



LPPOM

Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 169/2024 • SEPTEMBER-OKTOBER TH. 2024

Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE



AGAR PENGEMBANGAN WISATA HALAL TIDAK TERGANJAL

TOLERANSI,
ADAB HUBUNGAN
ANTARUMAT BERAGAMA

MENGAPA PERLU
SERTIFIKASI HALAL
DAPUR LAPAS?

PERAN DAN
KONTRIBUSI MUI
MENGAWAL WISATA HALAL

**PENDEKATAN METABOLONOMIK UNTUK AUTENTIKASI HALAL:
ALTERNATIF PENGUJIAN HALAL MASA DEPAN**

Rina Maulidiyah | Auditor LPPOM MUI



9 770852 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu 3.5

SABUN & AIR SAJA MEMANG CUKUP?

Sabun dan Air saja tidak optimal untuk memelihara keseimbangan *microflora* di area kewanitaan



Gunakan Sumber Ayu dengan pH 3.5 yang sesuai dengan kondisi alami area kewanitaan

Scan disini



Skala pH Meter

pH 2

pH 3

pH 4

pH 5

pH 6

pH 7

pH 8

pH 3.5 ✓
Sumber Ayu 3.5



pH air 7



pH sabun 8 - 10

Indofood
ice cream

COLLAB EPIC!

**CHOC
ROCKS
CONE**



**CHIKI
BALLS**

**COKELATNYA COKSS KEJUNYA CIKSS
COCIKS!**



Indofood
ice cream

**CHOC
ROCKS
CONE**

**CHIKI
BALLS**



Tersedia di:



dan di toko - toko
terdekat anda!

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 PENGAJIAN 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)

Wisata Halal Perlu Aturan Legal. Sumber: Dok. Kemenpar

WISATA HALAL PERLU ATURAN FORMAL

Dalam berbagai kesempatan, Wakil Presiden Ma'ruf Amin kerap mendorong para pemangku kepentingan untuk mengembangkan wisata halal di Indonesia. Arahan Wapres yang juga tokoh ekonomi syariah Indonesia itu, tentu sangat beralasan. Indonesia memiliki potensi alam, budaya, hingga kuliner yang bisa dipasarkan di lapak global.

Di dunia internasional, pariwisata halal juga diproyeksikan bakal terus meningkat pada tahun-tahun mendatang. Mastercard Crescentrating Global Travel Market Index (GMTI) memprediksikan pada 2026 akan ada 230 juta wisatawan muslim secara global.

Besarnya potensi wisata halal tersebut tidak hanya menarik bagi pelaku usaha di Indonesia. Sejumlah negara juga melirik angka pertumbuhan yang menggiurkan tersebut. Jepang, Thailand, Korea Selatan, Vietnam, yang notabene bukan anggota Organisasi Kerja Islam (OKI), seperti diketahui, juga aktif menawarkan konsep wisata halal atau wisata ramah muslim kepada masyarakat dunia.

Untuk merebut potensi pasar wisatawan halal global, pemerintah bersama pemangku kepentingan terkait telah mengembangkan konsep wisata halal di berbagai daerah. Sayangnya, hingga kini masih ada penolakan dari beberapa kalangan. Mereka menganggap wisata halal identik dengan islamisasi kawasan wisata.

Penolakan tersebut tidak bisa dibiarkan terus terjadi. Masyarakat harus segera diberikan pemahaman bahwa wisata halal akan mendatangkan manfaat bagi masyarakat.

Di sisi lain, pemerintah juga harus mengeluarkan aturan baku tentang wisata halal agar dapat menjadi pegangan bagi semua pihak. Memang, MUI melalui Dewan Syariah Nasional, telah mengeluarkan fatwa tentang panduan wisata berbasis syariah. Namun, fatwa tersebut tidak memiliki kekuatan hukum mengikat, karena bukan undang-undang. Yang dibutuhkan adalah undang-undang yang memayungi setiap kebijakan yang mengarah pada pengembangan wisata halal. (Redaksi)



DAFTAR ISI

06

SURAT PEMBACA

Produk Makanan Minuman Beralkohol, Bisakah Halal?

08

KONSULTASI

Apakah Produk Palsu Bisa Bersertifikat Halal?

10

FOKUS

Agar Pengembangan Wisata Halal Tidak Terganjal

16

WAWANCARA KHUSUS

Mengapa Perlu Sertifikasi Halal Dapur Lapas?

18

LIPUTAN KHUSUS

Peran dan Kontribusi MUI Mengawal Wisata Halal

22

LIFESTYLE

Nikmati Keindahan Alam dan Kuliner Labuan Bajo

26

TAUSIYAH

Toleransi, Adab Hubungan Antarumat Beragama

28

BEDAH PRODUK

Hummus & Pretzels, Famous Foreign Snack

32

RISTEK

Pendekatan Metabolonomik untuk Autentikasi Halal: Alternatif Pengujian Halal Masa Depan

36

TOKOH

Mengenal Jabir Bin Hayyan Bapak Ilmu Kimia Modern

38

RAGAM BERITA

- Dinilai Sukses Mengawal Transformasi Dirut LPPOM Raih Penghargaan dari SWA
- Baru 1,2 Persen Bersertifikat Halal Mampukah Perhotelan Penuhi WHO 2024?
- Indonesia Global Halal Fashion Hadir di Lima Negara: Misi Promosi dan Pengembangan Inovasi

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



PRODUK MAKANAN MINUMAN BERALKOHOL, BISA KAH HALAL?

Dalam acara Bincang Halal yang diselenggarakan LPPOM pada 20 Juli 2024 mengemuka sejumlah pertanyaan dari para peserta terkait dengan kehalalan produk makanan dan minuman yang beralkohol.

Beberapa pertanyaan antara lain disampaikan oleh Sdri. Zahra terkait dengan persyaratan untuk minuman dan makanan beralkohol sehingga bisa disertifikasi halal. Ada juga pertanyaan dari Sdr. Rahmat tentang hukum penambahan rhum pada pembuatan kue, dengan tujuan menambah cita rasa, apakah mengubah kue/produk itu menjadi haram? Kemudian pertanyaan dari Sdri. Selva Ana Dewi yang bertanya tentang kehalalan teh hasil fermentasi yang menggunakan scoby.

Dalam Fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung alkohol/etanol menyebutkan bahwa hanya alkohol/etanol yang berasal dari khamr yang tidak bisa digunakan untuk produk halal karena bersifat haram dan najis.

Untuk menjawab pertanyaan tersebut, Tim *Jurnal Halal* telah merangkum jawabannya berikut ini.

Alkohol/Etanol adalah istilah yang umum untuk senyawa organik apa pun

yang memiliki gugus fungsional. Di dunia industri, etanol banyak digunakan dalam proses produksi seperti sebagai bahan pelarut dan pengekstrak maupun sebagai bahan sanitasi.



Dalam Fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung alkohol/etanol menyebutkan bahwa hanya alkohol/etanol yang berasal dari *khamr* yang tidak bisa digunakan untuk produk halal karena bersifat haram dan najis. Jika tidak berasal dari industri *khamr*, alkohol/etanol jenis lain boleh digunakan dengan batasan yang sudah diatur pada fatwa tersebut. Misalnya, alkohol/etanol sintetik ataupun hasil industri fermentasi non-*khamr*.

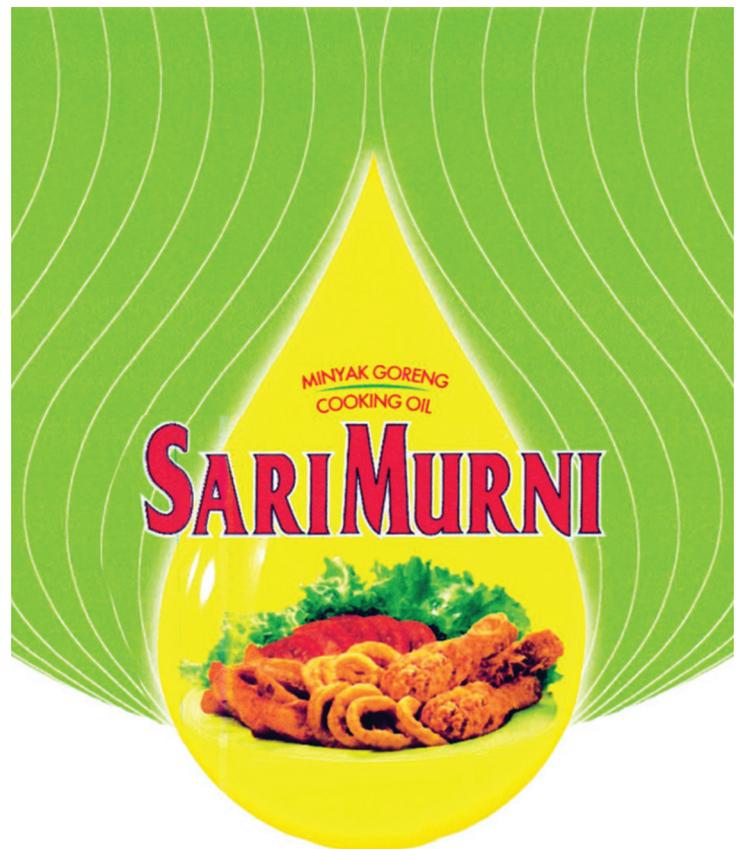
Selain hal di atas, ada beberapa persyaratan sehingga minuman/makanan yang mengandung alkohol dapat disertifikasi halal. *Pertama*, kandungan alkohol/etanol pada produk akhir makanan tidak dibatasi selama secara medis tidak membahayakan. *Kedua*, kadar alkohol/etanol pada produk akhir minuman ditoleransi kurang dari 0,5% asalkan secara medis tidak membahayakan.

Ketiga, kadar alkohol/etanol untuk produk antara (*intermediate product*) seperti flavor dan bumbu tidak dibatasi, selama penggunaannya pada produk akhir sesuai dengan ketentuan pertama dan kedua. Tentunya persyaratan tidak membahayakan ini untuk produk retail sudah dievaluasi oleh BPOM pemberian izin edar produk.

Terkait pertanyaan kedua, rumour merupakan hasil samping dari industri khamr (minuman beralkohol). Khamr secara zat dihukumi haram dan najis, karena mayoritas (*jumhur*) ulama menyatakan pendapat tersebut yang paling kuat. Ketika rumour dimasukkan ke dalam produk atau menu yang awalnya halal, maka produk tersebut tercemar dengan bahan haram dan najis—istilahnya *mutanajis*. Sehingga apabila rumour dimasukkan kedalam proses pembuatan kue meski sudah mengalami proses penguapan/pemanasan, maka kue tersebut bersifat haram karena sudah terkontaminasi.

Sedangkan mengenai teh kombucha merupakan minuman hasil fermentasi sehingga dalam prosesnya akan menghasilkan produk samping berupa alkohol dalam kadar tertentu. Rata-rata kandungan alkohol yang dihasilkan oleh kombucha kurang dari 0,5%.

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung alkohol/etanol menyebutkan bahwa produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0,5% hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan. (Redaksi)



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



APAKAH PRODUK PALSU BISA BERSERTIFIKAT HALAL?



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

PERTANYAAN:

Assalamualaikum wr. wb.

Beberapa waktu lalu saya dikejutkan oleh informasi tentang beredarnya *brand* kosmetik asal Korea Selatan yang cukup terkenal di Indonesia. Menurut sejumlah kalangan, kosmetik tersebut telah mengantongi izin edar dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) dan dinyatakan halal karena terbuat dari bahan-bahan nabati (vegan).

Pada awalnya, saya bermaksud membeli produk kosmetik yang viral tersebut. Namun, saya menjadi ragu karena harga produk kosmetik tersebut di pasaran berbeda-beda, rentang selisihnya pun cukup jauh. Sebagai contoh, untuk produk yang sama, harganya ada yang di bawah Rp100.000,- dan Rp400.000,-.

Benarkah kosmetik yang menggunakan bahan nabati (vegan) pasti dijamin halal? Terkait dengan selisih harga, apakah telah terjadi pemalsuan merek terhadap produk tersebut? Bagaimana untuk mengetahui bahwa sebuah produk tersebut asli atau palsu? Jika benar ada pemalsuan merek,

apakah produk palsu tersebut bisa mendapatkan sertifikat halal?

Mohon penjelasannya. Terima kasih atas jawaban dan tanggapannya.

Wassalamu'alaikum

Inayati Safari

Kendal, Jawa Tengah

JAWABAN:

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang dikirimkan. Karena merek produk tidak disebutkan secara spesifik, maka kami sampaikan jawaban secara umum.

Benar bahwa rentang perbedaan harga yang cukup jauh biasanya mengindikasikan adanya pemalsuan merek. Merek kosmetik palsu biasanya dipasarkan dengan harga di bawah harga resmi produk asli. Beberapa hal lain yang harus diperhatikan untuk memastikan keaslian produk, di antaranya *outlet* penjualan produk, kandungan bahan dan kualitas cetakan kemasan, hingga izin edar. Mengenai hal ini, Anda dapat mencari referensi dari para ahli kosmetik atau pakar marketing.

Berikutnya, apakah kosmetik yang terbuat dari bahan nabati pasti halal? Jawabannya belum tentu. Kosmetik berbahan nabati, atau jika benar yang dimaksud kosmetik vegan, harus dibuktikan melalui uji vegan di laboratorium bahwa seluruh kandungannya dari tumbuhan. Setelahnya, kemasan



Kosmetika Ilegal disita BPOM. Sumber: Dok. Suara.com

produk bisa diberi label penanda produk vegan.

Kendati menggunakan bahan tumbuhan, tidak ada jaminan kosmetik jenis ini benar-benar terbebas dari unsur haram. Terlebih lagi, seperti Anda sebutkan, kosmetik yang dimaksud adalah produk impor dari Korea Selatan dan tidak mencantumkan logo halal.

Potensi tercampurnya atau terkontaminasi bahan haram pada kosmetik vegan bisa berasal dari proses produksi atau penggunaan bahan penolong dan bahan tambahan. Misalnya, penggunaan alkohol sebagai pelarut, maka harus dipastikan alkohol tidak berasal dari industri khamr.

Tentu hal ini akan sulit diidentifikasi

tanpa pemeriksaan secara langsung. Cara paling praktis yang bisa dilakukan konsumen melalui label/logo halal pada kemasan atau mengeceknya pada daftar pencarian produk halal di website LPPOM dan BPJPH.

Kedua, terkait dengan sertifikasi halal dapat kami sampaikan bahwa produk kosmetik palsu tidak mungkin dapat memperoleh sertifikat halal. Sebab, untuk mendapatkan sertifikat halal, produsen wajib menyertakan sejumlah dokumen persyaratan, seperti komposisi bahan baku, bahan tambahan, serta legalitas.

Biasanya produk palsu hanya sekedar meniru kemasan, dan tampilan untuk mengejar keuntungan dengan cara curang. Komposisi dan keamanan bahan kosmetik tentu saja diabaikan. Hal tersebut sangat membahayakan konsumen. Penggunaan kosmetik yang diproduksi asal-asalan akan sangat membahayakan penggunaannya.

Oleh karena itu, selain memastikan kehalalannya, konsumen juga sangat dianjurkan untuk memperhatikan keaslian dan kandungan bahan pada kosmetik yang hendak dibeli.

Demikian penjelasan kami. Semoga menjawab pertanyaan Anda.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Beberapa hal lain yang harus diperhatikan untuk memastikan keaslian produk, di antaranya *outlet* penjualan produk, kandungan bahan dan kualitas cetakan kemasan, hingga izin edar.



Persiapan Pengembangan Halal Tourism dan Muslim-Friendly di Indonesia.
Sumber: Kemenparekraf

AGAR PENGEMBANGAN WISATA HALAL TIDAK TERGANJAL

Demi meningkatkan devisa dari sektor pariwisata dan pengembangan ekonomi kreatif, pemerintah melakukan berbagai langkah untuk mendorong pengembangan wisata halal. Namun, sejumlah tantangan terbentang di depan mata. Bagaimana solusinya?

Pandemi Covid-19 yang baru saja usai menjadi momentum penting bagi pemerintah untuk membangkitkan kembali sektor usaha yang selama pandemi sempat mati suri. Salah satunya adalah sektor pariwisata, termasuk wisata halal yang potensinya sangat besar.

Berdasarkan Global Muslim Travel Index (GMTI), wisata halal merupakan destinasi ramah keluarga dengan layanan dan fasilitas di destinasi yang ramah muslim. Terdapat kesadaran halal dalam pemasaran destinasi wisata. Adanya jaminan keamanan umum bagi wisatawan muslim termasuk adanya pilihan makanan dan jaminan halal.

Adapun secara umum, wisata halal memiliki arti sebagai kegiatan pariwisata yang memberikan pelayanan dan fasilitas dengan mengedepankan nilai-nilai Islami. Lebih lanjut, pengem-

bangun wisata halal dapat diterapkan dengan memerhatikan beberapa aspek. Misalnya, pengembangan destinasi ramah keluarga dengan memastikan kawasan wisata yang bebas dari makanan atau minuman beralkohol, serta memisahkan antara perempuan dan laki-laki di tempat-tempat umum.

Wisata halal juga mesti menyediakan tempat beribadah bagi umat muslim yang tidak jauh dari destinasi wisata. Fasilitas penunjang, hotel syariah, hingga jadwal wisata yang disesuaikan dengan waktu ibadah.

Tidak kalah penting untuk memastikan makanan dan minuman yang dihidangkan bersertifikasi halal. Untuk menciptakan rasa aman dan nyaman saat berwisata, maka kesadaran halal dikembangkan dengan memberikan tanda sertifikasi halal di setiap fasilitas wisata.

POTENSI PASAR SANGAT BESAR

Dalam kancah global, pariwisata halal menjadi pasar yang menjanjikan. Hal ini dapat dilihat dari Laporan Mastercard Crescenting Global Travel Market Index (GMTI) yang memprediksi akan ada 230 juta wisatawan muslim secara global pada 2026. Angka tersebut merupakan peningkatan hampir dua kali lipat dibandingkan tahun 2018 lalu yang hanya sebanyak 140 juta wisatawan.

Selaras dengan prediksi tersebut, Global Islamic Economy Report menyebutkan, hingga akhir tahun 2023 lalu perputaran uang dari wisata halal dunia diprediksi meningkat menjadi US\$274 miliar, naik hampir dua kali lipat dibandingkan tahun 2017 lalu yang hanya sebesar US\$ 177 miliar.

RINTISAN PROGRAM WISATA HALAL

Di Indonesia, gairah untuk secara serius menggarap wisata halal dimulai pada tahun 2015 ketika Lombok, Nusa Tenggara Barat dinobatkan sebagai *The World Best Halal Tourism Destination* dalam ajang World Halal Travel Awards di Abu Dhabi.

Dari situ muncul kesadaran bahwa prospek Indonesia dalam mengembangkan wisata halal telah diakui dunia. Terbukti pada tahun-tahun berikutnya Indonesia juga berhasil menyapu bersih 12 dari 16 penghargaan dalam World Halal Tourism Award 2016 di Abu Dhabi. Pada 2019, Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai Wisata Halal Terbaik di Dunia versi Global Muslim Travel Index (GMTI) mengungguli 130 negara peserta lainnya.

Prestasi tersebut merujuk pada catatan bahwa 20% atau sekitar 14,92 juta turis asing yang datang ke Indonesia merupakan wisatawan muslim.

Prestasi Indonesia tersebut juga dinilai dari segi akses, komunikasi, lingkungan, serta pelayanan selama berada di destinasi wisata halal.

Berbagai capaian itulah yang membuat banyak pihak optimis Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata halal. Menurut Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Sandiaga Uno, prestasi-prestasi Indonesia dalam hal wisata halal membuatnya sangat optimis akan keberhasilan pengembangan konsep wisata halal di Indonesia.

Sandiaga Salahuddin Uno memperkirakan, sejalan dengan membaiknya perekonomian pasca Covid-19, perputaran uang dari pariwisata halal Indonesia berpotensi meningkat 25 persen tahun 2024. "Ini meningkat luar biasa signifikan. Kami memetakan ada potensi peningkatan sampai 25 persen tahun ini. Sejalan juga dengan berakhirnya Covid di tahun 2023 yang lalu," kata Sandiaga Uno seperti dikutip *antaranews.com*.



Menparekraf Sandiaga Uno.

Sandiaga mengatakan bahwa Indonesia merupakan destinasi wisata halal yang sangat diminati dunia. Apalagi, Indonesia telah berhasil mendapatkan predikat Top Muslim Friendly Destination of The Year 2023 dalam Mastercard Crescent Rating Global Muslim Travel Index (GMTI) di tahun

2023. Dia pun turut mengajak masyarakat dan para pemangku kepentingan untuk menjaga serta mempertahankan pencapaian tersebut di tahun ini.

Karena itu, menyambung pesan Wapres Ma'ruf Amin, Menparekraf Sandiaga Uno bakal menjadikan ekonomi kreatif sebagai lokomotif penciptaan kerja pasca pandemi. Pengembangan destinasi wisata halal dan religi juga bakal jadi perhatian untuk menggerakkan sektor pariwisata nasional.

Untuk mencapai sasaran tersebut, Kemenparekraf telah mengembangkan konsep wisata halal dengan tiga layanan tambahan dasar. Pertama, *need to have*, yang merupakan layanan makanan halal dan fasilitas untuk mendirikan shalat.

"Yang dimaksud *need to have* artinya menyajikan aneka kuliner halal. Restoran mana saja yang menyediakan makanan halal. Sehingga wisatawan merasa aman mengonsumsi makanan halal," kata Sandiaga seperti dilansir dalam siaran pers Kemenparekraf beberapa waktu lalu.

Layanan kedua adalah *good to have*, yakni tersedianya sarana dan prasarana pendukung yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan. Misalnya, ketersediaan toilet dan sarana lain yang memadai. Ketiga adalah *nice to have*. Artinya, akan lebih baik jika ada fasilitas rekreasi yang ramah dengan keluarga muslim.

Sandiaga Uno mengajak semua pihak untuk mengembangkan peta industri halal melalui strategi adaptasi pemulihan pariwisata, inovasi, diversifikasi, dan digitalisasi. "Promosi dengan pola digitalisasi dengan algoritma sosial media yang atraktif edukatif dan informatif dengan melibatkan diaspora dan komunitas-komunitas yang ada di sana," ujarnya.

Menurut Direktur Wisata Minat Khusus Kemenparekraf, Alexander Reyhan, dalam mengembangkan halal tourism, terdapat tiga potensi sekaligus kekuatan bagi Indonesia yang dapat

dikembangkan. *Pertama*, potensi itu berasal dari kekayaan dan keragaman sumber daya pariwisata nasional.

Kedua, atensi dan sikap positif masyarakat terhadap pengembangan halal tourism. *Ketiga*, posisi Indonesia sebagai negara tujuan investasi *halal tourism*, mengingat Indonesia adalah negara mayoritas muslim.

Agar lebih fokus dalam penanganannya, pemerintah juga telah menetapkan sejumlah destinasi wisata halal unggulan yang terus dikembangkan. Daerah-daerah tersebut, antara lain Lombok, Nusa Tenggara Barat. Tepatnya di Desa Setanggor di Kecamatan Praya Barat telah dikembangkan wisata halal dengan objek wisata untuk bertani, beternak, berkebun, kesenian, hingga belajar membaca Al-Qur'an.

Berikutnya adalah Aceh. Selain terdapat Masjid Raya Baiturrahman, yang berdiri sejak zaman Kesultanan Aceh, hasil rancangan seorang arsitek Belanda, ada juga Museum Tsunami Aceh yang dijadikan pusat edukasi sekaligus monumen untuk mengenang para korban tsunami pada 2004. Untuk kuliner-nya, antara lain ada Kedai Kopi Solong Ulee Kareng yang legendaris, sudah ada sejak 1974.

Wisata halal di Indonesia selanjutnya Riau, seperti dilansir *cnnindonesia.com*, di Bumi Lancang Kuning ini ada banyak tempat ibadah dan makanan halal. Salah satu objek wisata tersohor yang harus dikunjungi adalah Istana Siak Sri Indrapura, berlokasi di Kampung Dalam, Kecamatan Siak, Kabupaten Siak, Riau.

Masih di Sumatera, bergeser ke barat ada tempat wisata halal yang sangat menarik, yakni di Sumatera Barat. Ada Pantai Bungus, Museum Adityawarman, wisata air Lubuk Minturun dan lainnya.

Di luar daerah-daerah tersebut, ada pula kawasan wisata lain yang sudah berkembang, namun diperkaya dengan nuansa halal dan ramah wisatawan muslim. Misalnya Bali, Danau Toba dan Labuan Bajo. (*Selengkapnya baca rubrik Lifestyle*).

PROTES DAN PENOLAKAN

Berbagai ikhtiar untuk mendorong tumbuhnya wisata halal di Tanah Air, ternyata tidak berjalan mulus. Sejak konsep wisata halal digaungkan, sejumlah tantangan dan penolakan terjadi di berbagai daerah, bahkan hingga saat ini.

Di Bali, desainer dan pegiat media sosial, Ni Luh Djelantik terang-terangan menolak penerapan konsep wisata halal di Bali. Dalam surat terbuka yang ditujukan kepada Menparekraf Sandiaga Uno, Ni Luh menegaskan bahwa Bali sudah mendunia dan menjadi pariwisata andalan nomor dua di Indonesia.

Oleh karena itu, tak perlu membawa wacana halal haram di Bali. "Dan aku yakin saudara-saudaraku di NTT, Toba, Manado dan yang lainnya juga akan memperjuangkan tanah kelahirannya," katanya, seperti dikutip *radar-bali.com*.

Protes dan penolakan wisata halal tidak hanya terjadi di Bali. Wacana Gubernur Sumatera Utara (Sumut) saat itu, Edy Rahmayadi, untuk menyajikan wisata halal di kawasan Danau Toba juga menimbulkan reaksi di masyarakat.

Puluhan massa Mahasiswa Pecinta Danau Toba menggelar aksi penolak-

an. Mereka menggelar aksi dan berorasi di depan kantor Badan Otorita Pelaksana Danau Toba (BPODT), Medan. Menurut mereka, penerapan wisata halal di Danau Toba rentan membuat masyarakat yang hidup berdampingan dengan damai menjadi terusik.

Koordinator Aksi, Rico Nainggolan menyatakan, pemerintah seharusnya lebih fokus pada upaya menjaga kelestarian Danau Toba dari segala bentuk perusakan dan pencemaran. Mereka pun menuntut agar perusahaan-perusahaan yang diduga menyebabkan pencemaran di Danau Toba ditindak.

"Kalau beliau (gubernur-red) mau, aksi-aksi perusakan Danau Toba oleh perusahaan-perusahaan yang ada di sana diinvestigasi. Jangan mengusik hal yang selama ini tidak pernah dipersoalkan di sana," tegasnya.

Seperti diwartakan sebelumnya, Gubernur Sumut Edy Rahmayadi memang berencana mengembangkan konsep wisata halal di Kawasan Danau Toba. Termasuk juga melakukan penataan pemotongan hewan berkaki empat (babi). Hal itu untuk mendukung kemajuan pariwisata Kawasan Danau Toba (KDT).



Jam Gadang Bukittinggi. Destinasi wisata halal di Sumbar.
Sumber: *goodnewsfromindonesia.com*



Wisata Labuan Bajo. Sumber: dok.SuperAdventure

Konsep wisata halal juga ditolak di Labuan Bajo, Nusa Tenggara Timur (NTT), karena dinilai tidak sesuai dengan realita NTT yang memiliki beragam budaya dan potensi lokal. Bahkan, konsep tersebut dinilai merugikan posisi daerah setempat sebagai destinasi unggulan.

Dalam nuansa yang sedikit berbeda, sejumlah organisasi massa di kota Surakarta, Jawa Tengah, memprotes rencana perhelatan festival kuliner di kota tersebut. Penolakan dilakukan lantaran kuliner yang disajikan secara terang-terangan menyebut sebagai kuliner nonhalal. Tempat penyelenggaraan juga dinilai sangat terbuka, yakni si buah pusat perbelanjaan di kota Solo.

Karena mendapat penolakan dari sebagian masyarakat, akhirnya panitia menghentikan sementara kegiatan yang digelar pada awal Juli 2024 lalu itu. Setelah dicapai sejumlah kompromi dan kesepakatan, acara tersebut akhirnya dapat dilanjutkan.

Benarkah umat Islam menolak kegiatan tersebut?

Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui MUI Kota Solo menegaskan bahwa kegiatan kuliner nonhalal tersebut tidak dilarang. Ketua MUI Solo, K.H. Abdul Aziz Ahmad, mengatakan bahwa MUI secara konkrit memberikan ruang untuk kegiatan sejenis untuk dila-

kukan dan diadakan sesuai ketentuan yang semestinya.

"Terkait paradigma yang terjadi di Kota Surakarta mengenai event Kuliner Pecinan yang mengusung tema Festival Makanan Non-Halal, MUI Kota Surakarta tetap menghargai kemajemukan yang berbingkai azas kebhinekaan. MUI Kota Surakarta dalam hal ini tidak akan melarang, menghentikan, bahkan membredel kegiatan tersebut dan sejenisnya. Sepanjang telah memenuhi proses-proses yang semestinya, selain memenuhi kaidah hukum dan peraturan yang berlaku," jelasnya melalui pernyataan sikap yang dikirimkan ke sejumlah media.

"Warga masyarakat Kota Surakarta meskipun heterogen, tetapi secara de-

mografi warga muslim merupakan mayoritas, yang secara norma dan agama perlu diperhatikan tanpa mengurangi hak warga masyarakat yang nonmuslim agar tidak terjadi mis-interaksi," tulis dalam rilis tersebut.

Dengan menyertakan sejumlah dalil dari beberapa surat dalam Ayat Suci Al-Quran, MUI Kota Solo menyatakan sikap bahwa tidak akan melarang maupun menghentikan kegiatan sepanjang memenuhi proses kaidah hukum dan aturan yang berlaku.

WISATA HALAL BUKAN ISLAMISASI KAWASAN WISATA

Penolakan beberapa warga masyarakat terhadap implementasi wisata halal maupun terhadap kuliner nonhalal menunjukkan bahwa isu terkait dengan agama memang sangat sensitif. Oleh karena itu, selain dibutuhkan regulasi yang jelas, juga perlu edukasi dan pemahaman masyarakat tentang hal tersebut agar pengembangan wisata halal di Indonesia tidak terganjal.

Edukasi dan regulasi perlu segera dilakukan, mengingat negara-negara lain yang penduduknya mayoritas bukan pemeluk Islam, justru sedang gencar menggarap pasar wisata halal dunia yang terus meningkat. Sementara Indonesia sendiri juga telah menem-

Karena mendapat penolakan dari sebagian masyarakat, akhirnya panitia menghentikan sementara kegiatan yang digelar pada awal Juli 2024 lalu itu.

pati posisi yang sangat bagus di pasar halal dunia.

Laporan Global Muslim Travel Index (GMTI) 2023 menempatkan Indonesia peringkat pertama sebagai destinasi wisata halal terbaik di dunia, mengalahkan 140 negara lainnya. Prestasi ini meningkat dari tahun sebelumnya yang berada pada posisi ke-2 dan Malaysia menempati posisi teratas.

Laporan GMTI yang dirilis di Singapura, 1 Juni 2023 merupakan edisi ke-8 yang diselenggarakan oleh Mastercard-CrescentRating. Melalui penilaian yang dilakukan berdasarkan empat kategori utama yaitu Akses, Komunikasi, Lingkungan, dan Layanan (ACES), Indonesia dan Malaysia memperoleh skor 73 disusul Arab Saudi 72, UEA 71 dan Turki 70.

Menurut Sandiaga Uno, capaian Indonesia sebagai peringkat pertama melampaui target yang diharapkan semula yaitu ranking 1 pada tahun 2025 mendatang. Selain meraih peringkat pertama, Indonesia juga mendapatkan award Stakeholder Awareness Campaign of The Year yang diberikan kepada Komite Nasional dan Ekonomi Syariah dan Perkumpulan Pariwisata Halal Indonesia (PPHI).

Dalam berbagai kesempatan, Wakil Presiden (Wapres), K.H. Ma'ruf Amin menegaskan bahwa masih terjadi kesalahpahaman sebagian orang tentang pariwisata halal. Mereka masih beranggapan bahwa wisata halal identik dengan islamisasi kawasan pariwisata. Padahal, tegas Kiai Ma'ruf, pariwisata halal maupun pariwisata muslim bukan berarti tempat wisatanya disyariahkan atau dihalalkan.

"Ada beberapa kesalahpahaman di beberapa tempat tentang pariwisata Muslim atau pariwisata halal, pariwisata syariah, sepertinya dimaknai bahwa wisatanya akan dihalalkan, akan disyariahkan, sehingga banyak misalnya daerah menolak," ujar Ma'ruf saat mengukuhkan Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah (KDEKS) Pro-

insi Gorontalo di Jakarta, pada pertengahan 2023 lalu.

Menurut Kiai Ma'ruf, pariwisata ramah Muslim, di antaranya tersedianya restoran halal, tempat ibadah, dan ada penunjang lain yang mendukung wisatawan Muslim merasa nyaman di tempat wisata. Pariwisata ramah muslim ini saat ini tersedia di berbagai negara, tidak hanya negara mayoritas Muslim, tetapi juga negara minoritas Muslim, seperti Cina, Korea Selatan, Thailand, dan negara lainnya.

"Saya pernah ke Beijing, di sana ada restoran halal ada tempat salat. Saya pernah ke Korea Selatan makan di sana juga ada tempat namanya Nami Island, tempat wisata seluruh dunia ada tempat salat, ada restoran halal, ada makanan dan minuman yang halal," ujar Kiai Ma'ruf, seperti dikutip republika.co.id. Oleh karena itu, Kiai Ma'ruf mendorong tiap daerah di Indonesia menangkap peluang potensi halal maupun ekonomi syariah di wilayahnya.

Sementara itu, Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati menegaskan bahwa Indonesia adalah negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam. Namun, di luar pemeluk Islam ada penganut agama lain yang harus dihargai dan dihormati. "LPPOM menghargai keberagaman umat di Indonesia," ujarnya.



Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati.

Menurut Muti, kehadiran konsep wisata halal ditujukan untuk menarik wisatawan muslim untuk berkunjung ke daerah wisata. Tujuannya, agar wisatawan muslim yang memiliki kebutuhan tertentu terkait dengan syariat agama, dapat terpenuhi. Dari situlah muncul konsepsi wisata halal yang menyediakan berbagai fasilitas yang memudahkan bagi muslim. Misalnya tersedianya produk makanan dan minuman halal yang dibuktikan dengan adanya sertifikat halal, serta fasilitas ibadah di tempat wisata.

"Jika melihat secara *helicopter view*, wisata halal ini justru akan membuka keran-keran pasar baru yang pada ujungnya akan kembali ke tujuan lahirnya sebuah tempat wisata, yakni meningkatkan taraf ekonomi masyarakat lokal. Yang sebelumnya muslim berpikir sekian kali untuk mampir ke destinasi wisata tertentu, tapi dengan lebih banyak opsi makanan halal dan ketersediaan rumah ibadah yang layak, maka tempat wisata tersebut menjadi pilihan wisatawan. Apalagi hal ini juga berkaitan dengan bisnis akomodasi, restoran, transportasi, dan kerajinan lokal," ungkap Muti Arintawati.

Pihaknya menambahkan, dalam hal konsumsi produk halal, sertifikat menjadi bukti yang menegaskan sebuah produk telah melakukan serangkaian proses pemeriksaan sehingga mampu dipastikan kehalalannya. "Adanya deklarasi halal atau non halal, terlebih lagi jika dibuktikan oleh pihak ketiga, memberikan kejelasan bagi seluruh pihak terkait kehalalan dan keharaman sebuah produk.

"Oleh sebab itu, keberadaan festival non-halal yang pernah digelar beberapa waktu lalu tersebut mestinya tidak perlu dipermasalahkan selama pelaksanaannya tidak mengganggu dan menyedatkan masyarakat muslim atau berpeluang mengontaminasi produk yang dikonsumsi masyarakat muslim," ujar Muti. (***)



PERLU REGULASI KHUSUS TENTANG WISATA HALAL

Semua kalangan sebenarnya mengakui bahwa wisata halal Indonesia memiliki potensi yang sangat besar. Penolakan terhadap konsep wisata halal lebih banyak dipengaruhi oleh adanya kesalahpahaman dan cara pandang yang belum terbuka terhadap hal tersebut. Tidak terkecuali dengan penolakan terhadap wisata kuliner nonhalal yang juga mendapat penolakan dari sebagian masyarakat.

Agar masalah tersebut tidak terus terjadi, sudah saatnya pemerintah mengeluarkan kebijakan dalam bentuk regulasi yang jelas terkait dengan wisata halal. Dr. Cucu Susilawati dari Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung, mengungkapkan, saat ini memang ada UU No.10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. Namun, di dalam UU tersebut, katanya, tidak satu pun pasal yang menyebutkan tentang wisata halal. Di dalam UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal beserta aturan pelaksanaannya yaitu PP Nomor 31 Tahun 2019, juga tidak mengatur tentang wisata halal.

“Secara komprehensif yang mengatur pariwisata halal justru ditemukan dalam Fatwa DSN–MUI, namun tidak memiliki kekuatan hukum yang mengikat,” jelasnya. Padahal, pembentukan hukum pariwisata halal merupakan cita-cita masyarakat muslim di Indonesia, sebagai konsekuensi dari keimannya. “Fatwa DSN–MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 itu sendiri lahir atas desakan masyarakat muslim, khususnya para pegiat pariwisata halal,” jelasnya.

Dalam disertasi doktoralnya bertajuk *Regulasi dan Penerapan Pariwisata Halal di Indonesia* di UIN Bandung, Cucu menjelaskan bahwa satu-satunya ketentuan yang secara rinci mengulas mengenai wisata halal adalah Fatwa Dewan Syariah Nasional (DSN) MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 tentang Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah. (*Selengkapnya baca Liputan Khusus tentang Peran dan Kontribusi MUI dalam Kancah Wisata Halal*).

Menurut Cucu, Fatwa DSN MUI bisa menjadi peraturan positif jika dilegislasikan menjadi sebuah Undang-undang

atau setidaknya menjadi sebuah Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) yang secara khusus mengatur tentang pariwisata halal.

Cara lainnya, katanya, pemerintah juga bisa mengamandemen undang-undang tentang Kepariwisata yang sudah ada, yaitu UU Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, dengan memasukkan pasal-pasal terkait pariwisata halal. Amandemen ini tidak mudah karena harus mendapat persetujuan Pemerintah dan DPR.

“Langkah paling cepat dan tepat adalah melakukan pembentukan hukum pariwisata halal. Fatwa DSN–MUI tentang Pariwisata Halal dinaikkan statusnya sekurang-kurangnya menjadi Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, sehingga hukum Islam memberikan kontribusi terhadap pembaharuan hukum nasional di Indonesia,” kata Cucu seperti dipublikasikan di fsh.uinsgd.ac.id.

Selain undang-undang, regulasi terkait pariwisata halal sejauh ini tersebar di berbagai Peraturan Daerah (Perda) di sejumlah wilayah di Indonesia. Misalnya, Peraturan Daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat Nomor 2 Tahun 2016 tentang Pariwisata Halal yang ada di Lombok. Di DKI Jakarta ada Peraturan Gubernur Nomor 158 Tahun 2013 tentang Tata Cara Sertifikasi Halal Restoran dan Non-Restoran.

Selain itu, beberapa daerah lain tingkat kabupaten, misalnya Kota Bogor, Cirebon, Malang dan daerah lain juga mengeluarkan peraturan di daerah masing-masing untuk pelaksanaan wisata halal. Namun, sesuai nama dan sifatnya yang hanya berlaku untuk daerah masing-masing, ketentuan tersebut tentu tidak dapat berlaku secara menyeluruh.

Mengingat pengembangan wisata halal merupakan program nasional, maka pemerintah, dalam hal ini Kemenparekraf harus bisa bergerak cepat untuk menciptakan regulasi terkait wisata halal.

Konsultansi wisata halal menegaskan, pemerintah harusnya lebih sigap untuk segera membuat regulasi terkait pariwisata, khususnya pariwisata halal. Pariwisata halal Indonesia yang selalu unggul di mancanegara, harus diimbangi dengan hal-hal lain yang terkait, seperti percepatan regulasi yang memadai dan pasti untuk dijadikan pedoman dalam pelaksanaan pariwisata halal di Indonesia.

Menurutnya, aada beberapa hal yang patut diperhatikan dan dilakukan oleh pemerintah Indonesia. *Pertama*, percepatan regulasi khusus tentang pariwisata halal. Selama perkembangannya pariwisata halal hanya berpedoman pada Undang-Undang Pariwisata, yang hanya mengatur secara umum tentang pariwisata.

Kedua, perlu koordinasi secara berkala dalam pembaruan regulasi-regulasi pariwisata halal di Indonesia antara lembaga yang menaungi mengenai sertifikasi dan standarisasi halal yaitu Majelis Ulama Indonesia (MUI) dengan Kemenparekraf. Hal ini berkaitan dengan mempositifkan aturan atau fatwa yang dikeluarkan oleh DSN MUI agar panduan wisata halal dari DSN MUI dapat berlaku secara menyeluruh dan efektif di Indonesia.

Ketiga, persiapan hal-hal lain disamping percepatan regulasi pariwisata halal, seperti pembaruan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memadai seiring perkembangan zaman yang semakin modern di bidang pariwisata halal. (***)



ELLY YUZAR

Direktur Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi,
Kementerian Hukum dan HAM RI

MENGAPA PERLU SERTIFIKASI HALAL DAPUR LAPAS?

Pemerintah Tengah giat mengimplementasikan wajib sertifikasi halal bagi seluruh produk beredar di Indonesia untuk berbagai aspek, khususnya untuk kategori makanan dan minuman yang masuk masa tenggang waktu terdekat, yakni 17 Oktober 2024 untuk skala industri menengah besar.

Atas regulasi tersebut dan pentingnya jaminan kehalalan bagi seluruh muslim, dapur Lembaga Pemasarakatan menjadi salah satunya yang termasuk perlu disertifikasi halal. Kemen-

terian Hukum dan HAM melalui Surat Sekretaris Kabinet Republik Indonesia Nomor: Und.36/Seskab/DKK/05/2024 yang terbit 14 Mei lalu menghimbau Lembaga Pemasarakatan (Lapas) untuk melakukan sertifikasi halal terhadap dapurnya.

Adanya himbauan ini menjadi bentuk dukungan pelaksanaan jaminan kehalalan bagi masyarakat muslim, khususnya di lapas. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) selaku salah satu Lembaga

Pemeriksa Halal (LPH) di Indonesia sangat mendukung hal tersebut guna memberikan jaminan kehalalan makanan dan minuman untuk para narapidana.

Untuk mendalami hal ini, Tim *Jurnal Halal* telah melakukan wawancara dengan Direktur Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi, Kementerian Hukum dan HAM, Elly Yuzar. Mari simak ulasannya berikut ini.

BERPAKAH JUMLAH LAPAS DI INDONESIA? BERAPA YANG DAPURNYA SUDAH DISERTIFIKASI HALAL?

Total ada 532 satuan kerja Lembaga Pemasarakatan (Lapas) / Rumah Tahanan Negara (Rutan) / Lembaga Pembinaan Khusus Anak (LPKA) yang seluruhnya memiliki layanan penyelenggara makanan atau dapur. Sampai 16 Agustus 2024, dari jumlah tersebut, 126 lapas di antaranya telah memiliki sertifikat halal. Progres ini terbilang cepat, meskipun surat yang kami sebarakan baru bersifat himbauan saja.

Mengapa himbauan? Karena untuk mengurus sertifikat halal memerlukan biaya, kami tidak mengetahui ketersediaan cost di masing-masing lapas. Namun, bukan tidak mungkin pada tahun 2025, keluar surat yang bersifat instruksi dengan adanya kemungkinan alokasi anggaran tahun depan.

APAKAH YANG MENJADI ALASAN KEMENHUKHAM MENGELUARKAN HIMBAUAN TERSEBUT?

Kami melihat dari jumlah warga binaan kami per hari ini (16 Agustus 2024) sejumlah 270.094 warga. Dari situ dipetakan, muslim dan non-muslim. Ternyata

Sertifikasi halal ini sama halnya dengan saat kami mengajukan izin klinik ke Kementerian Kesehatan, layak *hygiene* dapur sehat ke Dinas Kesehatan, dan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) untuk pelayanan rehabilitasi.

yang muslim sebanyak 240.361 orang. Artinya, 88,99% beragama Islam.

Tentu hal ini berkaitan erat dengan pemberian makanan. Kami harus memastikan makanan yang diberikan sesuai kaidah masing-masing agama. Terkait Islam, seluruh makanan dan minuman yang dikonsumsi harus halal.

Selain itu, himbauan ini juga merupakan bentuk implementasi amanat Undag-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk Halal (JPH) serta tindak lanjut dari arahan Presiden Joko Widodo untuk percepatan sertifikasi halal. Atas dasar itu, kami menyurati seluruh satuan kerja kami untuk menindaklanjuti uu, kemudian percepatan sertifikasi halal.

MENGAPA SERTIFIKASI HALAL DIANGGAP PENTING UNTUK DIIMPLEMENTASIKAN DI LAPAS?

Sebenarnya, saat ini kami bisa jamin kalau bahan makanan yang masuk ke dapur Lapas, Rutan, dan LPKA semuanya halal. Walaupun satu daerah mayoritas non-muslim, tapi pengadaan bahan makanan itu semuanya serba

halal. Untuk daging, kita hanya izinkan masuk daging sapi dan ayam, tidak ada daging babi. Adapun keberadaan label halal itu sebenarnya merupakan bentuk pertanggungjawaban kami terhadap publik, sehingga harus dicek oleh pihak ketiga.

ADAKAH WILAYAH LAPAS TERTENTU YG MENJADI PRIORITAS PROGRAM?

Kami serahkan semua, tidak ada daerah yang dipusatkan khusus, semuanya bersikap responsif.

ADAKAH TARGET WAKTU DAN CAPAIAN PROGRAM? MISAL AKHIR 2024 HARUS SELESAI BRP LAPAS?

Bicara target, tahun 2025 kami harap seluruh Lapas, Rutan dan LPKA semuanya bersertifikat halal. Saat ini, progress masih berjalan. Masing-masing satuan kerja masih berupaya menyiapkan anggarannya. Himbauan ini keluar di anggaran tahun berjalan, sedangkan untuk tahun depan kami optimis bisa mendapat alokasi anggaran untuk sertifikasi halal.

Kendati demikian, kami harap sertifikasi halal di dapur Lapas jangan diperlakukan sama dengan dengan penyedia layanan makanan yang berprofit, seperti resto atau dapur hotel. Layanan kami ini zero rupiah. Para narapidana makan dan minum, satu rupiah pun tidak membayar. Sekali menerima rupiah, akan ada sanksi bagi satuan kerja yang menerima.

Sertifikasi halal ini sama halnya dengan saat kami mengajukan izin klinik ke Kementerian Kesehatan, layak *hygiene* dapur sehat ke Dinas Kesehatan, dan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) untuk pelayanan rehabilitasi.

Pada awalnya, kami diperlakukan sama dengan Perusahaan swasta dengan ajuan biaya yang besar. Kemudian kami mengutarakan bahwa untuk satuan kerja kami itu tidak ada profit yang kami ambil. Akhirnya, kami diberikan kekhususan dari segi biaya. Namun di sisi lain, kami terus mengupayakan bahwa seluruh layanan yang kami berikan telah terstandar dan diakui oleh negara.

APA HARAPAN BAPAK SETELAH DIKELUARKANNYA HIMBAUAN TERSEBUT?

Saya sangat mengapresiasi kepada seluruh pihak yang telah mendorong terwujudnya sertifikasi halal di lapas. Harapan saya ke depannya teman-teman yang bekerja di daerah dapat segera menindaklanjuti himbauan tersebut. Mudah-mudahan 2025 sudah beres semua. (***)

TASYAKUR MILAD 49 MAJELIS ULAMA INDONESIA Tahun 2024

Liputan Khusus

“MUI Berkhidmat Untuk Kemaslahatan Umat dan Keharmonisan Bangsa”

Hotel Borobudur, Jakarta - 21 Muharam 1446 H / 26 Juli 2024 M



Tasyakur Milad ke 49 MUI.

PERAN DAN KONTRIBUSI MUI MENGAWAL WISATA HALAL

Majelis Ulama Indonesia (MUI) terus meningkatkan peran dan kontribusinya dalam pengembangan wisata halal. Apa saja yang sudah dan akan dilakukan?

Pada Juli 2024 lalu, MUI genap memasuki usia yang ke-49 tahun. Rangkaian kegiatan dalam rangka memperingati 49 tahun MUI yang mengambil tema “MUI Berkhidmat untuk Kemaslahatan dan Keharmonisan Bangsa” itu telah pula diselenggarakan sepanjang bulan Juli 2024, dan puncaknya pada 26 Juli 2024 dalam bentuk tasyakur milad yang berlangsung di Hotel Borobudur, Jakarta.

Wakil Presiden (Wapres) K.H. Ma'ruf Amin yang hadir di acara tersebut menyatakan, MUI memiliki visi dan misi sebagai *khadimul ummah* (pelayan umat) dan *shadiqul hukumah* (mitra pemerintah). Terkait dengan hal itu, Wapres menye-

but bahwa dirinya kerap menganalogikan MUI sebagai kereta api yang memiliki dua rel, sehingga tidak bisa diubah jalurnya.

“Jadi saya sering mengibaratkan MUI itu kayak kereta api, enggak bisa dibawa ke mana-mana karena ada relnya. MUI itu gerbongnya banyak di belakang, ada *khittah*-nya (jalannya). Jadi *khittah* MUI itu dua, *khadimul ummah* dan *shadiqul hukumah*, pelayan umat dan mitra pemerintah, ada dua rel. Karena itu, MUI tidak bisa dibelok-belokkan karena ada relnya,” jelasnya.

Lebih jauh Wapres memaparkan, *khadimul ummah* menjadi sangat penting bagi MUI sebab lebih dari setengah penduduk negara Indonesia beragama Islam. Dengan demikian, menciptakan umat yang baik berarti juga membangun bangsa yang baik. “Kalau umat ini baik, bangsa ini baik. Umat kita itu 87% atau 89%. Artinya, umat ini harus terjaga dengan baik, harus terbangun dengan baik karena prinsip keumatan MUI itu adalah menjaga umat dan melindungi umat,” paparnya.

Adapun yang perlu dilindungi adalah akidah (kepercayaan) umat agar tidak menyimpang dan mengarah pada paham-paham yang ekstrem, bahkan liberal, dengan tetap menganut paham *wasathi* (moderat).

“Kalau ada yang ajak ke sini, yang ngajak ke kiri, ke kanan, ini yang harus dijaga dari makan dan minum yang tidak halal, makanya ada proses sertifikasi, dari bermuamalah yang tidak sesuai syariah, maka dikembangkan ekonomi syariah, dan tentu saja menjaga umat supaya cara berpikir, berperilaku, bersikap, bertindak tidak keluar dari prinsip-prinsip *manhaj* yang diajarkan oleh Allah Swt.,” urainya.



Ketua Umum MUI, K.H. Anwar Iskandar

Ketua Umum MUI Anwar Iskandar menyampaikan bahwa selama rentang waktu 49 tahun berkhidmah, MUI telah melakukan hal strategis keumatan dan kebangsaan. Agenda perbaikan umat (*ishlahul ummah*), penguatan umat (*taqwiyyatul ummah*), dan persatuan umat (*tauhidul ummah*), serta *amar ma'ruf nahiy mungkar* selalu menjadi program unggulan MUI.

"Program rintisan yang diinisiasi MUI telah berjalan baik, dan bahkan beberapa program telah menjadi agenda nasional. Misalnya, ekonomi syariah dan produk halal. Ekonomi syariah telah menjadi sistem ekonomi resmi di negeri ini. Ekosistemnya juga telah terbentuk. Ke depan, penguatan ekosistem tersebut akan terus menjadi agenda MUI. Jaminan produk halal juga telah menjadi kesadaran bersama dan menjadi agenda nasional," jelasnya.

PELOPOR SERTIFIKASI HALAL

Merujuk catatan sejarah, selama 49 tahun lembaga pelindung dan pengayom umat itu telah memberikan sumbangsinya kepada umat bangsa dan negara. Baik di bidang kemasyarakatan, keumatan maupun kebangsaan. Di bidang produk halal, MUI telah memelopori proses sertifikasi halal di Indonesia, yang merupakan salah satu komponen penting dalam mata rantai wisata halal.

Kiprah MUI di bidang sertifikasi halal bermula pada tahun 1988 ketika Presiden Soeharto (almarhum) meminta MUI

untuk ikut mengatasi keresahan masyarakat terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi, sekaligus mencegah masalah ini terjadi lagi di masa depan.

Dalam perjalanannya, LPPOM MUI membangun suatu sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH) yang harus dipenuhi kriterianya oleh perusahaan yang mengajukan dan memegang Sertifikat Halal MUI. Sistem tersebut merupakan sistem internal perusahaan yang dibuat, direncanakan, dilaksanakan, dan dievaluasi oleh perusahaan melalui penyelia halal/tim manajemen halal yang bertanggung jawab untuk menjamin proses produksi halal di perusahaan.

Untuk menjamin konsistensi dan kesinambungan kehalalan produk dari perusahaan yang bersertifikat halal, pada 6 Januari 2012 LPPOM MUI meluncurkan Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System 23000) secara resmi dan mewajibkan perusahaan untuk mengimplementasikannya.

Sejak saat itu, untuk mendapatkan sertifikat halal MUI, LPPOM MUI sebagai lembaga audit eksternal juga melakukan audit terhadap rencana dan implementasi SJH tersebut, selain dari audit terhadap bahan dan fasilitas yang telah dilakukan sejak 1994. Sebagai bagian dari pengembangan yang terus-menerus (*continuous improvement*), HAS23000 diperbaiki dan dikembangkan secara berkala sesuai dengan perkembangan iptek dan perkembangan fatwa MUI.

Setelah hadirnya BPJPH, penerapan Sistem Jaminan Halal (HAS23000) diadopsi dan dimodifikasi oleh BPJPH menjadi penerapan Sistem Jaminan

Produk Halal (SJPH) sebagai persyaratan untuk sertifikasi halal Indonesia. Sementara Komisi Fatwa MUI melakukan kajian dan memberikan fatwa kehalalan produk dari sisi syariah.

FATWA DSN MUI TENTANG WISATA HALAL

Di bidang wisata halal, MUI secara nyata telah merintis berbagai aturan pelaksanaan wisata halal yang tertuang dalam Fatwa Dewan Syariah Nasional (DSN) MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 tentang Prinsip Umum Penyelenggaraan Pariwisata Syariah.

Fatwa tersebut secara rinci menjelaskan tentang berbagai aspek terkait wisata halal. Misalnya, bagi pihak penyelenggara wisata wajib terhindar dari kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, tabdzir/israf, dan kemunkaran; serta menciptakan kemaslahatan dan kemanfaatan baik secara material maupun spiritual.

Selain beberapa hal di atas, Fatwa DSN MUI tentang wisata halal juga mengatur aspek-aspek lain, baik sarana dan prasarana pendukung maupun pengelolaan sumber daya manusia di bidang pariwisata halal. (*Selengkapnya baca Boks: Aspek Penting Wisata Syariah Menurut DSN MUI*).

Lengkapannya pembahasan DSN MUI dalam mengatur wisata halal, menurut pemerhati wisata halal dari Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Bandung Dr Cucu Susilawati, telah membuat pariwisata halal dapat terus eksis dan berkembang seperti



Wisata Halal Aceh. Sumber: madanews.id

saat ini. Seperti diketahui, perhatian Indonesia terhadap pengembangan wisata halal baru dimulai sejak 2015. Artinya, hanya berselang setahun MUI mengeluarkan panduan khusus terkait pelaksanaan wisata halal.

Perhatian MUI terhadap wisata halal juga diwujudkan dalam bentuk kerja sama dengan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf). Kolaborasi tersebut, seperti disebutkan dalam siaran pers Kemenparekraf, ditandai dengan penandatanganan kesepakatan bersama atau Memorandum of Understanding (MoU) antara Menparekraf Sandiaga Salahuddin Uno dengan Wakil Ketua Umum MUI, Anwar Abbas, Selasa (19/3/2024) di Kantor Pusat MUI, Jakarta.



Kerja sama Kemenparekraf dengan MUI.
Sumber: mui.or.id

Menparekraf Sandiaga mengatakan ruang lingkup nota kesepahaman ini mencakup sejumlah hal, di antaranya pariwisata halal dan wisata religi; peningkatan kapasitas Sumber Daya Manusia; pertukaran data dan informasi; serta kegiatan lainnya.

“Kita harapkan dengan MoU ini pembahasan pariwisata halal lebih komprehensif karena akan menghadirkan lebih banyak terobosan yang sesuai dengan prinsip-prinsip kita sebagai sila pertama untuk dipastikan dalam kegiatan pariwisata dan ekonomi kreatif kita,” kata Menparekraf Sandiaga.

Menparekraf menjelaskan bahwa fokus pengembangan *moslem friendly tourism* yang dikerjakan Kemenparekraf, yaitu pada penyediaan layanan kebutuhan wisatawan muslim. Meliputi

halal hotels, halal transport, halal food, halal tour packages dan *halal finance*.

Wakil Ketua Umum MUI, Anwar Abbas, berharap melalui MoU ini pariwisata halal dapat menjadi segmen pariwisata unggulan di Indonesia.

“Mudah-mudahan dengan adanya kerja sama ini kehidupan pariwisata halal dan ekonomi kreatif di negeri kita semakin banyak. Karena umumnya mereka-mereka ini (pelaku usaha parekraf) pelaku usaha UMKM, kita harapkan nanti bisa kita bina dan bangun dengan baik,” kata Anwar.

GEDUNG HALAL TOURISM BUYA HAMKA

Sebelumnya, MUI juga merintis program percontohan (*pilot project*) pengembangan pariwisata ramah muslim di kawasan Danau Maninjau, Sumatera Barat. Penutupan atap (*topping off*) gedung Halal Tourism Hub Buya Hamka dilakukan secara simbolis, di Sungai Batang, Agam, pada Sabtu (9/3/2024) lalu.

MUI melalui Lembaga Wakaf MUI, bersama Bank Indonesia membangun gedung Halal Tourism Hub Buya Hamka, di tepi Danau Maninjau, Sungai Batang, Kabupaten Agam. Hub wisata halal ini akan menjadi pusat informasi dan pemasaran pariwisata ramah muslim dan UMKM halal masyarakat di kawasan Danau Maninjau dan sekitarnya. Pembangunan tahap 1 Halal Tourism Hub Buya Hamka dimulai sejak bulan Desember

2023 dan selesai pada April 2024.

Sekretaris Jenderal MUI, Amirsyah Tambunan, memaparkan pembangunan pariwisata ramah muslim sebagai apresiasi kepada tokoh bangsa Buya Haji Abdul Malik Karim Amrullah, yang juga merupakan salah satu pendiri dan menjadi Ketua MUI pertama.

“Buya Hamka mengajarkan kepada kita banyak hal, gagasan, pemikiran, budaya, dan karya yang menjadi tuntunan dan teladan masyarakat Indonesia dan dunia. Kita melengkapinya dengan membangun Halal Tourism Hub Buya Hamka,” kata Sekjen MUI, dalam keterangannya kepada *muiigital*. Amirsyah berharap ini akan menjadi ikon pariwisata halal Sumatera Barat yang akan menjadi contoh dan diduplikasi di berbagai daerah lainnya.

Pihaknya menambahkan, Halal Tourism Hub Buya Hamka tidak hanya menjadi destinasi wisata, tapi juga tempat pengembangan UMKM halal. “Kami mengajak masyarakat untuk bersama-sama mengembangkan pariwisata halal dan produk-produk UMKM untuk segera melakukan sertifikasi halal,” tuturnya.

Kepala DEKS Bank Indonesia Imam Hartono memaparkan bahwa pengembangan PRM sebagai bagian dari pengembangan ekonomi syariah menuju Indonesia pusat industri halal dunia. Bank Indonesia mendorong ekosistem PRM yang menjadi rantai nilai halal. (***)



Pembangunan Gedung Buya Hamka di Sumatera Barat. Sumber: mui.or.id

ASPEK PENTING WISATA

SYARIAH MENURUT DSN MUI

1 Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Sedangkan wisata syariah adalah wisata yang sesuai dengan prinsip syariah.

2 Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Pariwisata Syariah adalah pariwisata yang sesuai dengan prinsip syariah.

3 Destinasi Wisata Syariah adalah kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas ibadah dan umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan yang sesuai dengan prinsip syariah.

4 Penyelenggaraan pariwisata berdasarkan prinsip syariah boleh dilakukan dengan syarat mengikuti ketentuan yang terdapat dalam fatwa ini.

5 Penyelenggaraan wisata wajib:

- Terhindar dari kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, *tabdzir/israf*, dan kemunkaran.
- Menciptakan kemaslahatan dan kemanfaatan baik secara material maupun spiritual.

6 Ketentuan terkait Hotel Syariah

- Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila.
- Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas hiburan yang mengarah pada kemusyrikan, maksiat, pornografi dan/atau tindak asusila.
- Makanan dan minuman yang disediakan hotel syariah wajib telah mendapat sertifikat halal dari mui.
- Menyediakan fasilitas, peralatan dan sarana yang memadai untuk pelaksanaan ibadah, termasuk fasilitas bersuci.
- Pengelola dan karyawan/karyawati hotel wajib mengenakan pakaian yang sesuai dengan syariah.
- Hotel syariah wajib memiliki pedoman dan/atau panduan mengenai prosedur pelayanan hotel guna menjamin terselenggaranya pelayanan hotel yang sesuai dengan prinsip syariah.
- Hotel syariah wajib menggunakan jasa Lembaga Keuangan Syariah dalam melakukan pelayanan.

7 Destinasi wisata wajib memiliki:

- Fasilitas ibadah yang layak pakai, mudah dijangkau dan memenuhi persyaratan syariah.
- Makanan dan minuman halal yang terjamin kehalalannya dengan Sertifikat Halal MUI.

8 Destinasi wisata wajib terhindar dari:

- Kemusyrikan dan *khurafat*.
- Maksiat, zina, pornografi, pornoaksi, minuman keras, narkoba dan judi.





NIKMATI KEINDAHAN ALAM DAN KULINER LABUAN BAJO

Labuan Bajo menjadi salah satu Destinasi Super Prioritas (DSP) yang ditetapkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Dengan ditetapkannya Labuan Bajo ke dalam DSP, maka diharapkan daerah ini dapat menjadi daya tarik wisatawan baik di dalam maupun luar negeri.

Labuan Bajo terkenal dengan pemandangan alam yang sangat indah. Pesona alamnya mampu membuat siapa pun berdecak kagum. Namun, hal tersebut akan sulit dinikmati dengan nyaman tanpa adanya pilihan kuliner yang sudah terjamin halal. Oleh karena itu, *Tim Jurnal Halal* edisi kali ini akan mengupas tuntas keindahan pesona Labuan Bajo serta spot kuliner halal yang mungkin belum pernah Anda ketahui sebelumnya.

TEMPAT YANG WAJIB DIKUNJUNGI

Anda pasti sudah tak heran dengan banyaknya daerah di Indonesia yang memancarkan pesona tersendiri. Labuan Bajo,

untuk tempat yang satu ini Anda perlu coba datang setidak-nya sekali dalam hidup Anda. Mengapa?

Daerah ini memberikan kenangan tersendiri bagi siapa pun yang mengunjunginya. Garis pantainya, hewan Komodo yang menjadi ikon daerah, serta orang-orangnya yang ramah membuat wisatawan akan membuat siapa pun jatuh hati.

Ada sekitar empat tempat yang wajib Anda kunjungi saat Anda mampir ke Labuan Bajo, yakni Pulau Padar, Pulau Komodo, Pink Beach dan Manta Point. Untuk sampai ke tempat itu, Anda harus menempuh perjalanan sekitar 1 jam menggunakan kapal feri. Namun, jangan khawatir, perjalanan itu akan terbayarkan dengan pesona alam yang sangat indah.

Pulau Padar

Apakah ada yang menyimpan uang pecahan Rp50.000,00 cetakan beberapa tahun yang lalu? Nah, gambar yang ada di uang tersebut menampilkan gambar Pulau Padar. Tentu bukan tanpa alasan Pulau Padar dijadikan ilustrasi mata uang rupiah.

Pulau yang terletak di antara Pulau Komodo dan Pulau Rinca ini menawarkan panorama yang menakjubkan dan pengalaman wisata yang unik. Lanskapnya yang cantik dan pemandangan yang memukau bisa dilihat dari Puncak Bukit Padar. Ada tiga teluk dengan pasir yang berbeda-beda warnanya, yakni putih, hitam, dan merah muda.

Kombinasi warna-warni ini menjadikan Pulau Padar sebagai tempat yang sangat fotogenik dan sering dijadikan latar belakang foto bagi para pengunjung. Perairan biru yang jernih, tebing-tebing curam, dan lanskap yang hijau, kombinasinya menciptakan kontras yang indah dan memukau.

Pulau Komodo

Jika Anda penikmat satwa endemik, Indonesia bagian Tengah adalah surganya. Dan, Pulau Komodo adalah

Daerah ini memberikan kenangan tersendiri bagi siapa pun yang mengunjunginya. Garis pantainya, hewan Komodo yang menjadi ikon daerah, serta orang-orangnya yang ramah membuat wisatawan akan membuat siapa pun jatuh hati.

tempat yang wajib dikunjungi. Pulau Komodo telah menarik perhatian ilmuwan dan peneliti sejak pertama kali ditemukan pada awal abad ke-20. Komodo (*Varanus komodoensis*) adalah spesies kadal purba besar yang hanya dapat ditemukan di beberapa pulau di Indonesia, dengan populasi terbesar berada di Pulau Komodo.

Salah satu hal yang dapat dinikmati di sini adalah berswafoto bersama hewan yang dapat tumbuh hingga ukuran 3 meter dengan berat mencapai 70 kilogram. Ini akan menjadi pengalaman tidak terlupakan seumur hidup yaitu berfoto bersama hewan langka yang hanya ada di Indonesia.

Saat berkunjung ke Pulau Komodo, Tim kami melihat setidaknya 4 komodo dalam kurun waktu kurang dari 1 jam berkeliaran di sekitar area tersebut. Menurut *Rangers*, sebutan untuk pemandu wisata di sana, temuan tersebut terbilang banyak.

Pink Beach

Pantai ini memiliki pasir yang berwarna kemerahan. Warna ini merupakan hasil campuran pasir putih dengan serpihan karang merah yang hancur, serta foraminifera, organisme mikroskopis yang menghasilkan pigmen merah.

Fenomena ini menciptakan gradasi warna yang memukau, terutama ketika terkena sinar matahari, dan memberikan pemandangan yang luar biasa indah. Selain pantai dengan pasir yang unik, Anda juga bisa menikmati kecantikan terumbu karang dan ikan di bawah laut dengan snorkeling.

Manta Point

Manta Point adalah spot menyelam yang terkenal karena populasi ikan pari manta yang besar. Arus laut pada perairan ini kaya akan plankton yang merupakan makanan utama pari manta. Hal ini menjadikan Manta Point sebagai tempat berkumpul pari manta sepanjang tahun. Melihat pari manta dalam jumlah besar dan dari jarak de-





kat tentu memberikan pengalaman *snorkeling/diving* yang tidak terlupakan.

Itulah empat tempat yang wajib Anda kunjungi saat Anda mampir ke Labuan Bajo. Namun, jika waktu Anda tidak lama, menyusuri Labuan Bajo dengan berkendaraan menggunakan mobil, motor, ataupun berjalan kaki juga dapat menjadi alternatif menarik. Beberapa tempat yang bisa Anda kunjungi di Labuan Bajo, di antaranya: Waterfront, Puncak Waringin, Gua Batu Cermin, dan Bukit Sylvia.

PUSAT KULINER KAMPUNG UJUNG JADI ZONA KHAS

Selain mengunjungi tempat-tempat eksotis, konsumsi produk halal juga menjadi satu hal yang perlu diperhatikan saat berkunjung ke Labuan Bajo. Pasalnya, daerah ini berada di Nusa Tenggara Timur (NTT) yang memiliki jumlah penduduk muslim yang mino-

ritas. Tak heran jika mencari makanan halal di daerah ini lebih sulit ketimbang di Pulau Jawa.

Untuk memberikan kenyamanan kepada wisatawan, khususnya muslim, LPPOM melalui kegiatan Festival Syawal 1445 H menginisiasi terbentuknya Zona KHAS (Kuliner Halal, Aman, dan Sehat) di Kampung Ujung, Labuan Bajo. Lahirnya Zona KHAS ini juga berkat kerja sama dengan Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS). Kampung Ujung dipilih karena menjadi salah satu pusat kuliner di Labuan Bajo.

Untuk membuat sebuah area masuk dalam kriteria Zona KHAS, maka ada beberapa hal perlu diperhatikan. *Pertama*, pengelola berkomitmen menjalankan usaha sesuai prinsip manajemen syariah. *Kedua*, memiliki sarana dan prasarana dalam satu hamparan yang sama. *Ketiga*, memiliki minimal 10 pelaku UMKM untuk kawasan kuliner umum dan 5 pelaku UMKM untuk kawasan kuliner terbatas.

Keempat, sebanyak 75% pelaku usaha di kawasan Zona KHAS sudah tersertifikasi halal dan 90% terstikerisasi aman sehat oleh Dinas Kesehatan setempat. Melalui program Festival Syawal, LPPOM memberikan fasilitasi sertifikasi halal secara gratis kepada sejumlah 42 UMK di Labuan Bajo, 30 UMK di antaranya berlokasi di area Kampung Ujung. Angka ini sudah mencakup 75% yang menjadi syarat disahkannya Zona Khas, yakni dari 40 UMK, 30 UMK sudah bersertifikat halal di Kampung Ujung.

Kini, wisatawan muslim memiliki alternatif kuliner bersertifikat halal di Labuan Bajo, khususnya area Kampung Ujung. LPPOM terus berkomitmen untuk memudahkan masyarakat, baik pelaku usaha maupun konsumen, dalam mengonsumsi produk halal. Anda dapat mengecek keabsahan kehalalan produk melalui platform cek produk halal di website www.halalmui.org atau aplikasi Halal MUI yang dapat diunduh di Playstore. (YN/DIL)

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.

Halal Compliance

Quality and Safety Compliance based on BPOM regulation and to get Import Notification Letter (Surat Keterangan Impor / SKI)

Vegan Claim or Certification

QC / RND Partnership Program

NO. 169/2024 | JurnalHalal | 25



TOLERANSI, ADAB HUBUNGAN ANTARUMAT BERAGAMA



Oleh: Prof. Dr. KH. Asrorun Ni'am Sholeh, Lc., M.A.
(Ketua MUI Bidang Fatwa)

Manusia diciptakan ber-suku-suku, berbangsa-bangsa, dan berbeda warna kulit. Seluruh perbedaan ini adalah realitas/*sunnatullah* dan harus disikapi dengan baik. Hal-hal yang diperoleh secara *given* atau '*dari sananya*' tidak dapat dijadikan sebagai landasan untuk menaikkan atau merendahkan derajat seseorang.

Allah Swt. berfirman, "*Sesungguhnya orang yang paling mulia di antara kamu di sisi Allah ialah orang yang paling taqwa di antara kamu*" (Q.S. Al-Hujurat: 13).

Taqwa ini sejalan dengan upaya untuk mengejar hidayah. Hal ini dapat diusahakan oleh tiap-tiap manusia.

Perbedaan dalam beragama juga merupakan realitas yang ada di masyarakat. Sikap toleransi tanpa harus mengakui kebenaran ajaran agama lain juga menjadi hal penting. Islam memberikan tuntunan tentang menyikapi perbedaan agar mampu bersikap di pertengahan, yaitu tidak terlalu ekstrem dan tidak pula terlalu liberal. Toleransi menjadi salah ketika dikaitkan dengan ajaran agama lain karena dapat menimbulkan multitafsir.

Islam memberikan tuntunan tentang menyikapi perbedaan agar mampu bersikap di pertengahan, yaitu tidak terlalu ekstrem dan tidak pula terlalu liberal.

Terdapat dua dimensi dalam umat beragama. Pertama, dimensi terkait dogma/ajaran. Pada dimensi ini, manusia harus saling menghormati dan memberikan kebebasan, serta tidak memaksa/menghalangi orang lain untuk beragama.

Kedua, dimensi terkait rasionalitas/muamalah. Dimensi ini dapat dilakukan dengan selain muslim. Adapun kewajiban umat muslim terbatas pada poin-poin yang dapat terukur, seperti (jika dalam contoh jual-beli) barangnya halal, jujur, tidak mengurangi timbangan, penjual-pembeli ridha dengan harga serta barang.

Ada beberapa contoh untuk memberikan gambaran yang lebih jelas terkait toleransi di masyarakat.

MENGUCAP SALAM

Terdapat salam memiliki dimensi muamalah, seperti "Halo...", "Selamat pagi...", atau "Apa kabar?". Salam seperti ini boleh untuk diucapkan/dilakukan.

Ada pula salam dengan dimensi ibadah, seperti "Namo Buddhaya" atau "Kepada hyang widhi". Salam yang diyakini oleh agama lain sebagai bagian dari ibadahnya maka menjadi bagian yang perlu dihindari untuk diucapkan/dilakukan oleh umat muslim.

Adanya pro-kontra dari hasil Ijtima' Ulama Komisi Fatwa MUI pada 28-31 Mei 2024 di Bangka Belitung mengenai salam lintas agama menjelaskan bahwa pemahaman umat mengenai toleransi ini belum mendalam dan belum memahami substansi dari salam tersebut.

PEMIMPIN HADIR DALAM PERAYAAN ACARA AGAMA LAIN

Umumnya, perayaan keagamaan memiliki aspek ritual dan aspek sosial. Pada aspek ritual (aktivitas inti beribadah) tentu tidak perlu hadir. Sedangkan pada aspek muamalah, seperti ramah-tamah, umat muslim dapat hadir jika diundang/diperlukan kehadirannya.

MENGHADIRI UNDANGAN PERNIKAHAN DI TEMPAT IBADAH AGAMA LAIN

Pernikahan juga terdapat dua dimensi, yaitu ritual dan sosial. Pada dimensi sosial, seperti resepsi, maka boleh hadir. Meski begitu, muslim tetap perlu selektif pada sesi jamuan makan, karena sebagai muslim harus memastikan

bahwa minuman dan makanan yang dikonsumsi harus terjamin kehalalannya.

BERWISATA KE TEMPAT IBADAH AGAMA SELAIN ISLAM

Untuk aspek muamalah, seperti menikmati arsitektur dan budaya, hal ini diperbolehkan. Namun, jika untuk menuju ke lokasi tersebut harus melakukan ritual tertentu yang melanggar hukum Islam, seperti berdoa dengan kepercayaan lain, memberikan sajian (sesajen), atau membuka aurat, maka itu tidak diperbolehkan.

CARA MENYIKAPI MITRA LPPOM NON-MUSLIM DI LUAR NEGERI YANG MEMESAN KHAMR UNTUK DIMINUM SENDIRI

Komunikasi perlu dilakukan terkait hal tersebut atau dijadikan sebagai prosedur kunjungan. Hal ini bisa terjadi disebabkan oleh ketidaktahuan dari mitra LPPOM non-muslim di luar negeri tersebut, bahwa sebagai muslim dilarang minum minuman keras dan mengonsumsi makanan yang tidak halal.

Islam sangat menganjurkan umatnya untuk bersikap toleransi kepada sesama manusia. Namun, hal ini bukan menjadi alasan seorang muslim untuk melanggar syariat atau aturan Islam. Mari bijak dalam bersikap dan bertindak. Semoga Allah berkahi setiap langkah kita. (Disarikan dari Kajian Jumat LPPOM/DIL)



HUMMUS & PRETZELS, FAMOUS FOREIGN SNACK

Oleh: Naomi Carissa Intaqta, Auditor LPPOM MUI

Camilan mancanegara semakin digemari dan dicari.

Salah satunya, Hummus & Pretzels camilan populer Timur Tengah yang tidak hanya lezat namun berguna untuk program diet. Bagaimana kehalalannya?

Camilan dapat meningkatkan suasana hati dalam menjalankan aktivitas sehari-hari. Camilan mancanegara tak luput menjadi incaran, dewasa ini justru semakin dicari. Sayangnya, kebanyakan camilan mengandung kadar lemak dan gula yang tinggi. Hal ini berdampak negatif terhadap kesehatan fisik dan mental dalam jangka waktu panjang.

Namun, berbeda dengan camilan lainnya. Hummus dan Pretzels justru memiliki kadar gula rendah dan gizi yang tinggi. Karenanya, camilan yang satu ini dapat menjadi solusi yang tepat bagi seseorang yang berdiet. Camilan ini marak ditemukan di *super-*

market di kota besar dan dijual bebas di lapak belanja online.

Hummus merupakan hidangan khas Negeri Syam yang populer sebagai camilan Timur Tengah^[1]. Sebagai camilan, Hummus biasa dipasangkan dengan Pretzels bites yang *crunchy*, kombinasi sempurna antara asin, lembut, dan kenyal yang akan disukai oleh segala kalangan.

Pretzels adalah kue populer khas Eropa yang sering dikaitkan dengan Negara Jerman, berbentuk *twisted knot* atau tiga simpul, berdasarkan legenda, simpul Pretzels klasik ini diciptakan oleh seorang biarawan untuk menggambarkan sepasang lengan

yang berdoa. Seiring berjalannya waktu, camilan Hummus dan Pretzels dikembangkan menjadi berbagai variasi bentuk dan *topping*^[2,3].

Camilan Hummus dan Pretzels merupakan sumber energi yang baik. Hummus sendiri memiliki banyak fungsi kesehatan, seperti kandungan zat besi tinggi melancarkan aliran oksigen ke sel darah merah sehingga mencegah dan meredakan penyakit anemia, vitamin K tinggi yang mampu mengencerkan darah sehingga mencegah pembekuan darah, serta kandungan serat yang tinggi untuk membantu sistem pencernaan^[4].

Dalam 100 gram Hummus mengandung 166 kalori, 9,6 gram lemak,

7,9 gram protein, 14,3 gram karbohidrat, 6 gram serat, mangan 39% dari RDI (*recommended daily intake*), tembaga 26% RDI, folat 21% RDI, magnesium 18% RDI, fosfor 18% RDI, besi 14% RDI, seng 12% RDI, vitamin B1 12% RDI, vitamin B6 10% RDI, dan kalium 7% RDI [5].

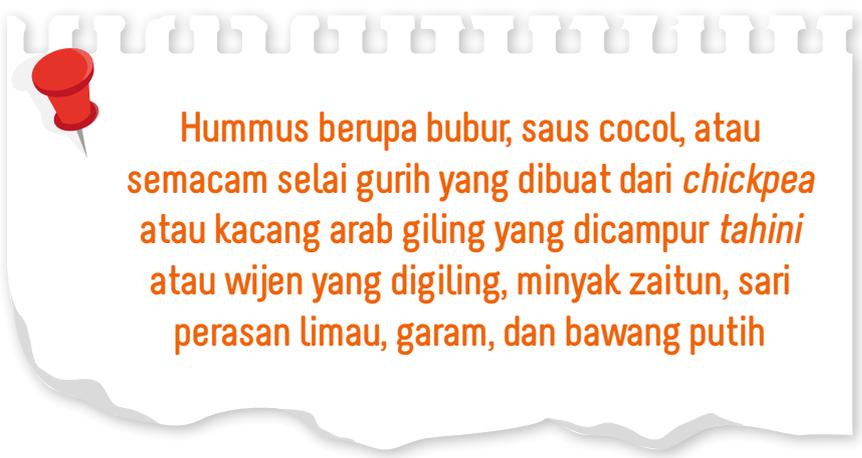
Dalam 1,5 ons atau 42,5 gram Hard Pretzels mengandung 163 kalori, 1 gram lemak, 4 gram protein, 34 gram karbohidrat, kurang dari 1 gram gula, 1 gram serat, 23% *dv* (*daily value*) natrium, 19% *dv* folat (vitamin B9), 11% *dv* zat besi, 14% *dv* niacin (vitamin B3), 11% *dv* riboflavin (vitamin B2), 15% *dv* thiamine (vitamin B1), 4% *dv* zinc, 3% *dv* selenium, dan 7% *dv* *copper*.

Pembuatan Hard Pretzel dengan biji gandum atau tepung gandum utuh akan menambah kadar serat 3 kali lipat [3], *topping* berupa buah, sayur, kacang, *dark chocolate*, *cinnamon*, dan yoghurt akan menambah nilai nutrisi camilan ini. Konsumsi camilan Hummus dan Pretzels rendah gula dapat meningkatkan kualitas diet dan beberapa indeks selera makan, rasa kenyang, dan kontrol glikemik pada orang dewasa yang sehat. Camilan Hummus dan Pretzels di sore hari dapat menekan nafsu makan di malam hari dan mengurangi konsentrasi glukosa darah sore hingga 5% [6].

BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN

Hummus berupa bubur, sausocol, atau semacam selai gurih yang dibuat dari *chickpea* atau kacang arab giling yang dicampur *tahini* atau wijen yang digiling, minyak zaitun, sari perasan limau, garam, dan bawang putih [1]. Adonan Pretzels dibuat dari tepung terigu, air, gula, ragi, dan ditaburi dengan garam kasar [2].

Proses produksi Pretzels meliputi pencampuran adonan, pembentukan menggunakan ekstruder pada tekan-



Hummus berupa bubur, sausocol, atau semacam selai gurih yang dibuat dari *chickpea* atau kacang arab giling yang dicampur *tahini* atau wijen yang digiling, minyak zaitun, sari perasan limau, garam, dan bawang putih

an rendah, pemasakan, dan pemanggangan^[7]. Perbedaan utama dari produksi Hard Pretzels dan Soft Pretzels adalah lamanya pemasakan dan pemanggangan hingga menghasilkan jumlah kadar air tertentu di produk akhir.

Semakin sedikit jumlah kadar air di produk akhir maka semakin panjang masa simpannya. Sebagai camilan yang diharapkan memiliki masa simpan yang panjang sehingga dapat dijual dengan mudah dan aman ke berbagai negara, Pretzels dalam bentuk *bites* kecil sebagai pendamping Hummus ini biasanya memiliki kadar air yang rendah.

ASPEK KEHALALAN

Dalam rangka mematuhi regulasi halal sebagai warga negara yang baik dan untuk menjaga diri sebagai seorang muslim yang baik, maka dalam membuat atau membeli camilan Hummus dan Pretzels yang sehat dan menarik ini harus dipertimbangkan aspek kehalalannya.

Terdapat beberapa titik kritis bahan yang harus dicermati kehalalannya, yaitu tepung terigu, gula, dan ragi. Adanya potensi penggunaan bahan tambahan dan bahan penolong juga harus diperiksa, seperti penggunaan *topping* dan bahan pengawet.

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

Vitamin dapat dihasilkan dari proses biotransformasi atau sintesis kimiawi, sementara biotransformasi menggunakan mikroorganisme yang diperbanyak dalam suatu media pertumbuhan yang memerlukan sumber karbon dan sumber nitrogen yang dapat berasal dari hewan haram maupun hewan halal yang tidak disembelih sesuai aturan islam sehingga statusnya menjadi tidak halal.

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

L-sistein dari bulu binatang perlu ditelusuri lebih lanjut, bulu domba dapat diambil saat masih hidup, namun unggas akan kesakitan apabila diambil



Sumber: snackfactory.com

bulunya sehingga harus disembelih terlebih dahulu, penyembelihan ini harus sesuai dengan aturan islam. Sementara produk mikrobial diperlukan penelusuran lebih kompleks, mencakup kultur mikroba, bahan media, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya yang digunakan,

Bahan berikutnya yang harus diperhatikan adalah gula, terdapat berbagai macam gula seperti glukosa, fruktosa, sukrosa, dan lainnya yang berfungsi sebagai pemanis maupun pengawet pada produk pangan. Gula kristal dari nira tebu yang paling banyak beredar di pasaran, melalui proses ekstraksi, pemurnian, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi, dan pengeringan.

Pemurnian merupakan titik kritis halal gula apabila terdapat penggunaan turunan bahan hewani, pemurnian dapat menggunakan agen filtrasi karbon aktif dan resin penukar ion. Karbon aktif menghilangkan warna (dekolorisasi) cokelat alami gula menjadi putih bersih. Karbon aktif dapat berasal dari tumbuhan, batubara, bahan kimia, atau tulang hewan.

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

Begitu juga dengan ragi, bahan penting dalam pembuatan adonan Pretzels, melalui proses fermentasi, ragi mengubah gula menjadi ethanol karbondioksida yang menjadi bahan pengembang roti. Secara komersial ragi dapat diperoleh dalam 3 bentuk, yaitu *compressed yeast*, *active dry*

yeast, dan *instant active dry yeast*. Di supermarket biasanya yang tersedia adalah yang *instant active dry yeast* atau ragi instan yang bisa langsung dimasukkan kedalam adonan.

Ragi sendiri diperoleh melalui proses fermentasi, di mana media fermentasi sebagai sumber karbon dan sumber nitrogen dapat berasal dari sumber nabati maupun hewani. Dalam pembuatannya, sering juga ditambahkan emulsifier, anti-penggumpal, dan bahan aditif lainnya.

Emulsifier dapat berasal dari lemak nabati maupun hewani. Anti gumpal dapat berasal dari tulang hewan, seperti contohnya adalah E542 (*edible bone phosphate*). Bahan aditif yang mungkin ada pada ragi instan adalah E570 (asam stearat) dan E572 (magnesium stearat) yang dapat berasal dari asam lemak nabati maupun hewani. Sehingga perlu dipastikan semua bahan yang bersumber dari hewani ini berasal dari hewan halal yang disembelih secara syariah.

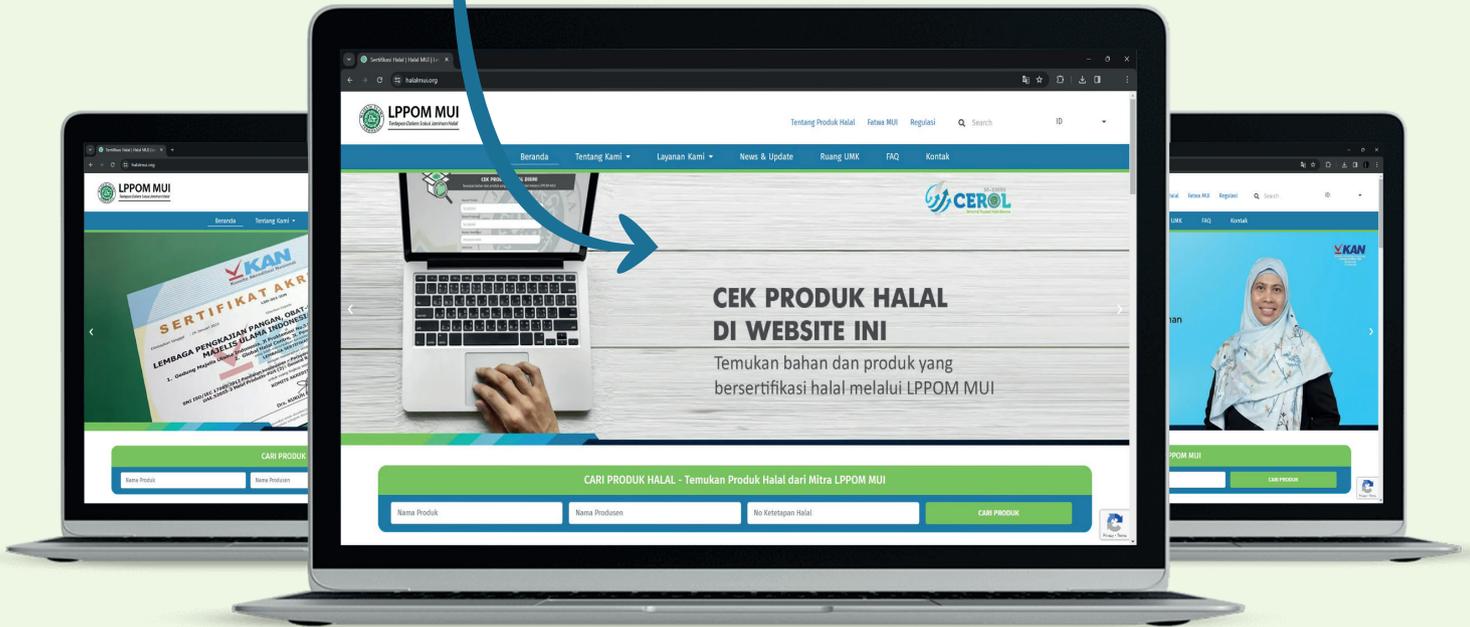
Dengan penjelasan di atas, pecinta camilan diet Hummus dan Pretzels khas Timur Tengah ini memang harus sedikit bersabar untuk bisa menikmati Hummus dan Pretzels halal yang dijajakan di berbagai pusat perbelanjaan kota besar di Indonesia tersebut sampai memperoleh sertifikat halal. Namun apabila ingin membuat sendiri, pastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan telah terjamin kehalalannya, dengan melihat label halal pada kemasan atas setiap bahan yang digunakan. (***)

SUMBER LITERASI

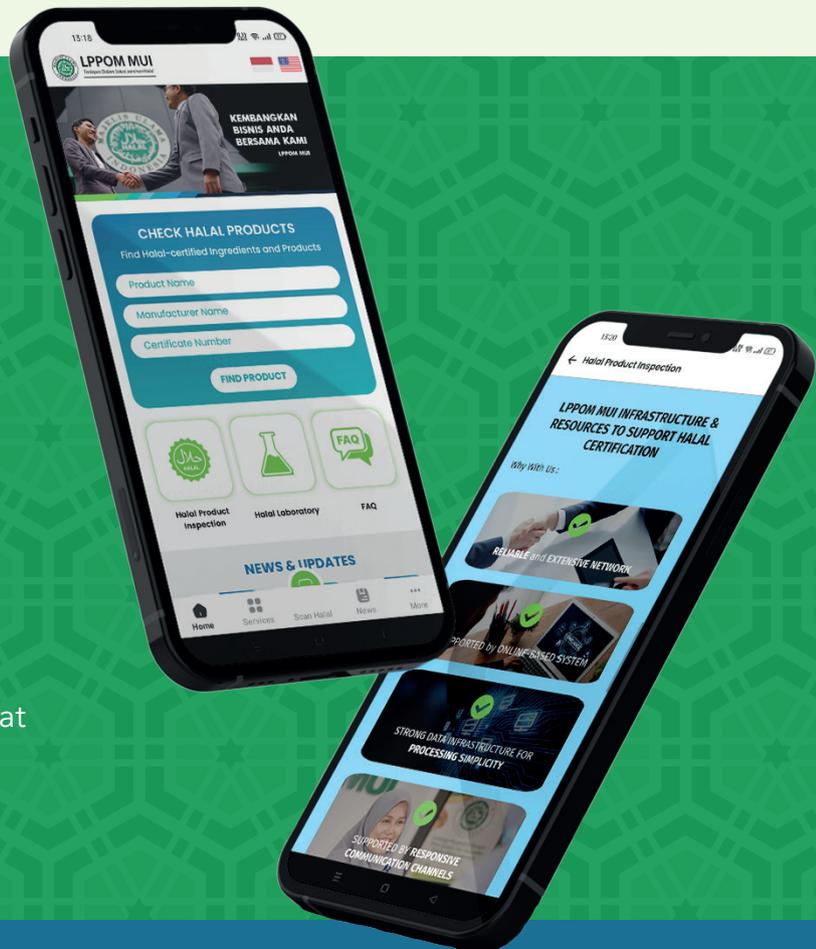
- [1] "National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures" in Sami Zubaida and Richard Tapper, *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, London and New York, 1994 and 2000, ISBN 1-86064-603-4, p. 35.
- [2] mengutip dari laman <https://id.wikipedia.org/wiki/Pretzels>
- [3] mengutip dari laman <https://www.healthline.com/nutrition/are-Pretzels-healthy#what-are-Pretzels>
- [4] mengutip dari laman <https://www.halodoc.com/artikel/hummus-makanan-sehat-khas-timur-tengah>
- [5] mengutip dari laman <https://www.diyetz.com/id/humus/>
- [6] An Afternoon Hummus Snack Affects Diet Quality, Appetite, and Glycemic Control in Healthy Adults. Evan J Reister and Heather J Leidy. *The Journal of Nutrition* Volume 150, Issue 8, Agustus 2020, p. 2214-2222.
- [7] *Pretzels Production and Quality Control*. koushik Seetharaman. *Bakery Products Science and Technology*, Second Edition, Chapter 35. 2014. Willey.

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](https://www.instagram.com/lppom_mui)

AVAILABLE NOW



Pendekatan Metabolonomik Dalam Sertifikasi Halal. Sumber: bilimvetecno.com

PENDEKATAN METABOLONOMIK UNTUK AUTENTIKASI HALAL: ALTERNATIF PENGUJIAN HALAL MASA DEPAN

Oleh: Rina Maulidiyah

P ermintaan sertifikasi produk halal saat ini semakin meningkat. Hal ini sebagai implikasi dari ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), yang mewajibkan produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia untuk bersertifikat halal.

Berdasarkan Fatwa MUI Nomor 80 Tahun 2022, beberapa jenis produk seperti daging dan olahannya yang disertifikasi halal wajib didukung dengan data analisis laboratorium. Oleh karenanya, pengujian laboratorium perlu dilakukan untuk mendukung proses audit produk tersebut.

Peran laboratorium menjadi sangat penting dalam mendukung proses sertifikasi halal dengan memastikan keaslian dan kepatuhan produk terhadap

standar halal. Salah satu inovasi yang saat ini sedang dikembangkan oleh para peneliti adalah pengujian melalui pendekatan metabolonomik, yang dapat mendeteksi cemaran babi melalui analisis profil metabolitnya.

DEFINISI METABOLONOMIK

Metabolonomik adalah cabang ilmu yang mempelajari profil metabolit dalam suatu sampel biologis^[1]. Metabolit adalah produk antara atau produk akhir dari metabolisme yang dapat mencerminkan proses biokimia yang terjadi di dalam organisme.

Metabolit ini mencakup molekul-molekul kecil (biasanya memiliki ukuran kurang dari 1500 Dalton) yang terlibat dalam berbagai proses bioki-

mia^[2]. Melalui analisis metabolonomik, kita dapat mengidentifikasi dan mengukur ribuan metabolit dalam suatu sampel dengan cepat dan akurat.

Metabolonomik dibagi menjadi dua pendekatan utama, yaitu metabolonomik terarah (*targeted*) dan metabolonomik tidak terarah (*untargeted*). Setiap pendekatan memiliki tujuan dan fungsi yang berbeda. Metabolonomik terarah berfokus pada analisis satu atau beberapa metabolit yang telah ditentukan sebelumnya dalam sampel tertentu.

Metabolit yang diidentifikasi sebagai penanda sering digunakan sebagai target analisis dalam pendekatan ini. Sejak teknologi metabolonomik diperkenalkan, pendekatan ini telah banyak diterapkan dalam analisis pangan, misalnya untuk menganalisis senyawa

berbahaya tertentu dalam pangan. Namun, metabolonomik terarah terbatas pada analisis metabolit yang telah ditentukan sebelumnya, dan tidak dapat digunakan untuk analisis metabolit baru atau yang tidak dikenal.

Di sisi lain, perkembangan metabolonomik tidak terarah muncul sebagai pendekatan yang potensial dan menjanjikan dalam analisis metabolonomik untuk autentikasi pangan, termasuk analisis halal. Metabolonomik tidak terarah mampu mengidentifikasi tidak hanya metabolit yang telah ditentukan sebelumnya, tetapi juga metabolit yang tidak dikenal dalam sistem tertentu.

Kemampuannya untuk mendapatkan cakupan metabolit yang luas menawarkan keuntungan dalam mengidentifikasi sebanyak mungkin metabolit dalam sampel pangan untuk diferensiasi. Selain itu, pendekatan ini dapat digunakan untuk mengidentifikasi penanda metabolit potensial dalam sampel baru dengan menggunakan pemrosesan data yang tepat. Metabolonomik tidak terarah juga dikenal sebagai teknik *fingerprinting* yang dapat memberikan petunjuk tentang keaslian, kualitas, atau adanya kontaminasi dalam produk, seperti mendeteksi kontaminasi babi dalam produk pangan halal^[3].

PRINSIP DASAR METABOLONOMIK

Prinsip dasar metabolonomik mencakup beberapa tahapan krusial yang meliputi pengambilan sampel dari produk yang dicurigai mengandung bahan tidak halal. Setelah itu, sampel diolah melalui proses ekstraksi untuk memisahkan metabolit yang relevan, yang merupakan molekul-molekul kecil hasil metabolisme.

Teknik ekstraksi dipilih berdasarkan pendekatan yang digunakan, baik terarah maupun tidak terarah, dengan memperhatikan jenis metabolit yang ditargetkan. Tahap berikutnya adalah pemisahan metabolit menggunakan teknik-teknik canggih seperti *Liquid Chromatography* (LC) dan *Gas Chromatography* (GC), yang bertujuan untuk mengisolasi metabolit agar lebih mudah diidentifikasi dan dianalisis.

Selanjutnya, metabolit yang telah dipisahkan dianalisis menggunakan *Mass Spectrometry* (MS), yang mampu mendeteksi dan mengidentifikasi molekul-molekul kecil berdasarkan rasio massa terhadap muatan. Teknik ini sangat penting untuk mengidentifikasi metabolit spesifik yang berhubungan dengan daging non-halal, seperti

babi. Data profil metabolit yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan perangkat lunak khusus untuk mengidentifikasi pola-pola metabolit yang khas.

Data ini dibandingkan dengan database metabolit yang telah diketahui untuk memastikan keakuratan hasil. Sebagai langkah terakhir, validasi dilakukan dengan membandingkan profil metabolit yang terdeteksi dengan standar atau referensi yang telah ditetapkan sebelumnya. Validasi ini sangat penting untuk memastikan keandalan dan akurasi hasil pengujian, serta untuk mengkonfirmasi keberadaan daging non-halal dalam produk pangan yang diuji^[5].

APLIKASI METABOLONOMIK DALAM AUTENTIKASI HALAL

Pendekatan metabolonomik menawarkan potensi besar dalam autentikasi halal. Salah satu penerapan utamanya adalah dalam mendeteksi adanya kandungan bahan non-halal, seperti babi dan alkohol dalam produk makanan dan minuman. Metabolit spesifik dari komponen non-halal tersebut dapat diidentifikasi dan diukur secara langsung, serta memberikan verifikasi yang akurat.

Selain itu, metabolonomik juga memungkinkan deteksi penipuan dan adulterasi produk halal. Misalnya dalam industri daging, daging babi sering kali dicampurkan dengan daging lain untuk menekan biaya produksi. Dengan profil metabolit yang unik, campuran ini dapat dengan mudah diidentifikasi.

Melansir pada sebuah Review *Journal Multidisciplinary Digital Publishing Institute* (MDPI), pendekatan metabolonomik menggunakan teknik LC-MS/MS yang dipadukan dengan analisis multivariat dapat mendeteksi keberadaan daging non-halal secara efektif



dan efisien. Teknik LC-MS/MS memiliki keunggulan dalam skrining metabolit secara *high-throughput* dengan sensitivitas dan spesifisitas tinggi, sehingga sangat cocok untuk analisis metabolonomik pada sampel pangan dengan matriks kompleks^[4].

KEUNGGULAN PENDEKATAN METABOLONOMIK PADA AUTENTIKASI HALAL

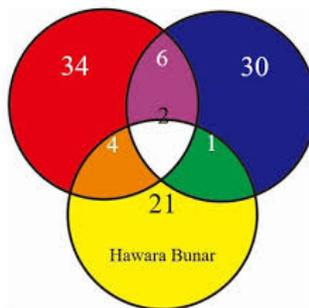
Prof. Nancy Dewi Yuliana, Guru Besar Fakultas Teknologi Pertanian IPB University sekaligus Auditor Halal LPPOM, dalam Orasi Ilmiah Guru Besar yang disampaikan di IPB University pada 27 April 2024, menyatakan bahwa konsep analisis komprehensif seperti metabolonomik sangat tepat diaplikasikan dalam autentikasi halal pada pangan yang kompleks.

“Kompleksitas komposisi bahan pangan terjadi karena adanya penambahan bahan tambahan pangan serta proses pengolahan yang dapat membentuk komponen baru yang tidak ada pada bahan mentah,” terangnya.

Melansir dari laman resmi IPB University, Prof. Nancy juga menjelaskan bahwa metode analisis pangan halal yang ada saat ini memiliki beberapa keterbatasan, terutama dalam hal persiapan sampel yang rumit serta penerapannya pada produk pangan yang kompleks. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengembangkan metode analisis alternatif yang lebih sederhana namun tetap mampu mendeteksi komponen non-halal dalam konsentrasi rendah pada produk yang kompleks. Salah satu pendekatan yang dinilai memiliki potensi besar adalah metabolonomik.

Prof. Nancy juga menambahkan bahwa komponen volatil yang menjadi penanda bahan non-halal dapat berbeda tergantung pada cara

pengolahan produk. Sebagai contoh, daging sapi yang diolah menjadi burger memiliki penanda volatil berupa dimetil disulfida, sementara ketika diolah menjadi bakso, penandanya adalah pentanal. Temuan ini penting untuk pengembangan alat deteksi halal yang cepat dan efektif, terutama dalam menganalisis perbedaan komposisi volatil antara makanan halal dan haram^[6].



Analisis Metabolonomik pada Padi.
Sumber: ipb.ac.id

TANTANGAN

Meskipun menjanjikan, penerapan metabolonomik dalam autentikasi halal masih menghadapi beberapa tantangan. Salah satunya adalah kebutuhan akan database metabolit yang komprehensif dan khusus untuk produk halal. Selain itu, biaya perangkat dan analisis yang masih relatif tinggi menjadi penghalang utama dalam adopsi luas teknologi ini.

Namun, dengan perkembangan teknologi dan peningkatan permintaan akan produk halal yang terjamin keasliannya, metabolonomik berpotensi menjadi alternatif pengujian yang dominan di masa depan. Penelitian lebih lanjut dan kolaborasi antara lembaga sertifikasi halal, universitas, dan industri sangat diperlukan untuk mempercepat adopsi teknologi ini. (***)

SUMBER:

- Fiehn O. 2002. Metabolomics – the link between genotypes and phenotypes. *Plant Molecular Biology* 48: 155–171. <https://doi.org/10.1023/A:1013713905833>
- Feng, Z., Ding, C., Li, W., Wang, D., & Cui, D.i. (2020). Applications of metabolomics in the research of soybean plant under abiotic stress. *Food Chemistry*, 310, 125914. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125914>.
- Utpott M, Rodrigues E, Rios A, Mercali G, Flores S. 2022. Metabolomics: An analytical technique for food processing evaluation. *Food Chemistry* 366 (2022) 130685. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130685>.
- Windarsih, A.; Rohman, A.; Riswanto, F.D.O.; Dachriyanus; Yuliana, N.D.; Bakar, N.K.A. The Metabolomics Approaches Based on LC-MS/MS for Analysis of Non-Halal Meats in Food Products: A Review. *Agriculture* 2022, 12, 984. <https://doi.org/10.3390/agriculture12070984>.
- Yuliana, N.D. Aplikasi Metabolomik Pangan dalam Eksplorasi Komponen Fungsional dan Autentikasi Halal. 27 April 2024. Orasi Ilmiah Guru Besar Institut Pertanian Bogor. IPB University.
- IPB University. 2024. Prof Nancy Dewi Yuliana Ungkap Keunggulan Pendekatan Metabolomik untuk Deteksi Kehalalan Pangan. <https://www.ipb.ac.id/news/index/2024/04/prof-nancy-dewi-yuliana-reveals-the-advantages-of-metabolomics-approach-for-food-halal-detection/> (diakses 15 Agustus 2024)
- Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 Fatwa MUI Nomor 80 Tahun 2022



Monitoring Higienitas Fasilitas industri

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



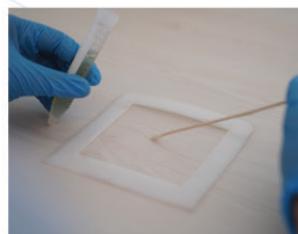
Hubungi Kami:
Scan QR Code
atau WhatsApp Ke
+62 811-1139-207

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 industri (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





Jabir Bin Hayyan. Sumber: wikipedia

MENGENAL JABIR BIN HAYYAN BAPAK ILMU KIMIA MODERN

Islam memiliki banyak sekali cendekiawan yang ahli dalam bidangnya dan tentu saja memiliki sumbangsih dalam ilmu pengetahuan. Salah satunya Jabir bin Hayyan yang dikenal sebagai bapak ilmu kimia modern.

Al-Qur'an tidak hanya mengandung unsur spiritual, namun juga mengandung seluruh unsur yang terdapat dalam kehidupan, termasuk mengenai ilmu pengetahuan. Hal itulah yang membuat Jabir bin Hayyan, seorang ilmuwan muslim tertarik mengkaji Al-Quran dan berhasil mengemukakan dasar ilmu pengetahuan yang ia kuasai. Terutama di bidang kimia hingga ia dijuluki sebagai "The Father of Chemistry".

Julukan tersebut diberikan karena Jabir berhasil menemukan beberapa atom pada unsur logam didasarkan pada Al-Qur'an. Selain itu Jabir juga mengemukakan teori yang membahas mengenai reaksi-reaksi kimia, di antaranya kristalisasi, distilasi, kalsinasi, sublimasi dan penguapan, serta pengembangan instrumen untuk melakukan proses-proses tersebut.

SIAPA JABIR BIN HAYYAN?

Abu Musa Jabir bin Hayyan, atau yang lebih dikenal dengan Jabir bin Hayyan, seorang *polymath* terkemuka. Ia juga kimiawan sekaligus alkimiawan. Alkimia merupakan ilmu yang mempelajari perubahan dan pembuatan sebuah zat. Para alkemis berlomba untuk menemukan unsur pembentukan



Jabir bin Hayyan. Sumber: Detik.com

Abu Musa Jabir bin Hayyan, atau yang lebih dikenal dengan Jabir bin Hayyan, seorang *polymath* terkemuka. Ia juga kimiawan sekaligus alkimiawan. Alkimia merupakan ilmu yang mempelajari perubahan dan pembuatan sebuah zat.

filosof (sebuah batu mitos yang dipercaya dapat mengubah logam biasa menjadi emas), dan *panacea universal* (mitos obat yang dapat dipercaya menyembuhkan segala penyakit). Selain itu, Jabir juga dikenal ahli astronomi dan astrologi, insinyur, ahli bumi, ahli filsafat, ahli fisika, apoteker, dan dokter.

Seperti dipublikasikan di *Wikipedia.org*, Abu Musa Jabir bin Hayyan lahir di Thus, Kurasan, Persia pada tahun 721. Keluarganya berasal dari Yaman yang hijrah ke Kufah. Jabir bin Hayyan meninggalkan Persia dan menuju ke Yaman setelah ayahnya dijatuhi hukuman mati oleh Kekhalifahan Umayyah. Hayyan Al-Azdi dieksekusi lantaran kedapatan mendukung revolusi yang dilakukan oleh Dinasti Abbasiyah. Abu Musa Jabir bin Hayyan meninggal di Kufah pada usia 94 tahun pada tahun 815.

Kalangan ilmuwan, termasuk dari negara-negara barat mengakui bahwa kontribusi terbesar Jabir di bidang kimia. Keahliannya tersebut ia dapatkan dengan berguru pada Imam Ja'far bin Muhammad As-Shadiq, keturunan ke-5 dari Nabi Muhammad saw., pada masa pemerintahan Manshur Addawaniqy di Baghdad.

Jabir juga mengembangkan teknik eksperimen sistematis di dalam maupun di luar penelitian kimia, sehingga setiap eksperimen dapat direproduksi kembali. Jabir menekankan bahwa ku-

antitas zat berhubungan dengan reaksi kimia yang terjadi, sehingga dapat dianggap Jabir telah merintis ditemukannya hukum perbandingan tetap.

Mengutip publikasi *detik.com* yang menyunting rangkuman buku *Mencari Islam di Ruang-Ruang Penafsiran* karya Riza Pahlevi dan buku *Pengantar Studi Sejarah Peradaban Islam* karya Muhammad Husain Mahasnah, Jabir bin Hayyan menjadi motor penggerak dalam pengembangan ilmu-ilmu kimia.

Sebab, sejak saat itu, muncul ilmu yang diberi nama *tajribah* (eksperimen). Bahkan karena banyaknya sumbangsih dunia Arab pada ilmu kimia, maka ilmu ini disebut dengan ilmu Arab. Hasil percobaan ilmiah yang dilakukan antara lain:

1. Asam sulfat (H_2SO_4), asam nitrat (HNO_3), dan asam hidroklorida (HCl).
2. Natrium hidroksida (NaOH) yang digunakan dalam pembuatan sabun dan sutera buatan.
3. Alkohol (CH_3OH) dan amonia (NH_4OH).
4. Air emas, yaitu garam yang dihasilkan akibat reaksi asam khlor yang terdapat air sedikit dengan emas.
5. Antimonium (Sb) yang darinya dikeluarkan celak untuk pengobatan mata.
6. Perak nitrat ($AgNO_3$) yang digunakan dalam farmasi atau obat-obatan.

7. Manganis dioksida (MnO_2) dan digunakan dalam pembuatan kaca.

Bukan hanya itu, orang Arab juga berhasil membuat metode pemisahan emas dari perak dengan pelelehan melalui perantara asam. Para ilmuwan muslim juga mahir dalam proses penyulingan, penyaringan, penguapan, kristalisasi, pelelehan, sublimasi, pengapuran, dan lain sebagainya.

Meskipun nama Jabir bin Hayyan besar karena ilmu spekulatif, teori-teorinya atas unsur pembentuk logam atau sifat beberapa larutan menjadi batu pijakan perkembangan ilmu kimia modern. (RPF).

BEBERAPA BUKU KARYA JABIR HAYYAN

1. Kitab Al-Kimya (The Book of the Composition of Alchemy)
2. Kitab Al-Sab'een
3. Kitab Al Rahmah
4. Al Tajmi
5. Al Zilaq al Sharqi
6. Book of The Kingdom
7. Book of Eastern Mercury
8. Book of Balance

DINILAI SUKSES MENGAWAL TRANSFORMASI DIRUT LPPOM RAIH PENGHARGAAN DARI SWA

LPPOM alami transformasi besar-besaran dalam rangka menghadapi diberlakukannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk beredar di Indonesia. Transformasi ini berlaku dari segala aspek, mulai dari regulasi, digitalisasi, struktur organisasi, hingga model bisnis.

Muti Arintawati, Direktur Utama LPPOM yang menjabat selama periode 2020-2025, mengawal fase transformasi tersebut yang dimulai sejak 2018. Atas kepemimpinan yang *agile*, Muti menjadi salah satu dari 21 pimpinan wanita yang berhasil mendapatkan penghargaan *The Most Extraordinary Women Business Leaders 2024* dari SWA Media yang diberikan pada 15 Juli 2024 di Shangri La Hotel, Jakarta.

Kartika D. Antono, Managing Director PT Multistrada Agro International, yang berperan sebagai salah satu dewan juri memberikan apresiasi tinggi kepada pemenang penghargaan *The Most Extraordinary Women Business Leaders 2024*. Pihaknya mengungkapkan bahwa seluruh proses penjurian ini berlangsung dengan sangat ketat dan detail.

"Masing-masing kandidat memiliki keunggulan menarik, bagaimana mereka bisa menggabungkan kepentingan perusahaan dengan *personal achievement*. Dari situ kita mempelajari bahwa *creative thinking* dan strategi sangat membangun dalam mencapai kesuksesan perusahaan. Hal lainnya terkait *sustainability*, semua kandidat memiliki fokus terhadap keberlanjutan, baik terhadap *environment* maupun *human resources*," jelas Kartika.

Di tengah persaingan yang semakin ketat dan perubahan regulasi, Muti bersama seluruh tim membawa LPPOM melalui masa-masa sulit dengan strategi pertumbuhan bisnis yang inovatif dan



Dirut LPPOM Raih Penghargaan dari SWA.

pendekatan kepemimpinan yang inklusif. Beragam tantangan, baik dari dalam maupun luar organisasi, menghadapkan LPPOM pada kebutuhan untuk meningkatkan kualitas layanan dan efisiensi operasional, serta menyesuaikan struktur organisasi untuk tetap kompetitif.

"Sejatinya, penghargaan ini bukan untuk saya pribadi, melainkan untuk seluruh insan LPPOM. Lembaga ini tidak mungkin bisa sampai seperti hari ini jika tidak didukung oleh insan yang tangguh. Saat bekerja, insan LPPOM senantiasa menerapkan nilai IHSAN, yakni Integritas, Handal, Sinergi, Antusias Berinovasi, dan Nomorsatukan Pelanggan," ungkap Muti.

Dalam menghadapi tantangan regulasi, yang membuka ruang kompetisi untuk lebih dari 70 Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Muti mengupayakan pengembangan model bisnis yang lebih adaptif dan proaktif, meningkatkan efisiensi operasional, serta memperluas jangkauan layanan. Salah satu hasil yang terlihat dari adanya peningkatan jumlah klien yang konsisten dari tahun 2020 hingga 2023 dengan waktu pelayanan yang semakin cepat tanpa menurunkan kualitas. Data Sihalal per 13 Mei 2024 juga menunjukkan LPPOM sebagai LPH tercepat, yakni rerata pe-

nyelelesaian pemeriksaan 7 hari kerja.

Muti juga memastikan LPPOM mampu merespons perubahan pasar dengan cepat dan efektif melalui kepemimpinan yang inklusif, yang berarti membuka ruang komunikasi dan memberdayakan setiap anggota tim untuk berkontribusi. "Dengan cara ini, kami membangun tim yang kuat dan kompak. Hasil dari pendekatan kepemimpinan inklusif dan strategis ini sangat signifikan. LPPOM berhasil meningkatkan efisiensi operasional, kepuasan pelanggan, dan daya saing dalam memberikan pelayanan sertifikasi halal.

LPPOM, lanjutnya, turut memanfaatkan teknologi digital secara optimal selama proses transformasi ini. Sejak 2012, LPPOM mendorong digitalisasi melalui sistem sertifikasi *online* Cerol-23000 yang membantu mendukung efisiensi dan menjaga kerahasiaan proses sertifikasi halal. Ini sangat memudahkan LPPOM dan perusahaan dalam pengumpulan data audit yang sebelumnya dilakukan secara manual.

Langkah ini pula yang menjadi alasan LPPOM mampu melalui masa krisis saat Pandemi COVID-19 berlangsung. "Pandemi COVID-19 memaksa kami untuk beradaptasi dengan cepat dalam proses sertifikasi halal. Dengan penerapan teknologi digital, kami memastikan layanan tetap optimal meski di tengah tantangan besar," ujar Muti.

Di samping itu, Muti juga berupaya untuk mencetak pemimpin dari dalam dengan mendorong pelatihan berkelanjutan dan rotasi pekerjaan yang efektif. Kesempatan kepada karyawan untuk belajar dan berkembang terbuka lebar. Pihaknya optimis LPPOM memiliki cadangan pemimpin yang siap untuk mengambil alih tanggung jawab yang lebih besar di masa depan. (***)

BARU 1,2 PERSEN BERSERTIFIKAT HALAL MAMPUKAH PERHOTELAN PENUHI WHO 2024?



Baru Sekian Persen Hotel Bersertifikat Halal.

Pemerintah terus mengencangkan tagline *Wajib Halal Oktober (WHO) 2024*. Bukan tanpa sebab, hal ini karena jumlah produk belum terertifikasi halal masih cukup banyak untuk, sementara tenggang waktu kian dekat. Sektor perhotelan termasuk salah satu yang harus memenuhi aturan tersebut. Sayangnya, baru 1,2% resto di hotel Indonesia bersertifikat halal. Mampukan industri perhotelan memenuhi regulasi yang ada?

Masa tenggang wajib sertifikasi halal jatuh tempo pada 17 Oktober 2024. Hal ini berlaku untuk empat jenis produk, di antaranya: makanan minuman sebagai *end product*; bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong untuk makanan minuman; jasa dan produk sembelihan; serta seluruh jasa yang berkaitan dengan proses makanan minuman sampai ke konsumen

(maklon, logistik, *retailer*). Resto yang berada di sebuah hotel termasuk ke dalam kategori produk tersebut.

Merespons ini, Sekretaris Jenderal Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI), Maulana Yusran, menyebutkan bahwa kewajiban sertifi-

fikasi halal untuk resto hotel menjadi tantangan yang sangat berat bagi industri perhotelan. Hal tersebut disampaikan dalam seminar bertema "*The Future of Hospitality: Integrating Halal and Hygiene in Hotel and Restaurant*" yang diselenggarakan oleh Lembaga

Sekretaris Jenderal Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI), Maulana Yusran, menyebutkan bahwa kewajiban sertifikasi halal untuk resto hotel menjadi tantangan yang sangat berat bagi industri perhotelan.

Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) pada 12 Agustus 2024 di auditorium Sukarman, Perpustakaan Republik Indonesia.

Tantangan yang dimaksud dilihat dari jumlah usaha perhotelan yang sangat banyak dibandingkan dengan ketersediaan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) di Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa pada awal 2024, hotel di Indonesia berjumlah 4.125 hotel. Sementara itu, data Sihalah Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) mencatat baru 49 hotel atau 1,2% bersertifikat halal; Sebanyak 48 hotel di antaranya melakukan pemeriksaan kehalalan melalui LPH LPPOM sebagai LPH yang dapat melakukan pemeriksaan dengan cepat, terjangkau dan mudah.

“Kalau bicara halal itu berkaitan dengan pemisahan halal dan haram serta *hygiene*. Awalnya, ini adalah *extended services* bagi perhotelan. Jumlah LPH yang ada, khususnya di wilayah luar, belum cukup untuk mengakomodir hotel-hotel di daerah. Dampaknya, biaya sertifikasi halal menjadi mahal karena auditor didatangkan dari Pulau Jawa,” ungkap Maulana.

Baru LPPOM, lanjutnya, yang memiliki kantor perwakilan yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Sebabnya, Maulana menekankan bahwa perlu adanya sinergi antara Kementerian Agama, dalam hal ini BPJPH, dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk

mendorong kemudahan sertifikasi halal usaha sektor perhotelan.

Hal lain yang juga menjadi tantangan adalah *surveillance* dan kebutuhan industri hotel untuk mengikuti tren yang ada. Menurut Maulana, di resto hotel ada kebutuhan mengubah menu dan nama sesuai dengan tren, sekalipun tanpa mengubah *ingredient*. Hal ini dirasa berat, karena setiap perubahan perlu pengajuan pengembangan produk yang pada akhirnya akan menambah biaya.

“Adanya regulasi Jaminan Produk Halal ini menyisakan banyak masalah, karena biaya itu terus meningkat. Kita sedang mengusulkan revisi regulasi yang ada. Harus bisa dilihat, bagaimana melakukan sertifikasi halal dalam jumlah yang cukup besar, namun jangan sampai regulasi membuat *dispute* usaha itu sendiri,” tegasnya.

Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal LPPOM, Muslich, mengharapkan pelaku usaha dapat mempersiapkan diri dengan baik menyambut kewajiban sertifikasi halal ini. Terkait dengan lama waktu sertifikasi halal, pihaknya menyebutkan bahwa pelaku usaha tidak perlu mengkhawatirkan hal tersebut.

Pemerintah sudah mengatur lama waktu sertifikasi halal dalam Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. Pada Pasal 72 dan 73 disebutkan bahwa waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan dalam

negeri maksimal 25 hari dan luar negeri maksimal 30 hari.

Karena itu, LPPOM menelurkan sejumlah program untuk mempercepat proses sertifikasi halal. Hasilnya, LPPOM mampu memenuhi target lama waktu pemeriksaan kehalalan yang sudah ditetapkan pemerintah, yakni rata-rata selama 9 hari kerja (data Juni 2024).

Selain itu, LPPOM memiliki 34 kantor perwakilan yang tersebar di seluruh Indonesia. Hal ini tak lain untuk memudahkan pelaku usaha melakukan sertifikasi halal di berbagai daerah. Melalui kerjasama CSR dengan berbagai pihak, LPPOM juga melakukan sertifikasi halal secara gratis.

“Kita sudah berlatih menyediakan program agar target itu bisa terpenuhi. Terkait dengan perubahan regulasi, itu bergantung pada pemerintah. Yang bisa dilakukan adalah bersiap,” ujar Muslich.

Sertifikasi halal, lanjutnya, itu memastikan material berasal dari sumber yang suci dan tidak terkena najis selama penanganan yang dibuktikan selama proses audit. Terkait dengan resto di dalam hotel, tentu seluruhnya bisa disertifikasi halal selama tidak memproduksi khamr atau bahan haram lainnya.

“Tapi kalau pihak hotel tetap ingin menjual menu-menu yang tidak halal, ini dibolehkan dalam regulasi. Tentu selama berbeda resto dengan yang halal (beda fasilitas produksi dan tempat) serta pihak hotel memberikan keterangan yang jelas bahwa produk/menu tidak halal,” jelas Muslich.

Seminar “*The Future of Hospitality: Integrating Halal and Hygiene in Hotel and Restaurant*” merupakan langkah LPPOM mengedukasi pelaku usaha, khususnya di industri perhotelan, terkait pentingnya sertifikasi halal untuk memenuhi regulasi yang sedang berjalan. Hadir dalam acara ini LPPOM MUI Laboratory Expert, Priyo Wahyudi; Corporate Marketing Manager Alia Hotel Management, Nikko Rosanno; dan AVP of QAQC Kenangan Group, Sally Rachmatika. (***)

Adanya regulasi Jaminan Produk Halal ini menyisakan banyak masalah, karena biaya itu terus meningkat. Kita sedang mengusulkan revisi regulasi yang ada. Harus bisa dilihat, bagaimana melakukan sertifikasi halal dalam jumlah yang cukup besar.

INDONESIA GLOBAL HALAL FASHION HADIR DI LIMA NEGARA: MISI PROMOSI DAN PENGEMBANGAN INOVASI



Indonesia Global Halal Fashion.

Dalam rangka mendorong desainer Tanah Air untuk berpartisipasi aktif dalam berbagai perhelatan fashion ternama di beberapa negara, Pemerintah menyelenggarakan IGHF.

Setiap desainer akan mempromosikan Kain Tenun Halal yang dihasilkan melalui proses produksi dengan berbagai teknik, seperti: Batik, Ikat, Ulos, Lurik Songket, dan Ecoprint.

Roadshow Indonesia Global Halal Fashion (IGHF) diselenggarakan atas kerja sama Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Kerjasama tersebut juga melibatkan KainHalal yang telah berinovasi memelopori industri kain bersertifikat halal milik Fitriani Kuroda.

IGHF juga melibatkan peran aktif Poppy Dharsono yang telah menjadi Presiden Indonesia Fashion Week selama 30 tahun terakhir, dan juga Ketua Ikatan Desainer Indonesia.

“Secara kolaboratif, kami akan melakukan roadshow untuk mengikuti fashion event di lima negara. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan fashion halal wise karya desainer Tanah Air

Roadshow Indonesia Global Halal Fashion (IGHF) diselenggarakan atas kerja sama Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

yang mengusung ciri khas dan keunikan tekstil yang sarat dengan nilai budaya Indonesia, seperti tenun, songket, batik dan sebagainya,” lanjut Aqil menjelaskan.

Roadshow IGHF akan dimulai di Islamic Fashion Festival atau IFF Malaysia pada 5-6 Agustus 2024. Kemudian dilanjutkan di House of Icons Fashion Week London pada 13-14 September 2024. Di London, selain pertunjukan, seluruh desainer akan mengadakan pameran dan ini merupakan acara *fashion show* terbesar ke-3 di London di Leonardo Royal Hotel London.

Di London, selain *show*, seluruh desainer akan mengadakan pameran dan ini merupakan *event fashion show* terbesar ke-3 di London yang bertempat di Leonardo Royal Hotel London.

Kemudian di Milan City *Fashion Week* yang digelar di gedung bersejarah Chiostry di Barnaba pada 18-19 September 2024 dan Paris City *Fashion Week* pada 27-28 September di Paris Westin Vendome Hotel. Destinasi kelima *roadshow* IGHF adalah World Halal Expo di Istanbul, Turki yang akan diselenggarakan pada November 2024.

Fashion merupakan salah satu sektor industri yang status kehalalannya sangat penting di Indonesia. Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal disebutkan bahwa barang yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat termasuk kategori produk wajib sertifikasi halal, pakaian salah satunya.

“Kita satu-satunya negara yang standar halalnya wajib dan diatur dalam undang-undang negaranya. Selain untuk memberikan perlindungan terhadap jaminan kehalalan produk bagi masyarakat Indonesia yang merupakan negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, tujuan dari undang-undang tersebut adalah untuk membuat standar halal produk sebagai nilai tambah ekonomi bagi pelaku



Besarnya ekosistem penyelenggaraan Jaminan Produk Halal di Indonesia tentunya memberikan manfaat besar bagi Indonesia dalam mewujudkan ekosistem halal yang kuat dan produktif

usaha dalam memproduksi dan memperdagangkan produknya, termasuk *fashion* halal,” jelas Aqil.

Lebih lanjut, Aqil juga menyampaikan bahwa Jaminan Produk Halal di Indonesia menganut prinsip *traceability*, di mana kehalalan harus ditelusuri mulai dari penggunaan bahan, proses produksi, hingga penyajian hingga produk siap dikonsumsi.

“Dengan *halal traceability*, kami membangun ekosistem halal yang memastikan penggunaan bahan dan seluruh proses produksi harus memenuhi kriteria halal dan juga aman, sehingga halal dan *thayyib* menjadi satu standar,” ungkap Aqil.

Selain itu, regulasi halal di Indonesia juga memberikan keleluasaan bagi pergerakan pengembangan ekosistem industri halal. Undang-undang, peraturan pemerintah, dan aturan turunannya yang mengatur sertifikasi produk halal juga mengatur peran serta berbagai pemangku kepentingan dalam penyelenggaraan layanan sertifikasi halal dan pengembangan ekosistem industri halal.

Sertifikasi halal yang dilaksanakan oleh BPJPH memiliki proses bisnis yang melibatkan kolaborasi antara sejumlah pelaku pelayanan, yakni Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Lembaga Pendampingan Proses Produk

Halal (LP3H) bagi usaha mikro dan kecil (UMK), Pemerintah Indonesia.

Majelis Ulama Indonesia (MUI), lembaga fasilitator pemberi fasilitas sertifikasi halal bagi UMK, Lembaga Pelatihan Jaminan Produk Halal, dan sebagainya. BPJPH juga terhubung dengan perguruan tinggi, asosiasi, lembaga penelitian halal, dan lain sebagainya, untuk mengoptimalkan perannya masing-masing dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal.

“Besarnya ekosistem penyelenggaraan Jaminan Produk Halal di Indonesia tentunya memberikan manfaat besar bagi Indonesia dalam mewujudkan ekosistem halal yang kuat dan produktif,” kata Aqil.

Lebih lanjut, Aqil menambahkan, ekosistem halal Indonesia juga terus diperkuat dengan berbagai sinergi dan kolaborasi berbagai pemangku kepentingan yang diperluas dan diperkuat dari waktu ke waktu.

“Berbagai sinergi dan kolaborasi lintas pemangku kepentingan kami lakukan dalam membangun dan memperkuat ekosistem halal ini untuk mewujudkan visi Indonesia yang digagas oleh Presiden Joko Widodo, yaitu menjadikan Indonesia sebagai pusat produsen produk halal terbesar di dunia, serta sekaligus pusat *fashion* dunia.” tuturnya. (***)



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