



Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE



RESTORAN HALAL: RUANG LINGKUP, KRITERIA, PELUANG DAN TANTANGAN

**PENGALAMAN RAMADHAN
DI BERBAGAI BELAHAN
DUNIA**

**DEMI KEPATUHAN
TERHADAP REGULASI DAN
PERLINDUNGAN KONSUMEN**

**MEMAKNAI ZAKAT, INFAQ,
DAN SEDEKAH DI BULAN
SUCI**

SIAPKAN PARSEL HALAL, BERBAGI KEBAHAGIAAN TANPA KHAWATIR



9 770852 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu^{3.5}

Pembersih Kewanitaan

dengan

7X Konsentrat Ekstrak
Daun Sirih**



BARU



97%
NATURAL
ORIGIN

Bahan Alami
yang Nyaman Bagi Kulit

UP TO
72hr

Perlindungan Optimal
dari Aroma Tak Sedap

pH 3.5
in average

**SOAP
FREE**



Percaya Diri Setiap Hari

sumberayu.id [@SumberAyulD](https://www.facebook.com/SumberAyulD) [@SumberAyulD](https://www.instagram.com/SumberAyulD) [@SumberAyulD](https://www.tiktok.com/@SumberAyulD)



*in average **dibandingkan formula reguler

KUAH KOYA MEDOK

BIKIN AUTO TERKOYA-KOYA

KOYA
dengan
KERUPUK
UDANG



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 INTAQTA, S.TP

DEWY SARTIKA, S.IP

PELAKSANA REDAKSI

FARID MAHMUD, SH (KETUA)

IR. HENDRA UTAMA, MM

SEKRETARIS REDAKSI

YUNITA NURROHMANI

PENERBIT, SIRKULASI DAN PEMASARAN

PT. AMANAH PRIMA ABADI

PEMIMPIN PERUSAHAAN:

AGUNG HARIYONO, SS

BAGIAN PEMASARAN DAN IKLAN:

ADI BADIO

BAGIAN UMUM:

FIRMANSYAH

DESAIN/LAYOUT

MULYONO

E-MAIL

CORCOMLPPOM@HALALMUI.ORG

PT.AMANAHPRIMAABADI@GMAIL.COM

WEBSITE

WWW. HALALMUI.ORG

REDAKSI/SIRKULASI

GEDUNG GLOBAL HALAL CENTRE

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)

TENTANG RAMADHAN DAN RESTORAN HALAL

Majalah *Jurnal Halal* mengucapkan selamat menjalankan ibadah di bulan Suci Ramadhan. Semoga ibadah kita dapat berlangsung lancar hingga memasuki Hari Raya Idul Fitri, serta memperoleh ridho dari Allah Swt.

Pada penerbitan edisi kali ini, *Jurnal Halal* mengulas beberapa tema yang sangat menarik. Di antaranya tentang pengalaman sejumlah warga negara Indonesia yang menjalankan ibadah bulan Suci Ramadhan hingga menyambut Hari Raya Idul Fitri di luar negeri.

Mereka, para diaspora Indonesia yang tersebar di berbagai negara, berbagi cerita tentang suka duka di negeri orang, misalnya yang harus berpuasa lebih dari 20 jam. Atau tentang jauhnya jarak masjid dari tempat tinggal mereka dan ketiadaan suara adzan. Berbagai cerita tersebut kami rangkum dalam Liputan Khusus *Suka Duka Ramadhan di Luar Negeri*.

Pada rubrik *Fokus*, kami mengulas tentang sertifikasi halal di restoran yang di Indonesia jumlahnya terus menjamur. Kewajiban sertifikasi halal di sektor restoran ini perlu kembali diingatkan lantaran hingga saat ini masih banyak restoran dengan berbagai kriterianya yang belum memiliki sertifikat halal. Bagaimana ketentuan tentang sertifikasi halal di Indonesia? Apa saja syarat yang harus dipenuhi? Bagaimana prosedur pengurusannya?

Semua pertanyaan tersebut kami coba jelaskan dalam ulasan Fokus edisi 172 kali ini. Selain tentang sertifikasi halal restoran Anda juga dapat membaca beberapa artikel menarik lainnya. Selamat membaca. (*Redaksi*).



DAFTAR ISI

- 06 SURAT PEMBACA**
 - Tips Mengelola Stok Makanan di Bulan Ramadhan
- 08 KONSULTASI**
 - Makan Bergizi Gratis, Sudahkah Bersertifikat Halal?
- 10 FOKUS**
 - Restoran Halal: Ruang Lingkup, Kriteria, Peluang dan Tantangan
- 16 WAWANCARA KHUSUS**
 - Demi Kepatuhan Terhadap Regulasi dan Perlindungan Konsumen
- 18 LIPUTAN KHUSUS**
 - Pengalaman Ramadhan di Berbagai Belahan Dunia

- 22 LIFESTYLE**
 - Bijak Kelola Keuangan Ramadan - Idul Fitri, Hindari 5 Kebocoran Budget Ini!
- 24 TAUSIYAH**
 - Memaknai Zakat, Infaq, dan Sedekah di Bulan Suci
- 26 BEDAH PRODUK**
 - Siapkan Parsel Halal, Berbagi Kebahagiaan Tanpa Khawatir
- 28 RISTEK**
 - No Pork No Lard di Restoran, Bukan Jaminan Kehalalan
- 32 TOKOH**
 - Ibnu Qurra, Penulis Risalah Jam Matahari
- 34 RAGAM BERITA**
 - Maybank dan LPPOM DKI Jakarta Dukung UMKM Lewat Bimtek Restifikasi Halal
 - BPJPH: Sertifikasi Halal Tingkatkan Kepercayaan dan Omset Pelaku Usaha
 - Sertifikasi Halal Ciptakan 12.321 Lapangan Kerja dalam 100 Hari



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



TIPS MENGELOLA STOK MAKANAN DI BULAN RAMADHAN

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Yth. Redaksi Jurnal Halal

Bersama ini saya ingin berbagi tips sederhana dan efektif mengenai persiapan stok makanan selama bulan Ramadhan. Sebagai seorang ibu rumah tangga, saya menyadari betapa pentingnya mengatur persediaan makanan agar kebutuhan keluarga tetap terpenuhi selama bulan puasa.

Berikut adalah beberapa tips yang saya terapkan:

1. **Rencanakan Menu:** Sebelum berbelanja, buatlah rencana menu selama satu minggu atau dua minggu ke depan. Dengan begitu, kita bisa mengetahui bahan makanan apa saja yang dibutuhkan dan menghindari pembelian yang berlebihan.
2. **Utamakan makanan sehat:** Pilihlah bahan makanan yang sehat dan bergizi, seperti beras, telur, daging, ikan, sayur-sayuran, dan buah-buahan. Makanan sehat akan memberikan energi yang cukup selama berpuasa.
3. **Beli Secukupnya:** Belilah bahan makanan secukupnya sesuai dengan kebutuhan. Jangan terlalu berlebihan agar tidak ada makanan yang terbuang. Perhatikan juga tanggal kedaluwarsa bahan makanan.
4. **Simpan dengan Tepat:** Simpanlah bahan makanan dengan cara yang tepat agar tahan lama. Bahan makanan kering seperti beras, tepung, atau gula bisa disimpan dalam wadah kedap udara. Sayuran dan buah-buahan sebaiknya disimpan di kulkas.
5. **Manfaatkan Freezer:** Freezer sangat membantu untuk menyimpan makanan yang mudah rusak seperti daging, ikan, atau sayuran yang sudah dipotong. Makanan beku bisa bertahan lebih lama dan praktis untuk diolah saat dibutuhkan.
6. **Siapkan Makanan Praktis:** Beberapa makanan praktis seperti *oatmeal*, sup instan, atau bumbu instan bisa menjadi pilihan saat sahur atau berbuka. Pilihlah makanan instan yang sehat dan tidak mengandung banyak bahan tambahan makanan.

7. Cukupi Kebutuhan Cairan: Selain makanan, pastikan kita juga memiliki stok minuman yang cukup, seperti air putih atau minuman hidrolisis, untuk menjaga tubuh tetap terhidrasi selama berpuasa.
8. Berbagi Rezeki: Bulan Ramadhan adalah waktu yang tepat untuk berbagi dengan sesama. Jika ada kelebihan makanan, jangan ragu untuk berbagi dengan tetangga atau orang yang membutuhkan.

Demikian yang dapat saya sampaikan. Semoga dengan persiapan yang baik, kita bisa menjalankan ibadah puasa dengan lancar dan tetap sehat, dan semoga tips sederhana ini bermanfaat bagi pembaca. Terima kasih atas perhatiannya.

Wassalamu'alaikum Wr Wb

Rara
Bogor, Jawa Barat

JAWABAN:

Alaikumsalam wr. wb.

Yth. Ibu Rara, terima kasih atas surat pembaca yang telah Anda kirimkan. Kami sangat menghargai tips sederhana dan efektif yang telah Anda bagikan mengenai persiapan stok makanan di bulan Ramadhan.

Tips yang Anda berikan sangat membantu bagi para pembaca, terutama ibu-ibu rumah tangga yang memiliki peran penting dalam mengatur kebutuhan makanan keluarga. Kami sependapat bahwa perencanaan menu dan pemilihan bahan makanan yang sehat adalah kunci utama dalam menjaga kesehatan selama berpuasa.

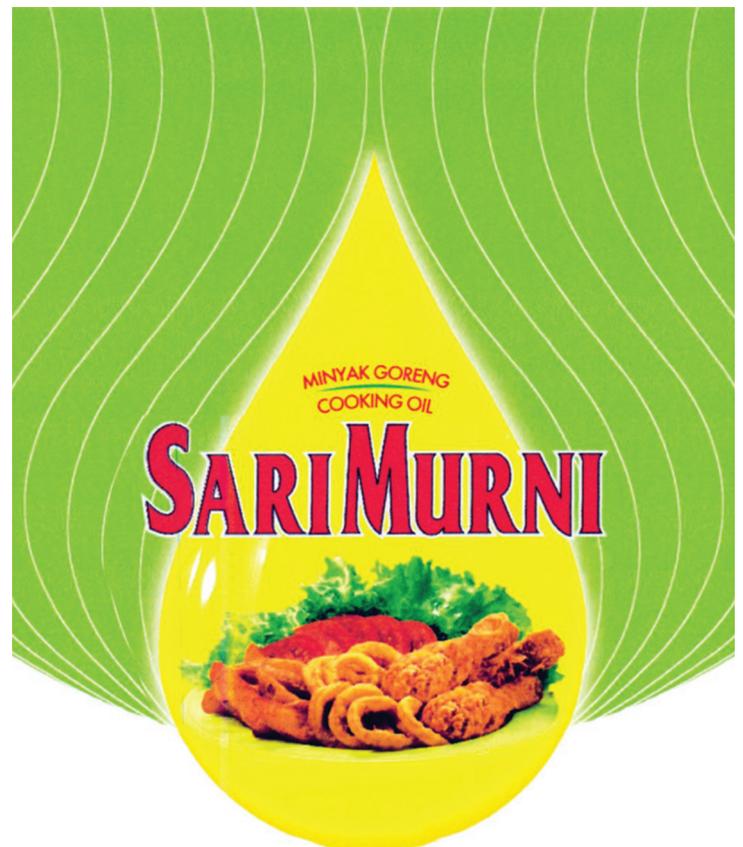
Kami juga ingin menambahkan beberapa hal. *Pertama*, dahulukan pembelian bahan makanan pokok seperti beras, minyak goreng, gula, dan lain-lain. Setelah kebutuhan pokok terpenuhi, barulah kita bisa membeli bahan makanan lainnya.

Kedua, bandingkan harga. Sebelum membeli, bandingkan harga bahan makanan di beberapa toko atau pasar. Dengan begitu, kita bisa mendapatkan harga yang terbaik dan menghemat pengeluaran. *Ketiga*, jangan lupa berdoa sebelum dan sesudah berbelanja agar rezeki yang kita dapatkan berkah dan bermanfaat.

Dengan persiapan yang matang dan pengelolaan yang baik, kita bisa menyambut bulan Ramadhan dengan tenang dan fokus beribadah. Terima kasih sekali lagi atas kontribusi Anda. Semoga bulan Ramadhan ini membawa keberkahan bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum wr. wb.
(Redaksi)

Kami sependapat bahwa perencanaan menu dan pemilihan bahan makanan yang sehat adalah kunci utama dalam menjaga kesehatan selama berpuasa.



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



Ir. Muti Arintawati, M.Si
Direktur Utama LPPOM



MAKAN BERGIZI GRATIS, SUDAHKAH BERSERTIFIKAT HALAL?

PERTANYAAN:

Assalamualaikum wr. wb.

Mulai awal tahun 2025 ini, Presiden Prabowo Subianto mencanangkan program baru yakni Makan Bergizi Gratis (MBG). Program ini ditujukan untuk kelompok rentan seperti balita, anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui. Mereka setiap hari mendapatkan jatah makan bergizi dari pemerintah.

Tujuan utama dari diselenggarakan program ini antara lain untuk meningkatkan gizi masyarakat, khususnya kelompok rentan. Program ini juga diharapkan dapat membantu mengurangi angka malnutrisi dan *stunting*.

Mengingat begitu strategisnya tujuan dari program ini, pemerintah tentu sangat serius demi keberhasilan MBG ini. Meski dana yang dibutuhkan sangat besar, konon mencapai Rp 71 triliun untuk tahun 2025.

Untuk dapat menjangkau beberapa wilayah, pemerintah juga telah membentuk pelaksana program MBG, yakni Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi

(SPPG) atau dapur. Sampai sejauh ini, program MBG yang dilaksanakan di sejumlah wilayah di Indonesia terlihat berhasil, meski ada beberapa catatan.

Namun, muncul pertanyaan dalam benak saya, apakah program MBG tersebut telah melibatkan otoritas sertifikasi halal di Indonesia, dalam hal ini Majelis Ulama Indonesia (MUI), Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), maupun Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) seperti LPPOM? Jika melibatkan, sudah berapa banyak SPPG yang bersertifikat halal?

Demikian pertanyaan kami, atas tanggapan dan penjelasannya kami sampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Ahmad Jamaludin
Cirebon, Jawa Barat

JAWABAN:

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang disampaikan kepada kami. Sebelum menjawab pertanyaan Bapak, pertama-tama kami sampaikan apresiasi

atas kepedulian dan kepekaan Bapak terhadap program pemerintah, khususnya Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dikaitkan dengan sertifikasi halal.

Bagi masyarakat muslim, sertifikasi halal itu sangat penting karena terkait dengan hak dalam menjalankan kewajiban agama. Oleh karena itu, kita harapkan pemerintah dapat mengambil kebijakan secara bertahap terkait implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) bagi setiap penyedia makanan atau pelaksana MBG.

Terkait pertanyaan, apakah LPPOM dilibatkan dalam program tersebut, dapat kami sampaikan bahwa sejauh ini belum. Namun, kami siap mendukung sertifikasi halal program MBG.

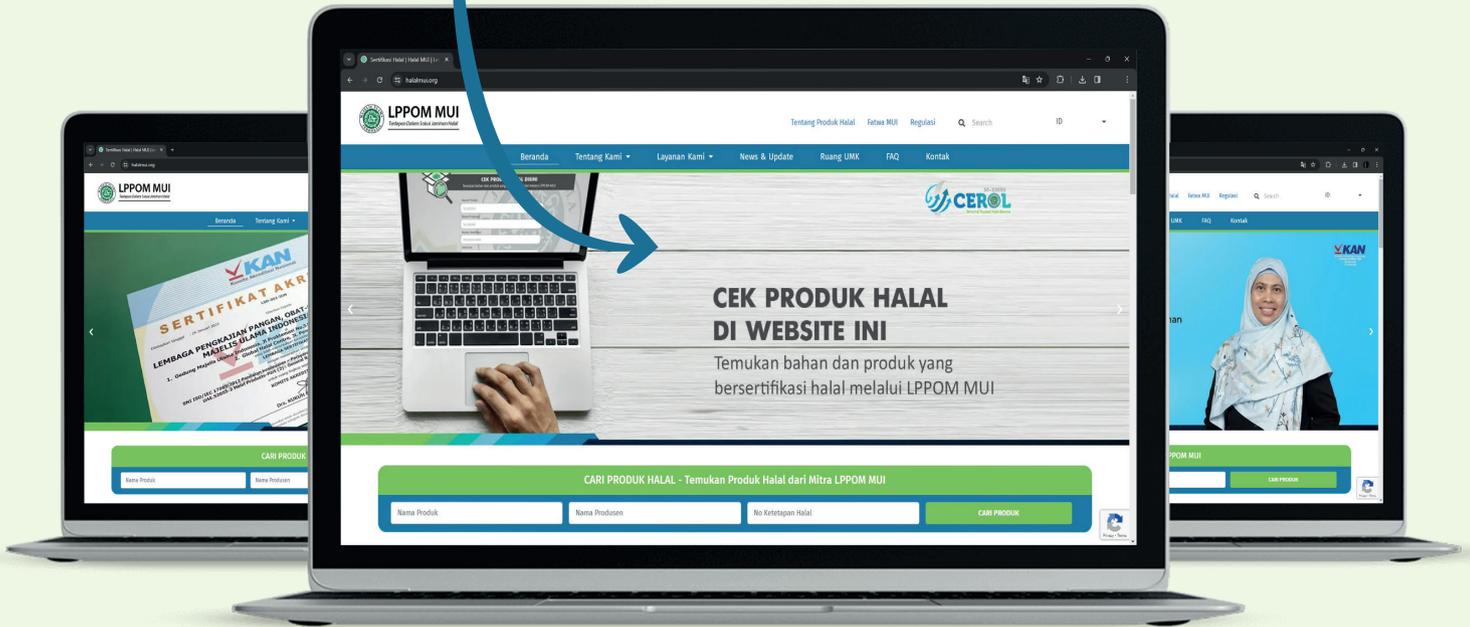
Dengan adanya jaminan kehalalan, program tersebut tidak hanya memperhatikan aspek kualitas gizi yang memang menjadi perhatian utama, namun juga menjamin ketenangan dan kenyamanan masyarakat penerima program MBG karena makanan yang mereka konsumsi telah terjamin halal.

Demikian yang dapat kami sampaikan. Semoga menjawab pertanyaan Bapak.

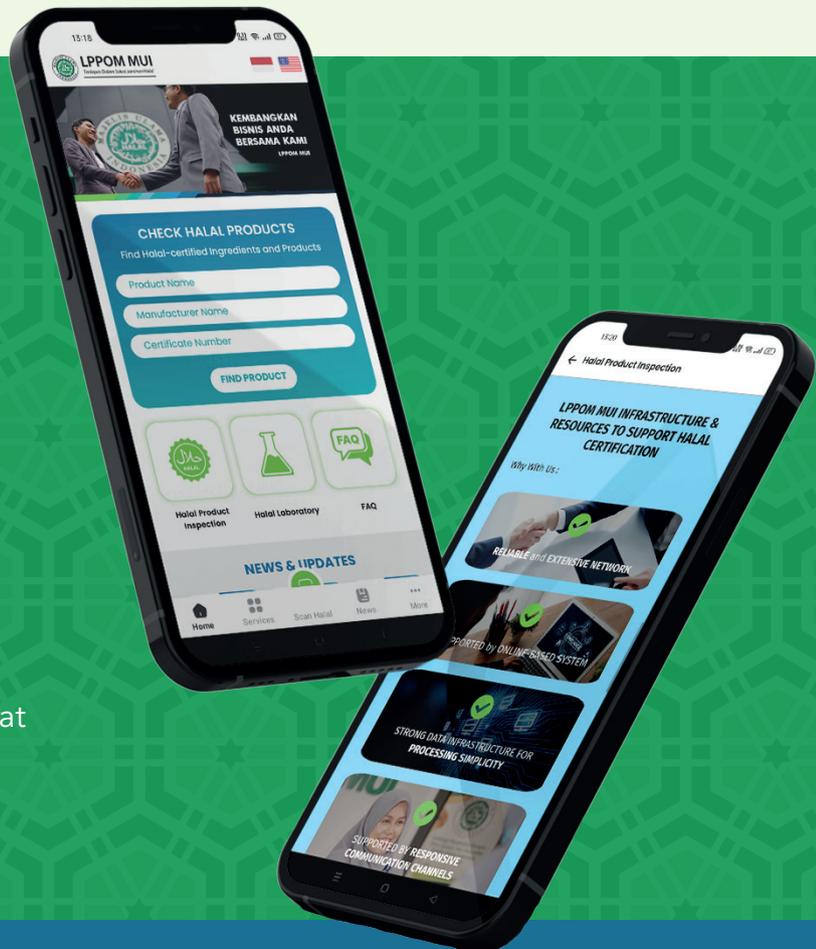
Wassalamu'alaikum wr. wb.

Cek Produk Halal!

LPPOM
Leading in Halal Assurance Solutions



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



AVAILABLE NOW



RESTORAN HALAL: RUANG LINGKUP, KRITERIA, PELUANG DAN TANTANGAN

Industri restoran di Indonesia terus mengalami pertumbuhan pesat seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen akan produk makanan dan minuman yang aman, sehat, dan sesuai dengan prinsip kehalalan. Bagaimana tantangan yang harus dihadapi dalam mewujudkan restoran halal di Indonesia?

Di industri kuliner dikenal kredo: selama masyarakat masih membutuhkan makan dan minum, selama itu pula bisnis kuliner akan terus berkembang. Pernyataan tersebut ternyata memang ada benarnya.

Berdasarkan survei dan data Badan Pusat Statistik, perusahaan atau usaha penyediaan makanan minuman Tahun 2024, menunjukkan bahwa sejak 2016 hingga 2023 telah terjadi peningkatan jumlah usaha kuliner sebesar 21,13

persen. Jika pada tahun 2016 jumlah pelaku usaha hanya sebanyak 4,01 juta, pada tahun 2023 angkanya melonjak menjadi 4,85 juta pelaku usaha. (<https://www.bps.go.id/id/publication/2024/12/23/f2c7743c4712>).

Bagi masyarakat Muslim, aspek halal tidak hanya menjadi preferensi tetapi juga kebutuhan yang harus dipenuhi dalam setiap konsumsi makanan dan minuman. Oleh karena itu, pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun

2014 menetapkan bahwa bisnis restoran dan usaha sejenisnya wajib bersertifikat halal.

Dalam rangka merealisasikan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pemerintah menetapkan peraturan pelaksanaan teknis dalam bentuk Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Peraturan Pemerintah tersebut kemudian digantikan dengan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, yang bertujuan untuk menyempurnakan serta menyesuaikan regulasi sesuai dengan perkembangan kebijakan di bidang jaminan produk halal.

Sertifikasi halal mencakup proses mulai dari bahan baku hingga penyajian. Semua tahap harus sesuai dengan syariat Islam. Adapun pelaku usaha yang tidak memiliki sertifikat halal akan dikenakan sanksi administratif berupa peringatan tertulis, denda administratif, pencabutan sertifikat halal, hingga penarikan barang dari peredaran.

Alasan wajib sertifikasi halal, antara lain untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama umat Islam, menjamin bahwa makanan aman dan sesuai syariat Islam, membuka peluang bagi restoran untuk menarik lebih banyak konsumen, dan membuka kesempatan bagi restoran untuk bersaing di pasar internasional.

Terkait dengan hal tersebut, Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menegaskan kembali bahwa kehalalan tersebut harus dibuktikan dengan sertifikat halal. Bukan klaim sepihak dari pengelola restoran. "Dengan adanya sertifikat halal, artinya Perusahaan telah melalui serangkaian proses yang mampu menjamin produknya halal," ujar Muti Arintawati. *(Selengkapnya baca Rubrik Ristek).*

MENGENAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Seperti diketahui, penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) menjadi sangat krusial dalam industri restoran guna memastikan bahwa seluruh proses produksi hingga penyajian telah memenuhi standar halal yang ditetapkan.

Restoran merupakan bisnis jasa yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat maupun melalui layanan pemesanan luar. Dengan perkembangan tren konsumsi yang semakin modern, restoran kini hadir dalam berbagai konsep, mulai dari restoran konvensional hingga restoran cepat saji yang dikelola secara profesional dengan struktur manajerial yang jelas. Waralaba dan restoran dengan banyak cabang juga menjadi bagian dari industri kuliner yang terus berkembang pesat.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kehalalan suatu produk, restoran tidak hanya harus memastikan kualitas makanan dari segi rasa dan kebersihan, tetapi juga kepatuhan terhadap standar halal. Hal ini menjadi tantangan sekaligus peluang bagi pelaku usaha restoran untuk menerapkan sistem yang menjamin bahwa seluruh proses produksi makanan sesuai dengan prinsip syariah.

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah serangkaian kebijakan dan prosedur yang diterapkan oleh pelaku usaha untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Dalam industri restoran, SJPH tidak hanya mencakup pemilihan bahan baku, tetapi juga proses produksi, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen.

Keberadaan SJPH di restoran bertujuan untuk memberikan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa makanan dan minuman yang mereka konsumsi telah melalui proses yang sesuai dengan ketentuan halal. Dengan adanya sistem ini, restoran dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan serta memperluas pasar bagi masyarakat yang menjadikan kehalalan sebagai pertimbangan utama dalam memilih tempat makan.

RUANG LINGKUP DAN KRITERIA

Ruang Lingkup Halal pada Industri Restoran mencakup aspek pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian. Penerapan SJPH dalam industri restoran mengacu pada Keputusan Kepala BPJPH No. 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengolahan. Standar ini mencakup beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh Industri Restoran, meliputi:

Adapun pelaku usaha yang tidak memiliki sertifikat halal akan dikenakan sanksi administratif berupa peringatan tertulis, denda administratif, pencabutan sertifikat halal, hingga penarikan barang dari peredaran.

1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Manajemen restoran atau pelaku usaha wajib menunjukkan komitmen dalam menerapkan SJPH dan memastikan bahwa seluruh operasional bisnisnya mematuhi standar halal. Komitmen tersebut wajib dilaksanakan pelaku usaha dengan menetapkan kebijakan halal yang jelas dan melakukan evaluasi berkala untuk perbaikannya.

Pelaku usaha wajib melakukan sosialisasi kebijakan halal ke seluruh unit usaha, termasuk kantor pusat, gudang, dapur, cabang, dan *outlet*. Selain itu, pelaku usaha wajib memastikan seluruh unit usaha memiliki standar yang sama dalam menerapkan SJPH. Pelaku usaha juga wajib melakukan pelatihan bagi karyawan untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang konsep halal.

2. Bahan

Setiap bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman harus memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Kriteria ini mencakup penggunaan bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan olahan. Pelaku usaha harus memastikan konsistensi penggunaan bahan harus sama dengan yang digunakan dalam pengusulan sertifikat halal. Selain itu, pelaku usaha harus melaporkan perubahan bahan kepada BPJPH guna memastikan kesesuaian dengan standar kehalalan yang ditetapkan.

3. Proses Produk Halal

Pelaku usaha harus memenuhi kriteria Proses Produk Halal (PPH) yang mencakup a) Lokasi, tempat, dan alat, b) peralatan dan perangkat PPH, c) prosedur PPH. Pelaku usa-

ha harus memastikan PPH memenuhi kriteria yang telah ditentukan di setiap unit usaha gudang, dapur, cabang dan outlet. Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat PPH dengan proses produk yang tidak halal di setiap dapur, gudang, cabang, dan *outlet*, atau lokasi sejenisnya mencakup penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian.

Termasuk lokasi dan alat pengolahan yang menggunakan jasa pihak ketiga. Pihak ketiga tersebut wajib memenuhi standar halal fasilitas/ jasa pengolahan dan perlu dilakukan perpanjian komitmen sewaktu (sesuai kontak kerja sama) untuk menjadi kualitas SJPH lokasi, tempat, dan alat yang digunakan. Selain itu, pelaku usaha wajib memastikan tersedianya prosedur dan implementasi di setiap dapur, gudang, cabang dan outlet.

4. Produk

Produk yang dihasilkan restoran harus memenuhi standar halal yang ditetapkan, meliputi: Produk yang dikemas atau dikemas ulang harus sesuai dengan isi dan memiliki sertifikat halal. Label halal wajib dicantumkan pada produk, kecuali untuk makanan yang langsung disajikan di piring atau wadah lainnya. Identifikasi dan penelusuran produk halal harus dilakukan di seluruh unit usaha.

5. Pemantauan dan Evaluasi

Untuk memastikan konsistensi dalam penerapan SJPH, restoran wajib melakukan audit internal secara berkala minimal satu kali dalam setahun. Selain itu, pelaku usaha juga diwajibkan memiliki dan mengimplementasikan prosedur audit internal guna memastikan kepatuhan terhadap SJPH, melaporkan hasil audit internal secara lengkap untuk setiap unit usaha, serta melaporkan daftar komposisi bahan serta proses produksi halal kepada BPJPH setiap enam bulan sekali. Apabila terdapat perpindahan, pengurangan, dan penambahan entitas usaha, pelaku usaha perlu melakukan pemberitahuan kepada BPJPH khususnya jika dapat mempengaruhi implementasi SJPH.

Meski bukan merupakan bagian kriteria, beberapa restoran berinisiatif membuat pengumuman larangan membawa makanan dan minuman dari luar. Ada juga yang membolehkan membawa kue namun harus bersertifikat halal.

Khusus untuk Waralaba/*Franchise* penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan. Perjanjian antara pemberi dan penerima waralaba perlu memuat pelaksanaan SJPH, khususnya komitmen dan tanggungjawab untuk memenuhi kriteria SJPH.

Penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan wajib mematu-



hi perjanjian mengenai pelaksanaan SJPH. Jika tidak dapat memenuhi ketentuan tersebut, maka mereka tidak berhak menggunakan Sertifikat Halal yang telah diperoleh oleh pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan.

Akibatnya, mereka juga tidak diperbolehkan mencantumkan label halal pada produk atau layanan yang ditawarkan. Waralaba di bidang makanan dan minuman yang belum mengajukan Sertifikat Halal diwajibkan untuk segera mengajukan permohonan sertifikasi. Dalam proses pengajuan ini, diperlukan koordinasi dan kerja sama antara pemberi waralaba dan penerima waralaba agar sertifikasi dapat diperoleh sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Masa berlaku Sertifikat Halal dan jangka waktu perjanjian waralaba merupakan satu kesatuan. Ketika perjanjian waralaba berakhir, maka hak penerima waralaba untuk menggunakan Sertifikat Halal juga otomatis berakhir. Hal ini menegaskan bahwa kepatuhan terhadap SJPH harus terus dijaga sepanjang masa berlaku perjanjian waralaba^[1].

PELUANG DAN TANTANGAN PELAKU USAHA

Salah satu peluang utama bagi restoran bersertifikat halal adalah meningkatnya permintaan dari konsumen Muslim yang peduli terhadap kehalalan makanan yang dikonsumsi. Bagi konsumen muslim, aspek kehalalan merupakan faktor utama dalam pemilihan restoran. Konsumen cenderung memilih restoran yang memiliki jaminan halal secara eksplisit^[2].

Dukungan dari Pemerintah dan lembaga sertifikasi halal tersebut dapat berupa kemudahan regulasi, sosialisasi, serta insentif bagi pelaku usaha yang ingin memperoleh sertifikasi

halal. Dengan adanya sertifikasi halal, restoran dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, mendapatkan daya saing yang lebih tinggi, serta membuka peluang ekspansi ke pasar yang lebih luas, termasuk ke tingkat internasional. Kolaborasi dengan pemasok bahan baku halal dan komunitas bisnis Muslim juga menjadi strategi yang dapat meningkatkan pertumbuhan usaha restoran bersertifikat halal.

Namun, di balik peluang tersebut, terdapat berbagai tantangan yang harus dihadapi oleh pelaku usaha. Proses sertifikasi yang kompleks menjadi salah satu hambatan utama, karena membutuhkan pemenuhan berbagai persyaratan administrasi, inspeksi, dan audit yang dapat memakan waktu serta biaya yang cukup besar.

Sally Rachmatika, *Head of Quality Assurance and Quality Control* Kenangan Brands yang memayungi sejumlah lini usaha restoran dan kedai kopi mengakui bahwa pihaknya menghadapi tantangan yang cukup berat ketika pertama kali hendak mengurus sertifikat halal. "Dalam proses halal ini masih banyak kendala dari sisi vendor yang terkadang mereka menggunakan pihak ketiga (konsultan) untuk mengurus sertifikat halal sehingga proses sertifikasi halal tidak sesuai dengan waktu yang ditentukan," ujar Sally. *(Selengkapnya baca rubrik Wawancara).*

Hal senada juga disampaikan oleh Sri Diniyartri Trisnawati dari Es Teler 77. Dini yang menjabat sebagai tim Standardisasi Produk, Training dan Audit Halal Internal Es Teler 77 menjelaskan, sejak tahun 2012 pihaknya sudah mengantongi sertifikat halal untuk 45 gerai Es Teler 77 di berbagai kota di Indonesia. Tujuannya, kata Dini, untuk meningkatkan kepercayaan dari pelanggan.

Ketika pertama kali mengurus sertifikat halal, Dini mengakui pada awalnya agak kesulitan karena baru pertama kali mengurus sertifikat halal. Namun berkat bimbingan dari LPPOM ternyata tidak sesulit yang kita pikirkan. Oleh karena itu, Dini menegaskan

kan agar pemerintah dan pihak terkait dapat membantu pelaku usaha dalam mendapatkan sertifikasi halal.

Selain persoalan di atas, faktor biaya operasional restoran bersertifikat halal yang cenderung lebih tinggi akibat penggunaan bahan baku halal dan kepatuhan terhadap standar kebersihan serta kehalalan produk, juga menjadi catatan. Kurangnya pemahaman mengenai proses sertifikasi halal juga menjadi kendala bagi beberapa pelaku usaha yang belum menyadari pentingnya sertifikasi ini dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, restoran bersertifikat halal harus bersaing dengan restoran non-halal yang mungkin menawarkan harga lebih kompetitif atau strategi pemasaran yang lebih agresif.

Restoran bersertifikat halal memiliki peluang besar untuk berkembang dalam industri kuliner yang terus bertumbuh. Namun, pelaku usaha harus dapat mengatasi berbagai tantangan yang ada dengan strategi yang tepat, seperti edukasi tentang pentingnya sertifikasi halal, optimalisasi biaya operasional, serta inovasi dalam pemasaran. Dengan pendekatan yang baik, restoran bersertifikat halal dapat bersaing secara kompetitif dan terus berkembang dalam memenuhi kebutuhan konsumen Muslim yang semakin selektif terhadap makanan halal. (Rina/FM)

REFERENSI:

- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 78 Tahun 2023. Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengolahan.
- Bawono A, Saputra Y. 2021. *Determinant Factors that Influence Muslim Consumers in Choosing Restaurants: The Role of Halal, Expectation, and Attributes*. IQTISHADIA. Vol 1 (2): 161-178.
- Shilviani, N. 2022. Peluang dan Tantangan Usaha Restoran Bersertifikat Halal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. Vol 11 (1): 247-254.



MENGEJAR TARGET SERTIFIKASI HALAL ALA SEVENPINE KITCHEN BOGOR

Untuk mendapatkan sertifikasi halal di bisnis kuliner memang membutuhkan perjuangan dan komitmen yang kuat dari pemilik dan seluruh jajaran. Inilah pengalaman Sevenpine Kitchen Bogor dalam mengejar target sertifikasi halal.

Sevenpine adalah resto dan kafe yang berlokasi di Bogor Selatan, tepatnya di Jalan Jagakarsa, Tamansari Bogor Selatan. Seperti diketahui, kawasan Tamansari Bogor Selatan dikenal sebagai kawasan wisata alam dan kafe yang menawarkan nuansa alam yang sejuk dan indah.

Diantara sekian banyak kafe dan resto di kawasan Bogor Selatan, Sevenpine Kitchen kafe dan resto bisa dibidang sebagai satu-satunya resto yang

telah mengantongi sertifikat halal. Fitri Fuzawati, Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI) Sevenpine Kitchen menjelaskan, pihaknya pertama kali mengurus sertifikat halal pada tanggal 16 Januari 2024 dan memperoleh penetapan sertifikat halal 14 Maret 2024.

Tekad untuk mengurus sertifikat halal didasarkan pada banyaknya pertanyaan dari para pelanggan terkait kehalalan menu makanan dan minuman yang disajikan di Sevenpine. Menanggapi pertanyaan pelanggan tersebut, R. Ridwan Iskandar selaku pemilik resto yang juga seorang muslim yang taat merasa semakin tergerak untuk segera mengurus sertifikat halal agar dapat memberikan kenyamanan bagi seluruh pelanggan, khususnya pelanggan muslim.

"Selain itu, alasan lain yang mendasari kami mengurus sertifikasi halal adalah untuk meningkatkan kepercayaan *customer* dan menambah *value* Sevenpine Kitchen, karena di area sekitar Tamansari ini belum banyak kafe dengan konsep alam yang mempunyai sertifikat halal," ujar Fitri.

Fitri mengakui, pada saat awal hendak mengurus sertifikat halal ada sedikit kekhawatiran bahwa prosesnya akan cukup memakan waktu dan rumit, serta biaya yang cukup besar. Kekhawatiran tersebut didasarkan pada informasi yang sebelumnya ia dapatkan bahwa banyak kafe dan resto yang belum mengurus sertifikasi halal dikarenakan proses dan tahapannya yang kompleks dan rumit.

Setelah melakukan pendaftaran proses sertifikasi halal, kekhawatiran Fitri tak sepenuhnya salah. Ada beberapa hal yang harus dipersiapkan, baik terkait dengan kesiapan tim maupun yang berkaitan dengan pemasok bahan baku. Tantangan utama yang dihadapi pada saat proses sertifikasi halal kemarin adalah membiasakan dan mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) ke dalam aktivitas sehari-hari operasional kafe.

Karyawan, kata Fitri, juga harus menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) baru terkait halal. Selain itu, tantangan lain ada pada pencarian *supplier* bahan baku produk kritis seperti daging dan bahan berbasis *dairy* produk yang harus memenuhi kriteria halal. Proses mengumpulkan dokumen pendukung bahan dari produk konsinyasi UMKM setempat yang produknya belum bersertifikat juga menjadi tantangan tersendiri.

Namun, lantaran ada tekad yang kuat, terutama dari pemilik untuk segera mendapatkan sertifikat halal, tantangan tersebut harus dihadapi. Caranya? "Sejak tahapan proses sertifikasi halal sampai selesai kami bebrkonsultasi dan mengikuti arahan-arahan yang diberikan oleh tim LPPOM," tukas Fitri.

Sevenpine Kitchen juga melakukan sosialisasi dan pelatihan SJPH secara rutin kepada seluruh karyawan agar terbiasa dengan sistem dan SOP baru terkait halal. Juga mencari beberapa alternatif bahan baku untuk didaftarkan kepada pihak LPPOM, berkomunikasi aktif dengan pihak LPPOM terkait rekomendasi beberapa bahan baku yang belum sesuai dengan kriteria halal, dan mendampingi UMKM yang belum memiliki sertifikat halal untuk membuat formula baku, diagram alir proses produksi dan surat keterangan bebas babi/bahan hewani.

Fitri menambahkan, dengan mengikuti setiap arahan dengan baik maka dapat mengubah pandangan kami yang tadinya melihat penerapan sistem jaminan produk halal ini ribet dan sulit menjadi lebih mudah dan menambah kesadaran seluruh pemangku kepentingan dan karyawan bahwa penerapan SJPH ini dilakukan untuk kepentingan bersama.

Dengan sikap pemilik dan seluruh staf Sevenpine Kitchen yang cukup terbuka membuat proses sertifikasi halal berjalan lancar. (***)



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



DEMI KEPATUHAN TERHADAP REGULASI DAN PERLINDUNGAN KONSUMEN

SALLY RACHMATIKA,
Head of QAQC Kenangan Brands

Kenangan Brands saat ini dikenal sebagai salah satu pelaku bisnis kuliner yang cukup menggurita. Melalui PT. Bumi Berkah Boga, perusahaan yang bergerak di kedai kopi dengan merek Kopi Kenangan serta restoran dengan brand Chigo & Flipp itu mengoperasikan lebih dari 1.000 gerai di berbagai kota di Indonesia, bahkan hingga ke Malaysia.

Melalui berbagai upaya untuk mendapatkan sertifikasi halal sejak 2020,

kini seluruh outlet bisnis Kenangan Brands telah bersertifikat halal. Atas komitmennya di bidang halal, Kenangan Brands juga meraih berbagai penghargaan, antara lain The best HAS implementation 2022 sub-kategori restaurant by LPPOM Halal Award, Favorite Halal Brand 2023 Category of Food Services (Beverage), Top Halal Award 2022, 2023 and 2024 Category Coffee Shop, serta penghargaan Global Halal Brand 2024.

Untuk mengetahui lebih jauh mengenai upaya Kenangan Brands mendapatkan sertifikasi halal serta pandangannya tentang sertifikat halal, majalah Jurnal Halal mewawancarai Sally Rachmatika selaku Head of Quality Assurance and Quality Control (QA QC) Kenangan Brands. Berikut petikannya:

SEJAK KAPAN KENANGAN BRANDS PERTAMA KALI MENGURUS SERTIFIKASI HALAL?

PT. Bumi Berkah Boga selaku pemilik perusahaan, pertama kali mengurus pendaftaran dan proses audit di bulan Juni 2020, dan mendapatkan sertifikat halal pada bulan Oktober 2020. Saat itu sejumlah 320 toko atau gerai langsung diaudit dan memperoleh sertifikasi halal semua.

APA ALASAN YANG MENDASARI PERUSAHAAN UNTUK SEGERA MENGURUS SERTIFIKASI HALAL?

Sejak awal, kami, PT. Bumi Berkah Boga, selalu berkomitmen untuk menjaga kehalalan semua proses dan produk yang kami jual. Bagi kami, sertifikat halal adalah kewajiban pelaku usaha di mana ini bentuk komitmen PT. Bumi Berkah Boga patuh terhadap regulasi, meningkatkan dan melindungi kepercayaan konsumen, memastikan semua proses produksi dan produk yang dihasilkan aman dan berkualitas, menjadi salah satu nilai daya saing dengan brand lain, memperluas reputasi secara global dan meningkatkan reputasi *brand* kami.

BAGAIMANA PERSEPSI AWAL TERHADAP SERTIFIKASI HALAL? MUDAH ATAU SULIT? MAHAL ATAU MURAH? SIMPEL ATAU RIBET?

Jika ditinjau dari persepsi terkait pengurusan sertifikasi halal, menurut kami memang dalam proses pengurusan halal perlu usaha dan upaya sehingga butuh dukungan penuh dari pimpinan puncak perusahaan. Dalam proses halal ini masih banyak kendala dari sisi vendor yang terkadang mereka menggunakan pihak ke-3 (konsultan) untuk mengurus sertifikat halal sehingga proses sertifikasi halal tidak bisa sesuai waktu proses resmi. Terkait biaya untuk pelaku usaha yang memiliki kewajiban selain halal, biaya yang harus dikeluarkan di waktu yang sama akan terasa berat meskipun bisa digunakan untuk waktu lama jika tidak ada perubahan di bahan baku dan fasilitas produksi.



Sumber: Instagram @kopikenangan.id

SETELAH MEMUTUSKAN UNTUK MENGURUS SERTIFIKASI HALAL, BAGAIMANA KENYATAAN YANG SESUNGGUHNYA DIHADAPI?

Sejak adanya BPJPH, proses halal sekarang lebih membutuhkan waktu lebih panjang dibanding sebelumnya dikarenakan *stakeholder* dalam proses ini ada beberapa pihak, yaitu BPJPH, LPH, Komisi Fatwa MUI, vendor, dan perusahaan sendiri. Perubahan peraturan terkait proses beberapa kali terjadi tanpa ada sosialisasi dan waktu jeda untuk sosialisasi ke pelaku usaha, sering perubahan langsung implementasi. Dalam hal ini, internal perusahaan pun tidak mudah dan bisa cepat menyesuaikan perubahan, semua butuh proses.

APA TANTANGAN UTAMA YANG DIHADAPI DALAM MENGURUS SERTIFIKASI HALAL?

Tantangan utama dalam proses sertifikasi halal menurut kami adalah dari vendor, di mana beberapa perusahaan skala *medium to low* beberapa masih belum terlalu paham bahwa proses sertifikasi halal ini harus dilakukan sebelum produk *launching*. Selain itu aplikasi si halal sering *hang* dan tidak *user friendly*

untuk perusahaan yang terutama mendaftar menu dan fasilitas cukup banyak seperti bisnis kami, Kopi Kenangan.

BAGAIMANA MENGATASI TANTANGAN TERSEBUT?

Tantangan terkait vendor masih bisa kita tangani dengan melakukan sosialisasi dan penjadwalan pengembangan produk dilakukan jauh hari sebelum jadwal *launching* produk baru. Namun, terkait aplikasi SiHalal BPJPH, itu di luar wewenang kami.

BAGAIMANA TIM MANAJEMEN DAN SELURUH STAF MENYIKAPI KEPUTUSAN UNTUK MENGURUS SERTIFIKASI HALAL? ADAKAH TERJADI PERUBAHAN BUDAYA KERJA?

Keputusan untuk halal adalah keputusan sangat baik karena mengubah *culture* perusahaan. Saat ini, setiap ada bahan baku baru dan pengembangan produk baru menjadi sangat terstruktur. Penamaan produk baru juga harus sesuai dengan syariat Islam dan mampu telusurnya bisa dilakukan dengan baik

SAAT INI BERAPA OUTLET DAN LINI USAHA DI KENANGAN BRANDS YANG SUDAH HALAL?

Saat ini semua *brand* di bawah Kenangan Brand sudah bersertifikat halal. Per Januari 2025, Kopi Kenangan ada 904 gerai, Restoran Chigo & Flip ada 47 gerai, Kenangan Heritage ada 1 outlet, Kenangan Signature ada 12 gerai, serta Satu Kenangan ada 27 gerai. (***)



PENGALAMAN RAMADHAN DI BERBAGAI BELAHAN DUNIA

Ramadhan menghadirkan suasana tersendiri, misalnya ketika santap sahur dan buka bersama dengan seluruh anggota keluarga. Bagaimana suasana bulan Ramadhan di luar negeri yang jauh dari orang tua, kerabat dan sanak saudara?

Marhaban ya Ramadan, Bulan Suci yang dinanti telah tiba. Tamu agung yang ditunggu-tunggu kembali hadir dengan membawa banyak keutamaan berupa bonus pahala, rahmat serta pengampunan dosa dari sang maha pencipta, Allah Swt.

Bulan suci Ramadan kedatangannya selalu dinantikan oleh umat Islam. Suasana bersamanya menyenangkan dan membuat jiwa-jiwa orang mukmin tenang dan damai. Umat Islam di seluruh penjuru dunia menyambut kedatangan Ramadan dengan perasaan gembira dan suka cita.

Ibadah puasa Ramadan adalah salah satu rukun Islam yang wajib dikerjakan satu kali dalam setahun. Hal ini diperintahkan Allah Swt. dalam firmanNya yang berbunyi: "Hai

orang-orang yang beriman, diwajibkan atas kamu berpuasa sebagaimana diwajibkan atas orang-orang sebelum kamu agar kamu bertakwa." (QS. al-Baqarah [2]:183).

Kewajiban berpuasa memiliki tujuan agar umat Islam menjadi hamba yang bertakwa. Takwa menurut pendapat sebagian besar ulama adalah menjalankan semua perintahNya dan menjauhi segala laranganNya.

Menurut Ali bin Abi Thalib, takwa adalah takut kepada Allah, beramal sesuai dengan Al-Qur'an dan As-sunnah, merasa cukup atas segala pemberian Allah, dan bersiap-siap menghadapi hari kematian.

TANTANGAN BERPUASA DI BERBAGAI NEGARA

Umat Islam di berbagai negara memiliki tantangan yang berbeda-beda dalam menjalani ibadah puasa, tergantung tempat mereka tinggal. Bagi yang tinggal di belahan Bumi utara, tantangannya soal durasi yang jauh lebih lama dari waktu berpuasa di Indonesia yaitu selama kurang lebih 13 jam.

Bagi yang tinggal di Helsinki Finlandia misalnya, di sana berpuasa bisa 20 hingga 21 jam. Namun ada lagi yang lebih lama, yaitu di daerah Laplandia (bagian utara Finlandia). Di sana umat Muslim puasa lebih dari 23 jam, karena matahari hanya terbenam selama 55 menit saja. Meski tantangan berpuasa di negeri tersebut jauh lebih besar, umat Islam tetap semangat menjalaninya.

Di Amerika Serikat, menjalani puasa Ramadan juga memiliki perbedaan, baik dari durasi, tradisi maupun suasananya. Durasi puasa di Amerika bervariasi tergantung musim dan lokasi. Di California, durasi puasa sekitar 15-16 jam.

Untuk suasana, di beberapa kota besar seperti New York dan Los Angeles, biasanya ada festival Ramadan. Masjid-masjid di Amerika sering menjadi pusat kegiatan sosial dan keagamaan, dan di momen Ramadan biasanya lebih semarak lagi. Banyak masjid dan komunitas Muslim yang aktif mengadakan acara berbuka puasa dan shalat tarawih.

Berpuasa di negeri dengan mayoritas penduduk beragama Kristen tidak menjadi kendala bagi umat Muslim. Berpuasa di Amerika membuka mata akan keberagaman dan keunikan dalam menjalankan ibadah.

Bahkan ketika Muslim berpuasa, banyak yang menunjukkan bahwa ibadah menahan lapar dan haus itu tidak mengurangi produktivitas bahkan sebaliknya makin bertambah.

Berpuasa di negeri dengan mayoritas penduduk beragama Kristen tidak menjadi kendala bagi umat Muslim. Berpuasa di Amerika membuka mata akan keberagaman dan keunikan dalam menjalankan ibadah.

Seperti bintang NBA Kyrie Irving misalnya, atlet basket yang belum lama memeluk Islam ini pada Ramadan tahun lalu tampil memukau meski sedang menjalani ibadah puasa. Pemain andalan klub Dallas Mavericks itu mampu tampil gemilang dalam waktu 40 menit pada salah satu pertandingan NBA, hampir full dari total keseluruhan yaitu 12 menit kali 4 quarter (48 menit).

Kehebatan dan kekuatan yang ditunjukkan Kyrie Irving saat berpuasa itu menjadi sorotan luas, bahkan menjadi perbincangan di seluruh dunia, termasuk seperti dikutip dari *liputan6.com*, bahwa puasa tidak menghalangi aktivitas berat tetapi justru mampu menambah produktivitas.

RAMADAN DI SWEDIA

Pengalaman berpuasa dan Idul Fitri di Swedia disampaikan oleh Nina M. Hansson. Mantan wartawati majalah bisnis di Jakarta yang bersuamikan orang Swedia itu, sudah puluhan tahun meninggalkan Indonesia dan bermukim di Malmoe, Swedia.

Kepada *Jurnal Halal*, Nina yang keturunan Sumatera Barat itu mengisahkan, dua tahun pertama di Swedia dia tidak berpuasa lantaran sedang mengandung. Yang berpuasa saat itu cuma suaminya, Hansson. Meski saat

itu belum ikut berpuasa, Nina merasakan betul perbedaan puasa di Jakarta dengan di Malmoe, Jangankan shalat tarawih, di Swedia Nina tak pernah mendengarkan suara adzan, tak ada pula kajian agama seperti yang lazim ada di Indonesia selama bulan puasa.

Berpuasa di luar negeri terasa semakin berat jika memasuki musim tertentu. Di negara-negara Skandinavia, termasuk di Swedia, waktu berpuasa bisa jauh lebih lama dibandingkan dengan di Indonesia, mencapai lebih dari 20 jam. "Oleh karena itu, ketika musim panas saya sering batal puasa dan harus membayar fidyah, lantaran penyakitku sering kambuh sampai akhirnya aku benar-benar dilarang berpuasa oleh dokter karena membahayakan kesehatannya," kata Nina.

Nina mengakui, berpuasa di negeri orang yang jauh dari keluarga dan tradisi kesilaman, terasa hambar. "Kesannya hambar banget. Untung sekarang ada YouTube, sehingga bisa mendengarkan lantunan ayat suci Al-Qur'an dan takbiran lewat YouTube," ujarnya.

Sedangkan untuk mengatasi rasa rindu terhadap keluarga dan kerabat di Indonesia, Nina kerap mengundang atau menghadiri pertemuan diaspora Indonesia yang ada di Swedia. Nina masih merasa bersyukur karena di Swedia ada komunitas orang Indone-

sia. di bulan puasa atau Idul Fitri mereka kerap berkumpul bersama.

Untuk menyiapkan hidangan makan sahur dan berbuka puasa, Nina selalu memasak sendiri. Ia mengaku tidak membuat menu khusus untuk berbuka puasa atau makan sahur. Semua hidangan untuk suami dan anak semata wayangnya, Emil, ia persiapkan seperti hari-hari biasa. Untuk bahan-bahan makanan, Nina biasa berbelanja di toko milik seorang imigran asal Timur Tengah yang biasa menajakan makanan halal.

Setelah melewati belasan kali Idul Fitri di Swedia, Nina mengaku hanya beberapa kali melaksanakan shalat Idul Fitri di masjid. Alasannya, "Masjidnya jauh banget dari rumah saya," celetuk Nina.

Untuk urusan pergi ke masjid, Nina punya cerita lucu. Ketika ia memesan taksi dengan tujuan ke masjid, sopir taksinya sempat bingung. Sebab hampir tak ada orang asli Swedia di kota Malmo yang pergi ke masjid. Adapun nama Nina Hansson dianggap sebagai orang asli Swedia. Sang sopir yang keturunan Timur Tengah baru mengerti setelah Nina menjelaskan bahwa dia adalah seorang muslim asal Indonesia yang bersuamikan orang Swedia.

Oleh karena itu, ketika musim panas saya sering batal puasa dan harus membayar fidyah, lantaran penyakitku sering kambuh sampai akhirnya aku benar-benar dilarang berpuasa oleh dokter karena membahayakan kesehatannya.

RAMADAN DI ARAB SAUDI

Dari seluruh negara, tentu Ramadan di dua kota suci yaitu Mekah dan Madinah yang paling banyak keutamaannya. Shalat sebagai kewajiban utama memiliki keutamaannya yang besar jika dikerjakan di dua masjid tersebut. Rasulullah saw. bersabda:

"Shalat di masjidku (masjid Nabawi) lebih baik daripada 1000 shalat di tempat lain, kecuali di Masjid Al-Haram. Shalat di masjid Al-Haram lebih baik daripada 100.000 shalat di tempat lain." (HR. Ibnu Majah no. 1406)

Umat Islam dari berbagai negara yang memiliki kemampuan tentu berusaha untuk bisa umroh di bulan

Ramadan, tak hanya 10 hari bahkan sepanjang Ramadan. Umrah di bulan Ramadan memiliki keutamaan yang besar, salah satunya pahala yang setara dengan ibadah haji.

Kontributor *Jurnal Halal* mewawancarai Abdul Wahid, seorang Warga Negara Indonesia (WNI) yang sudah puluhan tahun tinggal di Mekah, ia menceritakan bagaimana Ramadan di sana begitu berkesan. "Tentu suasana Ramadan di Masjidil Haram maupun Masjid Nabawi membuat siapapun bersemangat melaksanakan ibadah bahkan berlomba-lomba dalam kebaikan," ujarnya.

Di Masjid Nabawi misalnya, Wahid mengatakan para aghniya (orang-orang yang memiliki kemampuan) berlomba-lomba untuk memberikan makanan berbuka puasa. "Bahkan saya pernah melihat, ada seorang petugas yang mengikuti jamaah hingga ke toilet, ditunggu dan jamaah tersebut harus ke tempat di mana makanan takjil itu dibagikan. Artinya, petugas itu tidak mau jamaah itu makan di tempat yang lain, masyaallah, sudah sampai seperti itu maksud dari berlomba dalam kebaikan di sana," ungkap Wahid menceritakan pengalamannya. (SF/FM)





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



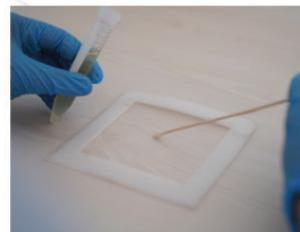
Hubungi Kami:
Scan QR Code
atau WhatsApp Ke
+62 811-1139-207

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





BIJAK KELOLA KEUANGAN RAMADAN - IDUL FITRI, HINDARI 5 KEBOCORAN BUDGET INI!



● ● ● ● ●
Amalia K. Nisa,
Founder @mommenkeu

Ramadan adalah bulan penuh berkah yang selalu dinantikan oleh umat Muslim di seluruh dunia. Selain sebagai momen untuk meningkatkan ibadah dan mendekatkan diri kepada Allah, Ramadan juga menjadi waktu untuk berbagi dengan sesama.

Namun, di balik kemeriahan Bulan Suci ini, sering kali kita menghadapi tantangan dalam mengelola keuangan. Tanpa perencanaan yang baik, pengeluaran selama Ramadan bisa membengkak dan mengganggu kestabilan finansial.

Tidak sedikit orang yang baru menyadari setelah Ramadan berlalu bahwa pengeluaran mereka jauh lebih besar dari yang diperkirakan. Banyak pos pengeluaran yang tanpa terasa bisa menguras kantong. Oleh karena itu, penting untuk mengenali potensi kebocoran keuangan agar kita dapat menjalani Ramadan dengan tenang dan tetap menjaga keseimbangan finansial.

Menurut Amalia K. Nisa, Founder @mommenkeu, ada lima kebocoran utama yang sering terjadi di bulan Ramadan dan perlu diantisipasi agar keuangan tetap stabil hingga Lebaran tiba. Yuk, simak dan persiapkan solusinya!

1. ZAKAT MAAL (BAGI YANG SUDAH MENCAPAI NISAB DAN HAUL)

Zakat maal adalah zakat yang dikenakan atas harta yang telah mencapai nishab (batas minimal) dan bertahan selama haul (1 tahun kepemilikan). Syarat wajib zakat maal:

- Harta dimiliki secara penuh
- Telah mencapai nishab (senilai 85 gram emas)
- Sudah berlalu haul (1 tahun)
- Harta berkembang atau berpotensi bertambah

Besaran zakat maal adalah 2,5% dari total harta yang terkena zakat. Misalnya, jika seseorang memiliki tabungan dan aset senilai Rp200 juta dan sudah dimiliki selama setahun, maka zakatnya adalah Rp5.000.000.

“Banyak banget klien dan peserta kelas aku yang baru sadar kalau mereka belum pernah menunaikan zakat maal. Tahunya hanya zakat profesi aja. Padahal, harta yang kita punya (tabungan, saham, deposito, dll) kalau sudah mencapai standar nisab dan haul harus ditunaikan zakat maalnya,” ujar Amalia.

Saat Ramadan hingga Lebaran, biasanya kita mengeluarkan banyak uang untuk sedekah, infaq, dan donasi. Namun, jangan sampai lupa bahwa zakat maal adalah kewajiban, sedangkan sedekah hukumnya sunnah.

2. FIDYAH (BAGI YANG TIDAK BISA BERPUASA SEPANJANG RAMADAN)

Fidyah adalah kompensasi yang dibayarkan oleh seseorang yang tidak bisa berpuasa dan tidak bisa menggantinya di hari lain. Contohnya, ibu hamil atau menyusui, serta orang tua yang sakit.

Besaran fidyah jika menggunakan uang adalah senilai makanan 1 kali makan untuk satu hari puasa yang ditinggalkan. Jika dalam bentuk beras, maka setara dengan 1 mud atau sekitar 675 gram beras per hari yang tidak berpuasa.

3. Sedekah di Bulan Ramadan

Bulan Ramadan adalah momen terbaik untuk berbagi, dan banyak jenis sedekah yang bisa dilakukan, seperti berbagi takjil, buka puasa, atau sahur; sedekah untuk kegiatan sosial di masjid; serta membantu kaum dhuafa dan fakir miskin

Sedekah memang tidak wajib seperti zakat, tetapi memiliki pahala yang luar biasa besar di bulan Ramadan. Maka,

pastikan anggaran sedekah tetap sesuai dengan kemampuan finansial.

4. Biaya Sosial yang Tidak Terduga

Bulan Ramadan juga identik dengan berbagai kegiatan sosial yang bisa membuat anggaran membengkak, seperti buka bersama teman dan keluarga, oleh-oleh mudik, hampers untuk keluarga dan kerabat, serta Tunjangan Hari Raya (THR) untuk Asisten Rumah Tangga (ART), karyawan saudara, atau orang tua.

Kegiatan-kegiatan ini memang penting untuk menjaga silaturahmi, tetapi tanpa perencanaan yang matang, bisa menjadi kebocoran keuangan yang besar. Jadi, pastikan semua sudah masuk dalam perhitungan *budget*.

5. Biaya Selama Mudik

Mudik sering menjadi salah satu pengeluaran terbesar menjelang Lebaran. Salah satunya tiket transportasi atau bahan bakar jika menggunakan mobil pribadi. Selain itu, pengeluaran saat liburan mudik juga perlu diperhitungkan, misalnya anggaran berwisata di daerah mudik. Snack dan makanan selama perjalanan tentu perlu masuk anggaran, apalagi jika dikalikan sejumlah kepala anggota keluarga.

Jika tidak dikelola dengan baik, biaya mudik bisa menguras tabungan dan mengganggu anggaran pasca-Lebaran. Oleh karena itu, persiapkan dana mudik jauh-jauh hari agar lebih ringan.

TIPS ATUR BUDGET AGAR TIDAK JEBOL

Agar anggaran tetap aman selama Ramadan hingga Lebaran, Amalia yang juga aktif membuka ruang konsultasi Financial Planner membagikan beberapa tips efisiensi *budget* yang bisa diterapkan.

Beli baju secukupnya, atau pakai yang sudah ada

Tidak ada kewajiban membeli baju baru setiap Lebaran. Jika pakaian masih layak pakai, tidak ada salahnya mengingatkannya kembali.

Buat kue sendiri atau beli secukupnya

Harga kue kering sering melonjak menjelang Lebaran. Jika memungkinkan, buat sendiri di rumah atau beli dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan.

Siapkan takjil dan makanan sendiri, jajan secukupnya

Mengelola makanan sendiri bisa menghemat banyak pengeluaran dibandingkan harus sering berbuka puasa di luar.

Sortir daftar penerima hampers sesuai budget

Berikan hampers kepada keluarga dan sahabat dekat terlebih dahulu. Tidak harus mewah, yang penting adalah niat berbagi.

Selain itu, belanja dengan konsep *mindful spending* juga sangat disarankan. *Mindful spending* bukan berarti berhenti belanja, tetapi lebih kepada membelanjakan uang dengan penuh kesadaran dan sesuai kebutuhan.

“Ayo berbagi kebaikan lebih banyak dan sesuai kemampuan di Bulan Ramadan. Membantu sesama bisa dilakukan dengan membeli produk lokal, membeli dari teman, atau mendukung usaha orang-orang terdekat kita. Sesuaikan dengan kebutuhan dan *budget* agar tidak boros,” tutup Amalia.

Dengan perencanaan keuangan yang baik, Ramadan dan Lebaran bisa dijalani dengan lebih tenang dan penuh berkah. Yuk, rapihkan *budget* kita dari sekarang! (YN/NCI)

MEMAKNAI ZAKAT, INFAQ, DAN SEDEKAH DI BULAN SUCI



Sebagaimana dijelaskan dalam hadis Rasulullah saw, bulan Ramadhan adalah waktu di mana amal ibadah dilipatgandakan pahalanya, termasuk dengan mengamalkan zakat, infaq, dan sedekah yang menjadi salah satu kunci keberkahan hidup.



K.H. Sholahudin Al Aiyub

Bulan Ramadhan adalah anugerah luar biasa yang diberikan Allah Swt. kepada umat-Nya. Ia hadir sebagai bulan penuh ampunan, keberkahan, dan kasih sayang. Setiap detik yang kita lalui di bulan suci ini adalah kesempatan emas untuk mendekatkan diri kepada-Nya, menyucikan hati, dan memperbaiki amal. Di saat pintu-pintu langit dibuka dan dosa-dosa diampuni, sudah selayaknya kita berlomba-lomba dalam kebaikan dan berusaha menjadi hamba yang lebih baik.

Ramadhan bukan hanya tentang menahan lapar dan dahaga, tetapi juga tentang menumbuhkan kesabaran, keikhlasan, dan kepedulian terhadap sesama. Ia mengajarkan kita untuk lebih memahami makna keikhlasan dalam berbagi, merasakan penderitaan mereka yang kurang beruntung, dan

menyadari bahwa harta yang kita miliki hanyalah titipan dari Allah. Dengan hati yang penuh keimanan, Ramadhan menjadi momentum terbaik untuk meningkatkan amal shaleh, termasuk dengan mengamalkan zakat, infaq, dan sedekah yang menjadi salah satu kunci keberkahan hidup.

Sungguh, di bulan yang mulia ini, Allah menjanjikan pahala yang berlipat ganda bagi mereka yang mengulurkan tangan kepada sesama. Rasulullah saw. sendiri adalah contoh terbaik dalam kedermawanan, terutama di bulan Ramadhan. Jika beliau, tetap memilih hidup sederhana dan mendermakan hartanya, maka kita sebagai pengikutnya seharusnya lebih terdorong untuk mengikuti jejaknya. Mari jadikan Ramadhan ini sebagai waktu terbaik untuk berbagi, memperbanyak ibadah,

dan mendekatkan diri kepada Allah dengan segenap ketulusan hati.

Untuk mendalami terkait ini, Ketua MUI Bidang Ekonomi Syariah dan Halal, K.H. Sholahudin Al Aiyub, menegaskan pentingnya memanfaatkan Bulan Suci ini untuk meningkatkan ketakwaan, memperbaiki amal ibadah, dan memperbanyak sedekah, infaq, serta zakat.

Sebagaimana dijelaskan dalam hadis Rasulullah saw., bulan Ramadhan adalah waktu di mana amal ibadah dilipatgandakan pahalanya. Oleh karena itu, mengamalkan zakat, infaq, dan sedekah di bulan ini akan memberikan keberkahan yang lebih besar. Rasulullah saw. dikenal sebagai orang yang paling dermawan, terutama ketika bulan Ramadhan tiba. Hadis menyebutkan bahwa sedekah di bulan Ramadhan memiliki keutamaan yang luar biasa, bahkan nilainya lebih besar daripada di bulan-bulan lainnya.

Dalam Al-Qur'an, Allah berfirman "*Barangsiapa memberikan pinjaman kepada Allah dengan pinjaman yang baik, maka Allah akan melipatgandakan balasannya dengan berlipat ganda.*" (QS. Al-Baqarah: 245)

Sedekah tidak hanya berbentuk harta, tetapi juga mencakup segala bentuk kebaikan, seperti memberikan makanan berbuka kepada orang lain, membantu mereka yang membutuhkan, dan berbagi kebahagiaan dengan sesama.

POTENSI ZAKAT DI INDONESIA

Sebenarnya, potensi zakat di Indonesia yang sangat besar, namun realisasi penghimpunannya masih jauh dari angka potensial. Menurut penelitian Baznas pada tahun 2019, potensi zakat di Indonesia mencapai 130-150 triliun rupiah per tahun, tetapi yang berhasil dihimpun masih sangat kecil.

Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti banyak masyarakat yang membayar zakat langsung kepada mustahik tanpa melalui lembaga zakat resmi sehingga tidak terdata serta ma-

sih kurangnya kesadaran akan kewajiban membayar zakat. Yang terpenting, tidak adanya sistem yang menertibkan pembayaran zakat sebagaimana pajak.

Di zaman Rasulullah saw., petugas zakat diutus untuk mendata dan mengumpulkan zakat dari kaum muslimin. Bahkan, ketika ada kelompok yang menolak membayar zakat setelah wafatnya Rasulullah, Sayyidina Abu Bakar ra. mengambil tindakan tegas dengan mengirim pasukan untuk menertibkannya. Hal ini menunjukkan bahwa zakat memiliki peran yang sangat penting dalam kesejahteraan umat.

JENIS-JENIS ZAKAT DAN KETENTUANNYA

Terkait jenis zakat, Kiai Aiyub menjelaskan dua jenis zakat utama, yakni zakat fitrah dan zakat mal. Zakat fitrah wajib dikeluarkan di akhir bulan Ramadhan sebelum shalat Idul Fitri sebagai penyempurna puasa. Sementara zakat mal atau zakat harta yang mencakup zakat perniagaan, pertanian, peternakan, emas dan perak, serta zakat profesi.

"Untuk zakat profesi, meskipun tidak secara eksplisit disebutkan dalam Al-Qur'an dan hadis, ulama berijtihad bahwa penghasilan dari profesi juga wajib dizakati dengan mengacu pada zakat emas dan perak, yaitu 2,5% dari penghasilan setelah mencapai nisab selama satu tahun," terang Kiai Aiyub.

Salah satu pertanyaan yang sering muncul adalah apakah zakat dihitung dari penghasilan kotor (bruto) atau sete-

lah dikurangi kebutuhan pokok dan cicilan hutang (netto). Dalam hal ini, ada dua pendapat. Pendapat pertama menyatakan bahwa zakat harus dihitung dari penghasilan bruto agar harta yang digunakan sudah bersih dari kewajiban zakat.

Pendapat kedua membolehkan pengurangan hutang dan kebutuhan pokok sebelum menghitung zakat, dengan alasan bahwa hak manusia harus didahulukan sebelum hak Allah. Kedua pendapat ini memiliki dasar yang kuat, sehingga setiap individu dapat memilih sesuai dengan keyakinannya dan kondisi keuangannya.

Zakat bukan sekadar kewajiban individu, tetapi juga merupakan solusi untuk mengatasi kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan umat. "Oleh karena itu, pentingnya menyalurkan zakat melalui lembaga resmi agar lebih terorganisir dan tepat sasaran. Dalam fatwa MUI, zakat juga dapat disalurkan dalam bentuk aset produktif, beasiswa, dan pembangunan fasilitas umum yang memberikan manfaat bagi umat Islam secara luas. Hal ini sesuai dengan prinsip *maslahah* dalam Islam, di mana zakat digunakan untuk kemaslahatan umat," jelasnya.

Semoga, melalui bulan Ramadhan yang penuh keberkahan ini, Allah Swt. menerima segala amal ibadah kita dan menjadikan kita termasuk orang-orang yang bertakwa. *Aamiin yaa Rabbalalamin.* (YN)

**Diambil dari salah satu Tausiyah K.H. Sholahudin Al Aiyub, Ketua MUI Bidang Ekonomi Syariah dan Halal di DKM Halalal Thayyiban yang diselenggarakan oleh LPPOM*

Zakat bukan sekadar kewajiban individu, tetapi juga merupakan solusi untuk mengatasi kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan umat.



SIAPKAN PARSEL HALAL, BERBAGI KEBAHAGIAAN TANPA KHAWATIR

Parsel adalah salah satu bentuk hadiah yang sering diberikan saat momen spesial seperti Lebaran atau Idul Fitri. Biasanya berisi berbagai macam makanan, minuman, atau barang-barang lainnya yang dikemas secara menarik, parsel menjadi simbol kebersamaan dan ungkapan syukur. Namun, sudahkah kita memastikan bahwa parsel yang kita pilih benar-benar halal?

Hari Raya Idul Fitri atau juga umum dengan istilah Lebaran merupakan momen istimewa yang dinantikan oleh umat Islam di seluruh dunia. Setelah sebulan penuh menjalankan ibadah puasa, Idul Fitri menjadi waktu penuh kebahagiaan dan berbagi.

Salah satu tradisi khas di Indonesia adalah pemberian parsel. Parsel Lebaran tidak hanya memiliki nilai estetika dalam penyajiannya, tetapi juga mencerminkan kasih sayang dan perhatian terhadap orang-orang terdekat.

Sebagai umat Muslim, memilih parsel yang halal bukan hanya sekadar kewajiban, tetapi juga bentuk kepedulian

terhadap penerima. Oleh karena itu, aspek kehalalan harus menjadi perhatian utama.

Halal bukan sekadar label, tetapi mencakup bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga penyimpanan produk. Dengan memilih parsel halal, kita tidak hanya memberikan hadiah, tetapi juga memberikan keberkahan.

Tentunya, hal ini bukan hanya menyangkut makanan dan minuman, tetapi juga barang-barang lain seperti kosmetik, parfum, peralatan makan, hingga produk perawatan tubuh. Islam mengajarkan bahwa setiap yang kita konsumsi dan gunakan haruslah halal dan *thayyib* (baik dan aman).

Manager Halal Auditor Management LPPOM, Ade Suherman, S.Si, menjelaskan bahwa produk halal tidak hanya berasal dari bahan yang halal, tetapi juga harus diperlakukan dan disimpan dengan cara yang sesuai dengan prinsip halal.

“Pastikan produk dalam parcel tidak terkontaminasi dengan benda haram dan najis dengan mengetahui proses pembuatan, pengemasan, dan penyimpanan produk, baik isian parcel maupun setelah menjadi parcel,” ujar Ade.

Selain itu, aspek *thayyib* juga harus diperhatikan. Hal ini mencakup faktor keamanan dan kebersihan produk dalam parcel. Salah satu hal yang sering luput dari perhatian adalah tanggal kedaluwarsa produk dalam parcel.

Konsumen sering kali tidak memperhatikan masa berlaku produk yang dikemas dalam parcel karena tampilan kemasan yang sudah tersusun rapi. Karenanya, penting untuk memastikan bahwa produk dalam parcel masih layak konsumsi dan tidak membahayakan kesehatan penerima.

Agar tidak salah dalam memilih parcel Lebaran, berikut beberapa tips yang disampaikan oleh Ade Suherman.

1. Pastikan parcel memiliki sertifikat halal atau label halal

Pilihlah parcel yang berisi produk-produk yang sudah memiliki sertifikat halal. Dengan begitu, kita dapat memastikan bahwa semua isian parcel telah memenuhi standar kehalalan.

2. Perhatikan kualitas dan tanggal kedaluwarsa produk

Pastikan produk yang ada dalam parcel masih dalam kondisi baik dan memiliki masa berlaku yang cukup lama. Jangan ragu untuk menanyakan atau mengecek langsung tanggal kedaluwarsa produk sebelum membeli.

3. Sesuaikan jenis parcel dengan kebutuhan penerima

Ada berbagai jenis parcel yang bisa dipilih, seperti parcel makanan dan minuman, parcel kecantikan, atau parcel perlengkapan rumah tangga. Pilihlah sesuai dengan selera dan kebutuhan penerima agar hadiah lebih bermanfaat.

4. Periksa informasi di label produk

Selain halal, penting juga untuk memeriksa apakah ada bahan-bahan yang dapat menimbulkan alergi atau membahayakan kesehatan penerima. Label pada produk da-

pat memberikan informasi penting mengenai komposisi bahan yang digunakan.

5. Pilih penjual yang terpercaya

Membeli parcel dari toko retail yang sudah dikenal kredibilitasnya dalam menyediakan produk halal menjadi langkah bijak. Hindari membeli parcel dari sumber yang tidak jelas asal-usul produknya.

Bagi sebagian orang, pemilihan parcel Lebaran yang halal mungkin masih dianggap hal yang sepele. Namun, sebagai umat Muslim, kita harus lebih cermat dan teliti dalam memilih produk yang aman dan halal. Hal ini bukan hanya menyangkut kepatuhan terhadap syariat Islam, tetapi juga menjaga kesehatan dan keamanan orang-orang yang kita sayangi.

Lebaran bukan sekadar perayaan, tetapi juga momen untuk berbagi dan mempererat tali silaturahmi. Dengan memberikan parcel yang halal dan *thayyib*, kita tidak hanya menunjukkan kepedulian kepada keluarga, teman, atau rekan kerja, tetapi juga menebarkan kebaikan yang lebih luas. Sebab, berbagi kebahagiaan di hari yang fitri akan lebih sempurna jika dilakukan dengan penuh keberkahan.

Memilih parcel halal bukan hanya tentang apa yang kita berikan, tetapi juga bagaimana kita memberikan sesuatu yang benar-benar bernilai, baik di mata manusia maupun di sisi Allah. Jadi, pastikan parcel yang Anda pilih benar-benar halal, aman, dan penuh makna bagi penerimanya. Selamat memilih parcel dan selamat berbagi kebahagiaan dengan keberkahan di Hari Raya Idul Fitri! (ZUL)





NO PORK NO LARD DI RESTORAN, BUKAN JAMINAN KEHALALAN

Oleh: Rina Maulidiah STP

Dalam beberapa tahun terakhir, banyak restoran dan produk makanan yang mencantumkan label **No Pork No Lard** sebagai penanda bahwa makanan yang mereka sajikan tidak mengandung daging maupun minyak babi. Meskipun demikian, klaim tidak dapat menjamin kehalalan suatu produk. Apa yang harus dicermati?

Dalam ajaran Islam, kehalalan mencakup lebih dari sekadar ketiadaan babi, tetapi juga seluruh proses produksi, mulai dari sumber bahan baku, bahan tambahan yang digunakan, hingga peralatan yang dipakai dalam pengolahan. Tanpa sertifikasi halal resmi dari lembaga berwenang, suatu produk tetap berisiko mengandung unsur yang tidak sesuai dengan prinsip halal. Oleh karena itu, penting bagi konsumen untuk memahami bahwa klaim *No Pork No Lard* yang sering kita temukan di sejumlah restoran yang belum bersertifikat halal, bukanlah jaminan kehalalan makanan.

MENGAPA BELUM TENTU HALAL?

Pernyataan *No Pork No Lard* sering digunakan pada restoran tertentu sebagai bentuk informasi kepada pelanggan, khususnya yang memperhatikan aspek kehalalan makanan. Label ini hanya menjamin bahwa makanan yang disajikan



tidak mengandung daging babi atau minyak babi. Inspirasi penggunaan label ini berasal dari restoran di luar negeri yang menerapkannya sebagai informasi bagi pelanggan muslim. Pemilik restoran berharap label ini dapat memberikan edukasi kepada pelanggan agar mereka merasa nyaman dan tenang dalam menikmati makanan yang disajikan.

Namun, perlu dipahami bahwa keberadaan label *No Pork No Lard* tidak serta-merta menjamin bahwa seluruh menu di restoran tersebut benar-benar halal. Kehalalan suatu makanan tidak hanya bergantung pada ketiadaan daging babi atau turunannya, tetapi juga pada keseluruhan proses produksinya. Makanan dapat menjadi tidak halal jika mengandung bahan dari sumber haram atau jika proses produksinya tidak memenuhi standar halal.

Sebagai contoh, sebuah restoran mungkin menggunakan daging sapi yang berasal dari hewan halal. Namun, jika proses penyembelihan sapi tersebut tidak dilakukan sesuai dengan syariat Islam, maka daging sapi tersebut menjadi tidak halal. Selain itu, makanan juga dapat menjadi tidak halal jika diolah menggunakan peralatan yang

sebelumnya digunakan untuk memasak makanan non-halal tanpa melalui proses pembersihan sesuai ketentuan syariat. Bahkan, jika dalam proses pengolahan terjadi kontaminasi dari najis, seperti kotoran hewan, maka makanan yang dihasilkan juga dapat menjadi tidak halal.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menegaskan bahwa label *No Pork No Lard* tidak dapat dijadikan sebagai jaminan kehalalan suatu produk. Sebelum diterapkannya regulasi sertifikasi halal oleh pemerintah melalui Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Jaminan Produk Halal, banyak pelaku usaha menggunakan label *No Pork No Lard* untuk menunjukkan bahwa produk mereka

tidak mengandung babi atau turunannya. Namun, keberadaan label ini tidak menjamin kehalalan suatu makanan secara menyeluruh.

Lebih lanjut, ia menekankan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan bahan baku seperti daging dan turunannya, tetapi juga mencakup seluruh proses produksi. Mulai dari distribusi, penyimpanan, pengolahan, hingga penggunaan alat produksi, semua harus memenuhi standar halal sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, hanya produk yang telah melewati proses sertifikasi halal resmi yang benar-benar dapat dijamin kehalalannya.

Sebagai konsumen, penting untuk lebih teliti dalam memilih makanan yang dikonsumsi. Selain memastikan tidak adanya bahan haram, sebaiknya juga memilih produk yang telah bersertifikat halal agar lebih terjamin dalam aspek keamanannya, baik dari segi bahan baku maupun proses produksinya.

BAHAN TAMBAHAN DAN PROSES PRODUKSI YANG BERISIKO

Selain bahan utama, banyak bahan tambahan dalam makanan yang berpotensi mengandung unsur nonhalal tanpa disadari oleh masyarakat awam. Dengan semakin berkembangnya tek-



Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menegaskan bahwa label *No Pork No Lard* tidak dapat dijadikan sebagai jaminan kehalalan suatu produk.



nologi pengolahan pangan, berbagai zat dari sumber hewani, termasuk yang tidak halal, dapat masuk ke dalam produk makanan tanpa terlihat secara kasatmata.

MSG

Menurut Halal Post Audit Management LPPOM, Umi Noer Afifah, *Monosodium glutamate* (MSG) dihasilkan dari proses fermentasi tetes tebu atau pati jagung dengan bantuan mikroba *Corynebacterium glutamicum*. Agar mikroba tersebut dapat bertahan hidup diperlukan media sebagai penghasil sumber nitrogen untuk nutrisi pertumbuhan mikroba.



Media tersebut akan digunakan juga pada tahapan proses fermentasi yang terdiri dari glukosa, senyawa kimia (seperti urea dan ammonium sulfat), vitamin, dan sumber nitrogen (seperti pepton). Selama fermentasi, mikroba akan mengubah gula menjadi asam glutamat. Asam glutamat selanjutnya akan direaksikan dengan natrium hidroksida sehingga menghasilkan MSG.

Produksi MSG menjadi kritis karena terdapat penggunaan bahan media yang dapat bersumber dari babi, seperti pepton yang dapat bersumber dari bahan nabati atau bisa juga bersumber dari bahan hewani, termasuk babi. Selain itu, dalam pembuatan pepton harus dipastikan enzim yang digunakan bebas dari bahan babi dan najis. Mikroba juga harus dipastikan

sumbernya berasal dari *Genetically Modified Organism* (GMO) atau tidak. Jika berasal dari GMO, maka harus dipastikan bukan berasal dari genetika manusia atau babi.

Kecap

Kecap manis dan asin dibuat melalui proses fermentasi kedelai dan gandum menggunakan mikroba seperti kapang *Aspergillus*, khamir *Saccharomyces*, serta bakteri *Bacillus* dan *Lactobacillus*. Proses pembuatannya terdiri dari fermentasi koji, di mana kedelai dan gandum difermentasi dengan kapang selama beberapa hari, diikuti oleh fermentasi moromi, yaitu pencampuran larutan garam yang berlangsung selama 6–9 bulan hingga menghasilkan saus kedelai setengah jadi.

Saus kedelai ini kemudian disaring, dipanaskan, dan dipasteurisasi untuk menghentikan fermentasi serta membunuh mikroba. Pada tahap akhir, ditambahkan bumbu sesuai cita rasa, seperti gula merah untuk kecap manis. Keseluruhan proses ini memakan waktu sekitar 7–10 bulan dan membutuhkan kontrol suhu serta kelembaban yang ketat.



Namun, beberapa produsen melakukan rekayasa dengan menambahkan perasa, pewarna, atau menggunakan bahan baku *acid hydrolyzed vegetable protein* untuk mempercepat produksi. Secara tradisional, kecap juga dapat mengandung bahan tambahan seperti

sumsum tulang, kepala ayam, atau darah hewan, yang dapat menimbulkan masalah kehalalan jika asal-usulnya tidak jelas.

Minyak Goreng

Minyak goreng terbuat dari inti sawit yang mengalami proses perebusan, pengepresan, *degumming*, *bleaching*, *deodorizing*, dan fortifikasi. Titik kritis kehalalan minyak goreng terletak proses *degumming*, *bleaching*, dan fortifikasi (zat yang ditambahkan pada proses fortifikasi). Proses *degumming* biasanya melibatkan asam, di industri minyak goreng lazim dijumpai penggunaan asam sitrat.



Berdasarkan buku *Daftar Referensi Bahan-Bahan yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal*, asam sitrat dapat dibuat dari proses fermentasi, sehingga perlu diperhatikan media biakan yang digunakan harus berasal dari bahan halal, termasuk mikroorganisme yang terlibat dipastikan bebas GMO (*Genetically Modified Organism*) berasal dari babi atau manusia. Proses *bleaching* melibatkan karbon aktif, sehingga perlu diperhatikan sumber dari karbon aktif yang digunakan karena dapat berasal dari tulang hewan. Fortifikasi vitamin A pada minyak goreng juga harus diperhatikan sumbernya.

Meskipun suatu produk diproduksi menggunakan bahan baku dan bahan tambahan halal, namun jika di produksi di fasilitas yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk tersebut akan menjadi tidak halal.

Vitamin A biasanya terdapat dalam ikan dan dalam tumbuhan dalam bentuk pro vitamin A. Di dalam struktur kimia dari vitamin A banyak ikatan rangkap, sehingga vitamin A tidak stabil. Oleh karena itu, produsen vitamin A sering menambahkan bahan penstabil yang berpotensi tidak halal seperti gelatin.

Seluruh proses produksi mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, pencucian, hingga penyajian, semua harus memenuhi standar halal. Meskipun suatu produk diproduksi menggunakan bahan baku dan bahan tambahan halal, namun jika di produksi di fasilitas yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk tersebut akan menjadi tidak halal.

Sebagai contoh, produk roti yang diproduksi menggunakan bahan-bahan halal, namun dalam proses pengolahannya menggunakan alat pembantu produksi, seperti kuas yang berasal dari bulu babi, maka produk roti tersebut akan menjadi tidak halal karena telah bersentuhan atau terkontaminasi oleh bulu babi dari kuas.

PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL

Karena kompleksitas proses produksi makanan dan kemungkinan masuknya bahan non-halal, pemerintah Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) mewajibkan sertifikasi halal untuk berbagai produk yang beredar di pasaran termasuk restoran.

Kebijakan ini tidak hanya mencakup makanan dan minuman, tetapi juga produk kosmetik, obat-obatan, serta barang gunaan lainnya. Sertifikasi halal memastikan bahwa suatu produk tidak hanya bebas dari bahan haram, tetapi juga diproduksi sesuai dengan standar syariat Islam. Dengan adanya label halal yang resmi, konsumen Muslim dapat lebih yakin dalam memilih produk yang aman dan sesuai dengan ajaran agama Islam.

Meskipun label *No Pork No Lard* sering digunakan sebagai strategi pemasaran untuk menarik konsumen Muslim, label ini belum tentu menjamin kehalalan suatu produk. Kehalalan makanan tidak hanya bergantung pada ketiadaan daging babi, tetapi juga mencakup keseluruhan proses produksi.

Oleh karena itu, masyarakat Muslim perlu lebih teliti dalam memilih makanan dan mengutamakan produk yang telah bersertifikasi halal agar dapat menjaga kehalalan dan keberkahan dalam konsumsi sehari-hari. (***)





IBNU QURRA, PENULIS RISALAH JAM MATAHARI

Jauh sebelum bangsa barat dianggap menjadi pusat peradaban, sejumlah cendekiawan muslim sejatinya telah lebih dahulu memengaruhi peradaban dunia. Salah satunya adalah Ibnu Qurra, yang dikenal sebagai ahli matematika dan astronomi sekaligus penulis risalah jam matahari.

Ibnu Qurra yang bernama lengkap Thabit Ibnu Qurra Ibnu Marwan al-Sabi al-Harrani lahir pada tahun 836 M di Harran, yang sekarang dikenal sebagai wilayah Turki. Lahir dari keluarga terpandang, Ash-Shahihah, yang terkenal memiliki tingkat intelektual tinggi masa itu, sejak kecil, ia telah memperlihatkan kecerdasan yang membuatnya justru dijaui kelompoknya.

Perselisihan demi perselisihan yang terus terjadi tentang beberapa masalah, membuat Ibnu Qurra dikeluarkan dari kelompok dan dilarang mendatangi majelis ilmu di kelompoknya. Meski begitu, dia tetap dinilai telah berkontribusi penting pada beberapa cabang ilmu pengetahuan, terutama matematika, astronomi dan mekanika.

Dalam pandangan Khawarizmi seperti ditulis oleh M. Hafiz Anshori di kuliahalislam.com, sang jenius dari Harran tersebut memiliki kemauan mental dan intelektual yang luar biasa. Belakangan diketahui, akhirnya Al-Khawarizmi mengajak Ibnu Qurra ke Baghdad untuk mempelajari berbagai disiplin ilmu.

Setelah belajar di Baghdad, Ibnu Qurra menjadi pengajar di sekolah Musa bin Syakir dan kerap mendapat pujian atas keilmuannya yang luar biasa. Kecerdasan Ibnu Qurra terdengar oleh Dinasti Abbasiyah yang membuatnya dipanggil oleh Khalifah Al-Mu'tadh yang kala itu memimpin Abbasiyah, guna turut serta membangun peradaban Islam.

Kontribusi besar Thabit terletak dalam matematika dan astronomi. Ibnu Qurra merupakan salah satu penerus karya al-Khawarizmi. Beberapa karyanya diterjemahkan dalam bahasa Arab dan Latin, khususnya karya tentang Kerucut Apollonius.

Dilansir dari detik.com, Ibnu Qurra berperan penting dalam memperluas konsep tradisional geometri menjadi aljabar geometri dan beberapa teori yang di usulkannya menyebabkan perkembangan geometri *non-Euclidean*, *spherical trigonometri*, kalkulus integral, dan bilangan real. Dia mengkritik sejumlah elemen teorema Euclid dan perbaikan penting yang diusulkan.

Ibnu Qurra menerapkan beberapa aspek aritmatika terminologi kebesaran geometri, dan belajar dari bagian kerucut, khususnya parabola dan elips. Sejumlah perhitungannya bertujuan untuk menentukan permukaan dan volume dari berbagai jenis tubuh dan merupakan proses kalkulus integral, sebagaimana yang dikembangkan kemudian.

Buku *Elements* karya Euclides merupakan sebuah titik awal dalam kajian ilmu geometri. Sebagaimana yang dilakukan para ilmuwan muslim lain, Ibnu Qurra pun tidak mau ketinggalan mengembangkan teori tersebut.

Ibnu Qurra mulai mempelajari dan mendalami masalah bilangan irasional. Dengan metode geometri, ia ternyata mampu memecahkan soal khusus persamaan pangkat tiga. Sejumlah persamaan geometri yang dikembangkannya

mendapat perhatian dari sejumlah ilmuwan muslim, terutama para ahli matematika.

Para ahli matematika menganggap penyelesaian yang dibuat Ibnu Qurra sangat kreatif. Tentu saja, hal tersebut disebabkan karena ia sangat menguasai semua buku karya ilmuwan asing yang pernah diterjemahkannya. Karya orisinal Archimedes yang diterjemahkannya berupa manuskrip berbahasa Arab, yang ditemukan di Kairo. Setelah diterjemahkan, karya tersebut kemudian diterbitkan di Eropa. Pada tahun 1929, karya tersebut diterjemahkan lagi dalam bahasa Jerman.

Hingga akhirnya hayatnya, Ibnu Qurra yang meninggal di Irak, Bagdad pada 901 M dikenal sebagai tokoh Islam yang berperan penting dalam memperluas konsep geometri tradisional ke aljabar geometris dan mengajukan beberapa teori yang mengarah pada pengembangan geometri non-Euclidean, trigonometri bola, kalkulus integral, dan bilangan real.

Dalam astronomi, Ibnu Qurra menjadi tokoh yang membawa perubahan tentang pandangan Ptolemeus. Dia menganalisis beberapa masalah yang berkaitan dengan pergerakan Matahari dan Bulan, serta menulis risalah tentang jam Matahari. Sementara dalam bidang mekanika dan fisika, ia dikenal sebagai pendiri statika. Dia memeriksa kondisi keseimbangan benda, balok dan tuas.

Satu hal yang cukup fenomenal adalah fakta bahwa Kitab fi al-Qarastun yang merupakan karangan Ibnu Qurra dilanjutkan dan dikembangkan dalam tradisi Latin Scientia de Ponderibus yang terus menginspirasi hingga kini. (***)

KARYA FENOMENAL IBNU QURRA

Ibnu Qurra merupakan salah satu tokoh Islam yang telah berkontribusi besar dalam kemaslahatan dunia. Beberapa karya dan penemuannya yang cukup fenomenal antara lain:



MATEMATIKA

Karyanya di bidang matematika kitab al-Mafrudat (Kitab Data) seputar geometri dan aljabar geometri dan kitab Fi Ta'lif an-Nisab (buku tentang susunan rasio). Dia juga banyak menerjemahkan karya pakar matematika Yunani seperti Appollunius, Euclid, Archimedes, dan Ptolemaios.



MEKANIK

Ibnu Qurra juga dikenal sebagai pendiri ilmu keseimbangan. Hal ini karena kitabnya yang berjudul Kitab Fi' al-Qarastun (buku keseimbangan balok). Inilah karyanya yang monumental dalam bidang ilmu mekanik.



ASTRONOMI

Dalam astronomi, Ibnu Qurra menulis banyak risalah tentang pergerakan matahari dan bulan serta jam matahari. Ia juga mengukur luas bumi dengan menggunakan garis bujur dan garis lintang secara teliti. Penemuan Tsabit tersebut memberikan inspirasi kepada para pelaut, seperti Colombus. Karya Ibnu Qurra dalam astronomi yang terkenal berjudul *Concerning the Motion of the Eighth Sphere*.

MAYBANK DAN LPPOM DKI JAKARTA DUKUNG UMKM LEWAT BIMTEK RESTIFIKASI HALAL



Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM DKI Jakarta bekerja sama dengan Bank Maybank Indonesia memperkuat ekosistem halal bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui bimbingan teknis (bimtek) pengurusan sertifikat halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Kegiatan bimtek tersebut berlangsung pada 9 Januari 2025 di Ruang Teater, Gedung Sosial Budaya, Jakarta Islamic Centre, dan dihadiri oleh 170 peserta dari total 500 pelaku usaha UMKM yang akan disertifikasi halal.

Program ini difokuskan untuk membantu UMKM, khususnya binaan LPH LPPOM DKI Jakarta dan Lembaga Pengembangan (LP) UMKM Muhammadiyah DKI Jakarta, dalam memenuhi amanah Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024. Regulasi tersebut mewajibkan semua produk yang beredar di Indonesia untuk memiliki sertifikat halal BPJPH.

Direktur LPH LPPOM DKI Jakarta, drg. Deden Edi Sutrisna, menyampaikan pentingnya kegiatan ini bagi pelaku UMKM. "Kegiatan bimtek dan pemberian sertifikat halal BPJPH pada hari ini merupakan dukungan Maybank dalam mendukung sertifikasi halal. LPPOM berkomitmen memberikan pelayanan terbaiknya hingga usaha bapak dan ibu mendapatkan sertifikat halal, karena bisnis itu tidak bisa sendirian," ujarnya.

Deden menyebutkan bahwa sertifikasi halal bukan hanya soal kepatuhan terhadap regulasi pemerintah, tetapi juga merupakan langkah strategis untuk memperluas pasar. "Bisnis harus mengikuti regulasi halal untuk berkembang dan masuk ke pasar nasional," tambahnya.

Pihaknya juga mengingatkan pelaku UMKM untuk memperhatikan empat (4) hal penting: izin usaha, izin

edar, Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI), dan sertifikat halal. Sertifikasi halal BPJPH, menurutnya, adalah wujud kepatuhan terhadap UU Nomor 33 Tahun 2014.

"Semoga bimtek ini memberikan pemahaman yang jelas mengenai alur sertifikasi halal dan memotivasi pelaku usaha agar terus tumbuh dan berkembang," harapnya. Deden mengajak semua pihak untuk mendoakan agar LPPOM konsisten dalam membangun ekosistem halal yang kuat.

Dalam acara yang sama, Syariah Branch Sales dan Office Channeling Maybank, Barkah Santosa, menegaskan peran aktif Maybank dalam mendukung UMKM. "Motivasi kami adalah berperan aktif membina UMKM. Kami menyadari bahwa bank sangat dibutuhkan oleh para pelaku UMKM, bukan hanya untuk mendukung sisi korporasi, tetapi juga pelaku usaha mikro," jelasnya.

Menurut Barkah, Maybank mendapatkan amanah untuk menyalurkan bantuan dari nasabah berupa sedekah dan zakat. Bantuan ini diwujudkan dalam bentuk fasilitasi sertifikasi halal BPJPH bagi UMKM. "Kegiatan ini adalah implementasi dari amanah tersebut. Kami ingin memastikan UMKM memiliki akses yang mudah untuk mendapatkan sertifikat halal," tambahnya.

Barkah juga mengungkapkan bahwa kegiatan serupa telah dilaksanakan di tiga kota besar, yaitu Jakarta, Yogyakarta, dan Surabaya. Di Jakarta, program ini dilaksanakan bersama LPPOM

DKI Jakarta dan LP UMKM Muhammadiyah, sementara di Yogyakarta dan Surabaya, Maybank menggandeng LP UMKM setempat.

Sertifikasi halal menjadi salah satu syarat penting bagi UMKM untuk bersaing di pasar lokal dan internasional. Dengan dukungan dari LPPOM DKI Jakarta dan Maybank, pelaku usaha tidak hanya mendapatkan bimbingan teknis, tetapi juga akses yang lebih mudah untuk memperoleh sertifikat halal. Hal ini sejalan dengan visi menciptakan ekosistem halal yang inklusif dan berdaya saing tinggi.

Program ini menjadi bukti nyata bahwa kolaborasi lintas sektor, seperti antara lembaga halal dan institusi keuangan, dapat memberikan manfaat besar bagi pelaku UMKM. Ke depan, diharapkan semakin banyak pelaku usaha yang mendapatkan kemudahan dalam proses sertifikasi halal, sehingga dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasar global.

Kegiatan ini juga dihadiri oleh berbagai pihak, seperti Bendahara Umum MUI DKI Jakarta, Abi Ichwanudin, Arya Jaya, dan Soleha dari LP UMKM Muhammadiyah, serta Direktur LPPOM DKI Jakarta, drg. Deden Edi Sutrisna. Kerja sama antara Maybank, LPPOM, dan komunitas UMKM ini diharapkan mampu mempercepat dan mempermudah proses sertifikasi halal BPJPH sekaligus memperkuat ekosistem halal di Indonesia. (***)

BPJPH: SERTIFIKASI HALAL TINGKATKAN KEPERCAYAAN DAN OMSET PELAKU USAHA

Pelaku usaha di berbagai daerah mengungkapkan bahwa sertifikat halal terbukti efektif dalam mendukung pengembangan usaha dalam memasarkan produk dan mampu meningkatkan omzet produk.



Iis Ismiati adalah salah satu contoh sukses pelaku usaha yang bisnisnya berkembang setelah mengurus sertifikat halal. Pengusaha es krim merek Pelangi di Rawalumbu, Bekasi, Jawa Barat, ini mengaku sertifikat halal membawa dampak signifikan bagi usahanya. "Alhamdulillah, awalnya saya hanya berjualan di tempat selama lima tahun. Sekarang, dalam setahun terakhir, saya sudah menyuplai produk ke sembilan sekolah," ujar Iis

Iis menambahkan, sertifikat halal tak hanya penting karena lokasinya berada di lingkungan mayoritas Muslim dan dekat dengan pesantren serta sekolah, tetapi juga memberikan rasa percaya diri untuk memperluas pemasaran produknya.

Pengakuan sama disampaikan beberapa pengusaha. Hikmat, pengusaha kue asal Bandung, juga merasakan manfaat yang sama. Setelah produknya memperoleh sertifikat halal, ia mengalami peningkatan omzet karena produknya dapat diterima di jaringan ritel modern.

"Konsumen senang karena mereka tahu produk saya sudah halal. Kini, produk saya bisa masuk ke toko-toko modern," ungkap Hikmat. Menanggapi hal tersebut, Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Ahmad Haikal Hasan menegaskan bahwa sertifikasi halal tidak hanya menjamin kualitas dan kehalalan produk, tetapi juga memberikan nilai tambah secara ekonomi.

"Pengakuan para pengusaha ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal berperan penting dalam memberikan jaminan mutu serta nilai tambah ekonomi. Ini sesuai dengan cita-cita pemerintah untuk melindungi konsumen sekaligus meningkatkan daya saing produk, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal," ujar Babe Haikal.

Pihaknya juga menambahkan bahwa sertifikat halal memastikan kepastian hukum bagi konsumen terutama muslim serta mendorong pelaku usaha untuk terus meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

Nurhayati, pengusaha Bakso Malang asal Depok yang telah menekuni usahanya sejak 1996, juga mengaku merasakan manfaat besar dari sertifikasi halal. "Sertifikat halal sangat berpengaruh pada penjualan. Konsumen lebih yakin dengan produk kami. Apalagi saya sering mengikuti bazar, dan label halal itu sangat penting bagi konsumen," ungkap Nurhayati

Argen, produsen mie di Denpasar, Bali, juga merasakan dampak positif. Ia mengapresiasi proses sertifikasi halal yang cepat dan sederhana. "Terima kasih kepada BPJPH atas fasilitasi sertifikasi halal. Dengan adanya sertifikat ini, pemasaran produk menjadi lebih mudah," ujar

Argen, yang mendapatkan sertifikasi halal secara gratis melalui program pemerintah. Dengan dukungan pe-

merintah, program sertifikasi halal kini menjadi lebih mudah dan terjangkau.

Argen mengakui bahwa produk halal lebih mudah diterima di pasar yang memiliki permintaan tinggi terhadap produk-produk bersertifikat halal, seperti negara-negara Timur Tengah dan Asia Tenggara.

Pemerintah Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) telah mempermudah proses sertifikasi halal dengan menyediakan layanan yang lebih efisien dan terjangkau. Program ini tidak hanya menasar perusahaan besar, tetapi juga memberikan peluang bagi Usaha Kecil dan Menengah (UKM) untuk berkembang dan memperluas pasar.

Kepala BPJPH, Ahmad Haikal Hasan, menekankan pentingnya sertifikasi halal untuk meningkatkan daya saing produk di pasar domestik maupun internasional. "Standar halal memberikan jaminan kualitas dan kehalalan sekaligus meningkatkan daya saing produk di pasar," ujarnya.

Sertifikasi ini juga sejalan dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang bertujuan untuk melindungi konsumen dan mendorong pengembangan produk halal di Indonesia. Hal ini memberikan peluang besar bagi usaha kecil dan menengah (UKM) untuk berkembang dan memperluas pasar, baik di dalam negeri maupun secara global. (***)

Sumber: www.viva.co.id



SERTIFIKASI HALAL CIPTAKAN 12.321 LAPANGAN KERJA DALAM 100 HARI

Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menargetkan 14 juta usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) tersertifikasi halal. Target tersebut direalisasikan hingga 2029.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) mencatat penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) telah membuka 12.321 lapangan kerja baru dalam 100 hari. "Selama kurang lebih tiga bulan kami menjalankan amanat ini, alhamdulillah, sudah membuka lapangan pekerjaan kepada lebih dari 12.000 orang tanpa perlu membangun pabrik," kata Kepala BPJPH Ahmad Haikal Hasan, dikutip dari laman resmi BPJPH, Kamis (6/2/2025),

Lapangan kerja tercipta melalui rekrutmen Sumber Daya Manusia (SDM) di berbagai bidang Jaminan Produk Halal (JPH), seperti pendamping Proses Produk Halal (P3H), auditor halal, penyelia halal, serta juru sembelih halal.

BPJPH juga telah menerbitkan sertifikat halal untuk lebih dari 106.000 pelaku usaha. Sejak Oktober 2024,

tercatat 595.788 produk mendapat sertifikasi halal. Haikal menegaskan, sertifikasi halal bukan sekadar memberikan kepastian hukum, tetapi juga meningkatkan daya saing produk.

"Para pelaku usaha tidak hanya meningkatkan daya saing produk mereka, tetapi juga turut mendukung visi Indonesia sebagai pemain utama di pasar produk halal global," ujarnya.

Komitmen pemerintah dalam menjalankan arahan Presiden Prabowo Subianto dinilai berperan penting dalam pencapaian ini. Haikal optimistis ekosistem halal semakin kuat dan membawa Indonesia menjadi pusat halal dunia. "Sinergi dan kerja sama seluruh *stakeholder* harus terus diperkuat untuk mewujudkan cita-cita mulia ini," tambahnya. (***)

Sumber: www.kompas.com



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