



LPPOM

Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 176/2025 • NOVEMBER - DESEMBER TH. 2025

Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE



HALAL DI SETIAP LAYANAN, ERA BARU LAYANAN RUMAH SAKIT

INOVASI
ALAT KESEHATAN HALAL:
MENJAMIN STERILITAS,
MENJAGA SYARIAH

BUKAN SEKADAR SINGGAH,
HIDUP HARUS TINGGALKAN
LEGASI ABADI

LPPOM GAGAS
GEN HALAL CHAMPIONSHIP 2025,
1.493 SISWA SIAP JADI GENERASI
HALAL BERINTEGRITAS

APOTEK BERSERTIFIKAT HALAL: TANTANGAN DAN PELUANG



9 770852 494715

ISSN 0852 - 4947

NEW

Sumber Ayu

Olive Oil

Melembabkan & menutrisi di setiap tetesnya



Soft & Moisturising
Argan Oil & Lavender Scent



Nourishing &
Relaxing
Habbatussauda & Jasmine Scent



Calming &
Soothing
Almond Oil & Vetiver Scent



Multi fungsi :



Massage



Relax



Beauty



Refresh

BARU

Indofood
LAMBUNG MUKAN MAMAK

CHITATO

BEEF 牛肉 MALA 麻辣



**BEEF-NYA HAOCHI
MALA-NYA SEN TING PING**

TOKOH VISIONER ITU....

Di penghujung bulan lalu, tepatnya 30 September 2025 kita semua kehilangan salah satu tokoh visioner di bidang halal. Dia adalah Dr. H. Lukmanul Hakim, M.Si, Direktur Eksekutif LPPOM MUI periode 2010 hingga 2020, yang wafat karena sakit.

Kepergian Lukmanul Hakim dalam usia yang masih relatif muda, tentu cukup mengagetkan. Terlebih lagi, dia masih aktif di berbagai kegiatan dan penugasan.

Untuk mengenang jasa dan perjuangannya di bidang halal, *Jurnal Halal* edisi kali mengulas sosok Dr. Lukmanul Hakim, M.Si pada rubrik *Tokoh*. Bagaimana dedikasinya di bidang halal, serta apa saja legasi yang ditinggalkan dalam lanskap halal di Indonesia, bahkan di kancah dunia, dapat dibaca di edisi ini.

Selain rubrik *Tokoh*, ulasan penting yang dapat kita simak adalah *Fokus* yang membahas tren baru rumah sakit halal. Keberadaan layanan halal di rumah sakit telah menjadi perhatian banyak pihak, baik pengelola rumah sakit sendiri sebagai pelaku usaha maupun warga masyarakat sebagai pengguna. Dorongan akan pentingnya rumah sakit halal juga muncul dari pemerintah selaku pemangku kepentingan utama di bidang halal, serta para profesional rumah sakit.

Bagaimana implementasi konsep rumah sakit halal selama ini? Siapa saja yang telah berhasil menjalankan? Apa saja kendala yang dihadapi? Semua pertanyaan itu dapat disimak pada edisi kali ini.

Untuk melengkapi ulasan tentang layanan rumah sakit halal, pada rubrik *Ristek* juga dibahas tentang inovasi alat kesehatan halal sebagai jaminan sterilitas. Pemenuhan terhadap standar aspek kebersihan, sterilitas dan syariah ini penting terutama bagi alat kesehatan yang digunakan di dalam tubuh atau bersentuhan langsung dengan tubuh manusia.

Untuk memastikan aspek tersebut, perlu adanya jaminan bahwa proses pembuatan alat kesehatan tidak melibatkan bahan yang najis. Sertifikasi halal menjadi mekanisme penjaminan utama guna memastikan alat kesehatan tidak hanya aman dan steril, tetapi juga suci dan halal sesuai prinsip Islam. Selamat membaca. (*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

KONTRIBUTOR REDAKSI:

SYAIFUL FALLAH

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

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

KONSULTASI

Langkah Cermat Sertifikasi Halal Katering Rumah Sakit

10

FOKUS

- Halal di Setiap Layanan, Era Baru Layanan Rumah Sakit
- Layanan Rumah Sakit Halal Demi Tingkatkan Kenyamanan Pasien

17

WAWANCARA KHUSUS

"Rumah Sakit Halal, Kuncinya Adalah Kepatuhan dan Konsistensi"

20

LIPUTAN KHUSUS

LPPOM Gagasan Gen Halal Championship 2025, 1.493 Siswa Siap Jadi Generasi Halal Berintegritas

22

KOLOM

Sains, Inovasi, dan SJPH: Jalan Panjang Indonesia Menuju Pusat Halal Dunia

24

TAUSIYAH

Bukan Sekadar Singgah, Hidup Harus Tinggalkan Legasi Abadi

29

BEDAH PRODUK

Apotek Bersertifikat Halal: Tantangan dan Peluang

31

RISTEK

Inovasi Alat Kesehatan Halal: Menjamin Sterilitas, Menjaga Syariah

33

TOKOH

Menapak Jejak Lukmanul Hakim Arsitek Halal di Kancan Global

38

RAGAM BERITA

- LPPOM Raih GIFA Championship Award 2025 Teguhkan Peran di Industri Halal Global
- Dari DNA Babi Hingga Reagen Logal, LPPOM Hadirkan Riset Halal di Global Halal Summit 2025
- Antusias! 2.500+ Peserta Ikuti Webinar Cara Mudah Sertifikasi Halal Dapur MBG dalam 1 Bulan
- Ini Kata Direktur BGN: Menu MBG Harus Aman, Sehat, dan Halal



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

Jurnal Halal dapat diunduh di Gramedia Digital:
<https://ebooks.gramedia.com/id/majalah/jurnal-halal>

Call Center Halo LPPOM: 14056
Email: customercare@halalmui.org,
amanahprimaabadi@gmail.com
Whatsapp: 08111148696



Pelayanan di Rumah Sakit.

LANGKAH CERMAT SERTIFIKASI HALAL KATERING RUMAH SAKIT

oleh: Hendra Utama, Auditor Senior LPPOM

PERTANYAAN:

Assalamu'alaikum wr. wb.,

Saya ingin menanyakan mengenai proses sertifikasi halal untuk layanan katering rumah sakit. Saat ini, kami sedang menyiapkan layanan penyediaan makanan bagi pasien dan tenaga medis di sebuah rumah sakit swasta. Mohon penjelasan, bagaimana tahapan proses sertifikasi halal untuk katering rumah sakit?

Selain itu, apa saja hal penting yang harus menjadi perhatian agar seluruh proses pengolahan makanan di dapur rumah sakit benar-benar memenuhi standar halal, mengingat menu yang disajikan sangat beragam dan melibatkan banyak pihak (dapur utama, sup-

plier bahan, hingga distribusi ke pasien)? Terima kasih atas penjelasannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Rini Safitri, Jakarta Barat.

JAWABAN:

Wa'alaikumussalam wr. wb.,

Bu Rini terima kasih atas pertanyaan yang menarik ini. Kami apresiasi komitmen Ibu dalam menyiapkan layanan makanan yang tidak hanya bergizi, tetapi juga menjamin kehalalannya bagi pasien dan tenaga medis. Pertanyaan Ibu sangat relevan mengingat kompleksitas pengelolaan katering rumah sakit yang melibatkan keragaman menu dan banyaknya pihak yang terlibat.

Seiring berlakunya regulasi terbaru, layanan katering rumah sakit kini termasuk dalam sektor yang wajib memiliki sertifikat halal. Ketentuan ini tidak hanya menyangkut kepatuhan terhadap peraturan, tetapi juga bentuk tanggung jawab moral dalam memastikan seluruh makanan yang disajikan kepada pasien terjamin kehalalannya.

Bagi pengelola katering rumah sakit, proses sertifikasi halal mungkin terdengar rumit. Namun dengan pemahaman yang tepat, tahapan ini bisa dilalui dengan lancar. Berikut panduan praktis mengenai alur sertifikasi halal serta aspek-aspek krusial Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang perlu diperhatikan.

Proses sertifikasi halal diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk

Halal (BPJPH). Secara umum, alurnya cukup sistematis dan bisa ditempuh dengan tujuh langkah utama:

1. Persiapan Awal

Langkah pertama adalah melengkapi semua dokumen prasyarat, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), menunjuk Penyelia Halal yang sudah mengikuti pelatihan dan uji kompetensi resmi, serta menyusun Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

2. Pendaftaran Online

Semua dokumen diunggah melalui portal resmi [PTSP HALAL](#).

3. Verifikasi Dokumen oleh BPJPH

BPJPH akan memeriksa kelengkapan dokumen. Jika sudah sesuai, berkas diteruskan ke Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pilihan rumah sakit, misalnya LPH LPPOM.

4. Pembayaran dan Pemilihan LPH

Setelah pembayaran dilakukan, BPJPH mengeluarkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) sebagai tanda bahwa proses sertifikasi sudah dimulai.

5. Audit Lapangan oleh LPH

Auditor akan datang ke dapur rumah sakit untuk melakukan pemeriksaan langsung—melihat bahan baku, alur proses, dokumen pendukung, serta memastikan penerapan SJPH berjalan sesuai standar.

6. Sidang Fatwa Halal oleh MUI

Berdasarkan laporan hasil audit, Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengadakan sidang untuk menetapkan status halal produk atau menu yang didaftarkan.

7. Penerbitan Sertifikat Halal

Jika dinyatakan halal, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal yang bisa diunduh secara langsung melalui portal PTSP HALAL.

Apabila semua dokumen lengkap dan proses berjalan lancar, sertifikat halal biasanya bisa terbit dalam waktu 21 hingga 45 hari kerja. Setelah mengetahui tahapan administrasinya, hal penting berikutnya adalah memastikan seluruh proses di dapur rumah sakit sudah memenuhi lima kriteria utama Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Komitmen dan Tanggung Jawab Manajemen

Sertifikasi halal tidak akan berjalan baik tanpa dukungan manajemen. Komitmen dari pimpinan rumah sakit adalah kuncinya.

- Kebijakan Halal: Manajemen harus memiliki kebijakan halal yang disosialisasikan secara formal kepada semua pihak—dari staf dapur hingga pemasok bahan. Sosialisasi bisa dilakukan lewat briefing, pelatihan, poster, atau media digital.

- Tim Manajemen Halal (TMH): Bentuk tim yang terdiri dari penyelia halal, kepala dapur, bagian quality control, pembelian, dan penyimpanan. Masing-masing punya peran jelas dalam menjaga kehalalan proses.
- Pelatihan SDM: Selenggarakan pelatihan internal setahun sekali, dan pastikan penyelia halal mengikuti pelatihan eksternal serta uji kompetensi minimal empat tahun sekali agar selalu *update*.

Pengelolaan Bahan dengan Cermat

Bahan adalah titik paling krusial dalam proses halal. Semua bahan baku, terutama yang kritis seperti daging, ayam, dan bumbu, harus memiliki dokumen kehalalan yang sah. Selain itu, keamanan pangan juga tidak boleh diabaikan. Bahan yang tidak higienis tentu bertentangan dengan tujuan utama katering rumah sakit, yakni mendukung kesembuhan pasien. Pastikan ada prosedur tertulis untuk:

- Pengadaan bahan baru dan pembelian bahan harian.
- Evaluasi berkala terhadap pemasok.
- Pemeriksaan bahan datang—mencocokkan nama bahan, produsen, dan negara asal sesuai daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH/LPH.

Proses Produksi Halal yang Terkendali

Tahap ini mencakup seluruh kegiatan di dapur rumah sakit.

- Fasilitas Produksi: Idealnya dapur hanya digunakan untuk produk halal. Jika ada fasilitas yang dipakai bersama, harus ada prosedur ketat untuk mencegah kontaminasi silang.



Menu Makanan RSI Malang. Sumber: RSI Malang.

- **Prosedur Aktivitas Kritis:** Buat prosedur tertulis untuk setiap kegiatan penting seperti seleksi bahan, penyimpanan, pengiriman, hingga penyajian.
- **Kebersihan dan Kehalalan Peralatan:** Semua wadah, baki, dan alat makan harus dipastikan suci dan tidak digunakan bersama alat yang pernah bersentuhan dengan bahan haram.
- **Pengembangan Menu Baru:** Saat menambah menu baru, misalnya menu diet khusus pasien, proses seleksi bahan dan formulanya harus melalui tinjauan halal yang sama. Menu baru ini juga harus kembali didaftarkan untuk sertifikasi.

Penjaminan Produk Akhir

Pastikan produk akhir tidak memiliki bentuk, nama, atau rasa yang menyerupai produk haram. Selain itu, penting untuk memiliki sistem penelusuran (*traceability*) agar setiap bahan bisa dilacak asal-usulnya. Jika suatu saat ditemukan ketidaksesuaian, penanganannya menjadi lebih mudah.

Siapkan juga prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal—baik karena bahan yang tidak sah maupun kontaminasi. Produk semacam ini harus segera ditarik dan dimusnahkan, lalu dilaporkan ke BPJPH.

Pemantauan dan Evaluasi Berkelanjutan

Sistem halal bukan sesuatu yang statis, melainkan harus terus diperbaiki.

- Lakukan audit internal minimal setahun sekali oleh auditor halal yang independen.
- Selanjutnya, manajemen perlu mengadakan rapat kaji ulang tahunan untuk menilai efektivitas sistem dan menentukan langkah perbaikan.

Katering rumah sakit memiliki tantangan tersendiri dibandingkan dengan layanan katering pada umumnya. Setiap pasien memiliki kebutuhan diet yang berbeda-beda, mulai dari menu rendah garam, tinggi protein, hingga menu khusus bagi penderita diabetes. Dalam penyajiannya, sering digunakan produk nutrisi medis tertentu yang perlu dipastikan kehalalannya agar tidak bertentangan dengan prinsip syariah maupun standar keamanan pangan.

Selain itu, rantai pasok katering rumah sakit umumnya melibatkan banyak pihak—mulai dari pemasok bahan baku hingga distributor menu—sehingga koordinasi menjadi hal yang sangat penting. Setiap vendor perlu memahami dan menerapkan komitmen halal yang sama agar tidak terjadi celah dalam SJPH yang telah dibangun.

Hal lain yang tidak kalah penting adalah penandaan menu. Meski seluruh makanan di dapur sudah dijamin halal, tetap diperlukan sistem penandaan yang jelas agar tidak terjadi kesalahan penyajian. Penandaan ini juga menjadi bentuk penghormatan terhadap keyakinan pasien dan kelu-

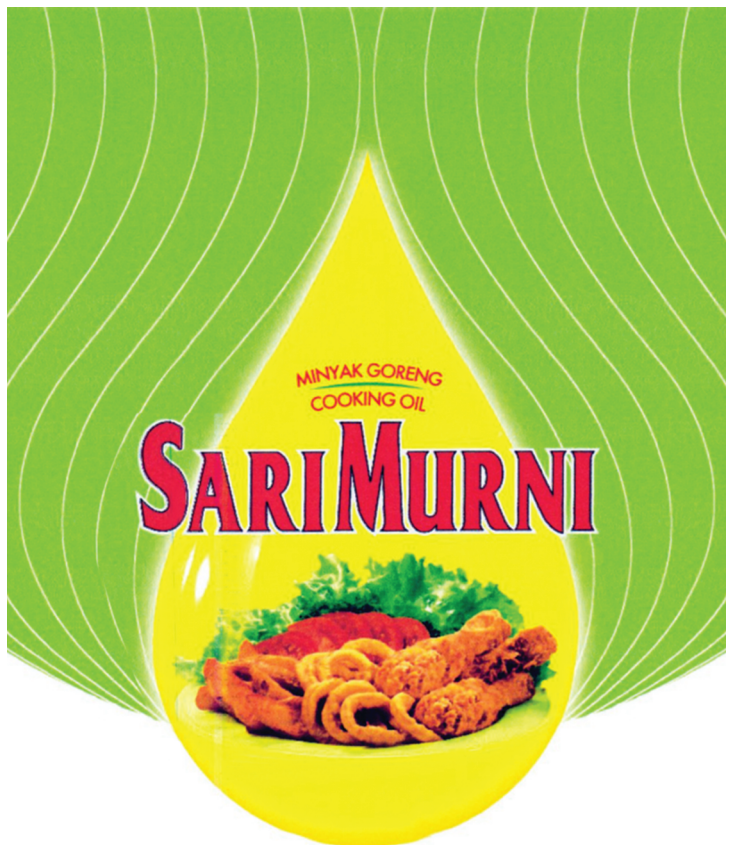
arganya, sekaligus memperkuat kepercayaan bahwa rumah sakit benar-benar memperhatikan aspek kehalalan hingga ke tahap akhir penyajian.

Bagi pengelola rumah sakit yang membutuhkan pendampingan dalam proses sertifikasi halal, LPH LPPOM menyediakan layanan konsultasi dan edukasi secara gratis. Beragam kanal bisa diakses, mulai dari Call Center 14056, WhatsApp di 0811-1148-696, hingga Kelas Pengenalan Sertifikasi Halal (PSH) yang diadakan setiap minggu ke-2 dan ke-4. Pendaftaran dapat dilakukan melalui laman resmi halalmui.org/pengenalan-sertifikasi-halal.

Dengan menerapkan kelima kriteria SJPH ini secara konsisten, kami yakin layanan katering rumah sakit yang Ibu Rini kelola tidak hanya akan memenuhi kewajiban berdasarkan regulasi tetapi juga memberikan ketenangan hati dan keyakinan yang sempurna bagi setiap pasien dan tenaga medis yang dilayani. Dukungan menu katering rumah sakit yang halal tentu akan mendatangkan keberkahan.

Semoga Allah memudahkan setiap langkah baik Ibu Rini. Jika ada yang masih perlu didiskusikan, jangan ragu untuk kembali menghubungi kami.

Wassalamu'alaikum wr. wb.



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

LPPOM

Leading in Halal Assurance Solutions

KELAS ONLINE

Pengenalan Sertifikasi Halal

GRATIS

Join Our Interactive Discussion

Membahas Informasi Mengenai Sertifikasi Halal:

Regulasi | Alur proses | Dokumen & Persyaratan | Manfaat | Kontak Stakeholder

SELASA
Minggu
2 & 4

TIAP BULAN

MULAI
09.00
WIB



Daftarkan via:
<https://s.id/psh-idn>

LIMITED SEAT



Pelayanan di Rumah Sakit.

HALAL DI SETIAP LAYANAN, ERA BARU LAYANAN RUMAH SAKIT

Rumah Sakit (RS) merupakan layanan publik yang di dalamnya terdapat berbagai barang dan jasa yang kini wajib memiliki sertifikat halal. Namun, bagaimana implementasinya di lapangan? Apa saja tantangan yang dihadapi pengelola rumah sakit dalam memenuhi ketentuan ini?

Pemerintah telah menetapkan bahwa seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Ketentuan tersebut tertuang dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) serta Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024.

Produk yang wajib memiliki sertifikat halal mencakup barang dan jasa, termasuk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, produk kimia,

biologi, rekayasa genetik, hingga barang-barang yang digunakan masyarakat.

Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), M. Haikal Hassan, menegaskan bahwa sertifikasi halal berperan penting dalam memastikan produk industri memenuhi standar syariah, sekaligus memberikan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa produk tersebut aman dan sesuai ajaran Islam.

"Sertifikasi halal juga dapat meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar global, menjadi tren gaya hidup modern, serta mendukung kepatuhan terhadap hukum yang mewajibkan produk yang beredar di Indonesia bersertifikat halal," ujar Haikal dalam pembukaan *Indonesia International Halal Festival (IIHF) 2025* di Jakarta International Convention Center (JICC) beberapa waktu lalu.



Sertifikasi halal juga dapat meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar global, menjadi tren gaya hidup modern, serta mendukung kepatuhan terhadap hukum yang mewajibkan produk yang beredar di Indonesia bersertifikat halal.



KETENTUAN LAYANAN HALAL DAN SYARIAH RUMAH SAKIT

Sejalan dengan kebijakan tersebut, rumah sakit kini menjadi perhatian serius. Sebagai entitas layanan publik yang menyediakan makanan, obat-obatan, dan berbagai layanan lain, penerapan prinsip halal dan syariah menjadi kebutuhan yang tidak bisa diabaikan — baik oleh pemerintah, pelaku usaha, maupun para profesional kesehatan.

Dalam konteks rumah sakit, terdapat dua aspek utama yang perlu diperhatikan. Pertama, aspek halal, yang meliputi sediaan obat-obatan dan makanan, diatur oleh BPJPH sebagai regulator dan pemangku utama sertifikasi halal. Kedua, aspek syariah, yang menjadi ranah Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN-MUI).

Melalui Fatwa Nomor 107/DSN-MUI/X/2016 tentang *Pedoman Penyelenggaraan Rumah Sakit Berdasarkan Prinsip Syariah*, DSN-MUI menetapkan standar bagi rumah sakit syariah. Standar tersebut mencakup akad atau transaksi, pelayanan, pengelolaan obat dan makanan, hingga pengelolaan dana.

Kriteria rumah sakit syariah antara lain meliputi akad syariah dengan pasien, pemasok, dan karyawan; pelayanan medis sesuai standar profesi dan mutu tanpa diskriminasi; menjaga kehormatan serta aurat pasien; pemisah-

an pasien berdasarkan jenis kelamin bila memungkinkan; serta penyediaan layanan spiritual, konsultasi keagamaan, dan jaminan ketersediaan makanan serta obat-obatan halal.

MENGAPA RUMAH SAKIT PERLU SERTIFIKASI HALAL?

UU JPH menegaskan bahwa obat, produk biologi, dan alat kesehatan yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal. Artinya, bahan dan proses produksinya harus halal sesuai ketentuan perundangan.

Tak hanya sektor farmasi, dapur rumah sakit atau instalasi gizi juga diwajibkan bersertifikat halal. Setiap bahan makanan yang diolah dan disajikan untuk pasien harus melalui pemilihan serta proses pengolahan sesuai standar halal. Seluruh peralatan yang digunakan pun harus terhindar dari kontaminasi bahan non-halal.

Dengan terjaganya kehalalan dapur rumah sakit, pasien merasa lebih tenang saat mengonsumsi makanan yang disediakan. Selain meningkatkan kenyamanan, penerapan standar halal juga memperkuat reputasi dan kepercayaan masyarakat terhadap rumah sakit.

Para pengelola rumah sakit sepakat bahwa sertifikasi halal bukan sekadar memenuhi regulasi, tetapi merupakan

bentuk komitmen terhadap pelayanan prima bagi seluruh pasien, khususnya umat Muslim. Penerapan standar kehalalan diyakini dapat meningkatkan mutu layanan sekaligus menciptakan lingkungan kesehatan yang lebih baik.



Wakil Direktur Rumah Sakit Islam Bogor, Dr. Hj. Dewi Wiyana, M.Kes., FISQQua, FIHFAA

Wakil Direktur Rumah Sakit Islam Bogor, Dr. Hj. Dewi Wiyana, M.Kes., FISQQua, FIHFAA, menegaskan bahwa rumah sakit merupakan bagian integral dari pembangunan nasional yang harus dikelola secara efisien dan efektif.

“Pentingnya layanan rumah sakit halal adalah untuk memenuhi kebutuhan pasien Muslim akan layanan yang sesuai syariat — mulai dari makanan, obat-obatan, hingga fasilitas yang dinilai melalui asesmen ketat,” ujar Dewi kepada *Jurnal Halal*.

Menurutnya, layanan halal memberi ketenangan batin, mendukung proses penyembuhan, meningkatkan kepercayaan pasien, serta memastikan standar kebersihan dan kesehatan yang tinggi. Menariknya, layanan ini juga bermanfaat bagi pasien non-Muslim karena menjamin kualitas dan kebersihan yang lebih baik.

Dewi juga mengakui meningkatnya tuntutan pasien terhadap layanan ha-

lal, seperti fasilitas ibadah, penanganan pasien sesuai jenis kelamin (mahram), terutama untuk tindakan sensitif seperti EKG, serta penyediaan makanan dan obat yang terjamin halal.



Dr. Yustinus Henry Yogatama,
MM, CEO RS Premier Jatinegara

Pentingnya layanan halal juga disadari oleh Dr. Yustinus Henry Yogatama, MM, CEO RS Premier Jatinegara, yang telah mengurus sertifikasi halal jauh se-

Dengan memiliki sertifikasi halal, kami ingin menjawab kebutuhan pasien mayoritas beragama Islam yang membutuhkan layanan halal di rumah sakit.

belum kewajiban halal diberlakukan di Indonesia. "Dengan memiliki sertifikasi halal, kami ingin menjawab kebutuhan pasien—mayoritas beragama Islam—yang membutuhkan layanan halal di rumah sakit," kata Yustinus.

RS Premier Jatinegara memperoleh sertifikasi halal pada 22 Februari 2012, ketika statusnya masih bersifat sukarela (*voluntary*). Menurut Yustinus, proses tersebut tidak mudah. Ia dan timnya harus memastikan seluruh infrastruktur dan fasilitas—mulai dari mesin, peralatan utama, hingga penyajian makanan—sesuai dengan standar halal.

Tim Manajemen Halal RS Premier Jatinegara pun mendapatkan pelatihan eksternal untuk Uji Kompetensi Penyelia Halal, serta pelatihan internal rutin setiap tahun bagi unit-unit yang menjalankan aktivitas kritis.

"Rumah sakit harus memahami kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebelum mendaftar sertifikasi halal, termasuk penetapan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, dan penerapan prosedur terkait SJPH. Ini membutuhkan perhatian dan komitmen tinggi," jelas Yustinus.

KOLABORASI REGULATOR DAN INDUSTRI

Sebagai regulator utama, BPJPH terus mendorong pelaku usaha agar siap menghadapi implementasi wajib halal untuk obat-obatan yang akan dimulai pada Oktober 2026.

Deputi Bidang Pembinaan dan Pengawasan Jaminan Produk Halal BPJPH, E.A. Chuzaemi Abidin, menekankan bahwa wajib halal harus dimaknai sebagai transisi menuju industri farmasi yang lebih berkualitas dan produktif.

"Kami mengajak seluruh pelaku industri untuk segera melakukan pemetaan bahan dan proses produksi yang akan terdampak," ujarnya dalam *Mid-Year Forum 2025 PT Kalbe Farma Tbk* di Jakarta.



Perusahaan Anda **Belum Memiliki** Penyelia Halal?

Waktu Anda Terbatas! Proses Sertifikasi
Wajib Sertakan Penyelia Halal!

Fasilitas Pelatihan:

- ✓ Sertifikat Pelatihan diakui **BPJPH**
- ✓ Sertifikasi Kompetensi berlisensi **BNSP**
- ✓ Materi Pelatihan lengkap

Kelas tersedia di berbagai jadwal!

Yuk, Daftar Sekarang!



Diskon
25% hingga

~~Rp. 4.700.000~~

Kode Promo: **PHLPPOM**

Masukkan kode ini saat pendaftaran untuk mendapatkan harga khusus.

Regulasi Indonesia PP No 42 Tahun 2024

- **Pasal 50**
Pelaku Usaha yang mengajukan sertifikasi Halal **WAJIB** memiliki **Penyelia Halal**.
- **Pasal 60**
Syarat Penyelia Halal:
 - Beragama Islam
 - Memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan

Hubungi: CS  **+62 811-1148-696**



LAYANAN RUMAH SAKIT HALAL DEMI TINGKATKAN KENYAMANAN PASIEN

Keberadaan rumah sakit bersertifikat halal diharapkan dapat menghadirkan kenyamanan dan ketenangan bagi pasien selama menjalani perawatan. Bagaimana konsepnya? Apa saja yang ditawarkan?

Jika dibandingkan dengan total rumah sakit yang ada, jumlah rumah sakit bersertifikat halal di Indonesia memang masih relatif kecil. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024, terdapat 3.155 rumah sakit di seluruh Indonesia, baik milik pemerintah maupun swasta. Dari jumlah tersebut, menurut data Majelis Upaya Kesehatan Islam Seluruh Indonesia (MUKISI) tahun 2023, baru 31 rumah sakit yang bersertifikat halal dan syariah.

Meski jumlahnya belum banyak, tren perkembangan rumah sakit halal di Indonesia cukup menggembirakan.

Kini, rumah sakit yang memiliki sertifikat halal—terutama pada instalasi gizi yang menyediakan makanan pasien—semakin mudah dijumpai. Tidak hanya di kota besar seperti Jakarta, tetapi juga di berbagai daerah. Beberapa di antaranya adalah Rumah Sakit Islam (RSI) Bogor, RSI Unisma Malang, Rumah Sakit Premier Jatinegara Jakarta, serta Rumah Sakit Krakatau Medika di Cilegon, Banten.

Kepada *Jurnal Halal*, para pengelola rumah sakit tersebut mengakui bahwa sertifikasi halal memberikan nilai lebih dalam bentuk ketenangan batin bagi pasien. Mereka sepakat, ser-

tifikasi halal bukan semata kewajiban regulasi, melainkan bentuk peningkatan mutu pelayanan bagi masyarakat—khususnya bagi mereka yang membutuhkan layanan berbasis prinsip halal dan syariah.

MEMENUHI KEBUTUHAN SPIRITUAL PASIEN

Wakil Direktur RSI Bogor, Dr. Hj. Dewi Wiyana, M.Kes., FISQQua, FIHFAA, menjelaskan pentingnya penerapan layanan rumah sakit halal. RSI Bogor telah memperoleh sertifikat halal untuk



Tuntutan pasien tidak hanya pada makanan, tetapi juga pada pelayanan yang sesuai prinsip syariah, seperti fasilitas ibadah, pemisahan pelayanan berdasarkan jenis kelamin terutama untuk tindakan sensitif seperti EKG, serta aspek spiritual lainnya.



instalasi gizi pada April 2022, serta sertifikat akreditasi syariah dari DSN MUI pada November 2024.

Menurutnya, rumah sakit halal dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan pasien Muslim terhadap layanan yang sesuai dengan syariat Islam, baik dari sisi makanan, obat-obatan, maupun fasilitas. "Tuntutan pasien tidak hanya pada makanan, tetapi juga pada pelayanan yang sesuai prinsip syariah, seperti fasilitas ibadah, pemisahan pelayanan berdasarkan jenis kelamin terutama untuk tindakan sensitif seperti EKG, serta aspek spiritual lainnya," jelasnya.

Mengacu pada *Instrumen RS Syariah 1441H* dari MUKISI, RSI Bogor menerapkan standar pengelolaan rumah sakit berbasis syariah, antara lain memisahkan barang yang terkena najis, menggunakan bahan kimia dan alat pembersih yang halal, serta memastikan seluruh obat yang diberikan kepada pasien berstatus halal—kecuali dalam kondisi tertentu sebagai pilihan terakhir dengan *informed consent* (persetujuan tindakan medis yang diberikan oleh pasien atau keluarga terdekatnya setelah menerima penjelasan lengkap mengenai prosedur medis yang akan dilakukan, termasuk manfaat, risiko, dan alternatifnya). Sementara itu, seluruh makanan dan minuman yang disajikan dijamin kehalalannya.

KESIAPAN

INFRASTRUKTUR DAN SDM

Dewi menjelaskan, persiapan infrastruktur fisik dan sarana rumah sakit untuk memenuhi standar halal bersifat komprehensif, mencakup seluruh area pelayanan pasien. Salah satu fokus utama adalah instalasi gizi. "Infrastruktur dapur dan instalasi gizi menjadi bagian paling wajib bersertifikat halal dan menjadi perhatian utama," ujarnya.

Selain itu, RSI Bogor menyediakan fasilitas ibadah yang memadai dan bersih, arah kiblat di setiap kamar pasien, serta desain toilet yang tidak menghadap atau membelakangi kiblat. Di ruang perawatan maupun poli pemeriksaan, rumah sakit juga menyiapkan tirai dan sekat untuk menja-

ga privasi dan aurat pasien, termasuk bagi ibu menyusui.

Untuk menjaga layanan prima, kesiapan sumber daya manusia (SDM) menjadi kunci utama. "Layanan halal sangat bergantung pada komitmen dan perilaku setiap staf, bukan hanya pada infrastruktur. Karena itu, kami memberikan pelatihan untuk mengintegrasikan dua kompetensi—profesional medis dan spiritual syariah," tutur Dewi.

Ia menambahkan, peningkatan kompetensi spiritual bertujuan agar seluruh staf menerapkan nilai-nilai Islam seperti *siddiq* (jujur), *amanah* (dapat dipercaya), *fathanah* (cerdas/profesional), dan *tabligh* (komunikatif) dalam setiap pelayanan. "Implementasi sistem halal kami tekankan agar semua staf memahami prosedur Jaminan Produk Halal (JPH) dan standar layanan syariah," tegasnya.

RSI Bogor menerapkan dua standar utama dalam memberikan pelayanan halal dan syariah. Pertama, sertifikasi syariah DSN-MUI, sebagai pengakuan bahwa manajemen dan seluruh layanan rumah sakit sesuai dengan prinsip syariah. Standar audit ini dikembangkan oleh MUKISI.

Kedua, sertifikasi halal dari BPJPH, yang menjadi bukti kehalalan produk yang dihasilkan atau digunakan oleh rumah sakit, sesuai dengan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Berdasarkan regulasi, unit



yang wajib bersertifikat halal di rumah sakit adalah instalasi gizi yang mengolah dan menyajikan makanan dan minuman bagi pasien.

KONSISTENSI DALAM MENJAGA HALAL DI RSI UNISMA MALANG

Direktur RSI Unisma Malang, drg. Hj. Musyrifah, M.Kes., CHCEE, CHMEE, mengungkapkan bahwa pihaknya telah memperoleh sertifikat halal sejak 2019. Dengan sertifikasi ini, rumah sakit berkomitmen menjaga makanan pasien agar tetap *halalan thayyiban*. Sementara itu, implementasi konsep rumah sakit syariah masih dalam tahap persiapan.



Direktur RSI Unisma Malang, drg. Hj. Musyrifah, M.Kes., CHCEE, CHMEE,

“Layanan halal kami mencakup instalasi gizi (katering halal), prosedur pencucian alat kesehatan, serta penggunaan obat-obatan, di mana obat non-halal hanya digunakan dalam keadaan darurat,” jelasnya.

Melalui pelatihan intensif—baik internal maupun eksternal—yang berpedoman pada Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), RSI Unisma Malang memastikan implementasi halal berjalan baik. “Ini merupakan tantangan bagi kami untuk selalu konsisten terhadap standar dapur halal. Diperlukan komitmen kuat agar seluruh prosedur dijalankan dengan benar dan berkesinambungan,” tambah Musyrifah.

MENJAMIN KETENTERAMAN PASIEN DI RS KRAKATAU MEDIKA

Rumah Sakit Krakatau Medika di Cilegon, Banten, juga menjadi salah satu rumah sakit bersertifikat halal. Direktur RS Krakatau Medika, dr. Syukra HG, MARS, menjelaskan bahwa rumah sakitnya memperoleh sertifikat halal untuk instalasi gizi pada 26 Juni 2025. Rumah sakit ini memiliki kapasitas 232 tempat tidur, termasuk 44 tempat tidur VIP.



Direktur RS Krakatau Medika,
dr. Syukra HG, MARS

Menurut Syukra, tujuan sertifikasi halal adalah untuk menjamin hak pasien Muslim dalam mengonsumsi makanan halal bahkan saat sakit. “Kami ingin memastikan makanan yang disajikan sesuai syariat, mulai dari bahan hingga proses pengolahan. Makanan halal tidak hanya aman dan bergizi seimbang, tetapi juga memberikan ketenangan jiwa yang membantu proses penyembuhan,” ujarnya.

RS Krakatau Medika menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada unit *nutrient & catering*. Rumah sakit memastikan seluruh makanan dan minuman yang disajikan aman dan sesuai dengan prinsip syariat Islam.

Untuk mendukung hal tersebut, rumah sakit mempersiapkan fasilitas dan infrastruktur halal, termasuk dapur dan peralatan yang dipisahkan khusus untuk produk halal. Semua peralatan masak, makan, dan bahan baku dipastikan tidak berasal atau terkontaminasi bahan tidak halal.

Selain itu, pelatihan khusus mengenai layanan halal juga diberikan setiap tahun bagi tenaga dan sumber daya manusia (SDM) yang terlibat langsung dengan produk halal. “Semua ini demi memberikan jaminan halal bagi pasien, sehingga mereka dapat menjalani perawatan dengan tenang dan nyaman,” tutup Syukra. (***)

Layanan halal kami mencakup instalasi gizi (katering halal), prosedur pencucian alat kesehatan, serta penggunaan obat-obatan, di mana obat non-halal hanya digunakan dalam keadaan darurat.



**DR. YUSTINUS HENRY YOGATAMA, MM,
CEO RS Premier Jatinegara:**

“RUMAH SAKIT HALAL, KUNCINYA ADALAH KEPATUHAN DAN KONSISTENSI”

Rumah Sakit Premier Jatinegara, yang dulu bernama RS Mitra Keluarga dan berubah lagi menjadi RS Mitra International, termasuk pelopor di bidang Rumah Sakit Halal di Indonesia. Rumah Sakit tersebut memperoleh sertifikat halal dari MUI pada 22 Februari 2012 yang lalu, tepatnya dua tahun setelah rumah sakit tersebut resmi menyandang nama RS Premier Jatinegara.

Dalam wawancara khusus dengan Jurnal Halal, Chief Executive Officer (CEO) RS Premier Jatinegara, dr. Yustinus

Henry Yogatama, MM menyatakan, rumah sakit yang berkapasitas 203 tempat tidur aktif, yang menyediakan berbagai kelas kamar rawat inap, mulai dari Kelas 3 hingga kelas Suite dan Premier, itu merasa perlu melengkapi diri dengan sertifikasi halal, untuk lebih memberikan kenyamanan dan memenuhi kebutuhan setiap pasien.

“Menyediakan makanan halal di rumah sakit sangat penting bagi RS Premier Jatinegara untuk kenyamanan yang terpercaya dari segi pengolahan makanan,” ujar Yustinus Yogatama. Bagaimana komitmen RS Premier Jatinegara dalam pemenuhan standar halal? Apa saja kendala dan tantangan yang dihadapi? Berikut kutipan wawancaranya dengan jurnalis Jurnal Halal beberapa waktu lalu.

MENGAPA RS PREMIER JATINEGARA MERASA PERLU MENGAJUKAN SERTIFIKASI HALAL, BAHKAN JAUH SEBELUM ADANYA KETENTUAN WAJIB HALAL?

Pada prinsipnya, kami ingin memberikan kenyamanan maksimal kepada setiap pasien. Salah satu wujudnya adalah dengan memastikan bahwa makanan yang disajikan telah terjamin kehalalannya. Dengan demikian, pasien dapat merasa lebih tenang dan yakin bahwa kebutuhannya, khususnya terkait aspek kehalalan, benar-benar diperhatikan oleh rumah sakit.

APAKAH PADA SAAT ITU SUDAH ADA TUNTUTAN DARI KONSUMEN MENGENAI PENTINGNYA RUMAH SAKIT HALAL?

Pada masa itu, isu halal memang belum menjadi topik utama seperti saat ini. Namun, kami memandang hal tersebut sebagai bagian dari komitmen kami untuk memberikan pelayanan terbaik. Dengan memiliki sertifikasi halal, kami percaya dapat menjawab kebutuhan pasien—terutama karena sebagian besar pasien kami beragama Islam.

Komitmen tersebut kami wujudkan dalam tiga hal utama. *Pertama*, layanan kami berorientasi pada masyarakat di sekitar rumah sakit, khususnya di wilayah Jatinegara, Jakarta Timur, yang mayoritas berpenduduk Muslim. *Kedua*, komitmen terhadap peningkatan kualitas pelayanan. *Ketiga*, kepatuhan terhadap regulasi pemerintah.

LAYANAN APA SAJA YANG TELAH BERSERTIFIKAT HALAL? SELAIN KATERING HALAL, APAKAH JUGA DITERAPKAN KETENTUAN TERKAIT OBAT HALAL DI RUMAH SAKIT INI?

RS Premier Jatinegara sudah memperoleh Sertifikat Halal MUI sejak 22 Februari 2012 untuk layanan katering menyediakan makanan bagi pasien rawat inap dan kemudian diperbaharui berdasarkan persyaratan SJPH dari BPJPH melalui LPH LPPOM.

BERARTI STANDAR YANG DIGUNAKAN ADA DUA, YAITU STANDAR HALAL DARI BPJPH DAN STANDAR KESESUAIAN SYARIAH DARI DSN-MUI?

Benar. Standar yang digunakan dalam proses sertifikasi halal di RS Premier Jatinegara mengacu pada ketentuan BPJPH, dengan pendampingan dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM. Sementara untuk aspek kesesuaian syariah, kami berpedoman pada ketentuan yang ditetapkan oleh Dewan Syariah Nasional-MUI.

BAGAIMANA DENGAN KESIAPAN INFRASTRUKTUR RUMAH SAKIT UNTUK MENDUKUNG LAYANAN RUMAH SAKIT HALAL?

Seluruh infrastruktur dan fasilitas rumah sakit, mulai dari mesin, peralatan utama maupun pendukung, hingga proses penyimpanan dan penyajian makanan, telah disesuaikan dengan standar dan ketentuan halal. Proses tersebut diterapkan secara konsisten sejak tahap awal pengadaan bahan

baku hingga makanan disajikan kepada pasien.

BAGAIMANA PULA DENGAN KESIAPAN SUMBER DAYA MANUSIA (SDM)? APAKAH ADA PELATIHAN KHUSUS YANG DIBERIKAN?

Tim Manajemen Halal RS Premier Jatinegara telah mengikuti pelatihan eksternal sekaligus uji kompetensi sebagai Penyelia Halal. Selain itu, setiap unit yang memiliki aktivitas kritis juga dijadwalkan untuk mengikuti pelatihan internal terkait kehalalan secara berkala setiap tahun.

ADAKAH KENDALA ATAU TANTANGAN YANG DIHADAPI SELAMA PROSES SERTIFIKASI HALAL?



Pelayanan Kesehatan di Rumah Sakit.

Faktor biaya dan waktu pun menjadi tantangan tersendiri, mengingat proses sertifikasi halal membutuhkan alokasi anggaran dan waktu yang tidak sedikit. Karena itu, rumah sakit harus mempersiapkan diri dengan matang.

APAKAH ADA DOKTER YANG SECARA KHUSUS DITUGASKAN UNTUK MENGAWASI IMPLEMENTASI SJPH DI RUMAH SAKIT INI?

Secara khusus tidak ada dokter yang diberi penugasan khusus untuk hal tersebut. Pengawasan dan evaluasi dilaksanakan oleh Tim Manajemen Halal RS Premier Jatinegara.

Beberapa kendala yang kami hadapi terutama berkaitan dengan pemahaman terhadap persyaratan sertifikasi halal. Rumah sakit perlu memahami ketentuan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), salah satunya melalui pelatihan.

Penerapan SJPH memerlukan komitmen tinggi karena rumah sakit harus menerapkannya sebelum proses pendaftaran sertifikasi dilakukan—termasuk penetapan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, serta penyusunan prosedur terkait. Selain itu, penyusunan dokumen sertifikasi halal, seperti daftar produk, bahan, dan prosedur SJH, juga memerlukan ketelitian.

Faktor biaya dan waktu pun menjadi tantangan tersendiri, mengingat proses sertifikasi halal membutuhkan alokasi anggaran dan waktu yang tidak sedikit. Karena itu, rumah sakit harus mempersiapkan diri dengan matang.

MENGHADAPI BERBAGAI KENDALA ITU?

Kuncinya adalah kepatuhan dan konsistensi. Seluruh tim di rumah sakit wajib memastikan bahwa setiap proses di dapur—mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian makanan—telah sesuai dengan standar kehalalan dan bebas dari kontaminasi bahan non-halal.

Kami secara rutin melakukan pemantauan, evaluasi, serta audit internal untuk memastikan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berjalan dengan baik. Kegiatan kaji ulang manajemen juga dilakukan secara berkala. Selain itu, kami menyelenggarakan pelatihan dan edukasi bagi seluruh staf rumah sakit agar memahami pentingnya sertifikasi halal dan penerapan SJH.

Pembentukan Tim Manajemen Halal menjadi langkah strategis untuk mengawasi serta menjamin seluruh proses di rumah sakit sesuai dengan standar kehalalan. Kami juga mengembangkan kebijakan dan prosedur yang jelas serta menjalin kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal terpercaya, yaitu BPJPH dan LPPOM, guna memastikan seluruh persyaratan terpenuhi.

SAAT INI, LAYANAN APA SAJA YANG DIBERIKAN OLEH RS PREMIER JATINEGARA?

RS Premier Jatinegara menyediakan berbagai layanan spesialis, antara lain penyakit dalam, paru, jantung dan pembuluh darah, bedah anak, kebidanan dan kandungan, saraf, kedokteran jiwa, dermatovenereologi, gizi klinik, rehabilitasi medik, patologi klinik, dan patologi anatomi.

Selain itu, kami juga menyediakan fasilitas pendukung berupa asupan makanan yang terjamin halal bagi pasien Muslim. RS Premier Jatinegara senantiasa menjaga standar serta kualitas layanan dengan pemantauan terarah, baik dari segi kualitas maupun komposisi bahan makanan, guna mendukung proses pemulihan dan memberikan pengalaman terbaik bagi pasien selama berada di rumah sakit. (***)

BAGAIMANA RS PREMIER JATINEGARA AKHIRNYA DAPAT MEMENUHI SEMUA KETENTUAN TERSEBUT? UPAYA APA YANG DILAKUKAN UNTUK



LPPOM GAGAS GEN HALAL CHAMPIONSHIP 2025, 1.493 SISWA SIAP JADI GENERASI HALAL BERINTEGRITAS

Sebanyak 1.493 peserta dari seluruh Indonesia antusias mengikuti Gen Halal Championship 2025 yang digagas LPPOM sebagai komitmen membangun ekosistem halal nasional. Mengusung semangat *Explore, Compete, Inspire!*, ajang ini menjadi wadah generasi muda memahami halal sebagai gaya hidup berintegritas yang menuntun pada kebaikan dan keberkahan.

Ribuan siswa dari berbagai penjuru Indonesia bergabung dalam Gen Halal Championship 2025, sebuah ajang edukatif yang diselenggarakan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM untuk menumbuhkan semangat dan literasi halal di kalangan generasi muda.

Salah satu rangkaian acaranya, Webinar *"Halal Lifestyle for The Future: Living Everyday with Halal Values"*, digelar pada Sabtu, 25 Oktober 2025. Acara ini menghadirkan antusiasme tinggi dari peserta muda yang haus ilmu dan semangat menginspirasi.

Hingga pendaftaran ditutup, tercatat 1.493 siswa mendaftar dari seluruh Indonesia. Pekanbaru menjadi kota dengan peserta terbanyak, disusul oleh Bogor, sementara Riau dan Jawa Barat menempati posisi teratas sebagai provinsi dengan partisipasi tertinggi. Angka partisipasi ini menunjukkan bahwa kesadaran akan pentingnya gaya hidup halal semakin mengakar kuat di kalangan pelajar.

Dalam sambutannya, Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, mengajak seluruh peserta untuk memaknai halal sebagai bagian dari karakter dan gaya hidup, bukan sekadar aturan agama. "Indonesia adalah negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia. Ini bukan sekadar fakta demografis, tapi potensi besar yang menempatkan kita di posisi strategis untuk menjadi pusat industri halal global," ungkapnya.

Namun, menurut Muti, potensi besar itu hanya bisa diwujudkan jika masyarakat memiliki literasi halal yang kuat, terutama sejak usia sekolah. "Hal inilah yang melatarbelakangi lahirnya Gen Halal Championship sebuah wadah edukatif dan inspiratif tempat generasi muda Indonesia belajar memahami konsep halal secara luas. Kami ingin kalian melihat halal bukan sebagai pembatas, tetapi sebagai nilai yang menuntun pada kebaikan, kebersihan, dan keberkahan hidup," tegasnya.

Sebagai lembaga yang telah berdiri sejak 1989, LPPOM telah menjadi pionir dalam sistem sertifikasi halal di Indonesia. Menurut Muti, tugas membangun ekosistem halal tidak berhenti pada produk bersertifikat. Yang lebih penting adalah membangun kesadaran dan karakter halal dalam diri gene-

rasi muda. "Masa depan halal Indonesia ada di tangan kalian—generasi yang kritis, inovatif, dan berintegritas," ujarnya.

Tahun ini, Gen Halal Championship mengusung tema besar "*Explore, Compete, Inspire*." Tema ini menjadi ajakan bagi seluruh peserta untuk berani menjelajah dunia halal (*explore*), berkompetisi dengan semangat positif (*compete*), dan menjadi sumber inspirasi bagi orang lain (*inspire*). "Gen Halal bukan hanya tentang menjadi pemenang lomba, tetapi tentang menjadi bagian dari gerakan besar membangun masa depan halal Indonesia," tutur Muti penuh keyakinan.

Ia menambahkan bahwa di tengah era yang serba cepat dan digital, nilai-nilai halal menjadi fondasi moral penting bagi generasi muda. "Dengan memahami halal secara menyeluruh, kita tidak hanya menjadi konsumen yang cerdas, tetapi juga generasi yang mampu berkontribusi bagi kemajuan bangsa melalui industri halal yang berdaya saing dan beretika," lanjutnya.

Sementara itu, Sherly Annafita Rahmi, seorang komunikator publik, *content creator*, dan juri tamu pada ajang ini, memberikan pesan inspiratif bagi para peserta. Ia menyoroti pentingnya peran anak muda dalam membentuk

masa depan bangsa. "Lebih dari separuh penduduk Indonesia saat ini adalah anak muda. Artinya, kondisi bangsa kita dalam 10–15 tahun ke depan sangat ditentukan oleh keputusan dan karakter yang kita bentuk sejak dini," ujarnya.

Sherly menekankan bahwa halal dan *thayyib* bukan hanya tentang makanan atau produk, tetapi juga menyangkut proses, tanggung jawab, dan keberlanjutan. "Kita harus memastikan setiap proses dilakukan dengan cara yang baik, bersih, bertanggung jawab, bahkan memberikan manfaat berkelanjutan bagi lingkungan. Nilai-nilai inilah yang akan bertahan karena dapat dipertanggungjawabkan," jelasnya.

Ia pun mengajak seluruh peserta untuk terus mengeksplorasi wawasan dan mengembangkan diri. "Kompetisi ini bukan akhir dari segalanya. Ini adalah wadah bagi kita untuk melatih kemampuan, memperluas jejaring, dan mengamplifikasi nilai-nilai kebaikan serta nilai-nilai halal untuk masyarakat luas," ucapnya penuh semangat.

Antusiasme peserta dari Sabang hingga Merauke menjadi bukti nyata bahwa semangat generasi halal terus tumbuh di Indonesia. Seperti disampaikan Muti dalam penutup sambutannya, "Mari kita jadikan Gen Halal Championship 2025 bukan sekadar lomba tahunan, tetapi sebuah gerakan yang menumbuhkan kesadaran halal di kalangan generasi muda. Dari ajang ini, semoga lahir pemimpin-pemimpin masa depan yang membawa Indonesia menuju cita-cita besar: menjadi pusat industri halal dunia."

Melalui semangat *Explore, Compete, Inspire!*, Gen Halal Championship 2025 hadir bukan hanya untuk melahirkan pemenang, tetapi untuk membangun generasi halal yang berintegritas, cerdas, dan siap membawa Indonesia menuju masa depan penuh keberkahan. (YN)



Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati.



SAINS, INOVASI, DAN SJPH:

JALAN PANJANG INDONESIA MENUJU PUSAT HALAL DUNIA

Pasar halal global kini menjadi magnet ekonomi dunia. Pertumbuhannya yang pesat didorong oleh meningkatnya populasi Muslim dan kesadaran akan pentingnya produk berkualitas, aman, dan beretika. Namun, di tengah peluang besar itu, Indonesia—negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia—belum sepenuhnya menjadi pemain utama dalam industri halal global.



Oleh: Prof. Khaswar Syamsu, Ph.D.
Kepala Pusat Sains Halal
(Halal Science Center) IPB dan
Ketua Tenaga Ahli LPPOM

Untuk bertransformasi dari konsumen menjadi produsen dan pemimpin global, Indonesia membutuhkan strategi komprehensif yang menyatukan sains, inovasi teknologi, serta penguatan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di seluruh rantai pasok. Jalan menuju pusat halal dunia adalah perjalanan panjang yang menuntut sinergi lintas sektor—dari laboratorium riset hingga industri, dari kebijakan hingga kesadaran konsumen.

LANSKAP PASAR HALAL GLOBAL DAN POSISI INDONESIA

Perintah untuk mengonsumsi produk yang *halalan thayyiban*, sebagaimana tercantum dalam QS. Al-Baqarah: 168, tidak hanya menjadi kewajiban religius, tetapi juga telah melahirkan kekuatan pasar baru yang signifikan. Saat ini, “halal” telah berevolusi menjadi simbol mutu, kebersihan, dan gaya hidup modern yang diterima lintas agama dan budaya.

Tanpa penguatan sains, inovasi, dan SJPH yang kokoh, Indonesia akan tetap menjadi pasar potensial, bukan produsen utama industri halal global.

Laporan *State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2024/2025* mencatat bahwa sekitar dua miliar Muslim—atau 25 persen populasi dunia—menghabiskan US\$ 2,43 triliun pada tahun 2024 untuk produk halal di berbagai sektor, mulai dari makanan, minuman, farmasi, kosmetik, hingga pariwisata. Angka ini diproyeksikan meningkat menjadi US\$ 3,36 triliun sebelum tahun 2028, seiring bertambahnya populasi Muslim dunia menjadi 2,2 miliar jiwa pada 2030.

Namun, realitas menunjukkan paradoks: lima negara eksportir produk halal terbesar justru negara non-Muslim, yaitu China, India, Brasil, Rusia, dan Amerika Serikat. Sebaliknya, negara-negara Muslim seperti Arab Saudi, Uni Emirat Arab, Turki, Malaysia, dan Indonesia masih menjadi importir utama produk halal.

Menurut SGIE Report 2024/2025, Indonesia berada di peringkat ketiga dalam indikator ekonomi Islam global, di bawah Malaysia dan Arab Saudi. Meski unggul di sektor busana Muslim (peringkat 1), Indonesia tertinggal di bidang pangan halal—yang kini turun ke posisi keempat di bawah Malaysia, Singapura, dan Uni Emirat Arab.

Kondisi ini menegaskan bahwa populasi Muslim besar belum cukup untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat halal dunia. Tanpa penguatan sains, inovasi, dan SJPH yang kokoh, Indonesia akan tetap menjadi pasar potensial, bukan produsen utama industri halal global.

SAINS DAN INOVASI: FONDASI DAYA SAING INDUSTRI HALAL

Untuk mengubah posisi dari konsumen menjadi produsen, intervensi sains dan inovasi menjadi keharusan. Keduanya tidak hanya memastikan kehalalan produk, tetapi juga meningkatkan efisiensi, mutu, dan kemandirian industri halal nasional.

Beberapa bidang riset dan pengembangan yang krusial antara lain:

1. Efisiensi Proses Produksi

Sains dan inovasi berperan besar dalam meningkatkan kualitas serta efisiensi proses produksi agar produk halal Indonesia mampu bersaing dari sisi mutu dan harga. Riset optimasi proses, manajemen produksi, dan penerapan

teknologi modern dapat menekan biaya sekaligus meningkatkan daya saing global.

2. Riset Bahan Alternatif Halal

Ketergantungan terhadap bahan baku impor yang berpotensi haram, seperti gelatin dan kolagen dari babi atau sapi non-halal, menjadi tantangan utama. Bahan-bahan tersebut banyak digunakan pada industri pangan, farmasi, dan kosmetika.

Karena itu, riset bahan substitusi halal dari sumber daya lokal sangat diperlukan—misalnya gelatin dari kulit ikan, kolagen dari produk samping industri perikanan, atau biomaterial berbasis tanaman untuk pembuatan kapsul farmasi. Termasuk pengembangan enzim halal sebagai pengganti *trypsin*, *pepsin*, dan enzim lainnya yang masih bersumber dari bahan haram menjadi langkah penting bagi kemandirian industri halal nasional.

3. Digitalisasi dan Keterlacakan (Traceability)

Kepercayaan konsumen adalah modal utama industri halal. Inovasi digital seperti *blockchain* dan *Internet of Things (IoT)* dapat menciptakan sistem keterlacakan yang transparan, akuntabel, dan tidak dapat dimanipulasi—men-



jamin integritas halal dari hulu ke hilir. Pengembangan sistem *e-halal* juga akan mempercepat proses sertifikasi dan memudahkan pengawasan.

Pengujian dan Deteksi Bahan Non-Halal

Riset dan pengembangan alat uji cepat (*rapid test*) serta metode analisis berbasis DNA (PCR), spektrofotometri, kromatografi, hingga teknologi canggih seperti *volatilomics* menjadi ujung tombak dalam mendeteksi kontaminasi bahan haram seperti babi dan alkohol. Keandalan teknologi ini menentukan kredibilitas dan efisiensi proses sertifikasi halal.

Sejauh ini, LPPOM berhasil membuat reagen uji *realtime PCR* domestik pertama yang dijual secara komersial melalui PT. Ibnu Sina Genetika. Selain itu, LPPOM juga berperan memajukan pengembangan ekosistem pengujian halal melalui SNI pengujian etanol dan SNI pengujian DNA berbagai spesies melalui uji *real time PCR*. Selain itu, LPPOM mengembangkan pengujian *Artificial Intelligence (AI)* berupa pendekatan *Machine Learning* dengan algoritma *Backpropagation Neural Network (BNN)* untuk mengidentifikasi spesies kulit dari bacaan mikroskop stereo.

LPPOM juga terlibat dalam Komite Teknis pengujian halal, baik ditingkat nasional di Badan Standarisasi Nasional dan maupun *The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIIC)* ditingkat global. Hal ini menunjukkan komitmen LPPOM terhadap perkembangan sains halal didunia.

Kolaborasi R&D dan Industri

Hilirisasi hasil riset dari perguruan tinggi dan lembaga penelitian menuju industri merupakan langkah penting. Pembangunan *Halal Science Techno Park* dan *Inkubator Halal* dibutuhkan sebagai jembatan untuk memperkuat sinergi antara peneliti dan pelaku usa-

ha agar hasil inovasi benar-benar diterapkan di lapangan.

SJPH: PILAR KEBERLANJUTAN EKOSISTEM HALAL

Sains dan teknologi hanyalah satu sisi dari mata uang. Sisi lainnya adalah sistem jaminan yang memastikan seluruh proses berjalan konsisten dan berintegritas. Di sinilah Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berperan sebagai fondasi utama ekosistem halal yang berkelanjutan.

Beberapa langkah penguatan SJPH yang strategis meliputi:

1. Integrasi SJPH dari Hulu ke Hilir (*Farm to Fork*)

SJPH harus diterapkan menyeluruh di setiap tahapan rantai pasok—mulai dari bahan baku di kandang atau kebun, proses produksi, distribusi, hingga ke meja makan konsumen. Setiap pelaku usaha wajib menerapkan SJPH untuk memastikan kehalalan produk akhir secara menyeluruh.

2. Penguatan SDM Halal

Sumber daya manusia yang kompeten adalah kunci utama implementasi SJPH. Pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi perlu dikembangkan bagi profesi strategis seperti:

- Juru Sembelih Halal (*Juleha*) dan Penyelia Halal di RPH, yang berperan di titik kritis rantai pasok produk daging. Data BPJPH (2025) menunjukkan, jumlah RPH dan RPU bersertifikat halal masih rendah—baru mencapai 66,8% untuk RPH dan 54,4% untuk RPU.
- Penyelia Halal dan Auditor Halal, baik di industri sebagai auditor internal maupun di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebagai auditor eksternal, sangat dibutuhkan untuk mempercepat proses sertifikasi halal secara akurat dan berintegritas.

3. Menjadikan SJPH Indonesia Sebagai Standar Global

Dengan populasi Muslim terbesar dan sistem yang terus berkembang, Indonesia berpotensi menjadikan SJPH sebagai acuan internasional. Sebagaimana pepatah, *"pembeli adalah raja"*. Sebagai pasar halal terbesar, Indonesia dapat mensyaratkan penerapan SJPH kepada semua produsen dan lembaga halal luar negeri yang ingin menembus pasar domestik.

4. Pembangunan Infrastruktur Pendukung

Kawasan Industri Halal (KIH) dengan dukungan insentif fiskal dan non-fiskal akan mempercepat pertumbuhan industri halal dalam negeri. KIH berperan penting dalam mendorong ekspor produk halal dan memperkuat daya saing di pasar global.

Perjalanan Indonesia menuju pusat halal dunia adalah maraton panjang yang membutuhkan konsistensi, kolaborasi, dan keberanian berinovasi. Populasi Muslim terbesar di dunia adalah modal awal yang besar, namun kemenangan hanya diraih melalui transformasi menjadi produsen yang inovatif dan berdaya saing tinggi.

Transformasi ini harus digerakkan oleh sinergi antara sains, inovasi, dan SJPH. Dari laboratorium hingga industri, dari penelitian hingga kebijakan, semua elemen perlu bergerak seirama. Efisiensi proses produksi, kemandirian bahan baku halal, teknologi deteksi canggih, dan sistem keterlacakan digital harus berjalan seiring dengan penguatan SJPH, SDM, serta infrastruktur pendukung.

Dengan langkah-langkah strategis dan kolaboratif ini, Indonesia bukan hanya menjadi pasar halal terbesar, tetapi juga produsen utama dan patron dunia dalam integritas halal.

*InsyaaAllah. (***)*



LABORATORIUM
LPPOM MUI
Advance Testing with Integrity



Elevate Your Beauty Brand

Ensure your products meet the highest quality and safety standards. Test with **LPPOM MUI Laboratory** and earn your customers' trust!

WHO ARE WE

LPPOM MUI Laboratory is the first halal and vegan laboratory in Indonesia that has been accredited with ISO 17025 and completed with the testing of hygiene, quality and safety of food, pharmaceutical and cosmetic products, and packaging

- ✓ Halal Compliance
- ✓ Vegan Claim and Certification
- ✓ Quality and Safety Testing
- ✓ QC/RnD Partnership Program

WHY US

- ✓ Fast Track & Flash Track Testing Available
- ✓ Competitive Price
- ✓ Support QC dan RnD
- ✓ Open to Vendor Audit
- ✓ Online Service (Oligo-LS)
- ✓ Provide Sampling and Pick Up Sample

Contact Us

[https://linktr.ee/
lablppommui](https://linktr.ee/lablppommui)



@lab.lppommui



0817 878 286



lablppom.com



marketing.lab@halalmui.org

Cosmetics and Personal Care Laboratory Testing



Porcine DNA Testing |
Porcine Peptide Testing |
Wudhu Friendly Claim |
Etanol |
Animal-Free Verification Program

Halal Compliance



As the first accredited laboratory in Indonesia for **vegan testing**, we can provide you vegan claim and also certification from Indonesian Vegan Society

Animal DNA Testing
Vegan Certificates issued by IVS

Vegan Claim & Certificate



- ✓ Microbiological Contamination
Based on PerBPOM No. 16/2024
- ✓ Heavy Metal Contamination
Based on PerBPOM No. 16/2024
- ✓ Chemical Contamination
Based on PerBPOM No. 16/2024
- ✓ Impurities (Acrylamide, Hidrokuinon, Formaldehyde, Dietilen Glikol, Etc)

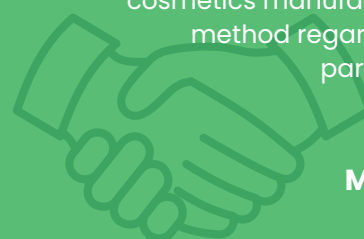
Quality & Safety Testing

- ✓ Active Ingredients (Niacinamide, Vitamin C, Retinoic Acid) Based on PerBPOM No. 3/2022
- ✓ Micro-Challenge Test
- ✓ Antibacterial Test BS EN 1276
- ✓ SPF & PA (In Vitro) | SPF & PA (In Vivo)
Based on PerBPOM No. 3/2022
- ✓ Anti-Acne
Based on PerBPOM No. 3/2022
- ✓ Residual Solvent
- ✓ Stability Test
- ✓ Preservatives Test (Asam Salisilat, Na Benzoat, etc)
Based on PerBPOM 17 Tahun 2022



Sanitation Hygiene

Swab Facility
Swab Personel
Microbiology Air Testing
Clean and Drinking Water
Testing Based on
Permenkes No.2/2023



The **Partnership Program** will help a cosmetics manufacturer to develop the testig method regarding the quality and safety parameter from raw materials

Molecular Laboratory
Microbiology Laboratory
Chemical Laboratory

QC and RnD Partnership Program



BUKAN SEKADAR SINGGAH, HIDUP HARUS TINGGALKAN LEGASI ABADI

Hidup bukan hanya tentang seberapa lama kita menjalaninya, melainkan apa yang kita tinggalkan setelahnya. Wakil Ketua Umum MUI, KH. Marsudi Syuhud, mengingatkan bahwa setiap manusia perlu memiliki legasi-warisan kebaikan yang tetap hidup meski jasad telah tiada. Sebab, sebaik-baiknya manusia adalah yang paling bermanfaat bagi sesama, dan manfaat itulah yang akan menjadi jejak abadi, baik di dunia maupun di akhirat.

Setiap orang lahir, tumbuh, dan pada akhirnya akan pergi meninggalkan dunia. Pertanyaan sesungguhnya adalah: apa yang akan tersisa setelah kita tiada? Apakah hanya sekadar nama yang perlahan dilupakan, ataukah karya, amal, dan jejak kebaikan yang terus hidup meski raga sudah tiada? Pertanyaan inilah yang disampaikan Wakil Ketua Umum MUI, KH. Marsudi Syuhud.

Marsudi menjelaskan bahwa setiap manusia sudah memiliki spesifikasi masing-masing, seperti halnya kendaraan. Dari spesifikasi itu, ada hal-hal yang sudah pasti, ada yang bisa berubah, dan ada pula yang bergantung pada sebab-akibat. Di titik inilah manusia dituntut untuk berusaha, memanfaatkan peluang, dan menghasilkan sesuatu yang berarti.

Sebagai teladan, KH. Marsudi Syuhud mencontohkan Nabi Muhammad Shallallahu 'alaihi wasallam. Rasulullah tidak hanya diingat setelah wafat, bahkan sebelum lahir pun sudah disebut dalam kitab-kitab terdahulu. Nama Ahmad te-

lah dikenal jauh sebelum kelahirannya. Berbeda dengan manusia biasa yang hanya dikenang karena karya, amal, dan peninggalan. "Yang bikin diingat, yang bikin orang mengenang, itu karya cipta kita, amaliah kita, legasi kita," tegasnya.

Karena itu, Rasulullah membimbing umatnya langkah demi langkah agar meninggalkan sesuatu yang bermanfaat. Hidup tidak boleh berlalu begitu saja tanpa warisan. Di mana pun posisi seseorang, bagaimana pun kondisinya, niat hidup haruslah untuk meninggalkan jejak.

Allah berfirman, "*Tsumma auratsnal kitaaballadziinashtafainaa min 'ibadadinaa.*" Dari ayat ini, KH. Marsudi Syuhud menjelaskan bahwa orang pilihan terbagi menjadi tiga. *Pertama, dhoolimun linafsih*, yakni mereka yang rajin bicara sebelum diberi jabatan, penuh janji ingin berbuat banyak, tetapi setelah diberi amanah justru hilang tanpa karya. "Cuma nyetak kartu nama, lalu hilang. Di organisasi ada tipe begini," ujarnya.

Kedua, muqtashid, orang yang hidupnya biasa-biasa saja. Kadang hadir, kadang tidak. Kadang bekerja, kadang malas. Hidupnya sekadar berjalan. Dan ketiga, *saabiqun bil khairaat*, mereka yang selalu berlomba-lomba dalam kebaikan. Inilah tipe orang kreatif, penuh inisiatif, dan berusaha memberikan manfaat sebesar-besarnya. Menurut dia, hanya tipe terakhir inilah yang benar-benar memiliki legasi.

Agama sendiri sudah mendorong umat untuk membangun warisan kebaikan. KH. Marsudi Syuhud mengutip firman Allah, "*Innal mushoddiqiina wal mushoddiqoot wa aqradoo Allaha qardhon hasanan yudho'afu lahum walahum ajrun kariim.*" Artinya: Orang yang bersedekah dengan pikiran, tenaga, maupun waktu demi Allah akan mendapat balasan berlipat ganda. Bahkan dalam bekerja, jika diniatkan karena Allah, juga bisa menjadi *qardhon hasanan*.

Rasulullah sendiri meninggalkan warisan besar berupa masjid, pasar, Al-



Tubuh, pikiran, mata, dan telinga adalah anugerah yang harus dimanfaatkan untuk berkarya. Amal baik akan disaksikan Allah, Rasul-Nya, dan orang-orang beriman. Karena itu, yang terpenting bukanlah banyak bicara, melainkan bekerja dengan ikhlas dan penuh kreativitas.



Qur'an, hadis, ilmu, dan amal yang terus hidup hingga kini. Para ulama pun dikenang karena meninggalkan pesantren, ilmu, dan amal yang bermanfaat. "Hiduplah untuk meninggalkan manfaat," pesannya.

Untuk memperjelas, beliau mengisahkan tentang tiga pekerja pemecah batu. Yang pertama berkata, "Capek, kerja susah, gaji kecil, panas." Itulah tipe *dhoolimun linafsih*. Yang kedua berkata, "Ya syukur masih ada kerja, walau berat, yang penting bisa makan keluarga." Inilah tipe *muqtashid*.

Sedangkan yang ketiga menjabar penuh semangat, "Saya sedang membangun gedung pencakar langit. Suatu hari saya akan bilang pada anak cucu saya: gedung itu saya ikut membangunnya." Inilah tipe *saabiqun bil khairaat*. Dari kisah sederhana ini, KH. Marsudi Syuhud mengajak hadirin bercermin: lebih banyak yang masuk kategori pertama, kedua, atau ketiga?

Marsudi Syuhud mengingatkan sabda Rasulullah bahwa ketika manusia meninggal, amalnya terputus kecuali tiga hal: amal jariyah, ilmu yang bermanfaat, dan anak saleh yang mendoakan. Karena itu, waktu, tenaga, dan pikiran seharusnya digunakan untuk hal-hal yang memberi manfaat.

Sejarah sudah membuktikan, para kiai yang mendirikan pesantren meninggalkan legasi besar hingga melahirkan organisasi. Dari berbagai orga-

nisasi dan lembaga, lahir tokoh-tokoh yang berperan penting dalam sejarah bangsa, bahkan ikut mendirikan Republik Indonesia. Sebuah bukti nyata bahwa amal baik bisa berdampak luas, jauh melampaui usia manusia.

Menutup pesannya, KH. Marsudi Syuhud mengingatkan pentingnya rasa syukur. Tubuh, pikiran, mata, dan telinga adalah anugerah yang harus dimanfaatkan untuk berkarya. Amal baik akan disaksikan Allah, Rasul-Nya, dan orang-orang beriman. Karena itu, yang terpenting bukanlah banyak bicara, melainkan bekerja dengan ikhlas dan penuh kreativitas. "Cara berpikir sederhana saja, seperti tukang batu yang ketiga tadi: bekerja kreatif, kreatif, kreatif. Tinggalkan karya yang nyata," ujarnya.

Pada akhirnya, hidup adalah kesempatan yang tidak akan pernah terulang. Tak seorang pun tahu kapan waktunya berakhir. Namun, setiap orang bisa memilih apakah ingin sekadar dikenang lewat nama, atau benar-benar diingat karena manfaat yang ditinggalkan.

Setiap langkah, setiap keringat, dan setiap pekerjaan bisa menjadi legasi jika diniatkan karena Allah. Maka jangan menunggu esok untuk berbuat baik, sebab esok belum tentu milik kita. Mulailah hari ini, berikan yang terbaik, dan tinggalkan jejak kebaikan yang abadi, bersama doa anak cucu serta pahala dari Allah *Subhanahu wa Ta'ala*. (YN)



Kegiatan Transaksi di Apotek.

APOTEK BERSERTIFIKAT HALAL: TANTANGAN DAN PELUANG

Menjelang kewajiban sertifikasi halal untuk kosmetik dan sebagian obat pada 17 Oktober 2026, apotek di Indonesia mulai berbenah menerapkan SJPH. Upaya ini menghadirkan tantangan dalam pemisahan produk dan fasilitas, namun sekaligus membuka peluang besar bagi industri farmasi dan layanan kesehatan untuk meningkatkan kepercayaan dan kenyamanan konsumen Muslim.

Seiring semakin dekatnya tenggat waktu kewajiban sertifikasi halal untuk kategori produk kosmetik dan sebagian jenis obat pada 17 Oktober 2026, industri farmasi dan layanan kesehatan di Indonesia mulai bergerak aktif mendaftar untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Tak terkecuali instalasi gizi rumah sakit dan apotek, baik yang bersifat ritel maupun yang berada di lingkungan rumah sakit. Keduanya kini mulai menyiapkan diri untuk memastikan produk dan jasa yang mereka tawarkan sesuai dengan standar kehalalan. Namun, proses sertifikasi halal untuk layanan di gerai apotek ritel memiliki tantangan tersendiri.

Sebagaimana bisnis jasa lainnya, tujuan utama sertifikasi halal pada apotek adalah untuk menjaga dan memastikan produk halal tetap terjamin kehalalannya selama berada di rantai penjualan. Saat dilakukan audit, auditor akan memeriksa penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), khususnya terkait potensi kontaminasi fasilitas produksi dan kelengkapan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis.

Namun, karena yang disertifikasi adalah layanan penjualan, bukan produk hasil racikan, maka logo halal tidak dapat dipasang pada produk yang dihasilkan, seperti puyer racikan.

PENYIMPANAN BAHAN DAN PRODUK

Apotek bersertifikat halal tetap dapat menjual obat atau produk kesehatan lain yang halal maupun yang belum jelas status kehalalannya. Namun, harus ada jaminan agar produk halal tidak terkontaminasi.

Umumnya, hal ini dilakukan dengan memisahkan lokasi penyimpanan dan display, misalnya menempatkan produk pada palet atau rak yang berbeda. Jika ruang penyimpanan terbatas, perlindungan bisa dipenuhi dengan memastikan produk halal terbungkus rapat dalam kemasan primer atau sekunder.

Apabila terjadi kebocoran dari produk yang belum jelas kehalalannya, maka produk lain yang terkena tumpahan dianggap terkontaminasi. Produk tersebut harus ditarik dari *display*, kemudian dilakukan pemusnahan serta pembersihan area penyimpanan oleh petugas terkait.

FASILITAS PRODUKSI UNTUK PUYER RACIKAN

Bagi apotek yang memiliki fasilitas meracik obat, seperti *puyer*, perhatian terhadap kehalalan bahan dan alat menjadi sangat penting. Variasi sumber bahan baku menuntut PIC pembelian memahami asal-usul bahan agar dapat melakukan pemisahan alat dan fasilitas produksi secara tepat.

Peralatan seperti mortar atau alat penumbuk harus dibedakan antara yang digunakan untuk bahan bebas babi dan yang kontak dengan bahan turunan babi (*porcine derived material/PDM*). Demikian pula pada proses pencucian, sink untuk peralatan yang kontak dengan PDM harus terpisah dari alat yang digunakan untuk bahan bebas babi.

Meskipun fasilitas produksi bebas najis dan bahan yang digunakan berasal dari sumber non-hewani, sertifikasi jasa penjualan apotek tidak memungkinkan pemasangan logo halal pada produk racikan. Hal ini karena resep racikan tidak memiliki formula baku, sehingga sulit memenuhi persyaratan sertifikasi produk.

FATWA MUI MENGENAI OBAT YANG TIDAK JELAS KEHALALANNYA

Hingga saat ini, Majelis Ulama Indonesia (MUI) belum mengeluarkan fatwa khusus mengenai hukum penggunaan obat yang tidak jelas status kehalalannya. Namun, mengacu pada kasus sebelumnya—seperti penggunaan vaksin COVID-19 yang belum jelas kehalalannya—keputusan yang diambil umumnya diperbolehkan, dengan beberapa dasar pertimbangan, antara lain:

- Firman Allah SWT yang membolehkan hal haram dalam kondisi darurat syar'i.
- Hadis Nabi *shallallahu 'alaihi wa sallam* bahwa setiap penyakit memiliki obatnya.
- Hadis Nabi *shallallahu 'alaihi wa sallam* tentang larangan membahayakan diri dan orang lain.
- Hadis-hadis yang mendorong umat untuk berikhtiar agar terhindar dari penyakit.

Namun, kebolehan ini tetap disertai rekomendasi sebagai berikut:

- Harus ada pihak yang menjamin keamanan obat, seperti BPOM, Kementerian Kesehatan, atau lembaga berwenang lainnya.
- Pengadaan obat halal perlu dioptimalkan.

PELUANG INDUSTRI KESEHATAN DAN FARMASI

Industri farmasi Indonesia memiliki peluang besar untuk mengembangkan produksi obat-obatan halal. Langkah awal dapat dilakukan dengan memilih vendor bahan aktif yang mampu memberikan dokumen asal-usul bahan halal, serta memastikan *filler* atau *excipient* yang digunakan berasal dari sumber yang jelas kehalalannya.

Untuk produk seperti vaksin atau bahan aktif hasil fermentasi, industri farmasi dapat melakukan penelitian dan pengembangan (R&D) dengan menggunakan sel inang dari hewan halal serta media pertumbuhan mikroorganisme bebas babi. Dengan begitu, ketika siap diproduksi massal, bahan baku sudah terjamin kehalalannya dan produk dapat disertifikasi halal.

Selain itu, pelaku usaha di bidang kesehatan perlu menyadari bahwa pelanggan utama layanan kesehatan adalah pasien dan keluarga pasien. Dalam kondisi fisik yang lemah atau lelah karena merawat orang sakit, mereka sangat membutuhkan pelayanan yang cepat, ramah, informatif, dan memudahkan.

Pada akhirnya, keberadaan apotek bersertifikat halal, industri layanan kesehatan, dan industri farmasi halal akan memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen Muslim di Indonesia. Jika dikombinasikan dengan sistem manajemen mutu yang baik, berorientasi pada kepuasan pelanggan, serta didukung keramahan dan kesigapan petugas, maka potensi pasar halal di tanah air akan semakin besar dan menjanjikan. (DIL)



Ruangan dan Alat Alat Kesehatan di Rumah Sakit.

INOVASI ALAT KESEHATAN HALAL: MENJAMIN STERILITAS, MENJAGA SYARIAH

Oleh: Rina Maulidiah (Auditor LPPOM)

Pertumbuhan industri alat kesehatan di Indonesia terus meningkat seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan medis. Bagi masyarakat muslim, standar alat kesehatan tidak hanya mencakup aspek kebersihan dan sterilitas, tetapi juga harus memenuhi ketentuan syariah.

Pemenuhan terhadap standar aspek kebersihan, sterilitas dan syariah ini penting terutama bagi alat kesehatan yang digunakan di dalam tubuh atau bersentuhan langsung dengan tubuh manusia. Untuk memastikan aspek tersebut, perlu adanya jaminan bahwa proses pembuatan alat kesehatan tidak melibatkan bahan yang najis. Sertifikasi halal menjadi mekanisme penjaminan utama guna memastikan alat kesehatan tidak hanya aman dan steril, tetapi juga suci dan halal sesuai prinsip Islam.

DEFINISI DAN KLASIFIKASI ALAT KESEHATAN

Alat kesehatan merupakan instrumen, aparatus, mesin, perkakas, implan, reagen in vitro, kalibrator, perangkat lunak, bahan, maupun material yang digunakan secara tunggal ataupun dalam kombinasi untuk manusia dengan tujuan tertentu. Tujuan penggunaan alat kesehatan meliputi diagnosis, pencegahan, pemantauan, perawatan, serta upaya meringankan penyakit; pemulihan cedera; penunjang

fungsi anatomi dan fisiologis; hingga mempertahankan hidup, mengontrol pembuahan, serta melakukan desinfeksi terhadap alat kesehatan.

Kementerian Kesehatan RI mengklasifikasikan alat kesehatan berdasarkan tingkat risikonya menjadi empat kelas. Kelas A merupakan alat kesehatan dengan risiko rendah, seperti *film viewer*, instrumen bedah, sarung tangan bedah, dan *oxygen mask*. Kelas B mencakup alat kesehatan dengan risiko rendah hingga sedang, contohnya *blood pressure cuff* dan *steam sterilizer*. Kelas C termasuk alat kesehatan dengan risiko sedang hingga tinggi, seperti *patient monitor* dan mesin *X-ray*. Sementara itu, Kelas D merupakan alat kesehatan dengan risiko tinggi, misalnya *stent jantung* dan *pacemaker*.

PRINSIP DASAR KEHALALAN ALAT KESEHATAN

Penetapan kehalalan alat kesehatan harus memenuhi sejumlah ketentuan penting. Pertama, produsen wajib menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai dasar dalam proses pembuatan alat kesehatan halal. Sistem ini memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan hingga distribusi, berjalan sesuai prinsip halal dan *thayyib*. Kedua, bahan yang digunakan harus dipas-



Alat Kesehatan.

tikan berasal dari sumber yang halal. Jika bahan tersebut bersumber dari hewan, maka hewan yang digunakan wajib termasuk jenis yang halal dan disembelih sesuai dengan syariat Islam.

Dalam hal penggunaan kulit bangkai (selain babi dan anjing), bahan tersebut hanya dapat dimanfaatkan apabila telah melalui pensucian melalui proses penyamakan terlebih dahulu. Sementara itu, tulang dari hewan halal yang tidak disembelih sesuai ketentuan syariat tidak diperbolehkan penggunaannya. Adapun bagian tubuh lain seperti bulu, rambut, kuku, dan tanduk dari hewan halal (selain babi dan anjing) diperbolehkan digunakan dalam pembuatan alat kesehatan. Ketiga, alat dan fasilitas produksi yang digunakan selama proses pembuatan harus

terjamin kesuciannya agar tidak terjadi kontaminasi bahan najis.

Hasil kajian Komisi Fatwa MUI bersama GAKESLAB Indonesia menunjukkan bahwa terdapat berbagai jenis alat kesehatan yang menggunakan bahan turunan hewani. Beberapa di antaranya termasuk alat yang dimasukkan ke dalam tubuh manusia, seperti benang bedah, katup jantung buatan, kateter jantung, *vascular graft prosthesis*, *vascular hemostatic device*, dan *bone grafting*.

Selain itu, terdapat pula bahan yang bersentuhan langsung dengan tubuh, seperti *wound dressing*, serta produk yang mengandung alkohol, misalnya kapas alkohol. Berdasarkan kajian Zarmani et al. (2020), status kehalalan suatu alat kesehatan—seperti pada kasus benang bedah—dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu asal bahan baku, proses pengolahan, serta potensi kontaminasi yang mungkin terjadi selama proses produksi. Dengan demikian, pengawasan terhadap seluruh rantai produksi menjadi hal yang sangat krusial dalam menjamin kehalalan alat kesehatan.



Adapun bagian tubuh lain seperti bulu, rambut, kuku, dan tanduk dari hewan halal (selain babi dan anjing) diperbolehkan digunakan dalam pembuatan alat kesehatan.



INOVASI ALAT KESEHATAN HALAL

Berdasarkan kajian literatur yang dilakukan oleh Firdiyani *et al.* (2022), pada umumnya alat kesehatan seperti benang bedah, lensa kontak, dan implan tulang banyak dibuat dari bahan alami yang berasal dari turunan hewani. Namun, seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan meningkatnya kesadaran terhadap pentingnya aspek kehalalan, berbagai inovasi mulai dikembangkan untuk menghasilkan alat kesehatan yang tidak hanya aman dan efektif, tetapi juga memenuhi ketentuan syariah.

Inovasi tersebut mencakup pengembangan bahan alternatif berbasis sumber halal, baik dari bahan nabati, biopolimer, maupun hasil rekayasa bioteknologi, yang berfungsi menggantikan bahan hewani non-halal. Beberapa bentuk inovasi alat kesehatan yang memperhatikan aspek kehalalan antara lain dapat ditemukan pada pengembangan benang bedah, lensa kontak, dan implan tulang.

1. Benang Bedah

Benang bedah adalah alat medis yang digunakan untuk menutup luka setelah operasi. Berdasarkan bahannya, benang bedah dapat dibuat dari bahan

alami maupun bahan sintetis. Salah satu bahan alami yang sering digunakan adalah kolagen dari hewan. Namun, sebagian kolagen berasal dari kulit babi, sehingga penggunaannya perlu diperhatikan dari sisi kehalalan. Pembuatan benang dari kolagen dilakukan dengan melarutkan kolagen dalam larutan asam, kemudian dicampur dengan polietilen glikol dan *buffer fosfat*, dicetak, lalu dikeringkan.

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan, kini telah dikembangkan inovasi benang bedah yang memperhatikan aspek kehalalan. Salah satunya adalah benang bedah yang dibuat dari serat selulosa. Dalam proses pembuatannya digunakan bahan tambahan seperti NaBr, NaClO, dan etanol. Penggunaan etanol ini perlu diperhatikan,

Penggunaan etanol ini perlu diperhatikan, karena menurut Fatwa MUI No. 11 Tahun 2009, etanol haram dan najis jika berasal dari industri minuman beralkohol (khamr), namun boleh digunakan jika berasal dari industri non-khamr.

karena menurut Fatwa MUI No. 11 Tahun 2009, etanol haram dan najis jika berasal dari industri minuman beralkohol (khamr), namun boleh digunakan jika berasal dari industri non-khamr.

Selain serat selulosa, benang bedah juga dapat dibuat dari asam polilaktat (PLA) yang dihasilkan dari tanaman seperti eceng gondok. Prosesnya dimulai dari pengambilan asam laktat, kemudian dilakukan polimerisasi untuk menghasilkan serbuk PLA. Serbuk ini kemudian dicampur dengan glukomanan, dilarutkan dalam kloroform, dicetak menjadi benang, dan dikeringkan. Inovasi seperti ini menjadi langkah penting dalam menghadirkan alat kesehatan yang tidak hanya aman dan berkualitas, tetapi juga sesuai dengan prinsip halal.

2. Lensa Kontak

Lensa kontak adalah alat kesehatan yang digunakan sebagai pengganti kacamata. Awalnya, lensa kontak dibuat dari bahan gelatin yang dicampur dengan metakrilat anhidrat, lalu dibentuk menjadi lensa dengan bantuan komputer. Gelatin ini bisa berasal dari hewan seperti sapi, kerbau, ikan, atau babi, sehingga sumbernya perlu diperhatikan agar halal. Kini, lensa kontak juga banyak dibuat dari bahan sintetis seperti *polymethyl methacrylate* (PMMA).



Proses pembuatannya melibatkan pelarut alkohol. Dalam hal ini, penting memastikan sumber alkohol yang digunakan. Alkohol dari industri minuman keras hukumnya haram, sedangkan yang berasal dari industri non-khamr diperbolehkan. Jadi, kehalalan lensa kontak sangat bergantung pada bahan dan sumber pelarut yang digunakan.

3. Implan Tulang

Implan merupakan alat medis yang digunakan untuk memperbaiki fungsi tulang yang rusak akibat penyakit atau cedera. Dalam bidang ortopedi, implan tulang dapat dibuat dari bahan tulang hewan atau logam murni. Implan berbahan tulang sapi dibuat melalui beberapa tahap, yaitu pembersihan, pemotongan, pemanasan dalam alat presto, perendaman dengan H_2O_2 , dan kalsinasi pada suhu tinggi di atas $300^\circ C$ untuk menghilangkan senyawa selain hidroksiapatit. Hasil kalsinasi kemudian dihaluskan, diayak, dilarutkan dalam air suling, dan dipanaskan untuk melapisi tulang yang telah dibersihkan.

Sapi pada dasarnya termasuk hewan halal, namun status kehalalannya bergantung pada cara penyembelihan. Oleh karena itu, perlu dipastikan bahwa sapi yang digunakan disembelih sesuai syariat Islam. Selain bahan hewani, implan juga dapat dibuat dari logam murni, seperti campuran titanium

dan niobium (Ti-42Nb) yang diproses menggunakan metode *selective laser melting* (SLM), yaitu teknik peleburan logam dengan laser untuk mencetak bentuk sesuai desain.

Dengan demikian, kehalalan implan tidak hanya ditentukan oleh bahan utamanya, tetapi juga oleh seluruh proses produksinya, termasuk bahan kimia dan penunjang yang digunakan dalam setiap tahap pembuatan.

STERILISASI ALAT KESEHATAN

Setiap alat kesehatan harus melalui proses pengendalian kebersihan dan keamanan mikrobiologis sesuai dengan tingkat risikonya terhadap tubuh manusia. Tujuannya adalah untuk menghilangkan seluruh mikroorganisme, termasuk bakteri, virus, jamur, parasit, dan endospora, melalui berbagai metode seperti uap bertekanan tinggi (autoklaf), panas kering (oven), sterilisasi kimiawi, atau radiasi.

Alat kesehatan yang bersentuhan langsung dengan jaringan steril atau aliran darah, seperti implan, jarum suntik, benang bedah, alat bedah, dan kateter, wajib disterilkan sebelum digunakan. Proses sterilisasi untuk alat-alat ini biasanya dilakukan menggunakan autoklaf, gas etilen oksida (EtO), radiasi gamma, *electron beam*, atau plasma H_2O_2 .

Sementara itu, alat yang hanya bersentuhan dengan mukosa atau kulit tidak utuh seperti lensa kontak, endoskop, atau termometer rektal, memerlukan sterilisasi tingkat menengah. Untuk alat yang hanya bersentuhan dengan kulit, seperti stetoskop, alat ukur tekanan darah, atau kursi pemeriksaan, cukup dilakukan pembersihan dan disinfeksi tingkat rendah tanpa perlu sterilisasi penuh.

Sterilisasi tidak akan efektif jika alat masih kotor, misalnya terdapat sisa darah, protein, atau jaringan. Karena itu, sebelum proses sterilisasi dilakukan, alat harus dibersihkan terlebih dahulu secara mekanik atau enzimatis menggunakan deterjen atau enzim pembersih yang mengandung protease dan lipase. Proses ini diikuti dengan pembilasan dan pengeringan sebelum masuk ke tahap sterilisasi. Dalam konteks halal, penting untuk memastikan bahwa enzim atau deterjen yang digunakan tidak berasal dari babi atau bahan najis lainnya.

Selain itu, pada proses sterilisasi tertentu seperti pada benang bedah, penggunaan alkohol perlu diverifikasi sumbernya. Alkohol yang berasal dari produk sampingan industri minuman beralkohol dihukumi haram, sedangkan alkohol sintetis dari bahan petroleum diperbolehkan dan tidak dianggap najis. Di industri, jenis alkohol yang digunakan untuk sterilisasi umumnya adalah alkohol sintetis, sehingga tetap aman dan sesuai dengan prinsip kehalalan.

REGULASI DAN IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL

Kebijakan pemerintah mengenai kewajiban sertifikasi halal bagi alat kesehatan diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal serta Peraturan Presiden Nomor



Alkohol yang berasal dari produk sampingan industri minuman beralkohol dihukumi haram, sedangkan alkohol sintetis dari bahan petroleum diperbolehkan dan tidak dianggap najis.





Kebijakan ini mencerminkan pendekatan transisi yang realistis sekaligus mendorong percepatan transformasi industri alat kesehatan menuju ekosistem produksi yang halal dan berdaya saing global.



6 Tahun 2023 tentang Penahapan Pelaksanaan Sertifikasi Halal.

Kedua regulasi tersebut menjadi landasan hukum dalam penerapan sertifikasi halal secara bertahap pada industri alat kesehatan di Indonesia. Penahapan ini disusun untuk memberikan waktu adaptasi bagi pelaku usaha dalam menyesuaikan proses produksi, bahan baku, dan sistem manajemen agar sesuai dengan ketentuan kehalalan.

Berdasarkan ketentuan tersebut, pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal bagi alat kesehatan dibagi menjadi empat tahap sesuai kelas risikonya. Alat kesehatan kelas risiko A (risiko rendah) wajib bersertifikat halal mulai dari 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2026. Kelas risiko B (risiko rendah hingga sedang) diberlakukan mulai 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2029, sedangkan kelas risiko C (risiko sedang hingga tinggi) berlaku mulai 17 Oktober 2021 hingga 17 Oktober 2034. Adapun kelas risiko D (risiko tinggi) memiliki batas waktu penahapan paling panjang, yaitu hingga 17 Oktober 2039.

Pemerintah juga memberikan keringanan bagi alat kesehatan yang masih mengandung bahan tidak halal atau belum memenuhi ketentuan kehalalan. Produk tersebut tetap diperbolehkan beredar di pasaran dengan syarat mencantumkan keterangan "Ti-

dak Halal" secara jelas pada label atau kemasan.

Penandaan ini dilakukan dengan menuliskan nama bahan menggunakan warna yang berbeda untuk membedakan dari bahan lainnya. Ketentuan ini berlaku sementara, hingga produsen dapat mengganti bahan atau mengubah metode produksinya agar sesuai dengan prinsip dan standar kehalalan yang ditetapkan. Kebijakan ini mencerminkan pendekatan transisi yang realistis sekaligus mendorong percepatan transformasi industri alat kesehatan menuju ekosistem produksi yang halal dan berdaya saing global.

Inovasi alat kesehatan halal merupakan langkah strategis untuk menghadirkan produk medis yang tidak hanya aman dan steril, tetapi juga sesuai dengan prinsip syariah. Dengan dukungan regulasi, penelitian, serta penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang kuat, Indonesia berpotensi besar menjadi pelopor pengembangan alat kesehatan halal di tingkat global. Melalui sertifikasi halal, setiap alat kesehatan dapat diverifikasi secara menyeluruh untuk menjamin keamanan dan kehalalannya, sehingga memberikan ketenangan dan keberkahan bagi umat. (***)

DAFTAR REFERENSI:

1. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 01 Tahun 2024 tentang Standar Halal dan Rekomendasi Kesesuaian Syariah Produk Alat Kesehatan.
2. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 11 Tahun 2009 tentang Hukum Alkohol.
3. Firdiyani, N. A., Mulyanti, D., & Suparman, A. (2022). Studi Literatur Titik Kritis Kehalalan pada Alat Kesehatan. *Pharmacy*, 2(2), 385–390.
4. Kementerian Kesehatan RI. (2016). Pedoman Klasifikasi Alat Kesehatan.
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2024 tentang Pedoman Cara Pembuatan yang Halal bagi Obat, Produk Biologi, dan Alat Kesehatan, serta Pencantuman Informasi Asal Bahan untuk Alat Kesehatan.
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
7. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
8. Peraturan Presiden Nomor 6 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Halal Obat, Produk Biologi, dan Alat Kesehatan.
9. Ramli, S., & Zain, N. M. (2023). Halal Perspectives on Collagen-Based Biomaterials in Tissue Engineering Applications. *Journal of Human Centered Technology*, 2(2), 41–49.
10. Zarmani, N. F., Ramli, M. A., Salleh, S. M., Daud, M. Z., & Tumiran, M. A. (2020). Analysis on the Halal Status of a Medical Device: A Study on the Surgical Suture. *International Conference on Multidisciplinary Approaches in Social Sciences, Islamic and Technology*.



MENAPAK JEJAK LUKMANUL HAKIM ARSITEK HALAL DI KANCAH GLOBAL

Lanskap dunia sertifikasi halal modern baru saja kehilangan satu tokoh visioner, Lukmanul Hakim, yang wafat pada 30 September 2025. Dari pemikirannya muncul Sistem Jaminan Halal yang hingga kini diimplementasikan dan dikembangkan oleh para pemangku kepentingan halal, tidak hanya di Indonesia tapi juga di berbagai negara.

Di balik kokohnya sistem sertifikasi halal Indonesia yang kini diakui dunia, ada sosok visioner yang bekerja dengan ketulusan dan integritas. Dia adalah Dr. Lukmanul Hakim. Melalui gagasan dan kepemimpinannya, standar halal menjadi sistem yang terukur, transparan, dan bermartabat, membawa Indonesia di garis depan industri halal dunia.

Lukmanul Hakim adalah nama yang akan selalu terpatrit dalam sejarah panjang perjalanan sertifikasi halal di Indonesia. Lahir pada 31 Juli 1969 di Tasikmalaya, dikenal sebagai sosok pemikir visioner yang mendedikasikan seluruh hidupnya untuk membangun sistem jaminan halal yang berintegritas, modern, dan diakui dunia.

Sejak awal kariernya pada tahun 1993, Lukman, begitu ia sering disapa, menapaki jalan panjang di bidang sertifikasi halal dengan kesungguhan dan konsistensi yang luar biasa. Di balik kiprah besarnya yang menembus batas negara, dia merupakan pribadi yang tegas dan visioner—seorang pemimpin yang mampu meninggalkan gema yang panjang.

Perjalanan akademiknya menunjukkan perpaduan antara ilmu pengetahuan dan nilai-nilai keislaman yang kuat. Gelar insinyur (Ir.) di bidang kimia diperolehnya dari Institut Pertanian Bogor (IPB) pada tahun 1993, disusul dengan gelar Magister Sains (M.Si.) di bidang Teknologi Industri dari IPB pada tahun 2005, dan gelar Doktor (Ph.D.) di bidang Studi Islam dari Islamic University of Europe Rotterdam, Belanda, pada tahun 2015 dengan disertasi berjudul *Islam dan Ilmiah pada Istihalah*. Fondasi keilmuan lintas disiplin ini memperkuat cara pandangnya bahwa halal bukan sekadar urusan agama, melainkan juga sistem ilmu pengetahuan yang harus terukur dan teruji.

Sebagai Direktur Eksekutif LPPOM MUI (saat ini LPPOM), Dr. Lukmanul Hakim menorehkan tonggak penting yang mengubah wajah industri halal nasional. Di bawah kepemimpinannya, lahir Sistem Jaminan Halal (HAS 23000)—sebuah panduan menyeluruh yang menata proses produksi halal dengan disiplin dan transparansi. Lukman memahami bahwa menjaga kehalalan produk bukan semata proses administratif, tetapi amanah suci untuk menjaga kemurnian konsumsi umat.

Tak hanya itu, Lukmanul Hakim juga menggagas *Certification Online System* (CEROL SS23000), platform digital yang telah dioperasikan sejak 2012 dan menjadi revolusi layanan digital untuk sertifikasi halal pertama di dunia. Melalui sistem ini, proses pendaftaran menjadi lebih cepat, transparan, dan terukur—menjadikan LPPOM MUI pelopor inovasi sertifikasi halal di era digital.

Kiprahnya menjangkau tingkat global saat dia dipercaya menjadi Presiden *World Halal Council* (2009–2011) dan *World Halal Food Council* (WHFC) sejak 2011 hingga akhir hayatnya. Dalam kapasitas tersebut, Lukmanul Hakim memainkan peran penting dalam diplomasi halal dunia, memimpin harmonisasi standar halal internasional, dan menjembatani perbedaan pandangan syariah serta teknis di antara puluhan lembaga dari berbagai negara. Melalui kepemimpinannya, posisi Indonesia semakin kokoh sebagai kiblat sertifikasi halal global—dengan standar dan sistem yang dikembangkan LPPOM MUI dijadikan rujukan internasional.

Selain menjadi tokoh penting di ranah sertifikasi halal, Dr. Lukmanul Hakim juga seorang akademisi dan penggerak pendidikan. Sejak 1995,

ia menjadi dosen Teknologi Pangan di Universitas Djuanda dan berperan besar dalam berdirinya Fakultas Ilmu Makanan Halal—salah satu yang pertama di Indonesia. Keterlibatannya dalam masyarakat ekonomi Islam juga sangat aktif; ia menjabat sebagai anggota Dewan Pengetahuan Masyarakat Ekonomi Syariah (MES) sejak 2014, Ketua Komisi Pemberdayaan Ekonomi Umat MUI (KPEU MUI) sejak 2015, serta Ketua MUI Islamic Dakwah Fund dan Ketua Umum DPP Al-Ittihadiah sejak 2016 - 2021.

Pengabdian dan reputasinya diakui hingga tingkat internasional. Pada tahun 2017, Lukmanul Hakim menerima *Penghargaan Kehormatan* dari Yang Mulia Raja Maha Vajiralongkorn Bodindradebayavarangkun, Thailand. Ia juga tercatat dalam daftar *The Islamicica 500* sebagai salah satu dari 500 tokoh terkemuka dunia Islam di sektor bisnis halal. Di bidang ilmiah, Lukmanul Hakim terus produktif menulis, termasuk publikasi jurnal berjudul *Profil Metode Ekstraksi Lemak pada Asam Lemak dan Inframerah Profil Lemak Ayam menggunakan GC-MS dan FTIR* di *Asian Journal of Chemistry* tahun 2018.

Meski dikenal tegas dan disiplin dalam bekerja, Dr. Lukmanul Hakim

memiliki sisi kemanusiaan yang mendalam. Ia dikenal penuh empati terhadap anak yatim, kaum dhuafa, serta seluruh keluarga besar LPPOM MUI (dulu: LPPOM MUI). Kepedulianya tidak berhenti pada bantuan materi, melainkan menyentuh aspek moral dan kesejahteraan.

Bagi Lukmanul Hakim, pemimpin sejati bukan hanya yang menghasilkan kinerja, tetapi juga yang menumbuhkan karakter dan menjaga kebersamaan. Pesannya yang selalu diingat banyak orang—“Rapatkan barisan, tegakkan integritas, dan tuluslah berjuang untuk umat”—menjadi warisan moral bagi generasi penerusnya.

Kedekatannya dengan para ulama, terutama KH. Ma'ruf Amin, menjadi contoh nyata bagaimana seorang murid menjaga adab kepada gurunya. Jauh sebelum KH. Ma'ruf Amin menjabat sebagai Wakil Presiden Republik Indonesia, Dr. Lukmanul Hakim telah mendampingi gurunya dengan kesetiaan dan dedikasi tinggi. Hubungan itu berlanjut ketika Lukmanul Hakim dipercaya menjadi Staf Khusus Wakil Presiden RI—sebuah bentuk penghargaan atas kontribusi dan keilmuannya.

Kini, sosok itu telah berpulang ke hadirat Ilahi. Namun, jejak perjuangan dan pemikirannya tetap hidup dalam sistem, lembaga, dan nilai-nilai yang ia bangun. Dr. H. Lukmanul Hakim, M.Si. bukan hanya meninggalkan warisan berupa standar dan inovasi, tetapi juga semangat perjuangan yang abadi. Pohon ilmu yang ia tanam telah menjelma menjadi hutan yang menghidupi banyak generasi, dan cahaya pengabdianya akan terus menjadi penuntun bagi siapa pun yang meyakini bahwa menjaga halal berarti menjaga keberkahan kehidupan. (***)

Meski dikenal tegas dan disiplin dalam bekerja, Dr. Lukmanul Hakim memiliki sisi kemanusiaan yang mendalam. Ia dikenal penuh empati terhadap anak yatim, kaum dhuafa, serta seluruh keluarga besar LPPOM MUI. Kepedulianya tidak berhenti pada bantuan materi, melainkan menyentuh aspek moral dan kesejahteraan.



LPPOM RAIH GIFA CHAMPIONSHIP AWARD 2025 TEGUHKAN PERAN DI INDUSTRI HALAL GLOBAL

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM kembali menorehkan prestasi internasional dengan meraih GIFA Championship Award 2025 untuk kategori Sertifikasi Halal.

Penghargaan bergengsi tersebut diumumkan dalam ajang Global Islamic Finance Awards (GIFA) ke-15 yang berlangsung pada 11 September 2025 di Kuala Lumpur, Malaysia. Penghargaan tersebut diterima langsung oleh Raafqi Ranasasmita, *Corporate Secretary* LPPOM, dalam seremoni yang turut dihadiri tokoh-tokoh dunia, termasuk Perdana Menteri Malaysia, Yang Mulia Dato' Seri Anwar Ibrahim, yang menerima gelar GIFA Laureate 2025.

Ajang GIFA yang digagas Edbiz Corporation sejak 2011 dikenal sebagai salah satu ajang penghargaan paling prestisius di dunia, khususnya dalam bidang perbankan, keuangan, dan ekosistem halal global. "Acara ini merupakan penghargaan atas keung-

gulan, kepemimpinan, dan kemajuan dalam dunia keuangan syariah yang terus berkembang," jelas *Chairman of GIFA*, Dr. Humayon Dar.

Sementara itu, Perdana Menteri Malaysia, Dato' Seri Anwar Ibrahim, menegaskan penghargaan ini diberikan kepada mereka yang mengabdikan dengan dedikasi. "Kami berharap para penerima menjadi inspirasi untuk terus menanamkan integritas, keikhlasan, dan semangat berkhidmat kepada masyarakat," ujarnya.

PENGAKUAN GLOBAL UNTUK LPPOM

Bagi LPPOM, penghargaan ini bermakna mendalam karena meneguhkan

perannya dalam memperkuat ekosistem halal global. Dalam kesempatan menerima penghargaan, *Manager Corporate Secretary* LPPOM, Raafqi Ranasasmita, menyampaikan rasa syukur sekaligus kebanggaan atas pengakuan internasional ini.

Penghargaan ini merupakan pengakuan internasional atas konsistensi LPPOM dalam menjaga kredibilitas dan kualitas sertifikasi halal, baik di Indonesia maupun dunia. Kami bersyukur merasa terhormat dapat menjadi bagian dari ekosistem halal global yang terus berkembang. LPPOM menjadi penerima penghargaan bergengsi, yang pernah diterima juga oleh Presiden ke-7 Indonesia Joko Widodo serta Wakil Presiden K.H. Ma'ruf Amin, disamping tokoh pimpinan negara, usahawan, dan lembaga terkemuka lainnya.

"Capaian ini juga menjadi motivasi bagi kami untuk terus menghadirkan solusi sertifikasi halal yang cepat, mudah, terpercaya, dan sesuai kebutuhan masyarakat serta pelaku usaha. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Majelis Ulama Indonesia, BPJPH selaku regulator di Indonesia, klien kami dan masyarakat Indonesia atas dukungannya," ungkap Raafqi.

Pihaknya menekankan, keberhasilan ini bukan hanya hasil kerja LPPOM semata, melainkan buah kolaborasi berbagai pihak yang mendukung terciptanya sistem jaminan halal yang komprehensif di Indonesia. "Kami percaya, penguatan ekosistem halal adalah upaya bersama. LPPOM akan terus berkomitmen mendukung pelaku usaha dalam menghadirkan produk halal yang terjamin kualitasnya, sehingga konsumen Muslim di seluruh dunia dapat merasa tenang dan terlindungi," tambah Raafqi.

MENEGUHKAN PERAN INDONESIA DI PANGGUNG HALAL GLOBAL

Penghargaan dari GIFA juga menjadi bukti bahwa Indonesia tidak hanya

berperan sebagai konsumen besar produk halal dunia, tetapi juga sebagai kontributor penting dalam membangun standar dan praktik terbaik dalam sertifikasi halal.

Sebagai penutup, Raafqi menyampaikan harapan bahwa penghargaan ini akan menjadi pemicu semangat baru bagi seluruh jajaran LPPOM. "Kami akan terus berinovasi, memperluas kerja sama, dan memperkuat peran dalam mendukung industri halal global. Pada akhirnya, tujuan kami adalah menghadirkan rasa aman dan kepercayaan bagi konsumen Muslim, sekaligus memberikan nilai tambah bagi pelaku usaha," katanya.

Sejak awal berdirinya, GIFA dikenal sebagai ajang penghargaan yang ti-

dak hanya menilai capaian teknis, tetapi juga menekankan tanggung jawab sosial, keaslian syariah, serta kontribusi terhadap keberlanjutan keuangan dan industri halal. Setiap tahunnya, penghargaan ini melibatkan nominasi dari berbagai negara dan sektor, mulai dari politisi, akademisi, lembaga keuangan, hingga penyedia jasa industri halal.

Tahun ini, ajang GIFA tidak hanya menjadi seremoni penghargaan, tetapi juga menyertakan Global Islamic Finance Summit (GIFS) yang mempertemukan para pemimpin dunia, menteri senior, gubernur bank sentral, dan tokoh industri halal global. Kehadiran LPPOM dalam forum ini menegaskan posisinya sebagai bagian dari jaringan strategis yang memperkuat peran

Indonesia dalam percaturan industri halal internasional.

Proses penilaian GIFA dilakukan melalui metodologi ketat dengan menilai nominasi berdasarkan data yang diajukan serta hasil kajian Tim Riset. Empat kriteria utama menjadi dasar penentuan pemenang: inovasi yang berdampak positif pada keuangan Islam, kualitas dan performa layanan, jangkauan nasional maupun internasional, serta standar keunggulan yang mendorong pertumbuhan industri halal global. Dengan proses seleksi yang komprehensif ini, penghargaan GIFA benar-benar mencerminkan pengakuan atas prestasi terbaik di tingkat dunia. (***)



DARI DNA BABI HINGGA REAGEN LOCAL, LPPOM HADIRKAN RISET HALAL DI GLOBAL HALAL SUMMIT 2025

Dengan dukungan laboratorium LPPOM MUI, pelaku usaha kini dapat merasakan manfaat sertifikasi halal BPJPH yang lebih cepat dan mudah.

Keandalan lab halal LPPOM terbukti dalam berbagai riset pengujian, mulai dari analisis DNA hingga penentuan batas etanol, yang semuanya bertujuan memastikan produk benar-benar memenuhi standar halal.

Posisi strategis itu membawa LPPOM ke panggung internasional sebagai representasi Indonesia dalam ekosistem halal dunia. Di panggung internasional, LPPOM kembali menorehkan prestasi membanggakan. Pada 17 September 2025 lalu, LPPOM mendapat undangan istimewa untuk mempresentasikan riset pengujian halal dalam ajang Halal Certification Body Convention (HCBC) yang diselenggarakan di Kuala Lumpur, Malaysia.

Forum ini merupakan bagian dari Global Halal Summit (GhaS) 2025, acara tahunan bergengsi yang diprakarsai oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) untuk mempertemukan lembaga sertifikasi halal, pemerintah, pakar syariah, hingga industri dari berbagai negara. Kehadiran LPPOM menjadi bukti bahwa lembaga ini tidak hanya berperan penting di tingkat nasional, tetapi juga diakui kontribusinya dalam percaturan halal dunia.

Dalam kesempatan tersebut, Heryani, *General Manager* Laboratorium LPPOM MUI, tampil sebagai pembicara utama dan memaparkan sejumlah hal strategis yang tengah dilakukan LPPOM. Ia menjelaskan tentang regulasi pengujian halal yang diterapkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), riset-riset ilmiah yang mendukung lahirnya fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), serta upaya pengembangan reagen halal lokal berkualitas tinggi. Paparan ini memperlihatkan konsistensi LPPOM dalam mengintegrasikan sains modern dengan syariat Islam, sehingga dapat menghadirkan metode pengujian halal yang kredibel dan dapat dipertanggungjawabkan.

Global Halal Summit 2025 dibuka oleh Perdana Menteri Malaysia, YAB Dato' Seri Anwar bin Ibrahim, di Malaysia International Trade and Exhibition Centre (MITEC). Dalam sambutannya, Anwar menekankan bahwa halal bukan sekadar label, melainkan simbol kepercayaan yang menjadi landasan bagi konsumen di seluruh dunia.

Pihaknya juga menegaskan pentingnya peran Usaha Kecil dan Menengah (UKM) dalam menggerakkan pertumbuhan industri halal. Pesan tersebut sejalan dengan peran LPPOM yang selama ini tidak hanya mendampingi industri besar, tetapi juga memberi dukungan kepada pelaku UMKM agar mampu bersaing melalui produk halal yang terjamin kualitasnya.

Pada sesi bertema "*Exploring Halal Forensics: Integrating Islamic Jurispru-*

dence with Modern Science," Heryani memaparkan riset terbaru terkait pengujian DNA babi untuk mendukung otentikasi proses sertifikasi halal. "LPPOM aktif dalam pengembangan metode ini, bahkan terlibat dalam Komite Teknis 19-07 Biomolekuler dan Bioteknologi di Badan Standardisasi Nasional (BSN). Dengan keterlibatan tersebut, LPPOM membantu menetapkan standar uji DNA babi, baik untuk sampel biasa maupun sampel dengan kandungan DNA rendah, yang menjadi salah satu titik krusial dalam pengujian halal," jelasnya.

Paparan itu juga menyinggung regulasi terbaru sesuai Keputusan Kepala BPJPH No. 78 Tahun 2025, yang mewajibkan lembaga pemeriksa halal melakukan pengujian terkait DNA babi, protein babi, dan kandungan etanol. Heryani menekankan bahwa LPPOM tidak hanya melaksanakan pengujian sebagai rutinitas laboratorium, tetapi juga menyediakan data riset yang sangat penting untuk mendukung lahirnya fatwa MUI.

"Salah satu contohnya adalah penelitian LPPOM tentang kandungan alkohol dalam nabiz atau rendaman buah, yang akhirnya menjadi dasar penetapan batas maksimal 0,5 persen etanol dalam produk minuman halal," terang Heryani. Kontribusi ini memperlihatkan bagaimana riset ilmiah yang dilakukan LPPOM langsung berpengaruh pada keputusan fatwa yang memberi kepastian hukum dan perlindungan bagi umat.

Selain pengujian DNA dan riset etanol, LPPOM juga mengembangkan beragam metode uji lainnya. Mulai dari

uji daya tembus air, uji DNA manusia, identifikasi berbagai spesies hewan, hingga pengujian terkait keamanan pangan dan kosmetika. Inovasi yang dilakukan tidak hanya mendukung kebutuhan industri, tetapi juga memperkuat fondasi ilmiah dari standar halal yang diberlakukan di Indonesia dan diakui secara internasional.

Dalam forum tersebut, LPPOM berbagi panggung dengan sejumlah pakar dari Malaysia. Di antaranya Roslan Alias dari Department of Standards Malaysia yang memaparkan standar laboratorium, serta Dr. Padillah Yahya dari Department of Chemistry Malaysia yang menjelaskan pengujian halal di negaranya.

Diskusi yang berlangsung hangat mendapat respons luar biasa dari peserta internasional. Delegasi dari berbagai negara, termasuk Ghana dan Nigeria, mengajukan pertanyaan tentang implementasi pengujian laboratorium dan tantangannya. Beberapa bahkan melanjutkan diskusi setelah sesi usai, menandakan ketertarikan besar terhadap pengalaman dan keahlian yang dimiliki LPPOM.

Sejak 2010, HCBC menjadi ajang penting yang mempertemukan lembaga sertifikasi halal, akademisi, hingga perusahaan bersertifikasi halal dari berbagai sektor. HCBC selalu menjadi bagian dari rangkaian Global Halal Summit yang lebih luas, yang juga mencakup Malaysia International Halal Showcase (MIHAS) sebagai pameran produk halal terbesar dunia. Selain itu, terdapat pula International Halal Technical Capacity Development Program (IHTCDP) yang berfokus pada peningkatan kapasitas lembaga sertifikasi halal global.

Keikutsertaan LPPOM dalam GhaS 2025 menegaskan bahwa Indonesia memiliki posisi strategis dalam perkembangan industri halal dunia. Dengan konsistensi riset, inovasi pengujian, dan kontribusi terhadap penetapan fatwa, LPPOM menunjukkan komitmennya dalam memperkuat ekosistem halal, memberikan jaminan mutu bagi konsumen, dan mendorong tumbuhnya industri halal yang berdaya saing tinggi di pasar global. (RR)

Salah satu contohnya adalah penelitian LPPOM tentang kandungan alkohol dalam nabiz atau rendaman buah, yang akhirnya menjadi dasar penetapan batas maksimal 0,5 persen etanol dalam produk minuman halal.



ANTUSIAS! 2.500+ PESERTA IKUTI WEBINAR CARA MUDAH SERTIFIKASI HALAL DAPUR MBG DALAM 1 BULAN

Lebih dari 2.500 peserta antusias mengikuti Webinar “Halal dalam Genggaman” yang digelar oleh KPPG Bogor bekerja sama dengan LPH LPPOM. Acara ini mengupas cara mudah dan cepat memperoleh sertifikasi halal dapur MBG, bahkan bisa tuntas hanya dalam satu bulan, sebagai langkah nyata mewujudkan makanan halal, aman, dan bergizi bagi masyarakat.

Komitmen untuk menghadirkan makanan bergizi gratis (MBG) yang tidak hanya sehat, tetapi juga halal dan berkualitas, terus diperkuat. Salah satu langkah penting dalam mewujudkannya adalah melalui kegiatan Webinar “Halal dalam Genggaman: Sertifikasi Dapur MBG Tuntas dalam 1 Bulan”, yang berlangsung pada 8 Oktober 2025. Kegiatan ini merupakan hasil kolaborasi antara Kantor Pemenuhan Pelayanan Gizi (KPPG) Bogor dan LPPOM, diikuti lebih dari 2.500 peserta secara daring melalui Zoom dan Live Streaming Instagram LPH LPPOM.

Dalam sambutannya, H. Haidir, S.Si., M.Si., Kepala KPPG Bogor, menjelaskan bahwa KPPG merupakan unit pelaksana teknis di bawah Badan Gizi Nasional (BGN) yang kini telah memiliki jaringan di seluruh Indonesia. Salah satu fokus utama KPPG adalah memastikan bahwa seluruh dapur penyelenggara MBG memenuhi dua sertifikasi penting: Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan Sertifikasi Halal (SH).

“Melalui sertifikasi halal, kami ingin menjamin hak konsumen muslim agar makanan yang dikonsumsi benar-benar terbebas dari unsur haram dan sesuai dengan kaidah agama,” ungkap Haidir. “Bagi penerima manfaat program MBG, ini menjadi bentuk tanggung jawab kami untuk memberikan kepastian dan rasa aman.”

Lebih lanjut, Haidir menegaskan bahwa sertifikasi halal juga memiliki peran strategis dalam meningkatkan kepercayaan publik. “Dengan adanya

sertifikasi halal, masyarakat akan merasa tenang dan yakin terhadap kualitas serta kehalalan makanan yang disajikan dalam program MBG,” ujarnya.

Tak hanya itu, sertifikasi halal juga memiliki aspek legalitas yang kuat. Haidir menjelaskan, “Sejak diberlakukannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH), maka setiap produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia, termasuk yang berada dalam program pemerintah seperti MBG, wajib memiliki sertifikat halal.”

Menurutnya, label halal bukan sekadar simbol religiusitas, tetapi juga menjadi jaminan keamanan dan kualitas pangan. “Dalam proses sertifikasi halal, yang dinilai bukan hanya kehalalannya, tetapi juga aspek kebersihan, sanitasi, dan keamanan bahan yang digunakan. Jadi, halal itu menyeluruh, dari bahan hingga penyajiannya,” tambah Haidir.

Dalam kesempatan itu, Haidir menyampaikan apresiasi kepada LPPOM atas sinergi dan dukungan yang diberikan. “Kami mengucapkan terima kasih kepada LPPOM atas kolaborasi yang baik sehingga kegiatan ini dapat terlaksana. Kami berharap melalui webinar ini, para kepala SPPG dan mitra MBG mendapat pemahaman yang lebih baik tentang proses sertifikasi halal, serta bagaimana cara mengurusnya dengan cepat dan aman,” katanya.

Sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH) yang berpengalaman lebih dari tiga dekade, LPPOM hadir untuk memberikan pendampingan komprehensif bagi para pelaku program MBG. Dalam webinar tersebut, LPPOM juga memperkenalkan program edukatif “Halal On 30” — sesi pembelajaran singkat selama 30 menit yang menjelaskan alur sertifikasi halal secara praktis dan mudah dipahami. Program ini dapat diakses secara daring melalui tautan bit.ly/HalalOn30, menjadi langkah sederhana namun efektif untuk memperkuat penerapan standar halal sesuai regulasi BPJPH.

Selain Haidir, webinar ini juga menghadirkan narasumber nasional yang kompeten di bidangnya, yaitu: Dr. H. ABD. Syakur, S.Ag., M.Si., Deputy Bidang Kemitraan dan Standardisasi Halal BPJPH; Prof. Dr. Ir. Siti Aida Adha Taridala, M.Si., Direktur Tata Kelola Pemenuhan Gizi pada Deputy Bidang Sistem dan Tata Kelola BGN RI; dan Dr. Ir. Muslich, M.Si., Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal LPH LPPOM.

Melalui webinar ini, peserta mendapatkan wawasan mendalam mengenai pentingnya sertifikasi halal dalam penyelenggaraan MBG serta langkah-langkah praktis untuk memperolehnya. Kolaborasi antara KPPG Bogor dan LPH LPPOM diharapkan menjadi contoh nyata sinergi antar lembaga dalam mendukung implementasi jaminan produk halal sekaligus memperkuat program makan

bergizi gratis yang aman, sehat, dan bernilai ibadah.

Dengan semakin mudahnya proses sertifikasi halal — bahkan kini bisa tuntas hanya dalam satu bulan — maka cita-cita menghadirkan makanan bergizi dan halal untuk seluruh masyarakat Indonesia bukan lagi sekadar harapan, melainkan kenyataan yang sedang terwujud. (YN)



INI KATA DIREKTUR BGN: MENU MBG HARUS AMAN, SEHAT, DAN HALAL

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) bukan sekadar pemenuhan gizi, tetapi komitmen menghadirkan pangan aman, sehat, dan halal bagi anak bangsa. Melalui kolaborasi BGN dan LPPOM, semangat sertifikasi halal menjadi gerakan bersama untuk memastikan setiap sajian MBG membawa gizi yang menumbuhkan tubuh dan menenangkan hati.

Memberikan makanan bergizi bagi anak-anak Indonesia bukan sekadar memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi juga menanamkan nilai-nilai kebaikan, kebersihan, dan keberkahan sejak dini. Inilah semangat yang melandasi

program Makan Bergizi Gratis (MBG) program nasional yang menjadi bagian dari visi besar pemerintah dalam membangun generasi emas Indonesia yang sehat, kuat, dan berdaya saing.

Namun, sebagaimana disampaikan oleh Prof. Dr. Ir. Siti Aida Adha Taridala, M.Si., Direktur Tata Kelola Pemenuhan Gizi pada Deputy Bidang Sistem dan Tata Kelola Badan Gizi Nasional (BGN) RI, gizi yang baik saja tidak cukup. Makanan yang dikonsumsi masyarakat, terutama yang berasal dari program pemerintah, juga harus aman, sehat, dan halal.

Pesan tersebut disampaikan dalam

webinar “Halal dalam Genggaman: Sertifikasi Dapur MBG Tuntas dalam 1 Bulan” yang berlangsung pada 8 Oktober 2025. Kegiatan ini merupakan hasil kolaborasi antara Kantor Pemenuhan Pelayanan Gizi (KPPG) Bogor dan LPPOM, serta diikuti oleh lebih dari 2.500 peserta secara daring melalui Zoom dan Live Instagram LPH LPPOM. Webinar ini menjadi ruang penting bagi para pelaku program MBG untuk memahami bahwa kehalalan bukan hanya kewajiban administratif, melainkan juga bagian dari tanggung jawab moral dan sosial.

LANDASAN HUKUM SERTIFIKASI HALAL MBG

Prof. Aida menjelaskan bahwa kewajiban sertifikasi halal bagi dapur MBG memiliki dasar hukum yang kuat melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) Tahun 2014, yang mewajibkan semua produk dan layanan yang beredar di Indonesia memiliki jaminan kehalalan. Ketentuan ini diperkuat oleh Nota Kesepahaman Nomor 12 Tahun 2025 antara BPJPH dan Badan Gizi Nasional tentang Sinergi Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dalam Program Pemenuhan Gizi Nasional.

Dalam pedoman umum tata kelola BGN disebutkan bahwa seluruh proses produksi dan distribusi makanan dalam program MBG harus sesuai de-

Ketika kita melakukan sertifikasi halal, yang kita jaga bukan hanya aspek syariah, tetapi juga kesehatan masyarakat. Jadi, tidak ada pihak yang dirugikan, justru semuanya diuntungkan.

ngan prinsip syariat Islam. Tujuannya adalah memastikan keberterimaan sosial dan keberlanjutan program, karena hanya dengan demikian kepercayaan masyarakat dapat terjaga.

Meski begitu, penerapan sertifikasi halal tetap mempertimbangkan konteks wilayah. "Kalau di daerah tertentu semua penerima manfaatnya non-Muslim, maka boleh tanpa sertifikat halal. Tetapi kalau ada satu saja penerima Muslim, maka wajib dilakukan sertifikasi halal," jelas Prof. Aida.

Ia menegaskan bahwa sertifikasi halal tidak semata urusan agama, melainkan juga menyangkut keamanan pangan, kebersihan, dan sanitasi. "Ketika kita melakukan sertifikasi halal, yang kita jaga bukan hanya aspek syariah, tetapi juga kesehatan masyarakat. Jadi, tidak ada pihak yang dirugikan, justru semuanya diuntungkan," tambahnya.

MENGAPA MBG PERLU SERTIFIKASI HALAL?

Program MBG sendiri melibatkan ribuan mitra dari berbagai lapisan masyarakat, mulai dari UMKM, BUMDes, hingga koperasi. Banyak di antara mereka berada di daerah yang masih menghadapi tantangan dalam pemenuhan standar higiene dan sanitasi. Melalui sertifikasi halal, para penyedia makanan akan didorong untuk me-

ningkatkan kualitas kebersihan, bahan baku, serta proses produksi mereka. "Halal itu bukan hanya bicara tentang bahan, tapi juga tentang bagaimana sesuatu diolah, disimpan, dan didistribusikan," ungkap Prof. Aida.

Ia juga menyoroti bahwa variasi bahan dan proses produksi di berbagai daerah menimbulkan potensi risiko seperti penggunaan bahan tidak halal, kontaminasi silang, hingga lemahnya pengawasan sanitasi. Dengan adanya sertifikasi halal, semua risiko tersebut dapat diminimalkan melalui sistem pengawasan yang terstandar dan berkelanjutan.

Menurut Prof. Aida, keberhasilan program MBG bertumpu pada tiga pilar utama, yaitu gizi, keamanan, dan kehalalan. Gizi yang memadai adalah fondasi utama bagi pembangunan sumber daya manusia yang unggul, sementara aspek keamanan menjamin bahwa setiap makanan bebas dari kontaminasi dan layak dikonsumsi.

Aspek kehalalan menjadi penyempurna dari dua pilar tersebut, karena halal bukan hanya kewajiban moral dan agama, tetapi juga standar mutu dan kepercayaan publik. "Sertifikasi halal memberikan ketenangan dan kepastian bagi penerima program bahwa makanan yang mereka konsumsi benar-benar aman dan baik," ujarnya.

INISIASI PERCEPATAN SERTIFIKASI HALAL TUNTAS DALAM 1 BULAN

Dilansir dari website resmi BGN mencatat ada 30.000 mitra yang tergabung dalam portal resmi BGN. Dari jumlah tersebut, 11.504 mitra telah lolos verifikasi, sementara sisanya masih dalam proses. Target BGN hingga akhir tahun 2025 adalah 25.400 mitra di daerah aglomerasi dan 6.000 SPPG di daerah terpencil, dengan total penerima manfaat mencapai 82,9 juta orang.

Begitu Satuan Pelaksana Pemenuhan Gizi (SPPG) berdiri dan mulai beroperasi, proses penerbitan sertifikat halal langsung dimulai. "Program sertifikasi tuntas dalam satu bulan ini adalah langkah luar biasa yang bisa dicapai bila semua pihak berkomitmen. LPPOM siap mendampingi, tetapi semangat dan kesiapan dari SPPG itu sendiri juga sangat penting," tegas Prof. Aida.

Sebagai lembaga pemeriksa halal yang telah berpengalaman lebih dari tiga dekade, LPPOM berperan aktif dalam memberikan pendampingan komprehensif kepada para pelaku MBG. Dalam kesempatan yang sama, LPPOM memperkenalkan program edukatif "Halal On 30", yaitu sesi pembelajaran singkat berdurasi 30 menit yang menjelaskan alur sertifikasi halal secara praktis dan mudah dipahami. Program ini dapat diakses secara daring melalui tautan bit.ly/HalalOn30, menjadi langkah sederhana namun efektif untuk memperkuat penerapan standar halal sesuai dengan regulasi BPJPH.

Melalui sinergi antara BGN, BPJPH, dan LPPOM, program Makan Bergizi Gratis tidak hanya menghadirkan pangan bergizi bagi jutaan anak Indonesia, tetapi juga memastikan bahwa setiap sajian yang mereka nikmati adalah makanan yang aman, sehat, dan halal. Karena sejatinya, gizi terbaik bukan hanya yang mengenyangkan, tetapi juga yang menenangkan hati dan membawa kebaikan bagi semua. (YN)



DARI AMERIKA SERIKAT KE THAILAND: LABORATORIUM LPPOM MUI TEGUHKAN STANDAR GLOBAL HALAL DAN KEAMANAN PANGAN

Dari San Diego hingga Bangkok, Laboratorium LPPOM MUI menegaskan perannya sebagai pionir standar halal global dan keamanan pangan. Melalui forum AOAC International, LPPOM menghadirkan kolaborasi sains dan syariah untuk membangun sistem pengujian halal yang kredibel, harmonis, dan diakui dunia.

Laboratorium LPPOM MUI kembali menegaskan peran strategisnya di panggung internasional. Dalam AOAC Southeast Asia (SEA) Annual Conference 2025 yang digelar di The Berkeley Hotel Pratunam, Bangkok, Thailand, pada 28–30 Oktober 2025, Laboratorium LPPOM MUI tampil sebagai salah satu pembicara utama di antara para pakar dari lembaga metrologi, regulator pa-

ngan, industri, dan akademisi se-Asia Tenggara. Association of Official Analytical Chemists (AOAC) merupakan organisasi internasional yang menetapkan metode baku pengujian pangan, obat, dan lingkungan di lebih dari 90 negara.

Dalam kesempatan tersebut, General Manager LPPOM MUI Laboratory, Heryani, memaparkan materi berjudul *"Towards Harmonized Halal Testing: A Proposal for AOAC SEA to Establish Dispute Resolution Guidelines for Laboratory Results."* Melalui



Melalui forum AOAC International, LPPOM menghadirkan kolaborasi sains dan syariah untuk membangun sistem pengujian halal yang kredibel, harmonis, dan diakui dunia.



presentasi ini, LPPOM mengajak para ahli di forum AOAC untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya standarisasi pengujian halal di level regional dan global, mengingat perkembangan teknologi analisis yang semakin pesat dan kompleksitas produk pangan yang terus meningkat.

"*Inter-laboratory variability* adalah hal yang nyata, sehingga dibutuhkan mekanisme ilmiah dan syariah yang selaras untuk memastikan keputusan halal yang adil dan kredibel," jelas Heryani. Ia menambahkan bahwa LPPOM mendorong pembentukan *Halal Testing Harmonization Working Group* di bawah AOAC SEA section sebagai langkah awal menuju harmonisasi standar pengujian halal antar negara di Asia Tenggara dan dunia.

Topik yang diangkat LPPOM mendapat perhatian khusus karena menjadi bagian dari agenda utama konferensi yang juga membahas isu global seperti PFAS, mikotoksin, pestisida, dan keamanan pangan lintas batas. Isu-isu ini menegaskan pentingnya kolaborasi lintas negara dalam menjaga keamanan dan kualitas pangan dunia.

Melalui inisiatif tersebut, LPPOM membawa pengalaman Indonesia sebagai pionir sertifikasi halal di negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia. Langkah ini sekaligus memperkuat misi AOAC untuk menjamin integritas data laboratorium dan kesetaraan hasil uji antarnegara dalam perdagangan internasional produk halal.

Sebelum tampil di Bangkok, tim Laboratorium LPPOM MUI juga berpartisipasi dalam AOAC International Annual Meeting & Exposition 2025 di San Diego, California, Amerika Serikat. Dalam ajang prestisius tersebut, LPPOM menjadi satu-satunya delegasi dari Indonesia dengan dua presentasi ilmiah terpilih.

Pertama, riset berjudul "*Overcoming Matrix Challenges: A Sensitive GC-MS/MS Headspace Method for Ethylene Oxide and 2-Chloroethanol*

Topik yang diangkat LPPOM mendapat perhatian khusus karena menjadi bagian dari agenda utama konferensi yang juga membahas isu global seperti PFAS, mikotoksin, pestisida, dan keamanan pangan lintas batas.

Residues in Multicomponent Spice Seasonings" yang memaparkan metode inovatif untuk mendeteksi residu berbahaya pada bumbu kompleks dengan sensitivitas tinggi.

Kedua, "*Custom TaqMan PCR for Indigenous Salmonella Strains: A Rapid, Sensitive, and Robust Alternative to Conventional and Commercial Assays*," yang memperkenalkan pengembangan PCR in-house untuk mendeteksi strain lokal *Salmonella* secara cepat, akurat, serta efisien dalam biaya dan ketahanan metode di laboratorium.

Kedua makalah tersebut menegaskan posisi Laboratorium LPPOM MUI sebagai laboratorium Indonesia yang berdaya saing global dan berorientasi riset, khususnya dalam bidang keamanan pangan, pengujian halal, dan bioteknologi molekuler. Partisipasi ini menjadi bukti bahwa LPPOM tidak hanya memainkan peran penting di tingkat nasional, tetapi juga diakui di forum ilmiah internasional sebagai lembaga dengan kredibilitas tinggi dan komitmen terhadap inovasi ilmiah.

Kehadiran Laboratorium LPPOM MUI di dua ajang AOAC bertaraf internasional menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang aktif berkontribusi dalam pengembangan metode ilmiah dan tata kelola halal global. Langkah ini memperkuat posisi Indonesia sebagai pusat inovasi halal dunia, sekaligus menunjukkan kapasi-

tas lembaga nasional dalam berkolaborasi dengan AOAC.

Sebagaimana disampaikan dalam sesi penutup konferensi, LPPOM menegaskan komitmennya: "*Together with AOAC, we are committed to bringing innovation on halal & safety testing for a better life.*"

Melalui keikutsertaan aktif dalam forum AOAC, Laboratorium LPPOM MUI bukan hanya memperkenalkan kompetensi ilmuwan Indonesia di kancah global, tetapi juga mendorong sinergi antara ilmu pengetahuan dan syariah sebagai dua pilar utama dalam menjamin kehalalan dan keamanan pangan dunia.

Inisiatif pembentukan *Halal Testing Harmonization Working Group* yang digagas bersama AOAC SEA menjadi tonggak penting menuju lahirnya Standar Global Pengujian Halal. Upaya ini diharapkan dapat memperkuat kredibilitas laboratorium halal di seluruh dunia serta mendukung arus perdagangan halal yang lebih transparan dan terpercaya.

Dari San Diego ke Bangkok, kiprah Laboratorium LPPOM MUI menggambarkan komitmen kuat Indonesia dalam membawa semangat inovasi, integritas, dan kolaborasi global demi terwujudnya masa depan halal yang ilmiah, inklusif, dan berdaya saing di tingkat dunia. (HI/YN)



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