LPPOM
Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 168/2024 • JULI-AGUSTUS TH. 2024

JurnalHalal

HALAL IS MY LIFE

RUMAH POTONG HEWAN UJUNG TOMBAK KEHALALALAN PRODUK PANGAN

FIQIH PRIORITAS, INI DULU BARU ITU

JAGA POLA HIDUP SEHAT DAN HALAL, ADRIAN MAULANA JADIKAN RASULULLAH SEBAGAI ROLE MODEL

SCF SYARIAH, ALTERNATIF PENDANAAN UMKM HALAL

HALAL BLOCKCHAIN: JAMINAN HALAL DI ERA DIGITAL
Naomi Carissa Intaqta dan Rina Maulidyah
Auditor LPPOM MUI

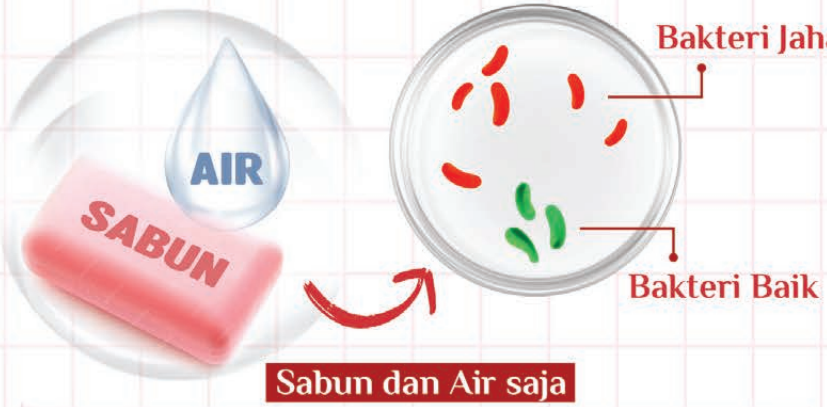
9 770852 494715
ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu 3.5

Sudah SArapan 3.5*?

***SArapan 3.5**

adalah membersihkan area kewanitaan menggunakan Pembersih Kewanitaan dengan pH 3.5 yang sesuai dengan area kewanitaan & lebih disarankan daripada sabun dan air saja.



Sabun dan Air saja

tidak optimal dalam memelihara kondisi alami area kewanitaan. Bakteri baik di area kewanitaan berkembang dan terpelihara optimal pada pH 3.5 - 4.5.

pH 3.5
in average

BUKAN SABUN*

DERMATOLOGICALLY TESTED

Skala pH Meter

pH 3 | pH 4 | pH 5 | pH 6 | pH 7 | pH 8

pH 3.5 Sumber Ayu 3.5

SCAN INDOMILK STERIL, LANGSUNG VIDCALL GUE YA!

INDOMILK®

CLICK to get RIIL!

SUSU STERIL PLAIN

Isi Bersih 189 ml

SUSU LEMAK PENUH PLAIN

PILIHAN LEBIH SEHAT

CEK INFO DI:

www.IndomilkGetRiil.com

Periode: 1 Mei - 31 Agustus 2024 | Syarat & Ketentuan berlaku

PENTINGNYA KOLABORASI DALAM SERTIFIKASI HALAL RPH/U

Pada penerbitan kali ini, majalah *Jurnal Halal* memilih topik pentingnya kehalalan daging untuk diulas pada rubrik *Fokus*. Kehalalan daging yang ujung tombaknya berada di Rumah Potong Hewan/Unggas (RPH/U) menjadi isu yang menarik untuk dibahas.

Pasalnya, selain dikonsumsi sebagai makanan, daging dan produk turunannya sering kali dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Misalnya, sebagai bahan baku industri kosmetika, obat-obatan, dan sebagainya.

Salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam memastikan kehalalan daging adalah RPH/U. Dari sinilah hewan ternak dipotong dan dagingnya ditangani hingga sampai ke tangan konsumen. Jika proses pemotongan, penanganan, hingga pengiriman tidak sesuai dengan kaidah syariah, maka haramlah daging tersebut.

Sebaliknya, jika penyembelihan dan penanganan daging telah dilakukan oleh RPH/U yang bersertifikat halal, maka daging tersebut dapat dipastikan halal dikonsumsi. Sebegitu strategisnya peran RPH/U dalam rantai pasok halal hingga dapat dikatakan bahwa penyelesaian persoalan RPH/U dapat mengatasi lebih dari 50% masalah halal haram di Indonesia.

Persoalannya, jumlah RPH yang bersertifikat halal masih sangat sedikit. Data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022 mencatat, terdapat 1.644 rumah pemotongan hewan (RPH) dan tempat pemotongan hewan (TPH) yang tersebar di seluruh Indonesia. Di sisi lain, riset KNEKS bersama Pusat Kajian Sains Halal IPB pada tahun 2021, menunjukkan, masih ada 85% RPH yang belum memiliki sertifikat halal. RPH ini tidak hanya berlokasi di kota-kota besar, namun juga tersebar di sekitar pasar tradisional dan perkampungan yang sulit dijangkau.

Inilah tantangan yang harus diselesaikan tidak hanya oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) selaku pemangku kepentingan utama di bidang halal, namun juga oleh pelaku usaha, lembaga pemeriksa halal, kalangan perguruan tinggi dan instansi lainnya.

Kolaborasi semua pihak dalam menghadapi tantangan tersebut menjadi sebuah keharusan agar cita-cita menjadikan Indonesia sebagai pusat halal dunia dapat benar-benar terwujud. (*Redaksi*)

JurnalHalal
HALAL IS MY LIFE

ISSN 0852 4947
REKOMENDASI MUI NO. 4-456/MUI/VIII/94,
1 AGUSTUS 1994
REKOMENDASI DIRJEN BINMAS ISLAM DEPAG
NO. D/5/HMO2. 1/7/10/1994

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

PEMIMPIN REDAKSI
FARID MAHMUD, SH

REDAKTUR AHLI
PROF. DR. HJ. SEDARNAWATI YASNI, M.SC (KETUA)
IR. H. HENDRA UTAMA, MM

KONTRIBUTOR AHLI
PROF. DR. KHASWAR SYAMSU, M.SC (KETUA)
PROF. DR. HJ. PURWANTININGSIH M.SI
DR. IR. HENNY NURAINI, M.SI
PROF. DR. IR. FERRY KUSNANDAR, M.SC
DR. IR. SRI MULJANI, M.SC
DR. PRIYO WAHYUDI, M.SI
DR. MARDIAH, M.SI
FADILA, S.TP
MUHAMMAD ZULKIFLY, S.SI
RINA MAULIDIYAH, S.TP
NAOMI CARISSA INTAQTA, S.TP
DEWY SARTIKA, S.IP

PELAKSANA REDAKSI
FARID MAHMUD, SH (KETUA)
IR. HENDRA UTAMA, MM

SEKRETARIS REDAKSI
YUNITA NURROHMANI

PENERBIT, SIRKULASI DAN PEMASARAN
PT. AMANAH PRIMA ABADI
PEMIMPIN PERUSAHAAN:
AGUNG HARIYONO, SS
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)

DAFTAR ISI

06 **SURAT PEMBACA**
- Siapa yang Harus Mengurus Sertifikat Halal?
- Mengenal Halal Partner LPPOM MUI
- Sertifikasi Halal Untuk Jasa Logistik

08 **KONSULTASI**
Benarkah Penggunaan Sunscreen Menghalangi Sahnya Berwudhu?

12 **FOKUS**
- Rumah Potong Hewan Ujung Tombak Kehalalan Produk Pangan
- Kendala dan Solusi Percepatan untuk Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan

18 **LIPUTAN KHUSUS**
- SCF Syariah, Alternatif Pendanaan Umkm Halal

22 **LIFESTYLE**
Jaga Pola Hidup Sehat dan Halal, Adrian Maulana Jadikan Rasulullah Sebagai Role Model

26 **TAUSIYAH**
Fiqih Prioritas, Ini Dulu Baru Itu

32 **BEDAH PRODUK**
Mencermati *Hotteok*, Camilan Viral Asal Korea

36 **RISTEK**
Halal *Blockchain*: Jaminan Halal di Era Digital

40 **TOKOH**
K.H. As'ad Humam Pencipta Metode Iqra

42 **RAGAM BERITA**
- LPPOM Gandeng HSC IPB Gelar Pelatihan Kurban 2024
- PT Jasa Marga dan LPPOM Bersinergi Membangun *Rest Area* Halal
- BPJPH: Tidak Semua Bahan Wajib Bersertifikat Halal
- Hewan Ternak yang Diberi Pakan Campuran Darah Babi Tidak Boleh Disertifikasi Halal
- Pemberlakukan Wajib Halal 2024, Sudah Siapkah Para Pelaku Usaha?

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

Sumber: *chickin.id*

SIAPA YANG HARUS MENGURUS SERTIFIKAT HALAL?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Kami berencana menjadi distributor sebuah produk makanan dan minuman di Indonesia. Berdasarkan informasi dari produsen, mereka sudah memiliki sertifikat halal.

Mohon penjelasannya, apakah kami sebagai distributor harus mengurus kembali sertifikat halal atas produk yang hendak kami perdagangkan? Ataukah sertifikat halalnya cukup dari pihak produsen?

Terima kasih atas tanggapan dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ahya, Kelapa Gading
Jakarta Utara

JAWABAN:

Waalaikumsalam wr. wb.

Bapak Ahya yang saya hormati, menjawab pertanyaan Anda dapat kami sampaikan bahwa jika produsen sudah mendapatkan sertifikat halal, maka distributor tidak perlu mendaftarkan diri untuk memperoleh sertifikat halal.

Namun jika Anda selaku distributor ingin melakukan *repacking* atau memberikan kode atau memberikan nama yang berbeda, dari produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal, maka distributor wajib mendaftarkan sertifikasi halal produknya.

Kami sampaikan hal yang harus diperhatikan;

1. Apakah sertifikat halal berasal dari lembaga yang terakreditasi?
   Jika tidak, maka harus mengurus sertifikat halal di Indonesia
2. Apakah produk dijual retail (B-to-C)?
   Jika ya, diperlukan SH BPJPH sesuai aturan BPOM.
3. Apakah ada proses tambahan seperti repacking atau pemberian nama berbeda?
   Jika ya, sertifikat halal diperlukan.

Demikian jawaban kami. Semoga membantu.

Wassalamu'alaikum wr. wb.
(Redaksi)

MENGENAL HALAL PARTNER LPPOM MUI

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Di LPH LPPOM MUI terdapat bagi khusus pelayanan yang disebut sebagai Halal Partner. Bagaimana alur untuk mendapatkan jasa proses sertifikasi halal dari Halal Partner LPPOM MUI?

Terima kasih atas jawabannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Dewi, Surabaya
Jawa Timur

JAWABAN:

Waalaikumsalam wr. wb.

Benar, di LPPOM MUI terdapat divisi *Halal Partner*. Tugasnya antara lain untuk melayani klien yang ada di dalam negeri maupun internasional. *National Halal Partner* merupakan *halal partner* yang melayani klien dalam negeri, sementara *International Halal partner* merupakan *halal partner* yang melayani klien international.

Halal Partner LPPOM MUI siap melayani Anda setiap saat untuk berbagai hal yang berkaitan dengan sertifikasi halal. Untuk mendapatkan penjelasan lebih lanjut silahkan hubungi LPPOM MUI.

Wassalamu'alaikum wr. Wb.

(Redaksi)

SERTIFIKASI HALAL UNTUK JASA LOGISTIK

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Melalui media ini, mohon penjelasannya mengenai sertifikasi halal untuk jasa pengangkutan. Pertanyaannya, apakah seluruh armada yang dioperasikan dalam sebuah perusahaan pengangkutan (ekspedisi) harus bersertifikat halal?

Pertanyaan selanjutnya, jika perusahaan pengangkutan sudah mendapatkan sertifikasi halal, apakah sarana pengangkutan (truk) tersebut masih diperbolehkah digunakan untuk mengangkut barang yang belum bersertifikat halal?

Mohon penjelasannya. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

M. Habibi

Tanjung Priok, Jakarta Timur

JAWABAN:

Waalaikumsalam wr. wb.

Menjawab pertanyaan Anda yang pertama, dapat disampaikan bahwa berdasarkan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) untuk kategori perusahaan logistik, truk atau armada merupakan bagian dari fasilitas. Sementara yang disertifikasi adalah kemampuan perusahaan logistik untuk menjaga produk halal tetap halal, serta perusahaan logistiknya. Truk tidak termasuk data yang dicantumkan dalam sertifikat, melainkan menjadi bagian atau area yang akan diaudit.

Sedangkan untuk pertanyaan kedua, jawabannya adalah boleh asalkan produk tersebut bukan daging. Misalnya produk kering, seperti kertas, mebel dan sejenisnya. Selain itu, produk juga harus dijaga dalam kondisi kering, bersih, utuh, tidak rusak, tidak pecah, dan bukan daging.

Demikian penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan Anda.

Wassalamu'alaikum Wr Wb.

(Redaksi)

BENARKAH PENGGUNAAN SUNSCREEN MENGHALANGI SAHNYA BERWUDHU?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Setiap wanita ingin tampil cantik dengan cara merias wajah dengan berbagai polesan kosmetik. Agar kosmetik yang digunakan bisa menempel sempurna dan merata pada permukaan wajah, biasanya digunakan pula tabir surya (*sunscreen*) sebagai alas bedak (*foundation*) sekaligus untuk melindungi kulit dari paparan sinar matahari.

Seperti diketahui, di pasaran banyak beredar berbagai jenis tabir surya yang menawarkan kelebihan masing-masing. Ada *sunscreen* yang kedap air (*waterproof*), ada pula yang tidak kedap air (*non-waterproof*). *Sunscreen* kedap air tidak luntur saat terkena air atau keringat. Tabir surya yang tahan air cocok digunakan untuk aktivitas di luar ruangan atau berkegiatan di air, seperti berenang, berolahraga, atau berkegiatan di pantai.

Sedangkan tabir surya yang tidak tahan air akan mudah luntur saat terkena air atau keringat. Oleh karena itu, tabir surya jenis ini kerap digunakan di dalam ruangan yang tidak terlalu panas dan mengandung bahan yang mudah larut dengan air.

Terkait dengan hal tersebut, mohon penjelasannya terkait dengan penggunaan tabir surya tersebut di atas. Untuk memudahkan kita dalam berwudhu, tabir surya yang bagaimana yang bisa kita gunakan? Benarkah penggunaan tabir surya dapat memengaruhi sahnya berwudhu?

Demikian pertanyaan kami. Terima kasih atas tanggapan dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Zahirah Maulida
Samarinda, Kalimantan Timur

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.

JAWABAN:

Waalaikumsalam wr. wb.

Ibu Zahirah Maulida yang kami hormati,

Terima kasih atas pertanyaan dan perhatian Ibu terhadap kehalalan kosmetik yang digunakan sehari-hari. Bagi umat Islam, status halal pada produk yang dikonsumsi atau digunakan menjadi hal yang sangat penting, termasuk penggunaan tabir surya atau *sunscreen*.

Hingga saat ini, memang belum semua produk dan jenis *sunscreen* yang beredar di Indonesia mengantongi sertifikat halal. Oleh karena itu, kehati-hatian dan kecermatan dalam memilih produk tabir surya yang telah terjamin halal perlu menjadi perhatian.

Seperti kita ketahui, paparan sinar matahari yang mengandung ultraviolet dapat menyebabkan berbagai masalah pada kulit. Misalnya, kulit menjadi kemerahan, kasar, penuaan dini, hingga menyebabkan kulit kusam. Untuk mengurangi efek paparan sinar matahari, sering kali kita menggunakan tabir surya yang mampu melindungi dan menjaga kulit dari efek negatif paparan sinar matahari.

Halal atau haramnya tabir surya ditentukan dari bahan-bahan yang digunakan. Produk harus bebas dari bahan haram dan Najis. Fasilitas produksi juga harus bebas najis.

Untuk memastikannya, cara paling mudah dengan memeriksa logo halal pada kemasan. Cek produk halal juga dapat dilakukan melalui website www.halalmui.org, aplikasi Halal MUI yang dapat diunduh di Playstore, serta website Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Ibu juga dapat mengirimkan email ke customercare@halalmui.org

Poin lain yang juga sangat penting berkaitan dengan tembus air karena dapat memengaruhi syarat sahnya berwudhu. Para ulama sepakat bahwa salah satu syarat sah berwudhu adalah air harus menyentuh seluruh bagian

kulit yang wajib terbasuh air wudhu. Artinya, jika wajah kita tertutup oleh kosmetik dan tabir surya, maka kosmetik tersebut harus dibersihkan terlebih dahulu agar air wudhu dapat membasuh permukaan kulit.

Pembersihan kosmetik tersebut biasanya dilakukan dengan menggunakan berbagai cairan pembersih wajah (*cleanser*) yang cukup merepotkan. Mengapa? Karena lapisan *sunscreen* yang cukup tebal dan tidak mudah larut air. Lapisan yang masih tertinggal di kulit akhirnya menghalangi air masuk ke kulit. Inilah yang membuat wudhu kita menjadi tidak sah.

Alhamdulillah, teknologi industri kosmetik telah menghasilkan produk tabir surya yang tembus air. *Sunscreen* jenis ini lapisannya mudah larut oleh air, atau bisa juga tembus air.

Meski begitu, tidak semua tabir surya yang mudah larut atau tembus air bisa disebut *wudhu friendly*. Untuk kondisi ini, produk yang telah bersertifikat halal harus mencantumkan informasi kepada pengguna bahwa *sunscreen* harus dihapus sebelum berwudhu.

Laboratorium LPPOM MUI sebagai laboratorium halal dengan pengujian yang beragam telah menjadi laboratorium pertama di Indonesia yang disertifikasi SNI ISO/IEC 17025:2017 untuk uji daya tembus air kosmetik. Pengujian laboratorium yang dilakukan di Lab LPPOM MUI diperlukan untuk memastikan tidak adanya penghalang pada kulit sehingga air tetap dapat membasuh anggota tubuh yang wajib terkena air wudhu pada seseorang yang menggunakan kosmetik.

Dari pengujian tersebut, kini telah banyak tabir surya yang halal dan wudhu *friendly* yang beredar di pasaran. Sekali lagi, agar tidak salah pilih, pastikan bahwa kosmetik yang hendak kita gunakan telah bersertifikat halal. (***)

1

LABORATORIUM LPPOM MUI
Advance Testing with Integrity

Cosmetics & Personal Care

Complete Supports for Cosmetics & Personal Care

Contact Us
Scan QR Code
or WhatsApp to
+62 811-1139-207

Complete supports for cosmetic manufacturers (products and raw materials), brands, retailers, importers, and distributors to grow your business by completing the laboratory testing for halal, vegan, quality and safety aspect.

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

RUMAH POTONG HEWAN UJUNG TOMBAK KEHALALAN PRODUK PANGAN

Kehalalan daging menjadi salah satu faktor penting dalam proses sertifikasi halal pada produk pangan. Sayangnya, masih banyak Rumah Potong Hewan (RPH) yang belum bersertifikat halal. Apa ihtiar yang dilakukan para pemangku kepentingan di bidang halal?

Prof. Dr. Khaswar Syamsu, Ph.D.
Kepala Pusat Kajian Sains Halal IPB University

Anda penyuka roti daging atau roti keju? Meski bahan dasarnya tidak memiliki titik kritis haram yang tinggi, yakni terigu, telur dan gula, bukan berarti roti yang kita konsumsi otomatis halal. Pasalnya, daging atau keju yang ada di dalam roti yang Anda konsumsi bisa saja berasal dari sapi yang proses penyembelihan dan penanganannya tidak sesuai dengan kaidah syariah. Artinya, roti tersebut tetap haram dikonsumsi.

Kepala Pusat Kajian Sains Halal IPB University, Prof. Dr. Khaswar Syamsu, Ph.D menjelaskan, dalam konteks halal, produk daging dan olahannya merupakan bahan atau produk yang paling kritis. Kuncinya terletak pada Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai mata rantai pertama dalam rantai pasok halal. "Ketika daging yang keluar dari RPH tidak halal, maka produk daging dan turunannya di hilir sampai ke meja makan untuk siap dikonsumsi juga akan menjadi tidak halal," ujarnya.

Menurut Prof. Khaswar, di dalam proses produksi RPH, ada beberapa titik kritis keharaman yang perlu diperhatikan. Titik kritis RPH dimulai dari bahan baku termasuk hewan yang disembelih, proses penyembelihan baik sebelum

Sapi siap Potong di sebuah RPH. Sumber: *Kompas.com*

maupun setelah penyembelihan, serta seluruh fasilitas yang digunakan.

Titik kritis tersebut harus dipastikan sesuai dengan persyaratan standar untuk memastikan daging yang dihasilkan memenuhi kaidah Syariah. "Untuk mengendalikan titik kritis ini maka perlu didukung oleh peran penyelia halal dan juru sembelih halal yang kompeten dalam menerapkan sistem jaminan produk halal di RPH," ujar Prof. Khaswar. *(Selengkapnya baca tulisan khusus Kolom Prof. Dr. Khaswar Syamsu,Ph.D).*

BERBAGAI KEGUNAAN PRODUK SEMBELIHAN

Selain dikonsumsi sebagai makanan, produk sembelihan juga dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, mulai dari bahan makanan, obat-obatan hingga kosmetika. Tulang dan sum-sum sapi, misalnya, bisa diolah menjadi kaldu dan bahan pembuatan bumbu masak. Tulang sapi juga kerap digunakan sebagai bahan pembuatan aneka produk kerajinan. Kulit sapi dan domba, selain bisa dijadikan bahan makanan, juga sangat bermanfaat untuk bahan baku obat-obatan serta sebagai bahan produk kerajinan.

Di industri farmasi, gelatin dikenal sebagai bahan utama pembuatan kapsul keras dan lunak. Diperkirakan produksi gelatin dunia hampir setengahnya, sebesar 46% berasal dari kulit babi. Selebihnya, sebanyak 29,4% dari kulit sapi, 23,1% dari campuran tulang babi dan sapi, dan 1,5% dari tulang ikan, kerang, dan lain-lain.

Zilhadia, doktor dari Fakultas Farmasi Universitas Indonesia menjelaskan, hewan laut seperti kerang dan ikan memang bisa menjadi sumber gelatin. "Namun tidak bisa menjadi andalan karena jumlahnya yang lebih sedikit dan sifat gelatinnya yang tidak sebaik sapi dan babi," ujarnya seperti dipublikasikan di *ui.ac.id.*

PERLU PERCEPATAN SERTIFIKASI HALAL RPH

Urgensi kehalalan RPH sebagai bagian penting dalam rantai pasok halal tentu disadari oleh semua kalangan di bidang halal. Mereka secara sendiri-sendiri maupun bekerja sama, telah melakukan berbagai langkah percepatan sertifikasi halal untuk RPH, hingga melakukan sosialisasi dan edukasi tentang pentingnya kehalalan daging.

Sejumlah lembaga yang selama ini aktif melakukan sosialisasi, edukasi dan fasilitasi sertifikasi kehalalan daging, di antaranya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) selaku pemangku kepentingan utama di bidang halal, lembaga pemeriksa halal (LPH) LPPOM, Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS), Bank Indonesia (BI), kementerian dan lembaga serta pemangku kepentingan lainnya.

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

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menjelaskan, Indonesia masih menghadapi tantangan besar dalam sertifikasi halal. Salah satunya, pada sektor makanan dan minuman, adalah produk hewani beserta turunannya yang kritis pada proses penyembelihannya. Artinya, keberadaan RPH halal memang sangat penting dalam rantai pasok produk halal.

Merujuk riset KNEKS bersama Pusat Kajian Sains Halal IPB pada tahun 2021, masih ada 85% RPH yang belum memiliki sertifikat halal. Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022 mencatat, terdapat 1.644 RPH dan Tempat Pemotongan Hewan (TPH) yang tersebar di seluruh Indonesia.

Corporate Secretary Manager LP-

POM, Raafqi Ranasasmita, menuturkan bahwa masalah utama yang ditemui pada jasa dan proses sembelihan adalah jumlah RPH dan TPH yang sangat banyak. Dari jumlah yang sangat banyak itu, sebagian besar RPH dan TPH berskala kecil, yang lokasinya di pasar tradisional atau bahkan di depan rumah, yang secara kehalalan belum jelas.

Menurut Raafqi Ranasasmita, percepatan sertifikasi halal untuk RPH harus segera dilakukan, karena permasalahan halal dan haram jasa dan produk sembelihan berada di sektor hulu. "Jika permasalahan daging selesai, maka ini akan menyelesaikan lebih dari 50% persoalan halal dan haram di Indonesia," ujarnya.

Selain itu, daging sembelihan merupakan salah satu produk kritis yang banyak digunakan sebagai bahan baku produk makanan dan minuman. Lebih luas lagi, bahkan produk turunan hewan (lemak, protein, gelatin, dan seterusnya) dapat digunakan untuk produk kosmetik, barang gunaan, bahkan obat-obatan. Inilah yang membuat peran jasa sembelihan sangat penting untuk menentukan kehalalan produk sembelihan.

Oleh karena itu, tahun 2023 lalu LPPOM MUI menyelenggarakan Festival Syawal LPPOM MUI yang secara khusus menyasar pada RPH untuk mengatasi kelangkaan RPH halal di 34 provinsi di Indonesia. Hasilnya, kata Raafqi seperti diwartakan *halalmui.org* jumlah sertifikasi halal RPH terus meningkat. Pada 2021, LPPOM MUI melakukan pemeriksaan kehalalan pada 25 RPH/U). Jumlah ini meningkat pada 2022 menjadi 32 RPH/U. Sementara pada tahun 2023 (hingga Oktober 2023), jumlah RPH/U yang disertifikasi halal melalui LPPOM MUI naik signifikan menjadi 60 RPH/U.

JEMPUT BOLA ALA BPJPH

Sebagai pemangku utama di bidang halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) juga memandang bahwa sertifikasi halal RPH sebagai salah satu program prioritas. Lembaga di bawah Kementerian Agama ini terus mendorong pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal RPH.

Bahkan, BPJPH melakukan upaya jemput bola alias membuka layanan sertifikasi halal *on the spot* dengan menurunkan timnya untuk mendatangi pelaku usaha jasa penyembelihan dan hasil sembelihan di 11 provinsi. Upaya tersebut, menurut Kepala BPJPH, Muhammad Aqil Irham, untuk memberikan kemudahan kepada pelaku usaha di sektor hulu dalam melaksanakan kewajiban sertifikasi halal.

M. Aqil Irham, Kepala BPJPH

Aqil menambahkan, dengan menurunkan petugas ke lokasi pelaku usaha, maka pelaku usaha dapat memperoleh beberapa kemudahan. Di antaranya, mereka mendapatkan informasi dan layanan sertifikasi halal secara langsung di lokasi usaha mereka. Selain mendapatkan layanan sertifikasi halal, mereka juga memperoleh layanan informasi dan konsultasi secara lebih komprehensif mengenai persyaratan dan tata cara mengurus sertifikat halal. *(Baca Boks, Persyaratan dan Proses Sertifikasi Halal RPH).*

Upaya jemput bola program sertifikasi halal untuk RPH dan produk daging, merupakan kali kedua setelah sebelumnya pada Maret-April lalu, BPJPH juga melaksanakan upaya serupa secara masif di 34 provinsi. "Kami harapkan program ini dapat terus dilaksanakan dan digencarkan dengan pelibatan kolaborasi dari para *stakeholder* layanan Jaminan Produk Halal (JPH) secara lebih luas dan dimanfaatkan secara lebih konkrit lagi. Tidak hanya berupa sosialisasi, edukasi, literasi, layanan konsultasi, namun juga sebagai strategi kolaboratif untuk meningkatkan fasilitasi sertifikasi halal dari berbagai pemangku kepentingan terkait." tandasnya.

Kalangan akademisi di perguruan tinggi juga ikut menyuarakan penting sertifikasi halal untuk RPH. Prof. Dr. Khaswar Syamsu selaku Kepala Pusat Kajian Sains Halal IPB University menyatakan, peran tridharma perguruan tinggi terkait halal penting dilakukan mengingat tren permintaan terhadap produk halal dunia semakin pesat.

Terkait dengan RPH halal, dalam menyiapkan sumberdaya insani di bidang halal, tambahnya, IPB University telah melakukan sejumlah pelatihan, di antaranya pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) dan Penyelia Halal RPH. Pusat Kajian Sains Halal IPB juga sudah melakukan pelatihan dan uji kompetensi Juleha bekerja sama Pemerintah Provinsi (Pemprov) DKI Jakarta, Pemerintah Propinsi Sumatera Barat, dan Meat and Livestock Australia (MLA). Sementara untuk bidang riset, tambahnya, adalah pengembangan data base biomarker produk non halal berbasis senyawa *volatile (volatilomic)* "Kami juga tengah melakukan pengembangan metode autentikasi kehalalan daging berbasis citra digital," imbuhnya. (***)

PERSYARATAN DAN PROSES SERTIFIKASI HALAL RPH

Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai penyelenggara jasa sembelihan juga menjadi salah satu entitas yang wajib menjalankan proses pengurusan sertifikat halal. Ketentuan tersebut diatur di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU 33/2014).

Ketentuan lebih lanjut diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Berikut beberapa ketentuan yang tercantum dalam PP 39 Tahun 2021:

Syarat Lokasi Penyembelihan Hewan yang Halal

- Terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
- Dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antar rumah potong;
- Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- Konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
- Memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Syarat Alat Penyembelihan yang Halal

- Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
- Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
- Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
- Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Cara Mengurus Sertifikat Halal untuk Rumah Potong Hewan

Pelaku usaha dapat mengajukan permohonan sertifikat halal pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama secara daring dengan membawa berbagai dokumen persyaratannya. Adapun dokumen pelengkap yang dimaksud meliputi:

- Data pelaku usaha, yang terdiri dari Nomor Induk Berusaha (NIB), perizinan berusaha lainnya (jika belum memiliki NIB, misalnya Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), dan sebagainya), nama dan jenis produk harus sesuai dengan nama dan jenis produk yang akan disertifikasi halal.
- Daftar produk dan bahan yang akan digunakan, terdiri dari bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong.
- Dokumen pengolahan produk, meliputi pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan produk jadi dan distribusi.
- Dokumen sistem jaminan produk halal (sistem JPH).

Jika telah melengkapi semua dokumen, maka pelaku usaha dapat mengajukan permohonan melalui Situs Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Langkah selanjutnya adalah:

- ✓ BPJPH melakukan pemeriksaan dokumen permohonan, menetapkan LPH berdasarkan pilihan LPH oleh pemohon
- ✓ LPH melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk yang hasilnya disampaikan kepada BPJPH
- ✓ BPJPH menyampaikan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk kepada Komisi Fatwa MUI untuk penetapan kehalalan produk melalui sidang fatwa halal.
- ✓ Hasil penetapan kehalalan produk tersebut lalu disampaikan kepada BPJPH
- ✓ BPJPH menerbitkan sertifikat halal.

KENDALA DAN SOLUSI PERCEPATAN UNTUK SERTIFIKASI HALAL RUMAH POTONG HEWAN

Oleh Prof. Khaswar Syamsu, Ph.D
Kepala Pusat Sains Halal IPB

Rumah Potong Hewan (RPH) baik untuk ruminansia (RPH-R) maupun untuk unggas (RPH-U), merupakan mata rantai pertama dalam rantai pasok halal untuk produk daging dan turunan daging. Apa kendala yang dihadapi dan bagaimana solusinya?

Tenggat waktu kewajiban sertifikasi halal untuk makanan, minuman, bahan makanan minuman serta jasa terkait makan minuman seperti restoran, logistik (penggudangan dan transportasi) serta hasil sembelihan dan jasa penyembelihan (Rumah Pemotongan Hewan) semakin mendekat.

Apabila sampai tanggal 17 Oktober 2024, pelaku usaha jasa penyembelihan (RPH), pelaku usaha makanan dan minuman, serta pelaku usaha bahan untuk makanan dan minuman tidak memiliki sertifikat halal maka tentunya akan ada sanksi mulai dari teguran sampai kepada pencabutan izin operasional. Tenggat waktu ini sesungguhnya sudah tertunda karena menurut UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, kewajiban sertifikasi halal ini semestinya sudah dilakukan sejak tahun 2019, yaitu 5 tahun sejak regulasi ini diundangkan.

Rumah Potong Hewan (RPH), baik untuk ruminansia (RPH-R) maupun untuk unggas (RPH-U), merupakan mata rantai pertama dalam rantai pasok halal untuk produk daging dan turunan daging. Ketika daging dari RPH tidak halal maka produk daging dan turunan daging di industri hilir juga menjadi tidak halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal RPH akan memudahkan dan memecahkan sebagian besar masalah sertifikasi halal produk daging dan turunan daging di industri hilir, termasuk produk produk usaha mikro kecil dan menengah yang menggunakan bahan daging atau produk turunan dari daging.

Berdasarkan data dari KNEKS (2024), dari 566 RPH Ruminansia se-Indonesia, baru 144 RPH Ruminansia (25%) yang telah memiliki NKV (Nomor Kontrol Veteriner), dan baru 72 RPH Ruminansia (13%) yang telah memiliki NKV sekaligus sertifikat halal. Data terbaru dari BPJPH yang diakses 17 Juni 2024 dari website *bpjph.halal.go.id*, baru sebanyak 36 RPH yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH, sedangkan data dari LPPOM yang diakses pada tanggal yang sama, baru 19 Jasa Penyembelihan (RPH) yang telah mendapatkan sertifikat halal yang diperiksa oleh LPH LPPOM.

Berdasarkan data dari Kementerian Pertanian (2024), jumlah RPH Ruminansia besar dan Kambing/Domba ada sebanyak 587 RPH. Sebanyak 149 RPH (25%) telah memiliki NKV dan sebanyak 130 RPH (22%) telah memiliki sertifikat halal. Data yang berbeda beda dari instansi yang berbeda ini perlu disinkronkan agar didapatkan data yang akurat yang dapat dipertanggungjawabkan.

Persentase yang lebih besar diperoleh pada RPH Unggas. Dari 314 RPH Unggas se-Indonesia, sebanyak 213 RPH Unggas (68%) telah memiliki NKV dan 180 RPH Unggas (57%) yang telah memiliki NKV sekaligus sertifikat halal. Angka yang hampir sama juga dirilis oleh Kementerian Pertanian. Persentase RPH Ruminansia dan RPH Unggas yang telah memiliki sertifikat halal masih jauh dari anggka 100 persen sebelum tenggat waktu 17 Oktober 2024.

Persentase ini akan jauh lebih kecil lagi apabila Tempat Pemotongan Hewan/Unggas (TPH/TPU) tidak resmi yang berada di kampung kampung atau di pasar pasar tradisional yang tentu saja tidak memiliki NKV dan Sertifikat Halal ikut diperhitungkan. Sebagian besar TPH/TPU di daerah pemukiman atau pasar tradisional tidak atau belum memenuhi standar halal, higienis dan sanitasi.

Dalam jangka panjang, TPH/TPU yang ada perlu bertransformasi menjadi tempat pemotongan resmi, yaitu berupa RPH yang memenuhi standar halal, higienis dan sanitasi. Oleh karena itu, strategi dan upaya yang serius diperlukan untuk percepatan sertifikasi halal RPH dengan menganalisis kendala yang ditemukan serta solusi untuk mengatasi kendala tersebut.

Penyebab pertama kenapa masih rendahnya jumlah RPH yang bersertifikat halal adalah masih kurangnya pemahaman tentang standar halal serta regulasi dan prosedur sertifikasi halal. Banyak pelaku usaha daging yang belum memahami secara mendalam tentang standar halal, sehingga mereka kesulitan untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Edukasi dan sosialisasi regulasi dan prosedur sertifikasi halal RPH perlu dilakukan secara masif oleh BPJPH, Lembaga Pemeriksa Halal, dan Pusat Pusat Sains Halal di Perguruan Tinggi.

Sertifikasi halal RPH tidak hanya harus memenuhi kaidah halal tetapi juga *thayyib*. Pemenuhan aspek *thayyib* dapat diwakili dari kepemilikan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang telah mempertimbangkan aspek keamanan pangan dan higien, sanitasi dan kesehatan masyarakat, serta kesehatan dan kesejahteraan hewan.

Untuk RPH Ruminansia, baru sekitar 25% RPH-R yang sudah memiliki NKV, dan baru sekitar 13% RPH-R yang telah sekaligus memiliki NKV dan Sertifikat Halal. Sedangkan untuk RPH Unggas, baru sekitar 68% RPH-U yang telah memiliki NKV dan baru 57% RPH-U yang telah memiliki NKV sekaligus sertifikat halal. Karena sertifikasi halal RPH harus memenuhi aspek halal dan *thayyib*, maka prioritas untuk pengurusan sertifikat halal perlu diutamakan kepada RPH yang sudah memiliki NKV untuk selanjutnya disertifikasi halal sehingga dapat meningkatkan jumlah RPH yang tersertifikasi halal dalam waktu singkat.

Penyebab utama RPH yang sudah memiliki NKV tapi belum memenuhi persyaratan untuk sertifikasi halal adalah karena belum adanya Juru Sembelih Halal (Juleha) dan Penyelia Halal yang lulus pelatihan dan uji kompetensi yang dipersyaratkan dalam proses sertfikasi halal. Oleh karena itu, percepatan sertifikasi halal RPH perlu diprioritaskan pada RPH yang telah memiliki NKV melalui peningkatan jumlah Juru Sembelih Halal dan Penyelia Halal bersertifikat kompetensi.

Pelatihan Juru Sembelih Halal dan Penyelia Halal RPH dapat dilakukan Lembaga Pelatihan atau Pusat Sains Halal di Perguruan Tinggi yang diakui oleh BPJPH; serta uji kompetensi oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) mewakili Badan Nasional Sertifkasi Profesi yang telah diakui. Pelatihan dan uji kompetensi juru sembelih halal dan penyelia halal tentu saja memerlukan biaya pelatihan dan biaya uji kompetensi.

Selain itu, dana untuk perbaikan fasilitas RPH juga diperlukan agar memenuhi syarat untuk mendapatkan NKV. Oleh karena itu, dukungan alokasi anggaran diperlukan, baik dari Pemerintah Pusat maupun Pemerintah Daerah untuk mendukung sertifikasi halal RPH melalui peningkatan jumlah juru sembelih halal dan penyelia halal yang kompeten serta perbaikan infrastruktur di RPH agar memenuhi standar halal, higienis dan sanitasi. Keterlibatan lembaga keuangan syariah dalam mendukung ekosistem RPH Halal dan penguatan rantai nilai halal juga perlu didorong.

Komitmen sebagian besar Kepala Daerah untuk revitalisasi dan sertifikasi halal RPH dirasa masih kurang karena rendahnya biaya retribusi dari RPH untuk Pemerintah Daerah. Bahkan penghasilan RPH sendiri umumnya tidak mampu menutupi biaya operasional dan keberlanjutan RPH. Karena itu, Pemerintah Daerah perlu menjadikan RPH sebagai suatu Unit Usaha atau BUMD yang profesional agar bisa swadaya membiayai biaya operasional dan keberlanjutan RPH.

Untuk tahap awal menuju RPH yang memenuhi syarat untuk mendapatkan NKV dan Sertifikat Halal, diperlukan dana awal baik dari Pemeritah (Pusat atau Daerah) maupun dukungan dana Tanggung Jawab Sosial Perusahaan (CSR) dari lembaga keuangan syariah, perusahaan swasta atau lembaga lain yang relevan. *Wallahualam*. (***)

SCF SYARIAH, ALTERNATIF PENDANAAN UMKM HALAL

Selain perbankan, Securities Crowdfunding (SCF) Syariah bisa menjadi alternatif untuk pendanaan bagi UMKM Halal. Apa keunggulannya?

Di tengah rendahnya keberterimaan sektor usaha kecil dalam mengakses pendanaan lewat perbankan, beberapa waktu lalu muncul alternatif baru skema pembiayaan khusus bagi pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), bernama *Securities Crowdfunding* (SCF) Syariah.

Sesuai namanya, *Securities Crowdfunding* (SCF) Syariah merupakan penawaran efek atau surat berharga oleh UMKM penerbit sebagai pihak yang memerlukan pendanaan secara langsung kepada investor melalui layanan SCF Syariah, atau disebut Urun Dana Syariah berbasis teknologi informasi yang bersifat terbuka dan dijalankan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

Dengan memanfaatkan layanan digital, investor dapat menilai, memilih dan berinvestasi secara langsung untuk mendanai UMKM dengan membeli instrument berupa surat berharga syariah baik saham syariah maupun sukuk yang ditawarkan oleh UMKM secara *online* pada *website* maupun aplikasi penyelenggara SCF.

Dalam wawancara khusus dengan *Jurnal Halal*, beberapa waktu lalu, Putu Rahwidiyasa, Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah KNEKS menjelaskan bahwa penyelenggaraan SCF Syariah ini pada dasarnya merupakan kegiatan jasa keuangan. Mekanismenya mirip yang terjadi di bursa efek. Landasannya adalah Peraturan Otoritas Jasa Keuangan (POJK) No. 57/POJK.04/2020 Tentang Penawaran Efek Melalui Layanan Urun Dana Berbasis Teknologi Informasi (*Securities Crowdfunding*).

Peraturan OJK tersebut merupakan perluasan dari POJK No. 37/POJK.04/2018 sebelumnya mengenai Equity Crowdfunding (ECF). Apabila sebelumnya pada *Equity Crowdfunding* (ECF) hanya terbatas pada saham, maka SCF diperluas dengan mencakup surat berharga lainnya.

Hal tersebut dimaksudkan untuk memberikan pilihan instrumen investasi yang lebih beragam. Dengan demikian, pada sektor Pasar Modal terdapat dua jenis penyelenggara Pasar Modal yaitu Bursa Efek Indonesia (BEI), diperuntukkan bagi usaha skala kecil, menengah, besar dan korporasi; dan SCF Syariah yang diperuntukan bagi UMKM Halal.

SEPERTI PASAR MODAL

Keberadaan SCF Syariah ini dapat menjadi sebuah solusi bagi para investor untuk dapat melakukan investasi secara langsung pada bisnis UMKM. Di sisi lain, pelaku usaha UMKM juga bisa memperoleh pendanaan secara langsung dari masyarakat investor.

Menurut Putu, salah satu tantangan dalam meningkatkan skala usaha dan ketangguhan UMKM adalah penguatan pada struktur permodalan. Berbagai skema pembiayaan yang tersedia hingga kini belum dapat melayani semua UMKM. Banyak UMKM dinilai belum *bankable*, karena kurang memadai dalam pengelolaan keuangan, kemampuan manajerial, kapasitas produksi dan akses pemasaran.

Di sisi lain, perusahaan *financial technology* (Fintech) semakin berkembang di Tanah Air. Salah satunya adalah SCF Syariah yang merupakan inovasi dalam bidang pembiayaan yang menawarkan alternatif solusi bagi pelaku UMKM untuk mendapatkan pendanaan dengan skema penerbitan saham syariah dan sukuk.

Program SCF Syariah dimulai tahun 2021. Melalui perusahaan keuangan yang diawasi oleh OJK itu, UMKM bisa menerbitkan saham lewat SCF. Saham-saham itulah yang kemudian dibeli oleh investor ritel.

Polanya seperti di bursa saham, yang memungkinkan adanya investor yang bisa membeli salam UMKM lewat SCF Syariah. Skema ini juga berpotensi sebagai alternatif investasi yang mudah dilakukan dan memberikan perlindungan yang memadai bagi investor.

Dalam menjalankan hal tersebut, penyelenggara SCF Syariah juga menjalin kerja sama dengan berbagai pihak untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM calon penerbit. Misalnya kerja sama dengan inkubator bisnis untuk pelatihan dan pendampingan bisnis UMKM, kerja sama dengan perusahaan penyedia layanan transaksi digital untuk membantu para pelaku UMKM dalam melakukan pembukuan dan pelaporan keuangan.

Dengan demikian, menurut Putu, kemampuan dalam mengelola perusahaan akan menjaga kepercayaan para investor. Bagi calon investor, investasi pada SCF Syariah tidak hanya menekankan pada faktor profit semata, namun juga memiliki dampak sosial yang besar terhadap pemberdayaan UMKM sebagai penggerak perekonomian nasional. (*Selengkapnya baca boks: Keunggulan SCF Syariah dalam Pengembangan UMKM Halal*).

Direktur *Institute for Demographic and Poverty Studies* (IDEAS), Yusuf Wibisono, menjelaskan, pelaku usaha UMKM memang membutuhkan alternatif pembiayaan yang lebih mudah diakses. Sementara saat ini, banyak pelaku UMKM belum *bankable*.

"Dengan sisi pendanaan bank berbasis utang yang menjanjikan bunga simpanan, maka bank sangat berkepentingan mengamankan kredit yang mereka salurkan agar terbayar kembali bersama bunganya," ujar Yusuf Wibisono, seperti dikutip *Media Indonesia*. Karena hal itu, lanjut Yusuf Wibisono, keberadaan agunan menjadi amat menentukan penyaluran kredit. Hanya peminjam dengan agunan yang bernilai tinggi dan mudah dilikuidasi yang akan mendapat kredit bank dengan bunga kompetitif.

Akibatnya masyarakat kelas bawah sukar memiliki akses pembiayaan karena ketiadaan agunan membuat mereka selalu dipandang *unbankable*. Termasuk pelaku usaha kecil dan mikro yang cenderung tidak memiliki aset, dan dengan usaha mereka bersifat informal dan subsisten. "Itu membuat penyaluran kredit ke mereka menjadi tergolong beresiko tinggi karena dipandang tidak memiliki agunan yang memadai," kata Yusuf.

Masyarakat kelas bawah termasuk pelaku UMKM yang sangat lemah aksesnya ke kredit perbankan membuat mereka amat rentan beralih dan akhirnya terjerat oleh *shadow banking*, mulai dari rentenir keliling hingga pinjol yang sebenarnya tidak banyak berbeda dengan rentenir.

PROSPEK SCF SYARIAH

Sejak diperkenalkan pada tahun 2021 sampai saat ini sudah terkumpul dana sebesar Rp 400 miliar. Saat ini terdapat 64 pelaku UMKM yang sudah menerbitkan saham ataupun sukuk melalui 4 *platform* penyelenggara SCF Syariah. Empat penyelenggara SCF Syariah yang saat ini tercatat di OJK, antara lain PT Investasi Digital Nusantara (Bizhare), PT Shafiq Digital Indonesia (SHAFIQ), PT Dana Investasi Bersama (FundEx) dan PT LBS Urun Dana (LBS Urun Dana).

Shafiq Digital Indonesia sebagai SCF Syariah pertama di Indonesia menjelaskan, keberadaan SCF Syariah di Indonesia sangat mendukung perkembangan UMKM yang berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. Selama ini, UMKM masih sering kali menghadapi kesulitan dalam mengakses dana yang diperlukan untuk mengembangkan bisnis mereka. "SCF hadir sebagai solusi untuk menghubungkan UMKM dengan investor potensial, sehingga mereka dapat memperoleh pendanaan yang diperlukan untuk mengembangkan bisnis mereka," tulis Shafiq Digital Indonesia dalam situs web *shafiq.id*.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan, usaha mikro mencakup lebih dari 98% dari pelaku usaha di Indonesia, atau sejumlah 64,6 juta unit usaha, dan menyerap 89% tenaga kerja, atau hampir 120 juta orang. Melihat potensinya yang sangat besar, sangat beralasan jika semua pihak harus ikut mendorong pengembangan UMKM di Indonesia.

Putu Rahwidiyasa, Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah KNEKS mengharapkan, kehadiran model pendanaan berbasis teknologi digital seperti SCF Syariah dapat dimanfaatkan oleh UMKM untuk mendapatkan permodalan dengan menjangkau lebih banyak investor retail maupun institusi.

Sebab, salah satu keunggulan model pendanaan melalui SCF Syariah adalah mengedepankan pola hubungan kemitraan antara pelaku UMKM dengan para investor dalam mengembangkan bisnis UMKM, di mana keuntungan dari bisnis tersebut dibagikan kepada masing-masing investor secara proporsional sesuai dengan kepemilikan modalnya.

Namun demikian, SCF Syariah merupakan sebuah inovasi yang relatif baru dan belum dikenal luas oleh para pelaku UMKM maupun calon investor. Oleh karena itu, literasi dan edukasi sangat diperlukan agar inovasi teknologi ini dapat dimanfaatkan secara optimal terutama untuk meningkatkan akses permodalan UMKM dalam mendapatkan permodalan untuk meningkatkan skala usaha sekaligus menjadi alternatif investasi yang menarik bagi calon investor.

"Keberadaan SCF Syariah diharapkan bisa menjadi langkah besar menuju inklusi finansial yang lebih massif dan memperluas akses kepada lebih banyak pihak, para pelaku usaha berbasis Syariah, termasuk membantu UMKM Halal," ujarnya. (***)

Pameran Produk Halal. *Sumber: Medcom.id*

KEUNGGULAN SCF SYARIAH BAGI INVESTOR

1. Pemanfaatan teknologi memudahkan investor untuk melakukan investasi. seluruh tahapan investasi pada SCF Syariah dilakukan melalui jaringan elektronik dan verifikasi elektronik sehingga mudah dan cepat.

2. Pilihan untuk melakukan investasi melalui SCF Syariah, sesuai dengan preferensi dan toleransi risiko dari masing-masing investor.

3. Sebelum melakukan investasi, investor dapat mempelajari dan menganalisa potensi dan kelayakan usaha dari penerbit saham syariah/sukuk melalui prospektus dari masing-masing penerbit. Prospektus atau proposal ini berisi informasi penting perusahaan penerbit termasuk Laporan Keuangan.

4. Investor dapat memantau penggunaan dana yang diinvestasikan kepada penerbit dan memantau perkembangan usaha penerbit melalui sejumlah laporan berkala yang diserahkan penerbit melalui penyelenggara.

5. Dengan berinvestasi melalui SCF Syariah dan melakukan pendanaan bagi UMKM, berarti turut berkontribusi terhadap pengembangan UMKM dan perekonomian nasional, khususnya perekonomian Syaria berperan besar dalam pergerakan ekonomi masyarakat.

Sumber: *Instagram @adrianmaulana*

JAGA POLA HIDUP SEHAT DAN HALAL, ADRIAN MAULANA JADIKAN RASULULLAH SEBAGAI ROLE MODEL

Menjaga tubuh agar tetap sehat dan bugar perlu menjadi perhatian seorang muslim. Hal ini sesuai dengan anjuran Rasulullah yang selalu menjaga kesehatan tubuhnya. Mengikuti sunnah Rasul, Adrian Maulana menerapkan berbagai aktivitas guna menjaga pola hidupnya. Selain itu, konsumsi produk halal menjadi hal yang juga sangat diperhatikan public figure ini. Adrian Maulana sempat membagikan pengalamannya kepada Tim Jurnal Halal. Bagaimana kisahnya?

Tak pernah dibayangkan sebelumnya, Adrian Maulana, pria kelahiran Oktober ini terjun ke bidang *entertainment*. *Yap*, Adrian Maulana sempat menjadi peragawan, pemain film, hingga *news anchor*. Semua bermula dari pilihannya untuk menerapkan gaya hidup sehat dan halal. Awalnya, Adrian kecil memiliki tubuh yang gempal, hingga akhirnya dia bertemu dengan Ade Rai, seorang olahragawan, yang berhasil mengubah pola hidupnya hingga saat ini.

"Pola hidup sehat adalah obat paling mujarab. Orang berpikir, seseorang menjadi sehat karena dokter dan obatnya yang manjur. Padahal Allah sudah menciptakan tubuh kita sedemikian rupa untuk bisa *recovery* sendiri, sekalipun tidak diobati," terang Adrian.

Lebih lanjut, ayah dua putri ini memberikan contoh, banyak sekali orang yang penyakit kankernya bahkan menghilang setelah menjaga pola sehat, melakukan aktivitas bermanfaat,

dan memberikan pengaruh baik terhadap pola pikir. Menurut Adrian, dengan melakukan aktivitas positif, metabolisme tubuh yang tadinya sakit akan kembali baik. Adrian terus berupaya menularkan kebiasaan baiknya ke banyak orang, setidaknya kepada orang terdekat, seperti orangtua, istri, dan anak.

> **Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.**

PRODUK HALAL DAN THAYYIB JADI PILIHAN

Khusus dalam hal memilih produk untuk dikonsumsi, Adrian memiliki preferensinya tersendiri. Menurutnya, belajar halal dan haram tidak hanya terkait ibadah, tapi juga berkaitan dengan muamalah. Islam telah mengatur kehidupan manusia secara detail, seluruhnya tercatat rapih dalam Al-Qur'an dan Hadist. Hal ini termasuk kaitannya dengan kehalalan makanan dan minuman yang dikonsumsi, baik dari aspek kesehatan fisik dan mental.

Seperti yang disebut dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah, ayat 168. *"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."*

"Jadi memang dalam Al-Qur'an, sebagai pedoman umat muslim, konsumsi makanan yang halal dan baik sangatlah penting. Saat ini sudah banyak pilihan makanan halal lagi baik—halal dan *thayyib*. Saya semakin tertarik untuk menerapkan gaya hidup yang seperti itu dalam kehidupan saya," ungkap Adrian.

Sumber: *Instagram @adrianmaulana*

Dulunya, pencinta menu masakan Jepang ini sempat berpikir bahwa makanan dikatakan halal hanya jika bahan utamanya halal. Semuanya berubah sejak pengalamannya beberapa waktu silam. Adrian berkisah bahwa dirinya bersama keluarga sempat mengunjungi salah satu restoran Jepang ternama yang saat itu belum mengantongi sertifikat halal. Saat akan memesan, salah satu karyawannya menginformasikan bahwa ada bahan yang tidak halal dalam menu masakan restoran tersebut. Dari situ baru tersadar bahwa ada bahan tambahan dan bahan penolong yang juga perlu diperhatikan. Selain itu, fasilitas produksi juga perlu dipastikan halal.

"Saya pikir, halal hanya soal bahan utama makanannya saja, padahal ada bahan tambahan yang bisa saja tidak halal. Alangkah baiknya untuk restoran memperhatikan kehalalan produknya. Halal sangat krusial, khususnya bagi kami, umat Islam," jelasnya.

TIPS POLA HIDUP HALAL DAN SEHAT

Dalam menerapkan pola hidup halal dan sehat, Adrian Maulana membagikan tiga tips yang bisa Anda terapkan dalam keseharian. ***Pertama*, bentengi diri dengan iman.** Indonesia bukan negara yang menerapkan gaya hidup

Sumber: *Instagram @adrianmaulana*

halal. Banyak restoran dan tempat hiburan yang tidak sesuai syariah, sementara aksesnya sangatlah mudah. Oleh karena itu, masing-masing individu perlu membentengi dirinya agar tidak terpengaruh hal-hal diluar syariat Islam. Meski begitu, hal ini tidak serta merta diartikan sebagai bentuk penolakan, karena ada sisi regulasi dari pemerintah yang tidak bisa dikontrol.

***Kedua, upgrade* diri.** "Saya bersyukur lahir dalam keadaan Islam, sudah ada aturan yang memberikan kebaikan. Saya sudah dalam konteks, kami mau patuh saja. Selama itu ada dalam Al-Qur'an, maka kami akan taat. Apabila ada hal yang belum yakin, saya selalu melibatkan guru-guru yang dianggap lebih ahli dan paham. *Upgrade* diri, khususnya terkait ilmu agama, menjadi salah satu ikhtiar untuk memberikan contoh kepada minimal keluarga terdekat," jelas Adrian.

***Ketiga*, olah raga dan konsumsi halal.** Olah raga merupakan aktivitas sebagai upaya untuk menjaga pola hidup sehat, yang sudah dicontohkan sejak 14 abad yang lalu oleh Rasulullah saw. Seperti yang telah diketahui dari berbagai hadist, Rasulullah saw. memiliki tubuh yang ramping dan atletis karena gemar berolah raga dan menjaga asupan makanan.

Aspek kehalalan makanan dan minuman juga sangat diperhatikan nabi Muhammad saw. Salah satunya yang juga diajarkan Rasulullah terkait dengan berhenti makan sebelum kenyang, tidak membenarkan makan sesuai hati. Beliau juga selalu menjaga aktivitasnya yang sehat, bukan hanya aspek dari kegiatan fisik tapi juga istirahat, seperti tidur setelah isya dan bangun sebelum subuh.

Banyak hal yang bisa ditiru dari keseharian Rasulullah saw., yang sangat baik jika diterapkan dalam keseharian seorang muslim. Inilah yang menjadikan Rasulullah saw. sebagai *role model* bagi sosok Adrian Maulana. "Kalau ada yang bilang 'saya mengikuti pola hidup Mas Adrian', saya itu padahal mengikuti pola hidup Rasulullah," tegasnya,

Menutup sesi wawancara, Adrian mengingatkan bahwa yang bernyawa pasti akan mati. Yang akan membedakan seorang dengan yang lainnya adalah tiga hal, yaitu kapan, di mana, dan dalam keadaan bagaimana kita berpulang. "Untuk poin terakhir, rasanya saya ingin berpulang dalam keadaan sehat. Bukan karena dzalim kepada diri saya sendiri, akibat akumulasi puluhan tahun. Di masa tua, saya tidak mau menyulitkan diri saya," ungkapnya menutup sesi wawancara. (YN/DIL)

Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.

SEMANGAT KEMERDEKAAN

bersama KRISTAL AGAR

Sajian puding agar-agar jeli
untuk keluarga tercinta.
PAS rasa garing agar-agarnya,
PAS kenyal tekstur jelinya~

GARING TAPI KENYAL...

Tersedia dalam berbagai varian : Plain, Strawberry, Cokelat, Jeruk, Leci dan Nanas.

Dapat diperoleh di : (pada rak *display* agar-agar) Grand Lucky, Lulu, Tiptop, Naga, Hari Hari, Hypermart, Foodhall, Lottemart (retail), Diamond, Lotte Shopping | **www.swallow-globe.co.id**

FIQIH PRIORITAS, INI DULU BARU ITU

Oleh: Dr. Oni Sahroni, M.A
Disadur dari buku: *Ini Dulu Baru Itu*
Penerbit: Gema Insani

Kesibukan harian terkadang membuat kita harus menyusun prioritas dalam hidup, termasuk dalam pembelajaran. Dr. Oni Sahroni, M.A dalam buku Ini Dulu Baru Itu memberikan 40 standar yang bisa diimplementasikan dalam menentukan prioritas saat akan mempelajari fiqih, yang dikenalkan dengan istilah -Fiqih Prioritas-.

Fiqih prioritas diperlukan ketika kita tidak bisa melakukan seluruh opsi kebaikan karena adanya keterbatasan sumber daya (waktu, uang, dan lain-lain). Namun, ketika seluruh opsi tersebut dapat ditunaikan, maka fiqih prioritas menjadi tidak berlaku.

Dalam istilah fiqih, mengambil pilihan terbaik di antara pilihan baik dikenal dengan fiqih prioritas (fiqih *aulawiyat*). Sedangkan memilih pilihan dengan risiko paling ringan dikenal dengan fiqih *muwazanah*.

Fiqih prioritas merupakan salah satu instrumen keberkahan, yakni kebaikan yang berlipat atau kebaikan yang bertambah dan dapat menghasilkan kegiatan yang berlipat ganda kebaikannya. Selai itu, dengan melakukan aktivitas yang prioritas, seseorang berari melakukan hal yang produktif.

"Iman itu ada 70 cabang lebih. Yang paling utama adalah perkataan laa ilaha illallah dan cabang paling ringan adalah menyingkirkan gangguan di jalan." (HR. Bukhari dan Muslim)

Dalam hadist tersebut menjelaskan bahwa keutamaan dan prioritas amal itu berbeda-beda. Fiqih *muwazanah* adalah memilih di antara pilihan tidak ideal dengan memilih pilihan yang berisiko paling ringan dan mengorbankan pilihan dengan risiko lebih berat.

Dr. Oni Sahroni, M.A dalam buku *Ini Dulu Baru Itu* memberikan 40 standar yang bisa diimplementasikan dalam menentukan prioritas saat akan mempelajari fiqih, yang dikenalkan dengan istilah "Fiqih Prioritas".

1. **Kualitas sebelum kuantitas.**
   Walaupun jumlahnya sedikit, kebaikan yang berkualitas lebih diprioritaskan daripada kebaikan yang banyak tapi tanpa kualitas. Misalnya, meningkatkan kualitas peserta didik lebih prioritas dibandingkan memperbagus infrastruktur sekolah.

2. **Ilmu sebelum amal.**
   Pastikan memahami kebijakan sebelum melakukannya, seperti dalam mempelajari ilmu pernikahan sebelum menikah atau pemangku kebijakan harus memiliki kompetensi yang sesuai.

3. **Paham bukan sekadar hafal.**
   Target paham lebih diprioritaskan daripada sekadar hafal tanpa paham. Salah satu hal yang bisa diterapkan dalam standar ini, yakni mulailah untuk tidak hanya mengarahkan anak untuk menghafal ayat dan hadist, tetapi juga mengajarkan mengenai makna yang terkandung.

4. **Niat sebelum amal.**
   Dengan niat yang baik, aktivitas kita dinilai sebagai ibadah. Oleh karena itu, penting bagi kita untuk memperbarui niat setiap hari.

5. **Sedikit tetapi berkelanjutan lebih baik daripada banyak tetapi sesaat.**
   Program sederhana tetapi dilakukan secara rutin, lebih utama daripada program besar tapi sesaat. Contohnya, memberikan teladan kepada anak secara konsisten setiap hari, lebih baik daripada hanya menasihati sesekali.

6. **Hajat jangka panjang yang pasti, sebelum hajat jangka pendek yang tidak pasti.**
   Penting bagi kita untuk mendahulukan kepentingan yang berbasis data agar kebijakan yang dikeluarkan oleh lembaga tidak bersifat sporadis.

7. **Memilih aktivitas yang lebih bermanfaat.**
   Salah satunya seperti memilih jurusan kuliah yang memiliki manfaat yang masif.

8. **Memilih aktivitas yang berumur produktivitas panjang.**
   Hal ini dapat diketahui dari pengaruhnya terhadap maslahat, pribadi, keluarga, ataupun masyarakat. Kita ambil contoh wakaf, seperti yang kita ketahui wakaf memiliki umur yang lebih panjang dibandingkan sedekah.

9. **Aktivitas hati sebelum aktivitas fisik.**
   Jika hati berada dalam keadaan baik, maka hati akan menggerakkan anggota tubuh untuk melakukan hal yang baik. Salah satu dalil keutamaannya dapat dilihat pada hadist *Arbain* yang pertama.

   "Dari Amirul Mukminin, Abu Hafs Umar bin Khathab ra, ia berkata, 'Aku mendengar Rasulullah SAW bersabda: 'Sesungguhnya perbuatan itu bergantung pada niat. Setiap orang memperoleh sesuai dengan apa yang diniatkannya. Orang-orang yang hijrahnya karena Allah dan rasul-Nya, maka hijrahnya menuju Allah dan rasul-Nya. Sementara orang-orang yang hijrahnya karena dunia yang

ingin diraihnya atau perempuan yang ingin dinikahinya, maka hijrahnya adalah kepada apa yang menjadi tujuan hijrahnya itu.'" (HR. Bukhari dan Muslim).

Contoh implementasi standar ini adalah fokus meningkatkan iman karena gizi hati adalah ibadah; keluarga memastikan terdapat kurikulum pembinaan anggota keluarga; serta masalah iman, adab, dan hati harus jadi prioritas pembahasan yang pertama khususnya bagi pemegang kebijakan.

10. Hal prinsip sebelum hal bukan prinsip.

Terdiri dari aqidah (iman dan ibadah), akhlak dan adab, keluarga, serta prinsip kehidupan. Hal tersebut dijelaskan dengan *nash* sampai detail, sehingga tidak berubah-ubah, yang selain itu bersifat dinamis. Salah satu contohnya, orangtua fokus terhadap pendidikan anak pada keempat hal ini terlebih dahulu, yaitu aqidah (iman ibadah), akhlak dan adab, keluarga, serta prinsip-prinsip kehidupan.

11. Fardhu sebelum sunnah.

Beberapa contoh diantaranya: dahulukan membayar hutang daripada ber-umrah saat ada rezeki berlebih; memberikan hadiah kepada karyawan teladan dalam bentuk sembako atau asuransi pendidikan/SPP sekolah anak, daripada hal yang sunnah seperti hadiah umrah; mendahulukan berzakat daripada bersedekah.

12. *Fardhu 'ain* sebelum *fardhu kifayah*.

Fardhu kifayah sudah gugur jika setidak-tidaknya dilakukan oleh satu orang. Misalnya, jika dokter kandungan perempuan masih sedikit, maka ini lebih diutamakan (dalam memilih jurusan kuliah) agar muslimah dapat dirawat oleh dokter perempuan.

13. Hak-hak manusia sebelum hak Allah.

Menunaikan hak manusia lain merupakan salah satu bentuk dari beriman kepada Allah dan menunaikan hak Allah.

Sebuah dalil menyebutkan bahwa hutang mayit harus dibayarkan dahulu (hak manusia) sebelum dilakukan penghitungan waris (ketentuan Allah).

14. Hak-hak kolektif sebelum hak individu.

Hajat yang lebih luas (kepentingan publik, masyarakat luas, banyak orang, institusi) harus lebih didahulukan daripada hajat yang terbatas (hajat individu, keluarga).

Imam Malik berkata, *"Wajib bagi seluruh umat Islam untuk menebus tawanan Muslim yang ditawan musuh meskipun hal itu menyebabkan habisnya harta kekayaan mereka."*

15. Membina individu dan basis sosial.

Membina individu diprioritaskan daripada mengubah institusi, yakni dengan cara membimbing dan membina personal daripada mengganti sistem institusi.

Kudeta, revolusi, dan lainnya bukanlah cara yang tepat untuk mengubah sesuatu. Hal ini seperti saat Rasulullah fokus pada pembinaan individu selama periode Mekah.

Al-Qur'an, surat Ar-Ra'd ayat 11, *"... Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri ..."*

16. Mendahulukan dakwah pemikiran.

Dakwah pemikiran berisi mengajak, membimbing, dan meluruskan pemahaman yang keliru. Harus ada yang mengambil peran ini secara fokus dan ihsan. Salah satu contohnya dengan memperbaiki kurikulum yang lebih utama daripada menambah fisik bangunan. Menyediakan sumber daya manusia yang mumpuni untuk mengkaji, menulis, meneliti, dan memformulasikan pesan-pesan yang mudah dipahami oleh masyarakat.

17. Kebutuhan primer sebelum kebutuhan sekunder.

Perlu memprioritaskan kebutuhan darurat daripada primer, dan kebutuhan primer daripada sekunder.

Terdapat lima (5) bentuk *maqashid* syariat, yakni: memenuhi hajat agama,

- memenuhi hajat jiwa,
- memenuhi hajat akal,
- memenuhi hajat keturunan,
- dan memenuhi hajat harta.

Setiap perilaku yang bertujuan memenuhi kelima hajat tersebut adalah *maslahat*, dan setiap yang menghilangkannya adalah *mafsadah*.

Beberapa contohnya, yaitu berbelanja sesuai kebutuhan serta mendahulukan pendidikan dan kesehatan sebelum yang lain.

18. Terencana dan terukur.

Hal ini dlakukan dengan mengelola aktivitas secara teratur menjadi prioritas. Semakin luas cakupannya, maka semakin besar tuntutan terhadap perencanaan tersebut. Melakukan program secara terencana dan terukur lebih baik daripada sporadis dan tidak terencana.

Keberhasilan demi keberhasilan yang diraih oleh Rasulullah saw. selama berdakwah tidak lepas dari adanya kajian yang matang, musyawarah, *istkharah* (dan tentunya izin Allah).

Misalnya, membuat rencana dan pola hidup berbasis kajian yang matang lebih baik daripada menjalani hidup apa adanya.

19. Bertahap dalam berdakwah.

Jika kondisi masyarakat belum siap menerima, maka boleh dilakukan penahapan dalam berdakwah.

Dalam Al-Qur'an, surat-surat awal yang turun membahas surga dan neraka. Seiring waktu, Al-Qur'an membahas larangan khamr dan zina. Jika awal mula ayat turun adalah mengenai *khamr* dan zina, maka Islam akan sulit sekali untuk diterima di masyarakat pada saat itu.

20. Ibadah yang paling utama.

Upah (pahala) yang diterima sesuai dengan standar kesulitan.

Ulama kontemporer berpendapat ibadah paling utama adalah mencari ridha Allah dalam setiap aktivitas dengan mempertimbangkan kebermanfaatannya serta bersungguh-sungguh dalam menjalaninya.

21. Lebih baik berkecukupan dan bersyukur.

Menjadi hartawan yang bersyukur dan dhuafa yang bersabar, keduanya baik di mata Allah. Tapi kita perlu memilih untuk menjadi hartawan yang bersyukur. Memiliki kemampuan finansial yang lebih baik membuat peluang kebaikan terbuka semakin lebar. Hal ini dilakukan misalnya dengan bekerja secara totalitas dan profesional, memastikan pekerjaan yang dilakukan adalah halal, meningkatkan kemampuan dan kompetensi agar pendapatan lebih baik, serta menunaikan zakat apabila telah mencapai syarat wajibnya.

22. Pekerjaan yang diprioritaskan.

Prioritas pekerjaan mengacu pada kebutuhan dan hajat masyarakat. Tetapi kebutuhan ini sering kali bergerak dengan sangat cepat sehingga pada akhirnya apa pun profesi kita syaratnya adalah mubah dan tidak bertentangan dengan prinsip syariah.

Menjadi tanggung jawab otoritas untuk menyediakan data yang valid mengenai tingkat keterbukaan lapangan pekerjaan serta lembaga pelatihan/pendidikan yang mumpuni agar masyarakat dapat memilih profesi yang dibutuhkan.

23. Lebih baik *ijtihad* daripada *taklid*.

Standar ini dikhususkan untuk para ahli fiqih karena kompetensi ber-*ijtihad* tidak dimiliki oleh setiap orang.

Contohnya, lebih utama berijtihad mengenai fenomena yang terjadi pada keseharian masyarakat saat ini daripada berpendapat berdasarkan pendapat ulama terdahulu

24. Memilih pendapat fiqih yang memudahkan.

Jika terdapat dua atau lebih pendapat fiqih dalam masalah tertentu dan keduanya memiliki landasan dalil, pilihlah pendapat yang memudahkan.

Contohnya, jual beli emas. Ada ulama yang melarang dan ada yang membolehkan, maka kita dapat memilih yang membolehkan karena lebih mudah.

25. Memprioritaskan bahasan yang disepakati para ulama.

Waktu terbatas membuat kita perlu membuat skala prioritas, daripada berselisih paham mengenai pendapat-pendapat yang diperdebatkan.

Perbedaan awal Ramadhan, misalnya, tidak usah diperdebatkan asalkan sama-sama berpuasa. Contoh lainnya doa qunut yang juga tidak perlu diperdebatkan asalkan sama-sama shalat subuh.

26. Memaknai *nash* berdasarkan *maqashid*.

Dalam menafsirkan Al-Qura'n dan Hadist berdasarkan substansinya lebih diutamakan daripada menghapalkan teksnya.

Terdapat hadist yang menjelaskan kebolehan zakat fitrah dengan kurma, padahal poin yang lebih mendasar adalah berzakat dengan kebutuhan pokok/sesuatu untuk membeli kebutuhan pokok. Dengan begitu ditafsirkan bahwa kita bisa berzakat dengan uang, bukan berarti harus berzakat dengan kurma dan tidak bisa yang lain.

27. Memulai dengan iman.

Iman menjadi ruh atau kekuatan dalam melahirkan ketundukan kepada Allah.

Kita perlu menyuburkan agenda pengukuhan iman dalam setiap keluarga.

28. Merawat iman dengan ibadah.

Konsisten menunaikan ibadah wajib dan sunnah.

"Shalat itu mencegah dari perbuatan keji dan mungkar." (Q.S. Al-Ankabut: 45)

Beberapa contohnya, memperbaiki kualitas ibadah-ibadah fardhu dan sunnah; memastikan keterpenuhan rukun, syarat, dan adab-adabnya; serta menyediakan waktu yang cukup untuk menunaikan waktu ibadah, mencakup perencanaan lokasi/waktu beribadah dalam aktivitas.

29. Berkah dengan melayani.

Menunaikan tanggung jawab sosial dengan berbagi dan memberi kepada orang lain.

Mislanya, bekerja secara profesional dan menunaikan kewajiban-kewajiban yang telah ditetapkan oleh lembaga.

30. Seimbang dan proporsional.

Agama Islam bersifat moderat karena ketentuannya sebagai fitrah sehingga tidak memberatkan dan dapat ditunaikan oleh seluruh hamba. Hal ini meliputi komponen fisik, pikiran, dan hati dari manusia harus tertunaikan seluruh haknya; menyediakan waktu untuk merawat fisik, beribadah, dan memperbarui ilmu. Ingat dan *tawazun* dalam berbagai peran di keluarga dan masyarakat.

Contoh lainnya toleran dalam masalah *furu'* dan tegas dalam masalah prinsip.

31. Mengutamakan keluarga.

Pastikan kebutuhan anggota keluarga terpenuhi sesuai dengan batas-batas ikhtiar manusiawi, baik kebutuhan materi maupun spiritual.

Standar ini tidak termasuk bagi yang sibuk dengan urusan sendiri tapi abai dengan lingkungan. Misalnya, serta

"Wahai orang-orang yang beriman, peliharalah dirimu dan keluargamu dari api neraka." (Q.S. At-Tahrim: 6)

32. Memastikan hidup sehat.

Mukmin yang kuat lebih baik dan lebih dicintai Allah daripada mukmin yang lemah.

Contohnya memakan makanan yang halal dan thayyib, istirahat dengan cukup, olah raga dengan rutin, dan segera berobat jika sakit.

33. Saat *maslahat* dan *mafsadah* bernilai sama.

Meninggalkan *mafsadah* lebih diutamakan daripada mengambil maslahat. Misalnya, ketika maka

- Mengerjakan yang wajib >< meninggalkan yang haram
- Mengerjakan yang sunnah >< meninggalkan yang makruh
- = lebih diutamakan meninggalkan yang haram dan makruh

34. Memilih *maslahat* dan *mafsadah* sesuai hukumnya.

Prioritas pertama termasuk kategori wajib – haram, kemudian prioritas kedua termasuk kategori *sunnah – makruh.*

Contohnya membayar hutang (wajib) lebih utama daripada umrah (*sunnah*) atau kegiatan lain yang sifatnya hiburan.

35. Memilih *maslahat* dan *mafsadah* sesuai tingkatannya.

Tentukan prioritas dari mulai hal yang primer, sekunder, kemudiam tersier. Misalnya, dokter melihat aurat lawan jenis untuk tindakan medis.

36. Menghindarkan *mafsadah* yang pasti.

Salah satu contohnya, diperkenankan melakukan aborsi untuk menyelamatkan ibu jika memang kehamilan saat dilanjutkan akan berpotensi membahayakan.

37. Menghindari efek waktu *mafsadah* yang lebih lama.

Landasan hal ini dapat dilihat pada kisah Rasul yang tidak memarahi orang Badui yang buang air di masjid karena tidak paham. Jika dimarahi, mungkin ia akan tersinggung dan antipati dengan masjid.

38. Menghindari *mafsadah* yang lebih besar.

Dapat dilihat pada kisah Rasul yang meminta umat bersabar ketika mengalami pengucilan di periode Makkah, karena jika melawan maka akan lebih banyak dampak yang diperoleh.

39. Menghindari *mafsadah* yang berdampak luas.

Salah satu contoh implementasinya, saat regulator menentukan harga batas atas dan bawah agar tidak terjadi kelangkaan barang.

40. Meluruskan penyimpangan sesuai dengan hukumnya.

Penyimpangan akan selalu lebih banyak daripada pendakwah yang ingin memperbaiki. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan hal yang prinsip seperti aqidah dan fiqih.

Itulah 40 standar yang bisa Anda terapkan untuk menentukan Fiqih Prioritas dalam keseharian. Selamat mencoba… (DIL)

Givaudan
Human by nature

MENCERMATI *HOTTEOK*, CAMILAN VIRAL ASAL KOREA

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

Hotteok, camilan pinggir jalan dari Korea, menjadi favorit saat musim dingin tiba. Camilan berbentuk bulat dengan isi sirup gula merah di tengahnya ini menjadi pilihan yang populer. Kekhasan teksturnya yang kenyal dan lembut telah menjadikannya favorit di kalangan banyak orang. Namun, bagaimana kehalalan Hotteok ini?

Hotteok, secara etimologi berasal dari dua kata "*Ho*" (suku bangsa di Tiongkok Barat/ Utara) dan "*Tteok*" (kue beras). Camilan ini pada mulanya dibawa ke Korea oleh tentara dari Cina.

Pada tahun 1882, saat Insiden Imo terjadi di Seoul, tentara dari Dinasti Qing dikirim ke Kerajaan Joseon yang berada di Korea. Setelah insiden tersebut, mereka tinggal di Korea karena tempat asal mereka tidak layak untuk ditempati kembali.

Di Korea, mereka mencari nafkah dengan menjual makanan ringan, seperti mandu (pangsit) dan *Hotteok*. *Hotteok* asli dari Cina memiliki isian berupa daging, daun bawang, dan seafood. Kemudian, *Hotteok* tersebut mengalami perkembangan agar sesuai dengan selera orang Korea.

Dilansir dari *kocis.go.kr*, pada mulanya *Hotteok* dipanggang di atas api unggun atau tungku. Namun pada tahun 1970, seiring dengan diperkenalkannya minyak goreng secara massal, *Hotteok* mulai digoreng.

POPULER DI INDONESIA

Hotteok menjadi salah satu camilan asal korea yang diminati di Indonesia karena konon memiliki cita rasa yang menggugah selera, serta memiliki tekstur yang kenyal dan lembut. Selain itu, popularitas K-Pop dan K-Drama di Indonesia telah menciptakan fenomena yang dikenal sebagai *Korean Wave*.

Antusiasme masyarakat terhadap budaya Korea, termasuk makanan khasnya menjadi semakin meningkat. Mengutip dari *luarsekolah.com*, *brand ambassador* dari artis Korea yang bekerja sama dengan platform *e-commerce* di Indonesia juga turut memengaruhi eksposur terhadap makanan Korea. Dengan pengaruh *Korean Wave* yang semakin meluas, popularitas makanan Korea terus meningkat dan menjadi viral di media sosial[2].

Salah satu restoran *Hotteok* di Indonesia yang memanfaatkan fenomena tersebut adalah Dan Bam. Untuk menarik konsumen, pemilik restoran mencantumkan stiker artis

K-Drama papan atas seperti *Kim Soo Hyun*, *Park Seo-joon* dan *Hyun Bin*. Harga yang terjangkau juga membuat camilan ini semakin diminati di Indonesia.

Mengutip *kumparan.com*, di Restoran Dan Bam pengunjung dapat menikmati *Hotteok* cukup dengan merogoh kocek kisaran Rp 35-69 ribu setiap porsinya[3]. Saat ini, *Hotteok* dipasarkan di Indonesia tidak hanya sebagai produk "*ready to eat*", tetapi juga dipasarkan dalam bentuk *premix* yang "*ready to cook*" yang dapat dibeli dari *marketplace*.

Hotteok menjadi salah satu camilan asal korea yang diminati di Indonesia karena konon memiliki cita rasa yang menggugah selera, serta memiliki tekstur yang kenyal dan lembut.

CITA RASA LEMBUT DAN RENYAH

Dilansir dari *Kompas.com*, *Hotteok* sebagaimana panekuk pada umumnya, berbentuk bulat dan agak tebal. Dibandingkan dengan panekuk ala barat, *Hotteok* memiliki ukuran yang lebih tebal. Cita rasa yang ditawarkan *Hotteok* menggabungkan tekstur renyah dan gurih di bagian luar, namun manis dan lembut di dalamnya[4].

Hotteok dikenal sebagai camilan yang cocok disajikan di segala cuaca. Di musim dingin, *Hotteok* memberikan rasa hangat dan kenikmatan, sementara di musim panas, tetap menawarkan cita rasa yang lezat meskipun disajikan dalam suhu ruangan. Keberadaannya yang mudah ditemukan mulai dari gerobak jajanan jalanan hingga restoran khusus *Hotteok* menambah daya tariknya sebagai camilan favorit di Korea.

Dengan harga yang terjangkau, *Hotteok* tidak hanya menjadi pilihan camilan ekonomis, tetapi juga memiliki nilai tradisional dalam budaya Korea. Sering kali dihubungkan dengan perayaan dan festival, *Hotteok* menambah aspek kebudayaan yang kaya dan menarik bagi penggemarnya.

KOMPOSISI BAHAN DAN PROSES PEMBUATAN

Melansir pada laman *mykoreankitchen.com*, bahan yang digunakan untuk membuat adonan *Hottoek* adalah tepung terigu, garam, gula, ragi, susu sapi, dan minyak goreng.

Sedangkan untuk isian manis, bahan yang digunakan meliputi gula merah, kayu manis, dan kacang. Cara membuat *Hotteok* cukup mudah, yaitu: ayak tepung ke dalam mangkuk besar lalu tambahkan garam, gula, ragi dan susu. Campur semuanya dengan baik ke dalam adonan dan tutupi mangkuk dengan bungkus plastik. Fermentasi pada suhu ruangan atau pada suhu 27^{0}C selama 1 jam hingga adonan berukuran dua kali lipat.

Setelah adonan mengembang, keluarkan gasnya dengan cara meninju adonan menggunakan tangan beberapa kali. Tutup lagi dengan bungkusnya dan istirahatkan lagi selama 20 menit.

Jika adonan sudah siap, beri sedikit minyak goreng di tangan (untuk anti-lengket). Letakkan salah satu potongan adonan di tangan, ratakan adonan dengan tangan hingga bisa ditambahkan isian seukuran 1 sendok makan ke dalamnya. Setelah selesai, tutup adonan dengan mengumpulkan sudut-sudutnya.

Ulangi untuk sisa adonan. Panaskan penggorengan dengan api sedang, masukkan adonan ke dalam penggorengan dan masak hingga bagian bawahnya berwarna cokelat keemasan (kira-kira 30 detik). Balikkan dan tekan adonan lalu masak kembali sampai bagian bawah berwarna cokelat keemasan (sekitar 1 menit). Balikkan *pancake* untuk terakhir kalinya lalu kecilkan api. Tutup penggorengan dengan penutup dan masak hingga gula meleleh sepenuhnya (sekitar 1 menit). *Hotteok* selanjutnya dipindahkan ke piring dan dapat dihidangkan selagi panas.

ASPEK KEHALALAN

Terdapat beberapa bahan yang perlu dicermati dalam proses pembuatan *Hotteok*. 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. Sehingga media pertumbuhan dapat berasal dari hewan haram maupun hewan halal yang tidak disembelih sesuai syariat.

Fortifikan lain seperti asam amino L-sistein juga biasa digunakan sebagai pelunak gluten gandum. L-sistein dapat berasal dari hasil ektraksi rambut manusia, ekstraksi bulu binatang, dan dari produk mikrobial. L-sistein yang

Sumber: *Instagram.com/@lysa_tangkulung*

berasal dari rambut manusia jelas berstatus haram, berdasarkan Fatwa MUI No. 2/Munas VI/MUI/2000 penggunaan bagian tubuh diharamkan.

L-sistein dari bulu binatang perlu ditelurusi lebih lanjut, bulu domba dapat diambil saat masih hidup, namun unggas akan kesakitan apabila diambil bulunya sehingga harus disembelih terlebih dahulu, penyembelihan ini harus sesuai syariat. Sementara apabila produk mikrobial diperlukan penelusuran lebih kompleks, mencakup kultur mikroba, bahan media, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya.

Gula

Gula putih terbuat dari nira tebu kemudian dilakukan proses ekstrasi, pemurnian, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi, dan pengeringan. Pemurnian gula menjadi proses yang perlu diperhatikan, karena biasanya melibatkan karbon aktif atau resin penukar ion yang digunakan sebagai agen filtrasi. Karbon aktif dapat berasal dari tumbuhan, batu bara, bahan kimia, atau tulang hewan. Pada resin penukar ion perlu diperhatikan apakah melibatkan gelatin sebagai agen *dispersant*, gelatin dapat berasal dari tulang hewan.

Ragi

Ragi adalah mikroorganisme hidup yang dihasilkan dari proses fermentasi. Untuk dapat tumbuh mikroorganisme harus dibiakkan pada media tertentu, sehingga harus dipastikan media biakan yang digunakan adalah media yang halal dan tidak tercemar najis.

Selain itu, dalam proses pembuatannya kadang kala ditambahkan emulsifier dan antigumpal, sehingga perlu dipastikan emulsifier dan antigumpal berasal dari sumber bahan yang halal.

Minyak Goreng

Minyak goreng terbuat dari inti sawit yang mengalami proses perebusan, pengepresan, *degumming, bleaching, deodorizing*, dan fortifikasi. Titik kritis kehalalan minyak goreng terletak proses *degumming*, *bleaching*, dan fortifikan (zat yang ditambahkan pada proses fortifikasi).

Proses *degumming* biasanya melibatkan asam. Pada industri minyak goreng lazim dijumpai penggunaan asam sitrat. Bahan ini dibuat dari proses fermentasi, sehingga perlu diperhatikan media biakan yang digunakan harus berasal dari bahan halal, termasuk mirkroorganisme yang terlibat dipastikan bebas *Genetically Modified Organism* (GMO) berasal dari babi atau manusia.

Proses *bleaching* melibatkan karbon aktif, sehingga perlu diperhatikan sumber dari karbon aktif yang digunakan karena dapat berasal dari tulang hewan. 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.

Isian

Hotteok versi klasik secara umum menggunakan isian gula merah dan kacang-kacangan. Namun, ada juga isian daging. Jika menggunakan isian daging, maka perlu dipastikan daging tersebut berasal dari hewan halal dan disembelih sesuai syariah.

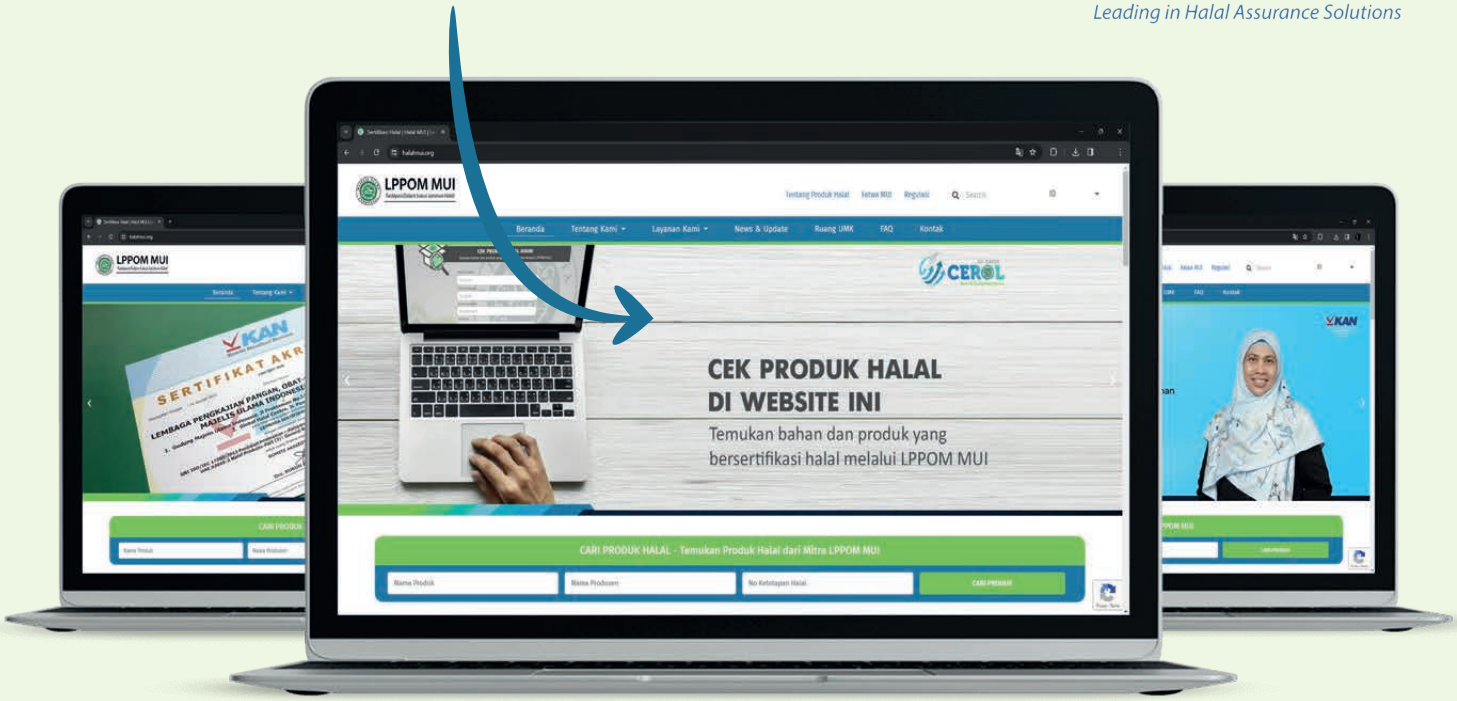
SIKAP KONSUMEN MUSLIM

Selain memperhatikan komposisi bahan yang digunakan, fasilitas produksi *Hotteok* juga perlu diperhatikan. Sebagai contoh produk, Cj Beksul *Hotteok* 400gr *Sweet Korean Pancake Mix*, melansir pada informasi di *marketplace*, produk ini tidak menggandung daging namun dalam pembuatannya bersinggungan dengan bahan turunan babi, sehingga produk ini menjadi tidak halal.

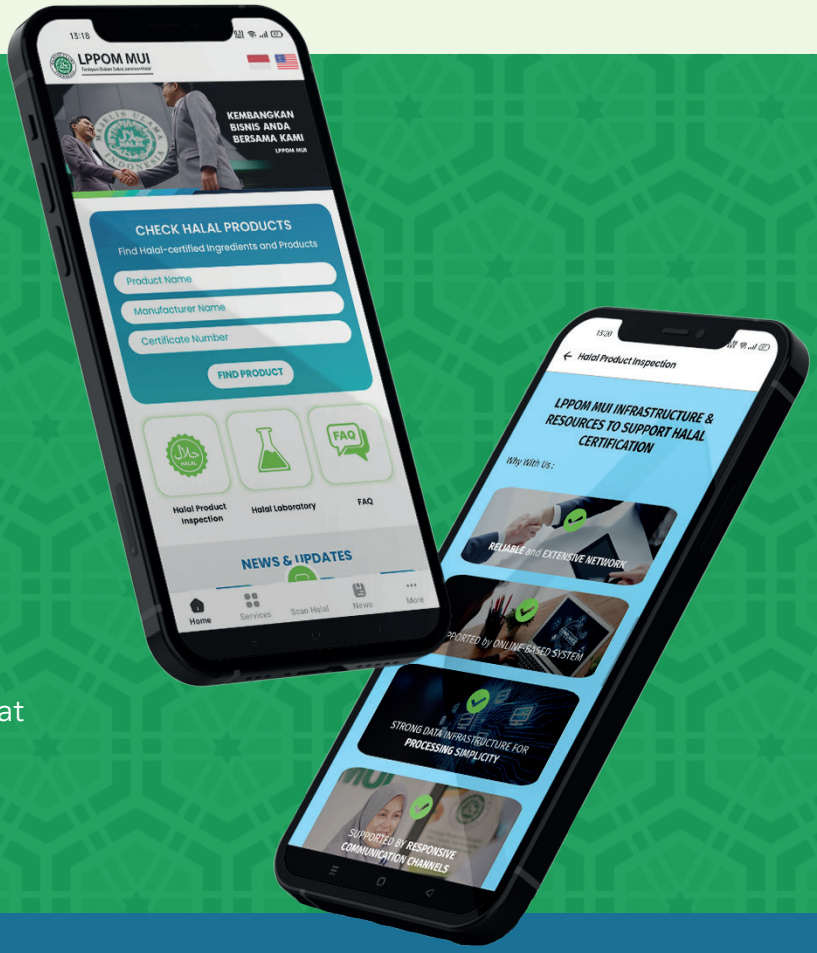
Dengan informasi tersebut di atas, konsumen Muslim diharapkan senantiasa berhati-hati dalam memilih produk yang belum memiliki status kehalalan yang jelas. Hal tersebut semata-mata dilakukan untuk menjaga kualitas dan integritas ibadah seseorang, yakni menjaga takwa dan komitmen untuk tidak menjerumuskan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

Cek Produk Halal!

LPPOM
Leading in Halal Assurance Solutions



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



www.halalmui.org LPPOM MUI lppom_mui

AVAILABLE NOW
Available on the Google Play

HALAL BLOCKCHAIN:
JAMINAN HALAL DI ERA DIGITAL

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

Dalam berbagai kesempatan Wakil Presiden RI KH Ma'ruf Amin menekankan pentingnya melakukan berbagai langkah nyata agar Indonesia bisa menjadi pusat halal dunia. Ikhtiar agar Indonesia menjadi pusat halal dunia memang bukan hal yang mustahil. Selain tercatat sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, Indonesia juga memiliki aneka sumber daya di bidang bisnis halal.

Menjadi pusat halal di dunia dengan ekosistem halal yang kuat di negara sendiri, tidak mungkin terwujud tanpa bantuan teknologi. Teknologi yang mudah diakses di mana pun dan kapan pun, yang sesuai dengan kondisi geografis Indonesia sendiri yang merupakan negara kepulauan yang wilayahnya tersebar, teknologi penghubung ekosistem yang terintegrasi.

Teknologi tersebut diwujudkan sebagai *blockchain*, yakni berupa blok data yang terdesentralisasi yang mencatat transaksi antara dua pihak secara efisien yang dapat diverifikasi dan permanen. *Blockchain* biasanya dikelola oleh sebuah jaringan *peer-to-peer* secara kolektif dengan mengikuti protokol tertentu untuk komunikasi antar-node atau server dan mengonfirmasi blok baru.

Setelah direkam, mengutip *The Truth About Blockchain. Harvard Business Review. Harvard University (2017),* data dalam blok tidak dapat diubah secara retroaktif tanpa perubahan pada blok-blok berikutnya, yang membutuhkan konsensus mayoritas jaringan.

Konsep permanen ini membantu menjamin keabsahan informasi, di mana pada era digital ini hoaks mudah beredar. Konsep desentralisasi dengan tidak adanya titik pusat dapat mengurangi risiko serangan siber, meningkatkan transparansi dengan kemudahan pelacakan data, serta mengurangi risiko kerugian total apabila ada satu node gagal.

HALAL BLOCKCHAIN

Direktur Strategi dan Operasional LPPOM, Ir. Sumunar Jati, M.P., menyebutkan bahwa penerapan blockchain pada industri halal harus mencakup berbagai aspek,termasuk standar halal global, peran lembaga sertifikasi halal, manfaat bagi pelaku usaha dan konsumen, serta potensi teknologi blockchain dalam memperkuat ekosistem halal secara keseluruhan. Adapun fungsinya terkait dengan pelacakan secara mendetail yang dapat membantu menemukan sumber kontaminasi produk halal.

Pelacakan dilakukan melalui rekaman aktivitas yang ada di sepanjang rantai pasok yang teridentifikasi dalam satu aliran data yang akurat, terkoodinasi, dan kredibel.

Pihaknya juga menyampaikan bahwa beberapa negara maju sudah mulai menerapkan hal ini. Salah satunya Jerman. Di negara ini, teknologi *blockchain* diterapkan dalam berbagai sektor industri, termasuk industri halal, untuk meningkatkan transparansi, keamanan, dan efisiensi rantai pasok.

Direktur Strategi dan Operasional LPPOM, Ir. Sumunar Jati, M.P.

"Indonesia sebagai negara dengan mayoritas muslim harus mulai melirik teknologi ini, agar dapat menjamin kehalalan produk yang lebih terintegrasi untuk konsumen," kata Sumunar Jati.

Halal *blockchain* memberikan manfaat signifikan bagi pelaku usaha, termasuk berkaitan dengan peningkatan kepercayaan konsumen, penguatan reputasi merek, peningkatan efisiensi rantai pasok, pengurangan risiko penipuan, dan pembukaan peluang pasar global. *Sierad Produce*, salah satu perusahaan di Indonesia telah merasakan manfaat tersebut. Perusahaan ini yang mengadopsi teknologi *blockchain* untuk meningkatkan transparansi dan ketertelusuran produk halal dalam rantai pasoknya.

Ayam sebagai salah satu sektor perdagangan utama di Indonesia, merupakan hewan halal yang mudah dikembangbiakkan dengan kandungan protein yang tinggi. Sierad Produce sebagai bagian dari PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk dan Gunung Sewu Kencana Group menampilkan secara *real time* seluruh rangkaian proses produksi melalui sistem *halal blockchain and smart poultry.*

Dalam pernyataannya, Sierad Produce berkomitmen bahwa produk yang dihasilkan menjunjung tinggi nilai halal yang tidak terpisah dari nilai kualitas, ditampilkan proses pengelolaan dan pemeriksaan kesehatan ayam, proses pemotongan dan post-mortem, proses produksi, hingga distribusi yang baik.

PERAN LPPOM

Tidak hanya dapat diterapkan oleh industri pangan, LPPOM memainkan peran penting dalam pengembangan standar halal dan mendorong adopsi teknologi blockchain untuk memperkuat ekosistem halal di Indonesia melalui sistem *online* CEROL-SS23000 sejak tahun 2012.

Melalui sistem ini, aktivitas pemeriksaan yang dilakukan mampu diin-

tegrasikan dengan data pelaku usaha yang akan diaudit dengan kecukupan kriteria halal yang mengacu kepada standar Halal MUI.

Sistem ini digunakan LPPOM untuk menyimpan bukti implementasi jaminan produk halal dari seluruh rangkaian proses produksi halal, dari beragam jenis proses bisnis pelaku usaha termasuk produk jasa logistik yang berkaitan erat dengan rantai pasok suatu barang. Direktur Utama LPPOM, Ir. Muti Arintawati, M.Si., menyebutkan bahwa jasa logistik yang mendistribusikan bahan pangan juga termasuk kategori yang wajib sertifikasi halal.

"Sebagaimana diketahui, layanan logistik merupakan sebuah bagian dari *supply chain* (rantai pasok) yang mengurusi arus sebuah barang (termasuk uang dan informasi) melalui tahap pengadaan, transportasi, penyimpanan, distribusi, serta pengantaran," ujar Muti.

CEROL-SS23000 juga membantu pelaku usaha baru yang membutuhkan *database* bahan halal serta membantu registrasi perpanjangan dan pengembangan yang membutuhkan rekaman data sebelumnya.

Dewasa ini, *blockchain* gencar diadaptasikan dalam Sistem Keuangan Syariah. Kolaborasi ulama dan pakar syariah menjadi penggerak *halal blockchain* yang mengintegrasikan sistem pengelolaan aset digital dengan prinsip etika dan hukum islam.

Halal blockchain dalam sistem keuangan syariah memprioritaskan manajemen risiko serta pendidikan pelanggan dalam menerima manfaat, risiko, dan implikasi penggunaan teknologi blockchain ini. *Halal Blockchain* di Indonesia dapat diterapkan untuk transaksi uang lintas negara, inklusi keuangan, manajemen pesantren, pengelolaan dana zakat dan wakaf, manajemen zakat, dan aktivitas ekonomi lainnya yang memenuhi kriteria syariah.

Indonesia telah menyadari potensi kekayaan sumber daya alam yang ada dan berkembang untuk tidak berhenti sebagai pengguna melainkan menjadi pencipta teknologi yang ramah lingkungan. Ekonomi Syariah sebagai motor pertumbuhan ekonomi nasional yang didukung oleh seluruh lapisan masyarakat untuk menjadi sumber kesejahteraan bersama.

Di Indonesia, *halal blockchain* memiliki potensi besar untuk memperkuat ekosistem halal secara komprehensif, termasuk meningkatkan daya saing produk halal Indonesia di pasar global, mendorong pertumbuhan ekonomi syariah, memberdayakan UMKM halal, serta menjamin keamanan dan keaslian produk halal. (***)

Sebagaimana diketahui, layanan logistik merupakan sebuah bagian dari *supply chain* (rantai pasok) yang mengurusi arus sebuah barang (termasuk uang dan informasi) melalui tahap pengadaan, transportasi, penyimpanan, distribusi, serta pengantaran

LABORATORIUM LPPOM MUI
Advance Testing with Integrity

KAN
Komite Akreditasi Nasional
LP-1040-IDN

ilac-MRA

Monitoring Higienitas Fasilitas industri

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

Higienitas Fasilitas Industri merupakan hal penting untuk menjamin fasilitas industry dan produk akhir bebas dari cemaran mikrobiologi berbahaya. Monitoring Higienitas secara berkala menjadi salah satu solusi untuk menjamin kebersihan/higienitas fasilitas.

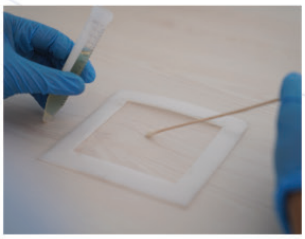
Keunggulan Laboratorium LPPOM MUI

- ✓ Validated Halal Approved Swab Method
- ✓ Terakreditasi KAN
- ✓ Harga kompetitif

BAGAIMANA LABORATORIUM LPPOM MUI DAPAT MEMBANTU ANDA?

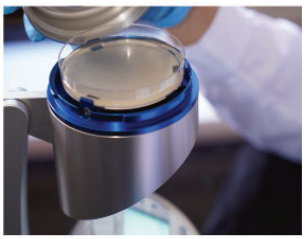
Personel

Pengujian dilakukan menggunakan Swab Test untuk mengetahui kondisi higienitas personel area produksi, area gudang, dan area lain yang kontak langsung dengan produk akhir serta baju yang digunakan personel



Fasilitas & Peralatan

Pengujian dilakukan menggunakan Swab Test untuk mengetahui kondisi higienitas pada fasilitas indutstri (conveyor, mesin, lantai, dinding, tangki), kemasan, peralatan makan, peralatan masak dan fasilitas lainnya



Kondisi Udara

Pengujian menggunakan alat microbiological air sampler untuk mengetahui jumlah mikroba (angka kuman) yang ada di udara pada area produksi (ruang mixing, ruang filling, ruang packing), gudang bahan baku, gudang bahan kemas, gudang produk jadi.

Acuan Pengujian
- **Permenkes Nomor 2 Tahun 2023** tentang Kesehatan Lingkungan
- **SNI 7388-2009** tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan

@lab.lppommui | LPPOM MUI Laboratory | e-halallab.com | marketing.lab@halalmui.org

K.H. AS'AD HUMAM
PENCIPTA METODE IQRA

Berkat jasanya, jutaan umat muslim telah terbantu dalam belajar membaca Al-Qur'an. Namun, nama K.H. As'ad Humam sebagai penemu metode belajar baca Al-Qur'an Iqra seperti tenggelam, tidak dikenal. Bagaimana sosok beliau?

Iqra menjadi metode yang sangat mendasar bagi setiap orang yang ingin membaca Al-Qur'an dengan lancar. Harapan dari mempelajari buku tersebut, yakni memahami sesuai dengan ilmu dan hukum bacaan.

Mengajarkan Al-Qur'an kepada anak-anak tentu bukan suatu hal yang mudah. Namun berkat metode Iqra, pengajaran Al-Qur'an menjadi lebih mudah. Dengan metode Iqra anak didik dapat dengan mudah memahami sesuai dengan ilmu *tajwid*, baik dari segi *maK.H.arijul* hurufnya, *idzhar, iK.H.fa* dan hukum-hukum bacaan lainnya.

Selain metode Iqra, sebenarnya ada metode lain dalam belajar membaca Al-Qu'ran, seperti metode Ummi, Qiroati, Hattaiyyah, Kamali, serta Barqy. Namun yang paling berpengaruh terhadap masyarakat serta paling banyak digunakan adalah metode Iqra, yang kemudian memunculkan gerakan pendirian Taman Kanak-Kanak (TK) Al-Qur'an di seluruh Tanah Air. Banyak juga yang menilai, metode Iqra sangat sistematis dan bertahap dalam penyajiannya, sehingga lebih mudah diterima anak didik.

K.H. As'ad Humam lahir pada tahun 1933 dengan nama asli As'ad. Nama Humam di belakang namanya adalah nama ayahnya, H. Humam Siradj. Sejak kecil As'ad tinggal di Kampung Selokraman, Kotagede Yogyakarta.

SOSOK PENCIPTA METODE IQRA

Tidak banyak yang mengetahui bahwa pengembangan penggunaan cara cepat belajar membaca Al-Qur'an dengan metode Iqra yang kini mendunia itu adalah ulama sederhana asal Daerah Istimewa Yogyakarta.

Ulama tersebut adalah K.H. As'ad Humam, yang pada awalnya mengajarkan metode Iqra dari mulut ke mulut tanpa sistematika yang memadai. Berkat ketekunannya, kemudian metode tersebut dikembangkan secara luas dan diterima baik oleh masyarakat di Indonesia bahkan di dunia internasional.

Merujuk pada *Wikipedia.org*, K.H. As'ad Humam lahir pada tahun 1933 dengan nama asli As'ad. Nama Humam di belakang namanya adalah nama ayahnya, H. Humam Siradj. Sejak kecil As'ad tinggal di Kampung Selokraman, Kotagede Yogyakarta. Ia adalah anak kedua dari 7 bersaudara.

Tidak banyak riwayat pendidikan yang dijalani oleh K.H. As'ad Humam. Pendidikan formalnya hanya sampai kelas 2 Madrasah Mualimin Muhammadiyah Yogyakarta (Setingkat SMP). K.H. As'ad Humam berhenti dari bangku sekolah karena kendala kesehatan.

Memasuki usia remaja, K.H. As'ad Humam menderita sakit pengapuran tulang belakang yang mengakibatkan cacat fisik. Penyakit tersebut membuat As'ad Humam tak mampu bergerak secara leluasa sepanjang hidupnya. Hal ini dikarenakan sekujur tubuhnya mengejang dan sulit untuk dibungkukkan. Dalam keseharian, shalatnya pun harus dilakukan dengan duduk lurus, tanpa bisa melakukan posisi ruku' ataupun sujud. Bahkan untuk menengok pun harus membalikkan seluruh tubuhnya.

Untuk biaya hidup sehari-hari, K.H. Asad Humam berprofesi sebagai pedagang di Pasar Bringharjo, kawasan Malioboro Yogyakarta. Profesi ini mengantarnya berkenalan dengan

Belajar Mengaji. Sumber: *Dok.yayasansayapibu.org*

K.H. Dahlan Salim Zarkasyi yang mengajaknya aktif ke dunia pendidikan Islam. K.H. Dahlan Salim merupakan rekan bisnis K.H. Humam, ayah dari K.H. As'ad Humam. Dari sahabat ayahnya itulah K.H. As'ad Humam mengenal metode *Qiroati*.

MENGENAL METODE BACA AL-QUR'AN

Oleh K.H. Dahlan Salim, As'ad Humam diminta membantu memberi pelajaran membaca Al-Qur'an kepada para santri. Sejak tahun 1975 K.H. As'ad Humam menggunakan metode Qiroati yang disusun K.H. Dahlan Salim dari Semarang. K.H. Dahlan sendiri membukukan *Qiroati* sejak tahun 1963. Pada saat itu, K.H. Dachlan Zarkasyi melihat pengajaran Al-Qur'an yang tidak tartil, terutama tidak adanya ilmu *tajwid*.

Sambil mengajar, K.H. As'ad Humam sering kali memberikan catatan atas metode tersebut untuk perbaikan. Tujuannya, agar lebih mempermudah penerimaan metode ini bagi santri yang belajar Al-Qur'an. Mulailah K.H. As'ad Humam bereksperimen, dan hasilnya dicatat dan diusulkan kepada K.H. Dachlan Zarkasyi.

Catatan perbaikan tersebut kemudian disampaikan kepada koleganya, K.H. Dahlan Salim. Sayangnya, usulan tersebut sering kali ditolak lantaran K.H. Dahlan Salim tidak berkenan menerapkan masukan darinya. K.H. As'ad Humam akhirnya memutuskan untuk mengembangkan kelompok belajar eksperimental dengan menggunakan metode tersebut.

Hasil eksperimen bersama Tim Tadarus Angkatan Muda Muhammadiyah (AMM) Yogyakarta itu kemudian dimantapkan sebagai metode Iqra, yang sangat populer sebagai cara belajar praktis membaca Al-Qur'an. Metode ini dirangkum dalam enam jilid kitab berukuran saku yang mudah dibawa ke mana-mana, dan bersifat interaktif. Siswa belajar dan mengevaluasi sendiri, pengajar menunjukkan pengucapan yang benar.

Singkatnya, setelah melalui berbagai uji coba dan perbaikan, pada tanggal 16 Maret 1988, K.H. As'ad Humam bersama tim mendirikan Taman Kanak-Kanak Al-Qur'an (TKA) "AMM" Yogyakarta. Setahun kemudian, tepatnya tanggal 23 April 1989 didirikan pula Taman Pendidikan Al-Qur'an (TPA) "AMM" Yogyakarta. Kedua lembaga pendidikan itu berlokasi di Kampung Selokraman, Yogyakarta, menempati beberapa ruang di kediaman pribadi K.H. As'ad Humam.

Setelah beberapa tahun, tepatnya pada tahun 1991, K.H. As'ad Humam membangun sebuah gedung yang memiliki 15 ruangan yang cukup memadai, hingga Menteri Agama RI saat itu, H. Munawir Sjadzali MA., menjadikan lembaga pendidikan yang didirikan K.H. As'ad Humam tersebut sebagai balai penelitian dan pengambangan (Litbang) Lembaga Pendidikan Tinggi Al-Qur'an (LPTQ) Nasional.

Berawal dari situlah perkembangan metode Iqra semakin meluas. Tidak hanya di Yogyakarta dan Jawa Tengah namun merambah sampai ke pelosok-pelosok Tanah Air dan mancanegara. Bahkan di Malaysia, metode Iqra ditetapkan sebagai kurikulum wajib di sekolah.

Metode Iqra yang dikembangkan K.H. As'ad Humam dinilai mampu menggairahkan kembali umat Islam untuk mempelajari Al-Qur'an. Buku Iqra juga sudah dipakai di luar negeri, seperti negeri Jiran Malaysia, Singapura, Bruney Darussalam, Arab Saudi, hingga ke Amerika Serikat. (RPF)

Sambil mengajar, K.H. As'ad Humam sering kali memberikan catatan atas metode tersebut untuk perbaikan. Tujuannya, agar lebih mempermudah penerimaan metode ini bagi santri yang belajar Al-Qur'an.

LPPOM GANDENG HSC IPB GELAR PELATIHAN KURBAN 2024

Penting mempelajari kembali keterampilan dalam menangani dan menyembelih hewan kurban agar daging tetap terjaga kehalalannya. LPPOM bekerjasama dengan Halal Science Center (HSC) IPB University menyelenggarakan Pelatihan Penanganan dan Penyembelihan Hewan Kurban.

Dalam rangka mengasah kembali keterampilan dalam menangani hewan kurban dan cara penyembelihan yang sesuai syar'at Islam, Halal Science Center (HSC) IPB University menyelenggarakan Pelatihan Penanganan dan Penyembelihan Hewan Kurban bagi Dewan Kemakmuran Masjid (DKM) dan masyarakat umum pada 15 Juni 2024 di Kampus IPB Baranangsiang, Bogor.

Kepala Halal Science Center IPB University, Prof. Dr. Ir. Khaswar Syamsu, Ph.D., menyampaikan bahwa penyembelihan hewan perlu dilakukan dengan cara yang ihsan. "Penanganan hewan kurban yang ihsan dapat menghasilkan daging hasil sembelihan yang halal dan *thayyib*. Semoga dengan adanya pelatihan ini dapat membantu bagi DKM dan panitia kurban sehingga seluruh proses penyembelihan mampu memenuhi sesuai syar'iat Islam dan menjadi berkah untuk semua," terangnya.

Sementara itu, Direktur Utama LPPOM, Ir. Muti Arintawati M.Si., menjelaskan bahwa penanganan hewan kurban perlu dilakukan dengan cara yang benar dan sesuai syari'at Islam agar ibadah kurban tidak menjadi sia-sia. Selain itu, pihaknya menekankan bahwa Indonesia masih menghadapi tantangan besar dalam sertifikasi halal.

Salah satu tantangan terletak pada sektor makanan dan minuman, yakni produk hewani beserta turunannya yang kritis pada proses penyembelihannya. Riset Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) bersama Halal Science Center IPB pada tahun 2021 menunjukkan bahwa baru 15% Rumah Potong Hewan (RPH) yang memiliki sertifikat halal di Indonesia.

"Perlunya kesadaran, baik dari pelaku usaha maupun dari masyarakat sebagai konsumen, untuk mendapatkan daging yang halal. Peserta dari DKM atau masyarakat umum bisa ikut mendorong untuk mewujudkan daging yang halal di lingkungan sekitar apabila ada yang memiliki RPH agar segera melakukan sertifikasi halal," ujar Muti.

Selain itu, Dr. Aminudin Yakub, M.Si., selaku anggota Komisi Fatwa MUI menegaskan, proses penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan melafazkan *tasmiyah* atau melafalkan *Bismillahi Allah Akbar*. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah dan terpotongnya empat (4) saluran, yaitu saluran makanan (*almari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*) dan dua pembuluh darah (*al-wadajain/vena Jugularis* dan *arteri carotids*).

Aminudin yang juga Direktur Lembaga Sertifikasi Profesi Majelis Ulama Indonesia (LSP MUI) ini juga menambahkan penyembelihan mensyaratkan kewajiban berbuat baik atau ihsan pada hewan kurban. Contohnya, proses penyembelihan harus dilakukan sekaligus dan secara cepat. Selain itu, kematian hewan harus dipastikan memang disebabkan oleh tindakan penyembelihan yang ditandai dengan darah berhenti memancar (berhentinya sistem kardiovaskular), bukan karena tindakan pasca penyembelihan seperti diseret, langsung dikuliti atau hal lainnya.

Dalam kesempatan yang sama, Peneliti HSC IPB sekaligus Dosen Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis IPB University, Dr. drh. Supratikno, M.Si, PAVet., memberikan tips penanganan untuk menyembelih hewan kurban. Pihaknya menganjurkan agar berbuat ihsan kepada hewan kurban, seperti tidak membiarkan hewan depresi atau stres melalui pemberian pakan yang baik, pemisahan antara hewan yang disembelih dan yang belum disembelih, serta tidak mengasah alat sembelih di dekat hewan kurban.

"Memperlakukan hewan kurban dengan ihsan dapat mempermudah proses penyembelihan. Hewan kurban yang depresi atau stres akan sulit dijinakkan untuk segera dilakukan proses penyembelihan. Maka dari itu, berbuat ihsan kepada hewan kurban menjadi hal penting agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan, seperti terseruduk hewan kurban atau terkena tendangan dan lainnya," jelas Supratikno.

Pria yang berprofesi sebagai dokter hewan ini menegaskan bahwa alah sembelh perlu disiapkan lebih dulu sebelum proses penyembelihan, misalnya dengan diasah terlebih dahulu. Kemudian, proses penyembelihan harus dilakukan dengan satu kali goresan pisau dan itu membuktikan bahwa pisau itu tajam serta tidak menyakiti dan menjadi perbuatan yang ihsan kepada hewan kurban. (***)

PT JASA MARGA DAN LPPOM BERSINERGI MEMBANGUN *REST AREA* HALAL

LPPOM Jawa Tengah menjalin kerja sama dengan PT Jasa Marga (Persero) Tbk untuk memfasilitasi sertifikasi halal gratis kepada Usaha Mikro dan Kecil (UKM) mitra binaan.

Pada kali ini, fasilitasi sertifikasi halal diberikan terhadap sejumlah 35 Usaha Mikro dan Kecil (UKM) Mitra Binaan Jasa Marga di Kampoeng UMKM Rest Area Travoy KM 519A Jalan Tol Solo-Ngawi, Sragen yang diselenggarakan pada 13 Juni 2024.

Hal tersebut menindaklanjuti kesuksesan sertifikasi halal pertama untuk Rest Area KM 88 (arah Jakarta) pada Jalan Tol Cipularang yang dilakukan berkerja sama dengan LPPOM DKI Jakarta, serta wilayah operasional PT Jasamarga Transjawa Tol dan Jasamarga Metropolitan Tollroad Regional Division.

Kegiatan bimbingan teknis sertifikasi halal kali ini turut dihadiri langsung oleh Direktur LPPOM Jawa Tengah, Ahmad Rofiq; Corporate Social Responsibility Department Head Jasa Marga, Andina Rahmasari; Direktur LPPOM DKI Jakarta, Deden Edi Sutisna; serta perwakilan UMK terkait.

Andina Rahmasari menyampaikan bahwa program sertifikasi halal ini merupakan salah satu upaya Jasa Marga dalam mengembangkan potensi dan meningkatkan daya saing pelaku usaha binaannya.

"Program sertifikasi halal ini akan diupayakan untuk seluruh *rest area* jalan tol Jasa Marga Group.

Pelaksanaan sertifikasi halal yang diikuti 35 UMK ini akan melewati beberapa tahapan mulai dari bimbingan teknis hingga diterbitkannya sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)," ungkapnya.

Jasa Marga konsisten dalam pengembangan UMK mitra binaannya sebagai salah satu upaya untuk mewujudkan jalan tol berkelanjutan. Hal ini juga sekaligus sebagai bentuk implementasi Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) yang diusung oleh perusahaan. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan manfaat sekaligus sebagai pemberdayaan masyarakat sekitar jalan tol yang dikelola oleh Jasa Marga.

Sementara itu, Direktur LPPOM Jawa Tengah Ahmad Rofiq selaku penanggung jawab sertifikasi halal di Rest Area Travoy KM 519A Jalan Tol Solo-Ngawi menyatakan bahwa, pemberian sertifikasi halal penting sebagai komitmen pelaku usaha untuk optimal dalam melayani pelanggan.

"Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM berkomitmen untuk mendukung terciptanya ekosistem halal, khususnya kenyamanan saat umat Islam melakukan perjalanan. Kami berterima kasih atas komitmen pelaku usaha dan dukungan Jasa Marga sehingga sertifikasi halal berlangsung dengan cepat, mudah, dan terjangkau. Hal ini menjadi komitmen untuk terus menjadi LPH yang menawarkan solusi jaminan halal terdepan," terang Rofik. (***)

BPJPH: TIDAK SEMUA BAHAN WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama menyatakan bahwa tidak semua produk atau bahan yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal.

BPJPH Kementerian Agama menerbitkan Keputusan Menteri Agama (KMA) Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal.

Kepala BPJPH, Muhammad Aqil Irham menjelaskan bahwa aturan ini dimaksudkan sebagai panduan dan kepastian hukum terkait bahan yang tidak wajib bersertifikat halal, sebagaimana diatur dalam Pasal 62 ayat (2) Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

PP tersebut mengatur bahwa bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal meliputi tiga kategori bahan. *Pertama*, bahan yang berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan. "Itu termasuk bahan berasal dari tumbuhan atau tanaman maupun hewan non-sembelihan tanpa proses pengolahan atau diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan penolong, bahan tambahan, atau bahan lain," kata Aqil Irham.

Contohnya, buah segar, sayuran segar, sayuran kering, serealia, umbi-umbian, kacang-kacangan, rumput laut segar, beras jagung, kelapa parut kering, kelapa murni, susu segar, telur segar, serta ikan segar, dibekukan, dikeringkan, atau diasinkan. Seluruhnya dikecualikan dari bersertifikat halal.

Kedua, bahan yang dikategorikan tidak berisiko mengandung bahan yang diharamkan, yang terdiri atas bahan selain bahan berasal dari alam serta bahan dan produk kimia hasil penambangan atau hasil sintesis anorganik dan organik.

Ketiga, bahan yang tidak tergolong berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan yang tidak halal, terdiri atas bahan kimia hasil penambangan dan/atau proses pemurnian dari bahan alam, serta bahan kimia hasil sintesis anorganik dan organik.

Daftar selengkapnya terkait bahan-bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal dapat dibaca melalui laman www.halal.go.id. (***)

> **Itu termasuk bahan berasal dari tumbuhan atau tanaman maupun hewan non-sembelihan tanpa proses pengolahan atau diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan penolong, bahan tambahan, atau bahan lain**

HEWAN TERNAK YANG DIBERI PAKAN CAMPURAN DARAH BABI TIDAK BOLEH DISERTIFIKASI HALAL

Hukum pemanfaatan darah babi untuk bahan pakan hewan ternak turut dibahas pada Kegiatan Ijtima Ulama Komisi Fatwa se-Indonesia VIII.

Pada pembahasan tersebut, hewan ternak yang diberi pakan campuran darah babi ditetapkan Ijtima Ulama VII tidak boleh disertifikasi halal. Dalam hal ini, memanfaatkan babi dan turunannya untuk bahan produk halal menurut Ketua SC Ijtima Ulama se-Indonesia VIII Prof. K.H. Asrorun Niam Sholeh, hukumnya haram. Selain itu, memanfaatkan darah babi untuk bahan pakan ternak kata Prof. Ni'am hukumnya juga haram.

Dilansir dari laman *mui.or.id*, produk pakan ternak yang dicampur dengan darah babi hukumnya najis dan haram untuk diperjualbelikan. "Hewan ternak yang diberikan pakan dengan produk pakan ternak yang dicampur dengan darah daging babi tidak dapat disertifikasi halal," tegasnya dalam kegiatan Ijtima Ulama VIII berlangsung pada 28-31 Mei 2024 di Pondok Pesantren Bahrul Ulum Islamic Center, Kecamatan Sungailiat, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

Acara Ijtima Ulama ini diikuti oleh 654 peserta dari unsur pimpinan lembaga fatwa Ormas Islam Tingkat Pusat, pimpinan Komisi Fatwa MUI se-Indonesia, pimpinan pesantren tinggi ilmu-ilmu fikih, pimpinan fakultas syariah perguruan tinggi ke-Islaman, perwakilan lembaga fatwa negara ASEAN dan Timur Tengah, seperti Malaysia dan Qatar, individu cendekiawan Muslim dan ahli hukum Islam, serta para peneliti sebagai peninjau.

Kegiatan yang bertajuk "Fatwa: Panduan Keagamaan untuk Kemaslahatan" ini dibuka secara langsung oleh Wakil Presiden KH Ma'ruf Amin. (***)

PEMBERLAKUKAN WAJIB HALAL 2024, SUDAH SIAPKAH PARA PELAKU USAHA?

FGD Wajib Halal 2024

Dalam rangka penguatan sertifikasi halal di Indonesia, IHATEC Publisher menyelenggarakan *Focus Group Discussion* (FGD) yang ditujukan kepada para pelaku usaha atau lembaga yang bergerak di bidang halal. FGD yang digelar secara daring pada Kamis (4/7/2024) itu bertemakan "Menuju Pemberlakuan Wajib Halal 2024: Siapkah Pelaku Usaha Memenuhi Kebijakan ini?".

Direktur IHATEC Publisher, Evrin Lutfika, dalam sambutannya mengungkapkan bahwa berdasarkan survei yang dilakukan, mayoritas masyarakat setuju terkait pentingnya aturan kewajiban produk halal. "Berdasarkan survei IHATEC, bahwa tingkat kesetujuan masyarakat terhadap regulasi terkait kewajiban produk halal itu tinggi, 57% setuju dan 33% sangat setuju, sementara 8% biasa saja dan ada 1% yang tidak setuju," ungkap Evrin.

Adapun produk yang paling banyak dituntut untuk melakukan sertifikasi halal adalah produk makanan dan minuman, obat-obatan dan berbagai produk yang ada di restoran atau kafe. "Jadi masyarakat sudah *aware*, memiliki kesadaran agar berbagai produk termasuk obat-obatan bisa dipastikan kehalalannya," jelas Evrin. Oleh karena itu, pihaknya berharap melalui diskusi tersebut semakin banyak pelaku usaha atau lembaga yang memiliki kesadaran pentingnya sertifikasi halal.

Pembicara pertama dalam diskusi tersebut adalah Ketua Halal Center Universitas Airlangga (UNAIR), Dr. Abdul Rahem M.Kes, Apt. Ia bersyukur pemerintah telah mengeluarkan regulasi produk halal melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, pada Pasal 4 ditegaskan bahwa produk yang masuk,

Adapun produk yang paling banyak dituntut untuk melakukan sertifikasi halal adalah produk makanan dan minuman, obat-obatan dan berbagai produk yang ada di restoran atau kafe.

beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

"Bagi umat Islam ini regulasi yang sangat penting untuk melindungi masyarakat, dan ini membuktikan bahwa negara hadir dalam upaya memberikan kenyamanan dan perlindungan kepada warganya," ujar Rahem.

Akan tetapi, kata dia, pemerintah tidak bisa bekerja sendiri dalam memastikan semua produk yang beredar itu halal. "Oleh karena itu, pemerintah harus bekerjasama dengan banyak pihak, termasuk perguruan tinggi. Perguruan tinggi seperti UNAIR itu melakukan upaya di bidang halal ini melalui pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat. Alhamdulillah, melalui penelitian, banyak produk yang awalnya tidak halal bisa digantikan bahannya dengan yang halal," ujar mantan apoteker itu.

Selain itu, Halal Center UNAIR juga menjadi lembaga pendamping yang melakukan edukasi, konsultasi, dan pelatihan seputar sertifikasi halal di Indonesia. "Setiap kami melakukan edukasi bahwa sertifikasi halal ini wajib pada 2024 itu masyarakat antusias. Jadi bukannya mereka tidak siap, tapi belum tahu soal pentingnya sertifikasi halal. Oleh karena itu, disinilah pentingnya lembaga pusat halal mengambil peran dalam mengedukasi masyarakat," tambahnya.

PHRI DUKUNG GERAKAN HALAL

Wakil Ketua Umum Bidang Organisasi Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI), Dr. Yuno Abeta Lahay, dalam FGD tersebut menjelaskan peran lembaga PHRI dalam mendukung gerakan halal.

PHRI yang telah hadir di 28 provinsi saat ini memiliki lebih dari 3.000 anggota yang terdiri dari 2.414 hotel dan 690 restoran. Menurut Yuno, setiap anggota yang telah tersertifikasi halal maka akan ada tanda khusus sebagai promosi sekaligus pembeda di antara yang lain.

> **Bagi umat Islam ini regulasi yang sangat penting untuk melindungi masyarakat, dan ini membuktikan bahwa negara hadir dalam upaya memberikan kenyamanan dan perlindungan kepada warganya.**

Saat ini, PHRI sedang membuat aplikasi *bookingina.com* untuk membantu anggotanya mempromosikan produknya sekaligus mengajak agar lebih konpetitif. "Anggota PHRI yang sudah memiliki sertifikasi halal, kita akan tandakan logo halal di profil mereka. Harapannya, ini menjadi promosi atau pembeda jika hotel atau restoran tersebut sudah tersertifikasi halal," ujarnya.

Pihaknya berharap PHRI menjadi wadah para anggotanya agar mengikuti aturan soal wajib halal. "Dan PHRI siap mendukung program halal di Indonesia," jelas Yuno.

SERTIFIKASI HALAL, PELUANG UNTUK MENGAKSES PASAR GLOBAL

Sementara itu, Wakil Ketua Umum Bidang Kebijakan Publik Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI), Rachmat Hidayat, mengungkapkan bahwa masyarakat Indonesia mayoritas bertindak sebagai konsumen, dan belanja masyarakat itu lebih banyak untuk kebutuhan pangan.

"Karena itulah, industri makanan dan minuman itu pertumbuhannya konsisten selalu naik. Walaupun pernah juga turun di momen tertentu, seperti di tahun politik pada 2023 lalu, dalam hal ini investasi asing yang menurun karena masih melihat situasi politiknya," jelasnya.

Terkait produk halal, Rachmat mengatakan bahwa kebutuhan hidup masyarakat agar terikat dengan kehalalan itu semakin tinggi, dan bahkan non-Muslim juga tertarik soal ini. "Jadi kalau prinsip *halalan thayyiban* itu perlu juga dibalik, *thayyib* (baik) dulu baru halal. Orang-orang non-Muslim itu dapat bonus, sudah produknya baik bonusnya adalah halal," ujarnya.

Dalam targetnya, regulasi halal di Indonesia sudah menjadi kewajiban dan ditargetkan bahwa industri makanan dan minuman itu bisa tersertifikasi halal semuanya pada 17 Oktober 2024. Sementara itu, secara global, sudah banyak negara-negara yang statusnya sukarela membuat regulasi halal di negaranya masing-masing. "Hal ini ditandai sudah ada 37 Lembaga Halal Luar Negeri (LHLN) dari 17 negara yang menjadi hubungan saling keberterimaan dengan BPJPH," ungkap Rachmat.

Ia menjelaskan keuntungan melakukan sertifikasi halal, di antaranya memiliki peluang untuk mengakses ke pasar global, mendapatkan kepercayaan konsumen dan citra produk semakin baik, serta memiliki keunggulan kompetitif.

"Pada prinsipnya pelaku usaha mendukung regulasi yang ditetapkan pemerintah, termasuk regulasi produk halal. Namun untuk penerapannya tetap membutuhkan dukungan dari pemerintah juga dengan memberikan berbagai kemudahan," tandasnya. (RED)

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