, Lab LPPOM MUI terus menawarkan layanan yang beragam, antara lain lewat pengujian terkait aspek thayyib. Baru-baru ini, laboratorium LPPOM MUI meluncurkan layanan terbaru pengujian cemaran akrilamida untuk produk kosmetik.

"LPPOM MUI turut mendukung program pemerintah, terkait regulasi keamanan kosmetik dan siap melayani kebutuhan pengujian akrilamida bagi para pelaku usaha yang membutuhkan. Lab LPPOM MUI selalu memberikan yang terbaik dalam memenuhi kebutuhan industri dan memenuhi regulasi di indonesia termasuk dari BPOM dan LPPOM MUI selalu mengikuti perkembangan regulasi agar hasil pengujian tersebut dapat diterima oleh regulator lain termasuk di luar negeri," ujar Muti.

Menurut Ketua Tim Penyusunan Standar Kosmetik, Direktorat Standardisasi Obat Tradisional, Suplemen, Kesehatan dan Kosmetik, Dra. Yurita Amarya S, Apt., M.K.M,. menyampaikan bahwa akrilamida terbentuk dari polimerisasi monomer akrilamida yang merupakan hasil reaksi samping. Senyawa ini bersifat karsinogen, menyebabkan kanker.

"Bahan poliakrilamida memiliki fungsi dalam kosmetik sebagai bahan untuk pembentuk busa, penstabil untuk *shampoo* dan *body wash* serta berfungsi sebagai emolien atau zat pembentuk lapisan minyak pada permukaan kulit yang berfungsi untuk menjaga kelembaban kulit dan mengurangi rasa gatal, serta mencegah kulit mengelupas pada produk pelembab, krim cukur dan sabun," tutur Yurita.

Dalam kesempatan yang sama, perwakilan Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (PERKOSMI), Widhita Sukarno, menyampaikan bahwa untuk mencegah kontaminasi diperlukan adanya pemilihan bahan baku yang ketat, pemilihan pelarut kosmetik yang baik, serta memilih kemasan yang tepat sesuai dengan jenis produk. Selain itu, pencegahan kontaminasi akrilamida saat produksi dapat dilakukan dengan meningkatkan kebersihan personel, menjaga kebersihan peralatan dengan desinfektan, serta menerapkan *good manufacturing practice* seperti menjaga suhu sesuai standar. Ketiga hal ini dapat mencegah terbentuknya hasil reaksi samping berupa cemaran senyawa karsinogen pada saat produksi.

"Jika terjadi kontaminasi yang melebihi ambang batas, maka segera lakukan tindakan korektif dan tindakan pencegahan seperti, investigasi, pengambilan sampel secara acak, dan modifikasi formula (jika diperlukan). Jika ditemukan kontaminan, maka perlu adanya karantina dan pemusnahan. Sementara bila produk sudah beredar di pasaran, maka harus ditarik kembali serta dilakukan proses karantina dan pemusnahan," jelas Widhita yang juga menjabat sebagai Regulatory Affairs Manager PT L'Oreal Indonesia.

Dalam kesempatan ini, Research and Development Specialist of LPPOM MUI Laboratory, Ravi Abdillah S.Si., menuturkan keberadaan cemaran akrilamida ini terdapat dalam produk kosmetik seperti *shampoo*, sabun, pelembab wajah, serum anti penuaan, *lotion*, *sunscreens* dan *body wash*. Hasil pengujian laboratorium dibutuhkan sebagai autentikasi atau pembuktian bahwa produk kosmetik bebas dari cemaran akrilamida. Pengujian laboratorium juga dapat menjadi jaminan produk dapat diterima oleh regulator lain baik dalam negeri maupun luar negeri.

"Lab LPPOM MUI mampu melayani pengujian akrilamida menggunakan metode yang lebih spesifik dibandingkan kedua metode ISO 18862: 2016 (LC-MS/MS dan GC-MS). Lab LPPOM MUI memiliki metode uji dengan LOD (Limit of Detection) lebih rendah (0,0050mg/kg) dari metode LC-MS/MS, sehingga dapat memenuhi regulasi yang ada," terangnya.

Pemerintah telah memberlakukan regulasi terkait cemaran akrilamida yang tertera pada regulasi BPOM RI KepKaBPOM No. 479 Tahun 2023 tentang Perubahan Bahan yang Diizinkan dalam Kosmetik. Aturan ini menyebutkan bahwa Regulasi tentang cemaran acrylamide dalam PerBPOM mengacu pada Annex ACD yang menjadi regulasi di negara-negara Eropa serta regulasi dari negara lain, maka batas maksimal cemaran bahan kimia akrilamida direkomendasikan sebesar untuk kosmetik kategori sediaan perawatan tubuh non bilas adalah tidak lebih dari 0,1 mg/kg, sedangkan untuk sediaan produk kosmetika bilas atau lainnya tidak lebih 0,5 mg/kg.

Tertarik untuk melakukan pengujian akrilamida? Segala bentuk informasi terkait pengujian akrilamida dan ragam layanan pengujian lainnya oleh Lab LPPOM MUI dapat diakses melalui website https://e-halallab.com/. (ZUL)

PROFESOR ITS KEMBANGKAN DATABASE UNTUK PO PRODUK HALAL

Prof Nur Aini Rakhmawati MSc.Eng Ph.D dari Departemen Sistem Informasi ITS menciptakan database terpusat untuk mengintegrasikan data sertifikasi halal dari berbagai institusi.

Guru Besar dari Departemen Sistem Informasi (DSI) ITS Prof. Nur Aini Rakhmawati MSc. Eng Ph.D menyampaikan, Indonesia merupakan negara dengan jumlah umat muslim terbesar di dunia. Namun, kadang masyarakat Indonesia sulit untuk mengidentifikasi apakah makanan dengan komposisi tertentu sudah jelas halal atau tidak. Seringkali suatu produk merek tertentu disebut halal, tanpa tahu jelas komposisi di dalamnya. "Karena itu, saya pikir Indonesia perlu mengambil peran sebagai pusat data halal dunia," ujarnya seperti dikutip Humas ITS.

Profesor yang akrab disapa Iin ini memulai penelitiannya di bidang teknologi big data sejak tahun 2015 lalu. Berfokus pada pengembangan teknologi graf terutama untuk basis data produk halal, ia mengumpulkan data komposisi produk dari berbagai lembaga sertifikasi halal dan situs web. "Dari data yang terkumpul, kita cari kesamaannya. Komposisi halal itu seperti apa," terang ibu dua anak ini.

Lebih lanjut, jelas Iin, data yang telah dikumpulkan akan dihubungkan dengan teknologi Linked Open Data (LOD) dengan berbagai algoritma. LOD merupakan cara untuk menghubungkan data dari berbagai sumber berbeda hingga semua data tersebut dapat diakses bersamaan. Data yang sudah ada ini diolah dengan knowledge graph, yaitu struktur data yang terdiri dari node dan edge. "Node mewakili objeknya, sedangkan edge itu relasi dari tiap objek," papar Iin.



Prof Nur Aini Rakhmawati MSc.Eng Ph.D. Sumber: *ITS.ac.id*

LOD Halal yang telah dihubungkan itu juga disatukan dengan data dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH). Kini, database berisi daftar produk halal dan sertifikasinya tersebut dapat diakses oleh masyarakat luas melalui laman http://halal.addi.is.its.ac.id/. "Penelitian ini akan terus berkelanjutan, data produk halal di wesbite juga akan terus diperbarui," imbuh Wakil Kepala Pusat Kajian Halal ITS ini.

Perempuan kelahiran 1982 ini menambahkan, penelitiannya mengenai keilmuan big data ini juga tak terbatas pada lingkup basis data produk halal saja, melainkan juga merambah hingga ke bidang seperti blockchain. Yakni merupakan sistem penyimpanan data yang terpusat dan memiliki keamanan tinggi.

Bersama rekan penelitiannya di Laboratorium Akuisisi Data dan Diseminasi Informasi DSI ITS, perempuan kelahiran Pasuruan ini berharap dapat terus mengembangkan teknologi graf. Baginya, kasus produk halal ini menjadi penelitian yang unik dan potensial di Indonesia. "Kita harus bangga. Halal menjadi keunggulan dari Indonesia dan dengan penelitian yang terus dilakukan, kita bisa diandalkan dalam bidang ini," tegasnya meyakinkan.

Guru Besar yang dikukuhkan pada 2 November 2023 lalu ini juga berharap, basis data standar produk halal yang dikembangkannya ini dapat dipakai oleh seluruh masyarakat dunia. Sehingga ketika berpergian ke mana pun, masyarakat dapat dengan mudah mengetahui kandungan makanan di suatu negara halal atau tidak. "Setidaknya kita bisa mengidentifikasi dengan mudah melalui relasi komposisi yang ada," pungkasnya memastikan. (***)

PEMPROV JATIM RAIH ANUGERAH ADINATA SYARIAH 2023



Penyerahan Penghargaan Kepada Gubernur Jatim. Sumber: *kneks.go.id*

Pemerintah Provinsi Jawa Timur meraih predikat sebagai Juara Umum dalam Anugerah Adinata Syariah 2023 yang diselenggarakan oleh Komite Nasional Keuangan dan Ekonomi Syariah (KNEKS).

Penghargaan yang disampaikan Wakil Presiden RI KH Ma'ruf Amin selaku Ketua Harian KNEKS tersebut diterima langsung oleh Gubernur Jawa Timur Khofifah Indar Parawansa di Kantor Pusat Bank Syariah Indonesia, Jakarta Selatan.

Anugerah Adinata Syariah diberikan sebagai wujud apresiasi kepada pemerintah provinsi yang menjadikan sektor-sektor ekonomi syariah sebagai salah satu sumber pertumbuhan ekonomi baru di tingkat provinsi. Penghargaan ini diharapkan dapat meningkatkan peran kepemimpinan pemerintah provinsi dalam mengembangkan potensi ekonomi dan keuangan syariah sesuai kearifan lokal (local wisdom) pada daerah masing-masing.

"Peran para pemimpin daerah, utamanya di tingkat provinsi, menjadi sangat krusial untuk mengarahkan kebijakan pembangunan ekonomi yang dapat menggali dan mengoptimalkan tiap sektor unggulan ekonomi syariah," ungkap Wakil Presiden RI seperti dikutip *kneks.go.id*.

Wakil Presiden RI juga berharap kisah sukses para peraih Anugerah Adinata Syariah dapat menjadi referensi sekaligus motivasi bagi pemerintah provinsi dalam mengembangkan ekonomi dan keuangan syariah melalui kebijakan yang relevan bagi kondisi dan potensi daerahnya masing-masing.

Selain itu, dalam rangka mengakselerasi dan menyelaraskan pengembangan ekonomi syariah di tingkat provinsi, Wakil Presiden RI mendorong percepatan pembentukan Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah (KDEKS) di provinsi-provinsi yang belum memilikinya.

Struktur organisasi ini diharapkan mampu menyelaraskan program pengembangan ekonomi syariah ke organisasi-organisasi perangkat daerah yang relevan sehingga ekonomi syariah tidak menjadi klaster yang eksklusif, tetapi menjadi salah satu arus utama (*mainstream*) ekonomi Indonesia. Industri ekonomi syariah yang mapan diharapkan dapat memperkokoh ketahanan ekonomi nasional serta mewujudkan visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah terkemuka dunia.

TENTANG ANUGERAH ADINATA SYARIAH 2023

Anugerah Adinata Syariah adalah salah satu kegiatan yang diselenggarakan KNEKS dalam rangka memberikan apresiasi bagi pemerintah provinsi yang memiliki inisiatif mengembangkan potensi ekonomi syariah di daerahnya. Penghargaan ini pertama kali diberikan pada tahun 2022, di mana Pemerintah Provinsi Aceh berhasil memperoleh predikat juara umum.

Kategori Anugerah Adinata Syariah tahun ini bertambah dibanding tahun lalu yang terdiri atas tujuh kategori menjadi 10 (sepuluh) kategori yang meliputi ekosistem ekonomi syariah yaitu keuangan syariah, industri halal, keuangan sosial syariah, keuangan mikro syariah, pendidikan dan pemberdayaan ekonomi pesantren, ekonomi hijau dan berkelanjutan, pengembangan ekonomi syariah di daerah, zona KHAS (kuliner halal, aman, dan sehat), inkubasi usaha syariah, serta pada kategori program inovasi sektor ekonomi syariah.

Setiap kategori memiliki dimensi dan indikator penilaian yang beragam, mulai dari aspek regulasi, realisasi, kondisi organisasi, jumlah program, dan dampak program. Penilaian dilakukan berdasarkan survei yang kemudian diolah dengan metode *analytical hierarchy process* (AHP), sehingga menghasilkan lima pemenang untuk setiap kategori. (***)

BAHRAIN HALAL EXPO 2024: MENJEMBATANI KESENJANGAN ANTARA INDUSTRI HALAL DAN KEUANGAN SYARIAH

Pada tanggal 6-7 Februari 2024 lalu, Kerajaan Bahrain berhasil menjadi tuan rumah Bahrain Halal Expo. Acara ini diselenggarakan oleh Checklist dan Halal CCI bekerja sama dengan Islamic Association dengan dukungan dari Kementerian Perdagangan dan Industri, Accounting and Auditing Organization for Islamic Financial Institutions (AAOIFI), Bahrain Institute of Banking and Finance (BIBF), Gulf Standardisation Organisation (GSO), Gulf Accreditation Center (GAC), UNIDO dan ITPO, Labour Market Regulatory Authority (Tamkeen), Kuwait Finance House, Bahrain Aluminium Company (Alba), Bahrain Islamic Bank, Al Baraka Bank, Bahrain Food Manufacturing Company (TRAFCO) dan organisasi internasional seperti Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), WHAD dari Italia, LPPOM MUI dari Indonesia, Islamic Economy Academy, Global Sadaqah dari Malaysia, Halal Animal Welfare Association dari Inggris, US Halal Chambers of Commerce, HDC, serta dihadiri tidak kurang dari 30 perwakilan organisasi lain dan pembicara ahli dari sektor Industri Halal dan Keuangan Syariah.

Acara diawali dengan pembacaan ayat suci Alquran, dilanjutkan dengan sambutan pembukaan oleh yang terhormat Menteri Perdagangan dan Industri Abdullah bin Adel Fakhro. Abdul Latif Al Mahmoud, Ketua Umum Islamic Association, menyampaikan pidato penutup dan mengucapkan terima kasih kepada para peserta dan organisasi, termasuk Kementerian Perindustrian dan Perdagangan, yang telah berkontribusi dalam mensukseskan pameran dan forum tersebut.



Bahrain Halal Expo 2024.

Mohammed Noor, Pendiri dan CEO HalalCCI menyampaikan bahwa, Tujuan dari forum ini adalah untuk menjembatani kesenjangan antara industri halal dan sektor keuangan syariah serta menjajaki peluang investasi industri halal di berbagai sektor makanan dan non-makanan seperti kosmetik, farmasi, dan pariwisata. Menjembatani kesenjangan antara industri halal dan keuangan Syariah sangat penting bagi pertumbuhan dan keberlanjutan ekosistem halal secara keseluruhan.

"Untuk mencapai salah satu tujuan utama acara ini, tim penyelenggara akan mendirikan Bahrain Halal Financial Center sebagai perusahaan ekuitas swasta untuk mendukung pertumbuhan industri Halal global, Insya Allah," ujarnya seperti dikutip dalam siaran pers.

"Saya dan tim penyelenggara mengucapkan terima kasih kepada Yang Mulia Putra Mahkota Salman bin Hamad Al Khalifa, Putra Mahkota dan Perdana Menteri Kerajaan Bahrain, yang telah mengarahkan Kementerian Perindustrian dan Perdagangan untuk mendukung acara ini. Saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat Menteri Industri dan perdagangan hadir atas kehadiran dan dukungan Anda. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat Ihsan Ovüt dari SMIIC, serta seluruh kolega dan mitra yang mendukung dan berpartisipasi dalam Bahrain Halal Expo," ujar Mohammed Noor.

—Mohammed Noor, Pendiri dan CEO HalalCCI.

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