



LPPOM

Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 173/2025 • MEI - JUNI TH. 2025

Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE

BAKSO BERSERTIFIKAT HALAL, APA TANTANGAN DAN KENDALANYA?

LPPOM DORONG SERTIFIKASI
HALAL DARI HULU, FASILITASI 103
PENGGILINGAN DAGING
DI 19 PROVINSI

“PERLU PEMBARUAN MESIN
PENGGILINGAN BAKSO”

MENJAGA
SEMANGAT RAMADAN
PADA 11 BULAN BERIKUTNYA

CERMATI KEHALALAN MAKANAN BERBAHAN DAGING GILING



9 770852 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu 3.5

SABUN & AIR SAJA MEMANG CUKUP?



pH 3.5
in average

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

Selalu gunakan Sumber Ayu dengan pH 3.5 setiap hari



Tekstur Kenyalnya Enak Sempurna





PENGGILINGAN BAKSO HARUS BERSERTIFIKAT HALAL

Bagi konsumen muslim, mengonsumsi makanan dan minuman halal merupakan kewajiban yang telah ditetapkan oleh Allah Swt. Ketentuan tentang kewajiban mengonsumsi halal antara lain tertuang di dalam Al-Qur'an, khususnya Surah Al-Baqarah ayat 168: *"Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan"*.

Dengan demikian, konsumsi makanan halal dan baik merupakan bentuk ketaatan dan kepatuhan kepada Allah Swt. Selain itu, berbagai kajian juga menunjukkan bahwa makanan halal dan baik memiliki berbagai manfaat. Misalnya menyehatkan badan dan memenuhi kebutuhan gizi, menghindari dari berbagai penyakit, dan meningkatkan kesucian jiwa.

Mengingat di Indonesia bakso merupakan makanan yang sangat disukai oleh seluruh lapisan masyarakat, maka memperhatikan aspek kehalalan bakso juga menjadi sangat penting. Selain aspek bahan baku bakso, yakni daging dan bahan lainnya yang harus halal, aspek lain yang tak kalah penting adalah kehalalan pada proses penggilingan.

Selama ini, proses penggilingan bakso dilakukan di pasar-pasar yang belum memiliki sertifikat halal. Artinya, ada potensi bahwa penggilingan daging tersebut juga dipakai untuk menggiling daging lain yang tidak halal. Misalnya untuk menggiling daging babi, daging anjing, atau lainnya.

Oleh karena itu, melalui media ini kita terus-menerus mendorong agar pemerintah dan pemangku sertifikasi halal lainnya untuk segera mengupayakan tersedianya penggilingan daging yang terjamin halal, agar konsumen bakso mendapatkan jaminan bahwa bakso yang dikonsumsi telah terjamin kehalalannya. (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 PENGKAJIAN 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)**



DAFTAR ISI

06

SURAT PEMBACA

- Panduan Sertifikasi Halal untuk Usaha Bakso, Adakah Solusi Bagi Kami?
- Usaha Bakso, Sertifikasi, dan Aturan yang Perlu Diketahui

08

KONSULTASI

- Aspek Kehalalan Bakso: dari Bahan Baku Hingga Penggilingan

10

FOKUS

Bakso Bersertifikat Halal, Apa Tantangan dan Kendalanya?

14

WAWANCARA KHUSUS

Perlu Pembaruan Mesin Penggilingan Bakso

18

LIPUTAN KHUSUS

LPPOM Dorong Sertifikasi Halal dari Hulu, Fasilitasi 103 Penggilingan Daging di 19 Provinsi

24

TAUSIYAH

Menjaga Semangat Ramadan pada 11 Bulan Berikutnya

26

BEDAH PRODUK

Cermati Kehalalan Makanan Berbahan Daging Giling

28

RISTEK

Jejak Halal di Balik Mesin Penggiling Daging

32

TOKOH

Oei Tjeng Hien, Tokoh Tionghoa Pengabdian Agama, Nusa dan Bangsa

34

RAGAM BERITA

- Dianggap Mahal dan Lama, Kupas Tuntas Tarif dan Waktu Pemeriksaan Halal
- Di Amerika Serikat, LPPOM Jelaskan Peran Uji Laboratorium dalam Sertifikasi Halal
- Universitas Brawijaya Malang Gelar Halal Metric Award 2025



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



PANDUAN SERTIFIKASI HALAL UNTUK USAHA BAKSO, ADAKAH SOLUSI BAGI KAMI?

PERTANYAAN:

Assalamualaikum wr. wb.

Sebagai pelaku usaha kecil di bidang kuliner, khususnya pedagang bakso, saya menyadari bahwa tren permintaan terhadap produk halal kini semakin meningkat. Banyak pelanggan kami yang mulai menanyakan soal kehalalan bahan dan proses produksi kami, termasuk penggunaan alat penggilingan daging. Namun, saya dan rekan-rekan sesama pelaku usaha sering kebingungan harus mulai dari mana untuk mempersiapkan proses sertifikasi halal ini.

Pertanyaan saya, apakah ada panduan khusus bagi pelaku usaha kecil agar kami bisa mempersiapkan proses sertifikasi halal, terutama terkait penggunaan alat penggilingan daging? Selain itu, adakah solusi dari LPPOM untuk membantu kami yang mengalami kesulitan dalam proses ini?

Wassalamualaikum wr. wb.

Fahri, Bogor

JAWABAN:

Walaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaannya yang sangat penting dan mewakili suara banyak pelaku usaha kecil seperti pedagang bakso. Perlu kami sampaikan bahwa panduan untuk mem-

persiapkan sertifikasi halal sudah tersedia dan bisa diakses secara luas.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) telah menyediakan panduan lengkap beserta *template* dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yang dapat diunduh secara gratis di situs resminya. Di dalam panduan tersebut sudah dijelaskan secara rinci mengenai syarat pembelian bahan, proses produksi, hingga sistem pencatatan yang harus dilakukan oleh pelaku usaha. Jadi, semua tahap awal untuk memulai sertifikasi sudah difasilitasi dan bisa dipelajari secara mandiri.

Namun, kami memahami bahwa membaca panduan saja kadang belum cukup. Ada banyak istilah atau prosedur teknis yang mungkin belum familiar bagi pelaku usaha kecil. Karena itu, LPH LPPOM siap memberikan pendampingan langsung. Jika Bapak atau rekan pelaku usaha lainnya mengalami kendala atau merasa kesulitan, cukup hubungi layanan *Customer Service* LPPOM melalui Call Center 14056 atau WhatsApp 0811-1148-696. Melalui saluran ini, Anda bisa langsung berdiskusi tentang kondisi usaha, kendala yang dihadapi, serta kebutuhan informasi lainnya, termasuk estimasi biaya awal jika ingin mengetahui perkiraannya.

Sebagai bentuk komitmen kami kepada pelaku usaha kecil, LPPOM juga memiliki program *Corporate Social Responsibility* (CSR) yang dilakukan secara rutin setiap tahun yang kami sebut "Festival Syawal." Tahun ini, program tersebut secara khusus kami arahkan untuk membantu proses sertifikasi halal di sektor penggilingan daging—termasuk penggilingan daging bakso.

Harapan kami, langkah-langkah ini dapat menjadi pintu pembuka bagi pelaku usaha kecil seperti Bapak Fahri untuk semakin mantap dan percaya diri dalam menjalankan usaha yang tidak hanya lezat dan berkualitas, tapi juga terjamin kehalalannya.

Wassalamualaikum wr. wb.

USAHA BAKSO, SERTIFIKASI, DAN ATURAN YANG PERLU DIKETAHUI

PERTANYAAN:

Assalamualaikum wr. wb.

Saya adalah pelaku usaha bakso gerobak yang sudah cukup lama berjualan keliling di wilayah Bekasi. Alhamdulillah, pembeli mulai ramai dan beberapa bahkan menanyakan terkait kehalalan bakso saya.

Sejak itu, saya mulai serius memikirkan soal sertifikasi halal untuk usaha kecil seperti saya. Tapi jujur, banyak pertanyaan yang masih mengganjal. Apakah bahan baku utama seperti daging sapi olahan tergolong bahan berisiko tinggi yang harus ditelusuri asal-usulnya dari RPH dan proses penyembelihannya? Lalu, apakah bisa disertifikasi lewat jalur gratis atau *self-declare*?

Selain itu, saya juga ingin tahu: apakah usaha bakso gerobak seperti milik saya wajib punya sertifikat halal? Apakah kalau saya punya beberapa gerobak di lokasi berbeda, semuanya harus didaftarkan satu per satu? Saya harap pertanyaan ini bisa jadi jawaban juga bagi teman-teman sesama pelaku usaha kecil lainnya.

Wassalamualaikum wr. wb.

Candra Andika

JAWABAN:

Walaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaan yang sangat lengkap dan menyentuh isu penting. Izinkan kami menjawab dengan cerita dan penjelasan yang mudah dipahami.

Dalam dunia sertifikasi halal, produk olahan daging seperti bakso termasuk dalam kategori bahan baku berisiko tinggi (*high risk*). Artinya, produk seperti ini tidak bisa menggunakan jalur *self-declare*. Hal ini ditegaskan dalam regulasi yang ada—produk olahan daging harus melalui proses sertifikasi reguler, yang mencakup penelusuran asal bahan baku hingga ke rumah potong hewan (RPH).

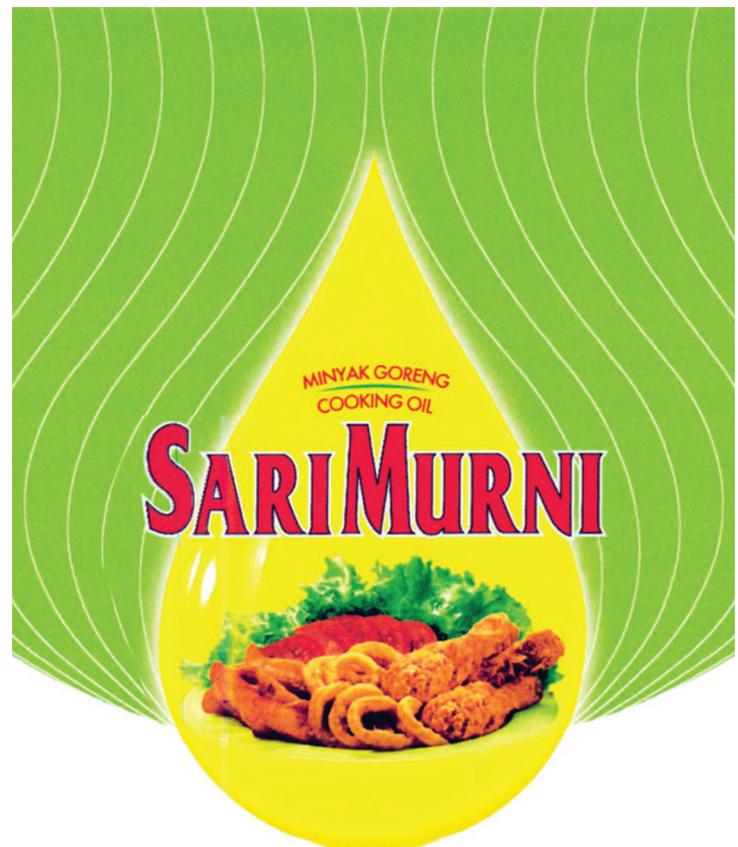
Namun, apakah semua pedagang bakso harus diaudit sampai ke RPH? Tidak selalu. Jika pedagang membeli daging langsung dari RPH bersertifikat halal, dan bisa menunjukkan bukti pembelian serta salinan sertifikat halalnya, maka proses audit cukup sampai di situ. Tapi jika membeli

dari pasar atau pemasok tanpa informasi jelas, auditor akan menelusuri lebih lanjut ke penjual daging, bahkan hingga ke RPH, untuk memastikan tidak ada kontaminasi najis atau bahan haram dalam rantai pasoknya.

Terkait kewajiban sertifikasi halal, jawabannya ya, usaha bakso gerobak pun wajib memiliki sertifikat halal. Hal ini diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2024, yang menegaskan bahwa semua produk yang diedarkan dan diperjualbelikan di Indonesia wajib bersertifikat halal, kecuali yang memang dinyatakan haram secara eksplisit—dan itu pun harus diberi tanda “tidak halal.”

Bagaimana dengan bakso gerobak yang punya banyak cabang? Bila masing-masing cabang dikelola secara berbeda—misalnya berbeda lokasi produksi, dapur, atau pemasok—maka setiap cabang perlu disertifikasi tersendiri atau paling tidak didaftarkan dalam cakupan yang jelas di dokumen halal. Tapi jika semua gerobak mengambil bahan dari satu dapur pusat, maka sistem sertifikasinya bisa dikelola secara kolektif sebagai satu entitas usaha.

Wassalamualaikum wr. wb.



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



ASPEK KEHALALAN BAKSO: DARI BAHAN BAKU HINGGA PENGGILINGAN



Ir. Muti Arintawati, M.Si
Direktur Utama LPPOM

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.

Sejak zaman dulu bakso merupakan makanan yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat di Indonesia. Namun, sebagai konsumen muslim kita tentu harus memperhatikan aspek kehalalan bakso tersebut.

Kehati-hatian kita sebagai konsumen semakin bertambah, karena menurut pemberitaan akhir-akhir ini masih banyak bakso yang belum bersertifikat halal. Oleh karena itu, melalui media ini, kami mohon penjelasan dan jawaban dari LPPOM terkait dengan aspek kehalalan bakso. Apa saja yang harus dicermati dalam memilih bakso? Apa-

kah keharaman bakso terletak pada bahan bakunya, atau ada aspek lain?

Demikian pertanyaan kami. Atas jawaban dan penjelasannya disampaikan banyak terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Siti Nurhayati
Wonogiri, Jawa Tengah

JAWABAN:

Alaikumsalam wr. wb.

Ibu Siti Nurhayati, terima kasih atas pertanyaan yang disampaikan. Benar bahwa bakso telah menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat. Oleh karena itu kita semua wajib memperhatikan aspek kehalalannya.



Proses penggilingan daging bakso di pasar-pasar sangat penting untuk dicermati karena berpotensi terjadi pencampuran atau pencemaran antara daging halal dengan daging yang tidak halal.



Kehalalan bakso terletak pada beberapa aspek, mulai dari bahan baku, bahan tambahan, hingga proses penggilingan. Dari sisi baksonya sendiri, seperti diketahui terdiri dari dua bahan utama, yaitu daging dan tepung tapioka. Proses pembuatan bakso dilakukan dengan menggiling dan mencampurkan daging sapi, ayam, ikan, udang, atau campuran dari beberapa jenis daging lainnya.

Pada proses ini, ada kemungkinan terjadi penggunaan atau pencampuran dengan daging haram. Misalnya, daging yang tidak disembelih sesuai syariat Islam atau daging babi/celeng. Jika ini terjadi, tentu saja bakso yang dihasilkan adalah bakso yang haram dikonsumsi.

Larangan mengonsumsi daging yang haram jelas dinyatakan dalam surat Al-Baqarah ayat 173, yang menyatakan, "Sesungguhnya Dia mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa, bukan karena menginginkannya, dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun Maha Penyayang."

Selain pemilihan daging, aspek lain yang harus diperhatikan dalam pembuatan bakso adalah proses penggilingannya. Seperti diketahui, selama ini proses penggilingan daging bakso dilakukan di pasar-pasar tradisional. Dan dari sekian banyak alat penggi-

lingan daging tersebut sebagian besar belum bersertifikat halal.

Proses penggilingan daging bakso di pasar-pasar sangat penting untuk dicermati karena berpotensi terjadi pencampuran atau pencemaran antara daging halal dengan daging yang tidak halal.

Sebagai contoh, seandainya kita membawa daging sapi untuk kita giling sebagai bahan pembuatan bakso di mesin penggilingan yang baru saja dipakai untuk menggiling daging babi, maka daging sapi yang kita giling otomatis menjadi haram karena telah terjadi kontaminasi dengan daging babi. Oleh karena itu, sikap kehati-hatian kita dalam memilih alat penggilingan menjadi sangat penting.

Aspek lain yang juga perlu kita perhatikan adalah penggunaan tepung

tapioka sebagai bahan campuran bakso. Sebenarnya tepung tapioka merupakan produk yang berasal dari nabati. Pengolahannya pun melalui proses fisik tanpa atau dengan penambahan bahan aditif yang umumnya merupakan bahan kimia. Oleh karena itu, tepung tapioka termasuk bahan tidak kritis dari sisi kehalalan.

Namun, saat ini banyak beredar tepung tapioka yang telah difortifikasi, yakni ditambahkan bahan lain ke dalam tepung tapioka untuk meningkatkan nilai gizinya. Bahan tambahan yang dapat digunakan untuk fortifikasi tepung tapioka di antaranya tepung cangkang telur ayam, tepung jamur tiram putih, kurma, kelapa, dan kedelai. Bahan tambahan ini juga harus dicermati kehalalannya.

Bahan tambahan lain dalam bakso adalah penggunaan bumbu penyedap yang mengandung monosodium glutamat (MSG). Bumbu penyedap ini biasanya berasal dari asam glutamat yang merupakan produk microbial, sehingga aspek titik kritis haram dalam proses biosintesisnya perlu juga diperhatikan.

Mengingat begitu banyaknya aspek halal yang perlu diperhatikan dalam memilih bakso, maka konsumen harus sangat selektif dan bijak saat memilih bakso. Cara paling mudah adalah dengan memilih bakso yang sudah bersertifikat halal. (***)





BAKSO BERSERTIFIKAT HALAL, APA TANTANGAN DAN KENDALANYA?

Meski sertifikasi halal telah menjadi kewajiban, hingga kini masih banyak pedagang bakso yang belum mengantongi sertifikat halal. Mesin penggilingan yang terjamin halal dan bebas najis, masih jadi kendala. Bagaimana solusinya?

Di Indonesia bakso telah menjadi kudapan favorit di semua wilayah. Dari ujung Sabang sampai Merauke hingga Miangas sampai Pulau Rote, makanan yang terbuat dari gilingan daging (baik daging sapi maupun daging ayam) plus terigu ini sangat digemari oleh masyarakat. Bakso juga merupakan makanan yang bisa dikonsumsi oleh semua golongan, baik masyarakat ekonomi kelas bawah hingga kalangan mempunyai dari semua kelompok umur, baik anak-anak, remaja hingga orang tua.

Karena besarnya jumlah konsumen penggemar bakso, maka tak heran jika pedagang bakso sangat mudah dijumpai di seluruh wilayah di Indonesia. Di desa, di perkotaan,

bahkan hingga di dalam gang sekalipun, pedagang bakso dapat dengan mudah dijumpai.

Dewan Pakar Asosiasi Pedagang Mie Bakso (APMISO) Nusantara, Guntur Subagja Mahardika, seperti dikutip *Newscam.id* menyatakan, jumlah pedagang bakso di seluruh nusantara diperkirakan mencapai 12 juta orang. Mereka tersebar di seluruh provinsi di Indonesia. Para pedagang bakso ini sebagian besar merupakan pedagang kecil bahkan beberapa di antaranya adalah pengusaha informal.

“Meskipun para pedagang bakso adalah pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di sektor informal, namun mereka mampu menggerakkan ekonomi rakyat, khususnya di ka-

langan bawah. Mereka bekerja mandiri dan mencetak lapangan kerja secara swadaya,” tutur Guntur Subagja pada sebuah seminar di Jakarta.

Sayangnya, dari sekian banyak jumlah pedagang bakso tersebut ternyata masih banyak yang belum memiliki sertifikat halal. “Persentase sertifikasi halal pedagang bakso baru sekitar 1,5%. Padahal, 70% daging sapi di pasaran diserap oleh pedagang bakso. Dari sekian penggilingan daging yang tersebar di Indonesia, satu pun belum memiliki sertifikasi halal,” ungkap Ketua Umum Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso (APMISO), Lasiman.

Pada hal, dalam syariat Islam, mengonsumsi yang halal adalah kewajiban. Secara tegas Allah *subhanahu wa ta’ala* memerintahkan hamba-Nya untuk mengonsumsi makanan halal. “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kalian mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu*” (Q.S. Al-Baqarah: 168).

Imam Al-Ghazali dalam kitab *Ihya Ulumuddin* mengungkapkan; “*Barang siapa yang mengonsumsi makanan haram, maka anggota tubuhnya akan tergerak melaksanakan kemaksiatan, baik ia berkenan ataupun tidak, baik ia mengetahui ataupun tidak; dan barangsiapa yang makanannya halal, maka anggota tubuhnya akan tergerak untuk melaksanakan ketaatan, dan akan diberi pertolongan untuk melakukan kebaikan.*”

Pentingnya sertifikasi halal juga untuk memenuhi ketentuan regulasi. Seperti diketahui, pemerintah telah melahirkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk dan jasa yang beredar di Indonesia. Aturan ini mengalami beberapa perbaikan, yang terakhir Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024. Bakso termasuk dalam kategori makanan dan minuman yang wajib sertifikasi pada 17

Oktober 2024. Namun, khusus sektor Usaha Mikro dan Kecil (UMK) berlaku pada 17 Oktober 2026. Karena itu, kehalalan bakso yang beredar di masyarakat menjadi sangat penting.

Guntur mengakui, hingga kini ekosistem produksi bakso hingga sampai ke tangan konsumen belum dikelola dengan baik. Sebagian pedagang bakso masih menggiling dagingnya di mesin penggilingan umum di pasar-pasar. “Padahal, kondisi ini sering kali kurang higienis. Kondisi ini pula yang menyulitkan bakso usaha mikro memperoleh sertifikat halal,” imbuhnya.

Untuk mengatasi kesulitan para pedagang bakso, ucap Guntur Subagja mengatakan, APMISO telah menggandeng PT. Pegadaian melalui Program Pegadaian Peduli. “Tujuan kerja sama antara APMISO Nusantara dengan PT. Pegadaian ialah untuk menyediakan mesin penggilingan daging dan mesin pembuatan bakso yang dapat digunakan para pedagang bakso usaha mikro dan kecil,” jelasnya.

BERBAGAI UPAYA MENGATASI KENDALA

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati mengakui Proses penggilingan menjadi kendala utama bagi pedagang bakso di Indonesia yang ingin mendapatkan sertifikat halal. Tidak heran jika hingga saat ini hanya 1,5% pedagang bakso yang bersertifikat halal. Meski demikian, tambah Muti, pihaknya tidak tinggal diam. LPPOM telah beberapa kali melakukan berbagai ikhtiar untuk mewujudkan penggilingan bakso bersertifikat halal. Upaya ini dilakukan dengan berbagai kerja sama, seperti dengan pemerintah daerah dan lembaga terkait.

Auditor senior LPPOM, Dr. Ir. Sugiarto, M.Si., menjelaskan bahwa halal bukan hanya soal bahan baku. Ada proses produksi, fasilitas, dan distribusi yang harus diperhatikan untuk



menentukan kehalalan sebuah produk. Di sektor bisnis bakso, penggilingan daging jadi salah satu masalah utama dalam sertifikasi halal produk.

“Di Indonesia, bakso sudah merakyat dan kami sampai saat ini belum berani melakukan sertifikasi halal pada Sebagian pedagang bakso, karena terkendala penggilingan daging,” jelas Sugiarto.

LPPOM terus mengupayakan terwujudnya penggilingan halal di Indonesia, termasuk di Jakarta, melalui kerja sama dengan pemerintah provinsi. Sebelumnya, mereka bekerja sama dengan berbagai pihak dalam mengupayakan sertifikasi halal untuk Rumah Potong Hewan/Unggas (RPH/U).

Yang terkini, LPPOM menggelar Festival Syawal 1446 H dengan tema “Perkuat Halal dari Hulu melalui Penggilingan Daging Halal.” Kegiatan ini menjadi wadah strategis yang tidak hanya mempertemukan para pemangku kepentingan industri halal, tetapi juga langsung memberikan solusi nyata melalui fasilitasi sertifikasi halal untuk 103 jasa penggilingan daging di 19 provinsi. Sejumlah 72 jasa penggilingan melalui fasilitasi mandiri dan 31 jasa penggilingan di Bangka Belitung difasilitasi oleh Bank Indonesia Bangka Belitung.

LPPOM juga melahirkan *pilot project* layanan penggilingan daging halal di Bogor dan Makassar. Edukasi dan sosialisasi halal juga telah dilakukan

secara massif kepada lebih dari 1.000 peserta di seluruh Indonesia. Pendekatan ini menjadi langkah awal penting untuk membangun rantai pasok halal yang utuh dan berkelanjutan.

Hal ini untuk menunjang sertifikasi halal pedagang bakso di seluruh provinsi di Indonesia.

LPPOM akan terus berkolaborasi dengan berbagai pihak, seperti Pemerintah Daerah (Pemda), Pemerintah Kota (Pemkot), maupun asosiasi pedagang bakso di berbagai daerah untuk mengupayakan penggilingan halal di seluruh Indonesia. Hal ini akan memudahkan pedagang bakso memenuhi regulasi yang ada, sekaligus memberi kenyamanan bagi konsumen Muslim.

Sugiarto menambahkan bahwa pentingnya menjamin daging, dari hulu sampai ke hilir, bakso yang dimakan halal. Daging dari RPH mungkin sudah halal, tapi tepung dan bahan tambahan lain yang kemudian digiling di pasar juga perlu dipastikan halal. Selain itu, penggilingan yang digunakan harus dipastikan tidak mencampur atau tercampur bahan haram.

Lalu, bagaimana para pedagang bakso bisa menggiling daging secara halal di tempat penggilingan saat proses sertifikasi halal belum berjalan dengan baik? "Saat ini masih menduga-duga kemungkinan tempat penggilingan itu halal. Biasanya ada di pasar tradisional dan kita pastikan dulu kalau di pasar itu tidak menjual daging non-halal. Lalu kita pastikan juga tempat itu tidak menerima

penggilingan daging non-halal dari siapa pun," terang Sugiarto.

Mayoritas pedagang keliling atau warung bakso belum bisa mendapatkan sertifikat halal karena tempat penggilingan daging belum memiliki sertifikat halal. Sedangkan tempat makan lebih besar, seperti restoran, bisa memiliki sertifikat halal karena punya tempat penggilingan sendiri sehingga bisa memastikan kehalalannya.

"Ya, itu yang restoran atau tempat usaha yang besar, jumlahnya *nggak* banyak, masih jauh lebih banyak penjual bakso keliling atau UMKM. Makanya kita juga usulkan ke asosiasi pedagang bakso buat bekerja sama dan membuat sentralisasi tempat penggilingan khusus daging halal supaya bisa membantu para pedagang kecil," ungkap Sugiarto.

SOSIALISASI PENGGILINGAN BAKSO HALAL

Upaya sosialisasi pentingnya sertifikasi halal bagi penggilingan daging dan pedagang bakso, juga pernah dilakukan oleh para pihak terkait. Misalnya APMISO dan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi Usaha Kecil dan Menengah (PPKUKM) Provinsi DKI Jakarta menggelar kegiatan sosialisasi undang-undang jaminan halal terkait sertifikasi halal bagi penggilingan da-

ging dan pedagang bakso di kantor Sekretariat DPP APMISO.

Kepala Dinas PPKUKM DKI Jakarta Elisabeth Ratu Rante Allo berharap sosialisasi tersebut dapat meningkatkan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal, serta mendorong semua pihak untuk lebih peduli terhadap produk yang dikonsumsi. Ia juga mengajak semua pihak untuk berkomitmen dalam mendukung implementasi undang-undang jaminan produk halal.

Kepala Biro Pendidikan Mental dan Spiritual (Dikmental) DKI Jakarta, Aceng Zaini, MH, menyebutkan akan mengupayakan penggilingan halal di seluruh kecamatan di DKI Jakarta. Hal ini akan memudahkan pedagang bakso dalam memenuhi regulasi yang ada, sekaligus memberikan kenyamanan bagi konsumen muslim di DKI Jakarta.

Jaminan kehalalan produk bakso, juga perlu dilihat dari distribusinya, harus halal dan *thayyiban*. DKI sekarang menuju kota global, sehingga destinasi wisata dan kulinernya perlu ditingkatkan. Banyaknya peminat bakso menjadi peluang sangat tepat.

Sementara itu, dalam wawancara khusus dengan *Jurnal Halal*, Ketua APMISO, Lasiman, menyoroti urgensi peremajaan mesin giling. "Kalau pemerintah memang peduli, di pasar-pasar itu mesin gilingnya sudah tua, seharusnya dibantu dengan diperbaharui, apakah dalam bentuk bantuan atau pinjaman. Jadi nanti dengan mesin baru maka produk bakso dapat memenuhi unsur higienis dan halal sekaligus, sehingga masyarakat makan bakso dijamin kehalalan dan *thayibnya*," kata Lasiman.

Lasiman menegaskan, pihaknya tetap mendukung program sertifikasi halal apalagi menyangkut soal makanan. "Mari kita dukung program pemerintah agar semua produk khususnya makanan di seluruh Indonesia bisa bersertifikasi halal, supaya makanan masyarakat Indonesia yang mayoritas Muslim ini bisa dipastikan kehalalannya," tandasnya kepada *Jurnal Halal* saat diwawancarai pada Senin, 7 April 2025. (***)

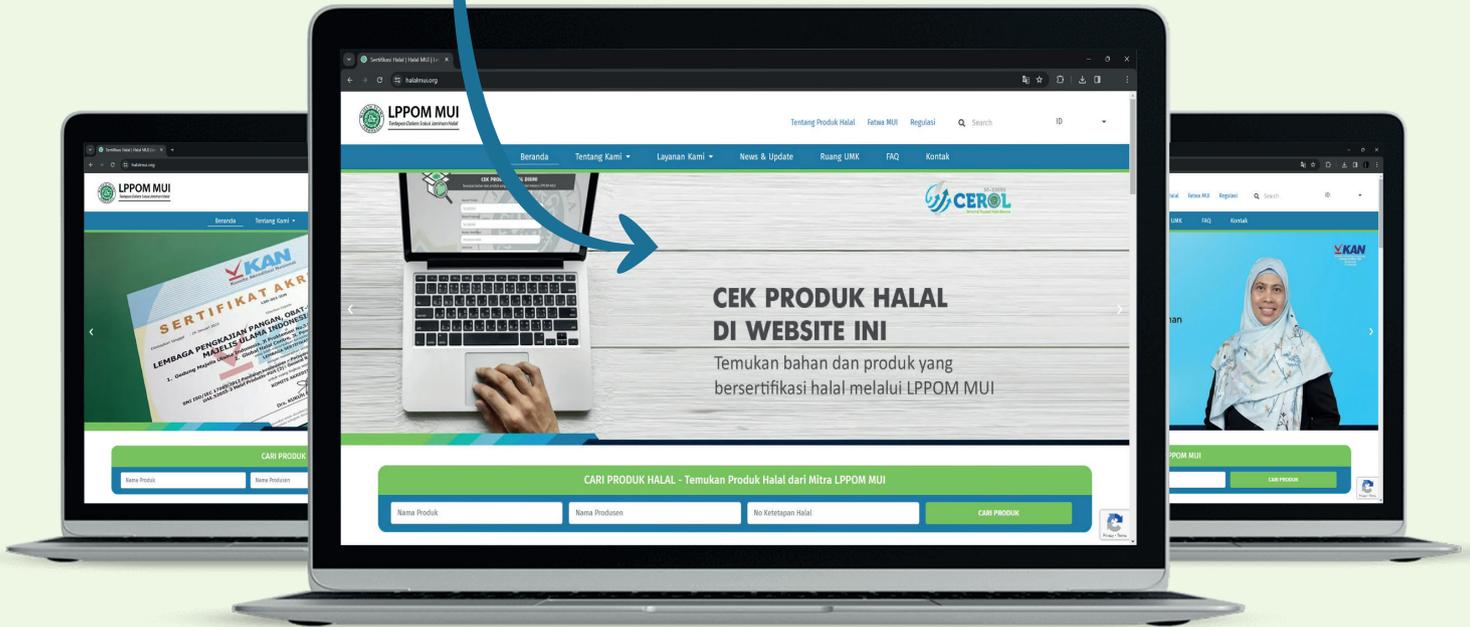


LPPOM akan terus berkolaborasi dengan berbagai pihak, seperti Pemerintah Daerah (Pemda), Pemerintah Kota (Pemkot), maupun asosiasi pedagang bakso di berbagai daerah untuk mengupayakan penggilingan halal di seluruh Indonesia.

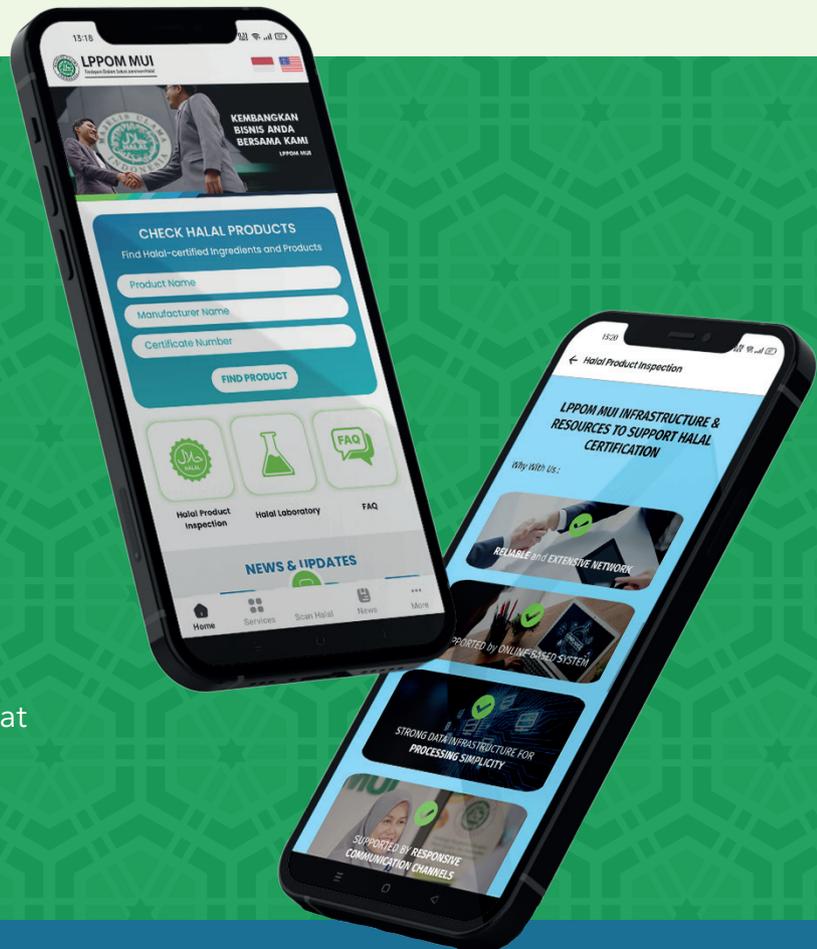


Cek Produk Halal!

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



“PERLU PEMBARUAN MESIN PENGGILINGAN BAKSO”

LASIMAN

Ketua Umum Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso (APMISO)

Pemerintah telah menetapkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk dan jasa yang beredar di Indonesia. Bakso, yang selama ini menjadi konsumsi hampir seluruh lapisan masyarakat, termasuk dalam kategori makanan dan minuman yang wajib sertifikasi.

Selain daging sebagai bahan baku yang harus dipastikan kehalalannya, penggilingan daging bakso menjadi

salah satu titik krusial yang kerap menjadi batu sandungan bagi pedagang bakso di Indonesia yang ingin mendapatkan sertifikat halal. Sebab hingga saat ini belum ada penggilingan khusus untuk menggiling daging dan bahan-bahan halal.

Tidak berlebihan jika persentase sertifikasi halal pedagang bakso baru sekitar 1,5 persen. Padahal, 70 persen daging sapi di pasaran diserap oleh pedagang bakso. Dari sekian penggilingan daging yang tersebar

di Indonesia, satu pun belum memiliki sertifikasi halal,” ungkap Ketua Umum Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso (APMISO), Lasiman.

Oleh karena itu, Lasiman menuntut pemerintah untuk bertanggung jawab atas implementasi regulasi tersebut. Untuk menggali informasi lebih jauh tentang sikap APMISO terhadap ketentuan wajib halal tersebut, berikut keterangan Ketua APMISO, Lasiman yang dihimpun oleh reporter Jurnal Halal, Saeful melalui wawancara langsung dan keterangan lain dari Lasiman. Berikut ringkasan kutipannya:

PEMERINTAH TELAH MENETAPKAN BAHWA PRODUK YANG BEREDAR DI INDONESIA HARUS BERSERTIFIKAT HALAL, TERMASUK PENGGILINGAN BAKSO. SEBAGAI KETUA UMUM APMISO BAGAIMANA TANGGAPAN ANDA TENTANG HAL INI?

Kami ingin menyampaikan terkait sertifikasi halal khususnya penggilingan daging. Bakso itu unik, menyenangkan dan menyernakan. Unik, kita harus melihat ke belakang bakso itu ada sejak kapan?

Saya mengikuti jejak ayah saya berjalan bakso sejak tahun 1980. Saat itu belum ada mesin, hanya telan besi utruk melunakan daging sebelum dicampurkan dengan pati kanji, diadon menjadi bakso. Jadi belum ada halal haram waktu itu. Baru pada tahun 1990 ada mesin giling daging. Pabrik mesin giling itu milik pengurus APMISO di Wonogiri. Kami menyediakan mesin giling kepada teman-teman pedagang bakso.

Terkait dengan sertifikasi halal, pada dasarnya kami mendukung setiap kebijakan pemerintah, termasuk sertifikasi halal. Namun, aturan main di sertifikasi halal itu harus jelas, apakah produksinya atau mesin gilingnya? Yang seharusnya bersertifikasi halal itu jasa penggilingannya karena berhubungan dengan proses pembuatan bakso.

MUNGKIN AGAR DALAM PROSES PENGGILINGAN DAGINGNYA TIDAK TERCAMPUR DENGAN DAGING YANG HARAM, SEHINGGA HARUS ADA MESIN GILING KHUSUS YANG HALAL...

Menurut saya, segala sesuatu itu harus tertulis. Harus ada di dalam peraturan-peraturan, karena hal ini menyangkut banyak orang. Selama ini yang namanya bakso, kecuali bakso pabrikan belum ada yang halal. Sebagai pedagang, sejak sertifikasi halal dikelola oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sudah menginginkan agar dapat sertifikasi halal. Namun, banyak tantangan yang dihadapi.

APA SAJA TANTANGANNYA?

Belum tersedianya penggilingan di pasar-pasar. Padahal hal ini sangat dibutuhkan oleh pedagang bakso di Indonesia, khususnya yang termasuk dalam sektor usaha mikro dan kecil.

Kenyataannya, hampir 90% pedagang bakso seluruh Indonesia itu menggiling daging bakso ya di pasar.

Hal ini salah satunya karena ada risiko cemaran daging yang non-halal, seperti celeng, yang diduga berpotensi

si turut digiling di penggilingan daging yang berada di pasar.

Padahal, itu sebenarnya tidak ada, hanya isu-isu saja. Celeng itu hanya untuk makanan singa, buaya, harimau. Tapi kalau untuk makan manusia tidak ada. Memang bangsa Indonesia itu kan majemuk, ada yang masih makan daging celeng atau daging lain yang dianggap boleh. Tapi di daerah-daerah tertentu, untuk produk-produk bakso itu hampir tidak ada yang menggunakan daging celeng.

ADAKAH TANTANGAN LAINNYA?

Mesin penggilingan daging itu mahal, bisa mencapai sekitar 60 juta rupiah. Jika Pedagang bakso skala mikro dan kecil harus beli mesin penggiling sendiri, tentu ini akan sangat memberatkan. Selain itu, pemerintah juga perlu memperhatikan kondisi penggilingan di pasar-pasar, banyak yang sudah terlalu tua sehingga perlu adanya peremajaan mesin. Apakah itu dalam bentuk bantuan atau pinjaman? Dari sini, kita bisa menemukan solusi. Bisnisnya masuk, halalnya juga masuk.

JADI, BAGAIMANA SIKAP APMISO MENGENAI PROGRAM SERTIFIKASI HALAL?

Jadi saya menginginkan sertifikasi halal ini ditangani dengan baik, pemerintah harus turun tangan. Kemudian perlu diketahui bahwa bakso itu ada tiga kategori, yaitu pedagang bakso kelas restoran, kelompok pedagang kaki lima, dan yang paling bawah adalah pedagang bakso dorong atau keliling. Kalau yang besar-besar kelas restoran, dengan program sertifikasi halal reguler itu saya yakin tidak masalah, mereka mampu membayar.

Tapi yang pedagang kaki lima ini harus diperhitungkan, apakah mampu? Saya yakin tidak mampu untuk biaya seperti ini. Jangankan untuk mengeluarkan biaya sertifikasi halal, untuk dapat untung 100 ribu rupiah sehari saja sudah sulit.

JADI, APA LANGKAH APMISO MENGENAI WAJIB SERTIFIKASI HALAL INI?

Pertama, mari kita dukung program pemerintah, terutama bahwa produk-produk makanan di seluruh Indonesia harus bersertifikat halal. Kita

Kita harus dukung, karena masyarakat Indonesia itu 80% itu beragama Islam yang tentunya mengutamakan prinsip halal untuk setiap makanan yang dikonsumsi. Ini harus kita dukung.

harus dukung, karena masyarakat Indonesia itu 80% itu beragama Islam yang tentunya mengutamakan prinsip halal untuk setiap makanan yang dikonsumsi. Ini harus kita dukung. Namun, dukungan dari pedagang ini tentunya harus dilaksanakan dengan tidak memberatkan.

Kedua, kami memberikan edukasi kepada para pedagang bahwa harus mencari solusi. Misalnya, bekerja sama dengan perusahaan-perusahaan yang punya program pemberdayaan dan tanggung jawab sosial, *Corporate Social Responsibility* (CSR). Kami dibantu oleh Pegadaian tidak hanya mesin gilingnya, tetapi juga sertifikasi halalnya. Jadi mesin giling yang diberikan dari Pegadaian itu menurut saya jumlahnya cukup banyak. Itu ada puluhan mesin giling yang kami berikan kepada masing-masing provinsi. Kami berharap perusahaan-perusahaan lain juga menyisihkan dananya untuk memberikan solusi penggilingan daging yang halal.

Ketiga, kami minta bantuan supaya para pedagang bakso keliling bisa mengurus sertifikasi halal tanpa biaya.

BUKANKAH PROGRAM BANTUAN SERTIFIKASI HALAL UNTUK PEDAGANG BAKSO SUDAH PERNAH DILAKUKAN?

Sudah, misalnya di Yogyakarta, waktu itu didampingi oleh UIN Yogyakarta. Ada 60 pedagang yang dibantu sertifikasi halalnya. Di Jakarta dibantu oleh Bank Syariah Indonesia (BSI) untuk sekitar 40 pedagang. APMISO juga sudah melakukan pendekatan dengan perusahaan BUMN. Di Semarang kami dibantu oleh Bank Indonesia.

Oleh karena itu, untuk sertifikasi halal kami ingin memperoleh informasi sejelas jelasnya. Kalau memang ada biaya tidak masalah. Kebetulan kami akan bekerja sama dengan BSI, secara nasional. Kami sudah beberapa kali mengadakan pertemuan dengan LPPOM, baik di DKI maupun daerah lain untuk berdiskusi.

TERAKHIR, APA HARAPAN APMISO TENTANG PROGRAM SERTIFIKASI HALAL INI?

Saya mohon kepada semua pihak agar sertifikasi halal ini dilakukan tanpa memberatkan anggota pedagang bakso. APMISO sudah membentuk kelompok-kelompok supaya penggilingan daging itu dilakukan secara berkelompok. Andaikata di pasar, kelompok APMISO ini yang menangani, sehingga bisa mendeteksi sumber dagingnya. Kelompok ini harus diawasi, kalau tidak diawasi dengan kelompok-kelompok lewat asosiasi rasanya sulit. Kehadiran APMISO akan membantu program percepatan sertifikasi halal. Selain itu, perlu ada edukasi menyeluruh. Kemudian penanganannya juga betul-betul difokuskan.

Saya mengharapkan pedagang bakso yang jumlahnya ratusan ribu, bahkan bisa mencapai jutaan orang, harus menjadi perhatian semua pihak. Kalau pedagangnya saja sangat banyak, berarti konsumennya juga sangat banyak. Pemikiran masyarakat tertentu yang meragukan kehalalan bakso, ini bisa menjadi polemik, dan seharusnya bisa dihindari. (***)

APMISO sudah membentuk kelompok-kelompok supaya penggilingan daging itu dilakukan secara berkelompok. Andaikata di pasar, kelompok APMISO ini yang menangani, sehingga bisa mendeteksi sumber dagingnya. Kelompok ini harus diawasi, kalau tidak diawasi dengan kelompok-kelompok lewat asosiasi rasanya sulit.



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



Muti Arintawati
Direktur Utama LPPOM



Bapak Maman Abdurahman
Menteri Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah



Ibu Anna Setyawati
Deputi Direktur Departemen Ekonomi dan
Keuangan Syariah Bank Indonesia (DE)



H. Herman S. Ag, M.Si
Kasubbag KMS Biro Dikmental
(disposisi Gubernur DKI)



Bapak Putu Rahwidhiyasa
Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah
sekaligus Plt Direktur Industri



Bapak M. Syukron Habiby
Senior Vice President Islamic Ecosystem
Bank Syariah Indonesia (BSI)

LPPOM DORONG SERTIFIKASI HALAL DARI HULU, FASILITASI 103 PENGGILINGAN DAGING DI 19 PROVINSI

Dalam rangka memperkuat ekosistem halal nasional, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM mengambil langkah strategis dengan mendorong sertifikasi halal dari sisi hulu melalui fasilitasi penggilingan daging halal. Langkah ini menjadi terobosan penting dalam mendukung implementasi wajib halal di Indonesia, terutama untuk pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) yang menjadi tulang punggung ekonomi nasional.

Permasalahan besar dalam rantai pasok produk halal di Indonesia kerap ditemukan di tahap awal produksi, terutama dalam jasa penggilingan daging. Ketua Umum Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso (APMISO), Lasi-man, menyebutkan bahwa pada tahun 2024, lebih dari 70% daging sapi yang beredar di pasaran diserap oleh para pedagang bakso.

Namun, hanya sekitar 1,5% dari mereka yang telah tersertifikasi halal. Kondisi ini menunjukkan betapa pentingnya penguatan aspek hulu dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Menjawab tantangan ini, LPPOM menggelar Festival Syawal 1446 H dengan tema "Perkuat Halal dari Hulu melalui Penggilingan Daging Halal." Kegiatan ini menjadi wadah strategis yang tidak hanya mempertemukan para pemangku kepentingan industri halal, tetapi juga langsung memberi-



Sesi Talkshow Acara Puncak Festival Syawal LPPOM 1446 H.

kan solusi nyata melalui fasilitasi sertifikasi halal untuk 103 jasa penggilingan daging di 19 provinsi. Sejumlah 72 jasa penggilingan melalui fasilitasi mandiri dan 31 jasa penggilingan di Bangka Belitung difasilitasi oleh Bank Indonesia Bangka Belitung.

LPPOM juga melahirkan *pilot project* layanan penggilingan daging halal di Bogor dan Makassar. Edukasi dan sosialisasi halal juga telah dilakukan secara massif kepada lebih dari 1.000 peserta di seluruh Indonesia. Pendekatan ini menjadi langkah awal penting untuk membangun rantai pasok halal yang utuh dan berkelanjutan.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menegaskan bahwa kegiatan ini merupakan komitmen konkret LPPOM dalam memberdayakan UMK. "Festival Syawal LPPOM merupakan bentuk nyata komitmen LPPOM dalam mendukung pelaku UMK.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing UMK sekaligus membantu mereka memenuhi target pemerintah dalam penerapan kewajiban sertifikasi halal di Indonesia," jelasnya dalam acara puncak Festival Sya-

wal 1446 H yang berlangsung pada 6 Mei 2025 di Hotel Gren Alia Jakarta.

Sektor penggilingan daging dipilih karena berisiko tinggi terjadi pencampuran antara bahan halal dan non-halal. "Kami memilih penggilingan daging karena peluang terjadinya pencampuran antara daging halal dan haram serta penggunaan bahan atau bumbu tambahan yang kehalalannya belum jelas — karena pelanggan membawa daging dan bumbu sendiri — seperti pedagang bakso dan rumah makan yang mayoritas adalah pelaku UMK," lanjut Muti.

UMK HALAL, PILAR PENTING EKONOMI SYARIAH BERKELANJUTAN

Pemerintah melalui Kementerian Koperasi dan UKM memproyeksikan pertumbuhan signifikan industri halal nasional ditopang oleh UMK. Menteri Koperasi dan UKM, Maman Abdurrahman, dalam sambutannya secara

daring menekankan bahwa Festival Syawal LPPOM menjadi momentum penguatan UMK halal.

"Festival Syawal LPPOM 1446 H menjadi kesempatan tali silaturahmi dan berbagi pengalaman memperkuat komitmen dalam memajukan sektor UMK. Indonesia merupakan pasar yang sangat menentukan dalam perdagangan produk halal dunia dengan 87% dari 260 juta penduduknya adalah Muslim," ujarnya.

Maman menambahkan bahwa pemerintah menargetkan penerbitan 3,5 juta sertifikat halal secara nasional pada 2025. "Untuk itu diperlukan kolaborasi antar-kementerian dan lembaga. Saya juga berharap akan muncul kolaborator baru untuk mempercepat target tersebut. Terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam terselenggaranya acara ini," tambahnya.

EKOSISTEM HALAL NASIONAL HARUS DIMULAI DARI HULU

Komitmen terhadap pengembangan industri halal juga datang dari sektor perbankan syariah. M. Syukron Habiby, *Senior Vice President Islamic Ecosystem* dari Bank Syariah Indonesia (BSI), menyatakan: "Sektor industri halal merupakan sektor yang sangat potensial berdasarkan pertumbuhan pasar halal global dan posisi strategis Indonesia dalam industri ini. Salah satu indikator utamanya adalah bahwa Indonesia menempati peringkat ke-3 dalam Global Islamic Economy Indicator (GIEI) versi State of the Global Islamic Economy Report 2023."

Deputi Direktur Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah (DEKS BI), Anna Setyawati, menyebut pentingnya penguatan dari hulu. "Kita terus mendorong pelaku UKM untuk mendapat sertifikat halal, terus mendorong untuk berkembang dan berakselerasi di 2025 ini. Strategi BI antara lain mem-

perkuat ekosistem hulu dari RPH dan juru sembelih halal (juleha), peningkatan kapasitas pendamping PPH, serta perluasan edukasi halal di masyarakat,” paparnya.

Menurutnya, pertumbuhan produk halal berdampak langsung terhadap daya saing pelaku usaha lokal, perluasan pasar, hingga penciptaan lapangan kerja di berbagai lini, termasuk logistik dan distribusi.

FESTIVAL SYAWAL LPPOM, RUANG STRATEGIS AKSELERASI INDUSTRI HALAL

Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah KNEKS sekaligus Plt Direktur Industri Produk Halal, Putu Rahwidhiyasa, menyampaikan bahwa penguatan penggilingan daging halal adalah bagian penting dari rantai nilai halal global. “Indonesia sebagai bagian yang kuat dari *Halal Value Chain* dunia, memelopori *traceability* produk halal global dengan *Halal Assurance System* yang terpercaya,” jelasnya.

Ia menekankan pentingnya program pembinaan dan skema insentif untuk sektor penggilingan daging. “Perlu program pembinaan dan sertifikasi halal massal untuk sektor ini. Diperlukan pula skema insentif bagi pelaku usaha yang berkomitmen



pada kehalalan proses produksi. Kami mengapresiasi LPPOM atas komitmen dalam menggerakkan halal dari hulu,” tuturnya.

Mewakili Gubernur DKI Jakarta, Kasubbag Kepala Mental Spiritual Biro Pendidikan dan Mental Spiritual (Dikmental) DKI Jakarta, H. Herman S. Ag, M.Si., juga menyoroti dimensi spiritual produk halal. “Produk halal menyangkut aspek keimanan, sehingga setiap Muslim wajib memastikan apa yang dikonsumsi, digunakan, dan dilakukan sesuai dengan prinsip halal tanpa kompromi. Melanggar prinsip

ini berarti mengabaikan kewajiban,” tegasnya.

Dengan pendekatan kolaboratif dan fokus dari sisi hulu, LPPOM kembali menjalankan peran strategisnya dalam membangun fondasi ekosistem halal nasional yang kuat dan berdaya saing global. Sertifikasi halal kini bukan sekadar kewajiban administratif, melainkan bagian dari transformasi ekonomi, sosial, dan spiritual Indonesia menuju pusat industri halal dunia. (YN)



Perlu program pembinaan dan sertifikasi halal massal untuk sektor ini. Diperlukan pula skema insentif bagi pelaku usaha yang berkomitmen pada kehalalan proses produksi. Kami mengapresiasi LPPOM atas komitmen dalam menggerakkan halal dari hulu.



DARI PENGGILOAN KE MEJA KONSUMEN

Untuk memperkuat rantai pasok halal nasional, LPPOM menggelar talkshow bertema “Perkuat Halal dari Hulu melalui Penggilingan Daging Halal” yang berlangsung di Hotel Gren Alia, Jakarta.



Seremonial Penyerahan Sertifikat Halal.

Kegiatan *talkshow* tersebut menjadi bagian dari rangkaian Festival Syawal 1446 H, sekaligus menjadi panggung strategis untuk menyuarakan pentingnya jaminan kehalalan sejak titik awal produksi pangan—yakni penggilingan daging—yang kerap kali luput dari perhatian namun menyimpan potensi risiko signifikan terhadap status kehalalan produk akhir.

Sebagai pembuka diskusi, Ety Syartika, Pelaksana Harian (Plh.) Kepala Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah (PPKUKM) Provinsi DKI Jakarta, menyampaikan pentingnya memperkuat fondasi industri halal dari sisi hulu.

“Industri halal global yang tumbuh pesat dan menunjukkan tren positif di berbagai sektor seperti makanan, kosmetik, dan farmasi, membuka peluang besar bagi Indonesia sebagai negara

dengan populasi Muslim terbesar di dunia untuk menjadi pusat industri halal global, sehingga penguatan aspek kehalalan sejak dari hulu, termasuk pada titik kritis seperti penggilingan daging yang sering luput dari perhatian, menjadi tanggung jawab moral dan legal bagi industri dalam menjamin kehalalan produk kepada konsumen,” ujarnya.

Ia juga menegaskan bahwa penggilingan daging merupakan titik awal transformasi bahan baku menjadi produk olahan. Faktor-faktor seperti peralatan, kebersihan, alur proses, dan kompetensi personel sangat berpengaruh terhadap status halal.

“Penggilingan daging sebagai titik awal transformasi bahan baku menjadi produk olahan memegang peranan penting dalam penentuan status kehalalan produk akhir, karena berbagai faktor seperti peralatan, kebersihan, alur

proses, hingga personel sangat memengaruhi, terlebih mengingat daging giling banyak digunakan dalam industri kuliner dan pangan siap saji, sehingga pengawasan sejak proses awal menjadi sangat krusial,” lanjutnya.

Untuk mengatasi tantangan ini, Pemerintah Provinsi DKI Jakarta telah mengambil sejumlah langkah konkret. Di antaranya, melakukan inventarisasi dan pemetaan unit penggilingan daging, memberikan fasilitasi pelatihan halal bagi pelaku usaha, serta membangun sinergi lintas sektor dengan LPPOM, MUI, BPJPH, dan Dinas Ketahanan Pangan.

DAGING GILING: TITIK KRITIS DALAM JAMINAN HALAL PRODUK

Sementara itu, Muslich, Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal LPPOM, mengungkapkan bahwa titik rawan utama dalam jasa penggilingan daging adalah ketidaktahuan atas status halal daging yang dibawa pelanggan.

“Hal yang menjadi kritikal adalah daging dibawa pelanggan ke penggilingan entah daging halal atau daging yang tidak halal sehingga menjadi kesulitan memastikan status kehalalan daging, itu sebabnya bagi pengelola jasa penggilingan perlu membuat prosedur agar dapat memastikan daging yang digiling bisa dipastikan kehalalannya seperti fasilitasnya sudah *halal dedicated* hanya dipergunakan untuk daging yang halal,” jelasnya.

Muslich juga menekankan pentingnya memastikan daging berasal dari

Rumah Potong Hewan (RPH) yang tersertifikasi halal. Selain itu, ia menyoroti bahaya dari penggunaan bahan tambahan dalam proses pengolahan daging yang seringkali tidak jelas asal-usulnya.

“Harus memastikan dagingnya sudah tersertifikasi halal, hal ini meliputi penyembelihan yang sesuai syariat Islam serta dilakukan oleh RPH yang sudah bersertifikat halal tentunya. Dalam proses pembuatan produk olahan berbasis daging giling, sering ditambahkan bahan-bahan bumbu seperti bahan penambah rasa (*flavouring*) dan penyedap rasa. Bahan tambahan ini bisa berasal dari hewan, tumbuhan, atau sintetis yang asal usulnya tidak jelas bisa berasal dari bahan halal ataupun bahan haram dan najis,” tambahnya.

TANTANGAN SERTIFIKASI HALAL UMK: REALITA PEDAGANG BAKSO INDONESIA

Mewakili suara pelaku usaha, Lasiman selaku Ketua Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso (APMISO), memaparkan fakta yang mengejutkan: hanya 1,5% pedagang bakso yang sudah mengantongi sertifikat halal, padahal 70% daging di pasar nasional diserap oleh segmen ini—yang mayoritasnya berasal dari UMK.

“Di Indonesia, pedagang bakso yang telah memiliki Sertifikasi Halal hanya 1,5%. Padahal 70% daging yang beredar dimasyarakat diserap oleh para pedagang bakso dan didominasi oleh UMK. Daging giling adalah bahan baku utama dalam pembuatan bakso. Hal yang menjadi potensi bakso menjadi tidak halal, jika proses penggilingan tidak terjamin halal, maka produk bakso yang dihasilkan pun menjadi tidak halal,” ujar Lasiman.

Ia menekankan bahwa sertifikasi halal bukan hanya memenuhi regula-

Daging giling adalah bahan baku utama dalam pembuatan bakso. Hal yang menjadi potensi bakso menjadi tidak halal, jika proses penggilingan tidak terjamin halal, maka produk bakso yang dihasilkan pun menjadi tidak halal

si, tapi juga membangun kepercayaan konsumen dan daya saing UMK. “Mesin penggiling daging berpotensi menjadi media kontaminasi silang antara daging halal dan non-halal jika tidak dikelola dengan benar. Sertifikat halal membangun kepercayaan konsumen. Memenuhi persyaratan regulasi yang telah ditetapkan oleh Pemerintah Republik Indonesia dan meningkatkan daya saing para pedagang bakso UMK. Sinergi yang baik akan menciptakan dampak positif yang signifikan bagi pedagang bakso terutama UMK, konsumen, dan perkembangan industri halal di Indonesia,” katanya.

“APMISO pun siap ambil bagian aktif. Salah satunya dengan memberikan pelatihan dan memfasilitasi para pelaku UMK bakso dan ibu rumah tangga yang membutuhkan penggilingan daging yang halal,” pungkas Lasiman.

PERSPEKTIF FATWA: KEHALALAN TAK CUKUP DI HULU, TAPI HARUS UTUH

Menutup sesi talkshow, KH. Asrorun Niam Sholeh, Ketua MUI Bidang Fatwa, mengingatkan pentingnya menjaga prinsip kehalalan tidak hanya dari

bahan, tapi juga alat, proses, dan tahapan lainnya.

“Selain proses penggilingan ada hal penting juga yang dapat mempengaruhi kehalalan daging dan produk olahannya, berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, terkait hewan yang disembelih tentunya harus hewan yang halal, alat, proses penyembelihan, pengolahan penyimpanan dan pengiriman harus sesuai syariat Islam,” jelasnya.

Ia menambahkan bahwa apabila alat penggilingan sebelumnya terkena najis atau terkontaminasi daging haram, maka wajib dilakukan proses pensucian sesuai syariat Islam, atau dikenal dengan *tathhir syar'i*.

“Pada proses penggilingan tentunya bahan-bahan seperti bahan penolong, penyedap dan bahan tambahan lainnya juga perlu dipastikan kehalalan serta kesuciannya. Apabila alat penggilingan bekas terkena najis maupun terkontaminasi daging haram dan akan digunakan untuk penggilingan daging halal maka perlu dilakukan proses *tathhir syar'i* atau pensucian seperti alat yang terkena najis, kemudian tata cara pensucian dan pensucian tanpa menggunakan air,” paparnya. (***)



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



MENJAGA SEMANGAT RAMADAN PADA 11 BULAN BERIKUTNYA

Ramadhan telah berlalu, namun semangatnya seharusnya tidak berlalu. Dalam sebuah sesi kajian penuh hikmah, Ustadz Samsul Basri—seorang ulama dengan jabatan strategis di bidang dakwah dan pendidikan Islam—mengajak kita merenungi makna terdalam dari Ramadhan: bahwa Ramadhan bukan sekadar bulan ritual, melainkan titik tolak menuju gaya hidup takwa yang berkelanjutan.

// Kalau bisa, Ramadhan itu sepanjang masa,” ungkap beliau. “... Bukan karena kita ingin berpuasa setiap hari, melainkan karena Ramadhan adalah pelatihan intensif dalam menjalani kehidupan dengan penuh ketakwaan.”, sambungnya.

Melalui tadabbur QS. Adz-Dzariyat ayat 15–19, Ustadz Samsul menguraikan empat pelajaran penting yang seharusnya menjadi kompas bagi setiap Muslim, yaitu jaminan sukses bagi orang bertakwa, gaya hidup takwa, evaluasi Ramadhan dalam pembentukan karakter takwa, dan bagaimana menjaga semangat Ramadhan di bulan-bulan berikutnya.

1. JAMINAN SUKSES DUNIA DAN AKHIRAT BAGI ORANG BERTAKWA

Surga bukan sekadar impian, tetapi juga janji pasti bagi orang bertakwa. “Orang bertakwa dijamin bukan hanya masuk surga, tapi juga dijamin tidak akan tersentuh oleh api neraka,” tegas Ustadz Samsul.

Beliau mengutip QS. Maryam ayat 71–72 dan QS. Ali Imran ayat 185 untuk memperkuat pernyataannya: kesuksesan sejati bagi umat muslim adalah selamat dari neraka dan masuk ke dalam surga. Namun ternyata, keberuntungan ini tidak hanya akan diperoleh di akhirat. QS. At-Thalaq ayat 2–4 menyebutkan bahwa orang bertakwa akan Allah beri jalan keluar dari segala persoalan, rezeki yang tak disangka-sangka, serta kemudahan dalam setiap urusan.

Orang bertakwa adalah pribadi yang tak akan dihantui oleh rasa takut dan kesedihan yang berlarut-larut. Mereka hidup dalam optimisme, yakin bahwa bersama kesulitan ada kemudahan. Itulah kebahagiaan sejati di dunia ini.

2. GAYA HIDUP TAKWA: INSPIRASI DARI AL-QUR'AN

Selanjutnya Ustadz Samsul menjelaskan bahwa QS. Az-Zariyat ayat 16–19 memberi gambaran langsung tentang gaya hidup orang bertakwa:

- Mereka adalah **muhsinin**, pelaku kebaikan dengan kualitas terbaik.
- Mereka **mengurangi waktu tidur malam** untuk beribadah.
- Mereka **beristighfar di waktu sahur**.
- Mereka **menyisihkan harta untuk kaum dhuafa**, baik yang meminta maupun yang tidak meminta.

“Ibarat orang yang ingin menjadi atlet profesional, maka ia akan meniru gaya hidup idolanya. Begitu juga dengan kita. Kalau mau sukses seperti ahli takwa, ya tirulah keseharian mereka,” ujarnya penuh semangat.

Berbuat ihsan —berbuat baik dengan kualitas tertinggi— menjadi landasan gaya hidup takwa. Ihsan lah kepada Allah, kepada sesama manusia, dan kepada alam. “Kalau kamu menolong, tolonglah dengan tuntas. Kalau kamu menyembelih hewan, tajamkanlah pisauumu. Kalau kamu bersih-bersih, bersihkan sampai ke kamar mandi dan ruang rapat,” tambah beliau.

3. RAMADHAN SEBAGAI PEMBENTUK KARAKTER TAKWA

Menurut Ustadz Samsul, Ramadhan bukanlah akhir, melainkan sebuah awal. “Kalau gaya hidup takwa yang disebut di QS. Az-Zariyat itu kita per-

hatikan, semuanya dilatih saat Ramadhan,” ujar Ustadz Samsul.

Berbuat ihsan kepada Allah dilatih lewat ibadah puasa. Mengurangi tidur malam dilatih melalui Tarawih dan Qiyamul Lail. Beristighfar di waktu sahur dibiasakan melalui kebiasaan sahur. Serta sedekah menjadi hal yang sangat ditekankan selama Ramadhan.

Artinya, Ramadhan adalah *training center* untuk membuat kita menjadi pribadi yang bertakwa. Maka pertanyaannya bukanlah, “Apa kabar Ramadhan-mu?” tetapi “Apakah Ramadhan telah mengubahmu?”

4. MENJAGA SEMANGAT RAMADHAN DI 11 BULAN LAINNYA

Semangat Ramadhan harus dijaga agar tidak hilang saat Syawal datang. Menurut Ustadz Samsul, caranya adalah dengan memahami hakikat takwa serta mengimplementasikannya di dalam kehidupan sehari-hari.

Hakikat takwa sendiri terdiri dari empat elemen:

1. *Al-khawf minal jalil* – Takut kepada Allah Yang Mahatinggi.
2. *Al-amalu bit tanzil* – Beramal berdasarkan wahyu (Al-Qur’an dan Sunnah).
3. *Ar-ridha bil qalil* – Ridha dengan pemberian Allah, meskipun sedikit.
4. *Al-isti’dad li yaumir rahil* – Selalu mempersiapkan bekal untuk akhirat.

Sehingga dari sini dapat muncul indikator dan kiat untuk menjaga semangat takwa, antara lain:

- **Jika ingin menundukkan syahwat**, maka perbanyaklah salat dan puasa sunnah.
- **Jika ingin menambah rasa takut kepada Allah**, maka dekatilah ilmu.

- **Jika ingin menjadi dermawan**, maka biasakanlah bersedekah meski hanya dengan Rp 1.000,00 per hari.
- **Jika ingin menjadi profesional**, maka bekerjalah dengan niat ibadah, sebagaimana perintah Rasulullah: “Sesungguhnya Allah mencintai apabila seseorang melakukan pekerjaan, maka ia melakukannya dengan profesional”. Di samping itu pula terdapat riwayat hadist berikut “Apabila suatu urusan diserahkan kepada yang bukan ahlinya, maka tunggulah masa kehancurannya” yang intinya menjelaskan bahwa kita harus kompeten/profesional dalam mengerjakan pekerjaan yang kita lakukan.

JADIKAN RAMADHAN SEBAGAI TITIK BALIK

Saat menutup kajiannya, Ustadz Samsul mengingatkan bahwa “Jika kita ingin mendapatkan pengabulan dari Allah atas doa sapu jagad—‘*Rabbana ‘atina fid-dunya hasanah wa fil akhirati hasanah wa qina ‘adzabannaar*’—maka layakkanlah diri kita dengan menjadi hamba yang bertakwa.”

Ramadhan adalah bulan transformasi. Tapi apakah transformasi itu akan bertahan? Jawabannya ada pada diri kita masing-masing.

Apakah kita benar-benar mengambil pelajaran, atau hanya mengisi kekosongan dengan rutinitas? Apakah kita hanya rindu suasana Ramadhan, atau juga ingin membawa cahayanya sepanjang tahun?

Karena pada akhirnya, Ramadhan bukan hanya soal ibadah. Ia adalah latihan, untuk menjadikan kita pribadi yang lebih baik—tak hanya sebulan, tapi sepanjang usia. (DIL)



CERMATI KEHALALAN MAKANAN BERBAHAN DAGING GILING

Daging giling merupakan salah satu bahan makanan yang sangat populer dan serbaguna dalam dunia kuliner. Banyak produk olahan yang menggunakan daging giling sebagai bahan utama. Apa saja? Bagaimana mencermati kehalalannya?

Teksturnya yang mudah dibentuk dan cepat matang menjadikan daging giling bisa digunakan sebagai bahan pembuatan aneka makanan. Ketersediaannya yang mudah didapatkan di pasaran juga menjadi salah satu alasan daging giling laris menjadi bahan olahan makanan.

Pertanyaannya, sudahkah kita memastikan bahwa semua olahan berbahan dasar daging giling yang kita konsumsi halal? Bagi konsumen Muslim, kehalalan produk makanan yang dikonsumsi adalah hal yang tidak bisa ditawar. Daging giling, meskipun tampak sederhana, menyimpan potensi risiko tinggi terhadap ketidaksesuaian dengan hukum syariat Islam. Hal ini disebabkan oleh banyaknya tahapan dalam proses pengolahan yang memungkinkan terjadinya kontaminasi dengan bahan haram atau najis, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Oleh karena itu, sangat penting untuk memahami titik-titik kritis kehalalan dalam rantai produksi daging giling. Dengan mengetahui titik-titik ini, produsen dapat menerapkan sistem jaminan halal yang efektif, serta konsumen dapat lebih bijak dalam memilih produk. Kesadaran dan kehati-hatian dalam hal ini akan menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya sehat dan aman, tetapi juga sesuai dengan ajaran Islam.

Dalam bentuknya yang sudah tak lagi utuh, daging giling menyimpan potensi besar untuk bercampur dengan bahan haram dan najis baik secara sengaja maupun tanpa disadari. Sebagai seorang Muslim, kehati-hatian bukanlah pilihan, melainkan keharusan. Memastikan kehalalan bukan hanya sekadar persoalan label, tetapi juga pemahaman terhadap proses panjang yang dilalui daging tersebut sebelum sampai ke tangan konsumen.

BERBAGAI MAKANAN DARI DAGING GILING

Seperti diketahui, saat ini daging giling bisa dioleh menjadi berbagai makanan yang lezat. Misalnya sebagai bahan pembuatan *nugget* daging, yakni berupa olahan daging yang dicincang dan dicampur dengan bahan lain, seperti tepung roti, rempah-rempah, dan bumbu-bumbu lainnya. Campuran ini kemudian dibentuk menjadi potongan-potongan kecil dan digoreng atau dipanggang.

Daging giling juga bisa dipakai untuk campuran sosis, yaitu daging yang dihaluskan dengan lemak, garam, dan bumbu lainnya. Berhati-hatilah, karena sosis bisa dibuat dari berbagai jenis daging, seperti ayam, sapi, atau babi.

Kecermatan konsumen juga diperlukan ketika mengonsumsi bakso, makanan yang terbuat dari daging yang dicincang halus dan dicampur dengan tepung tapioka atau bahan pengikat lainnya. Ada pula *Patty Burger*, daging giling yang dibentuk menjadi *patty* dan kemudian dibekukan atau dipanggang. *Patty* ini biasanya digunakan sebagai isi burger.

Walau terbuat dari daging hewan yang halal dikonsumsi, tetapi terdapat peluang daging giling berubah menjadi haram. Untuk menghindari adanya kekeliruan dalam mengonsumsi makanan olahan berbahan daging giling, Auditor Halal Senior LPPOM, Dr. Ir. H. Joko Hermianto, M.Sc., membagikan lima aspek yang menjadi titik kritis kehalalan sebuah makanan yang berasal dari daging giling.

1. Daging

Titik kritis pertama adalah jenis hewan dan cara penyembelihannya. Daging yang digunakan harus berasal dari hewan yang halal seperti sapi, kambing dan ayam, serta harus disembelih sesuai syariat Islam.

2. Tempat Penyembelihan

Proses penyembelihan hewan harus dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH) yang bersertifikat halal. Di RPH non-halal, meskipun hewannya halal, potensi tercemar silang (*cross contamination*) dengan bahan haram sangat tinggi, terutama jika digunakan untuk memotong hewan haram seperti babi.

3. Penggilingan dan Peralatan

Setelah proses penyembelihan, daging digiling menggunakan mesin. Di sinilah titik kritis yang sangat penting muncul. "Apakah alat tersebut milik sendiri atau jasa penggilingan. Jika milik jasa penggilingan harus dipastikan mesin giling yang digunakan tidak dipakai untuk

menggiling daging babi atau non-halal lainnya (*halal dedicated*). Jika mesin tidak *halal dedicated* harus dibersihkan sesuai standar *thaharah* (penyucian) apabila sebelumnya digunakan untuk bahan haram. Mesin yang tercemar oleh sisa-sisa daging babi atau bahan haram lain bisa membuat produk akhir menjadi tidak halal," jelas Joko.

4. Bahan Tambahan (*Additive*)

Dalam proses pembuatan produk olahan berbasis daging giling, sering ditambahkan bahan-bahan seperti, pengikat (*binder*) yang berfungsi mengikat daging giling saat dimasak atau diolah, sehingga menghasilkan produk yang lebih menyatu dan tidak hancur seperti gelatin dan lemak yang bisa berasal dari babi. Adapun bahan penambah rasa (*flavouring*) dan penyedap rasa, bisa berasal dari hewan, tumbuhan, atau sintetis. Titik kritis muncul jika bahan tersebut tidak jelas asal-usulnya, seperti dari bahan najis dan haram atau tidak bersertifikat halal.

5. Penyimpanan dan Distribusi

Daging giling yang halal bisa menjadi haram jika disimpan bersama atau berdekatan dengan bahan haram dan Najis, seperti penyimpanan dalam lemari pendingin bersama daging babi, penggunaan alat atau wadah bekas bahan haram tanpa pencucian sesuai syariat, dan distribusi dengan kendaraan atau kontainer bekas produk haram. Proses ini harus diawasi ketat agar tidak terjadi kontaminasi silang.

Daging giling sebagai bahan makanan memiliki banyak titik kritis kehalalan yang harus diperhatikan. Mulai dari sumber hewan, proses penyembelihan, penggilingan, bahan tambahan, hingga distribusi, semuanya harus memenuhi standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Oleh karena itu, bagi konsumen Muslim, penting untuk selalu memilih produk yang bersertifikat halal dan berasal dari produsen yang terpercaya. Pengawasan dan kesadaran ini menjadi kunci untuk menjaga sesuatu yang dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam. (ZUL)



JEJAK HALAL DI BALIK MESIN PENGGILING DAGING

Oleh: Rina Maulidiah STP

Pernahkah Anda membayangkan, di balik semangkuk bakso hangat atau sepiring sosis lezat yang Anda nikmati, ada proses panjang yang menyangkut bukan hanya rasa dan kualitas, tapi juga status kehalalan yang ketat? Salah satu titik kritis dalam industri pengolahan daging yang sering luput dari perhatian adalah mesin penggiling daging.

Mesin ini, yang bertugas menghancurkan daging sebelum diolah lebih lanjut, bisa menjadi ‘penentu nasib’ kehalalan sebuah produk. Sekali saja mesin ini terkontaminasi bahan haram—seperti daging babi—atau tidak dicuci sesuai aturan, maka seluruh produk yang digiling di dalamnya bisa beralih status dari halal menjadi tidak halal. Ironisnya, kontaminasi ini sering tak kasat mata, namun dampaknya luar biasa besar, terutama bagi konsumen Muslim yang menjunjung tinggi nilai kehalalan.

MENGENAL MESIN PENGGILING DAGING: DARI DAPUR RUMAH HINGGA SKALA INDUSTRI

Penggilingan daging bukan cuma urusan rumah tangga. Di balik industri bakso, sosis, nugget, hingga kaldu, ada berbagai jenis mesin penggiling daging yang digunakan sesuai dengan skala produksi dan tujuan akhir. Yuk, kita berkenalan satu per satu.

1. Blender & Food Processor

Untuk ibu rumah tangga atau pelaku usaha kuliner rumahan, *blender* dan *food processor* menjadi andalan. Keduanya cocok untuk menggiling daging dalam jumlah kecil. Meskipun

hasilnya tidak sehalus mesin industri, cukup untuk membuat bakso rumahan atau nugget anak-anak.

2. Meat Grinder

Ini adalah mesin penggiling daging ‘seungguhnya’. Ada yang manual, ada yang listrik, bahkan yang berkapasitas industri. Mesin ini mampu menggiling daging dalam jumlah besar dengan hasil potongan yang konsisten. Di skala industri, *meat grinder* seringkali dilengkapi dengan sistem otomatis yang dapat langsung memasukkan hasil gilingan ke dalam casing sosis, misalnya.

3. Bowl Cutter

Ini adalah ‘raja’ penggiling daging di industri besar. Mesin ini bisa menggiling hingga sangat halus sambil mencampur bumbu dan bahan tambahan

lainnya. Dengan kecepatan putaran tinggi dan teknologi modern, *bowler cutter* menghasilkan adonan daging yang sangat homogen—sangat pas untuk produk premium seperti bakso super halus atau sosis khas Jerman.

PERSYARATAN HALAL PENGGILINGAN DAGING

Memastikan mesin bersih ternyata tak cukup. Dalam perspektif halal, kebersihan harus ditinjau dari sudut pandang syariat. Ada peralatan yang, walaupun tampak bersih, dianggap najis jika sebelumnya bersentuhan dengan bahan haram dan tidak dibersihkan sesuai prosedur sertu, yakni yaitu pencucian sebanyak tujuh kali dengan salah satu pencucian menggunakan tanah yang suci atau bahan pengganti yang memiliki daya pembersih setara.

Dalam industri pengolahan daging, mesin penggiling adalah salah satu titik kritis karena kontak langsung dengan bahan utama. Jika mesin ini pernah digunakan untuk menggiling daging babi atau daging dari hewan yang tidak disembelih secara syar'i, maka seluruh sistem harus dibersihkan dengan prosedur yang ketat.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) mewajibkan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada penggilingan untuk menjamin mesin penggiling layak digunakan dalam proses halal. Beberapa poin yang perlu menjadi perhatian dalam konteks jasa penggilingan, di antaranya:

1. Bahan Daging yang Digunakan Harus Bersertifikat Halal

Setiap daging yang akan digiling wajib berasal dari pemasok yang telah memiliki sertifikat halal. Pelaku usaha harus melakukan verifikasi atas label kemasan dan sertifikat halal resmi sebelum menerima bahan baku untuk diproses. Praktik ini bertujuan untuk memastikan bahwa tidak ada daging dari hewan yang disembelih secara ti-

dak syar'i ataupun dari hewan haram seperti babi yang masuk ke dalam mesin penggilingan.

2. Peralatan Produksi Harus Khusus dan Terpisah

Dalam proses penggilingan, mesin penggiling daging harus dipastikan tidak digunakan untuk menggiling bahan haram, seperti babi, dan tidak tercemar najis. Jika sebelumnya mesin penggiling pernah digunakan menangani daging non-halal, maka Pelaku Usaha wajib memastikan bahwa seluruh prosedur pencucian terhadap kontaminasi najis *mughallazah* dalam jalur produksi halal dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat Islam.

Najis *mughallazah*, seperti babi dan turunannya, hanya dapat disucikan melalui proses sertu. Dalam konteks industri, proses sertu harus dilakukan secara sistematis dan terdokumentasi, mencakup identifikasi peralatan yang terkontaminasi, metode pembersihan, bahan pembersih yang digunakan, serta pengawasan mutu hasil pencucian. Untuk selanjutnya, jika mesin penggilingan tersebut ingin disertifikasi halal, maka tidak diperkenankan lagi menangani babi.

3. Pelaku Usaha Memiliki Prosedur Pembersihan

Mesin penggilingan daging harus dibersihkan secara menyeluruh sesuai petunjuk pabrik, dengan cara membongkar seluruh bagian alat kemudian mencucinya menggunakan air dan bahan pencuci yang bebas najis. Pembersihan dapat memenuhi persyaratan jika melalui proses yang benar dan bahan pencuci yang bebas najis.

Proses pembersihan sesuai dengan kategori najisnya. Untuk persyaratan bahan pencuci wajib bebas najis sehingga dapat mensucikan peralatan. Pada beberapa kasus, jika pembersihan menggunakan air akan merusak mesin, maka pembersihan dapat dilakukan dengan

menggunakan selain air selama bahan tersebut suci, dan bekas najis berupa bau, rasa dan warna telah hilang.

Setelah dibersihkan, tidak boleh ada jejak bahan dari proses sebelumnya. Pelaku Usaha harus melakukan validasi pasca pembersihan berupa uji visual atau bahkan uji laboratorium jika untuk memastikan mesin benar-benar bebas dari kontaminasi. Jika menggunakan swab test, maka Pelaku Usaha harus memperhatikan metode yang digunakan dan sumber media bukan berasal dari babi.

4. Pelaku Usaha Mendokumentasikan Bukti Pembersihan

Pelaku usaha harus mendokumentasikan pembersihan mesin dengan jelas, mencakup frekuensi pembersihan (misalnya, setelah setiap batch produksi), metode dan bahan pembersih yang digunakan, petugas yang bertanggung jawab. Seluruh proses pembersihan harus didokumentasikan sebagai bagian dari pemenuhan sistem Sistem Jaminan Produk Halal.

TANTANGAN DI LAPANGAN: BANYAK YANG BELUM SIAP

Meskipun regulasi tentang kehalalan produk daging sudah cukup jelas, kenyataan di lapangan tidak semudah teori di atas kertas. Banyak pelaku usaha, terutama yang berada di sektor jasa penggilingan tradisional, belum sepenuhnya memahami, apalagi menerapkan prinsip-prinsip halal dalam operasional mereka.

Fakta ini diperkuat oleh sebuah survei di Yogyakarta yang mengungkapkan bahwa beberapa jasa penggilingan daging bahkan tidak menolak saat diminta menggiling daging babi. Kondisi semacam ini tentu memprihatinkan dan menunjukkan adanya celah besar antara regulasi dan praktik.

Salah satu penyebab utamanya adalah rendahnya edukasi di kalangan pelaku usaha mikro dan kecil. Banyak dari mereka belum menyadari bahwa layanan penggilingan daging termasuk dalam kategori usaha yang wajib tersertifikasi halal. Mereka cenderung menganggap bahwa kehalalan adalah tanggung jawab pelanggan, bukan penyedia jasa.

Selain itu, proses sertifikasi halal kerap dianggap rumit dan mahal. Biaya, waktu, dan birokrasi yang menyertainya membuat pelaku usaha kecil merasa keberatan, padahal sebenarnya ada banyak program subsidi dan pendampingan yang bisa dimanfaatkan.

Tantangan lain datang dari aspek penelusuran bahan baku atau *traceability*. Dalam praktiknya, jasa penggilingan menerima daging dari berbagai konsumen dengan sumber yang tidak selalu dapat dipastikan kehalalannya. Karena tidak semua pelanggan membawa daging dari Rumah Potong Hewan (RPH) bersertifikat halal, pelaku usaha pun sulit memastikan kehalalan bahan baku yang mereka proses.

Ditambah lagi, masalah teknis seperti penggunaan mesin yang tidak sesuai standar juga menjadi persoalan serius. Beberapa peralatan penggilingan masih menggunakan bahan besi cor yang tidak *food grade*, mudah menyerap lemak, dan sulit dibersihkan. Lebih parahnya lagi, satu mesin sering digunakan untuk menggiling berbagai jenis daging, termasuk yang haram, tanpa prosedur pencucian yang memadai, sehingga membuka risiko kontaminasi silang yang tinggi.

Untuk menjawab beragam tantangan tersebut, dibutuhkan pendekatan yang komprehensif. Edukasi dan pendampingan menjadi langkah awal yang paling mendesak. Pemerintah, lembaga sertifikasi halal, serta akademisi perlu turun tangan memberikan pelatihan secara rutin dan berkelanjutan. Di sisi lain, sertifikasi halal untuk UMKM perlu didukung dengan skema pembiayaan yang terjangkau, seperti subsidi atau pendampingan teknis gratis, agar pelaku usaha tidak merasa terbebani.

Prinsip halal dedicated harus diterapkan secara konsisten demi meng-

hindari potensi kontaminasi silang. Pelaku usaha juga dituntut memiliki sistem yang memastikan proses pencucian fasilitas berlangsung secara memadai dan efektif dalam menghilangkan residu maupun kontaminan. Berdasarkan penelitian Sunjung Chung dan Rosalee S. Hellberg dalam jurnal *Food Control* (2023), kontaminasi silang pada produk daging giling dapat dicegah apabila mesin penggiling dibersihkan secara menyeluruh mengikuti prosedur yang sesuai.

Proses pembersihan ini pun berbeda-beda, sesuai dengan jenis penggilingannya. Misalnya, pada blender dan food processor, pencucian dilakukan dengan cara membongkar komponen seperti pisau, lalu mencucinya menggunakan air bersih dan sabun yang bebas najis. Sementara itu, untuk mesin penggiling industri seperti *meat grinder* dan *bowl cutter*, proses pencucian memerlukan pembongkaran unit-unit utama, kemudian dibersihkan secara menyeluruh sesuai prosedur yang telah ditetapkan. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO, 2007) memberikan panduan teknis mengenai prosedur pencucian peralatan penggilingan daging, khususnya *meat grinder* dan *bowl cutter*, untuk memastikan kebersihan dan keamanan pangan.

Pada kasus mesin penggiling yang berbahan besi cor, tentu dapat coba diganti dengan bahan *stainless steel food grade* jenis SS 304 yang lebih higienis, tidak mudah berkarat, dan lebih mudah dibersihkan. Dengan kombinasi langkah-langkah ini, jasa penggilingan daging diharapkan dapat lebih siap memenuhi standar halal yang dibutuhkan masyarakat muslim Indonesia.

Apa yang terlihat sebagai 'sekadar' mesin penggiling, ternyata menyimpan tanggung jawab besar. Satu kesalahan prosedur bisa berdampak pada status halal seluruh produk. Kehalalan bukan cuma soal label yang melekat pada kemasan produk. Ia adalah hasil dari sebuah proses yang penuh kehati-hatian, tanggung jawab, dan integritas. Termasuk dalam urusan mesin penggiling daging.

Dengan semangat kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat, industri penggilingan daging halal di Indonesia tak hanya bisa tumbuh lebih sehat, tapi juga menjadi inspirasi bagi dunia. Karena pada akhirnya, makanan halal bukan sekadar permintaan pasar, tetapi bagian dari ibadah.

Jika Anda tertarik untuk mengetahui apakah jasa penggilingan daging langganan Anda sudah bersertifikat halal, Anda bisa mengeceknya langsung di laman resmi BPJPH atau website resmi LPPOM www.halalmui.org. Karena bagi kami, memastikan kehalalan bukan hanya hak—tapi juga tanggung jawab bersama. (***)

REFERENSI

- Patriani P, Hafid H, Mirwandhono E, Wahyuni TH. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV. Anugrah Pangeran Jaya Press.
- Heinz G, Hautzinger P. 2007. *Meat Processing Technology for Small-to-Medium Scale Producers*. Bangkok: Food and Agriculture Organization of The United Nations Regional Office for Asia and The Pacific.
- BPJPH. 2023. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- Rachmawati MA. 2024. *Teliti Sebelum Menggilingkan Daging*. Yogyakarta: Balai Besar Veteriner Wates.
- Fauziah NA, Nugraha RE, Yulistiani R, Masudah KW, Wardhani PC, Iqbal M, Cahyo MSK, Kritanti DA. 2022. Pengembangan Penggiling Daging dengan Bahan Stainless Steel Food Grade dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Kaldu UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. Vol 6 (3): 1266-1269.
- Pratiwi H, Hutabarat ZS. 2024. Penerapan Sistem Jaminan Halal Produksi Daging Giling. *Jurnal Ekonomi Bisnis Digital*. Vol 3 (1): 33-36.



Givaudan
Human by nature



OEI TJENG HIEN, TOKOH TIONGHOA PENGABDI AGAMA, NUSA DAN BANGSA

Oei Tjeng Hien yang berganti nama menjadi Abdul Karim Oei, adalah mubaligh nasional yang gigih membela agama dan negara. Bagaimana ia bisa membangun kedekatan dengan Presiden Soekarno dan Buya Hamka?

Di tengah kawasan perdagangan dan pemukiman di kawasan Pasar Baru, Jakarta Pusat, terdapat sebuah bangunan kuno yang cukup unik. Berbentuk arsitektur khas Tionghoa, bangunan tersebut adalah Masjid Lautze. Di tempat inilah puluhan umat Islam dari etnis Tionghoa menjalankan ibadah shalat dan kegiatan lainnya.

Di lantai tiga Masjid Lautze yang menjadi ruang sekretariat terpampang foto seseorang bersama Buya Hamka, yang juga Ketua Umum Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan Soekarno, Presiden RI pertama. Seseorang tersebut adalah Oei Tjeng Hien, yang belakangan berganti nama menjadi Abdul Karim.

Masjid Lautze yang diambil dari nama jalan di mana masjid tersebut dibangun, merupakan masjid yang dibangun oleh Yayasan Haji Karim Oei untuk mengenang jasa dan perjuangan Oei Tjeng Hien sebagai pendiri Persatuan Islam Tionghoa Indonesia (PITI). Selain di Jakarta, Yayasan Haji Karim Oei juga membangun masjid

Lautze 2 di kawasan Braga, Bandung, Jawa Barat.

Abdul Karim, seperti diulas *Good News from Indonesia*, dikenal sebagai tokoh pendakwah Islam di tengah komunitas Tionghoa Indonesia. Lelaki kelahiran Padang, Sumatera Barat, pada 6 Juni 1905 ini berkiprah dalam berbagai syair Islam, baik di daerah-daerah maupun Ibu Kota. Orang tua Abdul Karim merupakan perantau dari Provinsi Fujian (Hokkien), Tiongkok Selatan. Mereka mulai hijrah ke Indonesia, yang ketika itu masih bernama Hindia Belanda, pada pertengahan abad ke 19.

Pada buku autobiografi berjudul *Mengabdi Agama, Nusa dan Bangsa: Sahabat Karib Bung*, dikisahkan bahwa kedatangan ayah dan ibu Oei Tjeng Hien ke Hindia Belanda adalah untuk dagang. Selain aktif berniaga, ayah Oei sangat memperhatikan pemenuhan kebutuhan pendidikan untuk anaknya.

Sebagai anak lelaki, Oei Tjeng Hien dikirim ke sekolah Belanda khusus anak-anak Tionghoa, Holland-

sch-Chineesche School (HCS). Ratna Ajeng Tejomukti dalam artikel *Haji Abdul Karim Oei, Pembela Agama dan Tanah Air* menyebut selama di sekolah, Oei muda menerima pengajaran Kristen. Kemudian dirinya menganut agama tersebut walau tidak pernah benar-benar mempraktikkannya.

Sebelumnya, Oei juga pernah mempelajari agama Konghucu. Tetapi ia masih ingin melakukan pencarian spiritual. Karena itu, Oei membaca banyak buku dan majalah tentang Islam. Di Kota Padang, Islam memang dianut oleh mayoritas kawannya sehingga menarik perhatiannya. Di sisi lain, ketika di Padang, ia sering mendengar banyak stigma yang menyebut umat Islam sebagai orang terbelakang dan pemalas. "Akan tetapi, adanya stereotip demikian malah membangkitkan rasa ingin tahunya untuk benar-benar mengenal agama ini," tulis Ratna.

Pada tahun 1926, saat berusia 20 tahun, Oei Tjeng Hien memutuskan untuk menjadi Muslim. Kala itu, sangat

jarang terjadi seorang Tionghoa yang memeluk agama Islam. Oei sempat cemas bila ayah dan saudara-saudaranya mengetahui kabar keislamannya.

Akhirnya, ayahnya mendengar kabar ini, kemudian bertanya kepada Oei mengapa mengikuti agama orang Melayu, padahal mereka dikenal terbelakang daripada Tionghoa. Namun, pemuda ini tetap pada pendiriannya. Melalui cara yang lembut, Oei pun menyampaikan tentang kesetaraan dalam pandangan Islam. Belakangan dengan sikap dan kiprah Oei di jalan dakwah, ayahnya ikut memeluk Islam.

Oei banyak belajar agama Islam, salah satunya kepada Ustaz Fikir Daud. Di Minangkabau, Ustaz Fikir adalah seorang tokoh Muhammadiyah. Bersama dengannya, Oei turut menyokong berdirinya cabang Muhammadiyah di Bengkulu. Waktu itu, Oei juga mulai berguru pada Haji Rasul atau Syekh Abdul Karim Amrullah, yang merupakan ayahanda Haji Abdul Malik Karim Amrullah (Buya Hamka).

Sejak saat ini Oei bersahabat dekat dengan Buya Hamka. Bahkan oleh Buya Hamka, nama Oei Tjeng Hien kemudian diganti menjadi Abdul Karim. Ia pun mulai memantapkan hati untuk berjuang dalam media dakwah. Hal ini terbukti saat dirinya menolak ketika ada seseorang yang ingin memberikan zakat kepadanya selaku muallaf.

Demi alasan niaga, Abdul Karim hijrah ke Bintuhan Bengkulu. Di sini, ia dengan cepat mendapatkan banyak teman dan jaringan bisnis. "Kemampuannya dalam membangun hubungan interpersonal memang sangat baik. Ditambah pula dengan jiwa pergerakan yang dimilikinya, Oei pun menjadi seorang tokoh di tengah masyarakat setempat," ucap Ratna.

Semasa muda, Abdul Karim sangat aktif dalam kegiatan kepemudaan. Ber-

sama teman Tionghoanya, dia mendirikan organisasi Hiap Siong Hwe. Dia menjabat sebagai komisar, kegiatannya antara lain sepak bola, les dansa, musik, piknik, dan lain sebagainya.

Kehidupan di Bintuhan yang sangat majemuk membuat Abdul Karim tergugah untuk menolong orang-orang miskin dan tertindas, di antaranya adalah kaum petani. Akibat terjerat utang berbunga besar dan penjualan sistem ijon, para petani menjadi sangat sengsara. Kepada para petani, Abdul Karim berkali-kali menyarankan agar tidak lagi menjual hasil bumi lebih awal sebelum masa panen. Dia juga membantu semampunya beberapa keluarga miskin dengan memberi mereka pinjaman dana tanpa bunga.

Karena keberanian ini, Abdul Karim justru dimusuhi para pejabat yang bermental rakus. Di sisi lain, ia sangat disukai oleh penduduk lokal. Abdul Karim dianggap sebagai pengusaha yang memiliki kepedulian sosial tinggi.

Selain aktif berniaga dan berkegiatan sosial, Abdul Karim juga rajin berdakwah dari kampung ke kampung di daerah Bintuhan dan Kaur. Inilah salah satu jasanya dalam mengembangkan Muhammadiyah hingga ke pelosok Bengkulu. Hal inilah yang juga membawanya ke pergerakan nasional.

Sejak tinggal di Bengkulu, Abdul Karim terbentuk menjadi sosok yang cinta Tanah Air dan anti-penjajahan. Pada 1938, ketika Soekarno diasingkan Belanda ke Bengkulu, Abdul Karim juga menemuinya. Pertemuan Abdul Karim dengan Soekarno membuat mereka semakin akrab. Oleh Soekarno, Abdul Karim pernah diusulkan menggantikan konsul Muhammadiyah Kota Bengkulu, namun ditolak karena Abdul Karim belum siap meninggalkan Bintuhan.

Kedekatan Soekarno dan Abdul Karim terlihat pula saat Soekarno me-

manggilnya ke Istana. Kala itu, Soekarno menceritakan bahwa pemerintah Indonesia memerlukan uang sebesar Rp 250 juta untuk biaya Operasi Dwikora Ganyang Malaysia. Abdul Karim menyarankan supaya Soekarno mengundang pengusaha besar di Jakarta dan sekitarnya juga. Tak cuma itu, Abdul Karim pun berkomitmen untuk menyumbang Rp 75 juta yang ia serahkan ke pemerintah melalui Menteri Sosial Mulyadi Djojomartono.

Setelah Kemerdekaan Republik Indonesia, pada 17 Agustus 1945, Belanda masih ingin menjajah kembali ke Tanah Air. Abdul Karim sudah menjadi Ketua Partai Masyumi di Bengkulu. Pasca Agresi Militer II, ia sempat menjadi buronan tentara kolonial. Bersama dengan kawan-kawan seperjuangan, antara lain Residen Mr Hazairin, Letkol Barlian, dan Affan, Abdul Karim melarikan diri ke pedalaman Bengkulu. Sementara Belanda terus menjatuhkan bom dari udara.

Pada akhirnya, Abdul Karim yang telah menjadi aktivis Muhammadiyah yang cukup disegani di Bengkulu ini sempat tertangkap Belanda dan dipenjara. Namun, ia tetap teguh pada perjuangan dan iman, hingga pada 6 Juli 1963, bersama kawan Tionghoa yang Muslim mendirikan Persatuan Islam Tionghoa Indonesia (PITI) di Jakarta. Pada 1973, kepanjangan PITI berubah menjadi Persaudaraan Iman Tauhid Islam.

Pada 16 Oktober 1988, tokoh kelahiran Sumatra Barat ini wafat. Jenazahnya dimakamkan di Taman Pemakaman Umum (TPU) Tanah Kusir Jakarta, berdekatan dengan kuburan istrinya, Maemunah Mukhtar. Hingga kini, nama Abdul Karim Oei dikenal sebagai tokoh muslim yang tidak hanya peduli pada agamanya, tapi juga gigih membela bangsa dan rakyat Indonesia. (***)

LPPOM
Leading in Halal Assurance Solutions

**Media
Gathering**

Jakarta, 19 Maret 2025

DIANGGAP MAHAL DAN LAMA, KUPAS TUNTAS TARIF DAN WAKTU PEMERIKSAAN HALAL

Dalam beberapa waktu terakhir, sertifikasi halal menjadi topik yang banyak diperbincangkan oleh pelaku usaha. Isu utama yang kerap muncul adalah biaya sertifikasi yang dianggap mahal dan proses pemeriksaan yang dinilai memakan waktu lama. Ditengarai, ada keterlibatan calo berkedok konsultan yang membuat proses sertifikasi halal menjadi lebih mahal dan rumit.

Untuk memberikan pemahaman yang lebih jelas mengenai hal ini, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM menyelenggarakan Media Gathering pada 19 Maret di Hotel Grandhika Iskandarsyah, Jakarta. Pada kesempatan ini, hadir sebagai narasumber Direktur Utama LPH LPPOM, Muti Arintawati, dan Ketua Asosiasi Lembaga Pemeriksa Halal Indonesia (ALPHI), Elvina A. Rahayu.

Menurut Muti Arintawati, implementasi tarif di lapangan masih menghadapi berbagai tantangan. Sebagian pelaku usaha merasa biaya yang harus dikeluarkan cukup besar, terutama bagi usaha mikro dan kecil. Namun, ia menegaskan bahwa tarif yang ditetapkan sesuai dengan regulasi yang berlaku.

"Sebagian besar biaya dari tarif pemeriksaan halal dialokasikan untuk operasional lembaga, edukasi kepada masyarakat dan pelaku usaha, serta program *Corporate Social Responsibility* (CSR) yang mendukung peningkatan kesadaran halal di Indonesia," ujar Muti.

LAMA WAKTU PEMERIKSAAN HALAL

Salah satu pertanyaan yang sering muncul dari pelaku usaha adalah berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mendapatkan sertifikat halal. Berdasarkan Peraturan Pemerintah

Nomor 42 Tahun 2024 pasal 82, lama waktu pemeriksaan halal mengikuti standar Service Level Agreement (SLA) yang telah ditetapkan.

Dalam skema reguler, proses sertifikasi halal dimulai dari pendaftaran di Sistem Informasi Halal (SiHALAL) BPJPH yang memakan waktu maksimal 2 hari. Setelah itu, BPJPH akan melakukan verifikasi dokumen dalam 1 hari sebelum meneruskan ke Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Di LPH, pelaku usaha akan menerima informasi mengenai biaya dalam waktu 2 hari, dan pembayaran serta penerbitan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) oleh BPJPH dilakukan dalam 5 hari kerja.

Proses pemeriksaan oleh LPH, yang mencakup verifikasi dokumen, audit lapangan, serta uji laboratorium jika diperlukan, berlangsung maksimal 10 hari untuk usaha dalam negeri dan 15 hari untuk usaha luar negeri, yang dapat diperpanjang maksimal 10 hari kerja. Setelah itu, laporan hasil audit akan diajukan ke Komisi Fatwa MUI yang memiliki waktu maksimal 3 hari untuk menetapkan kehalalan suatu produk.

Muti menjelaskan bahwa dalam kondisi ideal, keseluruhan proses ini bisa diselesaikan dalam waktu kurang dari satu bulan. Namun, dalam praktiknya, keterlambatan sering terjadi karena kurang siapnya perusahaan dalam menyiapkan dokumen dan implementasi SJPH.

"Yang membuat lama proses sertifikasi halal adalah banyaknya hal-hal

yang belum memenuhi kriteria, seperti belum adanya penggunaan bahan baku yang tidak halal, dokumen halal bahan baku yang tidak memadai, serta masih ditemukannya penggunaan fasilitas bersama dengan produk-produk yang masih bersinggungan dengan bahan haram dan najis," pukasnya.

PERHITUNGAN TARIF SERTIFIKASI HALAL

Elvina Rahayu menjelaskan bahwa biaya sertifikasi halal dipengaruhi oleh skala usaha, jenis produk, serta jumlah fasilitas (pabrik/outlet) atau cabang yang dimiliki oleh pelaku usaha. Tarif ini telah diatur secara resmi oleh BPJPH melalui beberapa regulasi, yaitu Keputusan Kepala BPJPH 141 Tahun 2021, yang kemudian direvisi menjadi Keputusan Kepala BPJPH 83 Tahun 2022, dan yang terbaru adalah Keputusan Kepala BPJPH Nomor 22 Tahun 2024.

Oleh karena itu, besaran biaya yang dikenakan oleh LPH dalam proses pemeriksaan halal telah memiliki dasar aturan yang jelas dan bukan merupakan angka yang ditentukan secara sembarangan. Sebuah restoran waralaba dengan puluhan hingga ratusan cabang tentu memerlukan proses audit yang lebih kompleks dibandingkan dengan warung makan kecil yang hanya memiliki satu outlet. Hal ini berpengaruh pada jumlah auditor dan hari yang dibutuhkan selama proses audit,

sehingga biaya yang dikenakan pun akan berbeda.

"LPH itu, menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah saksi ulama. Pekerjaan kami ini cukup berat, maka kami [LPH] perlu bekerja secara profesional. Halal itu gratis, tapi pemeriksaan halal itu tidak gratis. Sertifikasi halal itu proporsional. LPH itu juga bagian dari ekosistem yang melakukan proses bisnis halal. Yang utama, bagaimana kami melakukan proses pemeriksaan kehalalan ini dengan cara yang halal," ungkap Elvina.

Sementara itu, Muti menekankan pentingnya mewaspadai calo yang mengaku konsultan, padahal hanya memungut biaya besar, tanpa membantu proses sertifikasi halal. "Pelaku usaha perlu cermat memperhatikan rincian biaya apabila menggunakan jasa konsultan. Waspada terhadap calo berkedok konsultan yang hanya mengambil untung!" pungkasnya.

Meski sering dianggap mahal dan lama, tarif dan waktu pemeriksaan halal telah diatur dengan standar tertentu agar tetap transparan dan efisien. "Persiapan yang baik termasuk pemahaman dan implementasi SJPH, maka dapat mempercepat dan mempermudah proses sertifikasi halal," tegas Muti. Dengan semakin meningkatnya kesadaran halal di Indonesia, diharapkan proses ini dapat terus berkembang dan menjadi lebih mudah diakses oleh seluruh pelaku usaha.

"Sertifikasi halal merupakan bagian dari regulasi yang melibatkan berbagai pihak, termasuk BPJPH sebagai regulator, Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai otoritas pemberi fatwa, serta LPH yang bertugas melakukan pemeriksaan kehalalan produk. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat dan pelaku usaha untuk memahami bagaimana proses sertifikasi halal dilakukan dan bagaimana tarifnya ditentukan agar tidak terjadi kesalahpahaman," ujar Elvina menutup diskusi. (***)

LPH itu, menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah saksi ulama. Pekerjaan kami ini cukup berat, maka kami (LPH) perlu bekerja secara profesional. Halal itu gratis, tapi pemeriksaan halal itu tidak gratis.



DI AMERIKA SERIKAT, LPPOM JELASKAN PERAN UJI LABORATORIUM DALAM SERTIFIKASI HALAL

Laboratorium memegang peran krusial dalam memastikan kehalalan suatu produk, termasuk dalam proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh BPJPH. LPPOM menjelaskan pentingnya peran laboratorium kepada pelaku usaha di Amerika Serikat.

Melalui fasilitas laboratorium yang canggih, LPPOM tidak hanya melakukan pengujian secara menyeluruh, tetapi juga menetapkan standar tinggi dalam aspek kebersihan, mutu, dan keamanan produk. Dengan demikian, laboratorium menjadi garda terdepan dalam menjaga kepercayaan masyarakat terhadap produk halal.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, tampil di hadapan para pelaku industri halal dunia dan otoritas halal dari beberapa negara dalam ajang IFANCA® 22nd International Halal Food Conference 2025 yang berlangsung di Amerika Serikat.

Dalam presentasinya yang berjudul "The Role of Laboratory Testing in Halal Certification", Muti menjelaskan bahwa laboratorium bukan hanya instrumen teknis, tetapi elemen krusial dalam membangun kredibilitas sistem

sertifikasi halal yang ilmiah, transparan, dan terpercaya.

"Laboratorium memiliki peran vital dalam mendukung proses sertifikasi halal. Pengujian laboratorium tidak hanya menjadi alat verifikasi, tetapi juga menjadi bukti objektif yang memperkuat pengambilan keputusan fatwa," ujar Muti.

Melalui laboratoriumnya, LPPOM menetapkan standar tinggi dalam pengujian halal, termasuk aspek kebersihan, mutu, serta keamanan produk. Didukung teknologi modern seperti real-time PCR, LC-MS/MS, ICP-MS, dan GC-FID, laboratorium ini melayani beragam industri mulai dari pangan, farmasi, kosmetik, hingga produk konsumen. Laboratorium turut berperan dalam pengembangan uji melalui keanggotaan di AOAC, Komite Teknis Badan Standarisasi Nasional (BSN).

Laboratorium memiliki peran vital dalam mendukung proses sertifikasi halal. Pengujian laboratorium tidak hanya menjadi alat verifikasi, tetapi juga menjadi bukti objektif yang memperkuat pengambilan keputusan fatwa.

Melalui laboratorium yang dimiliki, LPPOM menetapkan tolak ukur tinggi dalam pengujian halal, meliputi aspek kebersihan, mutu, dan keamanan produk. Didukung oleh teknologi canggih seperti real-time PCR, LC-MS/MS, ICP-MS, hingga GC-FID, laboratorium ini mampu menjawab kebutuhan berbagai sektor industri, mulai dari pangan, farmasi, kosmetik, hingga produk konsumen.

Tak hanya menjalankan pengujian, laboratorium LPPOM juga aktif dalam pengembangan metode analisis halal melalui keterlibatannya di forum-forum ilmiah bergengsi seperti AOAC dan Komite Teknis di bawah Badan Standardisasi Nasional (BSN). Peran ini menjadikan laboratorium LPPOM sebagai pilar penting dalam memastikan produk halal yang tidak hanya sah secara syariat, tapi juga unggul secara kualitas.

Dalam paparannya, Muti menguraikan empat peran utama laboratorium dalam memastikan keakuratan sertifikasi halal, di antaranya:

1. Layanan Pengujian Halal: Laboratorium LPPOM MUI melayani kebutuhan pengujian halal dari berbagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) baik di Indonesia maupun dari luar negeri. Semua layanan merujuk pada standar internasional seperti ISO/IEC 17025:2017 dan OIC/SMIIC 35:2020, yang se-

cara khusus mengatur kompetensi laboratorium dalam menangani bahan non-halal pada sampel dan reagen.

2. Pengembangan Metodologi: LPPOM turut menyumbangkan kemajuan metodologi pengujian halal. Tak hanya digunakan secara internal, metode yang dikembangkan juga menjadi acuan dalam penyusunan standar halal baik di tingkat nasional maupun internasional. Dalam hal ini, LPPOM yang menjadi anggota komite teknis di Badan Standardisasi Nasional (BSN) berperan aktif dalam pengembangan metode uji DNA babi secara umum (SNI ISO/TS 20224-3:2020), uji DNA babi pada gelatin (SNI 9278:2024), serta uji alkohol pada minuman (SNI 8965:2021). Hal ini menunjukkan betapa strategisnya posisi LPPOM dalam membentuk kerangka regulasi halal berbasis ilmiah.
3. Riset untuk Pengambilan Fatwa: Laboratorium LPPOM aktif mendukung Majelis Ulama Indonesia (MUI) dengan menyediakan data ilmiah yang dibutuhkan dalam proses pembuatan fatwa. Riset yang dilakukan mencakup berbagai isu sensitif seperti kadar etanol dalam produk minuman serta senyawa aktif dalam daun kratom.

4. Inovasi Produk/Reagen Lokal: Dalam upaya kemandirian nasional, LPPOM juga mengembangkan produk reagen halal buatan dalam negeri yang dapat digunakan oleh berbagai laboratorium, berkerjasama dengan Avicena Genetics. "Halal bukan sekadar label, tapi sistem jaminan yang harus berbasis sains, data, dan ketelusuran. Karena itu, laboratorium menjadi garda depan dalam membangun kredibilitas sertifikasi halal Indonesia di mata dunia," tegas Muti.

Mengakhiri presentasinya, Muti menyampaikan apresiasinya kepada IFANCA (Islamic Food and Nutrition Council of America) atas penyelenggaraan konferensi berskala global ini dan membuka peluang kolaborasi yang lebih luas antar lembaga sertifikasi halal dunia. "Kolaborasi global dalam bidang laboratorium halal adalah kunci untuk menjamin konsistensi standar, saling pengakuan, dan penguatan ekosistem halal secara menyeluruh," ujarnya.

Laboratorium LPPOM menjadi yang pertama dan satu-satunya di Indonesia yang menyediakan layanan *one-stop testing* untuk pengujian halal dan vegan. Layanan yang tersedia mencakup pengujian kandungan bahan haram seperti babi dan etanol, validasi bahan baku, hingga konsultasi produk bagi pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal.

Dengan kehadiran LPPOM di forum global ini, Indonesia kembali menunjukkan kapasitasnya sebagai pemimpin dalam ekosistem halal dunia. Hal ini bukan hanya dari sisi fatwa dan regulasi, tetapi juga dari kekuatan sains dan teknologi di baliknya. (***)

BRAWIJAYA

HALAL METRIC AWARD 2025

UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG GELAR HALAL METRIC AWARD 2025

Brawijaya Halal Metric Award 2025 diselenggarakan di Universitas Brawijaya dalam rangkaian acara Rakernas Forum Wakil Rektor Bidang Akademik PTN se-Indonesia.

Universitas Brawijaya (UB) menjadi tuan rumah dalam pelaksanaan Brawijaya Halal Metric Award 2025. Dirangkas dengan Rapat Kerja Nasional (Rakernas) Forum Wakil Rektor Bidang Akademik Perguruan Tinggi Negeri (PTN) se-Indonesia.

Kegiatan ini diselenggarakan pada Senin, 21 April 2025 di Gedung Rektorat UB, Malang, dan dihadiri oleh perwakilan dari 56 PTN, dengan 6 di antaranya mengikuti secara daring.

Dua tokoh utama hadir sebagai narasumber dalam kegiatan ini, yakni Prof. Dr. Ir. Imam Santoso, M.P., Wakil Rektor Bidang Akademik UB dan Berry Juliandi, S.Si., M.Si., Plt. Direktur Pembelajaran dan Kemahasiswaan Direktorat Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Kemendikbudristek.

Prof. Imam menyampaikan Brawijaya Halal Metric Award 2025 merupakan sebuah penghargaan nasional pertama yang mengapresiasi institusi pendidikan tinggi, pemerintah daerah, dan industri atas kontribusi mereka dalam membangun ekosistem halal yang berkelanjutan.

"UB Halal Metric ini menilai dalam lima dimensi utama, yaitu kebijakan, pendidikan, riset dan pengabdian, infrastruktur, dan ekosistem halal. Perspektif halal yang diusung luas, tidak hanya pada aspek konsumsi, namun pada seluruh aspek tata kelola institusi dan lingkungan akademik," terang Prof. Imam.

Penghargaan ini diberikan kepada tiga institusi utama: satu perguruan tinggi, satu pemerintah provinsi, dan satu industri yang dinilai memiliki komitmen tinggi dalam membangun ekosistem halal.

UB melalui Halal Metric Award berharap langkah ini bisa memotivasi lebih banyak institusi untuk membangun infrastruktur dan kebijakan yang mendukung ekosistem halal, sekaligus memperkuat daya saing pendidikan tinggi Indonesia di kancah global. (*sumber Jatimsatunews.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