



Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE



MEMBANGUN EKOSISTEM HALAL, MENUJU INDONESIA SEBAGAI PUSAT HALAL DUNIA

PARENTING ISLAMI,
RASULULLAH SEBAGAI
TELADAN

SERTIFIKASI HALAL
DI PERHOTELAN,
APA TANTANGAN
YANG DIHADAPI?

RESTO HOTEL HALAL,
BUKAN BERARTI
HOTEL SYARIAH



Sumber Ayu 3.5

SABUN & AIR SAJA MEMANG CUKUP?



pH 3.5
in average

*pembersih khusus kewanitaan non-soap yang diformulasikan khusus untuk area kewanitaan



Indofood
LAMBANG MAKANAN BERMUTU

Halal Journey

Our Highlights



Sekretariat Halal

834 Anggota Sekretariat Halal Indofood

The Most Loyal Customer

Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)

1994-Sekarang

Pioneer industri halal dan konsisten hanya memproduksi pangan halal

Longlife Achievement 2023, Processed Food Category

LPPOM MUI

Produk Halal Indofood

Tersedia di lebih dari 100 negara

Top 30 Organization Of Islamic Cooperation Halal Products Companies 2023 - PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk & PT Salim Ivomas Pratama, Tbk

Kementerian Agama RI

Penyelia Halal

156 penyelia halal

Top Halal Award 2024, kategori Global Halal Brand untuk Mi Instan

Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)

Indofood berkomitmen dalam memproduksi dan memasarkan produk berkualitas tinggi, aman, bergizi, halal dan siap mendukung wajib halal BPJPH mulai 17 Oktober 2024, sesuai PP 42 tahun 2024



Sajian Halal di Restoran Halal.

EKOSISTEM HALAL DAN RESTORAN HALAL DI PERHOTELAN

Pada penerbitan *Jurnal Halal* edisi 170 kali ini, kami menurunkan dua tulisan utama yang diulas pada rubrik Fokus dan Liputan Khusus. Pada rubrik Fokus kami mengulas topik Arah Pengembangan Ekosistem Halal, sedangkan pada Liputan Khusus menurunkan tulisan tentang pentingnya sertifikasi halal pada restoran di perhotelan.

Dua topik tersebut tentu sangat berkaitan satu dengan yang lain. Bisnis perhotelan yang merupakan komponen penting dalam pariwisata harus menjadi perhatian agar memberi kontribusi yang signifikan dalam program pengembangan ekosistem halal untuk menuju Indonesia sebagai pusat halal dunia.

Mengapa ekosistem halal di Indonesia dinilai sangat penting? Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar, memiliki potensi yang sangat luar biasa. Menurut Menteri Keuangan Sri Mulyani, pada 2022, ekonomi halal dapat meningkatkan Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia sebesar USD 5,1 miliar per tahun melalui ekspor serta peluang investasi. Indonesia juga merupakan pasar konsumen halal terbesar di dunia dengan sekitar 230 juta penduduk Muslim. Itu kata

Oleh karena itu, Indonesia harus mengerahkan daya saing pasar halal dan potensinya agar menjadi pemain penting produk halal secara global. Saat ini, Indonesia berada di peringkat kedua pemain global halal dunia, khusus untuk makanan dan minuman, dan menempati peringkat ketiga secara global di bidang fesyen, serta peringkat keenam di bidang keuangan Islam.

Dengan berbagai potensi dan capaian yang telah diraih, kita harus optimis bahwa Indonesia bisa menjadi pusat halal sekaligus pemain utama bidang halal di tingkat global. Pengembangan ekosistem halal yang terus dilakukan, harus menjadi perhatian bersama bagi seluruh pemangku kepentingan halal. (Redaksi)

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)



DAFTAR ISI

06

SURAT PEMBACA

- Komitmen Terhadap Kehalalan, Kunci Sukses Restoran Bersertifikat Halal
- Wisata Halal Jangan Hanya Ikut Tren

08

KONSULTASI

- Mohon Penjelasan Tentang Bir dan Wine Halal
- Jual Produk Non-Halal, Jasa Retailer Tetap Wajib Sertifikasi Halal?

12

FOKUS

Membangun Ekosistem Halal, Menuju Indonesia Sebagai Pusat Halal Dunia

16

WAWANCARA KHUSUS

Resto Hotel Halal, Bukan Berarti Hotel Syariah

18

LIPUTAN KHUSUS

Sertifikasi Halal di Perhotelan, Apa Tantangan Yang Dihadapi?

22

LIFESTYLE

Lebih Dari Sekadar Makanan, Kisah Inspiratif Dessy Ilsanty

26

TAUSIYAH

Parenting Islami, Rasulullah Sebagai Teladan

28

BEDAH PRODUK

Salad, Pilihan Halal *Clean Eating*

32

RISTEK

Shirataki, Alternatif Pangan Sehat yang Kaya Serat

36

RAGAM BERITA

- Hadirkan Inovasi Terbaik, LPPOM Raih Anugerah IHYA 2024
- Wajib Halal Tahap Pertama Berlaku. Apa Sanksi Bagi Pengusaha yang Tidak Mengurus Sertifikat Halal?
- Haikal Hassan Menjabat Kepala BPJPH
- LPPOM Raih Penghargaan dari ILA 2024

Untuk berlangganan dapat menghubungi:



Jurnal Halal
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



Penyerahan Sertifikat Halal Restoran Old Town White Coffee.

KOMITMEN TERHADAP KEHALALAN, KUNCI SUKSES RESTORAN BERSERTIFIKAT HALAL

PERTANYAAN DAN SARAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Kepada Yth. Redaksi, saya ingin mengajukan sebuah pertanyaan yang mungkin juga menjadi perhatian banyak pembaca lainnya, terkait dengan sertifikasi halal pada restoran.

Meskipun sudah bersertifikat halal, masih ada di kalangan masyarakat yang menduga adanya kemungkinan restoran melakukan tindakan yang bertentangan dengan standar kehalalan. Saya merasa isu ini sangat penting untuk dibahas, mengingat banyaknya restoran yang telah mendapatkan sertifikat halal namun tetap saja muncul kekhawatiran tentang konsistensi dan integritas kehalalan mereka.

Dalam konteks ini, komitmen yang kuat diperlukan dari pihak manajemen untuk menjaga standar kehalalan yang

telah ditetapkan. Pada beberapa kasus, saya menemukan bahwa meskipun restoran telah bersertifikat halal, ada kemungkinan mereka melakukan tindakan yang bertentangan dengan standar tersebut.

Oleh karena itu, komitmen untuk menjaga konsistensi halal sangatlah penting. Hal ini mencakup penerapan lima kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yaitu:

1. Komitmen dan tanggung jawab
2. Pemilihan bahan yang sesuai
3. Proses produk halal yang terjamin
4. Pemantauan yang rutin
5. Evaluasi yang berkelanjutan

Keterlibatan manajemen puncak dalam hal ini sangat krusial. Komitmen harus datang dari tingkat manajemen atas hingga ke seluruh lapisan organisasi, agar semua kriteria SJPH tersebut dapat dipenuhi. Selain itu, penting juga pemerintah, dalam hal ini, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk melakukan pengawasan secara berkala guna memastikan bahwa restoran tetap mematuhi standar kehalalan.

Apabila terdapat pelanggaran, bukan hanya sertifikat halal yang dapat dicabut, tetapi reputasi restoran juga dapat terancam menerima dampak negatif dari netizen yang menyebarkan informasi tersebut. Oleh karena itu, penting bagi kita sebagai konsumen untuk tetap kritis dan memastikan bahwa restoran yang kita pilih benar-benar menjaga standar kehalalan yang telah dijanjikan.

Semoga surat ini bisa menjadi bahan pertimbangan dan memperluas wawasan kita semua mengenai pentingnya konsistensi dalam menjaga kehalalan produk di restoran.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ajeng FKG
Jakarta

JAWABAN DAN TANGGAPAN:

Terima kasih atas surat dan masukan yang Anda sampaikan. (Redaksi)

Wassalamu'alaikum wr. wb.



Wisata Halal.

WISATA HALAL JANGAN HANYA IKUT TREN

PERTANYAAN DAN SARAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Saya ingin mengangkat topik yang semakin relevan bagi banyak orang saat ini, terutama di kalangan pelancong Muslim. Hal ini terkait pentingnya memilih destinasi wisata halal dan bagaimana mengatasi pengaruh tren, atau yang sering kita sebut FOMO (Fear of Missing Out).

Apa saja tips dan trik yang efektif untuk membantu konsumen memilih destinasi wisata halal? Dan, bagaimana cara mengatasi pengaruh tren atau FOMO dalam pengambilan keputusan tersebut?

Demikian pertanyaan ini kami sampaikan, semoga bermanfaat.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Callista

Bandung, Jawa Barat

JAWABAN DAN TANGGAPAN:

Walaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang diberikan. Memilih destinasi wisata halal bukan sekadar mengikuti tren yang sedang populer. Penting bagi konsumen untuk menghindari keputusan yang didorong oleh fenomena FOMO semata. Di era informasi saat ini, tantangan dalam mengedukasi masyarakat mengenai tempat-tempat destinasi halal cukup besar.

Beberapa tantangan tersebut termasuk kurangnya informasi yang akurat, adanya mispersepsi tentang kehalalan, dan sulitnya akses terhadap sumber informasi terpercaya.

Oleh karena itu, sangat penting bagi kita sebagai konsumen untuk melakukan riset mendalam sebelum mengambil keputusan. Kita perlu memilih destinasi berdasarkan kriteria halal yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan, bukan hanya karena dorongan dari orang lain atau fenomena yang sedang viral.

Beberapa tips yang bisa menjadi pertimbangan, di antaranya:

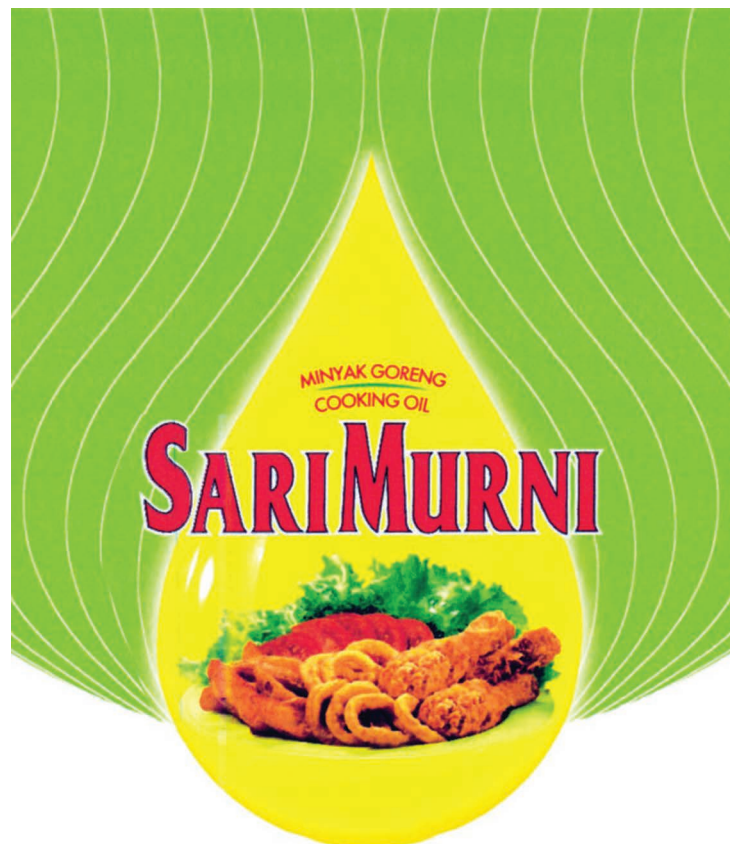
1. Mencari Informasi yang Akurat: Gunakan sumber-sumber terpercaya untuk mendapatkan informasi tentang

destinasi halal. Jangan ragu untuk bertanya kepada komunitas Muslim lokal atau menggunakan aplikasi yang fokus pada wisata halal.

- 2. Baca Ulasan dan Rekomendasi:** Bacalah ulasan dari pelancong lain yang telah mengunjungi tempat tersebut. Ulasan dari konsumen yang memiliki kebutuhan serupa bisa menjadi panduan berharga.
- 3. Tentukan Kriteria Pribadi:** Tentukan kriteria pribadi yang sesuai dengan nilai-nilai kehalalan dan kebutuhan Anda. Ini bisa mencakup tempat ibadah, makanan halal, dan fasilitas yang ramah Muslim.
- 4. Prioritaskan Pengalaman yang Memuaskan:** Pilih destinasi yang memberikan pengalaman bermanfaat dan sesuai dengan keinginan Anda, bukan sekadar mengikuti tren.

Dengan pendekatan yang lebih bijak ini, kita dapat menghindari keputusan yang tergesa-gesa dan memastikan pengalaman perjalanan yang lebih bermakna serta sesuai dengan prinsip kehalalan. Semoga surat ini dapat memberikan wawasan bagi pembaca lain dalam merencanakan perjalanan yang sesuai dengan kebutuhan spiritual dan kebudayaan kita. (Redaksi)

Wassalamu'alaikum wr. wb.



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



MOHON PENJELASAN TENTANG BIR DAN WINE HALAL

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Beberapa waktu lalu media sosial ramai memberitakan terkait dengan produk makanan minuman dengan penamaan "tuyul", "tuak" hingga "beer" dan "wine" yang mendapat sertifikat halal.

Hal tersebut tentu sangat membingungkan kami sebagai masyarakat awam. Benarkah produk yang jelas-jelas dilarang oleh agama bisa memperoleh sertifikat halal? Bagaimana hal tersebut bisa terjadi? Mohon penjelasan LPPOM sebagai salah satu Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang menurut ingatan saya pernah juga mengeluarkan sertifikat halal untuk bir pletok.

Demikian pertanyaan saya, terima kasih atas tanggapan dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

M. Ridwan Trisnanda
Bangka Belitung, Kepri

JAWABAN:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Menanggapi pemberitaan terkait wine dan bir serta tuyul yang bersertifikat halal, LPPOM telah memberikan penjelasan dan klarifikasi. Klarifikasi tersebut disampaikan untuk menjawab banyaknya pertanyaan dari masyarakat, termasuk dari Bapak M. Ridwan.

Penamaan produk yang tidak sesuai dengan syariat Islam seperti tuyul, setan, dan sebagainya memang dilarang. Hal tersebut diatur di dalam ketetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 44 tahun 2020 ten-



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

tang Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat disertifikasi Halal.

Mengenai sertifikat halal pada produk tersebut di atas, termasuk "wine" dan "bir", pada rilis persnya (01/10/2024), BPJPH menegaskan dua hal. *Pertama*, persoalan tersebut berkaitan dengan penamaan produk, dan bukan soal kehalalan produknya. Artinya, masyarakat tidak perlu ragu bahwa produk yang telah bersertifikat halal terjamin kehalalannya. Karena telah melalui proses sertifikasi halal dan mendapatkan ketetapan halal dari Komisi Fatwa MUI atau Komite Fatwa Produk Halal sesuai mekanisme yang berlaku.

Kedua, soal data, BPJPH menyebutkan bahwa 32 nama produk dengan kata kunci "wine" dan "beer" yang diambil dari Sihalal diperiksa oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). LPPOM melakukan penelusuran internal dengan hasil sebagai berikut:

1. Database LPPOM menunjukkan adanya 25 nama produk dengan kata kunci "wine". Semuanya berupa produk kosmetik di mana penggunaan kata "wine" berasosiasi dengan warna (bukan sensori rasa maupun aroma). Menurut Komisi Fatwa Fatwa MUI, penggunaan kata "wine" yang menunjukkan jenis warna "wine" untuk produk non-pangan diperbolehkan.
2. Produk dengan nama "bir" hanya diperuntukkan bagi produk minuman tradisional yang bukan merupakan khamr yaitu bir pletok. Hal ini pun diperbolehkan oleh Komisi Fatwa MUI dengan pertimbangan bahwa produk tersebut adalah produk yang sudah dikenal lama di tengah masyarakat sebagai produk minuman tradisional non-khamr. LPPOM pernah memberikan sertifikasi halal untuk bir pletok kepada pengusaha minuman di Jakarta.
3. LPPOM juga melakukan penelusuran lebih lanjut terkait tiga pro-

Penamaan produk yang tidak sesuai dengan syariat Islam seperti tuyul, setan, dan sebagainya memang dilarang. Hal tersebut diatur di dalam ketetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 44 tahun 2020 tentang Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat disertifikasi Halal.

duk dengan nama "beer" yang melakukan pemeriksaan melalui LPH LPPOM. Nama produk **Beer Strudel** dengan Nomor SH BPJPH ID32110000651650922 diterbitkan pada tanggal 27 Oktober 2022 dengan Pelaku Usaha "Meylia Kharisma Puspita." berdasarkan Ketetapan Halal MUI Provinsi Jawa Barat No. LPPOM-01201281591022.

Ketetapan Halal (KH) yang diunggah ke *Sihalal* menunjukkan tidak ada nama Beer Strudel, hanya ada nama Beef Strudel. Secara paralel dilakukan pengajuan permohonan perubahan nama dalam SH BPJPH sesuai dengan KH berlaku, yakni dari **Beer Strudel** diubah menjadi **Beef Strudel**.

Beer Stroganoff, SH BPJPH No. ID34220000185660321 diterbitkan pada tanggal 26 April 2021 dengan Pelaku Usaha "Salsa Catering" berdasarkan Ketetapan Halal MUI DI Yogyakarta No. 12340002010421. Ketetapan Halal (KH) yang diunggah ke *Sihalal* menunjukkan tidak ada nama Beer Stroganoff, hanya ada nama Beef Stroganoff. Secara paralel dilakukan pengajuan permohonan perubahan nama sesuai dengan KH berlaku, yakni dari **Beer Stroganoff** dengan nama **Beef Stroganoff**.

Ginger Beer, SH BPJPH No. ID52320000072060221 diterbitkan pada tanggal 16 Maret 2021

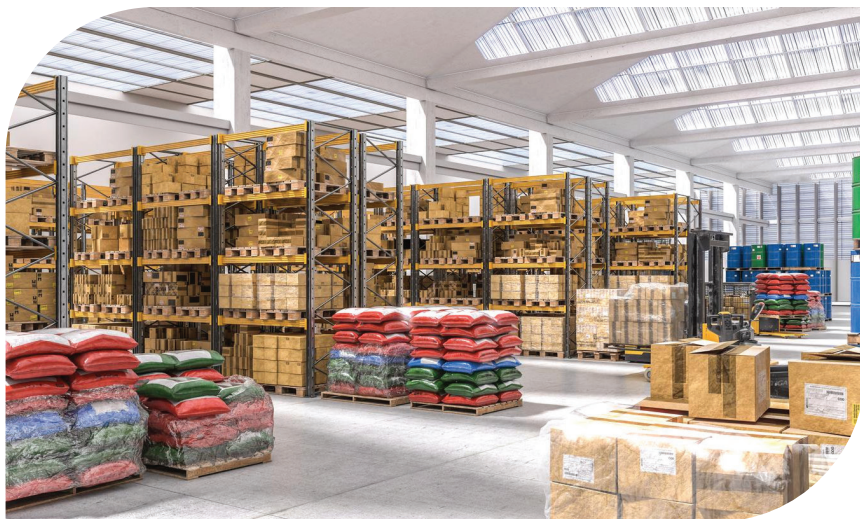
dengan Pelaku Usaha "PT Metro Lombok Asri (Hotel Santika Mataram)" berdasarkan Ketetapan Halal MUI Provinsi NTB No. B-45/DP.P-XXVIII/III/2021.

Ketetapan Halal yang diunggah ke *Sihalal* benar menunjukkan ada nama Ginger Beer. Setelah melakukan penelusuran ulang ke Pelaku Usaha, dapat dipastikan bahwa tidak ditemukan adanya bahan haram dalam pembuatan produk tersebut. Produknya pun tidak berasosiasi dengan "beer".

Perusahaan bersedia untuk mengganti nama menu yakni dari **Ginger Beer** menjadi **Fresh Ginger Breeze**. Hal ini dibuktikan dengan surat permohonan perubahan nama yang secara paralel diajukan oleh Pelaku Usaha kepada BPJPH dan perubahan nama pada KH.

4. Proses pemeriksaan halal yang dilakukan LPH LPPOM tidak pernah meloloskan produk dengan nama tuyul dan tuak. LPH LPPOM berkomitmen untuk melakukan perbaikan layanan untuk menghasilkan produk halal yang terjamin dan terpercaya.

Kami harap seluruh pihak yang terlibat tidak menyebarkan isu yang belum jelas. LPPOM menerima segala bentuk saran dan masukan untuk kemajuan layanan sertifikasi halal Indonesia ke depan.



Produk Retailer.

JUAL PRODUK NON-HALAL, JASA RETAILER TETAP WAJIB SERTIFIKASI HALAL?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Saat ini masih banyak kebingungan masyarakat tentang jasa *retailer* halal. Apakah berarti bahwa semua produk yang dijual di *store retailer* yang sudah bersertifikat halal sudah pasti bersertifikat halal? Bagaimana LPH LPPOM melakukan sertifikasi yang mudah dan cepat terhadap jasa *retailer*?

Mohon penjelasannya. Terima kasih.
Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Teguh Prasetyo
BSD-Tangerang, Banten

JAWABAN:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Sertifikat halal untuk jasa *retailer* memang menimbulkan persepsi yang beragam di masyarakat. Sebagian memahami bahwa sertifikasi halal jasa *retailer* oleh LPH bukan berarti seluruh produk yang dijual sudah dipastikan halal. Sebagian lainnya beranggapan bahwa sertifikat halal pada jasa *retailer* menan-

dakan kehalalan seluruh produk di dalamnya. Hal ini patut menjadi perhatian serius agar salah paham yang ada di masyarakat tidak terus mengakar.

Menjawab hal ini, dapat kami sampaikan bahwa jasa *retailer* terkait makanan dan minuman termasuk dalam kategori yang wajib bersertifikat halal sesuai PP No. 42 Tahun 2024. Sejumlah persyaratan wajib diimplementasikan oleh perusahaan untuk memenuhi kewajiban tersebut. Salah satunya memisahkan fasilitas antara produk yang halal dan haram.

Sertifikasi halal jasa *retailer* meliputi proses penanganan arus bahan atau produk yang harus bebas dari najis yang berpotensi mengkontaminasi bahan/produk halal. Ruang lingkupnya mencakup pergudangan, distribusi (penerimaan barang), penanganan dan penyimpanan, serta pemajangan. Artinya, seluruh produk yang bersertifikat halal terjamin tidak terkontaminasi najis hingga sampai di tangan konsumen.

Produk yang ditangani *retailer* yang ingin mendapatkan sertifikat halal harus diidentifikasi dan ditangani sesuai standar. Ada tiga kategori produk dalam jasa *retailer* yang perlu penanganan berbeda.

Pertama, produk yang jelas halal (seperti buah dan sayur) atau memi-

liki sertifikat halal tidak perlu handling khusus. *Kedua*, produk haram seperti daging babi dan minuman keras harus dipastikan secara fasilitas tidak mengontaminasi produk yang sudah halal serta diberikan penanda yang jelas. *Ketiga*, produk yang belum jelas status kehalalannya namun bebas babi ditangani agar tidak mengontaminasi produk yang disertifikasi halal.

Selain itu, perusahaan perlu memiliki prosedur tertulis dengan dokumentasi terpelihara, diantaranya terkait penerimaan, penanganan, proses dan penyimpanan, ketertelusuran penanganan produk, penanganan produk yang tidak sesuai kriteria, pelatihan personel, serta audit internal dan kaji ulang manajemen.

Berdasarkan data BPJPH, per September 2024, sudah ada 48 perusahaan *retailer* yang sudah disertifikasi halal.

Sejumlah 28 perusahaan *retailer* di antaranya sudah disertifikasi halal melalui pemeriksaan LPPOM. Untuk mendorong program WHO 2024 yang digalakkan pemerintah, LPPOM terus melakukan berbagai program dan layanan untuk mendorong percepatan sertifikasi halal jasa *retailer*.

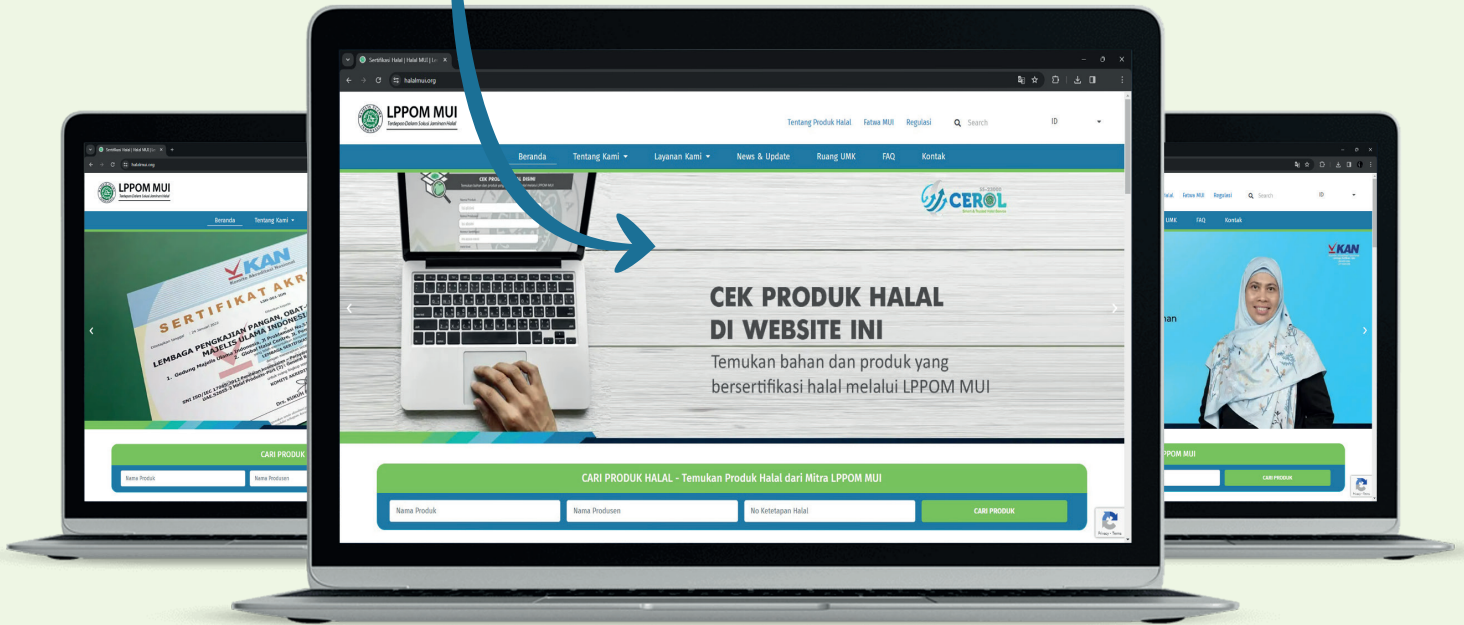
Seperti diketahui, pemerintah telah memberlakukan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) beserta regulasi turunannya mewajibkan seluruh produk yang beredar wajib bersertifikat halal. Masa tenggang terdekat berakhir pada 17 Oktober 2024 untuk empat jenis produk, di antaranya: 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*).

Demikian jawaban dan penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan Bapak. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Cek Produk Halal!

LPPOM
Leading in Halal Assurance Solutions



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



www.halalmui.org



LPPOM MUI



lppom_mui

AVAILABLE NOW





Presiden ke-7 RI, Jokowi saat meresmikan Kawasan Indonesia Islamic Center, Jakarta Pusat, September 2024.

MEMBANGUN EKOSISTEM HALAL, MENUJU INDONESIA SEBAGAI PUSAT HALAL DUNIA

Dengan berbagai keunggulannya, antara lain jumlah penduduk muslim yang sangat besar mencapai 236 juta, Indonesia sejatinya bisa menjadi pusat perdagangan halal dunia. Syaratnya, ekosistem halal harus segera dikembangkan yang meliputi keuangan syariah, industri dan perdagangan produk halal, fesyen hingga pariwisata.

Pernyataan tentang pentingnya Indonesia membangun ekosistem halal, terbaru disampaikan oleh Presiden ke-7 RI, Jokowi saat meresmikan Kawasan Indonesia Islamic Center di Menara Danareksa, Jakarta Pusat, pertengahan September 2024 lalu.

Kawasan Indonesia Islamic Financial Center, kata Jokowi seperti dikutip setkab.go.id, diharapkan dapat mendukung perkembangan ekonomi syariah dan berbagai sektor industri halal, baik muslim fesyen, wisata halal, industri makanan dan minuman halal. Jokowi pun menyambut baik kehadiran kawasan ini karena akan mengintegrasikan berbagai sektor industri dan

mencegah potensi ekonomi Indonesia lepas ke negara lain.

"Kita tahu, negara kita Indonesia memiliki penduduk muslim 236 juta. Ini sebuah *market* besar, sebuah pasar besar, potensi besar yang harus kita pikirkan agar peluang yang ada tidak lepas ke negara yang lain," kata Jokowi yang mengakhiri masa jabatannya pada 20 Oktober 2024 lalu. Untuk mempercepat tercapainya Indonesia sebagai pusat halal dunia, hal yang perlu dilakukan kata Jokowi adalah memperkuat ekosistem halal serta menyiapkan pelaku-pelaku profesional di industri halal yang profesional.

POTENSI HALAL SANGAT BESAR

Menteri Keuangan RI Sri Mulyani, pada Annual Islamic Finance Conference (AIFC ke-7) menyatakan bahwa sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar, ekonomi halal Indonesia memiliki potensi yang sangat besar. "Laporan pasar halal pada tahun 2022 menyebutkan bahwa ekonomi halal dapat meningkatkan PDB (produk domestik bruto) Indonesia sebesar USD5,1 miliar per tahun melalui ekspor serta peluang investasi. Indonesia juga merupakan pasar konsumen halal

terbesar di dunia dengan sekitar 230 juta penduduk Muslim,” kata Menkeu, seperti dilansir Kemenkeu.go.id.

Di samping itu, tambah Sri Mulyani, Indonesia telah berhasil mengerahkan daya saing pasar halal dan potensinya dengan menjadi pemain penting produk halal secara global. Indonesia mempunyai peringkat yang cukup baik secara global. “Indonesia berada di peringkat kedua khususnya untuk makanan dan minuman. Kami juga mendapat peringkat ketiga secara global di bidang fesyen, dan peringkat keenam di bidang keuangan Islam,” ujarnya.

Ditambahkan oleh Menkeu, Indonesia memiliki potensi besar dalam ekonomi halal karena memiliki populasi Muslim yang besar dan kapasitas di berbagai industri halal, seperti makanan dan minuman halal, farmasi halal, kosmetik halal, keuangan Islam, dan pariwisata halal. Indonesia juga berpotensi besar untuk menjadi pemain utama dalam ekonomi halal global. Pengembangan ekonomi halal akan membantu Indonesia untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan menciptakan lapangan kerja.

Menkeu melihat bahwa industri halal telah tumbuh positif di tengah tantangan global yang serius dan beragam. Terdapat 1,9 miliar Muslim di seluruh dunia yang menghabiskan sekitar USD2 triliun untuk produk halal pada tahun 2021. Pengeluaran tersebut tumbuh lebih tinggi hampir 9 persen dari tahun 2020 hingga 2021.

“Pada tahun 2025, pengeluaran umat Islam di sektor halal diperkirakan akan tumbuh sebesar 7,8 persen atau mencapai sekitar USD3 triliun, dan ekonomi halal global sendiri diperkirakan akan mencapai USD4,96 triliun pada tahun 2030. Tantangan global telah menekankan kembali nilai ekonomi halal sebagai sumber pertumbuhan baru,” kata Menkeu, sambil menambahkan bahwa ekonomi halal

berpotensi akan terus berkembang karena saat ini penerapan kerangka dan prinsip halal tidak hanya dibatasi oleh batasan agama. Hal ini juga mencakup standar kesehatan, kebersihan, dan keselamatan yang relatif tinggi.

“Popularitas produk halal dan peningkatan permintaannya dianggap datang bahkan dari konsumen non-Muslim. Konsumen kecil mencari produk yang berkualitas tinggi, baik, aman, dan terutama beretika yang tertanam dalam perdagangan dan nilai-nilai halal,” ujar Menkeu.

EKOSISTEM HALAL MELIBATKAN BANYAK PEMANGKU KEPENTINGAN

Guru Besar IPB University yang juga Direktur Pengelola IPB Halal Science Center Prof. Dr. Ir. Khaswar Syamsu, M.Sc, menyatakan, ekosistem halal harus melibatkan banyak unsur atau komponen serta seluruh unsur pemangku kepentingan di bidang halal. “Ekosistem halal adalah suatu tatanan kesatuan secara utuh dan menyeluruh (holistik) antara segenap unsur atau komponen dalam sistem yang saling berinteraksi dan mempengaruhi satu sama lain di bidang halal,” ujarnya kepada *Jurnal Halal*, beberapa waktu lalu.



Prof. Dr. Ir. Khaswar Syamsu, M.Sc

Untuk mencapai tujuan bersama, yaitu menjadikan Indonesia sebagai pusat industri halal dunia (*global hub halal industry*), tambah Khaswar, maka semua komponen ekosistem harus berupaya bersama (*concerted efforts*) dan bergerak secara sinergis mencapai tujuan bersama tersebut.

Khusus di bidang sertifikasi halal dalam ekosistem halal, menurut Khaswar, LPPOM sebagai salah satu Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang sudah berkiprah sejak 1994 telah meletakkan landasan penting di bidang sertifikasi halal. Sejak berdirinya LPPOM pada 1989, telah terjalin kerjasama yang harmonis antara ulama yang memahami dalil naqli (ayat ayat kauliyah), dengan ilmuwan yang memahami dalil aqli (ayat ayat kauniah) dalam memutuskan fatwa halal dan haram sehingga fatwa yang dikeluarkan juga berbasis ilmiah (*scientific based*).

Selain itu, kerja sama yang harmonis antara ulama dan ilmuwan ini telah melahirkan standar halal dalam bentuk Sistem Jaminan Halal/Sistem Jaminan Produk Halal yang merupakan terjemahan teknis dari fatwa ulama MUI. LPPOM juga telah membangun suatu sistem audit halal sejak 1989, walaupun audit halal pertama kali baru dilakukan pada 1994.

Berdasarkan pengalaman audit sejak 1994 tersebut, maka sejak 2012, sistem audit bahan/produk halal ini dilengkapi dan disempurnakan dengan audit Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System 23000). Standar Halal berupa Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System 23000) merupakan salah satu kontribusi penting LPPOM dalam pengembangan ekosistem halal, khususnya dalam proses sertifikasi halal nasional dan internasional. “Berbagai hal yang telah dilakukan oleh LPPOM bisa menjadi kontribusi penting dalam akselerasi pengembangan ekosistem halal di Indonesia.”

Akselerasi pengembangan ekosistem halal di Indonesia telah dilakukan

oleh Kementerian Perindustrian, Komite Nasional Ekonomi Syariah (KNEKS), Kementerian Keuangan, Kementerian PPN/Bappenas serta pemangku kepentingan di bidang halal lainnya yang telah menyusun peta jalan industri halal untuk mempercepat terbentuknya ekosistem halal dari aspek industri.

Dalam wawancara khusus dengan *Jurnal Halal*, beberapa waktu lalu, Plt. Direktur Industri Produk Halal KNEKS, Putu Rahwidiyasa menyatakan, Masterplan Industri Halal Indonesia (MPIHI) 2023-2029 menyesuaikan dengan visi ekonomi Indonesia untuk terus berpartisipasi secara global untuk masa depan.

Pada MPIHI, terdapat 4 strategi utama, yakni 11 program utama, dan 8 indikator yang dijadikan instrumen untuk menjadi pedoman dan agar tercapainya target visi Indonesia sebagai pusat industri halal dunia. Tujuan dibuatnya masterplan ini adalah untuk menyatukan kepentingan pemangku kepentingan industri halal.

Adapun empat strategi yang perlu diterapkan dalam pengembangan industri halal di Indonesia, yakni *pertama*, peningkatan produktivitas dan daya saing. Strategi ini dilakukan melalui empat program utama, yaitu penguatan rantai nilai halal; pengembangan sumber daya manusia (SDM) yang unggul dan mampu bersaing. Juga penguatan pelaku industri halal yang mencakup Industri/Usaha Mikro Kecil dan Menengah (I/UMKM) dan pesantren, serta penguatan inkubasi startup bisnis halal berbasis inovasi dan teknologi.

Kedua, penerapan serta penguatan kebijakan dan regulasi, terdiri dari dua program utama, yaitu penguatan industri halal melalui dukungan kebijakan dan regulasi yang memiliki kecukupan kemanfaatan, kepastian, dan keadilan; dan penerapan sistem jaminan produk halal (sertifikasi dan *traceability*).

Ketiga, penguatan keuangan dan infrastruktur, mempunyai tiga program utama, yaitu dukungan keuangan syariah yang inklusif; penguatan infrastruktur industri halal; dan penyusunan indikator dan *database* industri halal oleh otoritas data nasional.

Keempat, penguatan *halal brand and awareness*, meliputi dua program utama, yaitu peningkatan preferensi sosial dan *halal lifestyle* melalui promosi dan edukasi; dan terjalannya hubungan diplomasi ekonomi internasional dalam bidang industri halal. "Implementasi strategi tersebut, diharapkan industri halal di Indonesia dapat tumbuh dan berkembang secara berkelanjutan, meningkatkan daya saing di pasar global, dan memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi nasional," ujar Putu.

BELUM TERINTEGRASI. APA YANG HARUS DILAKUKAN?

Dalam diskusi publik bertema "Penguatan Ekosistem Halal Untuk Masa Depan Ekonomi dan Keuangan Syariah" yang diselenggarakan oleh Indef bekerjasama dengan Universitas Paramadina dan UIN Jakarta pada 4 Oktober 2024, Dr. Handi Risza dari Indef menekankan bahwa ekosistem halal di Indonesia masih belum terintegrasi dengan baik, terutama dalam hal konektivitas antara sektor keuangan dan industri halal lainnya. Handi juga menekankan perlunya kebijakan pemerintah yang mendukung perkembangan industri halal melalui regulasi yang lebih kuat, termasuk pengesahan UU Ekonomi Syariah.

Masukan senada juga disampaikan oleh Direktur Pusat Pengembangan Ekonomi dan Keuangan Syariah (P2EKS) UIN Jakarta Prof. Dr. Euis Amalia. M.Ag., yang menekankan pentingnya membangun ekosistem halal yang terintegrasi untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat halal dunia.

Dalam acara "UIN Jakarta Halal Fair" pada September 2024 lalu, Prof. Euis juga menekankan pentingnya penguatan ekosistem jaminan produk halal yang melibatkan berbagai pihak, termasuk pemerintah dan pelaku usaha. Lebih lanjut, Prof. Euis menguraikan peran ekonomi syariah dalam ekosistem halal. Ia memproyeksikan pertumbuhan pembiayaan perbankan syariah pada tahun 2024 berada di kisaran 10-12%.

Hal tersebut diharapkan dapat memberikan dampak positif seperti pembiayaan bagi usaha halal, terutama dalam mendukung Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). "Ini sangat membantu dalam mengatasi masalah kemiskinan di Indonesia," ujarnya dalam situs *uionline*.

Pemerhati halal sekaligus dosen Universitas Islam Negeri Parepare, A. Rio Makkulau Wahyu, M.E menyatakan, industri halal di Indonesia telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan dan memajukan industri halal. Menurut Rio Makkulau, setidaknya ada tiga strategi untuk mencapai tujuan tersebut, di antaranya: pilar konsumsi, pilar perdagangan, dan pilar investasi. (*Selengkapnya baca boks: Tiga Pilar Strategi Merebut Pasar Halal*).

Selain berbagai langkah yang sudah dilakukan oleh berbagai kalangan, Prof. Euis Amalia mengingatkan tentang pentingnya transformasi strategi digital dan kolaborasi dengan berbagai elemen. "Hal ini juga menjadi faktor yang sangat krusial untuk mempercepat perkembangan ekosistem industri halal menuju Indonesia sebagai pusat halal dunia," tukasnya. (***)

TIGA PILAR STRATEGI MEREBUT PASAR HALAL

Untuk dapat mengembangkan pasar halal Indonesia agar dapat bersaing di pasar global, dibutuhkan sejumlah strategi. Menurut dosen Universitas Islam Negeri Parepare, A. Rio Makkulau Wahyu, dalam opininya di iainpare.ac.id, diperlukan tiga pilar strategi, yakni:



Kedua, pilar perdagangan: Memanfaatkan potensi perdagangan produk halal, baik di negara-negara muslim dan non-muslim melalui perdagangan, promosi, dan memperkuat paparan internasional terhadap produk halal.



Pertama, pilar konsumsi: Mendorong standar sertifikasi terpercaya dan handal, memastikan dan mengintegrasikan pendanaan dan pembiayaan halal ke ekosistem halal. Kampanye edukasi melalui media sosial, seminar, dan acara publik lainnya. Mendorong inovasi produk halal yakni mendorong perusahaan untuk mengembangkan produk halal inovatif.



Ketiga, pilar investasi: Membantu sektor swasta melalui penyederhanaan proses perizinan usaha serta membantu usaha kecil dan menengah (UKM) dalam mempromosikan produk halal. Pembentukan kawasan industri halal yakni membangun kawasan industri khusus yang fokus pada produksi dan distribusi produk halal. Ini menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan berkelanjutan bagi pelaku UKM di dalam industri halal.

Strategi tersebut diharapkan dapat bekerja secara sinergis untuk mendorong pengembangan industri halal di Indonesia demi mewujudkan Indonesia sebagai pusat industri halal dunia. (*)



RESTO HOTEL HALAL, BUKAN BERARTI HOTEL SYARIAH

DR. MOCH. BUKHORI MUSLIM, LC., M.A.,

Ketua Bidang Industri, Bisnis dan Ekonomi Syariah,
Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN MUI)

Wisata halal di Indonesia yang dirintis sejak tahun 2015, hingga kini masih saja menyisakan sebuah persoalan, yakni adanya kesalahpahaman di sejumlah kalangan tentang hakikat dan manfaat pengembangan pariwisata halal. Salah satu bagian dalam ruang lingkup wisata halal adalah kesediaan hotel syariah.

Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN MUI) telah mengeluarkan Fatwa Nomor 108 Tahun 2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah. Fatwa tersebut menjelaskan bahwa usaha hotel syariah adalah penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan yang dijalankan sesuai prinsip syariah. Berdasarkan fatwa tersebut, dapat disederhanakan bahwa hotel syariah adalah hotel yang menjalankan layanan dan fasilitas yang dimilikinya dengan prinsip-prinsip syariah.

Dalam ruang lingkup ini masyarakat masih memerlukan pemahaman dan informasi yang jelas mengenai hotel syariah. Untuk mendalami serba-serib Hotel Syariah, Tim Jurnal Halal melakukan wawancara mendalam kepada Ketua Bidang Industri, Bisnis dan Ekonomi Syariah, Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN MUI), Dr. Moch. Bukhori Muslim, Lc., M.A. Mari simak ulasannya berikut ini.

BAGAIMANA STANDAR DAN ATURAN HOTEL SYARIAH DI INDONESIA?

Kehadiran hotel syariah berangkat dari tuntutan masyarakat muslim dalam penyediaan fasilitas berwisata sesuai syariat Islam. Untuk mengakomodir itu, DSN MUI menerima pengajuan sertifikasi syariah dari hotel.

Sebelumnya, DSN MUI sebagai lembaga yang berwenang mengeluarkan fatwa terkait ekonomi syariah menge-

luarkan Fatwa Nomor 108 Tahun 2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah. Fatwa tersebut menjelaskan terkait bagaimana sebuah wisata menjalankan prinsip syariah, seperti hotel, biro perjalanan, obyek wisata, spa, hiburan, dan sebagainya.

Dari fatwa tersebut diturunkan menjadi sebuah standar yang hingga saat ini menjadi persyaratan pemenuhan sertifikasi syariah untuk hotel. Utamanya, ada empat poin utama yang perlu diperhatikan pihak hotel dalam pemenuhan syarat atau kriteria hotel syariah.

Pertama, makanan dan minuman harus halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal resto. Ini berkaitan juga dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), beserta turunannya. *Kedua*, layanan. Yang pasti harus menyiapkan tempat ibadah. Ada standar kebersihan dan layanan kamar hingga hiburan. Misalnya, pihak hotel tidak boleh membiarkan hotelnya dipakai untuk pembuatan asusila atau pornografi, sehingga harus ada Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mengatur agar acara TV tersaring.

Ketiga, manajemen. Hotel syariah harus memperhatikan kesejahteraan dan kesetaraan pengetahuan karyawan terkait syariat Islam. Misalnya, saat melayani tamu, karyawan memulai dengan salam dan senyum. Selain itu, ada skema khusus dalam menjamin hak karyawan dalam beribadah, utamanya shalat jumat untuk karyawan laki-laki. *Keempat*, keuangan harus menggunakan rekening utama di bank syariah.

APA SAJA SYARAT YANG BIASANYA SULIT DIPENUHI? BAGAIMANA SOLUSINYA?

Dari keempatnya, tidak ada yang sulit selama ada komitmen untuk menjalankan prinsip syariah di hotelnya. Yang agak lama biasanya menunggu sertifikasi halal resto. Tapi

hal ini biasanya akan dipandu yaa, ada SOP dan pelayanannya.

BAGAIMANA PENGAWASAN HOTEL SYARIAH, TERMASUK RESTORAN DAN CAFÉ YANG BERADA DI DALAM LINGKUNGAN HOTEL SYARIAH?

Seiring dengan proses sertifikasi syariah, pihak hotel perlu mengajukan Dewan Pengawas Syariah (DPS) yang merupakan organ luar DSN. Secara khusus, tugas DPS adalah mengawasi konsistensi dan komitmen hotel syariah dalam implementasi standar syariah berdasarkan Fatwa DSN. Umumnya, untuk satu hotel akan diawasi oleh dua orang DPS selama masa berlaku sertifikat syariah, yakni tiga tahun.

Untuk menjadi DPS ada persyaratannya dan uji kompetensinya, sehingga proses audit/pengecekan serta pengawasan dapat dijalankan dengan baik. Hasil pengawasan akan dilaporkan setiap 6 bulan. Jika hotel melakukan perpanjangan, maka laporan hasil pengawasan dari DPS inilah yang akan menjadi dasar dikeluarkannya sertifikat halal.

BAGAIMANA CARA PELAKU ATAU PEMILIK HOTEL MEMPEROLEH STATUS HOTEL SYARIAH?

Tekait persyaratannya apa saja bisa langsung dicek di website <https://dsn-mui.or.id/>. Salah satunya, ada pernyataan resmi dari pelaku usaha yang menyatakan bahwa perusahaan berkomitmen melakukan prinsip syariah, mulai dari fasilitas, layanan, hingga laporan keuangan.

Secara singkat, hotel akan mengajukan permohonan sertifikasi hotel

syariah yang dibuktikan dengan mengunggah beberapa dokumen. Kemudian, tim DSN MUI akan melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen yang masuk. Setelah dinyatakan lengkap, tim DSN MUI akan memanggil pihak hotel untuk melakukan pemaparan dan tanya jawab. Jika ditemukan kelemahan atau kekurangan, pihak hotel akan diberikan waktu untuk melengkapinya atau memperbaikinya.

Kemudian, DSN MUI akan menunjuk tim asesor untuk memeriksa penerapan standar hotel secara langsung berdasarkan daftar dan dokumen yang sudah masuk sebelumnya. Laporan tim asesor akan dibawa ke rapat harian DSN MUI. Setelah semuanya lengkap, maka hotel tersebut bisa diberikan sertifikat syariah yang berlaku selama tiga tahun.

APA KENDALA DAN TANTANGAN YANG SELAMA INI DIHADAPI DALAM PENGEMBANGAN PENERAPAN STANDAR HOTEL SYARIAH?

Ada dua hal yang umumnya sulit dipenuhi hotel dalam penerapan standar syariah. Pertama, sebagian besar hotel di Indonesia memiliki kolam renang. Sulit sekali bagi pihak hotel untuk membagi waktu antara penggunaan laki-laki dan perempuan, karena tidak boleh bercampur.

Kedua, umumnya hotel masih menyediakan alkohol, khususnya hotel bintang 4 dan 5. Ini harus benar-benar clear. Jika bicara resto, maka bisa dipisahkan antara resto yang khusus produk halal dengan yang masih ingin menjual produk haram seperti alkohol. Namun, jika bicara hotel syariah, maka seluruh bagian harus dijalankan sesuai prinsip syariah, termasuk produk yang dijual.

Tidak mungkin DSN MUI menyatakan hotel syariah selama ada khamr. Tidak hanya soal kehalalan produk, ini juga berkaitan dengan pendapatan hotel. Sumber pendapatan harus halal, kalau menjual beer, maka tidak mungkin dibidang halal.

BAGAIMANA DUKUNGAN DAN KOORDINASI PEMERINTAH DALAM PENGEMBANGAN HOTEL SYARIAH?

Saat ini, pemerintah belum menunjukkan dukungannya. Walaupun dulu pernah, sekitar tahun 2011 itu pernah ada peraturan menteri pariwisata tentang standar hotel syariah, tapi kemudian dicabut. Jadi sampai saat ini, belum ada peraturan menteri atau regulasi yang khusus membahas hotel syariah. Kecuali di Aceh, ada aturan dari pemerintah daerah setempat. Meski begitu, kami selalu berdiskusi, salah satunya melalui Focus Group Discussion (FGD), kepada pemerintah terkait dengan cara implementasi tuntutan masyarakat agar prinsip syariah itu bisa berjalan dengan baik.

APA HARAPAN KE DEPANNYA?

Upaya ini mendukung pemerintah untuk menjadi pusat ekonomi syariah dunia. Tentunya kami berharap semakin banyak hotel yang mau menerapkan standar syariah. Standarnya harus jelas, bukan sekadar keberadaan simbol kiblat. Tapi isinya juga mengandung prinsi-prinsip syariah. Hal ini, bukan lain, untuk menjaga martabat para penghuninya, jangan sampai nanti berbuat maksiat dan melanggar aturan agama. Langkah ini untuk melindungi moral masyarakat. (YN)



SERTIFIKASI HALAL DI PERHOTELAN, APA TANTANGAN YANG DIHADAPI?

Pengembangan industri pariwisata nasional harus dibarengi dengan ketersediaan hotel berkonsep syariah, yang tidak hanya menyajikan makanan yang terjamin halal namun juga dilengkapi dengan fasilitas penunjang yang ramah bagi pengunjung muslim.

Banyak destinasi pariwisata di Indonesia yang telah dikenal di seluruh dunia. Sebut misalnya Bali, Lombok, Dana Toba, dan masih banyak lagi. Dari sisi pengelolaan, sejumlah kawasan wisata di berbagai daerah tersebut telah dikelola dengan cukup baik. Hal ini terbukti dari banyaknya penghargaan dalam ranah destinasi wisata di tingkat dunia.

Sebut saja pada 2019, Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai Wisata Halal Terbaik di dunia versi Global Muslim Travel Index (GMTI) mengungguli 130 negara peserta lainnya. Berikutnya Indonesia bersama Malaysia menjadi dua destinasi teratas secara global bagi wisatawan Muslim dalam GMTI 2023.

Prestasi tersebut, menurut data dari Kementerian Pariwisata dan Eko-

nomi Kreatif, merujuk pada catatan, 20% atau sekitar 14,92 juta turis asing yang datang ke Indonesia merupakan wisatawan muslim. Capaian itu juga dinilai dari segi akses, komunikasi, lingkungan, serta pelayanan selama berada di destinasi wisata halal.

Catatan prestasi di sektor pariwisata itu tentu membangkitkan optimisme bahwa Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata halal. Terlebih lagi, jumlah perjalanan wisatawan muslim di seluruh dunia semakin meningkat. Pada 2022, jumlah kunjungan wisatawan muslim secara global mencapai 110 juta orang, naik 323,1% dari tahun sebelumnya yang hanya 26 juta kunjungan. Menurut laporan Global Muslim Travel Index (GMTI) 2023, jumlah kedatangan wisa-

Seperti diketahui, pemerintah telah menetapkan ketentuan wajib sertifikasi halal yang jatuh tempo pada 17 Oktober 2024. Ketentuan tersebut kemudian diundur menjadi Oktober 2026.

tawan muslim diperkirakan akan mencapai 230 juta orang pada 2028.

PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL PADA HOTEL

Dalam mata rantai bisnis pariwisata, perhotelan merupakan komponen penting. Oleh karena itu, pengembangan konsep wisata halal tak bisa dilepaskan dari keberadaan hotel halal, yakni hotel yang menyediakan restoran bersertifikat halal. Hal tersebut akan memberikan rasa nyaman bagi tamu muslim, yang kini semakin banyak mempertimbangkan aspek halal saat memilih tempat menginap.

Selain memenuhi tuntutan kenyamanan bagi wisatawan muslim, kehalalan restoran halal di perhotelan juga dalam rangka memenuhi ketentuan wajib halal yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH).

Seperti diketahui, pemerintah telah menetapkan ketentuan wajib sertifikasi halal yang jatuh tempo pada 17 Oktober 2024. Ketentuan tersebut kemudian diundur menjadi Oktober 2026.

Ketentuan wajib halal berlaku untuk empat jenis produk, di antaranya makanan minuman, 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.

Pemerintah melalui BPJPH menegaskan, pengelola restoran yang tidak mematuhi peraturan ini bisa dikenakan sanksi sesuai dengan regulasi yang berlaku, termasuk larangan beroperasi atau pembatasan distribusi produk. Langkah ini merupakan bagian dari upaya pemerintah untuk melindungi konsumen muslim dan mendorong peningkatan standar halal khususnya di industri perhotelan.

A. Antoni, akademisi dari Universitas Wijaya Putra Surabaya, dalam ulasannya berjudul Sertifikasi Halal pada Perhotelan yang diunggah di www.researchgate.net, menjelaskan bahwa dalam upaya memenuhi kebutuhan wisatanya, bagi wisatawan muslim mulai mempertanyakan apakah kebutuhan pribadinya selaku muslim dapat dipenuhi dengan mudah dan aman ketika mereka berwisata ke negara atau tempat yang disukainya.

Tidak hanya makanan dan minuman halal, seorang muslim akan mencari resort yang menyediakan satu set kondisi, seperti akomodasi bebas alkohol, tidak ada diskon indoor/kehidupan malam, fasilitas kebugaran dan olahraga yang terpisah antara lelaki dan perempuan, serta ketersediaan ruang sholat. "Dalam konteks tersebut, kata Antoni, pelaku usaha pariwisata dapat memahaminya sebagai *potential market* yang harus digarap dengan serius," ujarnya.

KESIAPAN LPPOM

Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal LPPOM, Muslich, mengharapkan pelaku usaha dapat mempersiapkan diri dengan baik menyambut kewajiban sertifikasi halal ini. Terkait



Dr. Muslich dalam Seminar Sertifikasi Halal di Perhotelan.

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 mengeluarkan 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 kerja sama 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, seperti dikutip www.halalmui.org.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada awal 2024, hotel di Indonesia berjumlah 4.125 hotel, dan yang sudah mengantongi sertifikasi halal hanya sebanyak 1,2 persen atau sekitar 49 restoran hotel. Dari 49 restoran hotel yang telah bersertifikat halal 48 di antaranya sertifikasi halalnya dilakukan oleh LPPOM. (*Selengkapnya baca boks: Restoran Halal di Hotel Berbintang*).

Sekretaris Jenderal Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI), Maulana Yusran, menyebutkan bahwa



Sajian Halal di Restoran Halal. Sumber: rhadana.com

kewajiban sertifikasi halal untuk resto hotel menjadi tantangan yang sangat berat bagi industri perhotelan.

Dalam seminar bertema *The Future of Hospitality: Integrating Halal and Hygiene in Hotel and Restaurant* yang diselenggarakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) pada 12 Agustus 2024 di Jakarta, Maulana Yusran menyatakan, untuk memenuhi ketentuan wajib halal, pihaknya menghadapi sejumlah tantangan. Misalnya, jumlah usaha perhotelan yang sangat banyak tidak sebanding dengan ketersediaan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) di Indonesia.

"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 Yusran seperti dikutip www.halalmui.org.

Hal lain yang juga menjadi tantangan adalah *surveillance* dan kebu-

tuhan 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.

Maulana Yusran menambahkan, hingga kini baru LPPOM yang memiliki kantor perwakilan yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Oleh karena itu, ia menekankan perlu adanya sinergi antara BPJPH, dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) serta pihak terkait untuk mendorong kemudahan sertifikasi halal di sektor perhotelan. (***)



Restoran 1945 Hotel Fairmont Jakarta.
Sumber: *Republika*

RESTORAN HALAL DI HOTEL BERBINTANG

Di Jakarta dan kota-kota besar lainnya di Indonesia, tak banyak hotel berbintang yang menyediakan restoran bersertifikat halal. Dari yang sangat langka itu, hotel berbintang di Jakarta, Yogyakarta, dan Bali telah menyediakan restoran halal bagi para tamu mereka.

Restoran halal di hotel berbintang di Jakarta ada di Hotel Fairmont, yang berlokasi di kawasan Gelora Bung Karno, Jakarta Selatan. Namanya Restoran 1945, berada di lantai tiga Hotel Fairmont Jakarta.

Restoran 1945 menjadi satu-satunya restoran di hotel berbintang yang telah mengantongi sertifikat halal sejak bulan Ramadhan tahun 2021. *Marketing Communications Manager* Fairmont Jakarta, Malinda Yasmin, seperti dikutip *Republika* mengatakan Restoran 1945 sengaja mengajukan diri untuk mendapatkan sertifikat halal, karena sering menerima pertanyaan dan masukan dari tamu.

Malinda mengatakan, banyak tamu yang bertanya apakah ada restoran halal di Fairmont. "Kita lalu putuskan ingin memberi perubahan dengan menawarkan tempat makan yang berbeda, yang bisa meyakinkan orang untuk makan di sini secara tenang karena sudah berlabel halal," katanya. Ia mengklaim, Restoran 1945 merupakan satu-satunya restoran bersertifikat halal di hotel bintang lima di Jakarta.

Malinda Yasmin menambahkan, label halal yang disematkan bagi 1945 ternyata tidak menyurutkan minat

tamu untuk bersantap. Termasuk tamu asing yang biasa makan dengan ditemani minuman beralkohol. "Biasanya kita akan sampaikan bila ada booking resto dari kedutaan atau tamu ekspatriat kalau Restoran 1945 adalah restoran berlabel halal, jadi kita tidak menyajikan alkohol," ujar Malinda, beberapa waktu lalu kepada *Republika*.

Secara pribadi, Malinda mengatakan, pernah mendapati ada tamu yang sudah masuk dan tidak jadi makan karena faktor tidak bisa minum alkohol di Restoran 1945. "Tapi kelamaan, kami makin banyak menerima tamu ekspatriat, tamu dari kedutaan. Mereka bahkan menjadi langganan karena ingin mencicipi makanan Indonesia di sini," ujarnya.

Restoran 1945 yang terletak di lantai tiga Fairmont Jakarta menyajikan aneka makanan khas Indonesia, seperti rendang, sate maranggi, oncom hingga es teler.

Bergeser ke Jogjakarta, hotel berbintang yang menyediakan restoran halal adalah Hotel Grand Rohan Jogja. Hotel bintang empat yang berlokasi di Jalan Janti-Gedong Kuning, Banguntapan, Bantul, persis di depan Jogja Expo Center, itu telah mengantongi sertifikat halal sejak 2018 lalu.

Kepada *Jurnal Halal*, Muhammad Rayhan Janitra, selaku Dewan Pengawas Syariah Hotel Grand Dafam Roha Jogja menjelaskan bahwa keputusan manajemen untuk masuk ke segmen hotel syariah didasarkan pada tren wisatawan di Jogja yang menghendaki kenyamanan.

Manajemen Grand Rohan Jogja tidak hanya menyediakan restoran halal. Secara keseluruhan, hotel tersebut menerapkan konsep hotel syariah. Selain terlihat megah dan bersih, sejak di pelataran hotel sudah terlihat unsur Islaminya. Di depan hotel terdapat replika tugu Monumen Jogja Kembali, yang terdapat kutipan kata mutiara dari sahabat Rasulullah, yakni Abu Bakar

Asyiddiq: "Ya Allah letakkanlah dunia di tanganku, jangan Kau letakkan dunia di hatiku".

Memasuki lobi, kesan Islami semakin menonjol. Selain disambut salam, pengunjung bisa melihat mushola di lobi hotel, yang berkapasitas 50 orang jamaah. Setiap memasuki waktu sholat, dari masjid tersebut berkumandang adzan. Masjid ini bisa dipergunakan untuk tamu dan karyawan. Di setiap kamar juga terdapat fasilitas untuk beribadah seperti mukena, sajadah, Al-Qur'an dan terdapat ruang wudhu. Ada pula *tahajud call* bagi tamu menginap yang hendak melaksanakan salat tahajud.

"Dengan konsep syariah, kami optimis Inshaallah akan semakin banyak tamu yang berkunjung ke hotel ini, dan Jogja bisa menjadi salah satu destinasi wisata halal unggulan di Indonesia," ujar Rayhan.

Di Bali, restoran halal di hotel berbintang bisa dijumpai di b Hotel Bali & Spa telah meraih sertifikat halal pada 30 November 2022. Proses sertifikasi halal meliputi audit menyeluruh terhadap bahan baku makanan, proses produksi, penyimpanan, dan penyajian makanan di hotel. "b Hotel Bali & Spa telah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang telah ditetapkan oleh Komisi Fatwa MUI pada 29 November 2022," tulis pernyataan yang dilansir di www.bhotelbali.com.

Ditambahkan, komitmen b Hotel Bali & Spa dalam menyediakan layanan halal tidak hanya terbatas pada makanan. Hotel ini juga menyediakan arah kiblat di setiap kamar, penyediaan mushola yang nyaman, makanan yang halal, kebersihan dan sanitasi yang terjamin, serta fasilitas dan layanan yang ramah. Hotel tersebut juga menawarkan berbagai fasilitas dan layanan yang lengkap, termasuk *meeting room* yang dapat menampung hingga 300 peserta dan 233 kamar. (***)



Sumber: Instagram @dessyilsanti

LEBIH DARI SEKADAR MAKANAN, KISAH INSPIRATIF DESSY ILSANTY

Peran seorang istri dan ibu sangat penting dalam menjaga kesehatan keluarga, terutama melalui asupan makanan dan gaya hidup yang sehat. Dalam kapasitas ini, istri tidak hanya bertindak sebagai pengatur rumah tangga, tetapi juga sebagai pengelola kesehatan keluarga. Berikut kisah inspiratif dari figur publik Dessy Ilsanty.

Memahami pentingnya gizi seimbang dan kebiasaan hidup yang sehat dapat menciptakan lingkungan yang mendukung semua anggota keluarga untuk menjalani pola hidup yang lebih baik. Melalui pemilihan bahan makanan berkualitas, penyajian hidangan yang bergizi, dan pengaturan rutinitas aktivitas fisik, seorang istri dan ibu dapat berkontribusi secara signifikan dalam membentuk kebiasaan sehat yang berdampak positif bagi kesejahteraan seluruh keluarga.

Dessy Ilsanty, istri dari Adrian Maulana, adalah seorang ibu rumah tangga sekaligus psikolog yang telah memberikan teladan nyata dalam menerapkan gaya hidup sehat dan konsumsi makanan halal dalam keluarganya. Dengan pengetahuannya sebagai psikolog, Dessy memastikan bahwa kesehatan fisik dan mental anggota keluarganya terjaga, sekaligus menjunjung tinggi prinsip-prinsip kehalalan dalam



setiap aspek kehidupan, terutama dalam pemilihan makanan.

Dessy tidak hanya fokus pada nutrisi yang baik dan seimbang, tetapi juga memastikan bahwa setiap makanan yang dikonsumsi memenuhi standar halal, sehingga memberikan ketenangan batin dan kepastian akan kebersihan serta keamanannya. Apa saja yang ia lakukan? Berikut tips singkat dari Dessy Ilsanty.

untuk menyajikan makanan terbaik bagi keluarga. Dengan memahami gizi dan konsumsi makanan halal, ia bisa menawarkan berbagai hidangan yang tidak hanya enak tetapi juga menyehatkan sekaligus memberikan ketenangan hati karena tahu keluarganya mengonsumsi makanan berkualitas. Dengan demikian, pembelajaran dari sumber-sumber modern ini menjadi salah satu upaya efektif dalam membangun kesejahteraan dan kesehatan keluarga.

BELAJAR

Belajar tidak selalu harus dilakukan di perpustakaan. Saat ini dengan kemajuan teknologi, banyak *influencer* di media sosial yang menyediakan informasi berharga, terutama dalam bidang nutrisi dan kehalalan. Mereka adalah orang-orang yang siap berbagi pengetahuan dan tips yang bermanfaat.

Dengan cara ini, belajar menjadi lebih menyenangkan dan tidak terasa sebagai beban. Bagi seorang istri dan ibu, pengetahuan ini sangat penting

ASPEK KESEHATAN

Sejak mengenal Adrian Maulana yang kini menjadi suaminya, Dessy semakin sadar pentingnya menjaga kesehatan, baik melalui olahraga maupun nutrisi. Adrian Maulana sangat disiplin dalam menjaga keseimbangan tubuhnya, dan semangat ini menular kepadanya.

“Kini, saya pun semakin rajin berolahraga, tidak hanya karena manfaatnya, tapi juga karena saya menikmatinya. Saya senang mencoba berbagai jenis olahraga, baik yang dilakukan sendiri maupun bersama tim. Olahraga dengan tim memang menyenangkan karena ada elemen kompetisinya, namun saya percaya bahwa olahraga sebaiknya tidak bergantung pada orang lain.” ujar Dessy Ilsanty.

Sebagai seseorang yang belajar tentang psikologi, Dessy sangat memahami bahwa kebahagiaan adalah kunci utama. Oleh karena itu, yang terpenting adalah menemukan kesenangan dalam setiap aktivitas fisik yang dilakukan. Olahraga harus dilakukan dengan sukarela, tanpa paksaan.

Kegiatan seperti bersepeda atau jogging bersama teman, atau bahkan merencanakan liburan ke Bali dengan agenda bersepeda dan *climbing*, bisa menjadi cara yang menyenangkan untuk tetap aktif.

Saya senang mencoba berbagai jenis olahraga, baik yang dilakukan sendiri maupun bersama tim. Olahraga dengan tim memang menyenangkan karena ada elemen kompetisinya, namun saya percaya bahwa olahraga sebaiknya tidak bergantung pada orang lain.

“Saya ingin anak-anak juga mulai mencari aktivitas fisik yang mereka anggap seru, karena ketika olahraga terasa menyenangkan, mereka akan melakukannya dengan senang hati. Seiring waktu, saya semakin menyadari bahwa olahraga tidak hanya soal kesenangan semata. Untuk mendapatkan manfaat yang maksimal, perlu pendekatan yang lebih terstruktur dan disiplin. Dengan begitu, selain tubuh yang sehat, keseimbangan fisik dan mental juga akan tercapai,” papar Dessy Ilsanty.

MEMILIH BAHAN BAKU HALAL

Beberapa tips penting dalam memilih bahan baku yang halal untuk memasak di rumah. *Pertama*, langkah paling sederhana adalah selalu memeriksa logo halal resmi pada kemasan produk. Ini

menjadi tanda bahwa produk tersebut telah diverifikasi kehalalannya, sehingga kita bisa memasaknya dengan tenang.

Kedua, penting untuk membaca komposisi bahan (*ingredients*) secara teliti. Beberapa bahan mungkin kurang familiar, seperti hasil fermentasi atau bahan *additive*. Yang perlu kita pahami, apakah halal atau tidak. Memahami dasar ini sangat membantu.

Saat bepergian ke luar negeri, seperti Jepang atau Thailand, mencari produk dengan logo halal memang tidak selalu mudah. Di situasi seperti ini, kita bisa mengandalkan informasi dari penduduk lokal, terutama komunitas Muslim atau Ustadz setempat.

“Misalnya, saat di Jepang, saya pernah bertemu dengan Ustadz yang memberi tahu bahwa meskipun sebuah produk belum memiliki logo halal, bahan bakunya berasal dari pabrik

yang menggunakan bahan halal. Langkah penting lainnya adalah selalu aktif bertanya dan menggunakan aplikasi penerjemah jika diperlukan untuk memastikan tidak ada bahan terlarang dalam produk yang dibeli. Dengan kombinasi kesadaran dan kehati-hatian, kita bisa tetap menjaga kehalalan makanan, baik di rumah maupun saat bepergian.”, jelas Dessy.

Dessy juga berpesan untuk para ibu di luar sana yang masih berjuang dalam memilih produk halal, ada banyak sumber informasi yang bisa dimanfaatkan, seperti mengikuti *influencer* halal yang sering membagikan tips dengan cara yang menyenangkan dan mudah dipahami.

Ini tidak hanya membantu kita, tetapi juga memberikan contoh positif bagi anak-anak tentang pentingnya konsumsi makanan halal. Meskipun dampak dari mengonsumsi produk tidak halal mungkin tidak terlihat secara langsung, pembelajaran ini sangat berharga dan berdampak pada hati dan spiritualitas kita. Selain itu, saat ini banyak pilihan produk halal yang lezat dan berkualitas.

“Kita hanya dapat mengendalikan diri kita sendiri, kita tidak memiliki kontrol atas pilihan orang lain. Sebaiknya kita fokus pada apa yang bisa kita kendalikan dan menghindari perdebatan yang melelahkan tentang pilihan orang lain,” ujarnya.

Misalnya, jika kita merasa terganggu oleh hal-hal yang tidak sesuai dengan prinsip kita, seperti bau rokok, kita bisa memilih untuk menjauh dari situasi tersebut. Dengan cara ini, kita dapat menjaga integritas diri dan menciptakan lingkungan yang lebih sehat bagi diri sendiri dan keluarga. Mari terus belajar dan bertumbuh, demi kebaikan kita semua! (DS)



Sumber: Instagram @dessyilsanti



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





PARENTING ISLAMI, RASULULLAH SEBAGAI TELADAN

Oleh: Ust. Dr. Samsul Basri

Rasulullah menjadi uswatun hasanah (teladan yang baik) karena Allah turun tangan langsung untuk mendidiknya. Oleh karenanya, setiap tindakan Rasulullah menjadi contoh bagi umatnya, mulai dari keseharian, bermuamalah, sampai dengan cara mendidik keluarga.

Allah berfirman dalam QS Al-Ahzab ayat 21, yang artinya: *"Sungguh, telah ada pada (diri) Rasulullah itu suri teladan yang baik bagimu (yaitu) bagi orang yang mengharap (rahmat) Allah dan (kedatangan) hari kiamat dan yang banyak mengingat Allah."*

Tindakan Allah dalam mendidik Rasulullah tercermin dan menjadi penyebab turunnya (asbabun nuzul) surat Abasa. Saat itu, Rasul sedang berdakwah kepada para pembesar Quraisy dan berharap agar mereka tertarik pada ajaran Islam. Dengan begitu, rak-

yat diharapkan ikut masuk Islam mengikuti pemimpinnya.

Di tengah hal tersebut, datang seorang buta bernama Abdullah bin Ummi Maktum, yang ingin bertanya tentang Islam. Rasulullah memperhatikan ketidaksenangannya serta merasa terganggu. Lalu, Allah menurunkan ayat awal surat 'Abasa sebagai teguran untuk mengingatkan Nabi bahwa dalam Islam semua orang memiliki kedudukan yang sama dan harus dihormati, tanpa memandang kesempurnaan fisik dan status sosialnya.

Rasulullah adalah teladan dalam banyak aspek kehidupan, di antaranya:

1. Aqidah

Aqidah adalah keyakinan yang tertanam kuat di dalam hati seorang muslim tentang kebenaran ajaran Islam, terutama terkait dengan keimanan kepada Allah, malaikat, kitab-kitab, para rasul, hari akhir, serta *qadha* dan *qadar* (takdir). Rasulullah sangat yakin dengan kekuasaan Allah, termasuk di antaranya mengenai datangnya pertolongan Allah saat berada dalam keadaan terhimpit.

2. Ibadah

Rasulullah juga menjadi teladan dalam beribadah. Ibadah yang dilakukan tanpa ilmu atau landasan dapat berujung sia-sia dan tidak diterima oleh Allah Swt. Jenis ibadah dapat dibagi menjadi sebagai berikut:

- Ibadah *mahdhah* (penghambaan langsung hamba kepada Rabbnya) → Sebagai pemimpin umat, kepala keluarga, serta pebisnis, Rasulullah tetap memiliki waktu "berdua" bersama Allah seperti saat shalat malam. Banyaknya sunnah-sunnah yang dilakukan oleh Rasulullah dapat kita tiru untuk mencari ridho Allah.
- Ibadah *ghoiru mahdhah* (saat berinteraksi dengan manusia lainnya/muamalah). Rasulullah dikenal sebagai pedagang jujur dan bahkan memiliki gelar sebagai Al-Amin (yang dapat dipercaya) sejak jauh sebelum beliau diangkat menjadi nabi. Hal ini menunjukkan bahwa Rasulullah memiliki akhlak yang baik saat bermuamalah atau berinteraksi dengan manusia lainnya.

3. Akhlak/adab yang baik.

Rasulullah sangat lembut, penyayang, dan menghargai setiap orang, bahkan para sahabat merasa memiliki hubungan istimewa dengan beliau. Salah satu kisah yang terkenal adalah kisah Amr bin Al-Ash, seorang sahabat yang pernah merasa sangat disayangi oleh Rasulullah saw.

Amr bin Al-Ash radhiyallahu 'anhu menceritakan bahwa suatu hari

ia mendatangi Rasulullah dan bertanya, "*Wahai Rasulullah, siapakah orang yang paling engkau cintai?*" Rasulullah saw. menjawab, "*Aisyah.*"

Amr bin Al-Ash kemudian bertanya lagi, "*Kalau dari kalangan laki-laki?*" Rasulullah SAW menjawab, "*Ayahnya Aisyah (yaitu Abu Bakar).*" Amr lalu bertanya lagi, "*Lalu siapa lagi setelahnya?*" Rasulullah menjawab, "*Umar.*"

Amr melanjutkan pertanyaannya, "*Kemudian siapa lagi?*" Rasulullah menjawab, "*Kemudian Utsman.*"

Merasa bahwa namanya belum kunjung disebut, Amr bin Al-Ash berhenti bertanya. Ia menyadari bahwa cintanya Rasulullah kepada para sahabat tidak hanya terbatas pada satu atau dua orang, tetapi meluas kepada banyak orang. Meski begitu, ia tetap merasa dihargai, karena Rasulullah memperlakukannya dengan kebaikan dan perhatian yang membuat Amr merasa sangat dicintai.

Metode Nabi dalam mendidik umat, jika mengacu pada Q.S. Al-Jumu'ah ayat 2, yaitu membacakan ayat-ayat-Nya (*tilawah*), menyucikan jiwa (*tazkiyah*), serta mengajarkan Al-Qur'an dan sunnah (*ta'lim*).

Ketiga hal ini sangat mungkin diaplikasikan kepada keluarga sebagai bentuk tanggung jawab kepala keluarga dalam mendidik keluarganya. Hendaknya tiap keluarga memiliki waktu spesifik untuk bersama membaca ayat-

ayat-Nya, menyucikan jiwa bersama (salah satunya dengan cara beribadah rutin berjamaah), serta belajar-mengajar ayat Al-Qur'an serta sunnah.

Sebagai bentuk kecintaan kita terhadap Nabi Muhammad dan berbahagia dengan kelahirannya, maka kita harus mengikuti adab-adab Rasulullah, di antaranya menjadi pedagang jujur, menjadi pejabat yang amanah, serta senantiasa bekerja dengan baik karena menyadari bahwa kita selalu diawasi oleh Allah.

Di samping itu, umat perlu mengenali Rasulullah dengan cara mempelajari adab-adab keseharian Rasulullah. Adab sebagai orang tua dan sebagai suami kepada istri, misalnya. Hal ini dapat dilihat dengan adanya hadist riwayat at-Tirmidzi dan ad-Darimi, yang artinya "*Sebaik-baik kalian adalah yang terbaik (budi pekertinya) terhadap keluarganya. Dan aku adalah yang terbaik di antara kalian terhadap keluargaku.*"

Adab keseharian, seperti bangun tidur, berhadast, makan, dan lainnya. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya sunnah yang dicontohkan Nabi untuk aktivitas keseharian, seperti urutan memotong kuku, anjuran menebah kasur sebelum tidur, arah saat berhadast, dan lainnya.

Adab lainnya yang juga patut diikuti seperti adab sebagai pemimpin, tetangga, serta dimensi-dimensi lain di kehidupan kita. Dengan mengikuti adab Rasulullah, insyaAllah keberkahan akan meliputi setiap Langkah di keseharian kita. (DIL)

Sebagai bentuk kecintaan kita terhadap Nabi Muhammad dan berbahagia dengan kelahirannya, maka kita harus mengikuti adab-adab Rasulullah, di antaranya menjadi pedagang jujur, menjadi pejabat yang amanah.



SALAD, PILIHAN HALAL CLEAN EATING

Oleh: Naomi Carissa Intaqta, Auditor LPPOM MUI

Dalam beberapa tahun terakhir, *clean eating* atau makanan sehat menjadi tren. Salad siap santap menjadi salah satu pilihan favorit *clean eating*. Meski bahan utamanya dari sayur dan buah, namun ternyata tetap ada bahan kritis pada salad. Apa sajakah?

Clean eating atau makanan bersih dan sehat menjadi tren di kalangan selebriti dan masyarakat. Kesadaran akan pentingnya kesehatan dalam jangka waktu panjang meningkatkan permintaan makanan organik dan non-GMO (*Genetically Modified Organism*) hingga menjadi tren dan tidak menutup kemungkinan akan menjadi perubahan gaya hidup secara mendalam.

Salad siap santap menjadi salah satu pilihan favorit *clean eating*, salad didefinisikan sebagai makanan berupa

sayur-sayuran hijau yang disiram dengan berbagai bumbu dan saus, kemudian ditambahkan dengan sayuran atau buah-buahan lain ^[1].

Salad dengan porsi yang besar memberikan manfaat kesehatan yang berlimpah, seperti serat pada sayuran menjaga kesehatan gastrointestinal kolon. Selain itu, buah dan biji-bijian sebagai sumber antioksidan dan lemak sehat mampu mengurangi risiko kanker dan penyakit kardiovaskular, mengandung vitamin dan mineral yang tinggi ^[2]. Penyajiannya pun mudah. Selain dari

segi kesehatan, hasil pertanian dan perkebunan di Indonesia yang dimanfaatkan sebagai bahan baku salad akan membantu meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat.

BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN

Salad siap santap yang beredar luas di pasaran, pada dasarnya merupakan campuran sayuran dan buah segar yang diberi *topping* dan *dressing*. Sa-

Sayur dan buah segar tidak perlu diragukan kehalalannya, namun penambahan *topping* dan penggunaan *dressing* pada salad siap santap perlu menjadi perhatian.

yuran dan buah segar yang biasa digunakan seperti selada, timun, brokoli, kale, daun beet, biji jagung, tomat cherry, buah berry, alpukat, lemon, pisang, apel, dan nanas.

Dressing yang digunakan dapat berupa rempah segar atau bumbu olahan, ada beragam jenis salad *dressing*, seperti *french mayonnaise dressing* jenis saus terpopuler dan mudah ditemukan, *sesame soy dressing* yang gurih dan banyak beredar di asia, *honey mustard dressing* bagi pecinta rasa manis, *ginger wasabi dressing* bagi pecinta rasa pedas, *minty yogurt dressing* yang memberikan tekstur *creamy*, dan kreasi jenis salad lainnya.

Apabila ingin mencoba membuat salad siap santap, sebagai contoh *cucumber yogurt dressing*, dapat dilakukan dengan menyiapkan mentimun, daun mint, yogurt, cuka anggur putih, lemon, garam, dan merica. Cincang kasar ¼ buah mentimun dengan ½ bungkus kecil daun mint, untuk dimasukkan ke dalam mangkuk makanan.

Selanjutnya dapat kita campurkan ke dalam mangkuk tersebut 150 gram yogurt, 1 sdm cuka anggur putih, ½ buah lemon, serta secukupnya kita taburkan garam dan merica ^[3]. Kita juga dapat menambahkan berbagai *topping* sesuai dengan kebutuhan kita, seperti biji-bijian, kacang segar atau olahannya, telur segar atau olahannya, susu segar atau olahannya, olahan

sereal, sampai olahan daging ayam atau pun ikan panggang.

ASPEK KEHALALAN

Salad siap santap yang didominasi oleh sayuran dan buah-buahan, tidak serta merta berstatus halal untuk dikonsumsi.

si. Sayur dan buah segar tidak perlu diragukan kehalalannya, namun penambahan *topping* dan penggunaan *dressing* pada salad siap santap perlu menjadi perhatian. Terkadang bahan yang ditambahkan bukan digunakan sebagai *topping*, melainkan untuk fungsi lain seperti penambahan *whey protein* dan vitamin untuk menu diet sehat atau program *body building*.

Apabila pada pembuatan salad siap santap ada penggunaan bahan turunan hewan, seperti daging hewan dan perasa hewani, perlu dipastikan bersumber dari hewan halal yang disembelih sesuai dengan tata cara syariah. Sementara untuk bahan yang berasal dari hewan laut dan tumbuh-tumbuhan, yang diperiksa adalah bahan tambahan pangan dan bahan penolong yang digunakan.

Sebagai contoh *topping* pada salad adalah keju cheddar. Keju jenis ini merupakan produk olahan susu yang





dapat dibuat melalui proses fermentasi oleh bakteri asam, dengan bantuan enzim rennet untuk menggumpalkan susu. Produk mikrobial dalam media pertumbuhannya memerlukan sumber karbon dan sumber nitrogen yang dapat berasal dari hewan haram maupun hewan halal yang tidak disembelih sesuai aturan Islam.

Diperhatikan juga kultur mikroba, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya yang digunakan. Enzim rennet sendiri umumnya berasal dari lambung anak hewan ruminansia, perlu dipastikan sumber hewan halal dan telah disembelih secara syariah.

Sebagai contoh *dressing simple* pada salad adalah penambahan madu. Perlu diperhatikan, madu yang digunakan telah bebas pengotor, termasuk bersih dari bangkai lebah. Contoh bahan *dressing* lainnya adalah yogurt, yang merupakan produk mikrobial sehingga perlu ditelusur kultur mikroba, media pertumbuhan, bahan pemurnian, bahan penolong, dan bahan lainnya yang digunakan.

Tambahan perasa, pewarna, dan penstabil juga sering digunakan pada yogurt sehingga menjadi titik kritis kehalalan yogurt. Minyak *truffle* termasuk contoh *dressing* yang populer, dapat dihasilkan dari rendaman jamur *truffle* dalam minyak nabati seperti minyak zaitun, aroma dan rasa jamur *truffle* akan terekstraksi oleh minyak tersebut.

Proses pengumpulan jamur *truffle* memanfaatkan babi betina dan anjing terlatih yang mampu mengendus keberadaan jamur ini, sehingga menjadi titik kritis kehalalan di mana sentuhan babi dan air liur anjing tergolong kontaminan najis berat. Fasilitas produksi dan penggunaan bahan penolong atau bahan tambahan juga turut diperhatikan.

Terkadang roti dengan porsi kecil juga menjadi pasangan yang baik bagi salad, sehingga didapat rasa kenyang dengan asupan kalori yang tetap terjaga. Apabila mencermati titik kritis dari roti, ada pada 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 seperti asam amino L-sistein sebagai pelunak gluten gandum, dapat berasal dari hasil ekstraksi rambut manusia, ekstraksi bulu binatang, dan dari produk mikrobial.

L-sistein yang berasal dari rambut manusia jelas berstatus haram, berdasarkan FATWA MUI No. 2/MUNAS VI/MUI/2000 penggunaan bagian tubuh diharamkan. L-sistein dari bulu binatang perlu ditelusuri lebih lanjut, bulu domba dapat diambil saat masih hidup, namun unggas akan kesakitan apabila diambil bulunya sehingga harus disembelih terlebih dahulu, penyembelihan ini harus sesuai dengan aturan Islam.

Dengan penjelasan di atas, pecinta salad sebagai opsi *clean eating* memang harus sedikit bersabar untuk bisa menikmati salad siap santap yang diujakan di berbagai pusat perbelanjaan kota besar di Indonesia tersebut sampai memperoleh sertifikat halal. Apabila ingin membuat sendiri, pastikan bahan-bahan yang digunakan telah terjamin kehalalannya, dengan melihat label halal pada kemasan atas setiap bahan yang digunakan. (***)

SUMBER LITERASI

- [1] A History of the American Salad diarsipkan 2013-01-22 di Wayback Machine., food.pop-cult.
- [2] Mark L. Dreher. (2018). Whole Fruits and Fruit Fiber Emerging Health Effects. *Nutrients*, 10(12).
- [3] Aplikasi good food. Laman <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/10-salad-dressings-you-can-make-minutes>.



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





Mie Shirataki. Sumber: Astronaut.id

SHIRATAKI, ALTERNATIF PANGAN SEHAT YANG KAYA SERAT

Oleh : Rina Maulidiyah

Shirataki, makanan yang berasal dari umbi konjak kini semakin diminati di kalangan pecinta kuliner sehat. Dengan kandungan kalori yang rendah dan kaya akan serat, shirataki menjadi pilihan ideal bagi masyarakat yang ingin menjaga pola makan seimbang tanpa mengorbankan rasa. Bagaimana aspek kehalalannya?

Keunikan shirataki terletak pada teksturnya yang kenyal serta kemampuannya untuk menyerap rasa dari bumbu, menjadikannya alternatif menarik untuk berbagai hidangan, mulai dari mie hingga salad. Seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap shirataki, muncul pertanyaan terkait kehalalan dan keamanannya.

Shirataki adalah makanan yang terbuat dari konjak glukomanan, yang berasal dari umbi konjak (*Amorphophallus konjac*)^[1]. Konjak glukomanan adalah serat pangan yang terdiri dari unit D-glukosa dan D-mannosa yang terhubung melalui ikatan glikosidik β -1,4, dengan sedikit kelompok asetil.

Senyawa ini memiliki sifat mudah larut dalam air, dapat difermentasi, dan memiliki viskositas tinggi. Konjak glukomanan dikenal sebagai pangan non-kalori dan merupakan sumber serat pangan yang tidak dapat dicerna, serta tahan terhadap hidrolisis oleh enzim pencernaan dalam saluran pencernaan manusia^[2]. Shirataki memiliki warna yang bening, tekstur kenyal dan rasa yang tawar. Berbahan dasar konjak glukomanan, shirataki termasuk sebagai pangan kaya serat yang rendah kalori^[3].

SEJARAH SHIRATAKI

Shirataki adalah makanan tradisional Jepang yang juga dikenal dengan nama lain, yaitu Ito-konyaku. Umumnya, shirataki berbentuk mie atau nasi^[4]. Nama konnyaku pertama kali muncul dalam literatur sejarah Jepang selama Periode Heian. Orang Jepang mengonsumsi mi ini sebagai pengobatan sem-

belit pada periode Edo dan oleh para biksu di kuil selama periode Kamakura.

Selama era Edo, teknik pengolahan yang dikenal sebagai “penghancuran *konnyaku*” ditemukan, yang memudahkan orang untuk mengolah umbi konjak tanpa harus memegangnya secara langsung. Selain itu, teknik tersebut memperpanjang masa simpannya. Shirataki banyak diproduksi di wilayah Kanto dan Kansai Jepang, kemudian menyebar ke seluruh negeri dengan teknik produksi yang sama^[5]. Keberadaan shirataki semakin meluas di negara lain seiring dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap diet sehat.

Selama berabad-abad, umbi konjak telah dibudidayakan di negara-negara Asia sebagai sumber makanan dan bahan dalam pengobatan tradisional. *Amorphophallus konjac*, tanaman tahunan ini termasuk dalam keluarga Araceae. Di Indonesia, shirataki dibuat dari umbi porang atau *iles-iles* (*Amorphophallus muelleri*), yang masih termasuk dalam keluarga Araceae.

Porang merupakan salah satu umbi lokal Indonesia yang memiliki prospek dan nilai tinggi di pasar global karena kandungan glukomanannya yang tinggi. Namun demikian, umbi porang juga mengandung senyawa anti-nutrisi tinggi, seperti kalsium oksalat yang dapat menyebabkan masalah kesehatan, sehingga diperlukan perlakuan tertentu dalam pengolahan umbi porang agar aman untuk dikonsumsi^[6].



MANFAAT SHIRATAKI

Meskipun kandungan nutrisi makronya seperti karbohidrat, protein, dan lemak rendah, shirataki kaya akan serat glukomanan yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Berdasarkan *Food Data Central United States Department of Agriculture*, shirataki memiliki kandungan serat 2,7 g/100g jauh lebih tinggi dari beras putih 0,4 g/100g dan kandungan kalori 9 kcal lebih rendah daripada beras yaitu 130 kcal^[7,8].

Serat ini membantu memperlancar buang air besar, menurunkan kadar gula darah, sehingga dapat juga mendukung pengendalian berat badan. Penelitian pada tikus menunjukkan bahwa shirataki meningkatkan waktu transit usus, menurunkan kadar lemak tubuh, serta memperbaiki sensitivitas insulin. Hal ini membuktikan bahwa serat pada shirataki memiliki potensi dalam pengendalian diabetes dan sindrom metabolik^[9].

Penelitian lain menyebutkan bahwa Konjak glukomanan memiliki potensi besar sebagai pangan fungsional penanganan diabetes melitus tipe 2. Konsumsi glukomanan secara teratur dapat menurunkan kadar gula darah puasa, meningkatkan toleransi glukosa, dan mengurangi resistensi insulin pada pasien diabetes tipe 2. Selain itu, serat ini juga mendukung manajemen berat badan dengan memberikan efek kenyang yang lebih lama dan mengurangi asupan kalori, faktor penting dalam pengendalian diabetes^[10].

Porang merupakan salah satu umbi lokal Indonesia yang memiliki prospek dan nilai tinggi di pasar global karena kandungan glukomanannya yang tinggi.

PROSES PEMBUATAN SHIRATAKI

Secara tradisional, para petani membuat tepung konjak dengan cara membersihkan umbi konjak, melakukan pengirisan, pengeringan udara dan kemudian menghaluskan irisan umbi konjak. Saat ini, tepung konjak diproduksi secara komersial melalui beberapa langkah. Permukaan luar umbi dicuci untuk menghilangkan kotoran dan tanah.

Setelah dibersihkan, umbi kemudian diiris menjadi potongan kecil dan dikeringkan menggunakan alat pengering udara panas yang mengeluarkan sulfur dioksida sebagai agen pemutih untuk mencegah gelapnya potongan konjak. Potongan yang telah dikeringkan kemudian dihancurkan untuk menghasilkan tepung konjak kasar. Tepung ini masih memiliki bau amis dan rasa yang tajam.

Tepung konjak biasa (*food grade*) dihasilkan dengan menghilangkan kotoran seperti pati, protein, selulosa, dan gula dengan berat molekul rendah dari tepung yang telah dihancurkan, baik melalui penyaringan menggunakan siklon atau melalui presipitasi alkohol.

Proses presipitasi alkohol melibatkan beberapa pencucian dengan menggunakan etanol untuk menghilangkan gula dengan berat molekul rendah seperti D-glukosa dan D-fruktosa dalam tepung, diikuti dengan ekstraksi dalam air pada suhu ruangan. Tepung konjak murni (*neutraceutical grade*) diproduksi tanpa penambahan silikon dioksida^[11].

Setelah tepung konjak diperoleh, tahap berikutnya adalah pembentukan adonan dengan mencampurkan tepung konjak dengan air hingga adonan menjadi kental dan homogen. Adonan ini kemudian dicetak menjadi helai mie menggunakan cetakan khusus. Setelah terbentuk, helai mie direbus dalam air mendidih selama sekitar 30 menit pada suhu 70°C untuk menguatkan teksturnya.

Tahap terakhir adalah pendinginan dan pengeringan, di mana mie yang telah direbus didinginkan dalam air

dingin untuk menghentikan proses pemasakan, lalu didiamkan pada suhu ruang sebelum dikeringkan dalam oven selama 8 jam pada suhu rendah, sekitar 40°C, untuk memastikan mie benar-benar kering dan siap dikemas^[11].

TITIK KRITIS KEHALALAN SHIRATAKI

Titik kritis kehalalan shirataki terdapat pada penggunaan bahan penolong yaitu etanol. Berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol, Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non-khamr (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non-khamr) untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan^[12].

Sehingga harus dipastikan sumber etanol dan penggunaan tersebut tidak membahayakan. Selain itu perlu dipastikan bahwa selama proses produksi produk halal tidak ada kontaminasi zat yang tidak halal dari bahan baku, fasilitas, maupun pekerja.

KAJIAN KEAMANAN PANGAN SHIRATAKI

Umbi konjak secara alami mengandung senyawa anti-nutrisi berupa kalsium oksalat yang dapat menyebabkan masalah kesehatan^[12]. Konsumsi kalsium oksalat dapat menyebabkan gatal, sensasi terbakar, dan iritasi pada mulut, kulit, serta saluran pencernaan. Asam oksalat mengikat kalsium sehingga penyerapan kalsium kurang optimal.

Penyerapan kalsium yang berlebihan dapat mengakibatkan hipokalsemia dan kelumpuhan fatal. Selain itu, jika dikonsumsi secara berlebihan, kalsium oksalat dan asam oksalat dapat menyebabkan masalah ginjal. Oleh karena itu, perlakuan awal diperlukan untuk menghilangkan kandungan kalsium oksalat pada umbi konjak sebelum digunakan sebagai bahan baku dalam industri pangan dan industri lainnya^[13].

Proses pencucian dengan etanol membantu melarutkan dan menghilangkan kalsium oksalat dari tepung konjak karena etanol bertindak sebagai pelarut untuk senyawa-senyawa yang tidak larut dalam air, termasuk oksalat. Seiring peningkatan konsentrasi etanol dan lama waktu pencucian, akan lebih banyak oksalat yang dapat terlepas dari tepung, sehingga mengurangi kadarnya secara signifikan^[14].

Pengurangan kadar kalsium oksalat juga dapat dilakukan dengan cara perebusan dan perendaman pada air garam atau air cuka. Metode tersebut dinilai efektif dalam mengurangi kadar kalsium oksalat^[15]. Berdasarkan SNI SNI 7939:2020, serpih porang akan



Sertifikasi halal tidak hanya menjamin bahwa produk tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan, tetapi juga memastikan bahwa aspek keamanan pangan telah terpenuhi.

memiliki mutu yang baik dan tidak membahayakan jika mengandung kalsium oksalat maksimal 30 mg/ 100g^[6]. Dengan berbagai perlakuan tersebut, kadar kalsium oksalat dalam umbi porang dapat dikelola, sehingga aman untuk dikonsumsi dan sesuai untuk digunakan dalam industri pangan.

Sangat penting bagi konsumen untuk memastikan bahwa produk shirataki yang mereka beli telah memiliki sertifikasi halal. Sertifikasi halal tidak hanya menjamin bahwa produk tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan, tetapi juga memastikan bahwa aspek keamanan pangan telah terpenuhi. Proses sertifikasi halal mencakup pemeriksaan menyeluruh terhadap bahan-bahan yang digunakan serta cara pengolahan, guna memastikan bahwa produk tersebut aman dan layak dikonsumsi sesuai standar yang ditetapkan. Dengan demikian, konsumen tidak hanya mendapatkan ketenangan hati dari sisi kehalalan, tetapi juga jaminan kualitas dan keamanan produk yang dikonsumsi. (***)

REFERENSI

1. Jang HN, Kumayas TR, Romulo A. 2023. Physicochemical and sensory evaluation of shirataki noodles prepared from porang and tapioca flours. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. 1169, 012101. doi:10.1088/1755-1315/1169/1/012101
2. Widjanarko SB, Affandi M, Wahyudi Z. 2022. A review on konjac glucomannan and hydrolysed konjac glucomannan. Food Research. eIS-SN: 2550-2166
3. Rozali ZF, Wulandari E, Noviasari S. 2021. Analisis Hedonik Nasi Shirataki Ganyong (Canna Indica. L) Hedonic Analysis of Rice Shirataki Queensland Arrowroot (Canna Indica L). Journal of Innovation Research and Knowledge. 1(7) 319-326.
4. Behera S, Ray RC. 2016. Konjac glucomannan, a promising polysaccharide of Amorphophallus-konjac K. Koch in health care. International Journal of Biological Macromolecules 92, 942-956
5. Food in Japan. 2023. About Japanese Food & Traditional Foods of Japan. <https://www.foodinjapan.org/japan/shirataki/>
6. Naisali H, Utoro PAR, Witoyo JE. 2023. Review Keragaman dan Metode Pengolahan Umbi-Umbian Lokal Nusa Tenggara Timur. Jurnal Pangan dan Gizi. 13 (2), 1-17.
7. Food Data Central. 2020. [HISTORICAL RECORD]: SHIRATAKI NOODLES. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/803795/nutrients>
8. Food Data Central. 2019. Rice, white, long-grain, regular, enriched, cooked. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Rese-

arch Service. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168878/nutrients>

9. Zhou Y, Qin J, Wang Y, Cheng Y. 2019. Gastrointestinal and metabolic effects of noodles-based konjac glucomannan in rats 63, 1997 <http://dx.doi.org/10.29219/fnr.v63.1997>
10. Fang Y, Ma J, Lei P, Wang L, Qu J, Zhao J, Liu F, Yan X, Wu W, Jin L, Ji H, Sun D. 2023. Konjac Glucomannan: An Emerging Specialty Medical Food to Aid in the Treatment of Type 2 Diabetes Mellitus. Foods, 12, 363. <https://doi.org/10.3390/foods12020363>
11. Chua M, Baldwin TC, Hocking TJ, Chan K. 2010. Journal of Ethnopharmacology 128: 268-278. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2010.01.021>
12. Fatwa MAJELIS ULAMA INDONESIA Nomor : 10 Tahun 2018 Tentang PRODUK Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol
13. Naisali H, Utoro PAR, Witoyo JE. 2023. Review of Diversity and Processing Methods of Local Roots and Tubers of East Nusa Tenggara Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN: 2086-6429 13 (2)
14. Faridah A, Widjanarko SB. 2013. Optimization of Multilevel Ethanol Leaching Process of Porang Flour (Amorphophallus muelleri) Using Response Surface Methodology. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. 3 (2): 74-80. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.3.2.309>
15. Quddus AA, Hambali E, Rahayuningsih M, Kartika IA, Budijanto S. 2024. Various Methods of Reducing Calcium Oxalate Levels in Tubers: A Review. Jurnal Biota 10 (1): 52-61. <https://doi.org/10.19109/Biota.v10i1.20473>
16. Badan Standardisasi Nasional. (2020). SNI 7939:2020 Serpih porang (Amorphophallus muelleri Blume) sebagai bahan baku. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

HADIRKAN INOVASI TERBAIK, LPPOM RAIH ANUGERAH IHYA 2024



Indonesia Halal Industry Award (IHYA) 2024

LPPOM meraih anugerah IHYA 2024. Penghargaan ini diperoleh atas inovasi yang telah dilahirkan LPPOM dalam mendorong percepatan pemeriksaan kehalalan.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) menerima penghargaan Indonesia Halal Industri Award (IHYA) dengan kategori Inovasi Halal Terbaik (*Best Halal Innovation*) untuk CEROL-SS23000 pada 27 September 2024 di ICED BSD, Tangerang.

Penghargaan ini diberikan kepada 22 pemenang IHYA 2024 yang merupakan hasil seleksi dari 982 peserta dari berbagai institusi/Lembaga/perusahaan. Juga dalam ajang ini, LPPOM masuk dalam nominasi pemenang Pro-

gram Sosial Kemasyarakatan Terbaik (*Best Social Impact Initiatives*) untuk program *Corporate Social Responsibility* (CSR) Festival Syawal.

CEROL-SS23000 merupakan sistem sertifikasi online pertama di ASEAN (24 Mei 2012) ini memudahkan klien dalam proses sertifikasi halal, khususnya untuk menggantikan pengumpulan data manual (*hardcopy*). Sebelumnya, sejak LPPOM berdiri, segala bentuk proses pemeriksaan kehalalan dilakukan secara manual, seperti risiko dokumen tidak siap saat akan berangkat audit sehingga menyebabkan penundaan jadwal, peluang dokumen tercecer, hingga lamanya penelusuran informasi.

"CEROL-SS23000 telah melalui perbaikan sistem berkelanjutan se-

hingga saat ini dihasilkan sistem yang lebih ringan dan lebih cepat dengan berbagai fitur baru yang memudahkan pengguna, salah satunya *user interface*," jelas, Direktur Strategi dan Operasional LPPOM, Sumunar Jati.

Pihaknya menekankan bahwa sistem ini mendorong kelancaran sertifikasi halal saat masa pandemi COVID-19. Sistem dwibahasa dalam CEROL-SS23000 juga memudahkan klien dari berbagai mancanegara untuk dalam mengakses sertifikasi halal di Indonesia. Selain itu, terintegrasinya CEROL-SS23000 dengan sistem sertifikasi halal *online* SiHalal milik Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) semakin memudahkan implementasi Wajib Halal Oktober (WHO) 2024.

Dengan sistem ini, LPPOM mampu membantu mempercepat waktu proses pemeriksaan dengan rata-rata 7 hari kerja (data Agustus 2024). Dengan tercapainya hal ini mampu meningkatkan kepercayaan pelaku usaha ke LPPOM. Hal ini dibuktikan dengan capaian jumlah perusahaan sejumlah 8.614 perusahaan dalam kurun waktu Januari sampai 16 September 2024 dengan. Tentu ini merupakan capaian yang sangat baik, khususnya dalam mewujudkan implementasi WHO 2024 dan cita-cita Indonesia sebagai pusat halal dunia.

Selain CEROL-SS23000 yang memangkan kategori Inovasi Halal Terbaik (Tiga Besar), LPPOM juga masuk nominasi Program Sosial Kemasyarakatan Terbaik (*Best Social Impact Initiatives*) untuk program Festival Syawal. Program CSR yang rutin dilakukan setiap tahun ini merupakan berfokus meningkatkan daya saing dan nilai tambah pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Ini merupakan bentuk komitmen LPPOM untuk mendukung pemerintah meningkatkan jumlah produksi produk halal Indonesia.

Pada tahun ini, dengan mengangkat tema "Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Lokal melalui Wisata Halal", LPPOM memberikan fasilitasi sertifikasi halal regular gratis kepada 744 UMK. Sejumlah 85 UMK difasilitasi secara mandiri oleh LPPOM di 5 Destinasi Super Prioritas (DSP), yakni sebanyak 41 UMK di Labuan Bajo, 10 UMK di wilayah Danau Toba, 8 UMK di wilayah Borobudur, 6 UMK di wilayah Likupang, dan 20 UMK di wilayah Mandalika. Sebanyak 40 lainnya tersebar di berbagai Provinsi di Indonesia.

"Dalam rangkaian yang sama, LPPOM juga melakukan edukasi halal dalam bentuk webinar dan seminar kepada 477 peserta. LPPOM juga menjadi inisiator terbentuknya Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat (KHAS) di area kuliner Kampung Ujung, Labuan Bajo yang diresmikan oleh Komite Nasio-

Pada tahun ini, dengan mengangkat tema -Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Lokal melalui Wisata Halal-, LPPOM memberikan fasilitasi sertifikasi halal regular gratis kepada 744 UMK.

nal Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS)," terang Sumunar Jati.

Menteri Perindustrian, Agus Gumiwang Kartasasmita, memberikan apresiasi kepada para *stakeholders* industri halal yang mendukung dan berperan aktif dalam mengakselerasi perkembangan dan pemberdayaan industri halal nasional. IHYA menjadi *brand* untuk kemajuan sektor industri halal Indonesia, sekaligus menjadi representasi visi Indonesia sebagai pusat produsen halal terkemuka di dunia.

"IHYA juga diharapkan menjadi ajang penghargaan yang berkredibilitas tinggi dan menjadi media kurasi industri halal terbaik di Indonesia. Harapan kami, melalui IHYA, Kementerian Perindustrian dapat ikut memperkuat ekosistem ekonomi syariah pada umumnya, dan industri halal khususnya," ujarnya.

Pada pelaksanaan kegiatan IHYA 2024, Kemenperin melibatkan berbagai *stakeholders* lintas sektor dari kalangan lembaga pemerintah, non-pemerintah, industri, organisasi kemasyarakatan (ormas), dan akademisi pada tahapan penjurian serta penetapan rekomendasi pemenang. Keterlibatan *multistakeholder* dalam kegiatan IHYA 2024 ini menjadi penting, karena menjadikan IHYA sebagai kegiatan kolaboratif dari berbagai elemen, tidak hanya kegiatan Kemenperin semata.

"Selamat kepada para penerima Penghargaan IHYA 2024, dan saya berharap para penerima penghargaan tidak berhenti berinovasi untuk menciptakan ide-ide baru yang dapat menjadi sumbangsih bagi majunya industri halal nasional, serta menyemarakkan kampanye dan promosi industri halal di Indonesia maupun di tingkat global," pungkasnya.

Tahun ini, Menperin memberikan penghargaan kepada 22 pemenang IHYA 2024 yang merupakan hasil seleksi dari 982 peserta dari berbagai institusi/Lembaga/perusahaan. Adapun pemenang tersebut terdiri dari delapan kategori, yakni Inovasi Halal Terbaik (*Best Halal Innovation*), Program Sosial Kemasyarakatan Terbaik (*Best Social Impact Initiatives*), Rantai Pasok Halal Terbaik (*Best Halal Supply Chain*), Industri Kecil Terbaik (*Best Small Industry*), Kawasan Industri Halal Terbaik (*Best Halal Industrial Estate*), Ekspansi Ekspor Terbaik (*Best Export Expansion*), Dukungan Program Halal Terbaik (*Best Halal Program Support*), dan Dukungan Finansial Terbaik (*Best Halal Financial Support*). (***)

WAJIB HALAL TAHAP PERTAMA BERLAKU, APA SANKSI BAGI PENGUSAHA YANG TIDAK MENGRUS SERTIFIKAT HALAL?



BPJPH menyatakan hingga 15 Oktober 2024, jumlah produk bersertifikat halal mencapai 5,38 juta lebih dengan jumlah Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) terakreditasi sebanyak 79 LPH, dan jumlah Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) teregister sebanyak 269 LP3H yang didukung sebanyak 108 ribu lebih P3H.

Regulasi terbaru, Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal menyebutkan kewajiban sertifikasi halal bagi produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia. Tahap pertama bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman telah berakhir pada 17 Oktober 2024.

Aturan regulasi ini juga telah menetapkan kerangka hukum baru yang membawa perubahan mendasar terkait kebijakan dan implementasi ser-

tifikasi halal. Sanksi pertama berupa peringatan tertulis kepada pelaku usaha. Pada tahap ini, pelaku usaha diberi tenggat waktu tertentu untuk segera memenuhi persyaratan halal. Jika terus mengabaikan, pelaku usaha akan dikenai denda administratif. Sanksi terberat adalah penarikan barang atau produk mereka dari pasar.

Meski begitu, pemerintah mengecualikan kewajiban halal dan konsekuensinya bagi pengusaha skala mikro dan kecil serta produk impor dengan jenis produk makanan, minuman dan hasil sembelihan. Skala ini masih diberikan waktu untuk mengurus perizinan dan sertifikat halal selambat-lambatnya sampai dengan 17 Oktober 2026 mendatang.

Sejalan dengan itu, BPJPH melaksanakan program percepatan Sertifikasi Halal dengan terus menggulirkan program sertifikasi halal gratis (SEHATI) melalui skema sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha atau *self declare*. Aturan itu mulai dieksekusi

si pada akhir 2021 untuk pertama kalinya bagi pelaku usaha mikro dan kecil melalui fasilitas anggaran pemerintah.

Pada tahun 2024, BPJPH menargetkan kuota satu juta sertifikat halal gratis bagi pelaku UMK di seluruh Indonesia melalui Program SEHATI. Meski begitu, ada celah yang perlu diperbaiki pemerintah terkait mekanisme *self declare* tersebut. Kasus terakhir, yakni lolosnya produk dengan nama-nama yang bertentangan dengan syarat produk mendapatkan sertifikat halal, menunjukkan rentannya *self declare*.

Sekretaris Komisi Fatwa MUI Miftahul Huda mengkhawatirkan kemudian itu dimanfaatkan para pengusaha nakal karena hanya seorang yang memverifikasi dan memvalidasi klaim pengusaha. Belum lagi, kualifikasi pendamping proses tidak setinggi kualifikasi auditor halal.

"Di dalam prakteknya di lapangan itu ya susah untuk dibatasi karena kadang orang menyatakan bahwa produk saya ini sederhana, tapi dalam prakteknya di lapangan, mekanisme penetapannya hanya melalui verifikasi dan validasi satu orang," kata Miftah.

Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal, semakin banyak konsumen yang mencari dan memilih produk halal. Bagi produsen atau pelaku usaha, memperoleh sertifikat halal menjadi suatu keharusan untuk menjamin kehalalan produk yang dihasilkan dan memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin sadar akan halal. (***)

HAIKAL HASSAN MENJABAT KEPALA BPJPH



Haikal Hassan alias Babe Haikal resmi dilantik Presiden Prabowo Subianto.

Haikal Hassan alias Babe Haikal resmi dilantik Presiden Prabowo Subianto sebagai Kepala Badan Jaminan Penyelenggara Produk Halal di Istana Kepresidenan, Selasa (22/10).

Haikal telah mengucapkan sumpah jabatan di hadapan Prabowo. Dalam bertugas Ia didampingi oleh mantan Sekjen PBB (Partai Bulan Bintang) Arfiansyah Noor yang juga dilantik sebagai Wakil Kepala Badan Jaminan Penyelenggara Produk Halal.

Haikal Hassan dilantik sebagai Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan Keputusan Presiden RI Nomor 74/M Tahun 2024 tentang Pengangkatan Kepala dan Wakil Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

"Menimbang dan seterusnya mengingat dan seterusnya memutuskan menetapkan dan seterusnya kesatu mengangkat Haikal Hassan sebagai Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan Arfiansyah Noor sebagai Wakil Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal," saat pembacaan Keppres oleh Deputy bidang administrasi Aparatur Kementerian Sekretariat Negara.

"Dan kepada yang bersangkutan diberikan hak keuangan dan administrasi setingkat menteri kedua dan seterusnya ditetapkan di Jakarta pada tanggal 21 Oktober 2024 Presiden Republik Indonesia Prabowo Subianto," tambahnya.

BPJPH dibentuk pada Oktober 2017 berdasarkan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang disahkan oleh Presiden RI Susilo Bambang Yudhoyono pada tanggal 17 Oktober 2014. UU tersebut menyatakan bahwa BPJPH harus dibentuk paling lambat 3 (tiga) tahun terhitung sejak Undang-Undang JPH diundangkan.

Haikal yang akrab disapa Babeh Haikal akan segera berkunjung ke instansi terkait untuk berkoordinasi terkait produk halal. "Ada berapa juta per hari yang didaftarkan, dan berapa juta produk-produk yang masuk ke dalam mulut kita harus kita teliti, harus kita amati," jelasnya.

Dia menekankan sertifikat halal merupakan keharusan untuk menjamin produk halal. Dalam hal ini meliputi Makanan, minuman, kosmetik, obat, dan semuanya. Bahkan fesyen. "Bahkan yang melekat di badan. Itu yang akan kita teliti, kita amati, kita uji laboratorium, bahwa itu harus halal toy-yiban. Halal dan baik," ujarnya.

Babe Haikal merupakan sosok kelahiran Jakarta pada 21 Oktober 1968. Dirinya lebih dikenal sebagai pendakwah atau dai dengan logat khas Betawi dan berdasarkan garis keturunannya, dia adalah Ahmad Haikal bin Hasan bin Umar bin Salim bin Ali bin Syekh Ali bin Abdullah Baras.

Selain sebagai pendakwah, dirinya juga aktif sebagai motivator dan pernah bekerja sebagai konsultan sumber daya manusia di perusahaan tambang. Babe Haikal meraih Sarjana (S1) Teknik Informatika di Universitas Budi Luhur. Kemudian, gelar Magister (S2) jurusan Teknik Industri di Institut Teknologi Bandung (ITB).

Sebagai Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Babe Haikal memiliki tugas untuk terus mengencangkan sertifikasi halal kepada para pelaku usaha di Indonesia. Baik pelaku UMKM (usaha mikro, kecil, dan menengah) maupun perusahaan besar sebagai produsen, untuk memastikan bahwa produk memiliki sertifikasi halal.

Hal ini lantaran penduduk mayoritas di Indonesia beragama Islam yang mewajibkan sesuatu yang digunakan atau dikonsumsi adalah halal. Sertifikasi halal merupakan bukti bahwa produk yang beredar telah melalui proses evaluasi dan pengujian untuk memastikan halal sesuai ketentuan yang berlaku.

Adapun produk yang dapat disertifikasi halal diantaranya produk pangan, obat-obatan, kosmetik, barang gunaan. Sertifikat halal ini melibatkan 3 lembaga, yakni BPJPH, LPH seperti LPPOM, dan MUI. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bertugas sebagai penyelenggara jaminan produk halal. Selain itu, sertifikat halal juga menjadi kunci penting yang dapat mendorong Indonesia sebagai pusat hub halal dunia.

Saat ini, kondisi persaingan global untuk menjadi hub halal dunia semakin sengit, dengan tidak hanya negara-negara mayoritas muslim seperti Indonesia dan Malaysia yang berlomba-lomba menjadi hub halal dunia, namun juga negara seperti Thailand turut serta ingin menjadi hub halal dunia.

Melalui kepemimpinan Babe Haikal sebagai Kepala BPJPH yang baru diharapkan semakin banyak pelaku usaha yang memiliki sertifikat halal, sekaligus juga mampu mewujudkan Indonesia sebagai hub halal dunia. (***)

LPPOM RAIH PENGHARGAAN INDONESIA LOGISTICS AWARDS 2024



LPPOM raih penghargaan Indonesia Logistik Award (ILA) 2024.

LPPOM raih penghargaan Indonesia Logistik Award (ILA) 2024 untuk kategori *supporting institution* yang dinilai berdasarkan popularitas, inovasi, dan manfaat layanan. LPPOM dinilai mampu mendorong percepatan perusahaan logistik dalam memperoleh sertifikasi halal.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) meraih penghargaan Indonesia Logistik Award (ILA) 2024 yang diselenggarakan oleh Supply Chain Indonesia yang merupakan lembaga penelitian, konsultasi, dan pelatihan. Piagam penghargaan diserahkan oleh Founder & CEO Supply Chain Indonesia (SCI), Setijadi, kepada Direktur Strategi dan Operasional LPPOM, Sumunar Jati, pada 10 Oktober 2024 di Hotel Horison, Jakarta.

Setijadi, mengatakan bahwa ILA merupakan bentuk apresiasi bergengsi nasional kepada individu, perusahaan, dan institusi yang menunjukkan prestasi dan kinerja yang unggul serta berkontribusi penting dalam perkembangan logistik nasional. Proses pemeriksaannya dilakukan selama kurang lebih 3,5 bulan

"Atas dasar penilaian dari sembilan dewan juri, diharapkan bisa memberikan objektivitas atas penghargaan ini.

Kami juga berharap ajang ini dapat memberikan manfaat untuk kita bersama, khususnya memotivasi pertumbuhan sektor logistik di Indonesia," terang Setijadi.

Dalam penganugerahan ini, LPPOM meraih kategori *supporting institution* yang dinilai berdasarkan popularitas, inovasi, dan manfaat produk/layanan. LPPOM dianggap mampu mendorong percepatan perusahaan logistik dalam memperoleh sertifikasi halal. Dengan adanya sertifikat halal pada jasa logistik akan membuka keran-keran pasar baru, baik skala nasional maupun global.

Dengan diraihnya penganugerahan ILA 2024 menjadi salah satu bukti konkret komitmen LPPOM yang senantiasa memberikan pelayanan terbaik bagi seluruh perusahaan, termasuk jasa logistik. Hal ini ditunjukkan dengan semakin cepatnya waktu proses pemeriksaan berdasarkan data Sihalal pada 16 September 2024, yaitu dengan rata-rata 7 hari kerja (data Agustus 2024), dibandingkan tahun sebelumnya selama 18 hari kerja (2023).

Selain itu, capaian jumlah perusahaan bersertifikasi halal melalui pemeriksaan yang dilakukan LPPOM men-

capai 8.614 perusahaan dalam kurun waktu Januari sampai September 2024. Sementara data perusahaan logistik bersertifikasi halal yang menjadi klien LPPOM sejak 2022 hingga September 2024 mencapai 620 perusahaan.

"Tentu ini merupakan capaian yang sangat baik. Hal ini selaras dengan arahan pemerintah, khususnya dalam mewujudkan implementasi Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 dan cita-cita Indonesia sebagai pusat halal dunia," jelas Sumunar.

Seperti yang telah diketahui bersama, pemerintah telah memberlakukan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Aturan ini menyebutkan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, termasuk lingkup jasa. Sertifikat halal untuk jasa yang dimaksud juga tertuang dalam Peraturan Pemerintah (PP) 39 Tahun 2021 dalam Pasal 135 meliputi layanan usaha terkait dengan penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, dan penyajian.

Sementara yang dimaksud dengan logistik halal adalah proses penanganan arus bahan atau produk melalui rantai pasokan yang sesuai dengan standar halal dan syari'ah, sehingga bebas dari najis yang dapat mengontaminasi bahan/produk halal. Ruang lingkup logistik di antaranya mencakup penyimpanan dan pendistribusian.

"Sertifikasi halal bagi jasa logistik menjadi jaminan agar produk halal tetap terjaga kehalalannya selama proses penyimpanan dan distribusi. Dengan adanya sertifikasi halal pada logistik, *traceability* jalur distribusi, transportasi, dan penyimpanan menjadi mudah dikelola dengan baik oleh pelaku usaha," jelas Sumunar.



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