



LPPOM
Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 171/2024 • JANUARI - FEBRUARI TH. 2025

Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE

36TH

LPPOM

PROFESSIONAL TRUSTWORTHY

MENYOAL KEHALALAN MAKANAN DARI LUAR NEGERI

36 TAHUN LPPOM BERDIKARI,
LANGKAH AWAL MENUJU
VISI BESAR

KUATKAN AKIDAH,
SAMBUT RAMADHAN

MERAIH PASAR
PRODUK HALAL MELALUI
HAMZAH WASHAL

COKELAT DUBAI, BAGAIMANA TITIK KRITIS KEHALALANNYA?
Naomi Carissa Intaqta | Auditor LPPOM



9 770852 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu 3.5

Pembersih Kewanitaan Natural

Perlindungan *optimal*,
Bikin pede *maksimal*

Lawan gatal & bau*



pH Balanced
Formula



Dermatologically
Tested





New Jeans

OH MY GOOD! IT'S INDOMIE



NEW!



맛있다

KOREAN RAMYEON
SERIES

Indofood
LAMBAANG MAKANAN BERMUTU





WAWANCARA KHUSUS KH MA'RUF AMIN:

TENTANG POLITIK KYAI DAN SERTIFIKASI HALAL

Alhamdulillah, beberapa waktu lalu majalah *Jurnal Halal* berkesempatan melakukan wawancara khusus dengan Wakil Presiden RI ke-13, Prof. Dr. KH. Ma'ruf Amin. Wawancara yang berlangsung selama kurang lebih 50 menit itu membahas tentang kegiatan Pak Kyai setelah purna tugas sebagai Wapres, serta pemikiran-pemikiran beliau tentang sertifikat halal.

Di awal perbincangan yang berlangsung akrab di kediaman beliau di kawasan Depok, Jawa Barat, Pak kyai menjelaskan kesibukan beliau setelah tidak lagi menjabat sebagai Wapres, mulai dari aktifitas di pondok pesantren, serta pemikiran tentang pentingnya politik kyai yang harus mewarnai dalam proses pengelolaan pemerintahan saat ini dan di masa depan.

Selain itu, tentu saja tentang bagaimana strategi Indonesia di bidang produk halal agar Indonesia bisa menjadi Pusat Halal Dunia, sesuatu yang seringkali beliau sampaikan dalam berbagai kesempatan. Wawancara lengkap dengan Prof. Dr. KH. Ma'ruf Amin dapat disimak di *Jurnal Halal* edisi kali ini.

Selain wawancara khusus dengan Pak Kyai, topik lain yang tak kalah menarik adalah tentang fenomena masuknya produk makanan dan minuman dari luar negeri ke Indonesia, baik melalui jalur importir resmi, lewat jasa titipan maupun produk yang masuk secara melawan hukum alias ilegal.

Produk makanan dan minuman dari luar negeri ini patut dicermati keamanan pangan dan kehalalannya. Mengingat sampai saat ini masih banyak produk yang tidak secara jelas memberikan informasi tentang kehalalan dan komposisi bahan makanan di dalamnya.

Ketentuan tentang wajib halal untuk produk yang beredar di Indonesia secara tegas telah diatur di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, terutama pada Pasal 4 yang menegaskan bahwa produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal.

Melalui media ini, kita mengimbau masyarakat konsumen dan pelaku usaha untuk senantiasa memperhatikan aspek kehalalan. Halal tidak hanya terkait dengan agama, namun juga menyangkut aspek keamanan pangan, sebagai bukti ketaatan terhadap regulasi dan keberpihakan terhadap pelaku usaha di dalam negeri. (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)

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 INTAQT, 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

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

- Mengapa Jasa Ritel Perlu Mendapatkan Sertifikat Halal?
- Kendala Sertifikasi Halal di Bisnis Ritel
- Bolehkah Perusahaan Ritel Bersertifikat Halal Menjual Produk Haram?

08

KONSULTASI

- Apa Manfaat Sertifikasi Halal Bagi Pemerintah, Pelaku Usaha, dan Masyarakat?

10

FOKUS

Menyoal Kehalalan Makanan dari Luar Negeri

14

WAWANCARA KHUSUS

"Meraih Pasar Produk Halal Melalui Hamzah Washal"

18

LIPUTAN KHUSUS

36 Tahun LPPOM Berdikari, Langkah Awal Menuju Visi Besar

22

LIFESTYLE

Melancong ke Luar Negeri, Inilah Cara Mudah Kenali Produk Halal

26

TAUSIYAH

Kuatkan Akidah, Sambut Ramadhan

28

BEDAH PRODUK

Cokelat Dubai, Bagaimana Titik Kritis Kehalalannya?

31

RISTEK

Mengulas Titik Kritis Kehalalan dan Keamanan Pangan *Meltique Beef*: Wagyu Artifisial yang Ekonomis

36

TOKOH

Al-Battani, Ilmuwan Muslim Penemu Rumus Trigonometri

38

RAGAM BERITA

- LPPOM Jelaskan Temuan AI Pendeteksi Kulit Hewan di World Halal Summit 2024
- LPPOM Raih Penghargaan Best NGO Initiative di Indonesia Corporate Sustainability Award 2024
- BPJPH: Sertifikasi Halal Melindungi Umk Dalam Negeri
- Nilai Ekspor Produk Halal Indonesia Capai Rp673,90 Triliun

Untuk berlangganan dapat menghubungi:

JurnalHalal
HALAL IS MY LIFE

Gedung Global Halal Centre
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





MENGAPA JASA RITEL PERLU MENDAPATKAN SERTIFIKAT HALAL?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Melalui media *Jurnal Halal*, kami mohon penjelasan mengenai pentingnya sertifikasi halal untuk jasa ritel. Mengapa sertifikasi halal di bidang ini dianggap penting?

Demikian pertanyaan kami, terima kasih atas jawabannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ibu Wei Wei
Bogor, Jawa Barat

JAWABAN:

Alaikumsalam wr. wb.

Sertifikasi halal pada jasa ritel memiliki sejumlah manfaat. Pertama, sebagai jaminan kehalalan sepanjang rantai pa-

sok. Produk yang telah melalui proses produksi di pabrik masih memiliki potensi kontaminasi. Risiko kontaminasi dapat terjadi pada setiap tahapan distribusi, mulai dari penerimaan barang di gudang ritel hingga penempatan produk di rak pajangan. Oleh karena itu, sertifikasi halal bagi jasa ritel menjadi sangat penting untuk memastikan bahwa kehalalan produk terjaga sepanjang rantai pasok.

Manfaat berikutnya sebagai kepatuhan terhadap regulasi dan perlindungan konsumen. Pemerintah Indonesia telah menetapkan regulasi yang mewajibkan sertifikasi halal tidak hanya untuk produk, tetapi juga untuk jasa yang berhubungan dengan produk halal, termasuk jasa penjualan ritel. Ketentuan ini bertujuan untuk melindungi hak-hak konsumen, khususnya umat Muslim, agar dapat mengonsumsi produk yang benar-benar halal dan sesuai dengan syariat Islam. *(Redaksi)*

KENDALA SERTIFIKASI HALAL DI BISNIS RITEL

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Mohon penjelasannya, apa saja yang harus dipersiapkan untuk dapat mengajukan sertifikasi halal di bisnis ritel? Apa saja kendala yang mungkin dihadapi?

Terima kasih atas jawabannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ibu Zia
Jakarta Timur

JAWABAN:

*Alaikumsalam wr. wb.*Salah satu kendala yang sering dihadapi oleh perusahaan ritel dalam proses sertifikasi halal adalah kurangnya persiapan yang matang. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam mengenai persyaratan sertifikasi halal merupakan hal yang penting.

Setiap perusahaan, dengan proses bisnis yang unik, memiliki titik kritis kehalalan yang berbeda-beda. Oleh karena itu, diperlukan tim khusus yang bertanggung jawab untuk mempersiapkan semua persyaratan yang dibutuhkan dalam proses sertifikasi.

Untuk memastikan kelancaran proses sertifikasi halal, beberapa hal penting yang perlu diperhatikan adalah:

- Pemahaman terhadap persyaratan sertifikasi halal: Setiap perusahaan perlu mempelajari secara detail persyaratan sertifikasi halal yang berlaku, termasuk identifikasi titik kritis kehalalan dalam proses bisnisnya serta memahami kriteria sistem jaminan produk halal.
- Dukungan penuh dari manajemen: Manajemen perusahaan harus memberikan dukungan penuh terhadap upaya sertifikasi halal, baik dalam hal sumber daya maupun implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).
- Pembentukan tim manajemen halal: Pembentukan tim manajemen halal yang terdiri dari berbagai departemen terkait akan sangat membantu dalam mengoordinasikan dan melaksanakan kegiatan persiapan sertifikasi halal.

Dengan persiapan yang matang, perusahaan ritel dapat menghindari kesalahan-kesalahan umum yang sering terjadi, seperti kurangnya pemahaman terhadap SJPH, yang dapat menyebabkan kesalahan dalam implementasi sistem jaminan produk halal. Atau, dokumen yang tidak lengkap dan tidak valid, serta kurangnya komitmen dari manajemen. Kurangnya dukungan dari manajemen dapat menghambat kelancaran proses sertifikasi.

Persiapan yang matang merupakan kunci keberhasilan dalam proses sertifikasi halal. Dengan memahami persyaratan, melibatkan tim yang kompeten, dan mendapatkan dukungan penuh dari manajemen, perusahaan ritel dapat memastikan bahwa produk yang dijualnya benar-benar halal dan memenuhi standar yang ditetapkan. (Redaksi)

BOLEHKAN PERUSAHAAN RITEL BERSERTIFIKAT HALAL MENJUAL PRODUK HARAM?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Suatu ketika saya melihat di sebuah toko yang sudah bersertifikat halal masih menjual produk yang tidak halal, seperti minuman beralkohol. Mohon penjelasan, apakah hal ini diperbolehkan?

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ibu Laila Aziah
Jakarta Selatan

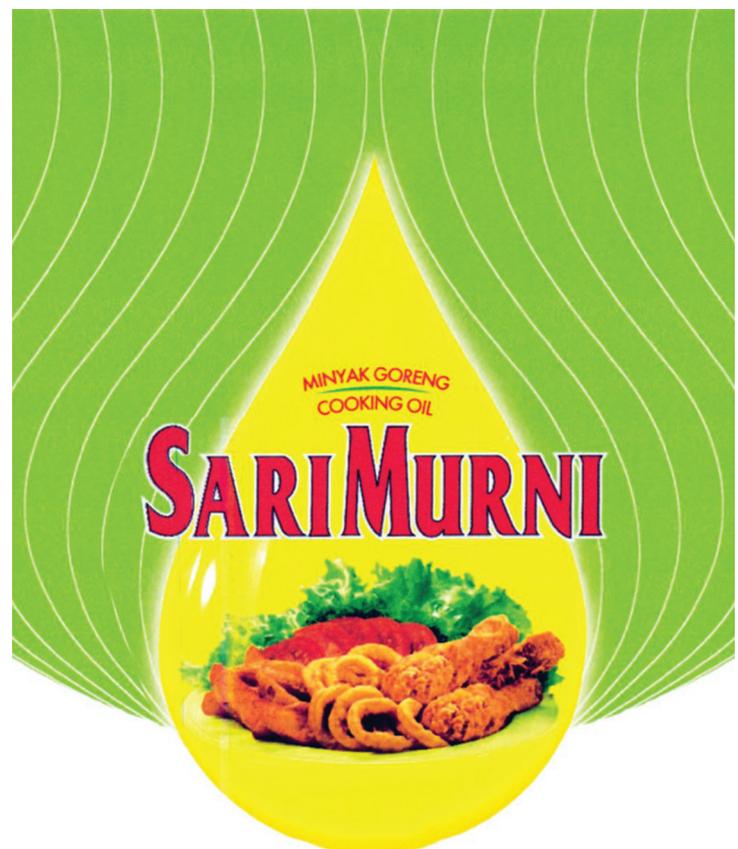
JAWABAN:

Alaikumsalam wr. wb.

Sertifikasi halal yang diberikan kepada suatu toko ritel atau supermarket umumnya berlaku untuk sistem manajemen halal yang diterapkan pada perusahaan tersebut. Artinya, sertifikasi ini menjamin bahwa toko telah memiliki prosedur yang terstruktur untuk menjaga kehalalan produk yang dijual, mulai dari penerimaan barang, penyimpanan, hingga penempatan produk di rak pajangan.

Tanggung jawab utama untuk menjaga kehalalan produk terletak pada perusahaan ritel. Perusahaan harus mengimplementasikan SJPH dan memastikan bahwa semua karyawan memahami dan melaksanakan prosedur yang telah ditetapkan.

Adapun terkait keberadaan produk non-halal di toko bersertifikat halal tidak membatalkan sertifikatnya. Yang penting, toko tersebut telah memiliki sistem yang baik untuk menjaga agar produk halal tetap halal dan tidak tercampur dengan yang non-halal. (Redaksi)



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



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

APA MANFAAT SERTIFIKASI HALAL BAGI PEMERINTAH, PELAKU USAHA, DAN MASYARAKAT?

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sertifikasi halal di Indonesia telah lama menjadi perbincangan hangat di masyarakat. Label halal yang semula bersifat suka rela yang ditangani oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) kini bahkan menjadi kewajiban yang kebijakannya ditangani oleh pemerintah. Artinya, untuk seluruh produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal.

Sebagai pelaku usaha kecil di bidang makanan, saya ingin mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat sertifikasi halal. Apa manfaat atau keuntungan sertifikasi halal sehingga pemerintah merasa perlu mengeluarkan aturan tentang wajib

sertifikasi halal? Jika tujuannya untuk melindungi konsumen muslim, bukankah produk yang beredar di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, sudah tentu produknya halal? Apa pula manfaat sertifikasi halal bagi pemerintah dan pelaku usaha?

Demikian pertanyaan ini kami sampaikan. Terima kasih atas jawaban dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dimas Prayoga
Batam, Kepulauan Riau

JAWABAN:

Alaikumsalam Wr. Wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang disampaikan oleh Pak Dimas dari Batam. Benar bahwa pemerintah melalui Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014, dan peraturan pemerintah No. 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, telah menetapkan bahwa seluruh pro-

Adapun tujuan dari diberlakukannya ketentuan wajib halal tersebut antara lain untuk memberikan kenyamanan dan keamanan bagi konsumen muslim agar terhindar dari mengonsumsi produk yang tidak jelas kehalalannya.

duk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Adapun tujuan dari diberlakukannya ketentuan wajib halal tersebut antara lain untuk memberikan kenyamanan dan keamanan bagi konsumen muslim agar terhindar dari mengonsumsi produk yang tidak jelas kehalalannya. Pemerintah, sesuai amanat konstitusi tentu berkewajiban memberikan perlindungan kepada seluruh warga negara untuk melaksanakan agama dan keyakinannya.

Apakah di Indonesia dengan mayoritas penduduknya beragama Islam dapat memastikan produk yang diperdagangkan terjamin halal, seperti yang Anda sampaikan? Belum tentu. Teknologi, termasuk di bidang pangan, telah berkembang sangat cepat. Proses produksi makanan dan minuman sangat mungkin bercampur dengan berbagai bahan tambahan dan bahan penolong yang sebagian besar berasal dari produk impor dari negara-negara yang penduduknya bukan beragama Islam.

Oleh karena itu, kehalalan bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, hingga proses produksi harus terjamin kehalalannya. Atas dasar itu, maka keberadaan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga resmi menjadi sangat penting agar konsumen merasa nyaman.

Secara umum, sertifikasi halal tentu memberikan banyak manfaat. Bagi

pemerintah, selain sebagai pelaksanaan amanat Undang-Undang, sertifikasi halal diharapkan dapat memacu pertumbuhan ekonomi. Dengan semakin banyaknya produsen dalam negeri yang telah bersertifikat halal, maka akan semakin mudah bagi pemerintah untuk merebut pasar halal di tingkat global yang pada gilirannya meningkatkan devisa negara.

Menurut data dari *State of Global Islamic Report*, hingga akhir 2024 konsumsi produk halal khusus untuk makanan dan minuman saja diperkirakan mencapai US\$ 1,38 triliun. Sedangkan Indonesia sendiri menjadi konsumen yang cukup besar dalam industri makanan halal dunia dengan angka transaksi mencapai USD 173 juta.

Peluang pasar halal dunia tersebut harus bisa dimanfaatkan oleh pelaku

usaha Indonesia. Oleh karena itu, pemerintah mengeluarkan berbagai kebijakan yang mendukung para pelaku industri untuk segera mengurus sertifikasi halal dan meningkatkan kualitas produk agar dapat merebut potensi tersebut, yang dampaknya tentu mempercepat pertumbuhan ekonomi nasional.

Sejauh ini, produk makanan halal Indonesia telah diekspor ke berbagai negara, khususnya di kawasan Timur Tengah dan Asia Tenggara. Untuk meningkatkan nilai ekspor tersebut, maka produk yang tidak hanya memenuhi standar kualitas namun juga terjamin kehalalannya harus diperbanyak.

Dengan demikian, maka sertifikasi halal tidak hanya bermanfaat bagi pemerintah/negara, namun juga bagi pelaku usaha, karena mereka dapat memperluas akses pasar di luar negeri. Melalui perluasan pasar, pelaku usaha dapat meningkatkan skala bisnis di pasar internasional, sekaligus ikut andil dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia secara keseluruhan.

Demikian yang dapat kami sampaikan tentang manfaat sertifikat halal secara umum, baik bagi pemerintah, pelaku usaha dan masyarakat. Manfaat lainnya tentu masih banyak, dan tiap-tiap orang, baik pelaku usaha maupun konsumen, punya pengalamannya sendiri. Semoga menjawab pertanyaan Anda. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.





MENYOAL KEHALALAN MAKANAN DARI LUAR NEGERI

Produk makanan dan minuman dari luar negeri semakin deras masuk ke Indonesia. Selain masuk secara resmi melalui importir, produk-produk tersebut juga bisa beredar di dalam negeri melalui jasa titipan (jastip) bahkan lewat jalur selundupan. Konsumen wajib mewaspadaai keamanan pangan dan kehalalannya.

Anda suka membeli makanan atau minuman dari luar negeri melalui perantara jasa titipan (jastip)? Jika iya, ada beberapa aspek yang harus diwaspadai, terutama terkait dengan keamanan pangan dan kehalalannya. Sebab, sebagaimana lazimnya produk dari luar negeri, kita tidak bisa memastikan apakah produk yang akan dikonsumsi benar-benar terjamin kehalalannya. Begitu juga dari aspek keamanan pangannya.

Jasa titipan atau yang lazim disebut jastip merupakan kegiatan yang dilakukan oleh orang yang sedang bepergian ke luar negeri dan membuka jasa pembelian barang untuk orang lain. Biasanya barang yang dititipbelikan berupa produk yang sedang viral di sebuah negara, baik berupa makanan/minuman maupun produk lain seperti cinderamata. Adapun makanan dan minuman yang sering ditransaksikan lewat jastip dan harus dicermati antara lain produk keju dan olahan susu, cokelat dan permen, serta aneka minuman.

MARAKNYA JASTIP PRODUK LUAR NEGERI

Dalam beberapa tahun terakhir, jasa titipan makanan dan minuman dari luar negeri semakin merebak seiring dengan meluasnya informasi aneka produk dari negara lain, termasuk makanan dan minuman, yang cukup menggoda.

Namun, di balik geliat maraknya jastip tersebut, belum dibarengi dengan meningkatnya pemahaman masyarakat akan pentingnya informasi kehalalan produk. Akibatnya, besar risiko konsumen muslim membeli produk yang ternyata mengandung bahan haram.

Meski skala usahanya relatif kecil karena dikelola secara perorangan, bisnis jasa titipan ini tak luput dari perhatian pemerintah. Melalui Kementerian Perdagangan, pemerintah menegaskan bahwa makanan dan minuman melalui jastip yang berasal dari luar negeri yang tidak memiliki sertifikasi halal dari Pemerintah Indonesia tidak boleh diperjualbelikan.

Kebijakan tersebut, seperti diwartakan *Liputan6.com*, dimaksudkan untuk menegakkan keadilan bagi pelaku usaha di dalam negeri, termasuk bagi UMKM. "Pasalnya, mereka saja wajib memiliki sertifikasi halal maka produk dari luar negeri juga harus ada sertifikasi halalnya," kata Menteri Perdagangan (2019-2024) Zulkifli Hasan dalam sambutannya di acara penyerahan sertifikasi halal di gedung Direktorat Standardisasi dan Pengendalian Mutu, Jakarta Timur, pertengahan 2024 lalu.

Ketentuan wajib halal untuk produk yang beredar di Indonesia secara tegas diatur dalam Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, yang pada Pasal 2 dinyatakan bahwa seluruh produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Adapun produk, menurut Pasal 1 undang-undang tersebut, adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan jasa meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, penge-

masan, pendistribusian, penjualan, dan/atau penyajian.

Produk impor yang diperoleh melalui jasa layanan titipan atau jastip termasuk dalam kategori tersebut. Adapun penahapan wajib sertifikasi halal produk impor atau berasal dari luar negeri, berdasarkan pada Pasal 160 dalam PP No. 42, berakhir pada 17 Oktober 2026. Pelanggaran terhadap regulasi tersebut dapat dikenai sanksi administratif berupa peringatan tertulis, denda administrative, pencabutan sertifikat halal, dan penarikan barang dari peredaran.

WASPADAI BARANG SELUNDUPAN

Selain melalui jalur jastip, masuknya produk makanan/minuman dari luar negeri yang harus diwaspadai adalah peredaran via jalur ilegal. Meski sulit dideteksi, masuknya produk makanan luar negeri melalui jalur ini cukup meresahkan. Sebab, selain membahayakan konsumen, produk yang peredarannya tidak resmi ini juga tidak terjamin kehalalannya.

Sepanjang tahun 2024 lalu, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengamankan 76.420 makanan dari China yang masuk ke Indonesia secara illegal. Puluhan ribu produk illegal tersebut telah memicu keracunan di berbagai wilayah di Indonesia, hingga

pemerintah menetapkan Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLBKP). Kasus keracunan pangan antara lain terjadi di Bogor, Klaten, Lombok, hingga Mamuju, Sulawesi Tenggara. Produk asal China tersebut ternyata juga tidak memiliki sertifikat halal.

Pegiat perlindungan konsumen, Sularsi menegaskan, pihaknya mendukung pemerintah untuk mengambil tindakan tegas bagi para pelaku impor ilegal. Alasannya, kata Sularsi, tidak sedikit produk makanan dan minuman asal luar negeri tidak sesuai ketentuan sehingga membahayakan konsumen.

Oleh karena itu, Sularsi, pengurus Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) sejak 2018-2023 itu mewanti-wanti agar masyarakat tidak membeli produk pangan yang masuk ke Indonesia secara tidak legal. "Pastikan bahwa produk makanan yang kita beli adalah produk legal, teregistrasi dan ada izin edar dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) serta bersertifikat halal," ujarnya kepada *Jurnal Halal*.

Sularsi menambahkan, tulisan kode registrasi ML (Makanan Luar Negeri) menandakan bahwa importir atau agen bertanggung jawab atas keamanan pangan yang masuk dan beredar di wilayah hukum Indonesia, maka pencantuman label dalam Bahasa Indonesia adalah wajib. Hal ini sangat penting bagi konsumen karena label adalah sumber informasi bagi konsu-



men untuk mengetahui kandungan produk, termasuk unsur bahan halal atau tidak, serta tanggal produksi dan kedaluwarsa.

TITIK KRITIS KEHALALAN PRODUK IMPOR

Meski begitu, produk halal lebih dari sekadar label. Kehalalannya melibatkan seluruh rantai produksi, mulai dari bahan baku hingga distribusi. Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menekankan bahwa titik kritis kehalalan terletak pada tiga aspek utama, yakni bahan baku, proses produksi, dan fasilitas produksi.

Bahan baku harus berasal dari sumber yang halal, sedangkan proses produksi wajib bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis. Sementara fasilitas produksi harus memenuhi kriteria halal untuk mencegah kontaminasi silang.

Adapun tantangan terbesar dalam produk impor adalah mencegah kontaminasi silang antara produk halal dan non-halal. Banyak fasilitas produksi di luar negeri menangani kedua jenis produk tersebut untuk memenuhi kebutuhan pasar global. Oleh karena itu, pelaku usaha wajib mengidentifikasi bahan baku dan aktivitas produksi yang berpotensi memengaruhi status kehalalan produk.

Pastikan bahwa produk makanan yang kita beli adalah produk legal, teregistrasi dan ada izin edar dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) serta bersertifikat halal.

Auditor halal bertanggung jawab untuk memverifikasi bahwa pelaku usaha mematuhi kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yang mencakup komitmen dan tanggung jawab manajemen, bahan baku, proses produk halal, produk akhir, serta pemantauan dan evaluasi. "Proses audit ini bertujuan memastikan bahwa implementasi di lapangan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan," jelas Muti.

JALUR IMPORTIR RESMI

Bagaimana dengan produk makanan dan minuman dari luar negeri yang masuk melalui jalur importir resmi? Sesuai namanya, produk makanan dan minuman dari luar yang masuk melalui jalur res-

mi relatif lebih aman. Sebab, beberapa instansi yang terkait dengan hal tersebut tentu dapat melakukan pengecekan dan pengendalian sesuai tugas masing-masing. Ada Kementerian Perdagangan, Bea dan Cukai, Badan Karantina Kementerian Pertanian, hingga BPOM.

Meski begitu, Muti menegaskan pentingnya memastikan kehalalan produk. Langkah pertama adalah memeriksa logo halal pada kemasan.

Selain memeriksa kemasan, masyarakat juga dapat mengecek status sertifikasi halal melalui situs resmi LPPOM (www.halalmui.org) atau Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Dengan memasukkan nama produk di kolom pencarian, masyarakat bisa mendapatkan informasi lengkap mengenai sertifikat halal, termasuk nama distributor atau *outlet* resmi. Dengan langkah ini, konsumen dapat lebih yakin memilih produk yang memenuhi standar halal.

REFERENSI:

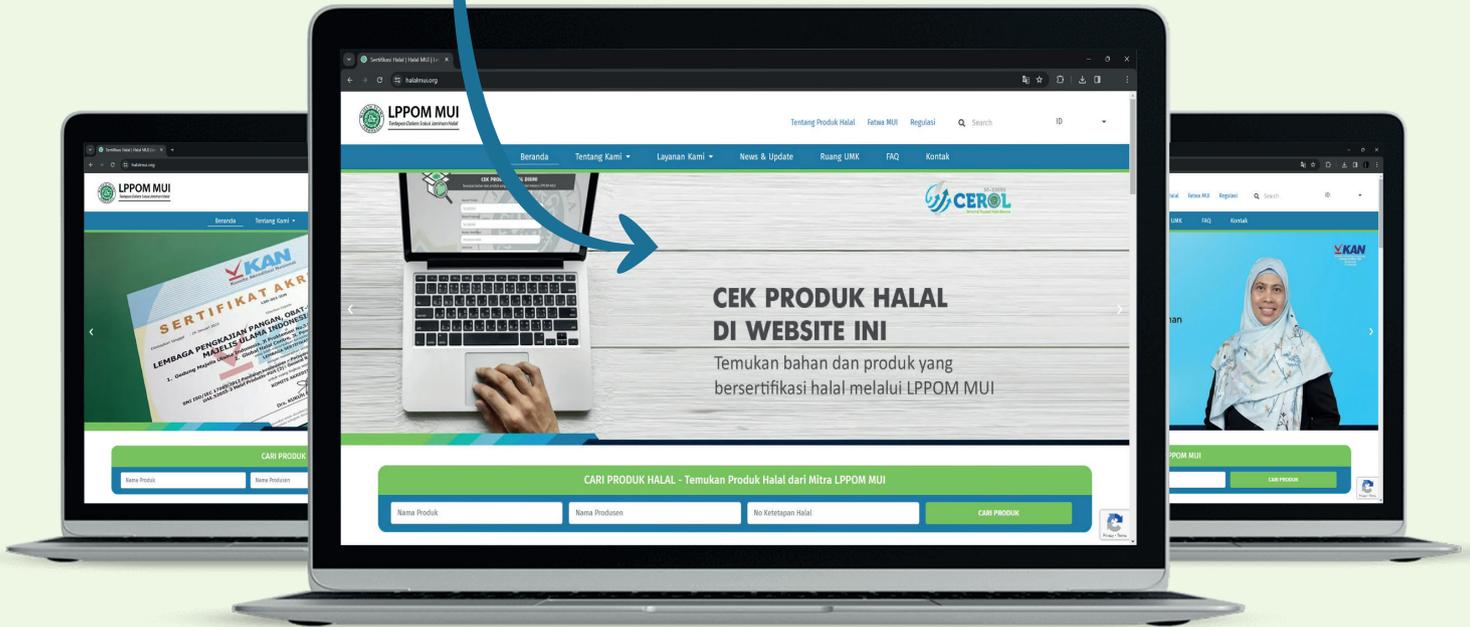
Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Utami et al., "Halal Risk Mitigation Strategies for MSMEs," *Journal of Contemporary Islamic Studies*, 2024.



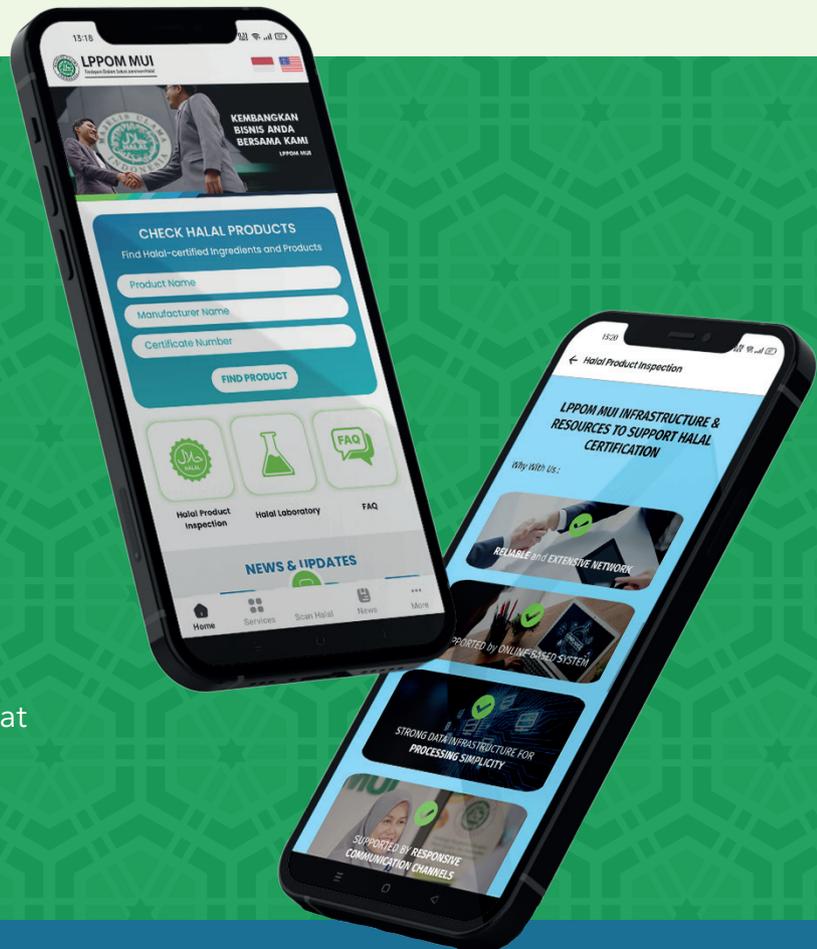
Cek Produk Halal!

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.



AVAILABLE NOW



“MERAIH PASAR PRODUK HALAL MELALUI HAMZAH WASHAL”

PROF. DR. K.H. MA'RUF AMIN,

Wakil Presiden RI ke-13

Setelah memasuki masa purna tugas sebagai Wakil Presiden RI ke-13, kegiatan Prof. Dr. K.H. Ma'ruf Amin justru semakin banyak. Sebagai ulama, beliau harus melanjutkan kegiatan dakwah, menghadiri undangan-undangan ceramah, serta melanjutkan tugas mengurus pesantren yang sudah lama ditinggalkan.

Saat ini, Pak Kiai juga sedang membangun sebuah pesantren di daerah Hambalang, Bogor. Di lahan seluas sekitar 15 hektar itu sudah dibuat akses jalan. Kelak akan dibangun pesantren. Juga masjid yang pembangunannya disponsori oleh pengusaha Chairul Tanjung.

Saat ini Pak Kiai juga masih menjabat sebagai Ketua Dewan Pertimbangan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Telah beberapa kali beliau hadir rapat dengan Pengurus Harian MUI untuk mendorong para pimpinan MUI untuk lebih aktif lagi meningkatkan pengabdianya kepada umat.

Di bidang politik, Prof. Dr. K.H. Ma'ruf Amin juga didaulat menjadi Ketua Dewan Syuro PKB (Partai Kebangkitan Bangsa). “Jadi, saat ini saya justru semakin sibuk,” ujar Pak Kiai mengawali perbincangan dengan Farid Mahmud dan Agung Hariyono dari majalah Jurnal Halal.

Jabatan Wakil Presiden bagi Pak Kiai bisa jadi merupakan puncak pengabdian beliau di bidang birokrasi dan pemerintahan. Seperti diketahui, Prof. Dr. K.H. Ma'ruf Amin

sudah aktif di pemerintahan sudah cukup lama, yakni sejak tahun 1971 saat menjadi anggota DPRD DKI Jakarta sampai tahun 1982. Kemudian, tahun 1998 beliau menjadi anggota DPR-RI, lalu menjadi Dewan Pertimbangan Presiden di masa pemerintahan Presiden Soesilo Bambang Yudhoyono, hingga akhirnya menjadi Wakil Presiden RI ke-13 pada tahun 2019-2024.

Di organisasi keagamaan beliau pernah menjadi Ketua Umum MUI, sedangkan di PBNU menjadi Rais Aam. Sebagai ulama yang ahli dibidang ilmu fiqih, beliau memiliki pemahaman dan pemikiran luar biasa di bidang ekonomi syariah dan produk halal. Beliau merupakan tokoh utama dibalik pertumbuhan ekonomi syariah dan produk halal dalam beberapa tahun terakhir ini.

Dalam berbagai kesempatan, baik dalam kapasitasnya sebagai ulama maupun saat menjabat sebagai wakil presiden, Pak Kiai kerap menyuarakan pentingnya membangun sebuah ekosistem halal yang mampu menempatkan Indonesia sebagai Pusat Halal Dunia.

Untuk mengetahui kegiatan beliau setelah purna tugas sebagai Wakil Presiden ke-13, serta pandangan-pandangannya tentang industri halal di Indonesia di pasar global, berikut kutipan wawancara khusus dengan Prof. Dr. K.H. Ma'ruf Amin dengan Jurnal Halal. Wawancara berlangsung selama kurang

lebih 45 menit di kediaman beliau di kawasan Tapos, Kota Depok Jawa Barat, Senin 16 Desember 2024.

BISA DICERITAKAN APA SAJA KEGIATAN PAK KIAI PASCA PURNA TUGAS SEBAGAI WAKIL PRESIDEN?

Sebenarnya setelah ini saya ingin beristirahat karena sudah tua. Namun melihat situasi saat ini saya tidak mungkin berdiam diri, karena banyak tugas yang harus saya jalani. Selain melanjutkan kegiatan dakwah, menghadiri undangan-undangan ceramah, saya juga mengurus pesantren. Saya masih jadi Ketua Dewan Pertimbangan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Saya juga diberi amanat sebagai Ketua Dewan Syuro Partai Kebangkitan Bangsa (PKB). Saya kembali lagi ke dunia politik, setelah tidak menjadi Wapres, saat ini saya justru semakin sibuk.

MENGAPA PAK KIAI TERTARIK KEMBALI DI DUNIA POLITIK?

Saya ingin membangun kembali gerakan politik kiai agar para kiai ini lebih memberikan warna dalam tata kehidupan berbangsa dan bernegara. Pemikiran para kiai harus mewarnai di bidang ekonomi, budaya, pendidikan dan kehidupan sosial lainnya. Jangan sampai *manhaj*-nya jahiliah. Termasuk dalam rangka mengonsumsi produk yang halal. Ini semua diputuskan melalui keputusan politik, contohnya melalui undang-undang. Kebijakan, peraturan dan pelaksanaannya berdasarkan proses politik. Ketika saya diminta kembali ke dunia politik untuk membangun kembali kesadaran politik yang berdasarkan keimanan, berjiwa keagamaan, maka saya masuk ke situ. Kita ingin luruskan agar semuanya berjalan di atas petunjuk *robbani*, petunjuk *llahi*.

SELAMA MEMEGANG AMANAH SEBAGAI WAKIL PRESIDEN, APA SAJA TANTANGAN YANG DIHADAPI DAN HARUS DISELESAIKAN?

Tantangan selama ini, kita masih menghadapi masalah kemiskinan, kesehatan berupa *stunting*, masalah birokrasi yang belum berjalan seperti yang kita harapkan dan sebagainya. Sebagai wapres, saya diminta menangani beberapa bidang, antara lain reformasi birokrasi, penanggulangan kemiskinan, penanganan *stunting*, penyelesaian masalah Papua, serta pengembangan ekonomi syariah.

Khusus di ekonomi syariah fokusnya ada empat, yakni industri keuangan syariah, industri halal, dana sosial islam seperti zakat, infaq dan shadaqah, serta yang ke empat adalah usaha dan pengusaha syariah. Poin ke empat ini menjadi sangat penting, karena ketiga komponen tadi tidak bisa berjalan tanpa peran usaha dan pengusaha syariah. Penggerak seluruh poin itu sebenarnya adalah pengusaha.

Oleh karena itu agar semua ini dapat berjalan, maka secara kelembagaan saya membentuk Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS), yang diketuai oleh presiden, sedangkan wakil presiden sebagai wakil ketua sekaligus Ketua Harian

KNEKS. Adapun sekretarisnya Menteri Keuangan yang anggotanya ada empat Menteri Koordinator dan para menteri. Kemudian membentuk komite yang tersebar di 31 provinsi, namanya Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah (KDEKS) di. Kita juga melakukan gerakan-gerakan melalui berbagai instansi, misalnya asosiasi perbankan dan asuransi.

Khusus untuk produk halal, kita membangun Kawasan Industri Halal (KIH). Ke depan KIH ini juga memperoleh fasilitas seperti halnya Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) sehingga menarik bagi para investor. Kita juga membangun Kawasan Halal Aman dan Sehat (KHAS) yang ada di berbagai provinsi di Indonesia. Selain itu juga memperbesar bank syariah di Indonesia dengan menyatukan bank-bank syariah milik pemerintah menjadi satu bank syariah yang sangat besar, yaitu Bank Syariah Indonesia (BSI). Kita juga membangun lembaga-lembaga keuangan yang sifatnya mikro.

CAPAIANNYA SEJAUH INI BAGAIMANA?

Dari beberapa laporan selalu ada peningkatan. Di industri keuangan syariah, dulu kita tidak dapat peringkat, tapi saat ini kita berada di peringkat tiga. Kemudian untuk produk halal kita juga sudah punya posisi, bahkan di wisata

Khusus di ekonomi syariah fokusnya ada empat, yakni industri keuangan syariah, industri halal, dana sosial islam seperti zakat, infaq dan shadaqah, serta yang ke empat adalah usaha dan pengusaha syariah.

halal kita nomor satu. Kelak di industri kosmetika halal dan *fashion*, kita juga mulai bisa bersaing. Kita sudah menjadi kiblat dunia (di bidang halal dan syariah). Saat ini, kita sedang membangun Menara Syariah di Pantai Indah Kapuk (PIK), Jakarta yang akan menjadi pasar global industri halal dan syariah. Di situ akan ada industri keuangan syariah, pameran halal dan semua ekosistem syariah ada di situ, dalam satu kawasan besar. Industri halal dan syariah Indonesia sudah mulai diminati para investor, seperti dari China, Jepang, Korea, dan dari negara lain.

DALAM BERBAGAI KESEMPATAN, BAIK SEBELUM HINGGA SAAT MENJABAT SEBAGAI WAKIL PRESIDEN, PAK KIAI SERING MENYAMPAIKAN TENTANG PENTINGNYA INDONESIA SEBAGAI PUSAT HALAL DUNIA. APA YANG INGIN DICAPAI DENGAN HAL TERSEBUT?

Seperti yang sering saya sampaikan, kita ini punya potensi yang besar di bidang halal. Tapi kita belum menjadi produsen halal yang besar. Justru produsen halalnya adalah negara lain. Kita sudah menjadi pemberi sertifikat halal terbesar di dunia. Melalui lembaga-lembaga halal di luar negeri yang kita *endorse* di lebih dari 50 negara, kita telah menumbuhkan pasar halal di dunia. Artinya, kita sudah menjadi negara yang memberikan *stempel* halal di dunia, tapi produknya bukan dari kita karena kita belum melakukan langkah-langkah ke situ untuk menjadi produsen halal terbesar. Padahal yang memiliki nilai ekonomi tinggi ini adalah produknya.

Pasar produk halal selama ini dinikmati oleh produsen dari negara lain,

yang bahkan bukan negara Islam seperti Brasil, Australia, Selandia Baru, Korea Selatan, China, dan sebagainya. Kita punya kemampuan untuk itu, cuma belum digerakkan. Oleh karena itu, baik dari jumlah penduduknya yang besar serta dari segi sumber daya yang kita miliki, maka potensi Indonesia menjadi produsen halal di dunia itu memang sudah seharusnya. Kalau ini belum kita gerakkan, artinya kita lalai. Kita sudah menjadi pemberi stempel halal terbesar di dunia. Industri keuangan syariah kita juga sudah mulai naik. Hanya saja, harus ada yang lebih besar untuk menggerakkannya lagi.

KIRA-KIRA SIAPA YANG BISA MENGERAKKAN?

Saya ingin ada lembaga yang memberikan asistensi dan bisa menjadi penghubung, istilah saya adalah sebagai *hamzah washal*, untuk dapat meraih pasar produk halal. *Hamzah washal* itu huruf yang menghubungkan antara kalimat dengan kalimat sehingga membentuk satu kalimat yang indah. Di sini kita membutuhkan pengusaha atau lembaga yang bisa menghubungkan antara produsen dan konsumen untuk bisa meningkatkan pasar halal kita. Peran seperti ini sudah dimainkan oleh Bank Indonesia (BI) yang membina pengusaha yang sukses, kemudian mereka membangun komunitas melalui Indonesia Sharia Economic Festival (ISEF). Peran-peran seperti yang dilakukan oleh BI ini harus kita perbanyak, baik oleh pemerintah maupun swasta. Peran para diaspora kita di luar negeri juga harus kita dorong untuk menggerakkan pasar produk halal di luar negeri. Mereka bisa menjadi *hamzah washal*.

DENGAN CAPAIAN-CAPAIAN YANG ADA SERTA BEBERAPA KENDALA YANG KITA

HADAPI, APAKAH KITA OPTIMIS BISA MENJADI PUSAT HALAL DUNIA?

Saya sangat optimis. Semua *kan* bermula dari nol. Kita dulu mengawalinya dari nol hingga hasilnya seperti sekarang. Dari yang belum ada saja kita bisa adakan, kenapa sesuatu yang sudah ada ini tidak bisa kita tingkatkan? Optimisme ini harus ada. Potensi kita juga sangat besar. Umat Islam Indonesia sangat besar sekali, tinggal dikuatkan pemahaman dan literasinya tentang halal. Potensi alam, sumber daya kita juga sangat besar. Pasar di luar negeri juga besar. Ekspor halal kita sebenarnya sangat besar, hanya saja tidak terkodifikasi sebagai produk halal. Misalnya, minyak sawit, ekspor kita sangat besar tapi tidak tercatat sebagai ekspor produk halal. Sekarang kita bikin kebijakan, semua ekspor produk halal harus terkodifikasi sebagai produk halal. Dengan begitu, nanti akan terlihat seberapa besar ekspor produk halal kita.

Kalau soal sertifikasi halal, saya kira kita sudah sangat maju, apalagi sistem sertifikasi halal kita sudah *mandatory*, bukan lagi *voluntary*. *Nah*, ketentuan wajib halal ini harus dibarengi dengan sanksi agar regulasi tersebut ditaati dan kita punya *law enforcement*. Ini yang belum kita lakukan. Yang *kedua*, soal investasi dan regulasi di bidang industri halal memang masih belum seperti yang kita harapkan. Contohnya, untuk memperoleh status Kawasan Industri Halal (KIH) saja baru bisa keluar, dan itu pun baru ada satu saja. Banyak fasilitas yang dibutuhkan tapi belum didapatkan. Kita ingin ada regulasi yang memberikan rangsangan sehingga orang tertarik dan mau ikut memajukan industri halal.

Sebenarnya, Timur Tengah sangat membutuhkan produk halal dari Indonesia. Demikian juga negara-negara di Afrika. Kita sudah melakukan ekspor produk halal ke negara-negara tersebut, tapi sementara untuk memenuhi kebutuhan warga kita yang ada di luar negeri.

Tantangan yang kita hadapi juga dari kita sendiri. Karena itu, ketika menjelang berakhirnya masa jabatan saya, saya berpikir bahwa kelembagaan tentang syariah dan halal ini jangan bersifat komite yang terkait dengan jabatan presiden atau wakil presiden. Kalau presiden atau wapresnya punya komitmen, tidak masalah. Tapi kalau tidak? Saya usulkan agar kelembagaan KNEKS ini berubah menjadi badan, yaitu Badan Pengembangan Ekonomi Syariah yang berada di dalam lembaga kepresidenan. Kita harapkan badan ini terus menggodok hal-hal yang sifatnya mempercepat proses di bidang syariah dan halal.



BAGAIMANA DENGAN LITERASI MASYARAKAT, BAIK KONSUMEN MAUPUN PRODUSEN. APAKAH PERLU EDUKASI DAN SOSIALISASI YANG LEBIH INTENS LAGI TENTANG HALAL?

Edukasi dan sosialisasi halal seperti yang dilakukan oleh LPPOM selama ini saya kira sudah sangat bagus. Pada awalnya, hanya LPPOM yang melakukan proses sertifikasi sekaligus sosialisasi, karena sifatnya masih *voluntary*. Saat ini sudah banyak yang terlibat di bidang halal, sehingga kegiatan edukasi dan sosialisasi halal bisa dilakukan lebih banyak lagi. Di Kementerian Perindustrian ada juga Indonesia Halal Industry Awards (IHYA). Itu kita dorong agar Kementerian Perindustrian juga memfasilitas industri halal. Ada dua, yakni Kawasan Industri Halal dan Zona Industri Halal. Kita ingin agar industri halal bisa berada di dalam kawasan yang *one stop services*.

BAGAIMANA DENGAN KETERLIBATAN PERGURUAN TINGGI?

Ini juga bagus dalam rangka mengembangkan kesadaran untuk memajukan industri halal di kalangan mahasiswa, baik dari sisi keagamaan maupun dari sisi keilmuan. Dengan bekal yang baik, para mahasiswa kelak bisa menjadi penyelia halal atau menjadi konsultan halal.

BAGAIMANA PANDANGAN PAK KIAI TENTANG MUNCULNYA LEMBAGA PEMERIKSA HALAL (LPH) BARU DI BIDANG SERTIFIKASI HALAL?

Saya kira ini mengikuti perkembangan regulasi dan kebijakan. Sertifikasi halal menjadi sesuatu yang wajib, sehingga dibutuhkan lembaga halal yang cukup banyak. Namun yang kita khawatirkan, (lembaga-lembaga) selain LPPOM kan belum punya pengalaman. Jangan sampai proses pemeriksaannya tidak sesuai dengan standar. Kita berharap dengan pengalamannya LPPOM tetap memegang peran penting. Perumusan standar halal bukan hal sederhana, butuh waktu yang tidak sebentar. Begitu juga dengan standar fatwa yang dikeluarkan oleh MUI. Artinya, baik dari sisi audit halal maupun fatwanya telah kita susun dengan baik, dan ini harus terus menerus disempurnakan.

BAGAIMANA DENGAN FATWA HALAL? MASIH TETAP OLEH KOMISI FATWA MUI ATAU BAGAIMANA?

Sejak awal saya tegaskan bahwa soal halal tidak boleh tidak sama. Kalau tidak sama bisa berbahaya, terjadi *saur manuk* atau bersahut-sahutan. Yang ini bilang halal, yang sana bilang tidak, bisa berbahaya dan bisa menimbulkan kekacauan. Standar halal harus sama, dan yang sudah punya standar adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI).

TERAKHIR, BAGAIMANA PANDANGAN PAK KIAI TENTANG LPPOM?

LPPOM merupakan lembaga pemeriksa halal pertama di Indonesia yang memiliki kemampuan yang sangat baik di bidang halal. Reputasi LPPOM tidak hanya di dalam negeri, tapi juga di luar negeri. LPPOM telah banyak memberikan bimbingan dan asistensi terhadap lembaga-lembaga halal di luar negeri. Semoga ini bisa menjadi bekal bagi LPPOM untuk mengembangkan jaringan pelayanannya di berbagai negara. (***)



36 TAHUN LPPOM BERDIKARI, LANGKAH AWAL MENUJU VISI BESAR

LPPOM memiliki peran melampaui lembaga pemeriksa halal. Memasuki usia ke-36, LPPOM menjelma menjadi simbol dedikasi dan perjuangan untuk memastikan produk yang beredar di masyarakat aman, berkualitas, dan sesuai dengan syariah Islam. Kiprah selama lebih dari tiga dekade ini menjadi inspirasi untuk terus melangkah lebih jauh.



Enam Januari adalah tanggal yang penuh makna bagi LPPOM. Di tanggal inilah, tepat 36 tahun lalu, lembaga ini resmi berdiri dengan misi yang jelas: memajukan industri halal di Indonesia dan menjaga kepercayaan umat. Kini, dengan segala pencapaiannya, LPPOM menjadi lembaga yang tidak hanya diperhitungkan di tingkat nasional, tetapi juga di panggung internasional.

Saat pertama kali didirikan, LPPOM menghadapi tantangan besar. Saat itu, muncul isu besar terkait peluang penggunaan lemak babi di beberapa makanan minuman terkenal. Hal ini menimbulkan gejolak dimasyarakat yang berdampak pada industri pangan nasional. Pemerintah menyerahkan urusan halal ini ke Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Misi awal pembentukan LPPOM adalah memberikan ketenteraman

Regulasi yang dinamis menuntut LPPOM untuk cepat beradaptasi. Untuk menghadapi tantangan ini, sebagai pelopor sertifikasi halal di Indonesia, kita harus mampu terus berinovasi untuk menjaga keunggulan kompetitif, sehingga LPPOM terus menjadi yang terdepan.

kepada umat saat mengonsumsi makanan minuman, dengan memastikan bahwa produk yang beredar memenuhi prinsip kehalalan. Prinsip ini ditegakkan teguh hingga kini, sebagaimana disampaikan oleh Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, "Halal itu zero tolerance, 100%. Jelas, tidak ada kompromi di dalamnya."

Dari perjuangan itu, lahirlah Sistem Jaminan Halal (SJH), sebuah sistem yang kini menjadi fondasi sertifikasi halal di Indonesia. Bahkan, SJH telah diadopsi oleh pemerintah menjadi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan diikuti oleh lembaga sertifikasi halal di luar negeri. LPPOM telah menetapkan standar global dalam industri halal, sebuah pencapaian yang membanggakan.

MENGHADAPI TANTANGAN BARU DENGAN INOVASI

Seiring dengan pemberlakuan regulasi wajib sertifikasi halal bagi seluruh produk di Indonesia, persaingan dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dalam dan luar negeri yang semakin tinggi memberikan banyak perubahan. Selain itu, dinamika regulasi juga menjadi tantangan tersendiri.

"Regulasi yang dinamis menuntut LPPOM untuk cepat beradaptasi. Untuk menghadapi tantangan ini, sebagai pelopor sertifikasi halal di Indonesia, kita harus mampu terus berinovasi untuk menjaga keunggulan kompetitif, sehingga LPPOM terus menjadi yang terdepan," ungkap Muti.

Komitmen LPPOM dalam mendukung pemerintah serta memajukan industri halal di Indonesia dibuktikan

dengan diraihnya penghargaan Indonesia Halal Industry Award (IHYA) 2024 dari Pusat Pemberdayaan Industri Halal (PPIH) Kementerian Perindustrian.

Untuk lebih menunjukkan keberpihakan terhadap ekosistem halal, utamanya para pelaku UKM, LPPOM terus menelurkan inovasi lain seperti Festival Syawal, salah satu program *corporate social responsibility* (CSR). Program ini memiliki dampak ke ribuan pelaku usaha dan turut menggerakkan ekonomi local, sehingga dianugerahi Best NGO Initiative dalam ICSAward 2024 yang digelar PT. Olahkarsa Inovasi Indonesia.

Pendekatan secara lebih intensif kepada sektor logistik yang jarang tersentuh juga terus dilakukan LPPOM, antara lain melalui berbagai kerjasama, seminar, dan workshop sehingga mendapatkan penghargaan Indonesia Logistic Award 2024 dari Supply Chain Indonesia, sebuah lembaga terkemuka di Indonesia dalam bidang rantai pasok. (YN/Zul).



EMPAT PILAR STRATEGI LPPOM

Sebagai lembaga yang telah melewati berbagai fase perkembangan, LPPOM memiliki strategi yang jelas untuk memastikan keberlanjutannya di masa depan. Strategi ini bertumpu pada empat pilar utama.

LAYANAN DAN PROGRAM

LPPOM terus meningkatkan kualitas layanan dan melahirkan berbagai program. Hal ini guna memberikan solusi yang lebih cepat dan efisien bagi pelaku usaha yang ingin mendapatkan sertifikasi halal.

SOSIALISASI DAN EDUKASI HALAL

Edukasi menjadi prioritas utama. LPPOM berkomitmen memberikan pemahaman kepada masyarakat, pelajar, mahasiswa, dan pelaku usaha tentang pentingnya sertifikasi halal, tidak hanya dari aspek agama tetapi juga dari aspek kesehatan dan kualitas produk. Dengan meningkatkan kesadaran ini, diharapkan konsumen lebih selektif dalam memilih produk yang aman dan halal.

PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA (SDM)

Untuk menjawab tantangan industri halal yang terus berkembang, LPPOM fokus pada pengembangan SDM, termasuk auditor halal dan tenaga ahli di bidang terkait. Dengan kapasitas yang lebih baik, LPPOM dapat merespons dinamika pasar dengan lebih cepat dan efektif.

INOVASI PRODUK HALAL

Laboratorium Halal milik LPPOM memainkan peran penting dalam mendukung inovasi produk. Tren seperti makanan berbasis bioteknologi, *plant-based*, vegan, dan produk ramah lingkungan menjadi fokus pengembangan. Selain itu, terobosan terkait uji kehalalan kosmetik, baranggunaan, dan berbagai produk lainnya juga terus ditingkatkan. Hal ini tidak hanya menjawab kebutuhan pasar tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan.

Meski begitu, patut disadari bahwa kesuksesan LPPOM tidak terlepas dari kolaborasi dengan berbagai pihak, mulai dari masyarakat, pemerintah, swasta, perguruan tinggi, hingga organisasi internasional. Sinergi ini memungkinkan LPPOM untuk memperkuat sistem sertifikasi halal dan memastikan standar halal yang digunakan selalu relevan dengan perkembangan zaman dan inovasi industri.

Dengan visi, misi, dan strategi yang telah dirumuskan, LPPOM siap menghadapi tantangan masa depan. Semangat untuk terus berkembang dan memberikan kontribusi terbaik bagi umat menjadi nyala yang tak pernah padam. Mari kita dukung bersama perjalanan LPPOM menuju masa depan yang lebih cerah, menjadikan halal sebagai pondasi utama kehidupan. (***)



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



MELANCONG KE LUAR NEGERI, INILAH CARA MUDAH KENALI PRODUK HALAL

Memilih produk halal di luar negeri masih menjadi tugas tersendiri bagi seorang muslim. Selain ketersediaan produk halal yang terbatas, akses dan informasinya juga belum tersebar secara luas. Oleh karenanya, sebelum melancong ke luar negeri, penting bagi setiap muslim untuk mempersiapkan diri agar kebutuhan konsumsi halal terpenuhi, sehingga perjalanan pun akan lebih menyenangkan.

Melancong ke luar negeri selalu menawarkan pengalaman baru yang menarik, mulai dari mencicipi kuliner lokal hingga menjelajahi budaya yang berbeda. Namun, bagi pelancong Muslim, satu hal penting yang tidak boleh diabaikan adalah memastikan bahwa produk yang dikonsumsi—baik makanan, minuman, maupun barang sehari-hari—memenuhi standar kehalalan. Meski terdengar sederhana, tantangan ini bisa menjadi cukup kompleks di negara-negara dengan populasi Muslim yang kecil atau di destinasi yang kurang memiliki infrastruktur halal memadai.

Beruntung, kemajuan teknologi dan meningkatnya kesadaran global terhadap kebutuhan Muslim traveler kini memudahkan Anda untuk tetap tenang saat bepergian. Mulai dari aplikasi canggih hingga panduan praktis, ada banyak cara yang bisa Anda gunakan untuk memastikan produk halal mudah dikenali, bahkan di tempat-tempat yang tak terduga.

Lantas, bagaimana caranya agar tetap nyaman dan tenang selama bepergian? Berikut adalah beberapa langkah praktis dan sumber terpercaya yang dapat membantu Anda menikmati perjalanan dengan penuh rasa nyaman dan aman.

1. CEK LABEL HALAL DI KEMASAN PRODUK

Langkah pertama yang paling sederhana adalah memeriksa logo halal pada kemasan produk. Banyak negara memiliki badan sertifikasi halal resmi yang mengeluarkan logo halal pada produk makanan atau minuman. Misalnya, di Thailand terdapat logo halal dari *The Central Islamic Council of Thailand (CICOT)*. Sementara di Singapura, logo halal dikeluarkan oleh *Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS)*.

Pastikan Anda mengenali logo halal resmi di negara tujuan Anda sebelum berangkat. Informasi ini bisa didapatkan melalui pencarian sederhana di internet atau dengan bertanya kepada komunitas Muslim setempat. Tips ini juga bisa Anda gunakan dalam memilih produk-produk impor yang masuk ke Indonesia.

2. GUNAKAN APLIKASI HALAL

Kemajuan teknologi memudahkan pelancong Muslim untuk mengenali produk halal melalui aplikasi. Beberapa aplikasi populer seperti *Halal Navi*, *Scan Halal*, atau *Muslim Pro* memungkinkan Anda memindai barcode produk untuk memeriksa status kehalalannya. Selain itu, aplikasi ini juga sering menyertakan daftar restoran halal dan tempat ibadah di negara tujuan. Setiap aplikasi memiliki fitur berbeda, jadi ada baiknya Anda mencoba beberapa aplikasi untuk menemukan yang paling sesuai dengan kebutuhan Anda.

3. CARI INFORMASI SEBELUM BERANGKAT

Persiapan adalah kunci. Sebelum berangkat, luangkan waktu untuk mencari tahu tentang kondisi halal di negara tujuan Anda. Apakah negara tersebut memiliki restoran halal? Apakah hotel tempat Anda menginap menyediakan menu halal?

Beberapa negara telah secara aktif mempromosikan *halal tourism* dan menawarkan berbagai fasilitas ramah Muslim. Sebagai contoh, Thailand memiliki banyak restoran halal di kawasan wisata utama, seperti Bangkok dan Phuket. Jepang juga telah memperkenalkan label halal di beberapa produk dan restoran, terutama di kota-kota besar seperti Tokyo dan Osaka.

Negara-negara lain seperti Malaysia, Singapura, Turki, dan Uni Emirat Arab juga dikenal sebagai destinasi ramah Muslim. Jika Anda ingin lebih nyaman selama bepergian, memilih negara-negara yang mendukung *halal tourism* atau *muslim friendly* bisa menjadi opsi terbaik.

4. BAWA PERBEKALAN DARI INDONESIA

Jika Anda khawatir sulit mendapatkan makanan halal di luar negeri, mem-

bawa perbekalan dari Indonesia bisa menjadi solusi praktis. Pilihan ini sangat membantu, terutama saat bepergian ke negara dengan akses halal yang minim. Bawalah makanan ringan, mi instan halal, atau lauk kering yang tahan lama untuk dikonsumsi selama perjalanan. Namun, pastikan Anda memeriksa peraturan bea cukai negara tujuan terkait pembatasan makanan yang boleh dibawa masuk.

5. CARI RESTORAN DAN HOTEL YANG MENYEDIAKAN MAKANAN HALAL

Ketika menginap di hotel, Anda bisa menanyakan kepada staf hotel, apakah makanan yang disajikan halal. Jangan ragu untuk bertanya tentang bahan-bahan makanan yang digunakan, terutama saat sarapan. Jika hotel tidak menyediakan makanan halal, Anda bisa mencari restoran halal di sekitar hotel melalui aplikasi atau bertanya kepada penduduk setempat.

Sebagian negara memiliki restoran halal yang dikelola oleh komunitas Muslim setempat. Anda bisa mencari informasi ini melalui situs web seperti *Zabihah.com* atau menggunakan aplikasi halal. Restoran halal ini biasanya



berada di sekitar masjid atau komunitas Muslim, sehingga Anda juga berkesempatan bertemu dengan sesama Muslim untuk berbagi pengalaman.

6. KENALI KOMUNITAS MUSLIM DI NEGARA TUJUAN

Komunitas Muslim di negara tujuan bisa menjadi sumber informasi yang sangat berharga. Dengan bergabung di forum *online* atau grup media sosial, Anda bisa mendapatkan rekomendasi tempat makan halal, masjid, atau kegiatan Muslim lainnya. Beberapa komunitas bahkan dengan senang hati membantu pelancong Muslim dalam menavigasi kebutuhan halal di negara mereka.

7. BELAJAR BEBERAPA FRASA LOKAL DAN OPTIMALKAN APLIKASI ONLINE TRANSLATOR

Memahami beberapa frasa sederhana dalam bahasa lokal, seperti "Apakah ini halal?" atau "Apakah makanan ini mengandung daging babi?", bisa sa-

Mengingat niat Anda untuk menjaga kehalalan makanan merupakan bentuk ketaatan yang perlu diapresiasi. Melancong ke luar negeri tidak harus menjadi halangan untuk tetap menjalankan gaya hidup halal.

ngat membantu. Hal ini menunjukkan rasa hormat Anda terhadap budaya setempat sekaligus memudahkan komunikasi dengan penjual makanan.

Jika khawatir mengenai cara pengucapan dan intonasi berbicara, maka menggunakan aplikasi online translator seperti *Google Translate* dapat menjadi pilihan dalam melihat komposisi produk makanan atau bertanya kepada pedagang lokal.

8. MEMELAJARI TEKNOLOGI PROSES SEDERHANA

Dengan adanya online translator, menjadi mudah untuk mengetahui komposisi bahan pada produk kemasan yang akan dibeli. Adanya komposisi bahan turunan hewani seperti daging, ekstrak daging, atau gelatin, dapat membuat kita lebih waspada apakah hewan tersebut disembelih dengan mengucap *basmallah* atau tidak. Jika tidak yakin, maka lebih baik kita hindari.

Terakhir, tetaplah berdoa dan bersyukur selama perjalanan. Mengingat niat Anda untuk menjaga kehalalan makanan merupakan bentuk ketaatan yang perlu diapresiasi. Melancong ke luar negeri tidak harus menjadi halangan untuk tetap menjalankan gaya hidup halal.

Dengan persiapan yang matang, pemanfaatan teknologi, dan keberanian untuk bertanya, Anda bisa menikmati perjalanan yang nyaman tanpa meninggalkan prinsip kehalalan. Jadikan pengalaman ini sebagai kesempatan untuk belajar tentang budaya baru sekaligus mempererat hubungan dengan komunitas Muslim di seluruh dunia. (YN/DIL)





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



KUATKAN AKIDAH, SAMBUT RAMADHAN

Oleh: KH. Drs. Abu Deedat Syihab, MH, Ketua Lembaga Dakwah Khusus Majelis Ulama Indonesia (LDK MUI)

Setiap Muslim dianjurkan bersikap berdasarkan tuntunan Islam. Termasuk menyikapi dua momen di penghujung tahun yang bukan dari budaya Islam, sementara tidak lama lagi kita akan menyambut bulan suci Ramadhan. Bagaimana kita menyikapinya?

Setiap bulan Desember hingga proses pergantian tahun Masehi menjadi momen ujian akidah bagi setiap Muslim. Mengapa begitu? Karena pada setiap akhir Desember ada dua hari raya yang jelas bukan hari raya umat muslim, yakni Natal dan Tahun Baru, namun banyak muslim yang larut dan ikut merayakan keduanya. Isu pluralisme, kebinekaan dan kerukunan umat beragama begitu gencar terdengar pada periode akhir tahun Masehi.

Begitu juga perayaan pergantian tahun Masehi. Tidak bisa lepas dari budaya ajaran agama tertentu. Untuk

diketahui, sejarah 1 Januari tidak bisa lepas dari keyakinan bahwa orang-orang Romawi meyakini adanya dewa yang bernama Janus. Dewa Janus ini memiliki dua muka, di depan dan belakang.

Kaisar Roma Julius Caesar ketika itu memutuskan untuk merayakan tahun baru dalam rangka untuk memperingati hari kelahiran Dewa Janus, yang kemudian diabadikan menjadi bulan Januari.

Mari simak Hadits Rasulullah Shallallahu 'alaihi wa sallam. "Kiamat tidak akan terjadi hingga umatku

mengikuti jalan generasi sebelumnya sejenkal demi sejenkal, sehasta demi sehasta." Lalu ada yang menanyakan pada Rasulullah -shallallahu 'alaihi wa sallam, "Apakah mereka itu mengikuti seperti Persia dan Romawi?" Beliau menjawab, "Selain mereka, lantas siapa lagi?" (HR. Bukhari no. 7319).

Hadits di atas tegas melarang setiap Muslim meniru suatu kaum. Jika demikian, maka termasuk kaum itu. Maka, alangkah baiknya pergantian tahun Masehi disikapi dengan biasa saja. Pergantian bulan. Biasa-biasa saja. Seandainya seluruh bangsa Indonesia menganggap biasa saja pergantian tahun, maka ini bisa menghemat triliunan rupiah. Tidak ada lagi foya-foya, pemborosan, membakar petasan, dan membakar kembang api pada malam pergantian tahun.

Bagaimana jika pergantian tahun dijadikan momen evaluasi dan muhasabah? Tentu itu bagus. Sejatinya sebagai Muslim setiap waktu, setiap pergantian hari pun menjadi momen untuk evaluasi. Sehingga muhasabah dilakukan setiap saat, tanpa harus menunggu pergantian tahun.

PERSIAPAN RAMADHAN

Daripada ikut larut dalam kegiatan yang tidak bermanfaat yang tidak ada dalam tuntunan Islam, alangkah baiknya mempersiapkan diri menjelang datangnya bulan suci Ramadhan. Bulan

penuh berkah dan ampunan ini bisa menjadi momen istimewa untuk meningkatkan keimanan dan mendedikasikan diri kepada Allah Swt.

Sebelum Ramadhan, ada bulan Rajab dan Sya'ban. Bulan Rajab dan Sya'ban adalah garis *start* menyambut bulan suci Ramadhan. Pada dua bu-

Seandainya seluruh bangsa Indonesia menganggap biasa saja pergantian tahun, maka ini bisa menghemat triliunan rupiah. Tidak ada lagi foya-foya, pemborosan, membakar petasan, dan membakar kembang api pada malam pergantian tahun.

lan ini terkandung banyak keutamaan yang dapat dijadikan bekal untuk menyambut bulan suci Ramadhan.

Ada beberapa hal yang bisa dilakukan sebelum Ramadhan tiba. Misalnya dengan memperkuat iman, memupuk niat tulus untuk berpuasa dan meningkatkan ibadah. Mengingat kembali keutamaan dan pahala di bulan Ramadhan agar semakin termotivasi, sekaligus memohon kepada Allah Swt. untuk diberikan kesempatan dan kesehatan dalam menjalankan ibadah puasa.

Hal lain yang juga sangat dianjurkan adalah memperbanyak tilawah Al-Qur'an dan amalan sunah lainnya, serta mengikuti kajian agama untuk lebih memperdalam ilmu agama, baik secara luring maupun daring. Pada kesempatan itu, silaturahmi serta memperbaiki hubungan dengan keluarga, tetangga, dan sahabat juga bisa semakin ditingkatkan.

Menyambut bulan Ramadhan dengan persiapan matang akan membantu memaksimalkan ibadah dan meraih pahala sebanyak-banyaknya. Terlebih lagi, Allah Swt. secara khusus mengundang orang-orang beriman

untuk menjalankan ibadah Ramadhan, sebagaimana dalam surat Al-Baqarah Ayat 183.

Pertanyaannya, siapakah yang dimaksud orang beriman? "Sesungguhnya orang-orang yang beriman itu hanyalah orang-orang yang percaya (beriman) kepada Allah dan Rasul-Nya, kemudian mereka tidak ragu-ragu dan mereka berjuang (berjihad) dengan harta dan jiwa mereka pada jalan Allah. Mereka itulah orang-orang yang benar." (QS. Al-Hujurat, ayat 15).

Dalam menjalankan ibadah Ramadhan, ada tiga tahapan target yang harus tercapai. *Pertama* menjadi orang bertakwa. *Kedua* menjadi orang yang senantiasa bersyukur. *Ketiga*, senantiasa berada di jalan kebenaran.

Maka, azzamkan diri. Jangan bermalas-malasan di bulan Ramadhan, karena hanya di bulan suci itulah amalan kecil akan dibalas dengan pahala yang besar. (***)



COKELAT DUBAI, BAGAIMANA TITIK KRITIS KEHALALANNYA?

Oleh: Naomi Carissa Intaqta, Auditor LPPOM

Cokelat dubai, kudapan manis dan menarik dari kawasan Timur Tengah ini sedang viral di media sosial. Produknya banyak dicari di seluruh dunia hingga menjadi inspirasi pengusaha kuliner lokal untuk ikut memproduksi dan memasarkannya. Bagaimana titik kritis kehalalannya?

Kudapan manis tidak pernah gagal mencuri perhatian dunia. Cokelat dubai merupakan salah satu kudapan manis yang sedang viral belakangan ini. Bukan hanya karena memiliki rasa kudapan lezat khas Negara Timur Tengah, cokelat ini memiliki penampilan yang menarik dengan cara penyajian yang unik. Melansir dari laman berita CNN, cokelat ini pertama kali dibuat oleh Fix Dessert Chocolatier di Dubai pada akhir tahun 2023 dan menjadi sangat populer setelah dipromosikan oleh para *influencer* di media sosial^[1].

Fix Dessert Chocolatier menjual beragam varian produk dengan nama yang menarik seperti Butter to Be Safe Than Salty, Mind Your Own Buiscoff, Can't Get Knafeh of It, dan banyak lainnya, namun Can't Get Knafeh of It menjadi yang paling terkenal. Cokelat dubai Can't Get Knafeh of It merupakan perpaduan antara cokelat hitam dengan kadar 72% yang tebal dan kunafa yang *crunchy* dengan isian kacang pistachio yang lembut, di atasnya diberi *chocolate splatter* atau dekorasi semburat warna warni.

Kemasannya pun sangat *colorful* sehingga menambah rasa penasaran. Cara mengonsumsi cokelat dubai ini pun terbilang unik. Sebelum gigitan pertama, cokelat tebal ini dipatahkan menjadi dua bagian secara manual dengan tangan, hingga menimbulkan bunyi suara dan sensasi rasa tersendiri.

Awal mula viral, cokelat dubai hanya bisa dijumpai di Negara Timur Tengah sehingga bagi yang ingin merasakannya

harus memesannya melalui platform belanja online hingga sampai ke negara tujuan, tak jarang ada yang harus menunggu antrean pemesanan karena penjualannya tidak di Asia, namun hingga ke Eropa dan benua lainnya.

Pengusaha lokal Indonesia menyadari potensi ini, terlebih mendekati momen Hari Raya Natal dan Tahun Baru. Cokelat dubai menjadi inspirasi beragam produk lokal, seperti cokelat dubai versi mini dari cokelat khas perkebunan Indonesia, *dessert box* dengan cokelat leleh berisikan kunafa pistachio dan krim matcha diatas brownies cokelat, donat cokelat dubai, *crombolloni* cokelat dubai, hingga produk minuman seperti milk tea cokelat dubai. Tantangan penggemar cokelat dubai adalah kalori yang tinggi, terlebih buatan lokal menyesuaikan cita rasa manis yang bisa diterima oleh masyarakat Indonesia.

Melansir dari laman *Dubai Chocolate Bar USA*, 1 bar cokelat dubai sebesar 40 gram memiliki 210 kalori dengan karbohidrat sebagai penyusun utama, yaitu sekitar 50%^[2]. Mengutip laman berita RRI, setiap 100 gram cokelat dubai mengandung 38 gram lemak, 39 gram gula, dan total sekitar 538 kalori. Jika diibaratkan, kandungan kalori satu batang cokelat dubai setara dengan konsumsi dua hingga tiga porsi nasi padang [3]. Cokelat dubai dapat menjadi sumber nutrisi yang baik apabila porsi cokelat hitam sebagai sumber antioksidan serta kacang pistachio sebagai sumber vitamin dan mineral ditingkatkan.

Cokelat dubai bisa dibuat sendiri dan divariasikan sesuai kebutuhan, seperti cokelat dubai versi diet *gluten free* yang menggunakan tepung moka dalam pembuatan adonan kunafa, versi vegan yang *dairy free*, bahkan isian pistachio bisa diminimalisir atau dihilangkan untuk konsumen yang alergi terhadap kacang.

BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN

Melansir dari laman *Drizzle and Drip*, cokelat dubai dapat dibuat dengan cokelat *courverture* berkualitas baik yang dilelehkan pada suhu kecil (30-45 °C) di waktu yang singkat. Cokelat ini terbuat dari campuran *cocoa mass* (padatan biji kakao) dan *cocoa butter* (lemak kakao) sehingga saat dilunakkan hasilnya mengilap dan renyah. Kunafa pistachio sebagai isian cokelat terbuat dari krim pistachio dan kataifi goreng. Krim pistachio dibuat dengan mencampur 500 gram kacang pistachio dan dua sendok makan tahini yang membantu menghaluskan krim, diblender hingga menjadi pasta kental. Sebagai opsional, adonan tersebut juga dapat ditambahkan dengan 80-100 gram cokelat putih yang telah dilelehkan.

Kataifi mudah dicari di pasaran dengan penampilan mirip bihun, kataifi dipotong-potong sekitar 1 cm dan digoreng dengan dua sendok makan mentega hingga berwarna cokelat keemasan dan renyah. Selanjutnya, dicampur dengan 60-80 ml krim pistachio hingga mendapatkan isian yang kental dan bertekstur. Cokelat yang telah dilelehkan dituangkan ke dalam cetakan silikon hingga merata ke setiap sudut. Biarkan hanya terisi sedikit sebagai cokelat bagian bawah, lalu disimpan di freezer hingga mengeras. Selanjutnya diisi oleh kunafa pistachio dan di bagian atas ditutup dengan lapisan cokelat leleh hingga cetakan penuh, masukkan kembali ke dalam freezer hingga mengeras dan siap untuk dihidangkan^[4]. Cokelat dubai dapat diberi *chocolate splatter* atau inovasi topping yang mempercantik penampilan.

ASPEK KEHALALAN

Cokelat dubai yang beredar di pasaran tidak serta merta halal untuk dikon-

sumsi muslim. Cokelat sebagai bahan utama dibuat dari biji coklat yang dihasilkan dari tanaman *cacao* (*Theobroma cacao*, L.) yang diproses secara fisik dengan penggunaan alkali. Titik kritis cokelat olahan terletak pada bahan tambahan yang digunakan, seperti emulsifier, perisa, dan gula. Cokelat yang menggunakan perisa alkohol rhum dan emulsifier dari hewan haram sudah pasti tidak dapat dikonsumsi.

Gula yang berfungsi sebagai pemanis sekaligus pengawet ini terkesan tidak berbahaya karena umumnya berasal dari nira tanaman tebu. Gula dihasilkan melalui proses ekstraksi, pemurnian, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi, dan pengeringan. Pemurnian gula merupakan titik kritis halal, karbon aktif atau resin penukar ion yang biasa digunakan sebagai agen filtrasi dapat berasal dari bahan turunan hewan.

Karbon aktif dapat berasal dari tumbuhan, batubara, bahan kimia, atau tulang hewan. Pada resin penukar ion perlu diperhatikan apakah menggunakan gelatin sebagai agen *dispersant*, karena gelatin dapat berasal dari tulang hewan. Selain itu, apabila proses pembuatan gula menggunakan produk mikrobial, maka harus dipastikan media yang digunakan halal dan tidak tercemar najis.

Kunafa pistachio yang menjadi khas cokelat dubai merupakan campuran dari pistachio, tahini, dan kataifi. Tahini merupakan biji wijen yang digiling dan terkadang dicampur dengan bawang putih atau minyak zaitun. Kataifi dibuat dari adonan tepung terigu, tepung maizena, minyak zaitun, garam, dan air, yang dimasak dengan aliran adonan yang sangat tipis sehingga membentuk serabut seperti bihun.

Pembuatan kunafa pada tahap pemasakan umumnya menggunakan mentega. Pada dasarnya, mentega adalah produk emulsi air dalam minyak, sehingga untuk dapat bercampur dengan baik dibutuhkan emulsifier. Emulsifier yang sering dipakai adalah



senyawa mono- atau di-gliserida yang dihidrolisis dari senyawa lemak. Apabila berasal dari lemak hewani, maka dapat berasal dari lemak babi atau lemak hewan halal yang tidak disembelih secara syar'i yang tidak dapat dikonsumsi oleh muslim, sehingga perlu dipastikan lemak hewan yang digunakan sudah jelas status halalannya. Apabila berasal dari nabati, perlu diperhatikan penggunaan agen hidrolisis lemak untuk menjadi senyawa gliserida, yang dapat berasal dari enzim hewan haram, seperti *porcine pancreatic lipase* yang dihasilkan oleh pankreas babi.

Tepung terigu menggunakan bahan baku gandum yang jelas kehalalannya. Namun dalam proses pembuatan tepung ini dilakukan fortifikasi untuk menambah kandungan vitamin dan mineralnya. Fortifikan yang umum digunakan adalah zat besi (Fe), seng (Zn), vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat. Fortifikan vitamin ini dapat dihasilkan dari proses biotransformasi atau sintesis kimiawi. Proses biotransformasi menggunakan mikroorganisme yang diperbanyak dalam suatu media pertumbuhan yang memerlukan sumber karbon dan sumber nitrogen, sehingga media pertumbuhan dapat berasal dari hewan haram maupun hewan halal

yang tidak disembelih sesuai syariat.

Fortifikan lain seperti asam amino L-sistein juga biasa digunakan sebagai pelunak gluten gandum. L-sistein dapat berasal dari hasil ekstraksi rambut manusia, ekstraksi bulu binatang, dan dari produk mikrobial. L-sistein yang berasal dari rambut manusia jelas berstatus haram. Hal ini berdasarkan Fatwa MUI No. 2/MUNAS VI/MUI/2000 tentang penggunaan bagian tubuh diharamkan. L-sistein dari bulu binatang perlu ditelusuri lebih lanjut. Bulu domba dapat diambil saat masih hidup, namun unggas akan kesakitan apabila diambil bulunya sehingga harus disembelih terlebih dahulu, penyembelihan ini harus sesuai syariat.

Terikat dengan proses pembuatan tepung maizena dapat melalui proses fisik menggunakan air dan bahan kimia atau melalui proses fermentasi spontan dengan penggunaan ragi tapai atau bakteri asam laktat. Ragi tapai dan bakteri asam laktat merupakan produk mikrobial sehingga diperlukan penelusuran yang kompleks, mencakup kultur mikroba, bahan media, bahan pemurnian, bahan penolong dan bahan lainnya.

Berbagai bahan tambahan dapat digunakan dalam inovasi cokelat du-

bai, seperti pewarna, perasa, pengawet, penstabil, dan *topping*. Dengan penjelasan ini, pecinta cokelat dubai memang harus sedikit bersabar untuk bisa menikmati cokelat dubai yang diujakan di berbagai pusat perbelanjaan di Indonesia maupun di luar negeri.

Dewasa ini, sudah ada beberapa toko *bakery* atau restoran di Indonesia yang telah bersertifikat halal menjual produk berbasis cokelat dubai. Apabila ingin mencoba membuat cokelat dubai sendiri, maka pastikan bahan-bahan yang digunakan telah terjamin kehalalannya dengan melihat label halal pada kemasan bahan tersebut. (***)

SUMBER LITERASI

- [1] Meet the woman behind Dubai's viral super-chunky chocolate bar. <https://edition.cnn.com/travel/dubai-viral-chocolate-bar-fix-hnk-spc/index.html>. 18 Juni 2024.
- [2] Dubai Chocolate Bar - Calories and Nutrition Facts. USA. https://dubai-chocolatebar.com/blogs/news/dubai-chocolate-bar-calories?srsId=AfmBOoqa25h_NzKAsFJeqI7dy_3-INzI9f-kckqICGQU22zGpSU_nR9b. 6 Desember 2024.
- [3] Fenomena Cokelat dubai Viral: Lezat Tapi Tinggi Kalori! <https://www.rri.co.id/kesehatan/1128131/fenomena-cokelat-dubai-viral-lezat-tapi-tinggi-kalori#:~:text=%E2%80%9CSetelah%20gue%20Googling%2C%20satu%20pe-tak,dan%20total%20sekitar%20538%20kalori>. 19 November 2024.
- [4] Viral Dubai Knafeh Pistachio Chocolate Bar. Afrika Selatan. <https://drizzleanddip.com/2024/09/26/viral-dubai-chocolate-bar-with-knafeh-pistachio-cream/>. 26 September 2024.



MENGULAS TITIK KRITIS MELTIQUE BEEF: WAGYU ARTIFISIAL YANG EKONOMIS

Oleh: Rina Maulidiyah STP

Meltique Beef lahir sebagai jalan tengah untuk mendapatkan hidangan wagyu yang mewah, namun dengan harga yang terjangkau.

Daging wagyu dikenal sebagai salah satu simbol kemewahan dalam dunia kuliner. Karakteristiknya yang utama berupa tekstur sangat lembut, cita rasa gurih yang khas, serta pola marbling yang indah menjadikannya incaran para pecinta kuliner. Namun, harga daging wagyu yang relatif tinggi sering kali menjadi kendala bagi sebagian besar masyarakat untuk menikmatinya.

Untuk menjawab tantangan tersebut, *meltique beef* hadir sebagai hasil

inovasi teknologi yang memungkinkan modifikasi daging sapi agar memiliki karakteristik menyerupai wagyu.

Melalui teknik seperti penggunaan lemak untuk meningkatkan marbling hingga pengolahan daging dengan metode tertentu, daging sapi biasa dapat diubah menjadi versi yang lebih terjangkau tanpa mengurangi kenikmatan rasa dan teksturnya.

Inovasi ini tidak hanya membuka peluang bagi lebih banyak orang untuk menikmati cita rasa premium wag-

yu, tetapi juga mendorong kreativitas dalam industri kuliner.

Dengan harga yang lebih terjangkau, pengalaman menikmati daging berkualitas tinggi menjadi lebih inklusif menjangkau berbagai kalangan masyarakat. Hal ini sekaligus memberikan alternatif menarik bagi mereka yang ingin mencicipi sensasi kuliner mewah tanpa harus mengeluarkan biaya yang besar.

APA ITU MELTIQUE BEEF?

Meltique beef adalah jenis daging yang melalui proses pengolahan khusus dengan menyuntikkan lemak ke dalam serat otot daging untuk menghasilkan daging berkualitas tinggi yang menyerupai karakteristik *marbling* alami pada daging premium^[1]. Jenis daging ini sering kali disebut sebagai *artificially marbled meat*.

Meltique beef sendiri sebenarnya adalah merek dagang *artificially marbled meat* yang spesifik dihasilkan melalui inovasi teknologi pangan berupa injeksi lemak ke dalam serat daging. Secara terminology, *artificially marbled meat* merupakan istilah umum untuk daging yang dimodifikasi melalui suatu teknologi yang dapat berupa injeksi lemak atau proses serupa untuk menciptakan pola *marbling* menyerupai daging premium seperti wagyu^[2].

Teknik injeksi lemak ke dalam daging pada *meltique beef* pertama kali dikembangkan di Jepang pada tahun 1981 oleh Hokubee Co., dengan tujuan meningkatkan kualitas daging sapi di wilayah Hokkaido yang dikenal sebagai daerah peternakan sapi perah^[3].

Pembuatan *meltique beef* terinspirasi dari teknik "*pique*" yang diperkenalkan di Perancis sekitar tahun 1960, yaitu teknik penyuntikan yang

dirancang untuk menciptakan daging yang empuk^[4]. Meski telah dikenal luas di dunia kuliner, daging *Meltique* pada saat itu belum mendapatkan perhatian yang setara di dunia akademik^[1].

Marbling adalah butiran lemak putih yang tersebar dalam jaringan otot daging (lemak intramuskuler)^[5]. Pola lemak ini tidak hanya menambah daya tarik visual pada potongan daging, tetapi juga berperan penting dalam menciptakan tekstur yang lembut, aroma yang sedap ketika dimasak, dan cita rasa yang kaya.

Marbling terlihat seperti garis-garis putih halus yang tersebar di antara serat-serat daging merah. Lemak ini terletak di dalam jaringan otot, berbeda dengan lemak subkutan yang berada di bawah jaringan kulit. *Marbling* menjadi indikator kualitas daging sapi, semakin banyak *marbling* maka semakin baik kualitas daging sapi.

Pada daging wagyu asli, kualitas *marbling* dipengaruhi oleh sejumlah faktor meliputi genetika, pola makan, pola pemeliharaan, dan kondisi ternak^[6]. Sedangkan pada *meltique beef*, kualitas *marbling* dipengaruhi oleh rasio minyak dan air, stabilitas emulsi, dan penyerapan emulsi lemak ke dalam daging^[7].

TAHAPAN PEMBUATAN MELTIQUE BEEF

Meltique beef diproduksi dengan menginjeksi emulsi lemak ke dalam daging sapi sirloin (bagian dekat panggul sapi). Emulsi lemak terdiri dari campuran lemak hewani atau lemak nabati atau campuran keduanya, air, dan emulsifier. Secara komersial, *meltique* yang diproduksi saat ini melibatkan lemak nabati *canola oil*^[8].

Rasio minyak yang lebih tinggi secara signifikan meningkatkan kelembutan, *juiciness*, dan penampakan visual daging *meltique*. Namun, rasio minyak yang terlalu tinggi dapat meningkatkan biaya produksi. Oleh karena itu, rasio optimal minyak dan air harus dipilih untuk mencapai keseimbangan antara kualitas produk dan efisiensi produksi^[7]. Tahapan proses pembuatan *meltique beef* meliputi:

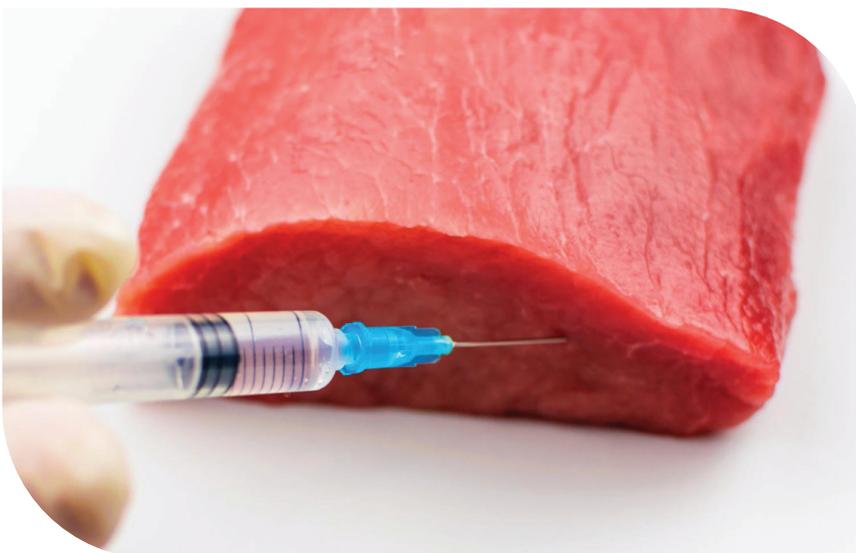
1. Persiapan Emulsi Lemak

Tahap awal dimulai dengan pembuatan emulsi lemak. Bahan utama yang digunakan meliputi lemak padat seperti lemak hewani, serta lemak cair seperti minyak nabati. Emulsifier yang digunakan dapat berupa fosfolipid, kaseinat, susu skim, protein nabati, atau kombinasi bahan-bahan tersebut.

Emulsi lemak melibatkan pencampuran lemak, air, dan emulsifier hingga membentuk emulsi dengan viskositas yang sesuai untuk disuntikkan ke dalam daging. Komposisi emulsi dapat disesuaikan, misalnya dengan perbandingan lemak: air: emulsifier sebesar 50:46:4, atau sesuai kebutuhan spesifik.

2. Penyuntikan Emulsi ke Dalam Daging

Pada tahap ini, daging sapi mentah, seperti bagian paha, digunakan sebagai bahan utama. Emulsi disuntikkan ke dalam serat otot daging (injeksi intramuskular) atau melalui pembuluh kapiler (injeksi vaskular) menggunakan



injektor khusus dengan tekanan sekitar 1 kg/cm².

Jumlah emulsi yang disuntikkan biasanya disesuaikan antara 20% hingga 33% dari berat daging mentah. Distribusi harus dipastikan merata tanpa mengurangi integritas daging.

3. Pemijatan Daging

Setelah proses injeksi, daging dipijat menggunakan drum pemutar yang biasa digunakan dalam produksi *ham*. Drum ini diputar dengan kecepatan sekitar 25 rotasi per menit untuk mendistribusikan emulsi secara merata ke seluruh bagian daging.

Pemijatan juga bertujuan untuk menggabungkan partikel lemak kecil menjadi ukuran yang lebih besar dan menciptakan pola *marbling* alami. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati agar lemak tidak terlalu menggumpal dan mengurangi estetika daging.

4. Dehidrasi dengan Dehidrator Sentrifugal

Tahap selanjutnya adalah dehidrasi menggunakan dehidrator sentrifugal berbentuk bola, yang umum digunakan dalam produksi *ham*. Dehidrasi dilakukan dengan kecepatan rotasi sekitar 2000 r.p.m. selama 6–10 menit.

Proses ini bertujuan menghilangkan kelebihan air dari emulsi yang telah disuntikkan, sekaligus meningkatkan konsentrasi lemak yang terdispersi dalam daging. Hasilnya adalah daging mentah dengan berat lebih tinggi dari sebelumnya dan distribusi lemak yang seragam.

5. Penyesuaian Tekstur dan Kualitas Akhir

Produk akhir memiliki lemak yang terdispersi secara alami mengikuti serat daging, sehingga menciptakan pola *marbling* yang terlihat alami. Kadar air daging dapat disesuaikan melalui durasi dehidrasi, serta menghasilkan ke-

Dengan memanfaatkan teknik injeksi lemak, daging sapi biasa dapat dimodifikasi menjadi produk berkualitas premium dengan biaya terjangkau sehingga menciptakan daging yang mirip seperti wagyu asli.

lembapan dan tekstur yang diinginkan. Daging yang dihasilkan memiliki rasa gurih dari lemak, tekstur lembut, serta penyusutan minimal saat dimasak, menjadikannya pilihan yang ideal untuk konsumen^[9].

KEUNGGULAN MELTIQUE BEEF

Meltique beef memberikan kesempatan bagi masyarakat luas untuk menikmati sensasi rasa wagyu dengan biaya terjangkau. Berikut ini beberapa keunggulan *meltique beef*. Ekonomis

Dengan memanfaatkan teknik injeksi lemak, daging sapi biasa dapat dimodifikasi menjadi produk berkualitas premium dengan biaya terjangkau sehingga menciptakan daging yang mirip seperti wagyu asli.

1. Tekstur dan Rasa yang Menyerupai Wagyu

Lemak yang disuntikkan memberikan kelembutan dan rasa *creamy* yang mirip dengan wagyu, menjadikannya pilihan ideal untuk *steak*, *yakiniku*, atau hidangan panggang lainnya.

2. Konsistensi Kualitas

Teknik injeksi memastikan setiap potongan daging memiliki *marbling* dan rasa yang seragam, berbeda dengan

daging alami yang kualitasnya bisa bervariasi.

PERBEDAAN DAGING MELTIQUE BEEF DAN WAGYU

Di restoran atau toko daging, istilah *daging meltique* bukan lagi hal asing. Banyak pelaku industri makanan yang sudah mengenalnya. Namun, sayangnya, edukasi yang diberikan kepada konsumen masih kurang mendalam.

Akibatnya, tidak sedikit konsumen yang salah mengira bahwa mereka sedang menikmati *wagyu*, padahal yang sebenarnya mereka santap adalah *daging meltique*—daging yang memiliki penampilan serupa namun berbeda secara mendasar dengan *wagyu*. Meski sekilas terlihat mirip, daging *meltique* dan *wagyu* memiliki sejumlah perbedaan signifikan yang patut diketahui, terutama dalam tiga aspek utama berikut.

1. Asal Daging

Daging *meltique* bisa dihasilkan dari hampir semua jenis sapi, karena fokus utamanya adalah proses injeksi lemak yang menciptakan *marbling* menyerupai *wagyu*. Sebaliknya, *wagyu* hanya berasal dari sapi ras unggulan Jepang yang diternakkan melalui proses ketat.

Bahkan, setiap sapi wagyu menjalani uji genetika sebelum proses pengembangbiakan untuk memastikan kualitasnya.

2. Kandungan Gizi

Karena *meltique* menggunakan daging sapi reguler, kandungan gizinya setara dengan sapi pada umumnya. Ini berbeda dengan wagyu yang memiliki kandungan asam lemak tak jenuh serta omega-3 dan omega-6 yang lebih tinggi, menjadikannya pilihan yang lebih unggul dalam aspek nutrisi.

3. Harga Daging

Proses Meltique relatif sederhana dan tidak memerlukan biaya tinggi. Oleh karena itu, daging Meltique dijual dengan harga yang lebih terjangkau, sekitar Rp100.000 per kilogram. Sementara itu, daging wagyu asli bisa mencapai 4 hingga 8 kali lipat lebih mahal, mencerminkan eksklusivitas dan kualitasnya^[10].

TITIK KRITIS KEHALALAN MELTIQUE BEEF

Daging Meltique memiliki beberapa aspek yang perlu diperhatikan terkait kehalalannya, terutama karena proses pengolahannya melibatkan teknik khusus seperti penyuntikan lemak. Beberapa titik kritis yang perlu diperhatikan meliputi:

1. Sumber Daging

Daging yang digunakan harus berasal dari sapi yang disembelih sesuai syariat Islam. Proses penyembelihan harus memenuhi standar halal, seperti penyembelihan oleh Muslim yang mengucapkan nama Allah (*basmallah*) saat menyembelih dan memastikan darah hewan keluar dengan sempurna (Penyembelihan dilakukan dengan memotong tiga saluran utama di leher:

Lemak yang disuntikkan ke dalam serat otot harus berasal dari sumber yang halal, seperti lemak sapi halal atau minyak nabati yang tidak tercampur bahan haram.

saluran napas (trakea), saluran makanan (esofagus), dan dua pembuluh darah utama (arteri karotis dan vena jugularis)^[11]. Jika sumber daging tidak jelas atau berasal dari negara yang tidak memprioritaskan proses halal, maka status kehalalannya bisa diragukan.

2. Jenis Lemak yang Digunakan

Lemak yang disuntikkan ke dalam serat otot harus berasal dari sumber yang halal, seperti lemak sapi halal atau minyak nabati yang tidak tercampur bahan haram. Lemak babi atau bahan lain yang tidak halal jelas tidak diperbolehkan dalam Islam.

3. Bahan Tambahan Lainnya

Proses Meltique sering melibatkan bahan tambahan seperti pengemulsi atau penstabil untuk mencampurkan lemak dengan air. Bahan ini harus dipastikan bebas dari alkohol atau zat yang berasal dari bahan haram. Pewarna, perasa, atau pengawet yang ditambahkan juga harus berasal dari sumber halal.

4. Proses Produksi

Peralatan yang digunakan dalam proses Meltique harus terhindar dari kontaminasi silang dengan bahan haram atau najis, seperti daging babi. Area

produksi harus memastikan kebersihan sesuai standar halal, termasuk pemisahan antara bahan halal dan bahan haram.

KEAMANAN PANGAN MELTIQUE BEEF

Meltique Beef adalah produk yang aman untuk dikonsumsi meskipun proses produksinya melibatkan teknik penyuntikan lemak, berbagai informasi dan penelitian menunjukkan bahwa produk ini memenuhi standar keamanan pangan. Berikut adalah beberapa alasan yang mendukung keamanan Meltique Beef:

1. Penggunaan Bahan yang Aman

Lemak yang digunakan dalam proses *Meltique Beef*, seperti minyak kanola atau bahan lainnya jika termasuk dalam kategori pangan yang aman dan penggunaannya tidak melebihi batas maka produk akan menjadi aman.

2. Kepatuhan terhadap Regulasi Keamanan Pangan

Sebelum dipasarkan, daging Meltique wajib melalui serangkaian uji dan evaluasi oleh badan pengawas pangan yang berwenang untuk memastikan

keamanannya. Proses ini mencakup pengecekan bahan, metode produksi, hingga uji akhir produk.

3. Tidak Ada Laporan Efek Samping Signifikan

Sejak diperkenalkan ke pasar, belum ada laporan signifikan yang menunjukkan efek samping negatif dari konsumsi daging Meltique. Hal ini semakin memperkuat keyakinan bahwa produk ini aman untuk dikonsumsi.

Proses *meltique* sendiri bertujuan untuk meningkatkan kualitas visual dan tekstur daging dengan menciptakan efek *marbling*, sehingga lebih menarik dan lezat saat disajikan. Tidak ada zat berbahaya yang ditambahkan selama proses ini, karena fokus utamanya adalah perbaikan estetika dan cita rasa daging tanpa mengubah kandungan nutrisi dasarnya secara signifikan.

Konsumsi lemak intramuskular pada *meltique beef* dapat memberikan manfaat kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah moderat dan sebagai bagian dari pola makan seimbang. Namun, konsumsi berlebihan dapat meningkatkan risiko gangguan metabolik dan kardiovaskular. Untuk mendapatkan manfaat optimal, penting untuk memilih daging sapi berkualitas tinggi

dengan kandungan lemak tak jenuh yang lebih tinggi dan tetap memperhatikan total asupan kalori harian^[12].

REFERENSI:

- Anjani A. 2023. The Effect Of Different Oil and Water Ratio To The Physical Properties Of Meltique Meat. ENRICHMENT PROGRAM REPORT: INDONESIA INTERNATIONAL INSTITUTE FOR LIFE SCIENCES (i3L)
- Apriantini A, Dainy NC, Humayrah W, Seftiana K, Aditia EL. 2024. Pengaruh palm kernel oil terhadap karakteristik daging panggang meltique: pH, susut masak, dan tingkat kesukaan. SAGO: Gizi dan Kesehatan Vol. 5(3b): 998-1007. DOI: <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i3b.1972>
- Apriantini A, Maulidawafi R, Humayrah W, Dainy NC, Aditia EL. 2024. Knowledge, Perception, and Behavior of Business Consumers towards Meltique Meat in the City and District of Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol 12 (3) 130-1. DOI: <https://doi.org/10.29244/jipt-hp.10.2.130-143>
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3932:2008. Mutu karkas dan daging sapi
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
- Food Safety Information. 2019. Artificially Marbled Meat' Versus 'Restructured Meat. <https://www.foodsafety.gov.mo/e/science/detail/e21e1bb6-92fb-4ad3-a44d-3d77826ea480> [diakses pada 1 Januari 2025]
- Google Patent. 1991. Marbled meat and its manufacturing method. <https://patents.google.com/patent/JPH0771460B2/en> [diakses pada 2 Januari 2025]
- HOKUBEE AUSTRALIA PTY LTD. 2025. Meltique Beef: Pioneering Innovation in Beef Production. <https://www.meltiquebeefaustralia.com.au/about> [diakses pada 1 Januari 2025]
- Holycow. 2022. Mengenal Daging Meltique, Daging 'Murah' yang Mirip Wagyu. <https://www.holycowsteak.com/blogs/story/mengenal-daging-meltique> [diakses pada 2 Januari 2025]
- Lazy T Ranch. 2025. Marbling Magic: Understanding the Role of Fat in Flavorful Beef. <https://www.lazyt.com/journals/marbling-magic-understanding-the-role-of-fat-in-flavorful-beef/> [diakses pada 2 Januari 2025]
- Meat Engineers. 2020. Meltique Beef. <https://www.meatmekanik.com/blogs/news/meltique-beef> [diakses pada 1 Januari 2025]
- Troy DJ, Tiwari BK, Joo ST. 2016. Health Implications of Beef Intramuscular Fat Consumption. Korean J. Food Sci. An. Vol 36 (5): 577-582 DOI <http://dx.doi.org/10.5851/kosfa.2016.36.5.577>





AL-BATTANI, ILMUWAN MUSLIM PENEMU RUMUS TRIGONOMETRI

Jabir Al Battani yang oleh kalangan barat dikenal sebagai Albategnius, adalah seorang astronom dan matematikawan muslim yang memberikan kontribusi besar di bidang astronomi dan trigonometri.

Perkembangan teknologi di berbagai bidang yang terus berkembang hingga saat ini, ternyata tidak lepas dari peran dan jasa pada ilmuwan muslim zaman dahulu. Pada masa kejayaannya, banyak nama ilmuwan muslim yang dikenal memberikan kontribusi signifikan di bidang ilmu pengetahuan. Salah satunya adalah Jabir Al Battani.

Jabir Al-Battani, yang memiliki nama lengkap Abu Abdullah Muhammad Ibn Jabir Ibn Sinan Ar-Raqqi Ar-Harrani As-Sabi' Al Battani, adalah tokoh bangsa Arab yang lahir sekitar tahun 858 di Battan, dekat Harran, Urfa, di Upper Mesopotamia, atau Turki. Jabir Al Battani berasal dari keluarga ilmuwan. Ayahnya yang bernama Jabir bin Sinan merupakan ilmuwan di bidang sains, termasuk astronomi. Sedangkan kakaknya yang bernama Tsabit bin Qurrah merupakan ilmuwan astronomi yang sangat terkenal di Arab. Meski ayahnya dikenal sebagai pembuat instrumen ilmiah, sejumlah sejarawan mencatat bahwa Al Battani berasal dari kalangan miskin.

Walaupun berasal dari keluarga miskin, Al-Battani bisa menjadi tokoh Arab terkenal, bahkan berhasil menjadi Gubernur Syria. Baginya, kemiskinan bukanlah penghalang untuk mencapai keberhasilan. Atas dasar keyakinan itu pula, Al-Battani sebagai salah satu tokoh muslim dunia menemukan tahun matahari sebagai 365 hari, 5 jam, 46 menit, dan 24 detik seperti yang kita gunakan hingga saat ini. Ia juga mempelajari gerak planet, fase bulan, dan gerhana matahari dan bulan.

AHLI ASTRONOMI DAN MATEMATIKA

Sejak kecil hingga remaja, Al Battani tinggal dan bekerja di Ar-Raqqah, sebuah kota di utara pusat Suriah dan di Damaskus. Di kota ini pula Al Battani wafat. Sejak usia muda, ia sudah tertarik dengan benda-benda langit dan mahir menggunakan alat astronomi. Peralatan tersebut ia dapatkan dari ayahnya sejak ia kecil. Ia juga suka membaca buku tentang ilmu pengetahuan, terutama bidang astronomi.

Tidak heran jika Jabir Al Battani tumbuh menjadi sosok yang sangat hebat dalam bidang astronomi. Jabir Al Battani melakukan pengamatan dengan sangat teliti dan mampu menghasilkan penemuan yang sangat tepat di bidang astronomi. Dalam usianya yang masih muda, Al-Battani berhasil membuat sebuah teropong bintang yang dikenal dengan sebutan "Teropong Al Battani". Teropong itu sangat membantunya dalam mengamati benda-benda langit.

Penemuan lain yang cukup fenomenal adalah tentang kemungkinan terjadinya gerhana matahari ketika terbit, nilai kecondongan bintang-bintang pada siang hari, orbit bulan, orbit planet, dan orbit matahari. Jabir Al Battani juga berhasil menemukan bahwa perubahan musim ditentukan oleh posisi matahari, menentukan jumlah hari dalam satu tahun Masehi, dan lainnya.

Selain terkenal dengan keahliannya di bidang astronomi, Jabir Al Battani juga merupakan ahli matematika yang mahir dalam bidang trigonometri. Jabir Al Battani telah menemukan rumus-rumus persamaan trigonometri, melakukan perbaikan-perbaikan dalam ilmu aljabar, cara mengetahui titik

pada garis bengkok dengan menggunakan tabel matematika, dan sebagainya. Dari banyaknya penemuan dan perbaikan Jabir Al Battani di bidang trigonometri itulah akhirnya Jabir Al-Battani dijuluki sebagai Bapak Trigonometri dunia. (RPF/Dirangkum dari berbagai sumber)

KARYA FENOMENA JABIR AL-BATTANI

Lahir dari keluarga ilmuwan yang hidup sederhana, Jabir Al-Battani mampu menciptakan karya yang sangat fenomenal dan bermanfaat bagi peradaban dunia. Mengutip ulasan sejumlah sumber, berikut beberapa karya Jabir Al-Battani.

Penemuan Jumlah Hari dalam Setahun

Penemuan besar Al-Battani yang terus digunakan sampai saat ini adalah jumlah hari dalam satu tahun. Dilansir dari *kuatbaca.com*, penemuan Al-Battani ini didasari oleh penelitiannya terhadap aphelium, titik terjauh bumi mengitari matahari setiap tahunnya, yang dibawa oleh ilmuwan Romawi bernama Ptolomeus. Menemukan perbedaan dari penemuan sebelumnya, Al-Battani memperbaiki penemuan Ptolomeus dan berhasil menemukan jumlah hari dalam satu tahun, yaitu 365,24 hari.

Penemuan Trigonometri

Selain dalam bidang astronomi, Al-Battani juga memiliki pengaruh di bidang matematika. Ia memperkenalkan penggunaan trigonometri. Al-Battani menemukan beberapa persamaan trigonometri dan mengembangkan teori oleh Al-Marwazi tentang persamaan *tangen* dan *cotangen* sehingga ia bisa menyusun tabel *cotangen*. Ia pun dijuluki Bapak Trigonometri.

Kemungkinan Gerhana

Dikutip dari *Republika*, Al-Battani, berkat pengetahuannya akan trigonometri, melakukan penghitungan untuk mengetahui kemungkinan terjadinya gerhana. Dengan koreksinya terhadap Ptolomeus pula, Al-Battani mampu memperkirakan munculnya bulan baru dan jarak Matahari dengan Bumi. Berkat kontribusinya ini, astronom Barat menggunakan temuan Al-Battani untuk menghitung kecepatan Bulan ketika bergerak. (***)





LPPOM JELASKAN TEMUAN AI PENDETEKSI KULIT HEWAN DI WORLD HALAL SUMMIT 2024

World Halal Summit.

LPPOM bekerja sama dengan berbagai pihak melakukan penelitian tentang penerapan Artificial Intelligence (AI) dalam identifikasi keaslian spesies hewan untuk memudahkan penentuan status kehalalan produk. Temuan ini dipresentasikan di World Halal Summit (WHS) 2024 di Turki, yang juga dihadiri Pusat Pemberdayaan Industri Halal Kementerian Perindustrian RI PPIH Kemenperin dalam Halal Expo 2024.

Sertifikasi halal menjadi perbincangan global, termasuk deteksi kulit hewan pada barang gunaan, yang dibahas di *World Halal Summit* (WHS) 2024. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika LPPOM menjadi pembicara di sesi "*The Role of Technology in Shaping the Future of the Halal Industry*" pada 29 November 2024 di Istanbul.

Dalam hal ini peran teknologi seperti *Artificial Intelligence* (AI), *block*

chain, hingga digitalisasi dalam meningkatkan kualitas dan verifikasi sertifikasi halal sehingga terwujudnya standar halal yang lebih modern dan berkelanjutan. *Corporate Secretary Manager* LPPOM, Raafqi Ranasasmitta, sebagai salah satu narasumber, menjelaskan inovasi terkini terkait peran AI dalam meningkatkan akurasi layanan jaminan halal, yang sejalan dengan kebutuhan industri yang semakin kompleks.

Secara spesifik, Raafqi mempresentasikan hasil penelitian terbaru yang menunjukkan pentingnya penerapan AI dalam mengidentifikasi keaslian spesies hewan, sehingga status kehalalan suatu produk barang gunaan dapat diidentifikasi secara lebih mudah dan akurat. Penelitian ini juga sekaligus mengatasi tantangan akurasi dalam metode konvensional.

Pihaknya mempresentasikan penelitian terbaru tentang penerapan AI untuk mengidentifikasi keaslian spesies hewan guna memudahkan dan meningkatkan akurasi identifikasi status kehalalan produk, serta mampu mengatasi tantangan akurasi metode konvensional.

Selain itu, Raafqi juga menjelaskan bahwa penelitian ini menggunakan pendekatan *Machine Learning dengan algoritma Backpropagation Neural Network* (BNN) dengan objek sampel kulit beberapa spesies hewan seperti sapi, babi, kanguru, kambing, dan domba. Hasil penelitian yang didukung oleh LPPOM, Asosiasi Penyamakan Kulit Indonesia, Kedutaan Besar Australia di Indonesia, serta superkomputer dari Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) menunjukkan akurasi sebesar 81,7% dengan optimasi 26 koefisien cepstral dan overlap 50%.

Meski akurasi ini masih bisa ditingkatkan, teknologi ini sudah menawarkan solusi signifikan terhadap permasalahan deteksi kehalalan kulit. "Analisis manual dengan mikroskop stereo kerap memakan waktu lama, subjektif, dan rawan bias. Dengan AI, proses menjadi lebih cepat, akurat, dan objektif. Termasuk ketika terjadi fraud, seperti penggunaan kulit babi yang tidak diberi label dan produk sintetis, teknologi *machine learning* dari AI membantu mengidentifikasi spesies dengan lebih sensitif dan cepat," ujar Raafqi.

Sebagai tindak lanjut, LPPOM sedang menyiapkan aplikasi autentikasi berbasis AI yang memudahkan untuk pengujian spesies hewan di laboratorium LPPOM yang sudah terakreditasi ISO17025. "Kami berharap inovasi ini menjadi standar baru dalam memastikan status halal produk, tidak hanya di Indonesia, tapi juga di pasar global," tutur Raafqi.

Kehadiran LPPOM dalam WHS 2024 ini semakin mengukuhkan posisi LPPOM sebagai lembaga pionir dalam jaminan halal berbasis teknologi, dengan komitmen menjaga integritas dan kepercayaan umat. Hal ini juga ditegaskan dengan diraihnya sertifikat akreditasi ISO 17065 : 2012 dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

World Halal Summit (WHS) 2024, yang berlangsung pada 27-30 November 2024 di Istanbul Expo Center, Turki, menandai peringatan 10 tahun keberhasilan dalam industri halal global. Acara ini diselenggarakan oleh *Discover Events* bekerja sama dengan Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) dan di bawah naungan Kepresidenan Republik Turki.

Dengan tema "*A Decade of Halal Success: Uniting Vision, Shaping the Future*", acara dihadiri lebih dari 40.000 peserta dari 110 negara, termasuk pejabat pemerintah, pemim-

pin bisnis, pengusaha, dan akademisi. Acara ini menampilkan lebih dari 500 exhibitor yang memamerkan berbagai produk dan layanan bersertifikat halal.

Turut hadir dalam pada acara ini, yakni H.E. Mr. Ihsan ÖVÜT, Sekretaris Jenderal Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) sebagai moderator. Selain itu, juga turut hadir sebagai pembicara, diantaranya Mufti Yousuf A.R. Khan (SANHA Halal Associates, Pakistan), Datuk Seri Mohd Rizal bin Mohd Yusof (Group Executive Chairman, Euro Jasmine Holding Sdn Bhd, Malaysia), Murat Tasarsu (specialist, SMIIC), dan Dr. Abdullah Koh Heesong (Secretary General, Halal Advancement Institute of Korea). Dalam event ini, turut hadir Pusat Pemberdayaan Industri Halal Kementerian Perindustrian RI (PIIH Kemenperin) yang memeriahkan Halal Expo 2024. (***)

Kehadiran LPPOM dalam WHS 2024 ini semakin mengukuhkan posisi LPPOM sebagai lembaga pionir dalam jaminan halal berbasis teknologi, dengan komitmen menjaga integritas dan kepercayaan umat. Hal ini juga ditegaskan dengan diraihnya sertifikat akreditasi ISO 17065 : 2012 dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).



LPPOM
Leading in Halal Assurance Solutions



LPPOM RAIH PENGHARGAAN BEST NGO INITIATIVE DI INDONESIA CORPORATE SUSTAINABILITY AWARD 2024

Program Festival Syawal LPPOM memperoleh penghargaan sebagai The Best NGO Initiative dalam ICOSA 2024. Program ini merupakan bentuk komitmen LPPOM untuk mendukung pemerintah meningkatkan jumlah produksi produk halal Indonesia dengan target pelaku UMK.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) kembali menorehkan prestasi gemilang dengan meraih penghargaan "Best NGO Initiative" dalam ajang bergengsi Indonesia Corporate Sustainability Award (ICSA) 2024 untuk program Festival Syawal. Penghargaan ini diserahkan pada acara puncak yang berlangsung pada 21 November 2024 di The Stones, Legian Bali. jh

Ajang tahunan Indonesia Corporate Sustainability Award 2024, yang mengusung tema "Advancing Resi-

lience through Sustainable Innovation", merupakan bentuk apresiasi terhadap perusahaan dan organisasi yang berkomitmen menerapkan prinsip keberlanjutan dalam operasionalnya.

Proses seleksi penghargaan ini melibatkan evaluasi ketat terhadap dokumen inisiatif yang diajukan oleh para peserta, diikuti dengan sesi *pitching* di hadapan panel juri independen.

Juri yang terdiri dari para ahli keberlanjutan, akademisi, dan per-

wakilan organisasi non-pemerintah menilai 315 inisiatif yang diajukan, termasuk organisasi non-pemerintah seperti LPPOM. Dari proses tersebut, terpilih 55 pemenang terbaik yang mewakili 11 kategori. "Jumlah inisiatif yang masuk menjadi bukti nyata bahwa perusahaan-perusahaan di Indonesia terus berkembang dan berkomitmen untuk mengintegrasikan prinsip keberlanjutan dalam strategi bisnis mereka. Semoga penghargaan ini tidak hanya menjadi ajang apresiasi, tetapi juga mampu memotivasi

lebih banyak pelaku industri untuk berinovasi dan menciptakan dampak positif yang lebih luas,” jelas Co-Founder dan CEO Olahkarsa, Unggul Ananta.

Penghargaan yang diraih LPPOM juga mendapatkan apresiasi dari berbagai pihak, termasuk Katharine Grace, Ketua Umum Indonesia Corporate Secretary Association (ICSA). “LPPOM telah menunjukkan komitmen yang luar biasa dalam mengintegrasikan konsep keberlanjutan ke dalam tata kelolanya. Sebagai anggota ICSA, penghargaan ini membuktikan bahwa corporate secretary LPPOM memiliki peran strategis dalam menyusun dan menjalankan kebijakan yang inovatif dan berdampak positif,” ujarnya.

Penghargaan Best NGO Initiative yang diterima LPPOM mencerminkan komitmennya dalam menjalankan tata kelola yang berkelanjutan, inovasi program, dan kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan. Melalui program unggulannya, Festival Syawal, LPPOM mampu mendorong peningkatan 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.

Corporate Secretary Manager LPPOM, Raafqi Ranasasmita, menyampaikan rasa bangga atas pengakuan ini. “Penghargaan ini merupakan hasil kerja keras seluruh tim LPPOM yang terus berkomitmen pada prinsip keberlanjutan. Kami percaya, keberlanjutan bukan hanya tentang menjaga lingkungan, tetapi juga memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat dan generasi mendatang. Penghargaan ini menjadi motivasi bagi kami untuk terus berinovasi,” jelas Raafqi.



Melalui program unggulannya, Festival Syawal, LPPOM mampu mendorong peningkatan 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 fasilitas 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 Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS).

Melalui penghargaan ini, LPPOM memperkuat posisinya sebagai Lem-

baga Pemeriksa Halal (LPH) terpercaya yang tidak hanya menjadi pionir dalam sertifikasi halal, tetapi juga mendukung agenda keberlanjutan di Indonesia. Keberhasilan ini diharapkan menjadi inspirasi bagi organisasi lain untuk terus berinovasi dan memberikan kontribusi nyata terhadap pembangunan berkelanjutan.

LPPOM juga berkomitmen untuk melanjutkan inisiatif keberlanjutan yang berfokus pada pemberdayaan UMK halal di daerah-daerah, pengembangan produk ramah lingkungan, dan peningkatan tata kelola organisasi yang efisien. Dengan penghargaan Best NGO Initiative, LPPOM menunjukkan bahwa prinsip keberlanjutan tidak hanya relevan untuk sektor bisnis, tetapi juga bagi organisasi non-pemerintah yang ingin memberikan dampak positif bagi Indonesia dan dunia. (***)



BPJPH: SERTIFIKASI HALAL MELINDUNGI UMK DALAM NEGERI

Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Ahmad Haikal Hasan menegaskan, pihaknya berkomitmen untuk menjadikan sertifikasi halal sebagai perlindungan bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) dari serbuan produk luar negeri, terutama produk makanan dan minuman.

“Melalui sertifikasi halal, BPJPH hadir dan berkomitmen untuk melindungi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) dan produk-produknya dari persaingan ketat dengan produk dari luar negeri yang membanjiri negara kita,” ujar Kepala BPJPH Ahmad Haikal Hasan, seperti yang dilansir oleh *antaranews.com*.

Pria yang akrab disapa Babe Haikal tersebut mengatakan bahwa produk luar negeri terutama makanan dan minuman saat ini banyak yang memang diproduksi dan dijual dengan harga yang murah, berkualitas, bahkan sudah mengantongi sertifikat halal dari negara asalnya.

“Oleh karena itu, produk lokal yang dihasilkan oleh pelaku UMK kita harus bersertifikat halal, sehingga memiliki nilai tambah dan lebih berdaya bersaing di pasar. Sertifikat halal itu supaya produk kita berdaya saing de-

ngan produk luar negeri yang sudah bersertifikat halal yang dikelola oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) luar negeri masing-masing,” jelas Haikal.

Penguatan UMK, pihaknya menekankan perlu dilakukan untuk peningkatan kapasitas dan nilai tambah produk melalui standar halal, agar produk UMK bertahan dan bahkan berkembang dan memperluas jangkauan pemasarannya hingga ekspor atau setidaknya mampu memenuhi kebutuhan produk halal domestik.

“Jika Indonesia punya UMK namun tidak dibekali, tidak dibantu untuk mendapatkan sertifikat halal dari semua pihak, maka yang terjadi konsumen akan cenderung memilih produk halal dari luar negeri,” terang Haikal.

Menilik data pada Sihahal BPJPH, hingga saat ini terdapat 5.575.021 produk yang telah mendapatkan sertifikat halal BPJPH. Jumlah produk ha-

lal tersebut dihasilkan oleh 1.547.271 pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal.

Jumlah pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal itu terdiri atas 4.733 pelaku usaha besar, sebanyak 1.234 pelaku usaha menengah, dan 44.625 pelaku usaha kecil, dan 1.496.679 pelaku usaha mikro.

Dengan demikian, masih banyak pelaku usaha mikro dan kecil yang belum bersertifikat halal, untuk itu, diperlukan pendampingan dan fasilitasi sertifikasi halal bagi pelaku UMK dalam jumlah yang memadai dan merata di seluruh Indonesia.

Dalam hal ini BPJPH akan hadir dan berkomitmen untuk melindungi pelaku usaha mikro dan kecil dan produk-produknya dari persaingan ketat dengan impor yang mulai membanjiri negara Indonesia. (***)



NILAI EKSPOR PRODUK HALAL INDONESIA CAPAI RP673,90 TRILIUN

Kementerian Perdagangan RI menyatakan dalam kurun Januari hingga Oktober 2024, nilai ekspor produk halal Indonesia tercatat mencapai USD 41,42 miliar, setara dengan Rp673,90 triliun.

Pencapaian tersebut tidak hanya mengukuhkan posisi Indonesia sebagai pemain penting dalam perdagangan global, tetapi juga mendukung target pertumbuhan ekonomi Indonesia sebesar delapan persen, yang diharapkan tercapai melalui sektor ini.

Melansir dari *pikiran-rakyat.com*, Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan, Mardiyana Listyowati, menyampaikan apresiasi terhadap pencapaian tersebut. "Kami melihat ekspor produk halal yang tercatat sebesar USD 41,42

miliar sebagai suatu pencapaian yang signifikan, dengan surplus sebesar USD 29,09 miliar," ujar Mardiyana.

Pihaknya menambahkan, angka ini menunjukkan potensi besar bagi produk halal Indonesia untuk terus berkembang di pasar global. Dalam sektor ekspor produk halal, sektor makanan olahan mendominasi dengan nilai ekspor mencapai USD 33,61 miliar.

Sementara itu, sektor pakaian muslim tercatat USD 6,83 miliar, farmasi USD 612,1 juta, dan kosmetik USD 362,83 juta. Keberhasilan ini, tidak le-

pas dari kerjasama yang solid antara pemerintah, pelaku industri, dan pemangku kepentingan lainnya.

Di sisi lain, ekspor produk halal Indonesia juga menjangkau berbagai negara. Beberapa negara tujuan utama ekspor antara lain Amerika Serikat, Tiongkok, India, Pakistan, dan Malaysia. Hal ini menunjukkan keberagaman pasar yang dapat dijajaki Indonesia dalam memperluas jaringan perdagangan produk halal ke seluruh dunia.

Mardiyana juga mengungkapkan, neraca perdagangan produk halal In-

Indonesia menunjukkan tren positif dengan surplus yang meningkat sebesar 10,86 persen pada periode 2019-2023. Bahkan, surplus tertinggi tercatat pada 2022, mencapai USD 47,7 miliar.

Peningkatan yang konsisten ini menunjukkan bahwa Indonesia semakin diterima di pasar global sebagai eksportir produk halal yang terpercaya. Melihat tren positif tersebut, pemerintah berencana untuk terus mengembangkan sistem penghitungan ekspor produk halal dengan mengadopsi kode HS halal, terutama di sektor fesyen, tekstil, farmasi, dan kosmetik.

Langkah ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan akurasi data ekspor produk halal Indonesia di masa depan. Untuk mempercepat proses tersebut, pemerintah melalui Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) telah membentuk Indonesia Halal Export Incorporated. Kelompok kerja ini memiliki fokus pada empat hal utama: Akses Pasar, Inkubasi dan Produksi, Pembiayaan Syariah, serta Perjanjian dan MRA Sertifikasi Halal.

Dengan melibatkan berbagai kementerian dan lembaga, upaya ini bertujuan untuk mempercepat pertumbuhan ekspor produk halal Indonesia.

Ketua Komite Tetap Timur Tengah dan OKI Kadin, Mohammad Bawazeer, menyarankan agar Indonesia memanfaatkan posisi strategisnya sebagai anggota Organisasi Kerja Sama Islam (OKI) untuk mempermudah akses ke pasar Timur Tengah dan negara-negara OKI lainnya.

Sebagai bagian dari upaya tersebut, Badan Kebijakan Perdagangan Kementerian Perdagangan merekomendasikan lima negara prioritas untuk tujuan ekspor produk halal Indonesia: Malaysia, Turki, Uni Emirat Arab (UEA), Thailand, dan Arab Saudi.

Menurut Analis Perdagangan Ahli Muda Kementerian Perdagangan, Septika Tri Ardianti, pasar Turki dan UEA berfungsi sebagai hub perdagangan

kawasan, sementara pasar Arab Saudi dapat dioptimalkan melalui ekosistem haji dan umrah.

Tantangan terbesar dalam memperluas pasar produk halal Indonesia di luar negeri adalah mengenai regulasi dan standar internasional. Oleh karena itu, Ketua Komite Tetap Timur Tengah dan OKI Kadin, Mohammad Bawazeer, menyarankan agar Indonesia memanfaatkan posisi strategisnya sebagai anggota Organisasi Kerja Sama Islam (OKI) untuk mempermudah akses ke pasar Timur Tengah dan negara-negara OKI lainnya.

Pemerintah juga terus memperkuat sistem sertifikasi halal di dalam negeri melalui Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kepala BPJPH, Ahmad Haikal Hasan, menegaskan bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal, guna menjamin kualitas dan kehalalan produk tersebut. (***)





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
HALAL
DIRECTORY

JurnalHalal
HALAL IS MY LIFE