LPPOM MUI

Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 167/2024 • MEI-JUNI TH. 2024

Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE

JALAN TERJAL MENUJU KETERSEDIAAN OBAT HALAL

TANTANGAN SERTIFIKASI
HALAL OBAT-OBATAN

DIET HALAL DAN SEHAT
SEBAGAI GAYA HIDUP

PACU KAWASAN KULINER
RAMAH MUSLIM

HYBRID FOOD: BEEF RICE, NASI YANG BERASAL DARI LABORATORIUM

Dr. Henny Nuraini

Auditor Halal LPPOM, Peneliti Pusat Kajian Sains Halal IPB University,
Dosen Fakultas Peternakan IPB University

770852 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu

3 hal yang wajib ada di

Pembersih Area Kewanitaan Pilihanmu

pH

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

Formula yang telah teruji klinis dan dermatologis.

Diformulasi dengan bahan alami.

Dapat digunakan setiap hari & wangi menyegarkan.

#JanganTungguAdaMasalah

CHITATO
LITE

BARU!

Beneran!

**Rasanya
Bener Bener
Sama!**

ISSN 0852 4947

REKOMENDASI MUI NO. 4-456/MUI/VIII/94,
1 AGUSTUS 1994

REKOMENDASI DIRJEN BINMAS ISLAM DEPAG
NO. D/5/HMO2. 1/7/10/1994

PENERBIT

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

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. H. HENDRA UTAMA, MM

SEKRETARIS REDAKSI

YUNITA NURROHMANI

PENERBIT, SIRKULASI DAN PEMASARAN

PT. AMANAH PRIMA ABADI

PEMIMPIN PERUSAHAAN:

AGUNG HARIYONO, SS

BAGIAN PEMASARAN DAN IKLAN:

ADI BADIO

BAGIAN UMUM:

FIRMANSYAH

DESAIN/LAYOUT

MULYONO

E-MAIL

CORCOMLPPOM@HALALMUI.ORG

PT.AMANAHPRIMAABADI@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)

SIKAP IHSAN DAN HIKMAH IDUL FITRI

Hari Raya Idul Fitri baru saja berlalu. Inilah puncak kemenangan bagi umat Islam di seluruh dunia yang telah sebulan penuh berpuasa menahan segala macam larangan selama menjalankan ibadah puasa.

Atas nama seluruh Pimpinan dan Staf serta segenap tim Redaksi majalah Jurnal Halal, kami menyampaikan Selamat Idul Fitri. Semoga ibadah kita diterima oleh Allah Swt., dan semoga pula Allah Swt., mengampunkan dosa-dosa kita semua. Aamiin yaa robbal alamiin....

Idul Fitri adalah momentum yang tepat untuk merefleksi kembali sekaligus memetik pelajaran dan hikmah berharga yang ada di dalamnya. Di dalam Idul Fitri ada pelajaran, nilai, dan kesan yang dapat diimplementasikan pada kehidupan kita sehari-hari.

Salah satu hikmah utama dalam Ramadhan dan Idul Fitri adalah sikap jujur dalam perilaku sehari-hari. Sebagai hamba Allah kita merasa dilihat dan diawasi oleh Allah. Merasa diatur dan digerakkan oleh Allah. Kita meyakini bahwa segala sesuatu yang terjadi tak ada yang luput dari pengawasan dan ketentuan Allah. Dengan demikian kita tidak berani berbuat dosa, karena merasa selalu dalam pengawasan Allah.

Inilah yang disebut dengan sikap ihsan, sebagaimana digambarkan Rasulullah saat ditanya malaikat Jibril. "Malaikat Jibril bertanya, "Wahai Rasulullah, apa artinya ihsan?" Beliau menjawab, "Ihsan itu engkau beribadah kepada Allah, seakan-akan engkau melihat-Nya. Kendati engkau tidak melihat-Nya, tetapi Dia selalu melihatmu," (HR. Ahmad). (Redaksi)

DAFTAR ISI

06

SURAT PEMBACA

- Apakah Auditor Halal Harus Meninjau ke Lokasi?
- Bolehkah Sertifikasi Halal Tidak untuk Semua Produk yang Dijajakan?

08

KONSULTASI

Penyelia Halal dan Auditor Halal Internal

12

FOKUS

Jalan Terjal Menuju Ketersediaan Obat Halal

18

WAWANCARA KHUSUS

Tantangan Sertifikasi Halal Obat-Obatan

22

LIPUTAN KHUSUS

- Pacu Kawasan Kuliner Ramah Muslim, LPPOM Fasilitasi Sertifikasi Halal di 5 Destinasi Super Prioritas
- Pacu Semangat Pasca Ramadhan, LPPOM Raih Akreditasi LPH dari BPJPH

30

LIFESTYLE

Diet Halal dan Sehat Sebagai Gaya Hidup

32

TAUSIYAH

Mengenal Ciri-Ciri Orang Bertaqwa

34

BEDAH PRODUK

Mencermati Kehalalan Bakpia Balong

36

RISTEK

Hybrid Food: Beef Rice, Nasi yang Berasal dari Laboratorium

42

TOKOH

Mengenal K.H. Ahmad Hanafiah Ulama Pejuang Asal Lampung

44

RAGAM BERITA

- Wapres RI Buka Banten Halal Festival
- Tingkatkan Industri Halal BI Gelar Seminar Nasional Shefo 2024
- Kepri Gelar Seminar Internasional *Navigating Global Halal Value Chain*
- BPJPH Libatkan *Stakeholder*, LPPOM MUI Siap Sukseskan WHO 2024
- Indonesia Hadir di *Latino Americano Halal Expo 2024*
- SMIIC Kembali Menyelenggarakan *International Halal Conference*
- Ketum MUI Berkunjung ke Kantor LPPOM
- Peluncuran Kit PCR Halal Buatan LPPOM Menyongsong WHO 2024

Untuk berlangganan dapat menghubungi:

JurnalHalal
HALAL IS MY LIFE

Gedung Global Halal Centre
LPPOM MUI
Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor

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

Audit Halal UMKM. Sumber: ukmindonesia.id

APAKAH AUDITOR HALAL HARUS MENINJAU KE LOKASI?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Beberapa waktu lalu diselenggarakan seminar tentang Strategi Pelaku Usaha Menengah Kecil (UMK) agar dapat menembus pasar global dengan produk halal. Salah satu hal yang harus menjadi perhatian pelaku usaha adalah pentingnya sertifikasi halal pada produk yang akan dipasarkan.

Melalui media ini kami berharap dapat kembali memperoleh penjelasan lebih rinci mengenai proses dan mekanisme pemeriksaan dalam proses sertifikasi halal. Apakah auditor wajib meninjau langsung ke lokasi produksi makanan/fasilitas atau pelaku usaha cukup mengirimkan dokumentasi foto saja?

Demikian pertanyaan ini kami sampaikan melalui media Jurnal Halal. Terima kasih atas tanggapan dan penjelasannya.

Wassalamua'alaikum wr. wb.
Wina, Jakarta

JAWABAN

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang disampaikan. Menjawab pertanyaan tersebut dalam kami sampaikan penjelasan bahwa terdapat dua jalur untuk

sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro kecil, yaitu jalur reguler dan jalur *self declare*.

Sertifikasi halal jalur reguler saat proses audit, auditor wajib meninjau ke lokasi produksi atau fasilitas, karena pada umumnya untuk sertifikasi jalur reguler, produk yang didaftarkan merupakan produk kritis. Sehingga memerlukan verifikasi secara langsung.

Melalui media ini kami berharap dapat kembali memperoleh penjelasan lebih rinci mengenai proses dan mekanisme pemeriksaan dalam proses sertifikasi halal.

Sementara untuk sertifikasi jalur *self declare*, produk yang didaftarkan adalah produk tidak kritis atau produk sederhana. Pemeriksaan kehalalan dilakukan melalui dokumen tertulis yang diverifikasi oleh Pendamping Proses Produk Halal (PPPH). Jadi wajib atau tidaknya audit ke lokasi produksi atau fasilitas tergantung dari titik kritis produk dan skala usaha.

Demikian jawaban yang dapat kami sampaikan. Semoga menjawab pertanyaan Ibu.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

BOLEHKAH SERTIFIKASI HALAL TIDAK UNTUK SEMUA PRODUK YANG DIJAJAKAN?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Melalui media ini kami ingin mengajukan pertanyaan, jika pelaku usaha yang memiliki kedai makanan belum mensertifikasi halal semua produknya, dan hanya beberapa produk saja yang sudah disertifikasi, apakah pelaku usaha boleh memajang logo halal di tokonya? Adakah regulasi soal pemasangan logo halal ini?

Terima kasih atas jawaban dan penjelasannya.

Wassalamualaikum wr. wb.

Wina, Jakarta

JAWABAN

Alaikumsalam Wr. Wb.

Kami informasikan bahwa sebuah *outlet* baru bisa mencantumkan logo halal jika seluruh produknya sudah dilakukan sertifikasi halal.

Apabila pada proses sertifikasi Bapak/Ibu menemukan kendala, seperti sulit menemukan bahan nabati yang halal, jangan ragu untuk dapat menanyakan hal ini kepada tim kami. Karena kita akan memberikan solusi atas permasalahan yang Bapak/Ibu hadapi, seperti memberikan informasi terkait bahan pengganti yang dapat digunakan.

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

Konsultasi Penyelia Halal.

PENYELIA HALAL DAN AUDITOR HALAL INTERNAL

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

Assalamu'alaikum wr. wb.

Dalam proses sertifikasi halal kita sering mendengar istilah penyelia halal yang bertugas mengawal proses pemeriksaan kehalalan produk di sebuah perusahaan.

Sebelum diberlakukannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, kita juga sering mendengar istilah Auditor Halal Internal (AHI) yang diperkenalkan oleh LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Pertanyaannya, apakah yang dimaksud dengan penyelia halal? Adakah perbedaan antara penyelia halal dengan auditor halal internal yang dulu diperkenalkan oleh LPPOM MUI?

Terima kasih atas jawaban dan penjelasannya.
Wassalamu'alaikum wr. wb.

Asnel Ramadhan
Bukit Tinggi, Sumatera Barat

Di dalam Halal Assurance System (HAS) 23000 dikenal istilah AHI dan Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI). Istilah tersebut kini menjadi penyelia halal.

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang Anda sampaikan. Di dalam proses sertifikasi halal memang terdapat peran auditor halal. Auditor halal terbagi ke dalam dua kategori, yang tugas dan tanggung jawabnya kurang lebih sama. Bedanya hanya terletak pada posisi masing-masing.

Pertama, Auditor Halal Eksternal yang merupakan perangkat dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang bertugas melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap halal atau tidaknya suatu produk. Misalnya auditor halal di LPPOM MUI.

Kedua adalah Auditor Halal Internal. Mereka diangkat oleh perusahaan bersertifikat halal. Tugasnya antara lain melakukan pengawasan terhadap proses produksi produk agar sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Mereka inilah yang di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 disebut sebagai Penyelia Halal.

Berdasarkan Pasal 1 UU Nomor 33 Tahun 2014, penyelia halal merupakan orang yang bertanggung jawab terhadap proses produk halal (PPH) di sebuah perusahaan. Tugas dan peran penyelia halal diatur di dalam Pasal 28 UU Nomor 33 Tahun 2014, yaitu:

- a. Mengawasi Proses Produksi Halal di perusahaan;
- b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;

c. Mengoordinasikan Proses Produksi Halal; dan

d. Mendampingi Auditor Halal LPH pada saat pemeriksaan.

Apakah penyelia halal sama dengan Auditor Halal Internal (AHI) yang dulu diperkenalkan oleh LPPOM MUI? Benar. Di dalam *Halal Assurance System (HAS) 23000* dikenal istilah AHI dan Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI). Istilah tersebut kini menjadi penyelia halal.

Tugas dan tanggung jawab penyelia halal secara lebih rinci diatur di dalam Pasal 51

Peraturan Pemerintah RI Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, yakni:

- a. Menerapkan ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai Jaminan Produk Halal;

- b. Menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal;
- c. Menyusun rencana Proses Produksi Halal;
- d. Menerapkan manajemen risiko pengendalian Proses Produksi Halal;
- e. Mengusulkan penggantian Bahan;
- f. Mengusulkan penghentian produksi yang tidak memenuhi ketentuan Proses Produksi Halal;
- g. Membuat laporan pengawasan Proses Produksi Halal;
- h. Melakukan kaji ulang pelaksanaan Proses Produksi Halal;
- i. Menyiapkan Bahan dan sampel pemeriksaan untuk Auditor Halal; dan
- j. Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar selama proses pemeriksaan oleh Auditor Halal.

Mengingat peran, tugas dan tanggung jawabnya yang sangat besar, maka penyelia halal wajib memenuhi sejumlah persyaratan, yang diatur di dalam Pasal 53 PP Nomor 39 Tahun 2021, antara lain beragama Islam dan memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan. Persyaratan tersebut harus dibuktikan dengan sertifikat penyelia halal yang dapat diperoleh melalui peratihan dan/atau sertifikasi kompetensi penyelia halal.

Demikian penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan Anda.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

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 ASSESSMENT
FROM THE ANIMAL
DERIVED INGREDIENT

ANIMAL DNA TESTING

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

JALAN TERJAL MENUJU KETERSEDIAAN OBAT HALAL

Meski ketentuan wajib sertifikasi halal untuk produk obat dan farmasi masih sekitar dua tahun lagi, yakni pada 17 Oktober 2026, pemerintah beserta pihak terkait perlu memberi perhatian khusus demi percepatan pembangunan kemandirian industri farmasi nasional.

Untuk mempercepat kemandirian industri obat dalam negeri, pemerintah telah menetapkan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020-2024. Di dalam RPJM tersebut sertifikasi halal menjadi salah satu sasaran strategi yang mencakup beberapa aspek, yaitu mendukung pengembangan obat, produk biologi, reagen, dan vaksin bersertifikat halal dalam negeri melalui penelitian dan pengembangan ilmu hayati.

Rencana tersebut juga sedang dilaksanakan dan diupayakan untuk meningkatkan daya saing sediaan farmasi dan alat kesehatan Indonesia. Sebab, peluang industri halal Indonesia sangat besar. Selain karena sebagian besar penduduknya beragama Islam, saat ini Indonesia juga menjadi pusat keunggulan Organisasi Kerjasama Islam (OKI) untuk memperluas pasar ekspor obat halal ke negara lain.

Menteri Kesehatan Budi Gunawan Sadikin menegaskan, sektor kesehatan merupakan pondasi vital untuk pertumbuhan ekonomi Indonesia yang memiliki bonus demografi. "Kesehatan itu penting terutama untuk batu loncatan dari negara berpenghasilan menengah atau *middle income country* menjadi negara berpenghasilan tinggi. Saat ini GDP (*gross domestic product*) Indonesia US\$4.300-4.500 sedangkan untuk negara maju batas bawahnya US\$12.500," ujarnya dalam sebuah seminar di Jakarta.

Oleh karena itu pemerintah terus mendorong agar industri farmasi di Indonesia dapat memproduksi bahan baku obat. Dengan begitu, pemerintah dapat menjamin kehalalannya lebih mudah dibanding bahan baku impor. Saat ini sudah ada beberapa industri bahan baku obat luar negeri yang memiliki sertifikat halal.

Kemandirian industri bahan baku obat di dalam negeri, tidak hanya penting bagi perlindungan terhadap hak konsumen dan kesehatan masyarakat, namun juga untuk mengantisipasi tumbuhnya industri farmasi di dalam negeri. Wakil Ketua Umum Gabungan Perusahaan Farmasi Indonesia (GPFI) Ferry A. Soetikno, mengatakan saat ini industri farmasi di Indonesia terus tumbuh. Tercatat, pada tahun 2022 lalu potensi pasar farmasi tembus Rp110 triliun hingga Rp120 triliun.

Ferry juga mengatakan industri farmasi di Indonesia sangat didominasi pasar dalam negeri. Sementara, *healthcare spending* mencapai 3,4 persen dari GDP atau pengeluaran kesehatan di Tanah Air. "Industri farmasi sangat kuat bahkan menjadi pemain regional yang produknya merambah pasar ekspor. Ini adalah bantuan dan dukungan dari pemerintah Indonesia khususnya BPOM karena memberikan dukungan bagi setiap pelaku usaha farmasi," kata dia, dalam sebuah acara di Solo, Jawa Tengah, seperti dikutip *gpfarmasi.id*.

SEMPAT MENJADI KONTROVERSI

Munculnya kesadaran dari sejumlah kalangan akan pentingnya sertifikasi halal obat dalam beberapa tahun terakhir, seolah menjadi klimaks dari perjalanan panjang sertifikasi halal. Khususnya terkait obat-obatan dan vaksin yang harus menapaki proses jalan terjal. Ketika itu, desakan dari masyarakat terus disampaikan, namun sertifikasi halal untuk obat dan vaksin, mendapat penolakan.

Bahkan, pemerintah melalui Menteri Kesehatan yang saat itu dijabat oleh Nafsiah Mboi, dengan tegas menolak RUU JPH yang mengatur tentang wajib sertifikasi halal untuk produk farmasi. Alasannya, pemberian syarat obat harus halal justru akan me-

nyebabkan terhambatnya penanganan pasien yang sakit atau kritis (*Tempo*, 03 Desember 2013).

Selama beberapa tahun pandangan tersebut sempat memicu kontroversi akhirnya pemerintah mengeluarkan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mulai berlaku pada 7 Oktober 2019, dengan berbagai ketentuan turunannya.

OBAT WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

Berdasarkan UU Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014 produk yang beredar di Indonesia yang meliputi makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika, dan barang guna wajib bersertifikat halal. Dengan demikian, produk obat, vaksin maupun obat herbal wajib menggunakan bahan dan diproses sesuai standar halal. Sertifikasi halal berupa fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk, termasuk bahan dan proses produksinya, sesuai dengan syariat.

Ketentuan lebih khusus yang mengatur tentang kewajiban sertifikasi halal bagi produk obat-obatan,

farmasi dan sejenisnya diatur di dalam Peraturan Presiden (Perpres) RI Nomor 6 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Halal Obat, Produk Biologi dan Alat Kesehatan. Di dalam Perpres pada Pasal 2 ayat 1 diterangkan bahwa obat, produk biologi, dan alat kesehatan yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Untuk pelaksanaan ketentuan tersebut pemerintah memberi tenggat waktu yang lebih lama bagi para pelaku usaha di bidang farmasi untuk mempersiapkan diri. Jika untuk produk makanan dan minuman tenggat wajib sertifikat halal ditetapkan pada 27 Oktober 2024, maka untuk produk farmasi ketentuan wajib sertifikasi halal berlaku pada 17 Oktober 2034. Hal tersebut di dalam Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Tahapan kewajiban sertifikasi halal industri obat yang dimulai pada 17 Oktober 2021 tersebut diatur sebagai berikut: Khusus obat tradisional, obat kuasi, dan suplemen kesehatan ditetapkan sampai 17 Oktober 2026. Obat bebas dan obat bebas terbatas sampai 17 Oktober 2029. Sedangkan obat ke-

Banyak Obat yang Belum Halal.

ras kecuali *psikotropika* mulai berlaku wajib sertifikat halal pada 17 Oktober 2034.

Menurut Menteri Agama Yaqut Cholil Qoumas, seperti dikutip *kemendagri.go.id* menjelaskan, penahapan ini bertujuan agar kewajiban bersertifikat halal bagi produk sebagaimana ditetapkan regulasi, terlaksana dengan baik dan menghindari potensi kesulitan, khususnya bagi pelaku usaha dalam menjaga keberlangsungan dan pengembangan usahanya.

“Cakupan produk dalam Jaminan Produk Halal sangatlah luas, meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang-gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Kebijakan penahapan ini suatu keniscayaan dalam implementasi *mandatory* sertifikasi halal,” ujarnya.

Ketua Komisi Fatwa MUI Prof. Dr. Asrorun Ni’am Soleh menegaskan pentingnya pemerintah mewajibkan sertifikasi halal pada produk obat-obatan. Sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen Muslim.

Niam menjelaskan, obat merupakan produk yang wajib disertifikasi halal karena produk tersebut mempunyai titik kritis haram baik pada bahan baku, bahan tambahan, bahan bantu proses, maupun fasilitas produksi dari kontaminasi najis/bahan haram. Selain alasan di atas, setidaknya ada lima alasan lain tentang pentingnya sertifikasi halal obat. (*Baca Boks: Lima Alasan Pentingnya Sertifikasi Halal Obat*).

Untuk mendorong percepatan sertifikasi halal obat, Komisi Fatwa MUI juga telah lama mengeluarkan fatwa Nomor 30 Tahun 2013 tentang Obat dan Pengobatan, yang pada intinya menegaskan bahwa alam ikhtiar mencari kesembuhan wajib menggunakan

metode pengobatan yang tidak melanggar syariat.

Obat yang digunakan untuk kepentingan pengobatan wajib menggunakan bahan yang suci dan halal. Penggunaan bahan najis atau haram dalam obat-obatan hukumnya haram. Penggunaan obat yang berbahan najis atau haram untuk pengobatan hukumnya haram kecuali memenuhi syarat kedaruratan. (*Selengkapnya baca Boks; Fatwa MUI tentang Obat dan Pengobatan*).

PENTINGNYA OBAT BERSERTIFIKAT HALAL

Bagi seorang muslim, setiap benda baik makanan, minuman, maupun obat-obatan yang masuk ke dalam tubuh haruslah terjamin kehalalannya. Begitu juga dengan setiap benda yang menempel di tubuh seperti pakaian, perhiasan maupun kosmetika dan obat-obatan harus pula terbebas dari najis.

Itulah sebabnya, konsumen muslim senantiasa menuntut dan mengharap-kan agar produk-produk yang beredar di pasaran haruslah terjamin halal dan bebas dari najis. Mengonsumsi yang halal dan menghindari yang haram merupakan perintah agama yang harus dijalankan.

Direktur Pelayanan Audit Halal LP-POM MUI, Dr. Ir. Muslich, M.Si. seperti dikutip *halalmui.org* menjabarkan, setidaknya ada empat alasan, mengapa obat harus bersertifikat halal. *Pertama*, Allah Swt.. telah memerintahkan umat muslim untuk mengonsumsi obat dari bahan yang halal. Dalam Hadist Riwayat Abu Daud, Rasulullah saw. bersabda, “Sesungguhnya Allah telah menurunkan penyakit dan juga obatnya. Dan Allah menjadikan setiap penyakit ada obatnya. Maka berobatlah, tetapi jangan berobat dengan yang haram.”

Kedua, persyaratan regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Pasal 4 dalam UU tersebut menyebutkan bahwa produk yang masuk,

Konsumen Muslim memerlukan obat halal.

beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal ini terkecuali bagi produk yang diharamkan.

Di samping itu, dalam pasal 1 undang-undang tersebut, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetika, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetika, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Ketiga, cakupan keberterimaan dari klaim halal. Terdapat tiga cara pelaku usaha mendapatkan klaim halal atas produknya, yakni dengan pernyataan sendiri (*selfdeclare*), sertifikasi oleh peer atau asosiasi, serta sertifikasi melalui pihak ketiga.

"Dari ketiga opsi tersebut, klaim halal yang akan lebih diterima pihak lain atau masyarakat adalah opsi ketiga. Hal ini karena penilaian dan inspeksi dilakukan oleh pihak ketiga yang independen," ujar Muslich.

Keempat, domain pengambilan keputusan untuk menyatakan status halal tidak bisa dilakukan oleh semua pihak. Menurut Muslich, keputusan fatwa harus berdasarkan landasan agama yang cukup. Yakni dari para ulama yang mempunyai kompetensi dan persyaratan yang cukup untuk mengambil keputusan tersebut. Dengan memilih ulama, maka keberterimaan dan kesahihan dari kehalalan suatu produk bisa terjamin.

Sayangnya untuk mendapatkan produk obat yang terjamin halal, hingga kini bukan perkara mudah. Masih banyak yang belum bersertifikat halal. Data dari Kementerian Kesehatan RI menyebutkan, hingga Maret 2021 jumlah produk farmasi yang beredar di masyarakat sebanyak 19.483 produk. Dari jumlah tersebut, produk farmasi, yakni obat dan vaksin yang bersertifikat halal hanya 2.586 produk.

Sementara itu, data dari LPPOM MUI menunjukkan, sejak tahun 2017

Mengingat sudah ada jadwal tahapan wajib sertifikasi halal untuk obat pada Oktober 2026, kita mengharapkan agar semua pihak secara bersama-sama membangkitkan kembali kesadaran bagi para pelaku industri farmasi dalam negeri tentang pentingnya sertifikasi halal.

sampai tahun 2023 terlihat jumlah perusahaan obat yang mengajukan sertifikasi halal terus menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun.

Pada tahun 2017 tercatat hanya 36 perusahaan dengan jumlah obat halal 484 produk. Pada tahun 2020 jumlah perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal meningkat menjadi sebanyak 138 perusahaan dengan jumlah obat halal sebanyak 2.146 produk. Pada tahun 2021 hingga tahun 2023 jumlah perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal mengalami peningkatan menjadi 211 perusahaan dengan jumlah obat halal 5.914 produk. Artinya, jika tidak ada tambahan obat baru maka hingga saat ini masih ada sekitar 13.000 lebih produk obat yang belum bersertifikat halal.

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati mengakui bahwa pertumbuhan sertifikasi halal bagi industri farmasi terbilang sangat tertinggal dibandingkan dengan sertifikasi halal untuk produk makanan, minuman dan kosmetika. Dalam sebuah seminar di Jakarta, beberapa waktu lalu, Muti menjelaskan, gairah sertifikasi halal untuk industri obat mulai terlihat setelah pemerintah memberlakukan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. "Mengingat sudah ada jadwal tahapan wajib sertifikasi halal untuk obat pada Oktober 2026, kita

mengharapkan agar semua pihak secara bersama-sama membangkitkan kembali kesadaran bagi para pelaku industri farmasi dalam negeri tentang pentingnya sertifikasi halal," ujarnya.

Menurut dosen Fakultas Farmasi dan Sains Universitas Muhammadiyah Hamka (UHAMKA) Jakarta, Dr. Priyo Wahyudi, M.Si, data LPPOM MUI tersebut sejatinya menandakan bahwa respon dan komitmen para pelaku usaha produsen obat-obatan di Indonesia sangat tinggi untuk mensertifikasikan produk obatnya. (*Selengkapnya baca Wawancara Dr. Priyo Wahyudi, M.Si: Tantangan Sertifikasi Halal Obat-obatan*).

TANTANGAN KETERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM NEGERI

Namun, tambah Dr. Priyo Wahyudi, sertifikasi halal obat-obatan di Indonesia masih menghadapi tantangan yang harus segera dituntaskan. "Tantangan terbesar adalah ketersediaan bahan baku obat yang sebagian besar masih impor," ujar Priyo yang pernah tercatat sebagai Peneliti Ahli Utama bidang Bioteknologi di Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT) (1995–2021) dan Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) (2021–2022).

Potensi Bisnis Obat sangat besar.

Priyo memberi contoh bahan baku *amlodipine*, obat penurun darah tinggi atau hipertensi yang diderita oleh 26,5% penduduk Indonesia (data tahun 2023). Produsen bahan *amlodipine* berasal dari India (12 produsen), Spanyol (1 perusahaan) dan China (1 perusahaan). Sedangkan di dalam negeri hanya ada satu produsen.

Contoh kedua yaitu obat kolesterol, yaitu *Atorvastatin* yang menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dan lemak jahat (*trigliserida*) dalam darah dapat mencegah dan mengurangi kemungkinan untuk terserang penyakit jantung dan stroke. Prevalensi kolesterol orang Indonesia adalah 28%. Di Indonesia, produsen bahan baku atorvastatin hanya ada satu, yakni PT Kimia Farma Sungwun Pharmacopia. Selebihnya diimpor dari India, China, dan Israel.

Selain masalah ketersediaan bahan baku, menurut Priyo Wahyudi, tantangan lainnya adalah ketersediaan bahan kemasan. "Namun syukur alhamdulillah saat ini sebagian besar pasokan bahan kemas primer obat sudah diproduksi di dalam negeri," ujar Priyo yang juga auditor senior LPPOM MUI.

Fasilitas produksi juga harus menjadi perhatian, karena seluruh fasilitas yang digunakan untuk proses produksi obat harus bebas najis dan *porcine free*. Penyebabnya kembali pada bahan baku obat: (bahan aktif, eksipien, dan bahan penolong) harus bebas babi. Jika hal tersebut dapat diatasi, maka fasilitas produksi yang bebas dari babi tidak lagi menjadi kendala.

Berbagai ikhtiar dan kebijakan pemerintah yang mendorong tumbuhnya industri farmasi di dalam negeri, ten-

tu diharapkan mampu mendongkrak kesadaran dari pelaku industri farmasi untuk segera mempercepat ketersediaan obat halal di dalam negeri melalui sertifikasi halal.

Terlebih lagi, menurut Thooyib Al-fath dari UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, dalam jurnal *Ekonomi Industri Halal* yang dirilis di laman jurnal.uinsgd.ac.id diperkirakan bahwa belanja konsumen muslim pada bidang farmasi akan meningkat. Mengutip data Dinar Standar 2020, ia menjelaskan bahwa dengan perhitungan *Compound Annual Growth Rate* (CAGR) sebesar 2,3% dari 2019 dan seterusnya, maka pada tahun 2024 belanja konsumen muslim untuk produk farmasi akan mencapai USD 105 miliar (***)

LIMA ALASAN PENTINGYA SERTIFIKASI HALAL OBAT

1. *Pertama*: seperti sudah disebut, untuk memenuhi kebutuhan pasien muslim. Sertifikasi halal bisa membantu produsen obat-obatan memenuhi kebutuhan pasien Muslim yang mencari obat yang halal sesuai dengan syariat islam.
2. *Kedua*, memberikan jaminan keamanan. Sertifikasi halal menjamin bahwa obat-obatan telah lulus pengujian dan evaluasi yang ketat dan tidak mengandung bahan yang dianggap haram atau tidak halal. Ini dapat membantu memastikan bahwa obat-obatan aman bagi konsumen.
3. *Ketiga*, meningkatkan kepercayaan konsumen. Sertifikasi halal bisa meningkatkan kepercayaan konsumen, khususnya di kalangan konsumen muslim yang mempertimbangkan faktor kehalalan saat memilih obat. Hal ini dapat meningkatkan kepercayaan pada merek obat bersertifikat halal dan produsen farmasi.
4. *Keempat*, meningkatkan reputasi merek. Sertifikasi halal bisa meningkatkan reputasi merek produsen obat-obatan, terutama di negara mayoritas Muslim. Ini dapat membantu merek dan produsen farmasi lebih mengenal dan menghargai konsumen Muslim.
5. *Kelima*, meningkatkan potensi ekspor. Sertifikasi halal bisa membantu produsen farmasi atau produsen obat-obatan memenuhi persyaratan ekspor ke negara-negara yang mensyaratkan sertifikasi halal untuk obat-obatan. Hal ini bisa membuka peluang baru untuk perluasan pasar dan meningkatkan potensi penjualan produk. (*Dirangkum dari sertifikasihalal.id*)

RANGKUMAN FATWA MUI NOMOR 30 TAHUN 2013 TENTANG OBAT DAN PENGOBATAN

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

REKOMENDASI

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

DR. PRIYO WAHYUDI, M.SI

TANTANGAN SERTIFIKASI HALAL OBAT-OBATAN

Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), menetapkan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Tahapan kewajiban bersertifikat halal diatur melalui Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Khusus untuk produk obat-obatan dan farmasi, kewajiban sertifikasi halal diatur melalui Peraturan Presiden Nomor 6 Tahun 2023 yang mengatur mengenai sertifikasi halal obat, produk biologi, dan alat kesehatan yang ma-

suk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia.

Sedangkan tahapan sertifikasi halal diberlakukan sesuai kelompok produk obat. Untuk obat tradisional dan suplemen kesehatan mulai 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2026, obat bebas dan obat bebas terbatas wajib pada 2021 hingga 2029, obat keras dikecualikan Psikotropika pada 2021 hingga 2034 dan produk biologi, termasuk vaksin diatur dalam Peraturan Presiden.

Untuk memperoleh gambaran lebih jelas mengenai tantangan sertifikasi halal untuk obat-obatan, majalah

Jurnal Halal mewawancarai Dr. Priyo Wahyudi, M.Si, dosen Fakultas Farmasi dan Sains Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka (UHAMKA) Jakarta. Dr. Priyo juga mempunyai pengalaman sebagai Peneliti Ahli Utama bidang Bioteknologi di Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT) (1995–2021) dan Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) (2021-2022). Berikut petikannya:

SELAIN MAKANAN DAN MINUMAN, OBAT JUGA WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL. APA URGENSINYA?

Seperti halnya makanan dan minuman, urgensi kewajiban sertifikasi halal obat dapat ditinjau dari beberapa perspektif atau sudut pandang. Dari segi aqidah dan taqwa, mengonsumsi makanan termasuk obat halal adalah kewajiban menurut syaria Islam.

Allah Swt. telah berfirman dalam Q.S. Al-Baqarah (2): 168 yang artinya: "Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata. Hal tersebut menjadikan mengonsumsi apapun (termasuk obat) bagi manusia wajib yang halal dan thayib."

Dari segi hak, konsumen atau setiap warga negara juga berhak atas jaminan kehalalan produk yang dikonsumsi. Negara menjamin kebebasan warganya untuk menjalankan syariahnya, maka negara mewajibkan setiap produk yang dikonsumsi masyarakat terjamin kehalalannya. Bentuk jaminan halal dari negara adalah sertifikat halal. Dengan demikian, umat Islam mendapatkan haknya untuk mengonsumsi produk halal sebagai bentuk amalan syaria Islam yang wajib dijalanlankannya.

Aspek berikutnya adalah aspek legal formal, bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal itu diatur di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

KAPAN PELAKSANAAN WAJIB HALAL UNTUK PRODUK OBAT-OBATAN, DAN BAGAIMANA TAHAPANNYA?

Kewajiban sertifikasi produk halal menurut Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 itu ada pentahapannya. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 telah mengatur Pentahapan Sertifikasi Halal Obat dibagi menjadi beberapa tahap menurut jenis kelompok obatnya, sebagai berikut:

1. Obat Tradisional dan Suplemen Kesehatan wajib bersertifikat halal sejak 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2026
2. Obat Bebas dan Obat Bebas Terbatas wajib bersertifikat halal sejak 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2029
3. Obat Keras dikecualikan Psikotropika wajib bersertifikat halal sejak 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2034
4. Produk Biologi, termasuk vaksin diatur dalam Peraturan Presiden.

SAAT INI BERAPA BANYAK OBAT YANG SUDAH BERSERTIFIKAT HALAL DAN BAGAIMANA TRENNYA, SEMAKIN NAIK ATAU JUSTRU TURUN?

Berdasarkan data dari LPPOM MUI, sejak tahun 2017 sampai tahun 2023 terlihat jumlah perusahaan obat yang

mengajukan sertifikasi halal terus menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahunnya. Pada tahun 2017 tercatat hanya 36 perusahaan dengan jumlah obat halal 484 produk. Tahun 2020 jumlah perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal meningkat menjadi sebanyak 138 perusahaan dengan jumlah obat halal sebanyak 2146 produk. Pada tahun 2021 mengalami peningkatan tertinggi dari jumlah perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal menjadi 211 perusahaan dengan jumlah obat halal 5914 produk. Dari data tersebut, artinya menandakan bahwa respon dan komitmen para pelaku usaha produsen obat-obatan di Indonesia sangat tinggi untuk mensertifikasikan produk obatnya.

APA SAJA TANTANGAN DAN KENDALA YANG DIHADAPI INDUSTRI OBAT DALAM PROSES SERTIFIKASI HALAL?

Setiap sektor industri pasti mempunyai tantangan tersendiri. Apakah tantangan tersebut menjadi kendala atau tidak sangat ditentukan oleh kesiapan para pihak, tidak hanya pelaku usaha produsen produk obat namun juga oleh para pihak yang terlibat pada rantai pasok secara keseluruhan. Secara ga-

ris besar rantai pasok industri Farmasi (Obat) mencakup:

- a. Penyediaan Bahan Baku, Bahan Penolong, Bahan Aditif, tantangannya adalah masih rendahnya Tingkat Kandungan Dalam Negeri (TKDN) akibat kurangnya material lokal yang memenuhi standard mutu dan harga kompetitif. Perlu diakui bersama industri kimia dasar di Tanah Air masih kurang kompetitif dalam hal mutu dan harga, oleh karenanya bisnis penyediaan bahan baku obat, bahan penolong, dan bahan aditif (eksipien) masih banyak yang diimpor.
- b. Penyediaan bahan kemasan, syukur Alhamdulillah sebagian besar pasokan bahan kemas primer obat sudah diproduksi di dalam negeri.
- c. Fasilitas Produksi mempunyai tantangan bahwa seluruh fasilitas yang digunakan untuk proses produksi obat harus bebas najis dan *porcine free*. Penyebabnya kembali pada bahan baku obat: (bahan aktif, eksipien, dan bahan penolong) harus bebas Babi. Jika hal tersebut dapat diatasi, maka fasilitas produksi yang Bebas dari babi tidak lagi menjadi kendala.
- d. Logistik dan distribusi, tantangannya adalah penyimpanan dan pendistribusian bahan baku sampai produk obat harus terjamin tidak

Perlu diakui bersama industri kimia dasar di Tanah Air masih kurang kompetitif dalam hal mutu dan harga, oleh karenanya bisnis penyediaan bahan baku obat, bahan penolong, dan bahan aditif (eksipien) masih banyak yang diimpor.

terjadinya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang mengandung najis/bahan haram. Hal tersebut tidak akan menjadi kendala lagi, apabila seluruh penyedia jasa pendistribusian telah tersertifikasi halal.

UNSUR APA SAJA YANG MEMBUAT OBAT BERPOTENSI TIDAK HALAL?

Produk halal didefinisikan sebagai produk yang dihasilkan dari bahan halal dan diproses di fasilitas yang bebas najis. Maka produk halal hanya dapat dihasilkan jika berasal dari bahan halal yaitu bahan yang bersumber halal, tidak bercampur atau terkontaminasi najis. Fasilitas produksi yang berkontak dengan bahan dan produk harus bebas najis.

APA SAJA TITIK KRITIS HARAM PADA PRODUK OBAT DAN FARMASI?

Obat merupakan produk yang wajib disertifikasi halal menurut UU No. 33 Tahun 2014 tentang JPH, karena produk obat mempunyai titik kritis haram baik pada bahan baku, bahan tambahan, bahan bantu proses, maupun fasilitas produksi dari kontaminasi najis/bahan haram. Sebagai contoh obat bentuk sediaan kapsul keras ataupun kapsul lunak, yang mengandung gelatin. Gelatin adalah salah satu bahan kritis, karena dibuat dari bahan turunan hewan sembelihan, yaitu tulang atau kulit. Tulang atau kulit yang menjadi bahan baku pembuatan gelatin harus berasal dari hewan halal yang disembelih secara syar'i. Selain sumber tulang yang halal sebagai bahan baku, fasilitas produksi juga harus terjamin tidak pernah berkontak dengan babi.

Produksi bahan aktif farmasi yang tergolong sebagai bahan mikroba

Salah satu persyaratan mendirikan Lembaga Penelitian Halal (LPH) adalah memiliki laboratorium atau kesepakatan kerja sama dengan lembaga lain yang memiliki laboratorium pengujian halal.

atau produk mikrobial yang dihasilkan melalui proses fermentasi titik kritis bahan mikroba dan produk mikrobial terletak pada sumber mikroba, bahan media pertumbuhan, semua bahan yang berkontak secara langsung selama proses pengolahan (bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan). Sumber mikroba yang digunakan harus dipastikan tidak membahayakan dan tidak tercampur dengan najis, serta jika merupakan mikroba rekombinan (hasil rekayasa genetika) maka sumber gennya bukan berasal dari babi dan/atau manusia. Bahan media pertumbuhan mikroba, bahan tambahan dan/atau bahan penolong dipersyaratkan tidak berasal dari babi dan turunannya. Produk mikroba yang digunakan sebagai bahan baku, bahan aktif, bahan tambahan dan/atau bahan penolong proses produk obat halal harus memenuhi persyaratan suci atau bebas dari najis.

DALAM PEMERIKSAAN KEHALALAN PRODUK OBAT, APA SAJA YANG DIPERIKSA? HARUSKAH MELALUI PENGUJIAN LABORATORIUM? BAGAIMANA PERAN

LABORATORIUM DALAM SERTIFIKASI HALAL UNTUK OBAT?

Pengetahuan titik kritis haram bahan obat dilakukan melalui pemeriksaan dokumen sertifikat halal bahan, atau melalui pemeriksaan dokumen pendukung bahan yang mencakup diagram alir proses, sertifikat hasil analisis (CoA), komposisi, pernyataan fasilitas bebas babi, dan spesifikasi produk. UU JPH mengatur bahwa pengujian laboratorium diperlukan jika dalam hal pemeriksaan produk terdapat bahan yang diragukan kehalalannya. Pengujian laboratorium diperlukan untuk autentifikasi kehalalan bahan atau produk yang mengandung bahan hewan, contoh gelatin, kolagen, ekstrak plasmata, atau *chondroitin*.

Salah satu persyaratan mendirikan Lembaga Penelitian Halal (LPH) adalah memiliki laboratorium atau kesepakatan kerja sama dengan lembaga lain yang memiliki laboratorium pengujian halal. LPPOM MUI sebagai salah satu LPH mempunyai laboratorium terakreditasi SNI ISO/IEC 17025: 2017 sejak tahun 2016, menjadi laboratorium pengujian halal pertama di Indonesia.

BENARKAH BAHAN BAKU OBAT SAAT INI MASIH HARUS IMPOR? APA IMPLIKASINYA BAGI PROSES SERTIFIKASI HALAL?

Terkait bahan baku obat, dapat kita sampaikan gambaran untuk obat hipertensi saja. Hipertensi disebut sebagai *silent killer* dengan prevalensi 26,5% (tahun 2023) telah berkurang dari 34,1% (tahun 2018) yang artinya 3 dari 10 orang menderita hipertensi. Jadi kalau kita hitung, sekitar 70 – 80 juta lebih penduduk Indonesia (270 juta) menderita hipertensi. Obat untuk menurunkan tekanan darah tinggi adalah Amlodipin, yang termasuk dalam golongan *Calcium channel blocker*, bekerja dengan cara melemaskan dan memperlebar pembuluh darah, sehingga menurunkan tekanan darah dan membuat jantung lebih mudah memompa darah. Dari data produsen bahan amlodipin yang terekam di CEROL (terdaftar di LPH LPPOM per Maret 2024) yang berasal dari India itu ada 12 produsen, Spain 1 produsen, China 1 produsen, dan Indonesia 1 produsen.

Contoh kedua yaitu Obat Kolesterol, yaitu *Atorvastatin* yang menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dan lemak jahat (trigliserida) dalam darah dapat mencegah dan mengurangi kemungkinan untuk terserang penyakit jantung dan stroke. Prevalensi kolesterol orang Indonesia adalah 28%. Bahan baku atorvastatin baru bisa diproduksi di PT Kimia Farma Sungwun Pharmacopia, selebihnya diimpor dari India, China, dan Israel.

Contoh ketiga adalah bahan baku antibiotik. Salah satu antibiotik yang tingkat penggunaannya di Indonesia tinggi adalah *Amoxicillin trihydrate*, diimpor dari China 5 produsen dan India 2 produsen. Belum ada produsen *amoxicillin* di Tanah Air.

Belum lagi antibiotik *Cefalosporin* yang mempunyai beberapa generasi, yaitu:

- Cefalosporin* generasi 1: *Cefadroxil*, *Cefalecin*, *Cefazolin*
 - Cefalosporin* generasi 2: *Cefuroxim*, *Cefprozil*, *Cefaclor*
 - Cefalosporin* generasi 3: *Cefotaxim*, *Cefixime*, *Ceftriaxone*, *Cefoperazone*, *Ceftazidime*
 - Cefalosporin* generasi 4: *Cefepime*, *Cefpirome* (sediaan injeksi)
 - Cefalosporin* generasi 5: *Ceftaroline fosamil*, *Ceftolozane/Tazobactam* (sediaan injeksi)
- Semuanya masih impor.

Implikasi terhadap sertifikasi halal sebenarnya tidak begitu menjadi kendala, karena umumnya proses produksi bahan baku obat tersebut memenuhi standar tinggi dan produsen mampu memenuhi kecukupan dan validitas dokumen pendukung kehalalannya.

YANG SERING DIKELUHKAN SEBAGAI SALAH SATU KENDALA PENYEDIAAN OBAT HALAL ADALAH KETERSEDIAAN BAHAN BAKU. BAGAIMANA KETERSEDIAAN BAHAN BAKU OBAT DI DALAM NEGERI?

Sepengetahuan kita bersama Pemerintah Republik Indonesia, melalui Kementerian Kesehatan RI secara komprehensif bersama industri bahan baku obat nasional dan industri farmasi nasional terus mengupayakan peningkatan kemampuan produksi bahan baku obat menuju kemandirian dan mewujudkan ketahanan sediaan farmasi dan alat kesehatan. Target Kemenkes adalah mampu meningkatkan jumlah produk obat dengan TKDN lebih dari 52%

yang menjadi prioritas dalam pengadaan khususnya pengadaan barang/jasa pemerintah. Namun kenyataan di lapangan, belum didapatkan bukti nyata penyediaan bahan baku farmasi dalam negeri tersebut. Para produsen obat nasional masih mengimpor hampir seluruh bahan baku farmasi (bahan aktif dan eksipien).

BAGAIMANA SEHARUSNYA PEMERINTAH MENEMPUH KEBIJAKAN DALAM MENDORONG KETERSEDIAAN BAHAN OBAT HALAL DI DALAM NEGERI?

Untuk memperkuat ketahanan di industri farmasi, perlu fokus pada industri kimia di hulu. Kemenkes sejak 2022 telah memfasilitasi *change source* penggunaan bahan baku obat dalam negeri melalui produksi lokal pada fasilitas PT Kimia Farma Sungwun Pharmacopia.

Saat ini, Indonesia masih dominan bergantung pada impor dalam hal bahan baku obat. Menurut Wakil Menteri Kesehatan (Wamenkes), 90% bahan baku obat di Indonesia masih diperoleh dari luar negeri. Dari 10 bahan aktif obat yang merupakan kebutuhan terbesar dalam negeri, hanya empat obat yang dapat diproduksi di dalam negeri, yaitu *Paracetamol*, *Clopidogrel*, *Omeprazole*, dan *Atorvastatin* yaitu oleh Kimia Farma Sungwun Pharmacopia. Sementara itu, bahan aktif obat-obat seperti *Cefixime*, *Amlodipine*, *Candesartan Cilexetil*, *Bisoprolol*, *Lansoprazole*, dan *Ceftriaxone* belum dapat diproduksi di dalam negeri. (***)

Festival Syawal

LPPOM 1445 H

"Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Lokal melalui Wisata Halal"

- Labuan Bajo, 8 Mei 2024 -

Acara Puncak

Festival Syawal

LPPOM 1445 H

"Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Lokal melalui Wisata Halal"

- Labuan Bajo, 8 Mei 2024 -

PACU KAWASAN KULINER RAMAH MUSLIM, LPPOM FASILITASI SERTIFIKASI HALAL DI 5 DESTINASI SUPER PRIORITAS

LPPOM membantu fasilitasi sertifikasi halal kepada sejumlah 744 usaha mikro dan kecil (UMK) di seluruh Indonesia, khususnya di lima Destinasi Super Prioritas (DSP), yaitu: Danau Toba di Sumatera Utara, Borobudur di Jawa Tengah, Mandalika di Nusa Tenggara Barat (NTB), Labuan Bajo di Nusa Tenggara Timur (NTT), dan Likupang di Sulawesi Utara. Kegiatan ini termasuk dalam kegiatan Festival Syawal 1445 H "Akselerasi Ekonomi Masyarakat Lokal melalui Wisata Halal" yang diselenggarakan sepanjang bulan Ramadhan dan Syawal 1445 H (Maret-Mei 2024). Adapun acara puncak Festival Syawal 1445 H berlangsung pada 8 Mei, di Plataran Komodo, Labuan Bajo, Nusa Tenggara Timur (NTT).

Sebagai *pre-event* acara, pada 5 Maret 2024, LPPOM bekerjasama dengan Disperindag Kab. Bangli, Bali melakukan fasilitasi sertifikasi halal terhadap sejumlah pelaku UMKM di Desa Penglipuran, Bali. Pemilihan lokasi target fasilitasi sertifikasi halal ini di daerah wisata diharapkan mendorong tersedianya pilihan yang lebih beragam. Sehingga, pariwisata Indonesia dapat mengakomodasi permintaan

dari berbagai tipe wisatawan, termasuk bagi wisatawan muslim.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menyebutkan bahwa sebanyak 744 pelaku UMK telah mendapatkan fasilitasi sertifikasi halal secara reguler, dimana 125 UMK diantaranya difasilitasi secara mandiri oleh LPPOM. Dari 125 UMK tersebut, terdapat 85 UMK yang berasal dari 5 Destinasi Super Prioritas (DSP). Sebanyak 42 UMK di Labuan Bajo, 10 UMK di wilayah Danau Toba, 8 UMK di wilayah Borobudur, 6 UMK di wilayah Likupang, dan 20 UMK di wilayah Mandalika. Sebanyak 40 lainnya tersebar di berbagai Provinsi di Indonesia. Dalam rangkaian ini juga diselenggarakan sosialisasi dan edukasi halal berupa webinar dan talkshow dengan peserta sebanyak 477.

"Festival Syawal merupakan salah satu bentuk komitmen dan upaya LPPOM dalam mendorong pemerintah mencapai cita-cita Indonesia sebagai pusat halal dunia. Jumlah ini memang sangat kecil dibanding target dan jumlah UMK yang tersebar di Indonesia. Namun, melalui Festival Syawal, kami yakin LPPOM mampu menjadi katalisator pertumbuhan

Indonesia menerapkan #WHO2024 sebagai landasan hukum untuk wajib SH. Halal tidak merubah adat istiadat setempat, tetapi diharapkan agar bisa dinikmati semua orang termasuk muslim.

an industri halal di Indonesia,” ungkap Muti Arintawati.

Pada kesempatan ini, pihaknya menyampaikan terima kasih kepada KNEKS, Dinaskertrans (Tenaga Kerja, Transmigrasi, Koperasi dan UKM) serta Dinas Kesehatan atas kerjasama yang telah terjalin dengan baik untuk mewujudkan Kawasan Kuliner Ramah Muslim yang masuk dalam kriteria KNEKS di Kampung Ujung, Labuan Bajo. Dari total 42 UMK yang mendapatkan fasilitasi di Labuan Bajo, 30 UMK berada di wilayah Kampung Ujung. Hal ini merupakan tonggak penting dalam memajukan ekonomi yang berbasis syariah serta memastikan kehalalan, keamanan, dan kesehatan produk-produk yang beredar di wilayah ini.

Adanya Kawasan Kuliner Ramah Muslim tidak hanya menciptakan lingkungan yang kondusif bagi pertumbuhan ekonomi yang berkesinambungan. Acara ini memberikan jaminan kepada masyarakat akan ketersediaan produk yang halal, aman dan sehat. Sehingga, pariwisata Indonesia dapat mengakomodasi permintaan dari berbagai tipe wisatawan, termasuk bagi wisatawan muslim. Hal ini juga seiring dengan program akselerasi sertifikasi halal produk makanan dan minuman di 3.000 desa wisata dalam rangka mewujudkan Wajib Halal Oktober (WHO)

2024 yang tengah dilangsungkan oleh BPJPH.

“Indonesia menerapkan #WHO2024 sebagai landasan hukum untuk wajib SH. Halal tidak merubah adat istiadat setempat, tetapi diharapkan agar bisa dinikmati semua orang termasuk muslim. Halal adalah penting dan untuk tahap pertama 17 Oktober 2024 semua produk makanan, minuman, dan jasa sembelihan wajib ber-SH. Kami berharap, para direktur LPPOM di provinsi menyosialisasikan di daerah masing-masing, karena sertifikasi halal ini baik untuk terus melestarikan wisata yang ada,” terang Kepala Pusat Registrasi dan Sertifikasi Halal BPJPH, Hj. Siti Aminah, M.Pd.I

Sementara itu, Dr. H. Amirsyah Tambunan, M.A., Sekretaris Jenderal MUI, menegaskan bahwa halal bersifat universal kepada semua kalangan, bahkan kerap menjadi gaya hidup karena makanan yang halal juga berarti aman dan sehat. “Makanan halal akan menjadi kebaikan untuk semua dan diharapkan dapat memajukan ekonomi masyarakat lokal di Indonesia,” ungkapnya.

Acara puncak Festival Syawal 1445 H ini mendapatkan perhatian dari Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, Drs. Teten Masduki. Selain itu, acara ini juga dihadiri oleh Dr. H. Amirsyah Tambunan, M.A. (Sekretaris Jenderal Majelis Ulama Indonesia;

Masruroh, S.Sos., MAB (Staf Ahli Menteri Bidang Pengembangan Usaha Kememparekraf); Dr. Taufik Hidayat, M.Ec (Plt. Direktur Eksekutif KNEKS); Sekretaris Daerah Manggarai Barat, Drs. Fransiskus Sales Sodo; beserta jajaran pemerintah daerah Kabupaten Manggarai Barat. (***)

MENKOP RI : INDONESIA MAJU DENGAN SERTIFIKASI HALAL

Festival Syawal yang diselenggarakan oleh LPPOM sangatlah baik dalam mengoptimalkan potensi Indonesia sebagai pusat produsen halal dunia. Kini, produk halal sudah menjadi permintaan dunia sehingga standar dan kualitasnya harus dipenuhi melalui sertifikasi halal. Hal ini disampaikan oleh Menteri Koperasi dan UKM, Teten Masduki, dalam acara puncak Festival Syawal LPPOM 1445 H yang diselenggarakan pada 08 Mei 2024 di Plataran Komodo, Labuan Bajo, Nusa Tenggara Timur (NTT).

“Melalu penerapan sertifikasi halal produk UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) diharapkan semakin terjamin dan tentunya akan memiliki nilai tambah untuk memperluas jaringan distribusi hingga ke pasar dunia,” papar Teten.

Kemenkop UKM memiliki agenda transformasi usaha informal menjadi formal bagi UMKM melalui program strategis seperti memiliki legalitas perizinan berusaha dan sertifikasi halal. Pihaknya juga menjelaskan bahwa sosialisasi, pendaftaran dan pendampingan sertifikasi halal untuk UMKM harus terus dilakukan. Salah satunya tahun ini kita kembangkan fasilitasi sertifikasi halal untuk Rumah Pemotongan Hewan (RPH) bersama dengan LPPOM.

“Saya mengapresiasi atas terselenggaranya Festival Syawal LPPOM 1445 H sebagai puncak kegiatan fasilitasi sertifikasi halal UMK di seluruh

Indonesia guna mempercepat terwujudnya capaian target Wajib Halal Oktober (WHO) 2024. Saya juga berharap melalui acara ini bisa menjadi sebuah momentum bersama untuk mendukung UMKM, mendorong kebangkitan ekonomi lokal serta mampu menjadikan produk Indonesia memiliki daya saing dalam industri halal dunia,” ujar Teten. (*)

PEMDA MANGGARAI BARAT DUKUNG SERTIFIKASI HALAL UMK DI LABUAN BAJO

Pemerintah Daerah Manggarai Barat, Nusa Tenggara Timur (NTT) menyatakan dukungannya atas kegiatan Festival Syawal 1445 H yang diselenggarakan LPPOM MUI. Hal ini sebagai upaya menarik wisatawan dari berbagai kalangan, termasuk muslim. Sehingga, pihaknya mendukung sertifikasi halal untuk diterapkan kepada semua pelaku, khususnya di Kampung Ujung, Labuan Bajo. Hal ini disampaikan oleh Sekretaris Daerah Manggarai Barat, Drs. Fransiskus Sales Sodo, yang sekaligus mewakili Bupati Manggarai Barat dalam acara Festival Syawal LPPOM 1445 H pada 08 Mei 2024.

“Kunjungan ke Pulau Komodo pada tahun 2023 mengalami kenaikan wisatawan sebesar 75%, pada triwulan pertama 2024 terjadi kenaikan sebesar 45% dan penumpang pesawat menuju Labuan Bajo dalam tahun ini bertumbuh 16%. Kami [Pemerintah Kabupaten Manggarai Barat] cukup optimis Labuan Bajo menjadi destinasi favorit wisata yang berkarakter,” ungkap Fransiskus.

Pihaknya menilai, adanya sertifikat halal dapat memperkuat karakteristik wisata Labuan Bajo menjadi lebih baik untuk menjadi kawasan wisata yang

ramah muslim. Pihaknya mendorong pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) untuk turut berpartisipasi dalam mewujudkan agar Labuan Bajo menjadi destinasi pilihan domestic dan mancanegara untuk berwisata.

“Kami berterima kasih kepada LPPOM dan teman-teman Kementerian yang terlibat dalam acara Festival Syawal LPPOM 1445 H, karena kami merasa terbantu sehingga ini Manggarai Barat mengalami progres yang lebih signifikan dibanding DSP [Destinasi Super Prioritas] lainnya di Indonesia. Kami juga berterimakasih atas dukungan pemberian fasilitasi sertifikasi halal gratis terhadap UMKM di Labuan Bajo. Semoga, UMKM Labuan Bajo terus maju dan menjadi ramah terhadap masyarakat luar dan dalam negeri,” ujar Fransiskus.

KNEKS: LPPOM MUI INISIASI KAWASAN KULINER RAMAH MUSLIM DI LABUAN BAJO

KNEKS meresmikan Kawasan Kuliner Ramah Muslim di Kampung Ujung, Labuan bajo. Hal ini disampaikan oleh

Kunjungan ke Pulau Komodo pada tahun 2023 mengalami kenaikan wisatawan sebesar 75%, pada triwulan pertama 2024 terjadi kenaikan sebesar wisatawan sebesar 45% dan penumpang pesawat menuju Labuan Bajo dalam tahun ini bertumbuh 16%.

Hari ini merupakan sejarah baru bagi perkembangan Industri Halal di Indonesia. Untuk pertama kalinya diresmikan Kawasan Kuliner yang bersertifikasi Halal dan Aman Sehat di Nusa Tenggara, khususnya Nusa Tenggara Timur yaitu Kampung Ujung.

Plt Direktur Eksekutif Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS), Dr. Taufik Hidayat, M.Ec. dalam acara Festival Syawal LPPOM 1445 H pada 08 Mei 2024.

"Hari ini merupakan sejarah baru bagi perkembangan Industri Halal di Indonesia. Untuk pertama kalinya diresmikan Kawasan Kuliner yang bersertifikasi Halal dan Aman Sehat di Nusa Tenggara, khususnya Nusa Tenggara Timur yaitu Kampung Ujung. Berkenaan dengan hal tersebut, saya menyampaikan apresiasi setinggi-tingginya kepada LPPOM yang telah menginisiasi dan memfasilitasi sertifikasi halal di daerah tersebut," ungkap Taufik Hidayat.

Pihaknya juga menyampaikan ucapan terima kasih atas kerjasama yang baik dengan Dinas Tenaga Kerja, Transmigrasi, Koperasi dan UMKM Daerah Kabupaten Manggarai Barat selaku penanggung jawab Kawasan Kampung Ujung dan telah mendampingi UMKM dalam pembuatan NIB; Dinas Kesehatan Manggarai Barat yang telah melakukan pemeriksaan Aman dan Sehat; serta OPD terkait lainnya yang telah bersinergi dan bekerja dengan luar biasa. Berkat kolaborasi yang baik, Kawasan Kuliner Ramah Muslim yang telah memenuhi persyaratan Zona KHAS (Kuliner, Halal, Aman, dan Sehat).

Berdasarkan SGIE Report, produk makanan halal (*halal food*) Indonesia juga dilaporkan menempati peringkat dua dunia. Hal itu selaras dengan jumlah penduduk muslim di Indonesia, yang merupakan negara dengan jumlah muslim terbanyak. Namun tentunya kita tidak bisa berpuas diri, karena tujuan kita adalah menjadi Produsen Halal Terkemuka di Dunia, dan melalui Zona KHAS kita dapat bersama-sama mendukung cita-cita tersebut. Zona KHAS adalah bukti bila kita semua bersinergi, maka hal-hal konkrit yang bermanfaat bagi masyarakat luas dapat kita capai bersama.

"Kami menyampaikan ucapan terima kasih dan apresiasi kepada LPPOM yang telah turut berkontribusi dalam upaya meningkatkan sektor industri halal, sekaligus meningkatkan ekonomi masyarakat lokal salah satunya melalui penyelenggaraan rangkaian kegiatan Festival Syawal 1445 H di NTT ini,"

Sebagai bagian dari upaya bersama, pihaknya mengimbau kepada semua pihak untuk terus mendukung dan memperjuangkan hal-hal baik seperti ini. Dengan demikian, kita tidak hanya mengangkat nilai-nilai keadilan dan keberlanjutan dalam ekonomi, tetapi juga memastikan kontribusi nyata bagi pertumbuhan ekonomi yang inklusif, adil, dan berkesinambungan bagi Indonesia.

TENTANG FESTIVAL SYAWAL 1445 H

Festival Syawal merupakan program tahunan LPPOM MUI yang berfokus dalam fasilitasi sertifikasi halal pelaku usaha sektor mikro dan kecil (UMK) sebagai bentuk komitmen LPPOM MUI untuk terus mendukung pemerintah dalam meningkatkan jumlah produksi

produk halal Indonesia, yang diharapkan kelak dapat bersaing hingga ke kancah global. Tujuan dilangsungkannya program ini, diantaranya:

- Bentuk kepedulian LPPOM MUI kepada UMK untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk.
- Bentuk komitmen LPPOM MUI untuk terus mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan jumlah produksi produk halal Indonesia, yang diharapkan dapat bersaing ke kancah global.
- Komitmen LPPOM MUI untuk berbagi pengetahuan teknis penjaminan produk halal dan persyaratan minimal yang harus dipenuhi oleh para UMK agar terjamin kehalalannya dan mendapatkan Sertifikat Halal.

Pada tahun 2021, Festival Syawal 1442 H telah dilakukan pada 22 Juni 2021, dengan tema: "Tingkatkan Daya Saing UMK Melalui Sertifikasi Halal yang Mudah dan Terpercaya". Sejumlah 3.166 pelaku UMK telah mendaftarkan usahanya dalam program ini, 644 di antaranya telah lolos mendapatkan fasilitasi sertifikasi halal. Selain itu, dalam program ini, LPH LPPOM juga memberikan bimbingan teknis kepada 1.811 pelaku UMK.

Pada tahun 2022, Festival Syawal 1443 H telah dilakukan pada 9 Juni 2022, dengan tema : "Recover Together, Recover Stronger Bersama UMK Halal". Kegiatan berupa fasilitasi sertifikasi halal gratis dan bimbingan teknis kepada sejumlah UMK terpilih dari seluruh provinsi di Indonesia, webinar seputar sertifikasi halal untuk masyarakat umum, serta training of trainer

(ToT) kepada sejumlah kader dakwah halal dari kalangan komunitas dan halal influencer. Total sejumlah 3.304 UMK mendapat Bimbingan Teknis pada Festival Syawal tahun ini.

Pada tahun 2023, Festival Syawal 1444 H telah dilakukan pada 8 Juni 2023, dengan tema : "Halal dari Hulu". Hasil riset KNEKS bersama Halal Science Center IPB pada tahun 2021 menunjukkan bahwa 85% Rumah Potong Hewan/Unggas (RPH/U) belum memiliki sertifikat halal. Tentu ini bisa menjadi hambatan besar bagi Indonesia yang bercita-cita melakukan sertifikasi 10 juta produk halal. Sebagai dukungan terhadap program Pemerintah, LPPOM MUI memberikan fasilitasi sertifikasi halal gratis kepada 30 RPH/U di 30 provinsi di Indonesia. Selain itu, dilakukan kegiatan webinar untuk pelaku usaha dan masyarakat umum.

LPPOM raih akreditasi LPH dari BPJPH.

PACU SEMANGAT PASCA RAMADHAN, LPPOM RAIH AKREDITASI LPH DARI BPJPH

Ramadhan menjadi momentum yang penting bagi seluruh pihak untuk menata kembali hal yang telah berjalan pada bulan-bulan lainnya. Termasuk bagi LPPOM dalam memperkuat silaturahmi sehingga dapat menjadi semakin solid.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) senantiasa memperkuat sinergi sumber daya manusia (SDM) melalui berbagai bentuk. Salah satunya acara Halal bi Halal LPPOM 1445

Hijriah pada 21 April 2024, di IPB *International Convention Center*, Bogor. Mulai dari jajaran direksi, beberapa tamu undangan, karyawan, hingga auditor halal berkumpul dalam momentum ini.

Semoga apa yang sudah diraih pada bulan Ramadhan yang penuh berkah kemarin, menjadi ajang pemacu semangat, kalibrasi ulang terhadap niat bekerja, serta mampu menyusun ulang tujuan lembaga ini.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, mengingatkan bahwa momentum Ramadhan harus menjadi momentum kembali seluruh niat dalam bekerja. "Semoga apa yang sudah diraih pada bulan Ramadhan yang penuh berkah kemarin, menjadi ajang pemacu semangat, kalibrasi ulang terhadap niat bekerja, serta mampu menyusun ulang tujuan lembaga ini. Dengan demikian, semoga kita bisa terus istiqomah untuk tujuan kita sejak awal berdirinya LPPOM, yakni menenteramkan umat," ungkap Muti Arintawati.

Pada kesempatan ini juga, LPPOM secara resmi menerima sertifikat akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan nomor REG RI LH A-1U11000020693124. Ini menjadi pemantik semangat baru bagi LPPOM untuk terus meningkatkan layanannya.

"Terima kasih kepada BPJPH yang telah memberikan kepercayaan kepada LPPOM sebagai LPH melalui akreditasi LPH yang sudah dikeluarkan. Ini menjadi modal LPPOM untuk meningkatkan segala aspek dalam mendorong lancarnya sertifikasi halal pelaku usaha di Indonesia. Tentunya, hal ini tak lain juga untuk mendukung cita-

cita pemerintah dalam menjadikan Indonesia sebagai pusat halal dunia," ungkap Muti Arintawati.

Sementara itu, Kepala BPJPH, M. Aqil Irham, menyebutkan bahwa Indonesia patut berbangga dan bersyukur. Saat ini, eksosistem halal di Indonesia sudah semakin kuat dan meluas. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya pelaku usaha yang sudah memiliki sertifikat halal, termasuk pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah yang sudah bisa naik kelas. Selain itu, jumlah auditor halal dan LPH di Indonesia sudah semakin banyak, termasuk LPPOM yang sudah memiliki lebih dari 1.000 auditor halal.

"Ini merupakan perangkat untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat produsen halal dunia, seperti yang sudah ditargetkan oleh Presiden dan Wakil Presiden. Sebenarnya cita-cita ini sudah tercapai. Indonesia sudah menjadi produsen halal terbesar di dunia, hal ini dibuktikan dengan Indonesia yang memiliki jumlah perusahaan produsen produk halal terbesar dibanding negara lainnya," jelas M. Aqil Irham.

Pihaknya juga menekankan bahwa Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 merupakan tanggung jawab semua pihak, sehingga upaya dari seluruh lini perlu

ditingkatkan. M. Aqil Irham juga menegaskan bahwa implementasi WHO 2024 ini akan tetap diimplementasikan.

"Halal bukan sekadar administratif tapi juga tentang hajat hidup masyarakat Indonesia. Selamat kepada LPPOM yang sudah mendapatkan akreditasi BPJPH. Semoga ini menjadi langkah yang baik untuk Indonesia ke depan," terang M. Aqil Irham.

Acara halal bihalal ini dihadiri lebih dari 200 karyawan, auditor, serta mitra kerja LPPOM yang telah berkontribusi secara aktif dalam ekosistem halal. Hadir pula seluruh jajaran pimpinan BPJPH seperti Ibu Aminah selaku Kepala Pusat Registrasi dan Sertifikasi Halal, Bapak Dzikro selaku Kepala Pusat Pembinaan dan Pengawasan Jaminan Produk Halal, serta Bapak Abd. Syakur selaku Kepala Pusat Kerja Sama dan Standardisasi Halal, serta staf BPJPH terkait.

LPPOM sebagai LPH pertama di Indonesia terbuka pada berbagai pihak dan pelaku usaha dalam berbagai bentuk kolaborasi demi mendorong kemajuan industri halal di Indonesia. Lebih dari 50.000 pelaku usaha sudah disertifikasi halal melalui LPPOM. Jika usaha Anda belum termasuk salah satunya, Anda dapat melakukan sertifikasi halal melalui LPH LPPOM. Daftarkan usaha Anda segera pada link berikut ini <https://halalmui.org/pemeriksaan-kehalalan-produk/>. (YN)

Indonesia sudah menjadi produsen halal terbesar di dunia, hal ini dibuktikan dengan Indonesia yang memiliki jumlah perusahaan produsen produk halal terbesar dibanding negara lainnya

Satu-satunya dengan IronC™*

Dukung si Kecil berpikir cepat dan berani**

*Kombinasi unik Zat Besi & Vit C dengan molar rasio 1:2 untuk meningkatkan penyerapan Zat Besi 2x lipat (WHO/FAO, 2006)

**Berikan Nutrisi yang Seimbang & Stimulasi yang Tepat

Baca label sebelum membeli · Baca peringatan pada label.

DIET HALAL DAN SEHAT SEBAGAI GAYA HIDUP

Akhir-akhir ini masyarakat Indonesia makin menyadari pentingnya gaya hidup sehat. Mulai dari rutin berolahraga, sampai menerapkan diet sehat saat mengonsumsi makanan. Namun, tidak semua mengetahui mengenai pola diet yang baik dan benar. Padahal supaya bisa berhasil, diet yang dilakukan harus disesuaikan dengan kondisi tubuh kita masing-masing. Berikut beberapa langkah yang wajib dipahami:

KONSULTASI PADA AHLINYA

Ahli di sini tentu saja ahli gizi yang berpengalaman dan mengetahui nutrisi yang baik untuk tubuh kita. Biasanya saat berkonsultasi ke dokter ahli gizi, mereka akan bertanya tentang kebiasaan makan, kebiasaan olahraga serta mengecek kondisi kesehatan pasiennya. Setelah itu, barulah dokter ahli gizi akan memberikan daftar makanan diet yang baik diterapkan oleh sang pasien.

Kemal Mochtar, seorang presenter yang berhasil menurunkan berat badan lebih dari 50 kg mengatakan bahwa ia berkonsultasi pada dokter ahli gizi saat memutuskan untuk me-

nurunkan berat badan. "Karena itulah saya tidak mau kasih tips diet ke orang lain. Karena diet saya sudah ditentukan oleh dokter. Yang baik buat saya, belum tentu baik di orang lain," ungkapnya seperti dikutip dari akun YouTube @KemalFoodChannel.

BERAGAM JENIS DIET

Meski sudah mengetahui bahwa diet harus dimulai dengan berkonsultasi lebih dulu ke dokter atau ahli gizi, namun mayoritas masyarakat Indonesia tidak melakukan hal tersebut. Mereka memilih untuk diet dengan pengetahuan ha-

sil mencari di internet atau mengikuti kisah sukses diet seseorang.

Mengutip *Forbes Health*, ada beberapa metode diet yang menjadi metode diet terbaik dunia di 2024. Metode diet tersebut dinilai bisa membantu penurunan berat badan hingga kesehatan jantung. Metode diet tersebut adalah diet mediterania, diet DASH atau *Dietary Approaches to Stop Hypertension*, diet MIND, *diet flexitarian*, diet *Weight Watchers (WW)*, diet *mayo clinic*, diet *volumetrics*, diet anti-peradangan Dr. Weil dan diet *vegan*. Semua metode diet ini pada intinya menekankan pada memilih makanan sehat yang sesuai dengan gaya hidup serta kesehatan Anda.

JSR, DIET POPULER DI INDONESIA

Di Indonesia, metode diet JSR (Jurus Sehat Rasulullah) sangat populer dan dilakukan oleh banyak orang. Banyak yang berhasil menurunkan berat badan dengan mengikuti diet yang digagas oleh dr. Zaidul Akbar ini.

dr. Zaidul Akbar membagikan cara mudah agar tubuh tetap sehat dan berat badan turun. Cara ini menurutnya hanya perlu dilakukan secara konsisten selama tujuh hari saja. Caranya mudah, karena tidak membutuhkan obat-obatan atau cara yang menyusahkan.

Pertama, Anda harus mengurangi atau berhenti mengonsumsi nasi putih. Yang kedua berhenti makan makanan yang menggunakan tepung terigu, "semua jenis makanan yang menggunakan tepung terigu, stop seminggu aja," tambahnya seperti dikutip dari akun *YouTube* dr. Zaidul Akbar Official.

Selanjutnya menghindari semua makanan yang diolah dengan cara digoreng atau menggunakan minyak. Berikutnya menghindari produk yang mengandung gula pasir, garam, dan penyedap rasa. dr. Zaidul pun menambahkan untuk mengurangi atau menyetop makanan-makanan olahan dalam kemasan. "Ini cara paling mudah untuk memperbaiki badan dan menyehatkan badan kita," ungkapnya.

Dokter ini pun menyarankan untuk menjalani pola hidup sehat, salah satunya dengan mengurangi makan daging dan menghentikan mengonsumsi susu dan produk olahannya.

KONSISTEN, KUNCI KEBERHASILAN DIET

Bagi yang melakukan diet JSR apapun dengan konsisten, pasti akan merasakan tubuh yang lebih bugar dan sehat. Lalu, bonusnya adalah turunnya berat badan. Namun, konsisten itu adalah hal yang sangat su-

Dewi Hughes Sukses dengan Diet Sehat.
Sumber: *Theasianparent.com*

lit dilakukan. Banyak pejuang diet yang kembali pada pola hidup tidak sehat saat merasa berat badan sudah turun.

Itu sebabnya, Dewi Hughes yang berhasil menurunkan berat badan sebanyak lebih dari 70kg ini tetap konsisten menjalani diet meski berat badannya sudah turun banyak. Presenter ini menjalani metode diet kenyang, dengan cara mengenyangkan tubuh tanpa merasa kelaparan.

Tentu saja makanan yang dikonsumsi adalah makanan sehat dan real food atau makanan alami yang belum diproses dan bebas dari bahan kimia. "Makanan yang saya makan tanpa garam, tanpa gula, tanpa minyak, tidak digoreng. Tanpa tepung, dan tidak makan nasi," jelasnya lebih lanjut.

Saat dietnya kacau dan tidak konsisten, presenter ini akan menghipnoterapi dirinya. "Berbaik hatilah pada dirimu sendiri. Lakukan sedikit demi sedikit, sebisanya. Allah tidak tidur, Allah menyaksikan niat dan usahamu," tulisnya dalam caption Instagram @hughes.dewi.

JADIKAN GAYA HIDUP

Di tengah gempuran makanan instan, makanan berlemak dan tinggi kalori, memang susah rasanya untuk menghindarinya. Namun, saat seseorang su-

dah bertekad untuk hidup sehat maka semuanya akan dimudahkan.

Selain konsisten, salah satu cara diet berhasil adalah dengan menjadikan diet sebagai gaya hidup. Mulai mengganti makanan instan dengan real food, atau mengganti cemilan tinggi kalori dengan buah dan sayur segar. Serta memasukan olahraga sebagai kegiatan sehari-hari.

PILIH MAKANAN DIET YANG HALAL

Bagi umat Islam, memilih metode diet tentu saja harus memilih yang metodenya sesuai dengan syariat Islam. Makanannya harus halal dan sehat. Makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan menurut hukum Islam, termasuk daging dari hewan yang telah disembelih secara Islami, seperti sapi, domba, kambing, dan unggas.

Lalu, pilihlah makanan/produk pangan untuk diet yang sudah bersertifikat halal. Setelah tahu kandungan nutrisi dan pola diet yang kita jalankan, kita bisa memilih produk yang sudah di sertifikasi halal dipasaran dengan cara mengecek sertifikat halalnya melalui informasi publik di website LP-POM maupun Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Sebab bisa jadi produk diet yang sudah siap makan/siap saji dapat menggunakan bahan tambahan yang mesti diwaspadai kehalalannya. Seperti penggunaan flavor, pewarna dan bahan bahan lainnya yang mungkin dihasilkan dari produk teknologi pangan. Sehingga adanya sertifikat halal menjadi penting sebelum kita mengonsumsi produk diet siap makan ini.

Umat Muslim dilarang mengonsumsi daging babi, alkohol, dan makanan apa pun yang mengandung bahan yang berasal dari daging babi atau alkohol. Ternyata larangan ini sejalan dengan pola hidup sehat. Karena babi sangat tinggi lemak dan alkohol bisa menghambat metabolisme serta meningkatkan lemak tubuh. (AMR)

Sumber: Freepik

MENGENAL CIRI-CIRI ORANG BERTAQWA

Oleh: Dra. Euis Sufi Jatiningih

Kita tentu sudah familiar dengan Q.S. Al-Baqarah : 183, yaitu ayat yang memerintahkan orang beriman untuk berpuasa. Pada ayat tersebut disampaikan bahwa tujuan berpuasa adalah ..”..agar kamu bertaqwa”.

Sehubungan dengan hal tersebut, kita perlu mengetahui apa saja ciri-ciri/indikator taqwa sehingga kita dapat melakukan ‘self assessment’ terhadap diri sendiri setelah berakhirnya Ramadhan, agar kita dapat menyimpulkan apakah diri kita sudah memiliki ciri-ciri orang bertaqwa tersebut

atau belum. Kita harus mengerahkan seluruh sumber daya agar menjadi bertaqwa karena taqwa adalah derajat keimanan yang tinggi.

Di dalam surat Al-Baqarah disebutkan, “Alif Lām Mīm. Kitab (Al-Qur’an) ini tidak ada keraguan di dalamnya; (ia merupakan) **petunjuk bagi orang-orang yang bertakwa**, (yaitu) orang-orang yang beriman pada yang gaib, menegakkan salat, dan menginfakkan sebagian rezeki yang Kami anugerahkan kepada mereka, dan mereka yang beriman pada (Al-Qur’an) yang diturunkan kepadamu (Nabi Muhammad) dan (kitab-kitab suci) yang telah diturunkan sebelum engkau dan mereka yakin akan adanya akhirat.” (Q.S. Al-Baqarah 1-4)

Berdasarkan ayat tersebut terdapat beberapa ciri orang bertaqwa:

1. Beriman kepada yang ghaib. Beriman kepada yang ghaib adalah beri-

man kepada yang tidak terlihat. Apa saja yang tidak terlihat? Allah tidak terlihat. Malaikat tidak terlihat. Surga dan neraka tidak terlihat. Catatan amal juga tidak terlihat. Jika kita beriman kepada hal ghaib, niscaya kita akan menjaga perilaku kita.

Jika kita bertaqwa, saat kita sendirian di rumah, siang-siang, panas, bulan Ramadhan... kita tidak akan tergoda membuka kulkas, karena kita tahu ada Allah yang Maha Melihat. Jika shaum-nya sukses, maka seharusnya tidak akan ada korupsi. Karena korupsi adalah bukti seseorang tidak percaya bahwa ada yang Maha Melihat dan Maha Mencatat.

2. Menegakkan shalat. Menegakkan shalat ini lebih dalam maknanya daripada sekedar melakukan shalat. 'Melakukan shalat' hanya dilakukan dalam satu waktu, tetapi 'menegakkan shalat' itu berarti shalat telah menjadi hal yang senantiasa diterapkan. Orang yang sekali saja bernyanyi, tidak lantas disebut sebagai penyanyi. Begitu pula dengan shalat. Orang yang sekali saja shalat belum dapat dikatakan sebagai 'menegakkan shalat'

Pada Q.S. Al-Ankabut ayat 45 disampaikan bahwa *"Sesungguhnya salat itu mencegah dari (perbuatan) keji dan mungkar"*. Sehingga apabila shaum-nya sukses maka seharusnya jumlah kemungkaran di masyarakat itu berkurang

3. Menginfakkan Sebagian rezeki. Bersedekah dapat melindungi diri dari api neraka. Terdapat hadist yang artinya *"Jagalah diri kalian dari api neraka, meski hanya dengan bersedekah sepotong kurma"* (Hadits Riwayat Bukhari dan Muslim). Bersedekah dapat menghilangkan sifat kikir, serakah, dan cinta dunia.

Potensi zakat/infaq umat Islam sebenarnya sangat besar. Jika seluruh orang yang wajib zakat itu berzakat sesuai ketentuan, serta ditunjang dengan adanya amil/pe-

ngelola dana umat yang amanah, seharusnya sudah tidak ada orang Islam yang miskin di Indonesia

4. Beriman kepada Al-Quran. Beriman kepada Al-Quran artinya mengimani kisah dan syariat yang terdapat pada Al-Quran. Jika ada yang mempercayai bahwa Nabi Isa adalah anak Tuhan, maka dia belum beriman kepada Al-Quran karena di Al-Quran pada Surat Maryam ayat 30 disampaikan bahwa *"Dia (Isa) berkata, "Sesungguhnya aku hamba Allah. Dia (akan) memberiku Kitab (Injil) dan menjadikan aku seorang nabi"*.

Mengimani syariat pada Al-Quran artinya kita berusaha sepenuh hati menerapkan seluruh syariat yang ada. Tidak pilih-pilih hanya yang mudah saja, melainkan yang tidak sesuai dengan hati Nurani kita juga harus kita imani (misalkan syariat qishas)

5. Yakin akan adanya hari kiamat. Poin ini mirip dengan beriman pada hal yang ghaib karena kiamat itu masih ghaib. Jika seseorang yakin dengan adanya hari kiamat, maka dia yakin bahwa seluruh perbuatan akan dihisab dengan adil. Sehingga orang tersebut akan berusaha untuk tidak berbuat curang dan aniaya karena kelak akan dihisab di akhirat. Seseorang bisa saja lolos dari pengadilan dunia, tetapi tidak akan bisa lolos dari pengadilan akhirat.

Pada surat dan ayat lain disampaikan pula mengenai ciri-ciri orang bertaqwa, di antaranya: Q.S. Al-Baqarah (177): beriman kepada Allah, malaikat hari akhir, kitab suci, para nabi; memberikan harta yang dicintainya; shalat; zakat; menepati janji; bersabar. Q.S. Ali-Imran (16 -17): sabar, benar, berinfaq, memohon ampunan pada akhir malam/waktu sahur. Q.S. Ali-Imran (133-136): bersegera memohon ampunan, mengendalikan amarah, memafkan orang lain, dan banyak ayat lainnya.

Seluruh hal ini terangkum dalam Ramadhan, misalnya:

- Beriman kepada yang ghaib : siang hari sendirian di rumah, kita memutuskan tidak makan dan minum meski tidak ada orang yang melihat karena kita tahu bahwa Allah maha Melihat.
- Menegakkan shalat : adanya tambahan ibadah sunnah Shalat Tarawih selama Ramadhan membuktikan bahwa sebenarnya kita mampu lho beribadah shalat dengan belasan raka'at dalam semalam
- Infaq: Ramadhan adalah bulan sedekah. Banyak terdapat hadist mengenai keutamaan memberikan infaq atau bersedekah untuk berbuka puasa yang bahkan pahalanya senilai dengan puasa orang tersebut tanpa mengurangi pahala yang bersangkutan.
- Beriman kepada Al-Quran: Ramadhan adalah bulan diturunkannya Al-Quran. Pahala membaca Al-Quran pada bulan ini sangat banyak. Anjuran untuk tidak menamatkan Al-Quran kurang dari 3 hari itu tidak berlaku di bulan Ramadhan. Itu artinya kita diajak untuk banyak-banyak berinteraksi dengan Al-Quran.
- Yakin akan adanya hari kiamat: Adanya lailatul qadar pada bulan Ramadhan dan kita berusaha untuk mengejanya, adalah salah satu tanda kita percaya dengan adanya hari kiamat. Kita berlomba-lomba melakukan amal shalih agar memiliki timbangan amalan kebaikan yang berat pada hari akhir.
- Bersabar: *"Jika ada seseorang yang mencelanya atau mengganggunya, hendaklah mengucapkan: "sesungguhnya aku sedang berpuasa". (HR. Bukhari dan Muslim)*

Semoga kajian ini memberikan manfaat bagi kita semua. Seusai Ramadhan semoga kita dapat meraih taqwa sebagaimana beberapa ciri yang telah disampaikan. (Disarikan dari Kajian Muslimah LPPOM MUI oleh Fadilla, S.TP)

Bakpia Khas Solo. Sumber: gluttonwanderers.com

MENCERMATI KEHALALAN BAKPIA BALONG

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

Bakpia Balong, begitu nama yang melegenda. Dengan ukuran yang lebih besar dibanding bakpia lain pada umumnya, makanan khas Tionghoa yang populer di kota Solo ini sering diburu masyarakat sebagai oleh-oleh. Bagaimanakah sebenarnya aspek kehalalan dari Bakpia Balong ini?

Libur lebaran adalah momen yang sangat dinanti-nantikan untuk berkumpul bersama keluarga, merayakan waktu selesainya ibadah puasa, dengan mendarangi kota wisata yang memiliki beragam pilihan kuliner dan tempat rekreasi.

Mengutip dari laman *Kompas*, Kota Solo di Provinsi Jawa Tengah menjadi salah satu dari sepuluh destinasi favorit masyarakat Indonesia di momen lebaran^[1]. Salah satu oleh-oleh Kota Solo yang sering dicari oleh wisatawan adalah Bakpia Balong, kue khas Fujian, Republik Tiongkok, yang dibawa dan dilestarikan oleh masyarakat tionghoa yang menetap di daerah Balong, Kecamatan Jebres, Kota Solo.

SEJARAH BAKPIA BALONG

Bakpia Balong menjadi salah satu ikon kuliner dari Kota Bengawan yang tidak hanya menarik, tetapi juga menciptakan cerita panjang dalam dunia kuliner Indonesia. Dilansir dari laman *Onosolo*, sejarah kue ini bisa ditelusuri hingga abad ke-20, kue ini pertama kali dibuat oleh seorang pedagang bernama Khouw Bie Hwie di daerah Balong. Kue tersebut lalu dikenal sebagai Bakpia Balong, mengambil nama dari daerah tempatnya pertama kali dibuat.

Seiring dengan perkembangannya, Bakpia Balong tidak hanya men-

jadi oleh-oleh Khas Solo untuk warga lokal dan wisatawan, tetapi juga menjadi produk kuliner yang mendunia. Pengrajin Bakpia Balong menjalin kerjasama dengan pemasok dan distributor di berbagai daerah di Indonesia maupun di luar negeri. Hal ini membuat Bakpia Balong semakin mudah ditemukan oleh masyarakat luas. Bakpia Balong juga menjadi bagian penting dari sejarah kuliner Solo dan menjadi salah satu simbol kuliner yang melekat dalam identitas kota ini ^[2].

Kata "Pia" dalam bahasa Tiongkok berarti kue Sedangkan "bakpia" memiliki arti kata kue dengan isian daging (bak: daging babi). Namun karena berasimiliasi dengan budaya Indonesia yang mayoritas beragama Islam, isian bakpia banyak diganti dengan varian lain seperti kacang hijau, dan keju^[3]. Bakpia satu-satunya dari Kota Solo ini bernama Bakpia Sumber Rejeki. Sejak didirikan hingga sekarang toko Bakpia Sumber Rejeki masih berada di tempat yang sama yaitu di Kampung Balong, tepatnya di Jl. Kapten Mulyadi No 17, Solo.

KEUNIKAN DAN PROSES PRODUKSI BAKPIA BALONG

Bakpia Balong berupa kue yang terdiri dari gulungan kulit panggang dengan isi. Dilansir dari laman Onosolo, ciri khas utama dari Bakpia Balong adalah adonan kulitnya yang tipis dan kenyal. Kulit bakpia ini dibuat dari campuran tepung terigu, gula pasir, dan minyak goreng, sehingga memberikan tekstur yang lembut saat digigit.

Keunikan lain dari Bakpia Balong terletak pada cara pembuatannya. Kue ini masih diproduksi secara tradisional dengan menggunakan teknik kuno yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Hal ini membuat Bakpia Balong begitu istimewa dan bernilai

tinggi. Selain itu, Bakpia Balong juga memiliki tampilan yang cantik dan menarik. Kue ini biasanya dibentuk menjadi bulat dengan corak khas yang menghiasi permukaan kulitnya. Corak ini dapat berupa bentuk bunga, daun, atau pola-pola lain yang indah. Tampilan yang menarik ini membuat Bakpia Balong cocok sebagai hadiah untuk orang terdekat ^[2].

ASPEK KEHALALAN BAKPIA BALONG

Dalam pembuatan Bakpia Balong, terdapat beberapa bahan yang menjadi titik kritis kehalalan yang perlu dicermati dengan teliti. Bahan-bahan tersebut antara lain:

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.

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 ekstraksi rambut manusia, ekstraksi bulu binatang, dan dari produk mikrobial. *L-sistein* yang berasal dari rambut manusia jelas berstatus haram, berdasarkan FATWA MUI No. 2/MUNAS VI/MUI/2000 penggunaan bagian tubuh diharamkan. *L-sistein* dari bulu binatang perlu ditelusuri lebih lanjut, bulu domba dapat diambil saat masih hidup, namun unggas akan kesakitan apabila diambil bulunya sehingga harus disembelih terlebih dahulu, penyembelihan ini harus sesuai syariat. Sementara apabila produk mikrobial diperlukan penelusuran lebih kompleks, mencakup kultur mikroba, bahan media, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya.

Gula

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

Kue ini biasanya dibentuk menjadi bulat dengan corak khas yang menghiasi permukaan kulitnya. Corak ini dapat berupa bentuk bunga, daun, atau pola-pola lain yang indah. Tampilan yang menarik ini membuat Bakpia Balong cocok sebagai hadiah untuk orang terdekat

Gula putih dari nira tebu dihasilkan melalui proses ekstraksi, 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.

Minyak Goreng

Titik kritis kehalalan minyak goreng terletak pada fortifikasi dan bahan penjerih pada proses pemurnian. Fortifikasi vitamin A pada minyak goreng berfungsi sebagai antioksidan untuk mencegah minyak goreng tidak mudah teroksidasi. Vitamin A pada umumnya dapat dijumpai pada tumbuhan, namun dapat pula dibuat secara sintesis dari bahan kimia. Penggunaan karbon aktif berfungsi sebagai penjernih minyak goreng. Karbon aktif dapat berasal dari tumbuhan, batubara, bahan kimia, atau tulang hewan. Jika berasal dari tulang sapi maka perlu dipastikan disembelih sesuai syariat Islam.

Isian Bakpia

Isian coklat, keju, durian, kacang merah, kacang hijau dapat dibuat dengan mencampurkan bahan segar, gula pasir dan air. Perlu juga diperhatikan apabila isian dibuat dari bahan segar maka apakah terdapat penambahan pengawet dan bahan pengental. Untuk isian keju, perlu di-

perhatikan keju adalah salah satu jenis makanan olahan favorit yang berasal dari susu hewan, seperti: susu sapi, kambing, domba, dan unta.

Meskipun berasal dari susu, namun dalam proses pembuatannya melibatkan berbagai bahan yang dapat membuat produk olahan susu ini menjadi tidak halal. Keju dibuat melalui berbagai tahapan proses, yang dimulai dari proses penambahan bakteri starter, penambahan enzim penggumpal protease, pembentukan curd, pencetakan dan pengepresan, penambahan garam, serta penyimpanan (pematangan).

Enzim pencerna protein (*protease*) penting dipakai untuk menggumpalkan keju dan memisahkannya dari whey. Enzim yang dipakai dalam pembuatan keju beraneka ragam, seperti: enzim *rennet*, *pepsin*, *renin* (*chimosin*), renilase, dll. Enzim *rennet* yang dipakai bisa saja berasal dari hasil fermentasi (*microbial rennet*) maupun dari lambung anak sapi.

Jika berasal dari fermentasi mikroba maka harus dipastikan bahwa media yang dipakai untuk pertumbuhan mikroba tidak mengandung bahan yang diharamkan. Jika berasal dari lambung anak sapi maka tentunya cara penyembelihan menjadi penentu kehalalannya.

Jika enzim lain digunakan, maka sumbernya juga menjadi titik kritis kehalalannya. Selanjutnya, starter yang dipakai dalam pembuatan keju merupakan mikroba di mana media yang dipakai untuk menumbuhkannya dapat berasal dari bahan halal maupun haram.

Bagaimana dengan Bakpia Balong? Saat ini terdapat tujuh varian isian Bakpia Balong yaitu rasa coklat, keju, durian, kacang merah, kacang hijau, coklat keju, dan daging babi. Oleh karena itu, melansir pada laman Soclyfe, Bakpia Balong belum dapat

disertifikasi halal dikarenakan pembuatannya dalam satu pabrik dengan Bakpia Balong varian daging babi^[4].

Dengan informasi tersebut di atas, konsumen Muslim diharapkan senantiasa berhati-hati dalam memilih produk yang belum memiliki status kehalalan yang jelas. Hal tersebut semata-mata dilakukan untuk menjaga kualitas dan integritas ibadah seseorang, yakni menjaga takwa dan komitmen untuk tidak menjerumuskan diri kepada hal yang haram^[5]. (***)

SUMBER:

- [1] <https://travel.kompas.com/read/2021/04/23/071500927/10-destinasi-favorit-masyarakat-indonesia-dimomen-lebaran-2021?page=all>
- [2] <https://onosolo.id/kuliner-solo-nikmati-bakpia-balong-yang-legendaris/>
- [3] Wibowo, I.S. 2014. Perancangan Rebranding Bakpia "Balong" Sumber Rejeki Solo. Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain Universitas Kristen Petra Surabaya
- [4] <https://www.soclyfe.com/baca/bakpia-balong-kuliner-tiongkok-yang-jadi-oleh-oleh-khas-solo>
- [5] Putri, H.H, Muslim A. 2023. Internalisasi Sifat Wara' dalam Konsumsi Makanan Halal (Telaah Teori Konstruksi Sosial Peter L. Berger). Jurnal Riset Agama Volume 3, Nomor 1: 209-222. Program Studi Interdisciplinary Islamic Studies, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia
- [6] <https://halalmui.org/3-prinsip-sertifikasi-halal-produk/>

Givaudan
Human by nature

Pengembangan Padi Hibrida di Korea.

HYBRID FOOD: BEEF RICE, NASI YANG BERASAL DARI LABORATORIUM

Oleh Dr. Henny Nuraini

Auditor Halal LPPOM,
Peneliti Pusat Kajian Sains Halal
IPB University, Dosen Fakultas
Peternakan IPB University

Korea sebagai salah satu negara di Asia yang juga memerlukan beras sebagai salah satu sumber pangan karbohidrat telah berhasil membuat beras hibrida, yaitu beras yang dikombinasikan dengan sumber protein berasal dari daging sapi. Beras hibrida atau disebut **beef rice** ini, diciptakan dengan cara menggunakan butiran beras yang difungsikan sebagai lapisan matriks untuk menumbuhkan sel otot sapi.

Produk ini menyerupai campuran daging giling dan beras, dengan butiran berwarna pink yang lengket. Menurut tim yang dipimpin oleh peneliti biomolekuler Profesor Jinkee Hong dari Universitas Yonsei Korea Selatan, makanan ini kaya akan gizi dan bisa

menjadi solusi untuk meredakan tekanan produksi pangan. *Hybrid rice* ini mengandung protein dan lemak yang lebih tinggi daripada beras biasa, serta memiliki jejak karbon yang jauh lebih rendah daripada proses produksi peternakan sapi pedaging karena ditumbuhkan didalam laboratorium.

Hybrid Food merupakan istilah yang menggambarkan kombinasi unik antara dua atau lebih jenis bahan pangan berbeda untuk menciptakan bahan pangan baru yang menarik dan inovatif. Biji-bijian seperti beras dipilih karena bahan pangan ini aman, rendah dari kejadian alergi, memiliki profil dan struktur nutrisi yang cocok untuk kultur sel.

Pada riset ini, menggabungkan sel otot dan sel lemak sapi didalam butir-butir beras menawarkan pengalaman makanan yang belum pernah terbayangkan sebelumnya. Para ilmuwan melakukan riset ini dengan tujuan menciptakan bahan pangan yang lebih murah dan lebih ramah lingkungan serta mempunyai nilai nutrisi yang lebih baik.

CARA MEMBUAT BERAS HIBRIDA BEEF RICE

Ide untuk menumbuhkan daging di dalam butir-butir beras melibatkan teknologi mutakhir yang memungkinkan penggabungan sel-sel otot ke dalam struktur butir beras. Proses ini membutuhkan keahlian bioteknologi dan rekayasa genetika untuk menciptakan "beras daging" yang unik.

Proses menumbuhkan daging sapi di dalam bulir beras mengikuti langkah-langkah berikut (Park et al., 2024) : *Pertama*, melapisi butir beras dengan gelatin ikan dan enzim yang sesuai untuk pangan. Gelatin ikan digunakan sebagai *scaffold* bagi sel otot dan sel lemak sapi agar dapat tumbuh dan melekat pada butir beras. Gelatin ikan yang merupakan bahan non-mamalia yang paling dekat dengan matriks ekstraseluler (ECM) dan memiliki afinitas sel yang kuat.

Gelatin ikan bertindak sebagai *platform* bagi *mioblas* sapi dan sel punca mesenkim jaringan adiposa (*adMSC = adipose tissue-derived mesenchymal stem cells*) supaya dapat ditumbuhkan. Gelatin ikan lebih murah dibanding gelatin mamalia namun memiliki stabilitas termal dan sifat mekanik kurang baik.

Oleh karena itu, dipilih *mTG (mikroba transglutaminase)* sebagai ba-

han pelapis yang digunakan dalam produksi produk susu dan roti serta pengolahan daging, sebagai bahan pelapis tambahan. *mTG* dikenal sebagai enzim aditif makanan yang secara efektif mengikat silang *glutamin* dan *lisin* dalam *gelatin*.

Lapisan *gelatin/mTG (Gel/mTG)* akan meningkatkan stabilitas kimia dan fisik dari butir beras dengan mengikatnya ke dalam butir beras. Pati dan gelatin dapat membentuk ikatan hidrogen, dan rantai gelatin yang terikat pada pati dihubungkan silang oleh *mTG*. Langkah ini akan membantu sel otot dan sel lemak sapi melekat pada butir beras dan menyediakan media bagi sel-sel tersebut untuk tumbuh,

sehingga terbentuk produk yang mengandung daging dan lemak di seluruh butir beras.

Kedua, pada tahap ini melibatkan pemilihan dan isolasi sel otot dan sel lemak yang akan digunakan. Sel-sel tersebut diperoleh melalui biopsi pada hewan atau melalui proses kultur sel otot atau sel lemak.

Pada Gambar 1 dapat dilihat ilustrasi proses *implant* bakal sel otot (*myoblast*) dan sel lemak (*adMSC*) ke dalam butir beras yang sudah dilapisi gelatin ikan dan enzim. Butiran beras yang sudah ditanamkan atau diimplan sel punca otot dan sel lemak sapi kemudian ditempatkan di cawan petri untuk ditumbuhkan selama 9 hingga

Gambar 1. Tahapan proses pembuatan dan kadar nutrisi beef rice (Park et al., 2024)

11 hari. Sel otot dan sel lemak kemudian akan tumbuh di permukaan dan di dalam struktur bulir beras, setelah itu produk akhir pun akan dipanen.

Ketiga, setelah masa penanaman, hibrida *beef rice* dianalisis untuk mengetahui nilai gizi, tekstur, aroma, dan standar industri pangan lainnya.

KANDUNGAN GIZI

Proses menggabungkan biji-bijian dan sel otot atau lemak hewan pada produk ini dapat memberikan keseimbangan gizi yang baik antara protein dan karbohidrat. Kandungan nutrisi beras sebagian besar berasal dari karbohidrat yang jumlahnya hampir 80 % dari total berat keringnya, protein sekitar 7 %, serat berkisar 1,3 g per 100 g, vitamin B3 (*niacin*), mangan, zat besi dan fosfor.

Beras hibrida memiliki 8% lebih banyak protein dan 7% lebih banyak lemak daripada beras biasa. Pada table berikut dapat dilihat kadar nutrient dari beras hibrida dan beras biasa.

Produk akhir dari beras hibrida ini mengandung 4,8 gram sel daging sapi per kg beras yang dihasilkan, yang berarti komposisinya hanya 0,5% daging dan 99,5% beras.

PROFIL AROMA DAN TEKSTUR BEEF RICE

Secara umum, komponen penyusun aroma pada beras terdiri atas beberapa senyawa, yang masing-masing akan memberikan aroma berbeda. Tercatat lebih dari 100 komponen aktif pada beras yang sudah teridentifikasi, namun hanya beberapa komponen dengan kadar tertentu yang akan memberikan kontribusi terhadap karakteristik aroma pada beras.

Indonesia mempunyai varietas padi *aromatic* atau beras wangi dan biasanya hanya dapat ditanam di daerah tertentu sehingga memberikan aroma khas, rasa, dan kualitasnya tercapai maksimal dan menjadi ciri khas suatu daerah seperti beras *Pandan Wangi* di Cianjur, *Genjah Arum* di Banyuwangi, *Menthik Wangi* di Klaten, *Menthik Wangi Susu* di Magelang, serta berbagai varietas lokal lainnya.

Para peneliti Korea ini menyampaikan bahwa beras hibrida ini memiliki aroma seperti daging sapi dan *almond* (umami dan nutty aroma) jika memiliki lebih banyak sel otot, sementara beras dengan lebih banyak sel lemak hewani lebih beraroma krim, mentega atau minyak kelapa. Beras hibrida mempunyai tekstur yang lebih kencang/keras dan rapuh dibandingkan dengan beras tradisional yang umumnya lengket dan lembut.

PROSPEK PENGEMBANGAN PRODUK HYBRID FOOD BEEF RICE

Produk *beef rice* ini belum disetujui untuk komersialisasi, namun merupakan terobosan dalam menghasilkan sumber pangan dan protein dengan tujuan untuk mengurangi dampak perubahan iklim dari peternakan sapi pedaging dan sapi perah.

Potensi pengembangan dari proses menumbuhkan daging sapi di dalam butiran beras ini antara lain

Pertama, sebagai sumber protein yang terjangkau: Nilai gizi beras hibrida daging sapi mengandung lebih banyak protein dan lemak dibandingkan beras konvensional, selain itu dapat diperkaya asam amino esensial, vitamin dan nutrisi lainnya, sehingga menjadikannya sumber makanan yang padat nutrisi. Beras hibrida diperkirakan 6 - 8 kali lebih murah daripada harga daging sapi. Hal ini menjadikannya

Nutrien (jumlah per 100 g)	Jenis beras	
	Beras biasa	Beras hibrida
Karbohidrat	48.19 g	48.35 g
Protein	3580 mg	3890 mg
Lemak	140 mg	150 mg

Sumber : Park et al. (2024)

sumber pangan berprotein yang lebih terjangkau bagi masyarakat yang tidak mampu membeli daging sapi.

Kedua, mengurangi jejak karbon: Proses produksi beras hibrida memiliki jejak karbon yang jauh lebih kecil dibandingkan dengan proses produksi daging sapi, sehingga dapat membantu mengurangi dampak lingkungan akibat dari peternakan sapi pedaging. Perhitungan tim peneliti menunjukkan bahwa produksi beras hibrida menghasilkan 6,27 kg karbon dioksida per 100 gram protein, dibandingkan dengan 49,89 kg untuk proses produksi daging sapi.

Ketiga, bantuan pangan untuk ke-bencanaan: Beras hibrida dapat menjadi alternatif bantuan pangan untuk daerah-daerah yang mengalami bencana, karena kemudahan dalam penanaman dan distribusi.

ASPEK HALAL PADA PROSES PRODUKSI BEEF RICE

Bahan pangan ini merupakan produk inovatif yang dihasilkan dengan teknologi laboratorium, terdapat beberapa pertimbangan yang perlu diperhatikan jika ditinjau dari aspek kehalalan. Pada proses pembuatan perlu dicermati status kehalalan bahan yang digunakan mulai dari gelatin, enzim, asal hewan dari sel otot dan sel lemak yang akan diisolasi, media kultur serta kondisi fasilitas untuk menumbuhkan preparat sel beras tersebut.

Kemungkinan penambahan bahan tambahan lain seperti vitamin, enzim atau penambah aroma perlu diidentifikasi juga agar terhindar dari bahan yang tidak memenuhi persyaratan halal. Proses biopsi sel yang berasal dari hewan hidup untuk tujuan ini memerlukan kajian khusus terkait kehalalannya.

“Hybrid food dengan cara menumbuhkan daging di dalam butir-butir beras” adalah contoh inovasi yang menarik dalam dunia kuliner yang menggabungkan dua elemen bahan pangan yang berbeda menjadi satu entitas baru sehingga dapat menyajikan pengalaman makanan yang unik dan menarik. Dengan terus berkembangnya teknologi dan kreativitas, konsep ini dapat membuka jalan bagi eksplorasi lebih lanjut dalam dunia kuliner.

Meskipun konsep “menumbuhkan daging di dalam butir-butir beras” adalah inovatif, masih ada berbagai tantangan yang perlu diatasi, seperti proses dan kapasitas produksi, penerimaan konsumen, kehalalan dan keberlanjutan produksi. Eksplorasi dan pengembangan teknologi lebih lanjut, potensi *rice beef* sebagai *Hybrid Food* sangat besar untuk menjadi tren baru dalam dunia kuliner. (***)

MENGENAL K.H. AHMAD HANAFIAH ULAMA PEJUANG ASAL LAMPUNG

K.H. Ahmad Hanafiah, ulama sederhana asal Lampung, resmi memperoleh anugerah gelar pahlawan nasional dari pemerintah RI. Jasa dan perjuangannya bagi bangsa patut menjadi teladan.

Namanya memang belum seterkenal para ulama dan pahlawan nasional lainnya. Namun bagi warga Lampung, sosok K.H. Ahmad Dahlan adalah tokoh teladan. Perjuangan dan pengabdianya bagi bangsa dan agama sangatlah besar. Di mata para pemuda Lampung, K.H. Ahmad Hanafiah adalah sosok penting yang mengobarkan semangat juang laskar rakyat *Hizbullah Sabilillah* melawan penjajahan Jepang.

Oleh karena itu, dia diusulkan untuk mendapatkan gelar pahlawan nasional. Usulan yang dilayangkan Gubernur Lampung, Arinal Djunaidi itu pun disetujui Presiden Joko Widodo. Sehingga pada 6 November 2023 lalu K.H. Ahmad Hanafiah resmi memperoleh anugerah gelar pahlawan nasional, bersama dengan tokoh lain.

Usulan atas gelar kepahlawanan bagi K.H. Ahmad Hanafiah memang tidak berlebihan. Ulama asal Lampung Timur itu berperan besar dalam mempertahankan Republik Indonesia pada masa penjajahan. Bahkan, K.H. Ahmad Hanafiah mendirikan organisasi pejuang bernama Laskar Hizbullah sebagai medium pendidikan paramiliter bagi pemuda santri.

Dia juga memiliki sejumlah pengalaman, diantaranya pada masa penjajahan Jepang, dimana ia menjadi anggota *Chou Sangi Kai* di Karesidenan Lampung pada tahun 1945-1946. Selain itu, dia juga menjadi ketua Partai Masyumi, pimpinan Hizbullah Kewedana Sukadana dan anggota DPR Karesidenan Lampung pada tahun 1946-1947. Puncaknya, K.H. Ahmad Hanafiah ikut melawan Agresi Belanda menjelang malam 17 Agustus 1947 di Front Kamerung, Baturaja, Sumatera Selatan. Dia pun gugur saat itu.

KISAH PERJUANGAN

K.H. Ahmad Hanafiah dilahirkan di Sukadana, Lampung Timur, pada 1905. Ayahnya merupakan pengampu Pondok Pesantren Istishodiyah Sukadana, KH Moehammad Noer. Sejak kecil ia tumbuh di lingkungan agamis. Pada usia 5 tahun, Ahmad Hanafi sudah khatam membaca Al-Qur'an.

Di bawah didikan sang ayah, Ahmad Hanafiah mulai belajar ilmu agama. Di samping itu, Hanafiah juga mengenyam pendidikan umum di sekolah *Goverment* di Sukadana pada 1916. Seperti dikutip *Tirto. id.*, setelah lulus dari *Goverment*, Ahmad Hanafiah melanjutkan pendidikannya di Pesantren *Jamiatul Khair* di Jakarta (1916-1919). Pulang ke Lampung, ia mengabdikan sebagai guru ilmu agama di Sukadana hingga memperoleh gelar kyai.

Usai menjadi pengajar selama lima tahun (1920-1925), Ahmad Hanafiah mendalami ilmu agama lagi di Pesantren Kelantan Malaysia sejak 1925. Tidak berhenti di situ, K.H. Ahmad Hanafiah Lampung melanjutkan kuliah di Masjidil Haram, Makkah, Arab Saudi, sejak 1930 hingga 1936.

Sekembalinya ke Tanah Air, K.H. Ahmad Hanafiah aktif sebagai mubaligh di Lampung. Di samping menjalankan misi penyebaran ilmu agama, dia menjadi ketua Serikat Dagang Islam (SDI) wilayah Kewedanaan Sukadana (1937-1942). Memasuki era penjajahan Jepang, perjuangan K.H. Ahmad Hanafiah lebih banyak di bidang pendidikan. Salah satunya dengan memimpin Pondok Pesantren Al Ikhsan Sukadana. Ia juga sempat mengarang dua kitab, yakni *Al Hujjah* dan *Tafsir Ad Dohri*.

Puncak perlawanan K.H. Ahmad Hanafiah dilakukan ketika Belanda ber-

usaha menguasai Indonesia lagi setelah kemerdekaan pada 1945. Sang kiai berperan sebagai koordinator para pejuang Laskar *Hizbullah Sabilillah* di wilayah Lampung. Ia juga memimpin perang gerilya melawan Belanda dalam peristiwa Agresi Militer Belanda 1 pada 1947.

Dalam peristiwa Agresi Belanda 1 yang terjadi pada 1947, K.H. Ahmad Hanafiah memimpin laskar rakyat. Di bawah komando Ahmad Hanafiah, mereka menghadapi serangan Belanda yang menginvasi melalui jalur darat dari Palembang. Laskar rakyat yang dipimpin K.H. Ahmad Hanafiah kala itu hanya bersenjata golok. Oleh sebab itu, pasukan tersebut disebut sebagai Laskar Golok.

Namun, saat pertempuran berlangsung di area hutan belukar dekat Baturaja arah Martapura, K.H. Ahmad Hanafiah beserta pasukannya terkepung. Mereka akhirnya kalah. Kekalahan tersebut tidak lain disebabkan senjata Belanda yang lebih modern sedangkan pejuang rakyat hanya bermodal golok. K.H. Ahmad Hanafiah ditangkap hidup-hidup, kemudian wafat di tangan penjajah Belanda pada 17 Agustus 1947.

Sebagai penghormatan atas jasanya, Pemerintah Provinsi Lampung mengabadikan nama K.H. Ahmad Hanafiah dalam peresmian Gedung Serba Guna (GSG) Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Intan Lampung. Peresmian dilakukan oleh Gubernur Lampung Arinal Djunaidi pada Desember 2023 lalu. "Seluruh warga Lampung bisa merasa bangga terhadap KH. Ahmad Hanafiah yang menjadi tokoh pejuang Lampung yang menjadi pahlawan Nasional, serta dapat mencontoh nilai-nilai kepahlawannya, sehingga bisa diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari," ujar gubernur. (RPF/Dirangkum dari berbagai sumber)

Cek Produk Halal!

LPPOM MUI

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

AVAILABLE NOW

WAPRES RI BUKA BANTEN HALAL FESTIVAL

Wakil Presiden (Wapres) K.H. Ma'ruf Amin membuka Banten Halal Festival yang digelar di Menara Syariah Pantai Indah Kapuk (PIK) 2, Kosambi, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten, pada Selasa (02/04/2024).

Dalam acara bertajuk "Penguatan Ekosistem Ekonomi Halal Indonesia dalam Menghadapi Tantangan Global" tersebut, secara khusus Wapres memaparkan tiga langkah strategis bagi Banten. "Pertama, kapitalisasi potensi unggulan daerah dengan inovasi dan terobosan penguatan ekosistem rantai nilai halal.

Menurut Wapres, upaya ini antara lain ditempuh dengan meningkatkan keterisian dan produktivitas Kawasan Industri Halal (KIH) Cikande dan Jababeka melalui strategi promosi dan pemberian insentif yang tepat. "Tingkatkan produktivitas sektor industri pengolahan, perdagangan, dan transportasi yang menjadi kekuatan Banten. Ekosistem rantai nilai halal mesti diperkuat dari hulu ke hilir, termasuk yang berkaitan dengan percepatan sertifikasi halal," imbaunya.

Dalam forum Banten Halal Festival sebagai bagian dari *National Halal Fair* (NHF) yang digelar di 13 provinsi ini, Wapres menambahkan bahwa dengan jumlah pesantren terbanyak di Indonesia, Banten dapat menasar pengembangan ekosistem rantai nilai halal di lingkup pesantren demi mendorong kemandirian ekonomi pesantren dan menyejahterakan masyarakat di sekitarnya.

Langkah *Kedua*, tingkatkan sinergi lembaga keuangan syariah dalam penguatan industri halal serta tingkatkan inklusi keuangan syariah. Wapres menekankan pentingnya optimalisasi beragam produk keuangan syariah untuk meningkatkan pembiayaan syariah bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk dalam pengembangan lembaga keuangan mikro syariah, seperti *baitul maal wa tamwil*, koperasi syariah, dan koperasi pesantren. "Lembaga perbankan syariah seperti Bank Syariah Indonesia juga diimbau untuk dapat melaksanakan program tanggung jawab sosial dan lingkungan guna memfasilitasi sertifikasi halal bagi UMKM," ungkapnya.

Adapun strategi *ketiga*, kata Wapres, tingkatkan kerja sama pengembangan ekosistem ekonomi dan keuangan syariah dengan memperbanyak kemitraan bisnis di tingkat global, terlebih Banten sangat strategis di sektor perdagangan dan menjadi salah satu pintu ekspor Indonesia. "Posisi ini harus dioptimalkan demi meningkatkan ekspor produk halal Banten. Dorong dan intensifkan pendampingan pelaku usaha untuk mampu masuk ke pasar global," pintanya.

Wapres juga mengingatkan, Banten harus terus meningkatkan kerja sama dengan para pelaku usaha dari berbagai negara, baik di kawasan ASEAN, Timur Tengah, maupun kawasan lainnya. Untuk itu, ia mengapresiasi penyelengga-

Pembukaan Banten Halal Festival oleh Wapres RI. Sumber: Dok. setwapres.

raan kegiatan yang diinisiasi oleh Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah (KDEKS) Provinsi Banten dengan Menara Syariah, Bank Indonesia, Masyarakat Ekonomi Syariah (MES), dan *International Business Association* (IBA) ini, sebagai wujud kemitraan untuk meningkatkan inklusi dan literasi ekonomi dan keuangan syariah, khususnya produk halal.

"Saya merasa bangga melihat antusiasme KDEKS dan masyarakat Banten yang tinggi terhadap ekonomi syariah. Dari Banten untuk Dunia menjadi penegasan bahwa Banten mampu, Banten Berani berkiprah lebih besar dalam perdagangan produk halal global," tuturnya.

Sebelumnya, Pj. Gubernur Banten Al Muktabar menyampaikan, Pemerintah Provinsi Banten melakukan berbagai pengembangan wilayah dengan mengandalkan aspek historis Banten dan mengedepankan potensi kelautannya. "Kawasan ini benar-benar kita dorong di mana aspek kesejarahan Banten yang selalu menjadi pusat peradaban dalam berbagai agenda. Tidak berlebihan kalau Banten menggagas hal-hal yang berbasis dunia dengan dasar Banten," ujarnya.

Sementara, Ketua KDEKS Provinsi Banten Siti Ma'rifah mengungkapkan bahwa acara ini merupakan kegiatan perdana yang direncanakan untuk diselenggarakan setiap tahun. Banten Halal Festival Ramadhan terdiri atas kegiatan seminar, talk show, bazar usaha kecil dan menengah, fashion show, tausiah ramadan, dan santunan sosial. "Program ini diharapkan sebagai bentuk perwujudan ikhtiar dalam membuat gerakan bersama menjadikan Indonesia sebagai *global halal hub* dapat terwujud dalam waktu yang tidak terlalu lama," lapor Siti Ma'rifah.

Hadir dalam acara ini, Wakil Ketua Dewan Perwakilan Daerah (DPD) Nono Sampono, Bupati Tangerang Andi Ony, Komisaris Menara Syariah Harianto Solichin, dan segenap perwakilan dari berbagai lembaga dan institusi. (Setwapres)

TINGKATKAN INDUSTRI HALAL BI GELAR SEMINAR NASIONAL SHEFO 2024

Seminar KNEKS. Sumber: dok. bi.go.id.

Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) yang diwakili oleh Direktur Infrastruktur Ekosistem Syariah KNEKS Sutan Emir Hidayat menjadi narasumber dalam Seminar Nasional Sharia Economic and Financial Outlook (ShEFO) 2024 yang diselenggarakan oleh Bank Indonesia.

Acara ini berlangsung pada Senin, 26 Februari 2024 di Jakarta dengan mengangkat tema “Sinergi Ekonomi dan Keuangan Syariah Memperkuat Ketahanan dan Kebangkitan Ekonomi Nasional”. Dalam kegiatan ini dilakukan juga Peluncuran Buku Kajian Ekonomi dan Keuangan Syariah Indonesia (KEKSI) 2023. Buku tersebut memberikan gambaran menyeluruh mengenai perkembangan ekonomi dan keuangan syariah Indonesia, termasuk pencapaian, pembelajaran, dan arah kebijakan ke depannya.

Dalam paparannya, Direktur Infrastruktur Ekosistem Syariah KNEKS, Sutan Emir Hidayat, menyatakan bahwa KNEKS telah menyiapkan strategi untuk mengakselerasi program sertifikasi halal dari implementasi UU JPH Tahun 2024. Sampai dengan Februari 2024, jumlah produk yang bersertifikasi halal sebesar 3,920,811 produk, dengan di antaranya 1.350.947 produk dengan metode self-declare.

KNEKS juga memiliki program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI), yaitu program yang diinisiasi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Kementerian/Lembaga, Pemda dan mitra BPJPH lainnya dalam rangka sukseskan program 10 juta produk bersertifikat halal, untuk membantu penguatan UMK.

Sutan Emir juga memaparkan, “Bahwa sudah upaya peningkatan kapasitas

UMKM berupa penerbitan 8 Modul Dasar Pembinaan UMKM Industri Halal. Kemudian KNEKS juga mengupayakan penguatan Rantai Nilai Industri Halal (*Halal Value Chain*) dengan memaksimalkan peran keuangan syariah produktif dan dana sosial syariah produktif.”

Selain itu, pada tahun 2023, tercatat data produk ekspor bersertifikasi halal telah mencapai 46.068 produk, yang dilaporkan oleh 146 perusahaan/eksportir. Tantangan dari program ini adalah: pertama, kurangnya kerjasama antar negara terkait keberterimaan sertifikasi halal, termasuk mekanisme pengawasan lalu lintas produk halal luar negeri. Kedua, tingkat kesadaran dan pemahaman yang masih rendah oleh pelaku usaha (eksportir/importir) maupun LHLN mengenai kewajiban halal Indonesia.

Maka dari itu, dia menyebutkan, diperlukan sinergi bersama Kemenag (BPJPH), Kemenkeu (Ditjen Bea & Cukai, LNSW), Kemendag dan Kemenlu untuk melakukan kerjasama keberterimaan halal dengan LHLN serta penyusunan proses bisnis impor produk halal. “KNEKS bersama Ditjen Bea & Cukai, BPJPH dan Kemenlu perlu melakukan sosialisasi kepada eksportir/importir dan LHLN terkait pemberlakuan kewajiban halal untuk transaksi perdagangan ekspor/impor,” ujar Emir.

Melalui acara ini, diharapkan perkembangan industri halal di Indonesia semakin meningkat, dan dapat menjadi motivasi bagi UMKM agar meningkatkan kelayakan usaha untuk mendapatkan sertifikat halal, meningkatkan kapasitas kemampuan usaha, serta efisiensi rantai nilai industri halal. (bi.go.id)

KEPRI GELAR SEMINAR INTERNASIONAL NAVIGATING GLOBAL HALAL VALUE CHAIN

Provinsi Kepulauan Riau (Kepri) merupakan salah satu pionir dalam pengembangan ekosistem rantai nilai halal karena memiliki Kawasan Bintan Inti Halal Hub yang mampu mengeksplor berbagai produk halal. Saat ini Pemerintah Provinsi (Pemprov) Kepri juga terus memfasilitasi pendampingan dan kurasi produk halal UMKM.

Peta jalan transformasi pengembangan ekonomi syariah Kepri tersebut, menurut Wakil Presiden (Wapres) K.H. Ma'ruf Amin menjadi salah satu proyek percontohan transformasi ekonomi yang lebih inklusif, berkelanjutan, dan sejalan dengan prinsip syariah yang dapat ditiru daerah lain. Bahkan ia menyebut industri halal dapat menjadi penentu peningkatan perekonomian Kepri yang signifikan.

"Dengan berfokus pada industrialisasi produk halal, berorientasi ekspor, dan pengembangan pariwisata ramah muslim atau pariwisata halal, saya meyakini, ekonomi halal dapat berperan sebagai game changer dan akselerator dalam transformasi ekonomi di Kepulauan Riau," tegas Wapres saat meresmikan Pembukaan Kepri Ramadan Fair 2024 (KURMA 2024) dan Seminar Produk Halal Go Global di Gedung Daerah Provinsi Kepulauan Riau, Jl. S. M. Amin No. 1, Tanjungpinang, Kepulauan Riau (Kepri), Jumat (15/03/2024).

Lebih lanjut, Wapres menyebutkan bahwa industri halal saat ini menjadi salah satu unsur penting dari rencana strategis pembangunan ekonomi negara-negara di dunia. Tidak hanya bagi negara mayoritas muslim, tetapi juga negara minoritas muslim pun meyakini potensi besar industri halal.

"Sebut saja misalnya Korea Selatan, salah satu negara yang memiliki strategi pengembangan pangan halal dan promosi ekspor sejak 2015, dan kini mampu terus meningkatkan ekspor produk halalnya," ujar Wapres mencontohkan.

Di Indonesia sendiri, sambung Wapres, pengembangan industri halal

juga dilandasi kesadaran akan potensi besar tersebut, serta diarahkan untuk mendukung cita-cita Indonesia menjadi pusat produsen halal terkemuka dunia. "Pemerintah menjadikan industri halal bagian penting dari transformasi ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan, serta terus menyelaraskan pengembangan industri halal dengan perencanaan pembangunan jangka menengah dan jangka panjang," ujarnya.

Lebih jauh Wapres mengungkapkan, formulasi strategi pengembangan industri halal nasional telah tertuang dalam Masterplan Industri Halal Indonesia 2023–2029, yang meliputi peningkatan produktivitas dan daya saing, penguatan keuangan dan infrastruktur, penerapan dan penguatan kebijakan/regulasi, serta penguatan kesadaran dan gaya hidup halal.

Wapres pun menekankan bahwa satu kunci pengembangan industri halal adalah terbangunnya ekosistem rantai nilai halal yang kuat dari hulu ke hilir. Rantai nilai halal ini mencakup keseluruhan proses produksi, disertifikasi, dan distribusi produk, dengan menerapkan prinsip inklusif dan berkelanjutan secara konsisten, sehingga terbentuk kepercayaan konsumen dan integritas bisnis.

"Saat ini, penguatan rantai nilai halal menjadi salah satu dari program utama peningkatan produktivitas dan daya saing industri halal nasional. Beragam sektor unggulan rantai nilai halal terus dikembangkan, antara lain dengan terus memperkuat jaminan produk halal dan dukungan ekosistem ekspor produk halal," terangnya.

Menurut Wapres, ekosistem rantai nilai halal yang kuat tidak saja akan meningkatkan ekspor produk halal, tetapi juga menjadikan Indonesia sebagai pemain utama dalam rantai nilai halal global. "Ini adalah kerja besar yang perlu dukungan multipihak, pemerintah pusat dan daerah, serta para

Peresmian acara Kurma 2024 di Kepri oleh Wapres RI. Sumber: dok.setwapres.

pelaku usaha industri halal di Tanah Air," tegas Wapres.

"Kegiatan Kepulauan Riau Ramadan Fair atau KURMA 2024, yang dirangkai dengan seminar internasional, adalah upaya pengembangan ekosistem rantai nilai halal, sekaligus sarana peningkatan literasi pelaku usaha dan masyarakat akan produk halal dan rantai nilai halal," imbuhnya.

Sebelumnya, Kepala Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Kepri Suryono melaporkan bahwa KURMA 2024 merupakan bagian dari *National Halal Fair* yang diorkestrasi oleh Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS). Kegiatan ini akan berlangsung mulai hari ini sampai dengan sepuluh hari mendatang.

"Rangkaian acara KURMA 2024 akan dimulai dengan seminar internasional pada siang ini bertajuk '*Navigating Global Halal Value Chain: Trends and Challenges*'. Seminar ini akan dihadiri narasumber dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Indonesia, Majelis Ujama Islam Singapura, penyelenggara MIHAS Malaysia, serta pelaku usaha halal dari Kepulauan Riau, yaitu Ayam Penyet Ria," paparnya.

Seminar ini, sambung Suryono, diharapkan dapat meningkatkan literasi dan memotivasi pelaku usaha halal di Kepri untuk menuju pasar global dengan memanfaatkan keunggulan geografis yang dekat dengan negara tetangga. (Setwapres)

BPJPH LIBATKAN STAKEHOLDER, LPPOM MUI SIAP SUKSESKAN WHO 2024

Pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal di Indonesia akan mulai diberlakukan setelah selesainya masa penahapan pertama kewajiban sertifikasi halal pada 17 Oktober 2024 mendatang. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berupaya memperkuat sinergi kolaborasi, sementara LPPOM MUI siap berpartisipasi dalam menyukkseskan pelaksanaan Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 mendatang.

Penahapan pertama kewajiban sertifikasi halal akan berakhir pada 17 Oktober 2024, sebagaimana diamanatkan oleh regulasi Jaminan Produk Halal. Adapun khusus untuk produk UMK, masa penahapan ini dimundurkan menjadi 2026. Untuk itu BPJPH terus memperkuat sinergi kolaborasi dengan melibatkan stakeholder baik di pusat maupun di daerah di seluruh Indonesia.

Hal tersebut ditegaskan oleh Kepala BPJPH, Muhammad Aqil Irham di Jakarta, Kamis (29/2/2024). Lebih lanjut, Aqil mengatakan bahwa pemberlakuan penahapan pertama kewajiban sertifikasi halal tersebut sesuai ketentuan PP Nomor 39 Tahun 2021 diberlakukan bagi tiga kelompok produk. *Pertama*, produk makanan dan minuman. *Kedua*, produk bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Dan *ketiga*, jasa penyembelihan dan hasil sembelihan.

"Penahapan tersebut dalam rangka melaksanakan amanat Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Republik Indonesia wajib bersertifikat halal." kata Aqil seperti dilansir bpjph.halal.go.id.

"Berbagai stakeholder mulai dari Kementerian/Lembaga, Pemerintah Daerah, dinas dan instansi terkait, LPH, LP3H, perguruan tinggi, halal center,

Kepala BPJPH M. Aqil Irham. Sumber: dok bpjph.

asosiasi, pelaku usaha, perbankan, ormas hingga tokoh masyarakat kita gandeng untuk secara kolaboratif bersama-sama melaksanakan sosialisasi dan edukasi Wajib Halal Oktober 2024 ini." kata Aqil menjelaskan.

Digalakkannya sosialisasi dan edukasi wajib halal tersebut bertujuan agar masyarakat khususnya pelaku usaha semakin teredukasi dengan baik. Sehingga, pelaku usaha yang belum bersertifikat halal bersegera dalam melaksanakan kewajiban sertifikasi halal.

"Sosialisasi Wajib Halal Oktober 2024 ini adalah kelanjutan dari berbagai program sosialisasi wajib halal yang telah dilakukan sebelumnya. Tahun 2022 lalu, BPJPH juga menggelar Kampanye Wajib Sertifikasi Halal di 1.012 titik secara serentak di seluruh Indonesia yang bahkan mendapatkan rekor MURI sebagai kampanye serentak terbesar yang pernah ada." lanjut Aqil.

Rencananya, sosialisasi Wajib Halal Oktober 2024 dengan melibatkan seluruh mitra dan stakeholder dilaksanakan melalui serangkaian kegiatan

di seluruh provinsi dan 3.000 titik desa wisata. Di sana, selain sosialisasi kewajiban sertifikasi halal, pelaku UMK juga dapat secara langsung melakukan konsultasi dan pendampingan permohonan sertifikasi halal oleh Pendamping PPH yang ada di wilayah masing-masing.

Peningkatan Layanan Sertifikasi Halal Terkait penyelenggaraan layanan sertifikasi halal, lanjut Aqil, BPJPH juga terus melakukan upaya-upaya strategis untuk peningkatan layanan. Di antaranya dengan melakukan penguatan ekosistem layanan sertifikasi halal. Upaya ini dilakukan BPJPH dengan memperbanyak serta memperluas sebaran LPH dan LP3H. Juga, dengan menyiapkan SDM layanan yang lebih banyak dan merata.

Saat ini, untuk mendukung layanan sertifikasi halal reguler telah tersedia 68 LPH dengan 1.005 orang auditor halal di dalamnya. Sedangkan untuk mendukung layanan sertifikasi halal self declare, tersedia 237 LP3H, dengan 85.360 orang Pendamping atau P3H.

"Kami masih terus berupaya memperkuat SDM halal ini dengan terus mendorong pelatihan-pelatihan bagi Auditor Halal, Pendamping PPH, Penyelia Halal, Juru Sembelih halal, yang dilaksanakan melalui 17 Lembaga Pelatihan JPH yang ada," jelas Aqil.

Selain itu, BPJPH secara berkesinambungan juga terus melakukan pengembangan sistem untuk layanan sertifikasi halal lebih yang mudah, murah, cepat, dan akuntabel. Setelah penetapan tarif layanan yang lebih murah, BPJPH juga terus mengembangkan digitalisasi dan otomasi sistem Sihalah melalui pemanfaatan teknologi AI dan blockcahin.

Berbagai upaya tersebut juga dilakukan BPJPH simultan dengan mengencarkan sosialisasi, edukasi, literasi, dan fasilitasi sertifikasi halal dengan melibatkan berbagai *stakeholder*. Penguatan kerja sama JPH secara domestik maupun internasional juga terus dilakukan guna memperkuat ekosistem halal

Sementara itu, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) melalui kantor perwakilannya di 34 provinsi di Indonesia turut berkontribusi dalam kegiatan tersebut.

Hal tersebut tak lain sebagai bentuk dukungan serius LPPOM MUI untuk mendorong terwujudnya implementasi wajib halal 2024 untuk produk makanan dan minuman. Adapun kegiatan yang dilakukan berupa kunjungan pengawasan bersama ke Rumah Potong Hewan (RPH) serta melakukan survei hasil sembelihan dan sosialisasi WHO 2024 di pasar tradisional.

Kurun waktu 4-5 Mei 2024, LPPOM MUI telah melakukan kegiatan tersebut di wilayah Provinsi Bengkulu, Nusa Tenggara Timur (NTT), dan Bangka Belitung (Babel). LPPOM MUI Provinsi Bengkulu bersama Satuan Tugas (Satgas) Kanwil Kemenag Provinsi Bengkulu dan Dinas Peternakan menyambangi

RPH Padang Serai, Kec. Kampung Melayu Kota Bengkulu. LPPOM MUI Bengkulu bersama BPJPH Pusat juga telah melakukan survei hasil sembelihan dan sosialisasi WHO 2024 di pasar tradisional Kota Bengkulu.

Kegiatan yang sama juga dilakukan di NTT. LPPOM MUI Provinsi NTT bersama BPJPH Pusat dan Satgas Halal Kanwil Kemenag NTT juga telah melakukan pemeriksaan ke RPH ALDIA. Sementara di Bangka Belitung, LPPOM MUI Provinsi Babel beserta BPJPH dan Tim Satgas Halal Kanwil Kemenag Babel mengunjungi UPT RPH milik Pemerintah Kota Pangkalpinang di Kelurahan Air Mawar, Kecamatan Bukit Intan Kota Pangkalpinang.

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati, menegaskan regulasi yang tengah berlaku saat ini menjadi tantangan bersama seluruh pemangku kepentingan industri halal Indonesia. Pihaknya mengaku siap dalam menghadapi wajib halal pada Oktober 2024. 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 de-

Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati.

ngan 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 terstandarisasi. 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, seperti dikutip *halalmui.org*.

Berbagai program juga telah dilakukan LPPOM MUI untuk mendorong terwujudnya WHO 2024. Salah satunya Festival Syawal, yang merupakan program tahunan LPPOM MUI berfokus dalam fasilitasi sertifikasi halal pelaku usaha sektor mikro dan kecil (UMK) sebagai bentuk komitmen LPPOM MUI untuk terus mendukung pemerintah dalam meningkatkan jumlah produksi produk halal Indonesia, yang diharapkan kelak dapat bersaing hingga ke kancah global. (***)

INDONESIA HADIR DI LATINO AMERICANO HALAL EXPO 2024

Pameran Halal di Chili

Indonesia dengan bangga berpartisipasi dalam ajang bergengsi *Halal Expo Food Latino-Americana* ke-10 Tahun 2024 yang digelar di Hotel Intercontinental (11/4/2024). Dengan kehadiran sekitar 400 pengunjung, acara ini berfungsi sebagai platform untuk mempromosikan beragam produk makanan halal ke pasar Chili.

Selain peserta pameran lokal, acara ini juga menghadirkan stand dari berbagai perwakilan negara asing untuk dapat mendorong kolaborasi dan pertukaran internasional.

Duta Besar RI mendapat kehormatan tersendiri untuk menyampaikan sambutan pada upacara pembukaan, menekankan dedikasi Indonesia dalam mempromosikan produk halal dan

Duta Besar RI mendapat kehormatan tersendiri untuk menyampaikan sambutan pada upacara pembukaan, menekankan dedikasi Indonesia dalam mempromosikan produk halal dan memperkuat hubungan bilateral dengan Chili.

memperkuat hubungan bilateral dengan Chili.

Partisipasi Indonesia menggarisbawahi pendekatan proaktif dalam mem-

perluas kehadirannya di pasar halal global, sejalan dengan visi negara untuk menjadi pemain terkemuka dalam industri halal global. (Kemlu.go.id)

SMIIC KEMBALI MENYELENGGARAKAN INTERNATIONAL HALAL CONFERENCE

International Halal Conference kembali diselenggarakan oleh SMIIC pada periode 28 Maret hingga 4 April 2024 secara online. *International Halal Conference* yang telah memasuki Edisi ke-5 ini mengusung tema Memahami dan Mengimplementasikan Kerangka Etika dalam Ekonomi Halal Global.

Konferensi halal internasional yang diselenggarakan oleh SMIIC merupakan inisiasi perdana di dunia yang mempertemukan para pakar ekonomi halal dari seluruh dunia untuk menyampaikan webinar pada satu platform. Konferensi ini bertujuan untuk mengatasi tantangan yang umum terjadi dalam menjalankan etika bisnis islam untuk industri halal. Mendorong kerjasama antara konsumen dan pelaku bisnis dalam menerapkan standar etika.

The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) merupakan wadah besar bagi negara anggota *Organisation of Islamic Cooperation* (OKI) di bidang standar dan metrologi. Tercatat 57 negara di dunia telah menjadi anggota OKI yang juga menjadi anggota *Perserikatan Bangsa-Bangsa* (PBB) dan Uni Eropa (UE).

Indonesia telah terdaftar sebagai bagian dari SMIIC sejak tahun 2020. Beragam aliran pemikiran, kebudayaan, dan peraturan dari berbagai Negara Islam, melahirkan kesenjangan dan perbedaan yang signifikan. SMIIC hadir memegang peran penting dalam menyelaraskan standar halal global. Harmonisasi dilakukan untuk melindungi kepentingan konsumen Muslim dalam skala global dan memitigasi potensi perselisihan perdagangan internasional yang timbul dari kurangnya informasi dan fasilitasi kegiatan ekspor dan impor produk halal.

International Halal Conference 5th Edition ini dilaksanakan dengan meto-

BPJPH Hadir di SMIIC. Sumber: Kemenag.go.id.

de presentasi dan diskusi panel yang terbagi menjadi 7 Sesi yang melibatkan para pakar dibidangnya. Sesi pertama *Opening Ceremony and Introduction* dipandu oleh moderator Dr. NorSaidatul Akmar Mazelan dari SustNET.

Sesi ini diisi dengan sambutan perwakilan penyelenggara Dr. Alina Abdulrahim dari USIM serta para keynote speech yaitu H.E. Mr. Ihsan Ovut dari SMIIC, Annamaria Aisha Tiozzo Founder dan Direktur *World Halal Development*, Halal Roma, dan Dr. Mohammed Habibullah dari IIUM.

Selanjutnya dibuka panel diskusi mengenai pentingnya memahami Etika Bisnis Islam untuk diterapkan sebagai gaya hidup dan sebagai bentuk ibadah. Professor Dr Faridah Hj Hassan turut hadir dalam panel diskusi ini. Menjadi topik hangat bahwa sebagian besar pelaku usaha produk halal adalah non-muslim, hal ini menjadi tantangan bagi pelaku usaha agar konsumen muslim mempercayai produk tersebut terjamin untuk dikonsumsi dan digunakan sehari-hari.

Di sisi lain, tidak sedikit perusahaan, investor, distributor, dan stakeholder terkait yang tidak berupaya memperjelas status produknya karena merasa Etika Bisnis Islam sulit untuk dipahami dan dijalankan. Tingginya pertumbuhan Muslim di dunia menjadi pertimbangan yang tidak dapat dikesampingkan oleh seluruh pihak.

Sesi kedua yaitu *Islamic Ethics and Business Practices* dengan moderator Assoc Prof Dr Syahirah Abdul Syukor dari USIM. Pada sesi ini Al-Quran dan Hadits dikenalkan sebagai panduan etika perdagangan halal yang mengedepankan transaksi yang adil dan transparan, oleh Umar Munshi, *Founder Ethis, Global Sadaqah dan Hassan Angels*.

Sesi ketiga yaitu *Halal Certification and Standards* dengan moderator Dr. Mohammed Ali Alsheikh Wace. Presentasi oleh Dr. Damir A., Direktur Agency Halal Quality Certification, Bosnia dan Herzegovina, membahas peran Lembaga Sertifikasi Halal dalam menjaga pelaksanaan standar etika.

Sesi keempat yaitu *Ethical Marketing & Brand Development for Halal Businesses*, dengan moderator Dr Umi Hamidaton Mohd Sofian Lee, dari USIM. Presentasi dari Madam Annamaria membahas Pentingnya Integrasi Etika Bisnis Islam, Sertifikasi Halal, dan *Islamic Marketing for Halal Brand Development*. Madam Annamaria menekankan *Islamic Marketing* bukanlah mempromosikan agama islam, melainkan menyepakati agama berdampak terhadap konsumsi. Dilanjutkan presentasi Adlin Dato' Masood dari USIM mengenai *Ethical* dan *Unethical* dalam pemasaran dan pengembangan merek.

Dilanjutkan presentasi dari Daniel Ng, ExCo Smart Cities Network dan penasehat organisasi SCCCI, MAD Academy dan OpenGov Asia, membahas *How to Unlock Ai Technology*, Mohd. Jabal Abdul Rahim dari Serunai Halal Centre of Excellence mengenai Industri Halal dan Digitalisasi Halal.

Sesi kelima *Importance of Ethics and Sustainability in Halal business development*, dipandu oleh Dr. NorSaidatul. Presentasi Datin Dr. Ts. Norsaadah Zakaria membahas *Islamic Fashion* yang berkelanjutan sebagai Kunci Identitas Komunitas Muslim. Selanjutnya presentasi Amjad Aghwan, Dr Billy Tang dan Dr. Faridah.

Sesi keenam yaitu *Rights of Employees, Consumers and the Environment*, dipandu oleh Sister Amal. Pada presentasi pertama, Habib Ghanem, Direktur *US Halal Chamber of Commerce* membahas pentingnya sertifikasi dan pemenuhan regulasi pangan halal dan cara membangun kepercayaan dan pilar untuk generasi muda di masa depan. Presentasi kedua oleh Datin Jaiyah Shabudin, *Tourism Consultant*, Malaysia, membahas Etika konsumen dalam mendukung *Muslim Friendly Tourism*. Presentasi ketiga oleh Dr Syahika Huda Binti Paiman, membahas Solusi penyelesaian isu etika di indus-

tri makanan minuman dan perhotelan. Terakhir dibuka panel diskusi terkait Strategi konsumen untuk mengembangkan *awareness* dan membuat *branding* terhadap implementasi standar etika dalam aktivitas bisnisnya.

Memahami hak-hak konsumen dalam pasar Halal sangat penting, dengan penekanan pada keselamatan, aksesibilitas informasi, dan nilai-nilai etika dalam pengembangan produk. Bisnis juga memiliki tanggung jawab terhadap konservasi lingkungan, pengelolaan limbah, dan praktik berkelanjutan. Dengan memperhitungkan aspek etis dalam operasinya, perusahaan dapat mengurangi dampak lingkungan mereka dan mendorong perdagangan Halal yang lebih ramah lingkungan.

Dalam ranah pariwisata ramah muslim, penting untuk mengakomodasi persyaratan agama, standar layanan, dan Sertifikasi Halal dengan tujuan untuk memenuhi permintaan yang semakin meningkat akan pengalaman perjalanan yang berkelanjutan. Dalam hal ini, etika halal dalam penyediaan makanan, standar keamanan, dan protokol kebersihan menjadi fokus utama.

Memberdayakan konsumen untuk membuat keputusan dan mengadvokasi praktik berkelanjutan juga penting. Transparansi, perluasan tanggung jawab produsen, dan integrasi nilai etika dalam pengembangan produk menjadi kunci dalam hal ini. Pertimbangan etis menjadi dasar ekonomi Halal yang berkelanjutan, dengan mengembangkan kepercayaan konsumen, pelestarian lingkungan, dan integritas industri. Dengan memprioritaskan etika dalam semua aspek pasar Halal, dapat membuka jalan bagi pertumbuhan inklusif dan konsumsi yang bertanggung jawab.

Sesi ketujuh yaitu *Future Outlook on Ethics in Halal Industry* tanpa panel diskusi. Dibuka dengan presentasi yang disampaikan oleh Rozi Osman

mengenai Refleksi Kepentingan Etika untuk Masa Depan Ekonomi Halal. Ditutup dengan presentasi *Key takeaways from the 5th International Halal Conference* yang disampaikan oleh Dr. Alina Abdulrahim.

Dalam konteks bisnis halal, pemahaman dan penghormatan terhadap budaya menjadi sangat penting. Dengan menghargai keberagaman tradisi dan keyakinan, bisnis dapat membangun kepercayaan dan menciptakan lingkungan yang inklusif bagi konsumen global. Praktik halal juga menekankan pentingnya menghormati hewan. Perlakuan etis terhadap hewan sebelum dikonsumsi menjadi hal yang sangat penting, sesuai dengan nilai-nilai inti sertifikasi halal. Namun, tantangan dalam sertifikasi halal tetap ada, terutama dalam penyesuaian persyaratan sertifikasi di berbagai negara. Upaya kolaboratif dan pemahaman bersama menjadi kunci dalam mengatasi tantangan ini, terutama di wilayah mayoritas non-Muslim seperti Argentina.

Pendidikan tentang praktik halal juga menjadi penting, baik untuk konsumen maupun pelaku bisnis. Pendidikan dini tentang hal ini dapat membantu menghilangkan kesalahpahaman dan memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip Islam. Kerjasama antara pemerintah, kedutaan besar, dan pemangku kepentingan lainnya juga sangat penting dalam mempromosikan dan menjaga praktik halal di seluruh dunia. Kolaborasi ini memungkinkan aktivitas-aktivitas bersama untuk mengatasi tantangan regional dan bekerja menuju visi halal yang terpadu. (*Dirangkum dari materi seminar SMIIC oleh Naomi Charissa Intaqta*)

KETUM MUI BERKUNJUNG KE KANTOR LPPOM

Ketua Umum MUI berkunjung ke kantor pusat LPPOM MUI untuk mengenal lebih dekat peran dan fungsi LPPOM sebagai LPH serta Laboratorium LPPOM MUI.

Ketua Umum Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengunjungi Kantor LPPOM MUI pada 24 April 2024 di Global Halal Centre, Bogor. Kunjungan ini dalam rangka mengenal lebih dekat peran dan fungsi LPPOM sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) serta Laboratorium LPPOM MUI.

K.H. M. Anwar Iskandar menyebutkan bahwa keterlibatan seseorang dalam proses sertifikasi halal sebuah produk menjadi keberkahan yang luar biasa karena dapat menjadi ladang amal jariah seseorang. Oleh karena itu, Kiai Anwar Iskandar mengingatkan insan LPPOM agar senantiasa bekerja dengan penuh profesionalitas dan kredibilitas tinggi, sehingga mampu memberikan ketenteraman bagi umat.

"Pada Oktober 2024, sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), diberlakukan wajib halal bagi seluruh produk yang beredar di Indonesia. Ini menjadi tugas yang berat. Kehadiran LPPOM sangat berpengaruh terhadap suksesnya implementasi regulasi yang ada. Semoga LPPOM diberikan kejayaan oleh Allah Swt..," ungkap Kiai Anwar Iskandar.

Pada kesempatan ini juga, Kiai mengucapkan selamat atas diperolehnya sertifikat akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan nomor REG RI LH A-1U11000020693124. Ini menjadi pemantik semangat baru bagi LPPOM untuk terus meningkatkan layanannya.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, mengatakan bahwa kunjungan Ketua Umum MUI ini merupakan sebuah kehormatan bagi LPPOM. Sebagai LPH, LPPOM senantiasa mengembangkan program dan layanannya agar terus mampu memberikan yang terbaik bagi pelaku usaha, khususnya di Indonesia, di berbagai skala bisnis.

"Merupakan sebuah kehormatan yang luar biasa Kiai Anwar Iskandar berkenan untuk mampir ke kantor kami. Tentu ini menjadi pacuan semangat kami untuk terus memberikan kontribusi nyata bagi kemajuan industri halal Indonesia. Ini juga menjadi pengingat kami agar senantiasa meluruskan niat, sehingga apa yang kami lakukan dapat sesuai dengan

Kunjungan ketum MUI.

tujuan awal dibentuknya LPPOM, yakni memberikan ketenteraman bagi umat," jelas Muti Arintawati.

Ketersebaran LPPOM di 34 provinsi di Indonesia serta lebih dari 1.000 auditor halal menjadi upaya LPPOM untuk memudahkan pelaku usaha dalam melakukan sertifikasi halal.

LPPOM sebagai LPH pertama di Indonesia terbuka pada berbagai pihak dan pelaku usaha dalam berbagai bentuk kolaborasi demi mendorong kemajuan industri halal di Indonesia. Lebih dari 50.000 pelaku usaha sudah disertifikasi halal melalui LPPOM. Jika usaha Anda belum termasuk salah satunya, Anda dapat melakukan sertifikasi halal melalui LPH LPPOM. Daftarkan usaha Anda segera pada link berikut ini <https://halalmui.org/pemeriksaan-kehalalan-produk/>. (YN)

PELUNCURAN KIT PCR HALAL BUATAN LPPOM MENYONGSONG WHO 2024

Peluncuran Kit PCR halal buatan LPPOM.

Implementasi Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 akan segera masuk masa tenggangnya. Pelaku usaha perlu bersiap untuk menghadapi hal ini. Tak hanya dari aspek pemeriksaan bahan baku, uji laboratorium juga menjadi salah satu aspek yang perlu diperhitungkan dalam sertifikasi halal. Bagaimana peran laboratorium dalam hal ini?

Pemerintah telah memberlakukan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal. Sertifikat halal bersifat wajib untuk produk makanan, minuman, serta hasil dan jasa sembelihan, bagi pelaku usaha yang tidak menerapkan aturan tersebut akan dikenakan sanksi. Halal Partnership and

Halal Audit Director of LPPOM, Dr. Muslich, M.Si., menyampaikan hal ini dalam pembukaan seminar bertema "Laboratory Halal Testing in BPJPH Halal Certification: Update Regulation and Advanced Method" yang diselenggarakan LPPOM dalam perhelatan pameran Lab Indonesia bekerja sama dengan PT Pamerindo Indonesia di Jakarta Convention Center (JCC) pada 24 April 2024.

"Adapun penelusuran status kehalalan bahan didasarkan pada dokumen pendukung kehalalan bahan dan atau uji laboratorium. Meski bukan menjadi penentu utama halal atau haramnya suatu produk, namun hasil uji laboratorium tetap menjadi data pendukung

keputusan dalam penetapan fatwa oleh Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (KF MUI)," jelas Muslich.

Di samping itu, Halal Audit Quality Board of LPPOM, Dr. Ir. Mulyorini Rahayuningsih Hilwan, M.Si, menjelaskan bahwa bahwa produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, dan produk lainnya yang akan dikonsumsi, dipakai, dipergunakan, dan dimanfaatkan oleh umat Islam wajib terjamin kesucian dan kehalalannya. Untuk menjamin kehalalan dan kesucian beberapa produk perlu diuji dari cemaran babi dan unsur turunannya, kandungan alkohol di dalamnya, dan daya tembus air.

"Dalam sertifikasi halal, tidak semua bahan harus diuji, hanya berlaku

untuk bahan tertentu. Selain uji terkait halal, pengujian keamanan produk halal juga penting guna melindungi konsumen dari bahaya artinya seperti lulus uji cemaran bahaya kimia, fisika dan mikrobiologi pada produk pangan, obat dan kosmetika. Hal ini bertujuan sebagai jaminan aspek *thoyyib*,” terang Mulyorini.

Produk yang termasuk dalam pengujian adalah produk yang berpeluang terkontaminasi bahan haram selama penanganan dalam rantai pasoknya, seperti daging atau bahan dari hewan sembelihan. Selain itu, produk yang berpeluang menghasilkan atau mengandung sesuatu yang diharamkan dalam prosesnya, seperti minuman hasil proses fermentasi. Terakhir, produk dengan karakter tertentu, seperti *waterproof* sehingga dapat menyebabkan tidak sahnya ibadah, yaitu kosmetik *decorative* dan tinta Pemilu.

Dalam kesempatan yang sama, *Head of LPPOM Laboratory* Heryani, S.Si., M.TPn., menyampaikan bahwa pemenuhan data saintifik dari uji laboratorium diperlukan untuk memastikan produk tidak menggunakan bahan yang haram/najis dan tidak ada pencampuran atau kontaminasi antara bahan dan atau produk yang halal dengan yang haram/najis.

“Pengujian laboratorium dapat menjadi acuan pelaku usaha untuk pemeriksaan rutin pada bahan baku yang mereka terima atau produk yang diproduksi secara berkala dapat dipastikan bebas kontaminasi bahan najis atau haram dan turunannya. Hal ini sebagai komitmen pelaku usaha untuk menghasilkan produk halal dalam memenuhi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang diterbitkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH),” ujar Heryani.

Menurut *Senior Scientist* PT. Ibnu Sina Genetika, Ir. Temmy Desiliyarni, M.Si, ada hal penting yang perlu diperhatikan pengujian untuk DNA babi yaitu mampu menguji sampel yang beragam, dapat menguji dengan sensitivitas yang tinggi, akurat dan mampu mengatasi *inhibitor* yang mampu menghambat pengujian autentikasi halal.

Dalam menjawab berbagai tantangan dalam pengujian halal, Laboratorium LPPOM senantiasa mengembangkan metode pengujian dan mengikuti regulasi uji laboratorium dalam proses sertifikasi halal di Indonesia, sehingga dapat membantu pelaku usaha dalam memenuhi dokumen pendukung untuk sertifikat halal.

Lab Indonesia adalah salah satu pameran laboratorium terkemuka di Asia Tenggara yang sangat berfokus pada instrumen ilmiah dan peralatan laboratorium untuk berbagai industri, termasuk medis & farmasi, *food & beverage*, migas, biosains dan ilmu nano. Tahun ini Lab Indonesia kembali hadir untuk kali ke-7 pada tanggal 24-26 April 2024 di Jakarta Convention Center (JCC), Jakarta. Lab Indonesia bertujuan untuk menyatukan para elit industri laboratorium analitik dan analitis seperti ahli kimia profesional, ahli biokimia, ahli mikrobiologi, analisis, peneliti dan pengembangan.

Tentu saja Lab Indonesia akan hadir dengan acara yang beragam dan strategis bagi para *exhibitor* dari seluruh dunia untuk memamerkan produk terhangat dan andalan mereka dengan peralatan canggih dan teknologi terbaru, termasuk Laboratorium LPPOM yang melakukan *launching* produk “*Indonesian Molecular Detection Kit for Halal Testing*” yang nantinya bisa digunakan oleh perusahaan, perguruan tinggi atau instansi terkait yang membutuhkan *kit* untuk pengujian halal. Pengunjung dapat melakukan konsultasi dengan LPPOM terkait laboratorium halal dan sertifikasi halal di Hall B Booth No. K33.

Simak berbagai program dan informasi terkini terkait LPPOM dan sertifikasi halal (termasuk sertifikasi halal gratis) dapat diakses melalui website www.halalmui.org atau media sosial LPPOM / @lppom_mui. Pelaku usaha yang tertarik melakukan pengujian laboratorium dan ragam layanan pengujian lainnya dapat mengakses website <https://e-halallab.com/>. (ZUL)

Pengujian laboratorium dapat menjadi acuan pelaku usaha untuk pemeriksaan rutin pada bahan baku yang mereka terima atau produk yang diproduksi secara berkala dapat dipastikan bebas kontaminasi bahan najis atau haram dan turunannya.

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