



LPPOM

Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

NO. 178/2025 • MEI - JUNI TH. 2026

Jurnal Halal

HALAL IS MY LIFE



FESTIVAL SYAWAL LPPOM: KUATKAN RANTAI HALAL DARI HULU, MENDORONG UMKM NAIK KELAS

**FESTIVAL SYAWAL LPPOM:
KUATKAN RANTAI HALAL
DARI HULU, MENDORONG UMK
NAIK KELAS**

**PEMERINTAH MENDORONG
UMK NAIK KELAS**

**MENJEMPUT ARAFAH,
MENYAMBUK KURBAN:
MEMAKNAI KEMBALI
FIKIH IDUL ADHA**

KETERTELUKURAN HALAL: DARI LABEL MENUJU TRANSPARANSI MENYELURUH



9 770852 494715

ISSN 0852 - 4947

Sumber Ayu 3.5

Bye-bye **BAU***
GATAL



*Bau dan Gatal yang disebabkan oleh bertambahnya bakteri jahat dan berkurangnya bakteri baik karena pH area kewanitaanmu tidak pH 3.5



Sekarang tersedia di

Alfamart

sumberayu.id

@SumberAyuID

@SumberAyuID

@SumberAyuID

BARU

Indomie®

Mi Instan

**HYPE
ABIS**

RESEP
WARMINDO
MIE NYEMEKEE
BU SITI
JOGJA



**Minyemek
JOGJA**
Ala
Rasa RENDANG

**LEGIT GURIHNYA NENDANG
NYEMEKNYA
BIKIN BERDENDANG**

SISAKAN
12 SENDOK MAKAN
AIR REBUSAN



Indofood
LAMBAUNG MAKANAN BERMUTU

FOKUS HALAL DARI HULU UNTUK PENGEMBANGAN DAYA SAING UMK

Pada penerbitan *Jurnal Halal* edisi kali ini kami menurunkan ulasan lengkap terkait Toko Bahan Baku (Tobaku) halal yang menjadi ujung tombak sertifikasi halal Usaha Mikro Kecil (UMK). Meski keberadaannya dalam rantai sertifikasi halal sangat penting, tobaku halal sering luput dari perhatian. Padahal tobaku halal merupakan garda terdepan yang menentukan sukses tidaknya proses sertifikasi halal UMK. Jika bahan bakunya saja tidak jelas kehalalannya, tidak terang pula ketertelusurannya, maka dapat dipastikan proses pemeriksaan produk UMK oleh auditor, bakal menemui kendala.

Oleh karena itu, demi mengedukasi dan sosialisasi peran penting tobaku halal bagi UMK, LPPOM menyelenggarakan serangkaian kegiatan dalam program Festival Syawal 1447 H dengan mengusung tema "Toko Bahan Baku Halal, Langkah Awal Menuju UMK Tangguh". Hal itu merupakan inisiatif LPPOM dalam mendukung keberadaan UMK halal agar dapat naik kelas dan mampu bersaing di pasar nasional maupun internasional. Topik tersebut diulas tuntas di *Jurnal Halal* edisi kali ini dalam rubrik Fokus dan Liputan Khusus.

Selain itu, kami juga menampilkan sosok fenomenal dalam bisnis tobaku halal, yakni Hj. Diana Dewi, SE. Dia adalah founder Toko Daging Nusantara yang kini menjadi salah satu pemain utama dalam rantai pasok daging halal di dalam negeri. Wawancara khusus dengan Diana Dewi yang juga menjabat Ketua Umum Kamar Dagang dan Industri (Kadin) DKI Jakarta itu dapat disimak pada rubrik Tokoh. Di luar itu tentu masih banyak ulasan menarik lainnya terkait tentang halal.

Selamat membaca seluruh ulasan bernas tentang halal di *Jurnal Halal*. (Redaksi)

ISSN 0852 4947

REKOMENDASI MUI NO. 4-456/MUI/VIII/94,
1 AGUSTUS 1994

REKOMENDASI DIRJEN BINMAS ISLAM DEPAG
NO. D/5/HMO2. 1/7/10/1994

PENERBIT

LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN, DAN
KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA (LPPOM)

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
TLP. +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

Repack Bahan Baku di Pasar, Bolehkah dalam Sertifikasi Halal?

08

FOKUS

Toko Bahan Baku Halal, Penentu Nasib Usaha Kecil?

14

WAWANCARA KHUSUS

Pemerintah Mendorong UMK Naik Kelas

18

LIPUTAN KHUSUS

Festival Syawal LPPOM: Kuatkan Rantai Halal dari Hulu, Mendorong UMK Naik Kelas

21

LIFESTYLE

Inilah 6 Tips Mengolah dan Menyimpan Daging agar Tetap Aman dan Halal

26

TAUSIYAH

Menjemput Arafah, Menyambut Kurban: Memaknai Kembali Fikih Idul Adha

29

BEDAH PRODUK

Menelusuri Jejak Halal Produk UMK: Dari Bahan Baku hingga Meja Konsumen

32

RISTEK

Pentingnya Bahan Baku Aman dan Bersertifikat Halal

39

TOKOH

Ketertelusuran Halal: Dari Label Menuju Transparansi Menyeluruh

41

RAGAM BERITA

- LPPOM Salurkan 1.100 Paket Sembako dan Hadirkan Kanopi Masjid
- Kepala BPJPH: Idul Fitri Jadi Momentum Perkuat Kesadaran terhadap Produk Halal
- Melalui Festival Syawal 1447 H, LPPOM Babel Perkuat Urgensi Halal bagi Toko Bahan Baku



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

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

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



REPACK BAHAN BAKU DI PASAR, BOLEHKAH DALAM SERTIFIKASI HALAL?



Oleh Dr. Ir. Muslich, M.Si,
Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal LPH LPPOM,

PERTANYAAN:

Assalamualaikum wr. wb.

Di pasar tradisional, banyak toko bahan baku yang mengemas ulang (*repack*) produk dari kemasan besar seperti karung atau bal menjadi ukuran yang lebih kecil. Mengingat toko bahan baku di pasar sering kali menjadi pilihan pelaku usaha mikro dan kecil dalam memperoleh bahan baku, dalam perspektif halal, apakah praktik ini diperbolehkan?

Lalu, bagaimana seharusnya pemilik toko menerapkan proses tersebut agar kehalalannya tetap terjamin? Mengingat hal ini dapat berpengaruh, bahkan menghambat, proses sertifikasi halal bagi produk-produk mikro dan kecil yang masih membeli bahan baku dalam bentuk eceran.

Walaikumsalam wr. wb.

Anis Kusuma
Bandung, Jawa Barat

JAWABAN:

Walaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaannya. Praktik pengemasan ulang (*repack*) yang umum dilakukan oleh toko bahan baku di pasar memang menjadi salah satu perhatian dalam aspek kehalalan. Hal inilah yang melatarbelakangi mengapa jasa ritel, termasuk toko bahan baku, kini masuk dalam kategori usaha yang perlu memiliki sertifikasi halal.

Pada prinsipnya, praktik *repack* diperbolehkan, selama pelaku usaha mampu memastikan bahwa kehalalan produk tetap terjaga. Salah satu caranya adalah dengan mencantumkan keterangan yang jelas pada setiap produk yang telah dikemas ulang ke ukuran lebih kecil. Informasi tersebut setidaknya meliputi nama produk asli serta nomor sertifikat halal. Dengan demikian, konsumen tetap dapat mengetahui asal-usul bahan yang dibelinya secara transparan.

Selain itu, pemilik toko juga perlu menyimpan data atau salinan sertifikat halal dari seluruh produk yang dijual. Langkah ini penting untuk menjaga ketertelusuran (*traceability*) bahan, sehingga kehalalannya dapat dipastikan kapan pun diperlukan.

Dari sisi penataan, produk halal dan non-halal wajib dipisahkan, baik pada rak penjualan maupun di area penyimpanan. Khusus untuk produk yang mengandung babi, perlu diberikan penanda yang jelas agar tidak menimbulkan kekeliruan.

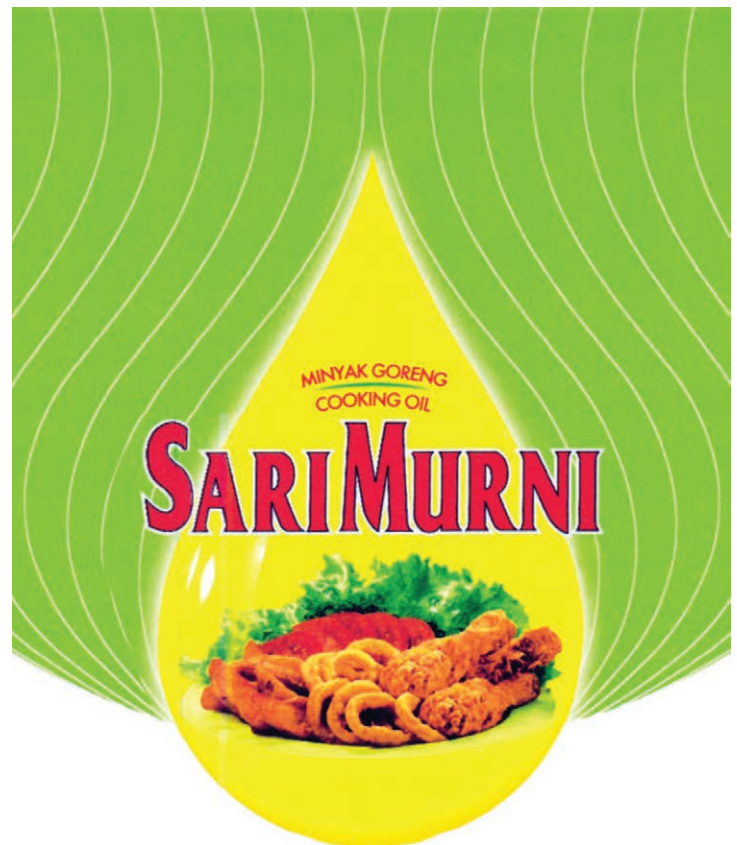
Ketentuan ini juga berlaku dalam proses *repack*, di mana area pengemasan ulang sebaiknya dipisahkan dan dikhususkan hanya untuk produk halal. Tujuannya adalah untuk mencegah risiko tercampur atau terkontaminasi dengan bahan haram atau najis.

Dengan menerapkan langkah-langkah tersebut, praktik *repack* tetap dapat dilakukan tanpa mengurangi jaminan kehalalan. Hal ini sekaligus membantu pelaku usaha mikro dan kecil dalam menjaga kelancaran proses sertifikasi halal produk mereka, meskipun bahan baku yang digunakan masih diperoleh secara eceran.

Demikian penjelasan yang dapat kami sampaikan. Semoga bermanfaat dan memberikan pencerahan.

Wassalamualaikum wr. wb.

Dari sisi penataan, produk halal dan non-halal wajib dipisahkan, baik pada rak penjualan maupun di area penyimpanan. Khusus untuk produk yang mengandung babi, perlu diberikan penanda yang jelas agar tidak menimbulkan kekeliruan.



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



TOKO BAHAN BAKU HALAL, PENENTU NASIB USAHA KECIL?

Toko bahan baku (tobaku) sebagai garda terdepan dalam rantai pasok halal, bisa menjadi penentu bagi Usaha Mikro dan Kecil (UMK) dalam mengurus sertifikasi halal. Apa saja tantangan yang dihadapi dalam pengembangan tobaku halal di dalam negeri?

Pemerintah telah menetapkan bahwa kewajiban sertifikasi halal untuk produk usaha mikro dan kecil (UMK) akan mulai diberlakukan secara penuh pada Oktober 2026. Hal ini menjadi tonggak penting dalam penguatan ekosistem halal nasional, sekaligus momentum bagi para pelaku UMK untuk memastikan bahwa seluruh aspek usahanya telah memenuhi ketentuan halal.

Kesiapan pelaku usaha dalam memenuhi ketentuan halal tidak hanya berkaitan dengan produk akhir, tetapi dimulai dari hulu, yaitu dari bahan

baku yang digunakan. Sebab, bahan baku merupakan fondasi utama dari kehalalan suatu produk.

"Ketika bahan baku yang digunakan memiliki status halal yang jelas, berasal dari pemasok yang terpercaya, serta memiliki sistem ketertelusuran yang baik, maka proses sertifikasi halal akan menjadi lebih mudah, cepat, dan lancar," ujar Muti Arintawati, dalam webinar Ramadan bertema "Bahan Baku Halal dan Tantangannya bagi UMK" yang diselenggarakan oleh LPPOM beberapa waktu lalu.



Terkait dengan bahan baku halal, menurut Muti Arintawati, masih banyak pelaku UMK yang menghadapi berbagai kendala dan tantangan. Misalnya keterbatasan akses terhadap bahan yang telah bersertifikat halal, kurangnya pemahaman mengenai risiko bahan baku, hingga kesulitan dalam memastikan dokumen dan keterlaksanaan bahan secara memadai. Kondisi tersebut seringkali menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan tertundanya atau terkendalanya proses sertifikasi halal. "Oleh karena itu, keberadaan toko bahan baku halal menjadi sangat penting dan strategis," ujar Muti.

MANFAAT TOBAKU HALAL BAGI UMK

Muti Arintawati menjelaskan, tobaku halal berperan sebagai penyedia bahan baku yang berasal dari sumber terpercaya, dengan status halal yang jelas dan terdokumentasi. Selain itu, kehadiran toko bahan baku halal tidak hanya mempermudah pelaku UMK dalam memperoleh bahan yang sesuai dengan persyaratan halal, tetapi juga membantu mengurangi risiko ketidaksesuaian dalam proses sertifikasi.

LPPOM akan terus meningkatkan literasi halal di kalangan pelaku usaha dan masyarakat, termasuk pentingnya keberadaan tobaku halal dalam mendukung pengembangan UMK.

Dengan akses yang lebih mudah terhadap bahan baku halal, pelaku UMK dapat lebih fokus pada pengembangan produk dan peningkatan kualitas usaha, tanpa harus menghadapi ketidakpastian terkait status kehalalan bahan. Hal ini pada akhirnya akan mempercepat kesiapan UMK dalam menghadapi kewajiban halal pada Oktober 2026.

Tobaku halal juga berperan penting bagi UMK dalam mempermudah pemenuhan standar sertifikasi halal yang kini menjadi keharusan (*mandatory*) di Indonesia. Keberadaan tobaku halal menjadi fondasi integritas rantai pasok dan mempercepat proses sertifikasi bagi pelaku usaha. Manfaat lainnya bagi UMK adalah efisiensi waktu dan biaya, karena pelaku UMK tidak

perlu mencari atau mengecek bahan baku ke banyak *supplier*. Sebab, toko khusus bahan baku halal telah memastikan bahwa produk yang dijual dijamin halal. Penggunaan bahan bersertifikat halal juga meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim, yang merupakan mayoritas pasar di Indonesia, sehingga berpotensi meningkatkan omset penjualan dan memperluas akses pasar.

Oleh karena itu, Muti Arintawati menegaskan, LPPOM akan terus meningkatkan literasi halal di kalangan pelaku usaha dan masyarakat, termasuk pentingnya keberadaan tobaku halal dalam mendukung pengembangan UMK. Melalui kegiatan webinar yang merupakan rangkaian kegiatan Festival Syawal 2026, pihaknya berharap, para pelaku usaha dapat memahami risiko penggunaan bahan baku dari perspektif halal-haram, memahami pentingnya memilih sumber bahan yang kredibel, serta memahami bagaimana pengelolaan bahan baku yang baik dapat mendukung kelancaran proses sertifikasi halal.

"Kolaborasi antara regulator, lembaga pemeriksa halal, penyedia bahan baku halal, dan pelaku usaha merupakan kunci dalam membangun ekosistem halal yang kuat dan berkelanjutan. Sebagai lembaga pemeriksa halal, LPPOM berkomitmen untuk terus mendukung para pelaku usaha, khususnya UMK, melalui edukasi, pendampingan, dan penguatan kapasitas.



Deputi Bidang Kemitraan dan Standarisasi Halal BPJPH, Abdul Syakur, menyatakan bahwa untuk mengejar target wajib halal Oktober 2026, pihaknya telah melakukan berbagai sosialisasi kepada masyarakat. Kesadaran masyarakat dan pelaku usaha akan pentingnya sertifikasi halal perlu terus ditingkatkan agar produk dalam negeri mampu bersaing dengan produk luar negeri. Sebab di berbagai toko modern, produk luar negeri seringkali tampil lebih menarik, bahkan dari segi rasa dan harga juga kompetitif, serta sudah memiliki sertifikasi halal.

"Hal ini tentu menjadi tantangan bagi pelaku usaha, terutama UMKM, agar mampu bertahan dan berkembang. Terkait dengan hal itu, pemerintah saat ini menjalankan program "UMK Naik Kelas" yang memberikan dukungan kepada pelaku usaha, antara lain melalui fasilitasi sertifikasi halal serta dukungan dalam pemasaran produk, termasuk pemasaran secara digital atau online," ujar Abdul Syakur.

Abdul Syakur menambahkan, saat ini proses sertifikasi halal sudah jauh lebih mudah. Bahkan, pemerintah telah menyediakan program sertifikasi halal gratis. Tahun ini saja, kata Syakur, pemerintah memfasilitasi sekitar 1.350.000 sertifikat halal gratis bagi pelaku usaha. Selain itu, berbagai lembaga seperti perbankan dan lembaga pembiayaan juga memberikan fasilitas sertifikasi halal gratis kepada pelaku usaha.

TOBAKU HALAL MASIH TERBATAS

Tobaku halal adalah penyedia bahan baku, bahan tambahan, atau bahan penolong yang tersertifikasi halal, memiliki dokumentasi lengkap, dan berasal dari sumber terpercaya. Menurut auditor senior LPPOM, Rovie Farah Diba, ruang lingkup tobaku halal meliputi sarana transportasi, pergudangan, penanganan dan penyimpanan,

hingga *display* atau pemajangan produk. Poin penting dalam tobaku halal adalah memastikan bahwa produk halal tetap terjaga kehalalannya selama proses penanganan, penyimpanan, distribusi, hingga penjualan atau pemajangan oleh pelaku usaha.

Dengan melihat ruang lingkup tobaku halal, menurut Rovie, saat ini terdapat beberapa tantangan bagi pengembangan tobaku halal di Indonesia. Misalnya, masih sedikitnya tobaku halal skala mikro dan kecil yang memiliki sertifikat halal, sehingga UMK berisiko menggunakan bahan yang tidak sesuai.

Selain itu, literasi halal di kalangan sebagian pelaku usaha juga masih relatif rendah. "Akibatnya, dalam proses sertifikasi halal pelaku UMK sering harus melakukan revisi dokumen atau memperbaiki Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yang dapat menyebabkan keterlambatan, bahkan kegagalan sertifikasi," ujarnya.

Rovie Farah Diba menjelaskan, terdapat lima kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang harus dipenuhi pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal. Lima kriteria SJPH yang sudah dibakukan oleh BPJPH ini juga berlaku bagi tobaku dan toko ritel yang hendak mengurus sertifikasi halal. Kelima kriteria tersebut adalah per-

tama, komitmen dan tanggung jawab; kedua, bahan; ketiga, proses produk halal; keempat, produk; dan kelima, pemantauan dan evaluasi.

Meski keberadaannya sangat dibutuhkan, jumlah tobaku halal di Indonesia masih relatif terbatas. Dalam catatan *Jurnal Halal*, beberapa tobaku yang telah bersertifikat halal antara lain Sijamal SBU Halal Meat Shop and Grinding (Meatly), Toko Daging Nusantara, dan Toko Bahan Kue Berkat Jatinegara. Adapun toko ritel halal antara lain AEON Supermarket, K3 Mart, Superindo, Hypermart, dan PT Halal Ritel Indonesia (Toko Kita), serta beberapa toko ritel lainnya.

Khusus untuk toko ritel, menurut Rovie, yang perlu dipahami bahwa pada sertifikasi halal jasa retailer, tidak berarti semua produk yang dijual harus halal. "Yang terpenting adalah bagaimana pelaku usaha memastikan bahwa produk halal tetap terjaga kehalalannya," ujarnya.

TANTANGAN TOBAKU HALAL

Terbatasnya jumlah tobaku halal di Indonesia antara lain disebabkan oleh banyaknya tantangan yang dihadapi



para pelaku usaha dalam implementasi sistem halal. Irvan Maulana, Koordinator Meatly Shop, sebuah toko yang berfokus pada penyediaan bahan baku halal, khususnya produk daging dan turunannya, mengatakan, tantangan terbesar dalam membangun tobaku halal adalah menjaga konsistensi jangka panjang. "Sistem halal bukan proyek sementara, tetapi harus menjadi budaya kerja," ujarnya.

Selain soal konsistensi, tantangan lainnya adalah beralihnya dari sistem informal menuju sistem yang terdokumentasi. Pada awalnya verifikasi bahan sudah dilakukan, tapi belum sepenuhnya terstruktur. Namun kemudian harus menyelaraskan seluruh operasional dengan kerangka Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara menyeluruh. Setiap proses harus memiliki bukti tertulis dan setiap dokumen harus diarsipkan dengan baik.

Tantangan berikutnya adalah keterbatasan pemasok yang memiliki sertifikat halal lengkap. Dalam beberapa kasus, kata Irvan, pihaknya harus menghentikan kerja sama meskipun secara bisnis sebenarnya menguntungkan. Tantangan lain adalah validasi dokumen. Sering terjadi perbedaan antara nama produk pada kemasan dengan yang tercantum di sertifikat halal, atau perbedaan pada *batch* produk. Tantangan lainnya adalah waktu dan biaya. Proses verifikasi dokumen, pengarsipan, serta monitoring memerlukan sumber daya tambahan.

Meski tantangannya cukup banyak, dalam jangka panjang, hal ini merupakan investasi untuk melindungi bisnis. "Seiring waktu, budaya disiplin dalam tim mulai terbentuk dan sistem menjadi lebih ringan dijalankan," tambahnya.

Irvan menambahkan, bahan baku merupakan faktor yang paling krusial dalam sebuah produk halal. Ibarat sebuah bangunan, kata Irvan, bahan baku adalah fondasi. Jika fondasinya tidak jelas, maka seluruh bangunan di atasnya akan berisiko runtuh. Oleh karena itu, dalam prinsip jaminan produk halal, seluruh komponen bahan harus dapat ditelusuri.

Hal tersebut mencakup bahan baku, bahan tambahan, hingga bahan penolong. Jika salah satu saja tidak memiliki kejelasan status halal atau dokumen pendukung yang memadai, maka produk akhir dapat dinyatakan tidak memenuhi kriteria halal. Artinya, risiko terbesar sering kali bukan berada di dapur produksi, melainkan pada tahap pemilihan bahan baku. "Oleh karena itu, memastikan bahan baku halal bukan sekadar pilihan tambahan, tetapi merupakan kewajiban strategis bagi pelaku UMK," ujarnya.

Risiko yang muncul tidak hanya terkait administrasi, tetapi juga reputasi dan kepercayaan konsumen. "Bayangkan jika sebuah produk telah dipasarkan secara luas, tetapi kemudian diketahui bahwa salah satu bahan tambahannya tidak memiliki asal-usul yang

jelas. Dampaknya bisa sangat besar. Produk bisa ditarik dari pasar, kepercayaan konsumen menurun, bahkan dapat menimbulkan kerugian finansial. Oleh karena itu, kejelasan bahan baku bukan hanya soal kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga tentang perlindungan usaha dalam jangka panjang," ujar Irvan.

Pemilik Toko Bahan Kue Berkat Jatinegara, Cik Min menjelaskan bahwa melalui pemeriksaan auditor halal, pihaknya memastikan bahwa bahan, alat dan segala persyaratan halal di tokonya telah memenuhi standar halal, aman dan terpercaya. Pihaknya memutuskan untuk mengurus sertifikasi halal lantaran banyak pelanggan tokonya, yang sebagian besar adalah pelaku UMK yang menanyakan tentang kehalalan bahan kue yang ia jajakan.

Oleh karena itu, untuk mempermudah proses sertifikasi halal para pelaku UMK, pihaknya mengajukan sertifikasi halal. Dalam proses audit, tambah Cik Min dalam keterangannya melalui Instagram @tbkberkatjatinegara, seluruh proses telah melalui pemeriksaan, mulai dari jenis barang, penanganan saat kedatangan, pengemasan hingga penyimpanan dan display barang. Prosedur yang sama juga dilakukan di Toko Berkat lainnya, yakni di Fatmawati, Jakarta Selatan dan di Bekasi, Jawa Barat.

Pengelola tobaku halal mengakui bahwa sertifikasi halal tidak sekadar memenuhi tuntutan regulasi. Namun juga memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen, serta memberi kemudahan bagi para pelaku UMK yang hendak mengurus sertifikat halal. Seperti disampaikan Irvan, halal bukan sekadar mengikuti regulasi, tetapi merupakan bagian dari nilai dan identitas perusahaan. (Farid MS/Ipul).

Tantangan lain adalah validasi dokumen. Sering terjadi perbedaan antara nama produk pada kemasan dengan yang tercantum di sertifikat halal, atau perbedaan pada *batch* produk.

MEMBANGUN TOBAKU HALAL TERPERCAYA



Untuk menjadi tobaku halal dan terpercaya, ada sejumlah tips yang harus dilakukan. Berikut beberapa di antaranya, yang dirangkum dari tobaku halal Meatly Shop:

1. EVALUASI TERHADAP PEMASOK

Evaluasi terhadap pemasok secara berkala merupakan hal penting, karena banyak produk yang dijual di gerai, terutama untuk produk impor yang memiliki masa berlaku sertifikat tertentu.

2. VERIFIKASI DOKUMEN DAN LEGALITAS PRODUK

Setiap produk yang masuk wajib memiliki dokumen yang jelas. Jika produk tersebut termasuk kategori yang memerlukan izin edar, maka dokumen tersebut juga harus dilampirkan. Seluruh dokumen tersebut diarsipkan secara sistematis. Dengan demikian, ketika pelaku UMK membutuhkan dokumen pendukung untuk proses sertifikasi halal, kami dapat menyediakannya dengan cepat dan transparan.

3. SISTEM PENYIMPANAN DAN PENANGANAN PRODUK

Pengelola tobaku halal harus memastikan setiap produk disimpan dengan rapi sesuai prinsip halal *dedicated*. Semua produk harus memiliki identitas yang jelas dan tidak tercampur dengan produk yang asal-usulnya tidak jelas.

4. JAGA KEBERSIHAN DAN KEAMANAN PENYIMPANAN

Hal tersebut juga selalu dijaga, karena halal tidak terpisah dari aspek *thayyib* — yaitu baik, aman, dan layak dikonsumsi.

5. CATAT ASAL PEMASOK DAN BATCH PRODUK

Hal tersebut dilakukan agar sistem penelusuran dapat dilakukan kapan pun diperlukan.

6. IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Tobaku halal harus memiliki kebijakan halal tertulis serta tim yang bertanggung jawab dalam pengelolaannya. Terapkan prosedur pembelian bahan berbasis verifikasi halal, pencatatan bahan masuk, serta sistem dokumentasi yang rapi.

7. EVALUASI INTERNAL

Evaluasi internal perlu dilakukan secara berkala, biasanya setiap satu tahun sekali, untuk memastikan sistem yang berjalan tetap konsisten.

8. TRANSPARANSI KEPADA KONSUMEN

Kepercayaan adalah aset utama. Karena itu tobaku halal harus bersikap terbuka kepada pelanggan. Jika pelaku UMK membutuhkan dokumen sertifikat halal bahan untuk proses sertifikasi mereka, toko harus siap membantu.

9. KEBIJAKAN ZERO TOLERANCE

Tobaku halal harus menerapkan kebijakan *zero tolerance*, yaitu tidak menerima produk tanpa dokumen resmi. Lebih baik kehilangan peluang penjualan daripada kehilangan kepercayaan konsumen.

Perusahaan Anda **Belum Memiliki** Penyelia Halal?

Waktu Anda Terbatas! Proses Sertifikasi
Wajib Sertakan Penyelia Halal!



Yuk, Daftar Sekarang!



Diskon
25%
hingga

~~Rp. 4.700.000~~

Kode Promo: **PHLPPOM**

Masukkan kode ini saat pendaftaran untuk
mendapatkan harga khusus.

Fasilitas Pelatihan:

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

Kelas tersedia di berbagai jadwal!

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



DR H. ABDUL SYAKUR S.AG, MSI
Deputi Bidang Kemitraan dan
Standarisasi Halal BPJPH

“PEMERINTAH MENDORONG UMK NAIK KELAS”

Pada 18 Oktober 2026, kewajiban atau mandatory halal akan mulai dilaksanakan secara penuh. Kebijakan tersebut sudah mengalami pergeseran waktu sebanyak dua kali. Awalnya pemberlakuannya direncanakan pada tahun 2019, namun sempat mundur menjadi tahun 2024. Kemudian, pada tahun 2024 sebagian kewajiban sertifikasi halal untuk Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM) serta produk dari luar negeri, direlaksasi hingga tahun 2026.

“Kami berharap para pelaku usaha UMKM pada Oktober 2026 nanti sudah dapat melaksanakan peraturan atau undang-undang terkait mandatory halal ini. Sedangkan dari pihak BPJPH, kami telah melakukan berbagai sosialisasi kepada masyarakat guna mempersiapkan pelaksanaan kewajiban halal tersebut,” ujar Dr. H. Abdul Syakur, S.Ag., M.Si., dalam keterangannya kepada peserta webinar yang diselenggarakan oleh LPPOM, beberapa waktu lalu.

Bagaimana para pelaku usaha tersebut mempersiapkan diri dan sejauh mana dukungan pemerintah, dalam hal ini BPJPH mendorong percepatan sertifikasi halal, berikut penjelasan Dr. H. Abdul Syakur yang dirangkum oleh Jurnal Halal:

BAGAIMANA PEMERINTAH MENYIAPKAN REGULASI TERKAIT DENGAN KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL YANG AKAN JATUH TEMPO DALAM WAKTU DEKAT?

Terkait regulasi terhadap bahan-bahan yang menjadi objek kewajiban sertifikasi halal, saat ini memang masih diperlukan beberapa regulasi tambahan yang perlu disinkronkan dalam pelaksanaannya. Kami telah mengajukan beberapa regulasi yang nantinya akan menjadi acuan bagi masyarakat dan pelaku usaha agar kewajiban halal benar-benar dapat dilaksanakan dengan baik.

Perlu diketahui bahwa jumlah penduduk Indonesia sekitar 280 juta jiwa, dan sekitar 86 persen di antaranya adalah Muslim. Oleh karena itu, tantangan yang kita hadapi cukup besar. Berdasarkan berbagai survei, Indonesia juga termasuk negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia. Saat ini sekitar 30–40 persen konsumen, baik secara global maupun di Indonesia, sudah menjadikan sertifikasi halal sebagai salah satu pertimbangan penting dalam memilih produk.

BAGAIMANA KESADARAN MASYARAKAT SELAKU KONSUMEN TERHADAP PRODUK HALAL?

Masyarakat kini cenderung memilih produk yang aman terlebih dahulu, baru kemudian nyaman. Artinya, keamanan produk—termasuk dari sisi kehalalan—menjadi perhatian utama. Kesadaran ini juga mulai terlihat pada generasi muda. Misalnya, ketika membeli suatu produk, mereka akan lebih dahulu melihat apakah terdapat label halal atau tidak. Jika diasumsikan dari jumlah penduduk Muslim di Indonesia, maka sekitar 90 persen lebih masyarakat Muslim sudah menganggap nilai-nilai agama, termasuk konsumsi produk halal, sebagai sesuatu yang sangat penting.

ARTINYA, PRODUSEN YANG BELUM MENGURUS SERTIFIKASI HALAL BERPOTENSI AKAN KALAH BERSAING? BAGAIMANA MENGATASI TANTANGAN TERSEBUT?

Ya, produk yang belum memiliki sertifikasi halal berpotensi tertinggal dalam persaingan pasar. Namun, hingga saat ini masih ada kendala dalam implementasinya. Sebagian pelaku usaha masih enggan mensertifikasi halal produknya karena menganggap prosesnya rumit, mahal, dan memakan waktu. Padahal, saat ini proses sertifikasi halal sudah jauh lebih mudah.

BAGAIMANA SOLUSINYA?

Pemerintah telah menyediakan program sertifikasi halal gratis. Tahun ini saja, pemerintah memfasilitasi sekitar 1.350.000 sertifikat halal gratis bagi pelaku usaha. Selain itu, berbagai lembaga seperti perbankan dan lembaga pembiayaan juga memberikan fasilitas sertifikasi halal gratis kepada pelaku usaha.

Untuk pelaku usaha UMK, tersedia dua skema sertifikasi halal, yaitu *self declare* (pernyataan pelaku usaha) dan skema reguler. Dalam skema *self declare*, proses sertifikasi dilakukan melalui pendamping halal yang akan memverifikasi kehalalan bahan dan proses produksi. Sementara pada skema reguler, proses audit dilakukan oleh LPH dan hasilnya ditetapkan oleh Komisi Fatwa MUI sebelum sertifikat halal diterbitkan oleh BPJPH.

Kesadaran masyarakat dan pelaku usaha perlu terus ditingkatkan agar produk-produk dalam negeri mampu bersaing dengan produk luar negeri. Saat ini, di berbagai toko modern, produk luar negeri sering kali tampil lebih menarik, bahkan dari segi rasa dan harga juga kompetitif, serta sudah memiliki sertifikasi halal.

Hal ini tentu menjadi tantangan bagi pelaku usaha, terutama UMK, agar tetap mampu bertahan dan berkembang. Oleh karena itu, pemerintah saat ini menjalankan program "UMK Naik Kelas". Melalui program ini, pemerintah daerah berlomba-lomba memberikan dukungan kepada pelaku usaha, antara lain melalui fasilitasi sertifikasi halal serta dukungan dalam pemasaran produk, termasuk pemasaran secara digital atau online.

BAGAIMANA PERAN LEMBAGA PEMERIKSA HALAL (LPH) DALAM MENDORONG PERCEPATAN SERTIFIKASI HALAL UNTUK UMK?

Saat ini terdapat sekitar 122 Lembaga Pemeriksa Halal yang telah terdaftar. Lembaga-lembaga ini tersebar di berbagai wilayah di Indonesia. Misalnya di Aceh terdapat tiga LPH, di Banten terdapat enam LPH, dan yang paling banyak berada di Jawa Barat, yaitu sekitar 20 LPH, termasuk LPPOM. LPH ini memiliki dua kategori, yaitu Pratama dan Utama.

LPH kategori Pratama hanya dapat melakukan audit dalam satu provinsi tertentu, sedangkan LPH kategori Utama dapat melakukan audit di seluruh wilayah Indonesia, bahkan hingga ke luar negeri. Sebagai contoh, LPPOM yang memiliki kategori Utama dapat melakukan audit halal terhadap produk di berbagai wilayah Indonesia, bahkan terhadap produk dari luar negeri yang ingin memperoleh sertifikasi halal Indonesia. Saat ini terdapat sekitar 42 LPH kategori Utama dan sekitar 80 LPH kategori Pratama. Dengan jumlah tersebut, diharapkan proses sertifikasi halal dapat berjalan lebih cepat dan menjangkau seluruh pelaku usaha.

SEJAUH INI PELAKU UMK DI DALAM NEGERI MASIH BANYAK YANG BELUM MENGUASAI TEKNOLOGI, SEMENTARA PERAN TEKNOLOGI DALAM PEMASARAN PRODUK MENJADI SANGAT PENTING. BAGAIMANA PEMERINTAH MENYIKAPI HAL INI?

Ya, benar. Dengan pemasaran digital, produk yang sebelumnya hanya dikenal di daerah tertentu kini dapat dipasarkan ke berbagai wilayah, bahkan hingga diekspor ke luar negeri. Sebagai contoh, produk bumbu masakan dari Indonesia kini banyak digunakan dan dikirim ke berbagai negara, termasuk untuk konsumsi jamaah haji dan umrah.

Arab Saudi, misalnya, menerima produk makanan dan minuman dari Indonesia dengan syarat produk tersebut telah memiliki sertifikasi halal. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal juga membuka peluang ekspor yang lebih besar bagi pelaku usaha. Contoh lainnya dapat dilihat dari pelaku usaha di luar negeri, seperti di Korea. Setelah memperoleh sertifikasi halal, penjualan produk mereka meningkat secara signifikan.

Data menunjukkan bahwa pada tahun 2019, setelah memperoleh sertifikasi halal, penjualan produk meningkat dari sekitar 1,3 juta unit menjadi lebih dari 2,3 juta unit pada tahun 2023. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan daya saing dan penjualan produk, baik di dalam negeri maupun di pasar internasional.



TERKAIT DENGAN KELUHAN SEBAGIAN PELAKU USAHA YANG MASIH MENGANGGAP BAHWA SERTIFIKASI HALAL ITU RUMIT DAN MEMAKAN BIAYA CUKUP BESAR, BAGAIMANA BPJPH MENYIKAPI HAL TERSEBUT?

Saat ini, proses sertifikasi halal di Indonesia sudah dilakukan secara online melalui sistem yang disediakan oleh pemerintah. Dalam prosesnya, BPJPH bekerja sama dengan berbagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), salah satunya adalah LPPOM.

Perlu dipahami bahwa tidak semua produk wajib memiliki sertifikat halal. Dalam regulasi terdapat tiga kategori produk, yaitu: (1). Produk yang wajib bersertifikat halal, seperti makanan, minuman, kosmetik, dan produk tertentu lainnya. (2). Produk yang tidak wajib bersertifikat halal, misalnya bahan alami seperti sayuran segar, buah-buahan, dan bahan pangan yang secara alami sudah halal. (3). Produk yang wajib mencantumkan keterangan tidak halal, misalnya produk yang mengandung babi, alkohol, atau bahan lain yang jelas tidak halal.

Oleh karena itu, sebenarnya proses sertifikasi halal saat ini tidak lagi rumit, tidak mahal, dan tidak memakan waktu lama, berbeda dengan persepsi sebagian masyarakat. Namun demikian, masih ada pelaku usaha yang mengeluhkan bahwa proses sertifikasi halal memakan waktu berbulan-bulan. Setelah ditelusuri, ternyata sebagian kasus tersebut terjadi karena pelaku usaha menggunakan pihak ketiga yang tidak resmi. Karena itu, pelaku usaha disarankan untuk langsung mendaftar melalui sistem resmi atau melalui lembaga yang telah terdaftar, seperti LPH atau pendamping halal resmi, bukan melalui pihak ketiga yang tidak jelas.

BAGAIMANA DENGAN PRODUK YANG JELAS- JELAS TIDAK HALAL?

Produk yang tidak halal tetap boleh diperjualbelikan di Indonesia, tetapi wajib mencantumkan keterangan tidak halal secara jelas pada kemasan atau tempat penjualan.

BAGAIMANA DENGAN BIAYA SERTIFIKASI HALAL YANG MASIH DIANGGAP MAHAL?

Untuk biaya sertifikasi halal, pada skema *self declare* pelaku usaha hanya dikenakan biaya sekitar Rp230.000 apabila tidak mendapatkan fasilitas gratis. Sementara pada skema reguler, biaya pendaftaran sekitar Rp650.000, belum termasuk biaya audit yang disesuaikan dengan lokasi dan jumlah produk yang diajukan.

Bagi UMK dengan produk sederhana seperti makanan dan minuman yang menggunakan bahan yang sudah jelas kehalalannya, proses sertifikasi halal dapat selesai dalam waktu relatif cepat, bahkan sekitar 12 hari kerja, dan dalam beberapa kasus dapat selesai lebih cepat. Selanjutnya, terkait dengan jenis produk yang dapat mengikuti program sertifikasi halal gratis (SEHATI) bagi usaha mikro dan kecil, hal ini telah diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 22 Tahun 2023. Dalam ketentuan tersebut dijelaskan bahwa terdapat sejumlah kategori produk yang dapat memperoleh sertifikasi halal gratis melalui skema *self declare*.

Untuk kategori makanan, misalnya, terdapat sekitar 13 kelompok produk, di antaranya: susu dan produk turunannya, lemak dan minyak untuk konsumsi, buah dan sayur, kembang gula, permen, dan cokelat, produk olahan sederhana lainnya. Produk-produk tersebut dapat memperoleh sertifikasi halal melalui skema gratis atau SEHATI, selama memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan. Namun

demikian, ada beberapa produk yang tidak termasuk dalam kategori ini, misalnya produk berbahan daging.

Produk berbahan daging tidak dapat menggunakan skema *self declare* dan harus melalui proses sertifikasi halal reguler. Perlu diketahui bahwa skema *self declare* ini tidak diproses melalui Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) seperti LPPOM, melainkan melalui LP3H (Lembaga Pendamping Proses Produk Halal). Proses penetapan kehalalannya kemudian akan ditetapkan oleh Komite Fatwa, karena skema ini berbeda dengan skema reguler.

APA KEMUDAHAN LAIN YANG DIBERIKAN PEMERINTAH UNTUK MEMPERCEPAT SERTIFIKASI HALAL?

Pemerintah juga terus mengembangkan sistem digital untuk mempermudah proses sertifikasi halal. Ke depan, pelaku usaha cukup mengajukan permohonan melalui sistem, dan pendamping halal yang terdekat dengan lokasi usaha akan menerima notifikasi untuk melakukan pendampingan.

Dengan berbagai kemudahan tersebut, diharapkan para pelaku usaha tidak lagi ragu untuk mengurus sertifikasi halal, karena prosesnya kini lebih mudah, cepat, transparan, dan terjangkau. Pada tahun 2026 ini, pelaku usaha yang ingin mengajukan sertifikasi halal akan didampingi oleh pendamping halal dalam proses pendaftarannya. Saat ini, BPJPH sedang mengembangkan sebuah sistem baru yang diharapkan dapat mempermudah proses tersebut.

Ke depan, sistem ini akan bekerja mirip dengan aplikasi layanan transportasi daring seperti Gojek. Jika ada pelaku usaha yang ingin mengajukan sertifikasi halal, mereka cukup melakukan klik atau scan melalui sistem yang tersedia. Selanjutnya, sistem akan mengirimkan notifikasi kepada pendamping halal yang berada paling dekat dengan lokasi pelaku usaha. (Ipul/FM)

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



FESTIVAL SYAWAL LPPOM: KUATKAN RANTAI HALAL DARI HULU, MENDORONG UMK NAIK KELAS

LPPOM menegaskan pentingnya jaminan kehalalan bahan baku sebagai fondasi ekosistem halal. Melalui Festival Syawal 1447 H, LPPOM menghadirkan berbagai aktivitas, kolaborasi, edukasi, dan fasilitasi sertifikasi halal sebagai upaya mendorong UMK naik kelas dan semakin berdaya saing.

Festival Syawal 1447 H yang diinisiasi oleh LPPOM kembali menegaskan peran strategis lembaga pemeriksa halal (LPH) sebagai motor penggerak penguatan ekosistem halal nasional. Sejak pertama kali digelar pada 2021, program ini telah berkembang menjadi lebih dari sekadar ajang silaturahmi pasca-Ramadan. Ia menjelma sebagai ruang kolaboratif yang mendorong pelaku usaha mikro dan

kecil (UMK) untuk naik kelas melalui sertifikasi halal, edukasi, serta penguatan rantai pasok.

Direktur Utama LPPOM, Muti Arintawati, menegaskan bahwa Festival Syawal bukanlah kegiatan seremonial tahunan semata. "Bagi kami, pemberdayaan UMK bukan hanya soal menerbitkan sertifikat halal, tetapi membekali mereka agar bisa naik kelas," ujarnya. Pernyataan ini mencer-



minkan arah besar program yang tidak hanya berfokus pada aspek administratif, tetapi juga pada penguatan kapasitas dan daya saing pelaku usaha.

Hingga 2025, Festival Syawal telah mengedukasi hampir 10.000 peserta dan memfasilitasi sertifikasi halal bagi lebih dari 1.500 UMK. Capaian ini turut mengantarkan program tersebut, meraih berbagai penghargaan nasional, termasuk Indonesia Halal Industry Awards (IHYA) dan Best NGO Initiative 2024. Namun, bagi LPPOM, pencapaian tersebut bukanlah titik akhir, melainkan pijakan untuk melangkah lebih jauh.

Tahun ini, Festival Syawal mengangkat tema “Toko Bahan Baku Halal, Langkah Awal Menuju UMKM Tangguh”. Tema ini lahir dari realitas di lapangan, di mana banyak pelaku UMK masih menghadapi kendala dalam memperoleh bahan baku yang terjamin kehalalannya. Muti menekankan pentingnya memperkuat sisi hulu dalam ekosistem halal. “Kita tidak bisa hanya mendorong hilir tanpa memperkuat hulu. Toko bahan baku halal

masih menjadi mata rantai yang perlu diperkuat,” jelasnya.

Sebagai langkah konkret, LPPOM mulai menginisiasi pengembangan toko bahan baku halal di berbagai daerah. Salah satu proyek percontohan dilakukan melalui pengembangan toko daging halal Meatly di Bogor, yang diharapkan dapat menjadi model replikasi di wilayah lain. Selain itu, LPPOM juga memfasilitasi 100 pelaku usaha yang tersebar di 19 provinsi.

Upaya ini diharapkan mampu menjadi pemantik tumbuhnya toko bahan baku halal di daerah lainnya. Dengan begitu, akses bahan baku halal bagi pelaku UMK semakin mudah.

Penguatan ini juga dibarengi dengan edukasi halal yang menjangkau lebih dari 1.500 peserta sepanjang rangkaian Festival Syawal tahun ini. Tak hanya itu, LPPOM turut membangun kolaborasi dengan berbagai pihak, termasuk sektor perbankan syariah, guna

Tema terkait toko bahan baku lahir dari realitas di lapangan, di mana banyak pelaku UMK masih menghadapi kendala dalam memperoleh bahan baku yang terjamin kehalalannya. Muti menekankan pentingnya memperkuat sisi hulu dalam ekosistem halal.





menghadirkan dukungan yang lebih komprehensif—mulai dari pembiayaan hingga akses pasar.

Sebagai lembaga pemeriksa halal pertama di Indonesia yang berdiri sejak 1989, LPPOM memiliki peran penting dalam memastikan kehalalan produk melalui audit yang profesional dan kredibel. Dalam konteks ini, Festival Syawal menjadi simbol komitmen LPPOM untuk menyambungkan kembali mata rantai halal dari hulu ke hilir, sejalan dengan amanat regulasi nasional.

Apresiasi terhadap inisiatif ini datang dari Menteri Perdagangan Republik Indonesia, Budi Santoso. Ia menilai Festival Syawal sebagai langkah strategis dalam mendorong industri halal nasional. "Festival ini bukan hanya menjadi ajang silaturahmi, tetapi momentum penting untuk memperkuat posisi Indonesia di kancah ekonomi Islam global," ujarnya.

Data global menunjukkan bahwa Indonesia saat ini menempati peringkat ketiga dunia dalam sektor ekonomi Islam, dengan nilai ekspor halal mencapai 64,42 miliar dolar AS pada 2025. Pemerintah pun terus mendorong penguatan pasar domestik sekaligus ekspansi global melalui berbagai program, mulai dari fasilitasi branding, standardisasi mutu, hingga *business matching* internasional.

Sementara itu, Kepala BPJPH, Ahmad Haikal Hassan, menekankan bahwa halal

merupakan fondasi penting dalam pembangunan bangsa. Ia mengingatkan bahwa dari sekitar 64 juta produk yang beredar, baru sekitar 3 juta yang telah bersertifikat halal—menunjukkan masih besarnya ruang akselerasi.

Haikal juga menegaskan pentingnya kolaborasi yang erat antara BPJPH, LPPOM, dan MUI. "BPJPH, MUI, dan LPPOM, kita ini tidak boleh berpisah karena masyarakat akan melihat kita sebagai contoh," ujarnya. Menurutnya, sinergi antara pemerintah, ulama, dan lembaga pemeriksa halal akan menciptakan rasa aman, nyaman, dan ketenangan bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk.

Dari perspektif ulama, M. Cholil Nafis mengingatkan bahwa komplek-

sitas produk pangan modern menuntut kehati-hatian yang lebih tinggi. "Batas antara yang halal dan yang subhat semakin meluas," ungkapnya. Ia menegaskan bahwa penetapan halal harus melalui audit yang ketat dan tetap menjadi kewenangan ulama, dalam sinergi bersama pemerintah.

Dukungan terhadap penguatan ekosistem halal juga datang dari sektor koperasi. Perwakilan Kementerian Koperasi, Deva Rahman, menyebut koperasi memiliki peran strategis dalam rantai pasok halal. Dengan puluhan ribu koperasi desa yang tersebar di Indonesia, potensi integrasi dalam ekosistem halal dinilai sangat besar dan menjanjikan.

Pada akhirnya, Festival Syawal bukan sekadar agenda tahunan. Ia telah berkembang menjadi gerakan kolektif yang menghubungkan berbagai elemen—pemerintah, ulama, pelaku usaha, hingga masyarakat—dalam satu tujuan besar: memperkuat industri halal Indonesia dari hulu hingga hilir.

Melalui pendekatan yang semakin komprehensif dan kolaboratif, LPPOM menegaskan bahwa sertifikasi halal bukan hanya kewajiban administratif, melainkan investasi jangka panjang. Sebuah fondasi penting untuk membangun kepercayaan, menjaga keberlanjutan usaha, serta meningkatkan daya saing global UMKM Indonesia di masa depan. (YN / ZUL)

Dalam Festival Syawal 1447 H, LPPOM memfasilitasi sertifikasi halal untuk 100 pelaku usaha mikro dan kecil toko bahan baku yang tersebar di 19 provinsi. Upaya ini diharapkan mampu menjadi pemantik tumbuhnya toko bahan baku halal di daerah lainnya. Dengan begitu, akses bahan baku halal bagi pelaku UMK semakin mudah.



INILAH 6 TIPS MENGOLAH DAN MENYIMPAN DAGING AGAR TETAP AMAN DAN HALAL

Daging merupakan salah satu sumber pangan bergizi tinggi yang kaya protein dan asam amino esensial. Karena itu, pengelolaannya tidak boleh sembarangan. Penanganan yang tepat sejak awal hingga sampai ke tangan konsumen menjadi kunci utama untuk menjaga kualitas, keamanan, sekaligus kehalalannya.

Sebagai bahan pangan penting, daging berperan besar dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Kandungan protein berkualitas tinggi serta asam amino esensial yang lengkap membuat daging mudah dicerna dan sangat baik untuk mendukung pertumbuhan, menjaga kesehatan tubuh, hingga membantu proses regenerasi jaringan.

Menurut Pengawas Mutu Hasil Pertanian Ahli Madya Badan Perakitan dan Modernisasi Pertanian (BRMP), Kementerian Pertanian, Dr. Sri Usmiati, daging memiliki peran strate-

gis sebagai sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dan mudah diserap tubuh.

"Daging merupakan sumber protein hewani yang tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga mudah diserap oleh tubuh, sehingga sangat penting dalam pemenuhan gizi masyarakat," jelas Sri Usmiati.

Namun, di balik manfaatnya, daging juga termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Setelah proses pemotongan, daging akan mengalami perubahan yang dipengaruhi

oleh faktor fisiologis, kimiawi, hingga mikrobiologis. Tanpa penanganan yang baik, daging bisa cepat membusuk dan menimbulkan bau tidak sedap.

“Daging tanpa penanganan yang tepat dalam waktu lebih dari sehari dapat mengalami pembusukan dan menimbulkan aroma tidak sedap. Karena itu, penanganan cepat dan tepat menjadi sangat penting,” ungkapnya.

Kualitas daging yang baik harus memenuhi prinsip **Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)**. Secara fisik, daging segar memiliki warna merah cerah, aroma khas yang tidak menyengat, serta tekstur kenyal. Selain itu, daging harus bebas dari kontaminasi bakteri, parasit, maupun residu kimia berbahaya. Standar ini penting tidak hanya untuk kesehatan, tetapi juga untuk memberikan rasa aman bagi konsumen.

Aspek legalitas juga menjadi hal krusial. Daging yang beredar wajib berasal dari rumah potong hewan resmi dan

memenuhi regulasi yang berlaku. Hal ini bertujuan melindungi konsumen dari produk yang tidak layak konsumsi sekaligus memastikan rantai distribusi yang aman.

Dari sisi kehalalan, proses penyembelihan harus sesuai syariat Islam, mulai dari kondisi hewan yang sehat hingga tata cara penyembelihan yang benar. Produk pangan asal hewan memiliki risiko tinggi terhadap ketidaksesuaian halal jika tidak diawasi secara ketat.

“Kehalalan daging harus dijaga sejak proses penyembelihan hingga distribusi. Jika salah satu tahap tidak sesuai, maka status kehalalannya bisa diragukan,” terang Sri Usmiati.

Agar kualitas daging tetap terjaga, berikut beberapa tips penting yang perlu diperhatikan:



1. PILIH DAGING YANG SEGAR DAN BERKUALITAS

- Pastikan warna daging merah cerah dan tidak pucat
- Aroma tidak menyengat atau busuk
- Tekstur kenyal dan tidak berlendir
- Beli dari tempat terpercaya di mana dagingnya bersertifikat halal

2. PERHATIKAN KEBERSIHAN SAAT MENGOLAH

- Cuci tangan sebelum dan sesudah memegang daging
- Gunakan alat potong yang bersih dan terpisah dari bahan lain
- Hindari kontaminasi silang dengan bahan mentah lainnya



3. SIMPAN PADA SUHU YANG TEPAT

- Simpan di kulkas (0–4°C) untuk konsumsi jangka pendek
- Simpan di freezer (-18°C) untuk penyimpanan lebih lama
- Gunakan wadah tertutup atau kemasan kedap udara

4. HINDARI PENYIMPANAN TERLALU LAMA

- Daging segar sebaiknya diolah dalam 1–2 hari
- Jangan membekukan kembali daging yang sudah dicairkan
- Perhatikan perubahan warna, bau, dan tekstur sebelum digunakan





5. GUNAKAN METODE PENGEMASAN YANG BAIK

- Bungkus dengan plastik *food grade* atau *vacuum pack*
- Pastikan tidak ada udara berlebih dalam kemasan
- Labeli tanggal penyimpanan untuk memudahkan kontrol

6. PASTIKAN KEHALALAN TERJAGA

- Pastikan asal daging dari rumah potong hewan halal
- Hindari pencampuran dengan bahan non-halal
- Gunakan peralatan yang tidak terkontaminasi bahan haram



Penanganan pascapanen seperti pelayuan, pemotongan, pembersihan, hingga pengemasan juga memegang peran penting dalam menjaga mutu daging. Proses yang tepat mampu menghambat pertumbuhan bakteri sekaligus mempertahankan kualitas fisik dan kandungan nutrisi.

Menariknya, inovasi dalam pengemasan kini semakin berkembang. Salah satunya adalah kemasan pintar yang mampu mendeteksi tingkat kesegaran daging melalui indikator tertentu. Teknologi ini membantu konsumen memastikan kelayakan produk sekaligus mengurangi risiko pemborosan.

Secara keseluruhan, pengelolaan bahan baku daging membutuhkan perhatian menyeluruh dari hulu hingga hilir. Daging yang aman dan halal bukan hanya soal kualitas produk, tetapi juga menyangkut kepercayaan konsumen dan kepatuhan terhadap regulasi.

Sebagai bagian dari upaya tersebut, LPH LPPOM terus menunjukkan komitmennya dalam mendukung implementasi kewajiban halal melalui layanan pemeriksaan yang profesional, kredibel, dan berkelanjutan. Dengan pengalaman panjang dalam sertifikasi halal, LPPOM hadir memberikan kepastian proses bagi pelaku usaha dalam memenuhi standar yang telah ditetapkan.

Melalui sinergi antara pemerintah, Lembaga Pemeriksa Halal, dan pelaku industri, implementasi kewajiban sertifikasi halal pada tahun 2026 diharapkan berjalan optimal. Ini bukan sekadar kepatuhan terhadap regulasi, melainkan langkah strategis untuk meningkatkan kualitas produk, memperkuat kepercayaan konsumen, dan mendorong Indonesia menjadi pemain utama dalam industri halal global. (ZUL)





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 |
Ethanol |
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



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

Sanitation Hygiene



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

Molecular Laboratory
Microbiology Laboratory
Chemical Laboratory

QC and RnD Partnership Program



MENJEMPUT ARAFAH, MENYAMBUUT KURBAN: MEMAKNAI KEMBALI FIKIH IDUL ADHA

Sepuluh hari pertama bulan Zulhijah merupakan salah satu momen paling istimewa dalam Islam. Pada masa ini, amal saleh memiliki keutamaan yang sangat besar, termasuk ibadah kurban yang menjadi syiar utama Idul Adha. Dengan memahami fikih kurban secara tepat, umat Islam diharapkan dapat menyambut Idul Adha dengan lebih sadar dan menjalankan ibadah ini sesuai tuntunan syariat.



Ustaz Wachid Romadhon, Lc., M.A.

Bulan Zulhijah selalu membawa suasana yang berbeda bagi umat Islam. Ada semacam getaran spiritual yang terasa sejak hari-hari pertama bulan ini. Tidak hanya karena akan datangnya Hari Raya Idul Adha, tetapi juga karena sepuluh hari pertama Zulhijah dikenal sebagai salah satu waktu paling mulia dalam kalender Islam. Pada momen inilah umat Islam diajak kembali menguatkan hubungan dengan Allah melalui berbagai amal

saleh, termasuk ibadah kurban yang menjadi syiar utama Idul Adha.

Menurut Ustaz Wachid Romadhon, Lc., M.A., memahami fikih kurban bukan hanya soal mengetahui tata cara penyembelihan hewan, tetapi juga tentang memahami makna ibadah yang ada di baliknya. Karena itu, sebelum berbicara lebih jauh tentang kurban, penting bagi kita untuk memahami keutamaan bulan Zulhijah terlebih dahulu.



KEUTAMAAN BULAN ZULHIJAH

Sepuluh hari pertama bulan Zulhijah memiliki kedudukan yang sangat istimewa dalam Islam. Rasulullah saw. bahkan menyebut bahwa tidak ada hari-hari di mana amal saleh lebih dicintai oleh Allah dibandingkan dengan hari-hari tersebut.

Hadis yang diriwayatkan dari Abdullah bin Abbas menjelaskan bahwa para sahabat pernah bertanya kepada Nabi apakah keutamaan amal pada sepuluh hari pertama Zulhijah dapat mengalahkan pahala jihad di jalan Allah. Nabi menjawab bahwa bahkan jihad pun tidak dapat menandingi keutamaan amal pada hari-hari tersebut, kecuali bagi seseorang yang benar-benar berangkat berjihad dengan seluruh jiwa dan hartanya lalu tidak kembali sama sekali.

Ini menunjukkan betapa besar peluang pahala yang terbuka bagi setiap muslim pada masa ini. Amal saleh yang dilakukan bisa berupa apa saja selama diniatkan karena Allah. Menghadiri majelis ilmu, bekerja dengan niat menafkahi keluarga, membantu orang lain, hingga menjalankan kewajiban sehari-hari

dengan niat ibadah, semuanya dapat bernilai amal saleh.

“Jangan sampai kita menyia-nyia-kan hari-hari ini,” ujar Ustaz Wachid. “Ini adalah momen yang sangat istimewa untuk memperbanyak amal, baik dari sisi kualitas maupun kuantitasnya.”

Salah satu amalan yang sangat dianjurkan pada masa ini adalah puasa Arafah yang dilakukan pada tanggal 9 Zulhijah. Puasa ini memiliki keutamaan luar biasa karena dalam hadis disebutkan bahwa Allah akan mengampuni dosa satu tahun yang telah berlalu dan satu tahun yang akan datang bagi orang yang melaksanakannya.

Namun pengampunan ini tidak boleh dimaknai sebagai jaminan untuk bebas melakukan dosa di masa depan. Maknanya adalah harapan bahwa Allah akan menjaga seseorang dari perbuatan maksiat dan menuntun hatinya kembali kepada taubat jika ia tergelincir.

Dengan keutamaan sebesar ini, sepuluh hari pertama Zulhijah menjadi momentum spiritual yang sangat berharga untuk memperbanyak amal dan mendekatkan diri kepada Allah.

URGensi KURBAN DALAM SYARIAT ISLAM

Salah satu ibadah utama yang menjadi ciri khas bulan Zulhijah adalah kurban. Namun dalam literatur fikih klasik, istilah yang lebih populer sebenarnya adalah *udhiyah*.

Udhiyah adalah penyembelihan hewan ternak tertentu pada Hari Raya Idul Adha dan hari-hari tasyriq—tanggal 11, 12, dan 13 Zulhijah—dengan tujuan mendekatkan diri kepada Allah.

“Hewan yang termasuk *udhiyah* itu terbatas,” jelas Ustaz Wachid. “Hanya kambing atau domba, sapi atau kerbau, serta unta.”

Karena itu, meskipun seseorang menyembelih hewan lain yang mungkin lebih mahal, seperti ayam atau burung tertentu, tetap tidak bisa disebut



Puasa pada bulan Zulhijah memiliki keutamaan luar biasa karena dalam hadis disebutkan bahwa Allah akan mengampuni dosa satu tahun yang telah berlalu dan satu tahun yang akan datang bagi orang yang melaksanakannya.



sebagai kurban dalam pengertian syariat.

Dalil disyariatkannya kurban salah satunya terdapat dalam Al-Qur'an, yaitu pada Surah Al-Kautsar ayat 2 yang berbunyi, *"Maka dirikanlah salat karena Tuhanmu dan berkurbanlah."*

Sebagian ulama, khususnya dalam mazhab Hanafi, memahami ayat ini sebagai perintah yang menunjukkan kewajiban bagi mereka yang mampu. Namun dalam mazhab Syafi'i—yang banyak dianut di Indonesia—kurban dihukumi sebagai *sunah muakkadah*, yaitu sunah yang sangat dianjurkan.

Meski tidak sampai wajib, anjuran ini sangat kuat. Rasulullah saw. bahkan pernah bersabda bahwa tidak ada amal yang dilakukan seorang hamba pada Hari Raya Idul Adha yang lebih dicintai Allah daripada menyembelih hewan kurban.

Kurban juga memiliki dimensi sosial yang sangat kuat. Melalui pembagian daging kurban, masyarakat dapat merasakan kebersamaan, berbagi rezeki, serta memperkuat solidaritas sosial.

Dalam praktiknya, satu ekor kambing diperuntukkan bagi satu orang. Namun pahala kurban tersebut dapat mencakup satu keluarga. Artinya, jika seorang kepala keluarga berkurban, maka anggota keluarganya juga dapat merasakan keberkahan pahala kurban tersebut.

Untuk sapi atau unta, satu ekor dapat diniatkan untuk tujuh orang. Karena itu, banyak masyarakat yang melakukan patungan kurban agar lebih banyak orang bisa ikut berpartisipasi dalam ibadah ini.

PERSYARATAN KURBAN YANG PERLU DIKETAHUI

Agar ibadah kurban sah menurut syariat, terdapat beberapa syarat yang harus dipenuhi. Syarat ini mencakup orang yang berkurban, hewan kurban, serta waktu penyembelihannya.

Hewan kurban harus sehat dan tidak memiliki cacat yang jelas. Hewan yang buta, sakit parah, pincang, atau sangat kurus hingga hampir tidak memiliki daging tidak sah untuk dijadikan kurban.

Pertama adalah syarat bagi orang yang berkurban. Ia harus seorang muslim, sudah baligh, berakal, merdeka, dan mampu secara finansial. Dalam mazhab Syafi'i, seseorang dianggap mampu jika setelah membeli hewan kurban kebutuhan pokok dirinya dan keluarganya selama empat hari—tanggal 10 hingga 13 Zulhijah—tetap terpenuhi.

Kemampuan ini bersifat relatif karena kondisi setiap orang berbeda. Seseorang dengan penghasilan yang sama bisa saja memiliki tanggungan keluarga yang berbeda sehingga status kemampuannya juga tidak sama.

Kedua adalah syarat hewan kurban. Hewan yang sah untuk kurban hanya terdiri dari unta, sapi atau kerbau, serta kambing atau domba. Masing-masing memiliki batas usia minimal: unta minimal lima tahun, sapi atau kerbau minimal dua tahun, kambing minimal satu tahun, sedangkan domba minimal enam bulan selama kondisinya sudah gemuk.

Hewan kurban juga harus sehat dan tidak memiliki cacat yang jelas. Hewan yang buta, sakit parah, pincang, atau sangat kurus hingga hampir tidak memiliki daging tidak sah untuk dijadikan kurban. Demikian pula hewan yang sebagian telinganya hilang atau tanduknya patah secara signifikan.

Ketiga adalah waktu penyembelihan. Penyembelihan kurban dimulai setelah salat Idul Adha hingga berakhirnya hari tasyriq pada tanggal 13

Zulhijah. Jika hewan disembelih sebelum salat led, maka penyembelihan tersebut hanya menjadi sedekah biasa, bukan kurban.

Selain itu, niat juga menjadi bagian penting dalam ibadah kurban. Penyembelihan harus diniatkan sebagai bentuk ibadah untuk mendekatkan diri kepada Allah. Tanpa niat tersebut, penyembelihan hewan tidak dapat disebut sebagai kurban.

Dalam pembagian daging kurban, dianjurkan agar sebagian diberikan kepada fakir miskin, sebagian sebagai hadiah kepada kerabat atau tetangga, dan sebagian boleh dinikmati oleh orang yang berkurban beserta keluarganya.

Yang perlu diperhatikan, bagian dari hewan kurban tidak boleh diperjualbelikan, termasuk kulitnya. Upah jagal pun tidak boleh diambil dari bagian kurban, melainkan harus diberikan dari dana lain.

Pada akhirnya, kurban bukan sekadar ritual tahunan. Ia adalah simbol ketundukan dan keikhlasan seorang hamba kepada Allah, sekaligus pengingat akan teladan Nabi Ibrahim yang rela mengorbankan apa yang paling ia cintai demi ketaatan kepada Tuhan.

Melalui ibadah ini, umat Islam diajak untuk menumbuhkan kembali semangat berbagi, memperkuat solidaritas sosial, dan meneguhkan niat untuk selalu mendekatkan diri kepada Allah. (YN)



MENELUSURI JEJAK HALAL PRODUK UMKM: DARI BAHAN BAKU HINGGA MEJA KONSUMEN

Oleh: Rina Maulidiyah STP

Di balik sebuah produk UMKM yang tersaji di meja konsumen, terdapat rangkaian proses panjang yang menentukan kehalalannya. Bagaimana implementasinya?

Kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan pada tahap produksi di dapur atau pabrik kecil milik pelaku usaha. Proses tersebut sesungguhnya telah dimulai jauh sebelumnya, yakni sejak tahap pemilihan dan pengadaan bahan baku. Setiap bahan yang digunakan dalam proses produksi harus memiliki status halal yang jelas serta dapat ditelusuri asal-usulnya.

Tanpa ketertelusuran tersebut, jaminan kehalalan produk menjadi sulit dibuktikan. Oleh karena itu, menjaga kehalalan produk pada hakikatnya dimulai dari hulu rantai pasok, yaitu dari sumber bahan baku yang digunakan. Hal ini menjadi semakin relevan seiring dengan diberlakukannya kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Tanggal 17 Oktober 2026 menjadi tonggak penting dimulainya kewajiban tersebut. Kebijakan ini bertujuan memberikan jaminan keamanan dan kehalalan produk bagi konsumen, khususnya masyarakat Muslim. Di sisi lain, sertifikasi halal juga diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah serta daya saing produk UMKM, baik di pasar domestik maupun global.

Dengan adanya sertifikasi halal, produk UMKM tidak hanya memberikan rasa aman bagi konsumen, tetapi juga memiliki peluang lebih besar untuk berkembang di pasar yang lebih luas. Namun dalam praktiknya, proses menuju sertifikasi halal tidak selalu berjalan mudah bagi pelaku UMKM.

TANTANGAN UMKM DALAM MENELUSURI BAHAN BAKU

Salah satu tantangan utama yang dihadapi UMKM dalam proses sertifikasi halal berkaitan dengan penggunaan bahan baku. Dalam sistem sertifikasi halal, setiap bahan yang digunakan harus didukung oleh dokumen yang jelas serta dapat ditelusuri asal-usulnya.

Kondisi ini sering kali menjadi kendala ketika bahan baku diperoleh dari toko bahan baku yang belum menyediakan dokumen halal atau belum memiliki sistem yang mendukung ketertelusuran bahan. Akibatnya, pelaku UMKM kesulitan memastikan status halal bahan yang digunakan dalam produksinya. Situasi tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan implementasi sertifikasi halal tidak hanya bergantung pada pelaku UMKM, tetapi juga memerlukan dukungan dari seluruh ekosistem rantai pasok.

Salah satu inisiatif yang mulai berkembang adalah hadirnya toko bahan baku halal, yaitu toko yang menyediakan bahan baku dengan informasi kehalalan yang transparan dan terdokumentasi dengan baik.

MENELUSURI JEJAK HALAL PRODUK UMKM

Untuk memahami pentingnya ketertelusuran bahan dalam sertifikasi halal, kita dapat melihat contoh sederhana pada produk UMKM di bidang bakery. Misalnya, sebuah UMKM memproduksi roti cokelat dengan bahan utama seperti tepung terigu, gula, margarin, ragi (*yeast*), cokelat *filling*, dan *bread improver*.

Sekilas bahan-bahan tersebut tampak umum dan mudah ditemukan di berbagai toko bahan baku. Namun dalam proses sertifikasi halal, setiap bahan tersebut harus didaftarkan sebagai bagian dari komponen produk serta didukung oleh dokumen yang memadai dan dapat ditelusuri asal-usulnya.

Ketika pelaku UMKM membeli bahan baku secara ritel di toko bahan baku, langkah pertama yang perlu dilakukan adalah memastikan bahwa bahan masih berada dalam kemasan asli dari produsen. Melalui kemasan tersebut, pelaku usaha dapat menelusuri berbagai informasi penting, termasuk nomor sertifikat halal produk.

Informasi ini kemudian dapat diverifikasi melalui laman resmi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Apabila bahan tersebut tercantum sebagai produk bersertifikat

halal, maka bahan dapat digunakan dalam proses produksi. Namun realitas di lapangan sering kali tidak sesederhana itu. Banyak pelaku UMKM membeli bahan dalam jumlah kecil sesuai kebutuhan produksi harian. Kondisi ini membuat toko bahan baku sering melakukan *repack*, yaitu memindahkan bahan dari kemasan besar ke kemasan yang lebih kecil agar lebih terjangkau bagi konsumen.

Pada kondisi *repack*, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan. Meskipun kemasan telah berubah, asal bahan harus tetap jelas dan memiliki dokumen pendukung halal yang dapat ditelusuri. Selain itu, proses *repack* juga harus dilakukan di fasilitas yang memenuhi kriteria halal. Tanpa adanya sistem penanganan yang baik, proses *repack* berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi yang dapat memengaruhi status kehalalan bahan.

Pada sebagian toko bahan baku yang belum tersertifikasi halal, aspek tersebut sering kali belum dikelola secara optimal. Informasi asal bahan tidak selalu terdokumentasi dengan baik, dan proses penanganan bahan belum tentu mengikuti prinsip pemisahan antara bahan halal dan bahan yang belum jelas statusnya. Kondisi inilah yang kemudian menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku UMKM ketika mengajukan sertifikasi halal.

Contoh lain dapat ditemukan pada penanganan daging dan turunannya. Misalnya, daging sapi yang telah bersertifikat halal kemudian diolah menjadi daging sapi *slice* di toko bahan baku. Meskipun sumber daging tersebut halal, status kehalalannya tetap perlu dijaga selama proses penanganan.

Jika proses pengirisan (*slicing*) dilakukan menggunakan alat yang sama dengan daging yang belum jelas status kehalalannya, maka terdapat potensi kontaminasi yang dapat memengaruhi status halal produk tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa menjaga kehalalan produk tidak hanya berka-



itan dengan status awal bahan baku, tetapi juga mencakup proses penanganan, fasilitas yang digunakan, serta sistem pengelolaan bahan selama berada dalam rantai pasok.

PERAN TOKO BAHAN BAKU HALAL DALAM EKOSISTEM HALAL

Toko bahan baku halal merupakan tempat usaha yang menyediakan berbagai bahan yang digunakan sebagai komponen utama maupun tambahan dalam proses produksi suatu produk, dengan jaminan bahwa bahan tersebut ditangani sesuai dengan prinsip kehalalan.

Dalam konteks penguatan ekosistem halal, keberadaan toko bahan baku yang telah tersertifikasi halal menjadi peluang strategis bagi UMKM. Toko bahan baku halal telah memenuhi kriteria dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang mencakup berbagai aspek penting, seperti tanggung jawab manajemen, pengendalian bahan, pengendalian produk, pengelolaan fasilitas, serta penerapan prosedur tertulis yang disertai monitoring dan evaluasi secara berkala. Berbeda dengan industri manufaktur yang melakukan proses produksi, aktivitas utama dalam sertifikasi halal toko bahan baku berfokus pada penanganan bahan.

Dalam webinar Festival Syawal yang diselenggarakan secara daring oleh LPPOM pada 5 Maret 2026, Rovie Farah Diba, S.K.M., M.Si., selaku Auditor Halal Senior LPPOM, menjelaskan bahwa sertifikasi halal pada toko bahan baku mencakup pengendalian arus bahan atau produk agar terbebas dari kontaminasi najis maupun bahan non-halal.

Dengan demikian, produk halal tetap terjaga kehalalannya selama proses penanganan, penyimpanan, distribusi, hingga pemajangan atau penjualan. Beliau juga menjelaskan bahwa toko bahan baku halal akan mengelompokkan bahan yang ditangani ke dalam

tiga kategori, yaitu bahan yang telah bersertifikat halal, bahan yang belum bersertifikat halal, serta bahan yang tergolong non-halal. Setiap kategori bahan ditangani secara terpisah dengan prosedur yang jelas untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.

BELAJAR DARI PRAKTIK TOKO BAHAN BAKU HALAL

Salah satu contoh toko bahan baku yang telah tersertifikasi halal adalah Meatly Shop yang berlokasi di Kota Bogor. Toko ini berfokus pada penyediaan daging dan produk turunannya. *Meatly Shop* lahir dari keresahan pendiri terhadap para pelaku usaha yang kesulitan memperoleh bahan baku dengan status halal yang jelas.

Di sisi lain, kesadaran konsumen terhadap kehalalan produk juga semakin meningkat. Menurut Irvan Maulana, selaku koordinator *Meatly Shop*, bahan baku merupakan fondasi utama dalam menjaga kehalalan suatu produk. Ia menegaskan bahwa apabila asal-usul bahan baku tidak jelas, maka produk akhir berpotensi memiliki risiko terhadap status kehalalannya.

Untuk memastikan penanganan bahan sesuai dengan prinsip halal, *Meatly Shop* menerapkan berbagai langkah, antara lain memperkuat komitmen halal sebagai nilai perusahaan, melakukan seleksi dan evaluasi pemasok secara berkala, memverifikasi dokumen serta legalitas bahan, menerapkan sistem penyimpanan dan penanganan bahan yang baik, serta mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten.

Selain itu, *Meatly Shop* juga menerapkan prinsip transparansi kepada konsumen serta kebijakan *zero tolerance* terhadap pelanggaran terkait kehalalan produk. Menurut Irvan, setelah memperoleh sertifikat halal, *Meatly Shop* merasakan berbagai manfaat,

seperti meningkatnya kepercayaan konsumen, adanya diferensiasi dibandingkan toko bahan baku lainnya, meningkatnya loyalitas pelanggan, serta berkurangnya risiko bisnis. Selain *Meatly Shop*, beberapa toko bahan baku halal lainnya juga telah tersertifikasi halal, di antaranya *Cowman* yang berlokasi di Yogyakarta serta *Perumda Dharma Jaya* yang berlokasi di Jakarta.

MENGUATKAN EKOSISTEM HALAL BERSAMA

Keberadaan toko bahan baku halal memberikan kemudahan bagi pelaku UMKM dalam menelusuri asal bahan serta memperoleh dokumen pendukung kehalalan. Dengan membeli bahan dari toko bahan baku halal, pelaku usaha dapat memperoleh kepastian bahwa bahan yang digunakan telah ditangani sesuai dengan prinsip halal. Pada akhirnya, transparansi bahan baku tidak hanya mempermudah proses sertifikasi halal, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM.

Sinergi antara pelaku UMKM, toko bahan baku halal, serta berbagai pihak dalam rantai pasok menjadi salah satu kunci penting dalam memperkuat ekosistem halal di Indonesia. Dengan rantai pasok yang transparan dan terpercaya, produk UMKM tidak hanya mampu memenuhi kewajiban sertifikasi halal, tetapi juga memiliki fondasi yang kuat untuk berkembang di pasar halal yang terus tumbuh.

REFERENSI

Webinar Festival Syawal LPPOM. 5 Maret 2026. <https://www.youtube.com/watch?v=F8kIVhIJiY> (Diakses 30 Maret 2026)



KETERTELUSURAN HALAL: DARI LABEL MENUJU TRANSPARANSI MENYELURUH

Oleh: Hendra Utama (Auditor Senior LPH LPPOM)

Ketertelusuran menjadi fondasi integritas halal, memastikan kehalalan produk terjaga dari hulu ke hilir melalui regulasi, kelembagaan, dan teknologi. Komitmen bersama dari berbagai *stakeholders* akan memperkuat ekosistem halal yang transparan dan akuntabel

Label halal selama ini menjadi penanda utama kepercayaan konsumen. Namun di tengah kompleksitas rantai pasok modern, label saja tidak lagi cukup. Kasus penyimpangan—mulai dari substitusi bahan hingga kontaminasi selama distribusi—menunjukkan bahwa kehalalan tidak berhenti di sertifikat, tetapi harus dijaga sepanjang proses.

Di sinilah konsep ketertelusuran halal menjadi krusial. Ketertelusuran

memungkinkan setiap produk dilacak asal-usulnya: dari bahan baku, proses produksi, hingga sampai ke tangan konsumen. Ini bukan sekadar sistem teknis, melainkan fondasi kepercayaan.

Dalam tradisi Islam, prinsip ini sebenarnya bukan hal baru. Ilmu hadis mengenal konsep *sanad* dan *matan*. *Sanad* memastikan rantai periwayatan yang valid, sementara *matan* menjamin kebenaran isi. Analogi ini sangat relevan: ketertelusuran adalah *sanad*

produk, sedangkan integritas halal adalah matannya. Keduanya tidak bisa dipisahkan.

DEFINISI

KETERTELUSURAN DALAM KONTEKS HALAL

Ketertelusuran adalah kemampuan untuk melacak, menelusuri, dan mengidentifikasi pergerakan bahan dan pro-

duk pada setiap tahapan di sepanjang rantai pasok. Mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan bahan dan produk jadi, distribusi bahan dan produk, hingga penjualan dan penyajiannya.

Kepala BPJPH, Ahmad Haikal Hasan, menegaskan: "Prinsip halal kita adalah ketertelusuran (*traceability*). Artinya, seluruh rangkaian proses produk mulai dari bahan hingga produk yang didistribusikan atau bahkan tersaji dan siap disantap oleh para konsumen, wajib memenuhi standar kehalalan secara tertelusur yang sudah ditetapkan berdasarkan regulasi yang berlaku."

Pendekatan ini bersifat holistik dan berkesinambungan, mencakup:

- **Ketertelusuran ke belakang (*backward traceability*):** Menelusuri informasi berkaitan dengan asal-usul dan cara penanganan bahan, komponen produk, proses pengolahan dan kegiatan kritis kehalalan lainnya serta fasilitas produksi yang digunakannya.
- **Ketertelusuran ke depan (*forward traceability*):** Melacak distribusi produk hingga ke tangan konsumen akhir.
- **Pencegahan kontaminasi silang:** Pemisahan lokasi, tempat, dan alat produksi antara produk halal dan non-halal yang menjamin tidak terjadinya kontaminasi silang antara keduanya.

INOVASI TEKNOLOGI UNTUK KETERTELUSSURAN HALAL

Revolusi Industri 4.0 mampu melahirkan integrasi beberapa teknologi dalam memperkuat jaminan halal dari hulu ke hilir. Sebuah tinjauan komprehensif yang diterbitkan di *Food Control* pada 2026 mengidentifikasi bahwa Teknologi Industri 4.0, termasuk *Blockchain*, *Artificial Intelligence* (AI), *Internet of Things* (IoT), *Cloud*

Computing, *Digital Twins*, dan *Augmented Reality* (AR), dapat diintegrasikan untuk meningkatkan jaminan halal dari peternakan/pertanian/perikanan hingga ke meja makan (*farm to fork*). Kerangka digital terintegrasi ini menggabungkan sistem berbasis data dan *cyber-physical* untuk mendukung pemantauan yang bersifat prediktif, inspeksi virtual, dan transparansi etis dalam logistik halal.

Blockchain dan Smart Contract

Blockchain menjadi teknologi yang paling banyak dibahas dalam literatur ketertelusuran halal. Sebuah SLR (*systematic literature review*) yang dilakukan oleh tim peneliti IPB University (Syahputra dkk., 2025) menyimpulkan bahwa *blockchain* mampu memperbaiki sistem ketertelusuran dengan karakteristiknya yang transparan, aman, cepat, dan tidak dapat dimanipulasi.

Implementasi *blockchain* berdampak positif dalam memperkuat integritas produk, meningkatkan efisiensi audit halal, serta membangun kepercayaan konsumen terhadap produk pangan halal. Namun, penelitian ini juga menemukan adanya tantangan penerapan, khususnya di sektor UMKM

yang masih menghadapi kendala infrastruktur dan terbatasnya literasi digital.

Inovasi berikutnya muncul dalam bentuk *HalalChain*, sebuah model *blockchain* terdesentralisasi yang dirancang khusus untuk rantai pasok makanan halal. *HalalChain* mengintegrasikan konsensus *Proof of Authority* (PoA), *cryptographic hashing*, *Merkle Trees*, dan sensor IoT untuk menegakkan protokol spesifik halal, termasuk validasi penyembelihan halal dan pemantauan kontaminasi silang.

Evaluasi eksperimental menunjukkan *HalalChain* mencapai tingkat deteksi manipulasi hingga 99,8%, *throughput*: (jumlah data aktual yang berhasil dikirim dan diterima melalui jaringan dalam periode waktu tertentu/kecepatan transfer data) pada 38 TPS (*terminal point of sale*: sistem *hardware* dan *software* pemroses transaksi, pengelola inventori, dan sistem pembayaran di sistem retail), dan waktu konsensus (waktu validasi status data dalam sistem *blockchain*) dalam kisaran 1,2–2,5 detik.

Integrasi *blockchain* dengan AI semakin memperkuat potensi ini. Sebuah kerangka holistik yang diusulkan oleh Sunmola dkk. (2025) menunjukkan bahwa AI dapat mengotomatiskan pemeriksaan kepatuhan halal, meng-



identifikasi potensi ketidaksesuaian dalam sumber dan komposisi bahan, serta memfasilitasi manajemen risiko, sementara *blockchain* menyediakan platform ideal untuk melacak asal-usul produk di seluruh rantai pasok halal. Penelitian lain yang dipublikasikan di *Journal of Islamic Marketing* (Maret 2025) juga menegaskan bahwa fitur-fitur *blockchain* bekerja saling melengkapi dalam memfasilitasi dimensi kepatuhan halal, termasuk ketertelusuran, integritas, dan orisinalitas.

Internet of Things (IoT) dan RFID

Teknologi IoT memungkinkan pemantauan kondisi lingkungan dan kualitas produk secara nyata (*real-time*) menggunakan sensor yang terhubung ke internet. Dalam sistem ketertelusuran, penggunaan IoT berkaitan dengan keberadaan sistem sensor yang secara otomatis mendeteksi kode produk dan menyimpan data yang terekam dalam basis data yang terlindungi.

Salah satu aplikasi konkret di Indonesia dikembangkan oleh Sucipto dkk (2025) tim peneliti Universitas Brawijaya yang merancang sistem *traceability* berbasis RFID (Radio Frequency Identification) untuk memasti-

kan distribusi daging sapi yang halal dan berkualitas di Kota Malang. Data daging halal dicatat pada tag RFID, sementara kualitas daging dipantau secara *real-time* melalui sensor suhu, kelembaban, dan posisi kendaraan distribusi menggunakan GPS.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa pembacaan sensor suhu dan kelembaban akurat dengan deviasi $\pm 3\%$, dan RMSE (Root Mean Square Error)—metrik statistik yang digunakan untuk mengukur rata-rata besarnya kesalahan antara nilai prediksi model dan nilai aktual—untuk pemantauan posisi kendaraan adalah 0,1290. Artinya jika satuan pengamatannya dalam meter maka tingkat penyimpangan posisi kendaraan adalah 12,9 cm dari posisi sebenarnya, menunjukkan tingkat keakuratan yang tinggi.

Kerangka Terintegrasi: Blockchain, IoT, dan Verifikasi Laboratorium

Sebuah terobosan konseptual penting dikeluarkan oleh Parakkasi dan Akib (2025) di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar yang merumuskan kerangka terintegrasi untuk digitalisasi jaminan halal. Kerangka ini secara sistematis memetakan setiap tekno-

logi ke tahapan spesifik rantai nilai halal—mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, logistik, hingga penerbitan sertifikat—sehingga membentuk mekanisme kendali kepatuhan halal yang bersifat menyeluruh dan berkelanjutan.

Blockchain menjamin integritas dan ketertelusuran data, IoT memungkinkan pemantauan kondisi lingkungan dan logistik secara *real-time*, sementara pengujian laboratorium memberikan pembuktian empiris atas kandungan produk. Penerapan *smart contract* mengotomatisasi proses verifikasi kepatuhan halal, meningkatkan efisiensi, serta meminimalkan kesalahan manusia. Kerangka ini berlandaskan teori sistem keterlacakan (*tracking*), teori sistem sosio-teknis, dan *maqāṣid al-sharī'ah*, sehingga selaras secara teknis maupun normatif.

KEBIJAKAN PEMERINTAH DAN DIGITALISASI SERTIFIKASI HALAL

Pemerintah Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) telah melakukan transformasi digital dalam layanan sertifikasi halal. Pada 2025, BPJPH menyiapkan kuota hingga 1,2 juta sertifikat halal gratis bagi pelaku UMK melalui program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Sekretaris Utama BPJPH, Muhammad Aqil Irham, menyatakan bahwa upaya transformatif ini dilakukan dengan penerapan digitalisasi dan otomasi keterhubungan antar aktor layanan, dengan mengedepankan prinsip layanan yang semakin mudah, cepat, efisien, dan akuntabel.

Sistem Informasi Halal (SIHALAL) telah diperbarui dengan mengubah arsitektur aplikasi dari *monolithic* menjadi *microservice*, sehingga aplikasi dapat diakses lebih cepat dan mengatasi lambatnya akses serta *time-out* ketika diakses oleh banyak pengguna secara



bersamaan. Pelaku usaha hanya perlu menyiapkan Nomor Induk Berusaha (NIB), kemudian mengakses situs ptsp.halal.go.id, membuat akun Sihalal, dan mengajukan permohonan sertifikat halal secara elektronik.

Selain SIHALAL, BPJPH bersama Bank Indonesia juga memperkenalkan platform Halal Traceability (<https://trace.halal.go.id>) dalam Indonesia Sharia Economic Festival (ISEF) 2024. Platform berbasis *website* dengan teknologi *blockchain* ini memungkinkan konsumen melacak status kehalalan produk mulai dari proses penyembelian, pengolahan, hingga pengemasan akhir hanya dengan memindai kode QR pada kemasan produk melalui ponsel.

TANTANGAN DAN PELUANG BAGI UMKM

Meskipun teknologi ketertelusuran menawarkan manfaat besar, penerapannya di sektor UMKM masih menghadapi tantangan signifikan. Penelitian oleh Nugroho dkk. (2024) yang dipublikasikan di *South East Asian Journal of Management* melibatkan 285 responden pelaku industri pengolahan di seluruh Indonesia dan menemukan fakta bahwa adopsi teknologi dan faktor

lingkungan berpengaruh signifikan terhadap ketertelusuran *Halal Value Chain* (HVSC). Otentikasi dan legitimasi produk halal terdampak positif oleh adopsi teknologi, yang berkontribusi pula pada integritas produk secara keseluruhan.

Namun, penelitian yang sama juga menemukan bahwa kesenjangan penerapan teknologi ketertelusuran di sektor UMKM masih lebar, terutama terkait kendala infrastruktur dan literasi digital tadi. Studi komparatif dari Malaysia oleh Hassam dkk. (2025) juga mengidentifikasi bahwa kesiapan teknologi dan dukungan vendor merupakan faktor kritis yang mempengaruhi adopsi *blockchain* di kalangan UMKM halal.

Di sisi lain, berbagai inovasi teknologi yang ramah UMKM mulai bermun-

Tim peneliti Universitas Djuanda (UNIDA) Bogor memperkenalkan Halal Food Trust, sistem informasi yang dirancang untuk membantu pelaku UKM mengelola persediaan bahan baku halal secara lebih efisien dan terpercaya.

culan. Tim peneliti Universitas Djuanda (UNIDA) Bogor memperkenalkan **Halal Food Trust**, sistem informasi yang dirancang untuk membantu pelaku UKM mengelola persediaan bahan baku halal secara lebih efisien dan terpercaya. Sistem ini memungkinkan pengguna mencatat asal bahan, jumlah persediaan, serta status sertifikasi halal setiap bahan, dan memberikan visualisasi jika stok mendekati batas minimum atau jika sertifikat halal suatu bahan perlu diperbarui.

Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) juga mengembangkan aplikasi **SIAR Halal** (*Halal Augmented Reality Information System*) yang mengintegrasikan AI dan *augmented reality* untuk memudahkan publik mencari, meninjau, dan memvalidasi status halal produk atau layanan UMKM. Dengan fitur *gamification* berupa sistem poin, lencana, dan tantangan, aplikasi ini mendorong partisipasi pengguna sekaligus menciptakan lingkungan ekonomi halal yang transparan.

Penelitian di Kota Serang oleh Mukti dkk. (2024) juga mengusulkan penggunaan teknologi *blockchain* sebagai solusi untuk meningkatkan transparansi dan kepercayaan konsumen dalam rantai pasok halal, dengan pendekatan *Causal Loop Diagram* (CLD) yang mengidentifikasi peran pemangku kepentingan dan proses bisnis dalam melacak produk pangan halal di Indonesia.



DAMPAK TERHADAP KEPERCAYAAN KONSUMEN DAN DAYA SAING GLOBAL

Salah satu temuan paling menarik dari penelitian Bachtiar dkk. (2025) di UGM adalah bahwa kepercayaan dan penerimaan konsumen lebih dipengaruhi oleh faktor sistemik seperti keandalan rantai pasok halal dan ketertelusuran, dibandingkan dengan faktor demografis atau preferensi individu konsumen. Analisis penelitian ini juga menemukan adanya perbedaan sikap berdasarkan gender dan usia, di mana konsumen berusia 41–50 tahun memberi perhatian lebih besar terhadap aspek ketertelusuran.

Penelitian ini menegaskan pentingnya investasi pada sistem ketertelusuran dan manajemen rantai pasok halal untuk memperkuat daya saing industri pangan halal Indonesia, yang memiliki pasar domestik besar dan potensi global. Strategi pemasaran dan edukasi konsumen juga perlu disesuaikan dengan segmen demografis tertentu, misalnya menekankan aspek keaslian untuk konsumen perempuan dan manfaat keberlanjutan untuk konsumen muda.

Dengan kehadiran platform seperti *Halal Traceability*, produk halal Indonesia juga akan memiliki daya saing yang lebih kuat di pasar internasional. Meskipun produk-produk halal Indonesia, seperti makanan olahan dan kosmetik, telah berhasil menembus pasar negara-negara seperti Malaysia, Uni Emirat Arab, dan lainnya, digitalisasi di sektor ekonomi syariah sangat penting untuk memajukan ekonomi nasional, terutama pada produk pangan halal.

TANTANGAN IMPLEMENTASI DAN ARAH MASA DEPAN

Meskipun potensinya besar, implementasi teknologi *traceability* di rantai pasok halal menghadapi sejumlah tantangan. Penelitian oleh Ellahi dkk. (2026) mengidentifikasi hambatan implementasi seperti biaya, interoperabilitas antar sistem, dan keselarasan regulasi. Rekomendasi yang diberikan mencakup adopsi bertahap melalui kolaborasi antara pemangku kepentingan industri dan lembaga sertifikasi.

Selain itu, studi oleh Ibrahim Saleh dan Fernando (2026) yang diterbitkan di *Journal of Islamic Marketing* menemukan adanya kekurangan penelitian dan praktik yang eksplisit tentang interaksi antara teknologi *blockchain*, ekonomi berbagi (*sharing economy*), dan rantai pasok halal, meskipun potensi pasarnya sangat besar. Penelitian ini mengusulkan integrasi ketiga domain tersebut ke dalam model hibrida baru dengan potensi yang belum tergarap secara maksimal.

Tantangan Implementasi

Meskipun manfaatnya signifikan, penerapan sistem keterelusuran halal di Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan:

Tantangan	Deskripsi
Sistem Manual	Sertifikasi halal di Indonesia masih didominasi oleh metode manual, dan proses audit yang belum terintegrasi secara digital penuh.
Rendahnya Kesiapan Teknologi	Survei menunjukkan rendahnya kesiapan adopsi <i>blockchain</i> dan IoT, keterbatasan kesadaran teknis, serta mekanisme ketertelusuran yang masih tersebar.
Biaya Implementasi Tinggi	Adopsi teknologi canggih memerlukan investasi yang tidak sedikit, terutama bagi UMKM.
Koordinasi Antar-Pemangku Kepentingan	Diperlukan kerja sama yang erat antara petani/peternak, pengolah, distributor, penjual, regulator, dan lembaga sertifikasi.
Literasi Digital Terbatas	Tidak semua pelaku usaha memiliki pemahaman yang memadai tentang teknologi digital dan manfaatnya bagi jaminan halal.

PRAKTIK TERBAIK DALAM KETERTELUSURAN HALAL

Berdasarkan berbagai panduan dan penelitian, berikut adalah praktik terbaik yang dapat diimplementasikan pelaku usaha:

Pemetaan Rantai Pasok Menyeluruh

Pelaku usaha perlu melakukan pemetaan rantai pasok secara komprehensif, termasuk audit internal untuk memastikan seluruh pemasok bahan telah memenuhi standar halal. Perhatian khusus juga harus diberikan pada bahan tambahan, bahan penolong, bahan kemasan primer, pelumas/gemuk/bahan pencuci yang kontak langsung dengan bahan, fasilitas produksi, dan produk, yang sering luput dari pemeriksaan.

Ketika ketersediaan bahan bersertifikat halal terbatas terutama bahan asal hewan, peran pemerintah sangat diharapkan. Misalnya fasilitasi sertifikasi halal untuk RPH dan RPU yang di dalam suatu wilayah yang jumlahnya memang terbatas, jelas akan memperkuat rantai pasok halal. Untuk produk-produk UMK seperti lempeng ayam, bubur ayam, atau bakso, keberadaan RPH/RPU bersertifikat halal menjadi keniscayaan.

Pemisahan Fasilitas Produksi

Pemisahan lokasi, tempat, dan alat pembelian, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal jelas mendukung penerapan sistem ketertelusuran halal.

Desain Identitas Unik pada Produk

Setiap produk halal harus memiliki identitas unik yang membawa informasi lot, tanggal, referensi sertifikat, dan riwayat perpindahan (transfer). QR Code yang dilengkapi fitur keamanan (*non-copiable identifier*) dapat digunakan untuk verifikasi di tingkat ritel.

Pelaporan Perubahan Komposisi Bahan

Pelaku usaha wajib melaporkan setiap perubahan komposisi bahan dan/atau PPH kepada BPJPH serta memperbaiki sertifikat halal jika diperlukan.

Integrasi dengan Sistem Manajemen Perusahaan

Untuk efisiensi yang lebih baik, sistem SJPH dapat diintegrasikan ke dalam **Enterprise Resource Planning (ERP)** perusahaan, sehingga otomatisasi audit halal dan ketertelusuran di lini manufaktur dapat berjalan lebih efektif.

TREN MASA DEPAN DAN TARGET 2026

Indonesia telah menetapkan target **wajib halal 2026** yang akan berlaku bagi produk kosmetik, obat tradisional, dan suplemen kesehatan. Menjelang tenggat waktu ini, ketertelusuran bahan baku menjadi kunci utama yang menentukan keberhasilan pemenuhan standar halal sekaligus meningkatkan daya saing produk di pasar.

Dalam peta jalan pengembangan industri halal 2025-2029 (Permenperin No. 40/2025), pemerintah akan menyelaraskan standar internasional dan berkoordinasi dengan BPJPH untuk memperkuat sistem jaminan produk halal. Tren digitalisasi kepatuhan halal juga terus berkembang, dengan fokus pada peningkatan ketertelusuran dan pengurangan ketergantungan pada proses audit manual.



KESIMPULAN

Ketertelusuran adalah fondasi yang tidak terpisahkan dari integritas halal. Melalui sistem ketertelusuran yang kuat—didukung oleh regulasi yang jelas (UU JPH, PP No. 42/2024), kelemahan yang berintegritas, serta teknologi modern (QR Code, *blockchain*, IoT, dan AI)—status kehalalan suatu produk dapat dijamin secara berkelanjutan dari hulu ke hilir.

Bagi pelaku usaha, implementasi ketertelusuran bukan lagi sekadar pilihan, melainkan keharusan regulasi yang semakin diperketat menjelang wajib halal 2026. Bagi konsumen, sistem ini memberikan ketenangan dan keyakinan bahwa produk yang mereka konsumsi terjaga status kehalalannya, bukan hanya sekedar label di kemasan. Dengan komitmen bersama dari seluruh pemangku kepentingan, Indonesia dapat membangun ekosistem halal yang transparan, akuntabel, dan berintegritas tinggi.

REFERENSI:

- Adoption of blockchain technology in promoting halal compliance.* (2025). *Journal of Islamic Marketing*, 16(9), 2679-2702.
- Bachtiar, W. F., Masrurroh, N. A., Asih, A. M. S., & Sari, D. P. (2025). Halal food sustainable traceability: A multi-group consumer-centric acceptance and preference analysis. *Journal of Islamic Marketing*, 16(12), 3682–3710.
- Ellahi, R. M., Bekhit, A. E. D. A., dkk. (2026). A multi-layer Industry 4.0 framework for ensuring halal integrity in NZ meat supply chain. *Food Control*, 182.
- Ginantaka, A., & Zain, E. R. (n.d.). Perancangan Sistem Informasi Traceability Produk Pangan Halal UKM Unggulan Berbasis Digital Business Ecosystem. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 3(2)
- HalalChain: A decentralized *blockchain* model for enhanced data integrity, real-time compliance, and automated verification in halal food supply chain. (2025). *Results in Engineering*, Volume 27, 106591.
- Harsanto, B., Farras, J. I., Firmansyah, E. A., Pradana, M., & Apriliadi, A. (2024). *Digital Technology 4.0 on Halal Supply Chain: A Systematic Review*. *Logistics*, 8(1), 21.
- Hassam, S. F., Talip, A., Mustapha, Y. A. A., & Shaharudin, M. R. (2025). *Blockchain Technology in the Halal Supply Chain: Comparative insights from Malaysian micro, small, and medium enterprises*. *Environment-Behaviour Proceedings Journal*, 10(SI28).
- Hermawan, D., Ginantaka, A., & Maruf, A. (2024). Perancangan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Terintegrasi E-Commerce untuk Mendukung Keterelusuran Halal (Halal Traceability) pada UMKM Bakery. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2).
- Ibrahim Saleh, H., & Fernando, Y. (2026). *Blockchain solutions for halal supply chains in the sharing economy: from the past to the future*. *Journal of Islamic Marketing*, 1-30.
- ITS (Institut Teknologi Sepuluh Nopember). (2024, 15 November). *ITS Supports Progress of Sharia Economy in Indonesia Through TRA-CE*. Surabaya: ITS. <https://www.its.ac.id/reference:31>
- Mukti, K. T., Novianawati, W., Atryana, A. K. N., Satiyadi, H., & Basrowi, B. (2024). *Halal Traceability Model Using CLD Approach to Supply Chain Management of Food and Beverage Packaging for MSME Products in Serang City Using Blockchain Technology*. *Proceedings of the 2nd International Conference on Management and Business (ICOMB 2023)*. DOI: 10.2991/978-94-6463-402-0_10.
- Nugroho, A. A., Sumiyati, S., & Hamsani, H. (2024). *Integrity and Legitimacy of Halal Products: The Urgency of Halal Supply Chain Management Technology Adoption in Halal Product Authentication Traceability Evidence from Indonesia*. *South East Asian Journal of Management*, 18(1), 54-80.
- Parakkasi, I., & Akib, F. (2025). *Digitalizing Halal Assurance: An Integrated Framework of Blockchain, IoT, and Laboratory Verification*. *Share: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 14(1).
- Rakhmawati, N. A., Fabroyir, H., Hafidz, I., & Arifiani, S. (2024, November 12). *Dukung Ekonomi Halal Transparan, ITS Kembangkan Pelacak Sertifikasi Halal*. *ITS News*. Available at: <https://www.its.ac.id/news/dukungan-ekonomi-halal-transparan-its-kembangkan-pelacak-sertifikasi-halal/> (Accessed: 3 May 2026).
- Sucipto, S., Syahputri, B. E., Mulyarto, A. R., & Tolle, H. (2025). *Building transparency through halal and quality traceability system for beef distribution in Malang City, Indonesia*. *International Journal of Technology*, 16(4), 1253-1264.
- Sunmola, F., Baryannis, G., Tan, A., Co, K., & Papadakis, E. (2025). *Holistic Framework for Blockchain-Based Halal Compliance in Supply Chains Enabled by Artificial Intelligence*. *Systems*, 13(1), 21.
- Supporting Transparent Halal Economy, ITS Develops Halal Certification Tracker. Link: <https://www.its.ac.id/news/en/supporting-transparent-halal-economy-its-develops-halal-certification-tracker>
- Syahputra, M. R., Ali, K. M., & Ahmad, A. S. (2025). *Dampak Penerapan Traceability Berbasis Blockchain pada Produk Pangan Halal Indonesia: Analisis Systematic Literature Review*. Repository IPB University.



HJ. DIANA DEWI, SE MEMBANGUN BISNIS DAGING HALAL DARI RUANG GARASI

Mengawali usaha kecil-kecilan dari ruang garasi di rumahnya pada tahun 1998, HJ. Diana Dewi, SE, kini menjadi wanita pengusaha sukses di Tanah Air. Melalui bendera usaha Suri Nusantara Jaya Group yang bergerak di bidang perdagangan daging halal dan produk olahannya serta lini usaha lainnya, ia mengendalikan bisnis dengan omset mencapai Rp 10 triliun per tahun.

Omzet tersebut diperoleh dari usaha perdagangan daging, ritel, kuliner, impor bahan pangan, pabrik pengolahan, peternakan, hingga properti dan logistik. Jaringan Toko Daging Nusantara (TDN) yang mencapai 30 outlet tersebar di berbagai kota besar di Indonesia, antara lain Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Sumatra, Bali, Sulawesi, hingga ke Kalimantan.

Selain sukses mengelola bisnis, Diana yang menjabat komisaris di beberapa perusahaan dan *founder* PT Suri Nusantara Jaya, juga dikenal sebagai aktivis sosial. Saat ini Ibu dari dua putra itu tercatat sebagai salah satu bendahara Majelis Ulama Indonesia. Wanita 61 tahun itu juga menjabat Ketua Umum Kamar Dagang dan Industri (Kadin) DKI Jakarta selama dua periode (2019-2024 dan 2024-2029).

Diana juga menduduki kursi Bendahara Umum Himpunan Kerukunan Tani Indonesia (HKTI), Ketua Komite Olahraga Masyarakat Indonesia (KORMI) DKI Jakarta, anggota Dewan kehormatan Palang Merah Indonesia (PMI) DKI Jakarta, Ketua Pembina Karang Taruna DKI Jakarta, anggota Dewan Pengupahan DKI Jakarta serta berbagai organisasi sosial kemasyarakatan lainnya.

Di berbagai organisasi tersebut, baik dalam kapasitasnya sebagai peng-

usaha maupun pegiat sosial, Diana tidak tinggal diam. Dia aktif memainkan peran sebagai sosok sentral di organisasi yang ia duduki. Di Kadin DKI Jakarta, misalnya, Diana aktif memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) agar mereka tumbuh dan mampu naik kelas, bersaing di pasar nasional maupun internasional.

Atas jasa dan kontribusinya tersebut Diana memperoleh berbagai penghargaan dari sejumlah lembaga. Pada 25 Desember 2025 lalu, misalnya, Diana terpilih menjadi tokoh penggerak ekonomi dan UMKM dari tvOne melalui kisah inspiratif kepemimpinan. Penghargaan tersebut sebagai bentuk apresiasi atas konsistensi Diana Dewi dalam mendorong penguatan ekonomi kerakyatan, khususnya melalui pemberdayaan UMKM, komunitas usaha dan peran perempuan dalam ekosistem bisnis.

Sebelumnya, Diana Dewi juga mendapatkan penghargaan sebagai Tokoh Inspiratif Pemberdayaan Ekonomi Umat dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Tokoh Wanita Penggerak Ekonomi dan UMKM Provinsi DKI Jakarta, serta penghargaan *Lifetime Achievement Award* di ajang Malaysia Industry Award (MINDA) 2025, di Kuala Lumpur Convention Centre (KLCC).

MERINTIS USAHA KECIL DARI RUANG GARASI

Dalam wawancara khusus dengan *Jurnal Halal*, Diana Dewi menceritakan liku-liku perjalanan usahanya. Bermula dari keinginannya agar memiliki banyak waktu untuk menemani ibundanya yang sakit, pada sekitar tahun 1998 Diana mengundurkan diri dari sebuah perusahaan multinasional di Jakarta, dan mencari pekerjaan lain yang dapat ia lakukan di waktu senggang.

Meski mengaku tak memiliki bakat di bidang *marketing*, Diana Dewi mencoba peruntungan di bidang penjualan daging. Kesempatan berkiprah di dunia pemasaran itu datang ketika sebuah perusahaan menawarkan kepadanya untuk menjadi agen pemasaran produk daging. Dengan pengetahuan dan pengalaman yang bisa dibilang sangat terbatas, Diana membuka gerai penjualan di garasi rumahnya di Jakarta Timur.

Tidak berselang lama, usaha Diana mulai menunjukkan hasil. Banyak konsumen yang mulai berdatangan dan memesan beberapa kilogram daging. Bahkan, demi mendapatkan kepastian memperoleh daging berkualitas, beberapa pembeli ada yang berani inden, membayar di muka. Pada saat yang

sama, pihak perusahaan juga memberi keleluasaan kepada Diana dalam hal pembayaran, yakni tempo selama 30 hari. Kepercayaan dari pelanggan dan perusahaan itulah yang kelak membantu mengantarkan sukses Diana Dewi.

Di kalangan kolega bisnis dan rekan organisasinya, Diana dikenal sebagai sosok yang tekun dan ulet. Ia juga dikenal mudah bersosialisasi. Tidak heran jika Diana mudah mendapatkan kepercayaan dari pihak lain, termasuk dari kalangan ibu-ibu pengajian di lingkungannya yang menjadi pelanggan setia toko daging yang ia kelola. Bahkan, banyak di antara ibu-ibu tersebut menjadi tim marketing. Model penjualan dengan sistem jejaring tersebut ternyata sangat efektif, terutama saat menjelang Idul Fitri.

Di saat usahanya mulai tumbuh, tahun 1998 Indonesia dilanda krisis moneter. Hampir semua jenis usaha mengalami masalah yang cukup berat. Harga daging di pasaran, terutama daging impor, melonjak sangat tajam akibat terpuruknya nilai kurs rupiah terhadap dolar AS. Sementara daging lokal, keberadaannya di pasaran juga sangat langka.

Namun, Diana, perempuan tangguh dan kreatif itu justru dapat memanfaatkan krisis moneter sebagai berkah. Dengan jaringan perkenalannya yang cukup luas, dia mendatangi peternak sapi di Jawa Tengah dan membeli beberapa puluh ekor sapi hidup. Sapi tersebut ia beli dengan dana dari para pemesan, termasuk sejumlah perusahaan katering dan pabrik besar yang membutuhkan daging sapi dengan cara inden.

Dari situlah usaha Diana terus membesar. Pada tahun 2011 Diana mulai mendirikan toko daging di Jalan Raya Kranggan – Pondok Gede Bekasi, dengan nama Toko Daging Nusantara (TDN). Toko daging ini melesat sangat cepat. Pada tahun pertama beroperasi, menurut Diana TDN mampu menjual sekitar 10 ton daging per hari. Omset tersebut terus merangkak naik dari waktu ke waktu.

Dalam perjalanannya kemudian, PT Suri Nusantara Jaya yang menaungi TDN terus memperkuat lini bisnisnya di bidang usaha daging dan produk olahannya. Jika pada awal

pendiriannya pada tahun 2010 omset bisnis daging TDN mencapai sekitar Rp 300 miliar per tahun, kini dengan lini usaha yang merambah ke berbagai bidang, PT Suri Nusantara Jaya Group mampu membukukan omset mencapai Rp 10 triliun per tahun. Sebuah lompatan yang sungguh luar biasa. Bahkan saat ini, beberapa outlet TDN sudah mengantongi sertifikat halal BPJPH dengan nomor ID00410011579241023.

PENGUSAHA KECIL SEBAGAI MITRA

Sadar bahwa bisnisnya juga bermula dari usaha kecil, Diana tergerak untuk membantu para pengusaha kecil agar dapat naik kelas. Salah satu caranya adalah dengan membuka pintu bagi para pelaku usaha kecil yang ber-sungguh-sungguh ingin menjadi mitranya. Di berbagai gerai TDN Diana memberikan fasilitas kepada pelaku UMKM untuk memasarkan produk mereka tanpa dibebani biaya. “Tentu saja dengan beberapa syarat tertentu. Produknya harus berkualitas dan sudah bersertifikat halal,” ujarnya.

Pada awalnya banyak pelaku UMKM yang tidak dapat memenuhi persyaratan. Namun dengan bimbingan dan bantuan dari Diana dan tim manajemen TDN akhirnya mereka bisa memasarkan produknya di jaringan gerai TDN. “Bahkan, alhamdulillah, berkat bimbingan kami, banyak juga pelaku UMKM yang tidak hanya menjual produk di TDN, namun juga berhasil masuk ke beberapa supermarket,” kata Diana seraya menambahkan bahwa bisnis bukan hanya untuk mencetak laba, tapi sarana berbagi manfaat.

Selain membuka kesempatan menjual produk UMKM melalui gerai TDN, Diana juga terus mendorong perkembangan UMKM yang menggunakan daging sebagai bahan baku. Caranya, dengan menjaga pasokan daging tetap aman dengan harga terjangkau, berkualitas bagus dan terjamin halal.

Pendekatan TDN tersebut sangat dirasakan manfaatnya bagi para pelaku UMKM, terutama pada saat *peak season* seperti menjelang Idul Fitri. “Kami menyediakan stok yang cukup sehingga harga produk kami tetap rasional meski permintaan melonjak,” ujar Diana.

Diana mengakui, strategi tersebut dia jalankan lantaran selama ini pelanggan terbesar TDN adalah *business to business* (B2B). Dari total pelanggan yang mencapai 300 ribuan, kata Diana, 60 persen diantaranya adalah pelanggan B2B dari kalangan UMKM. Mereka antara lain produsen bakso, sosis, burger, kebab dan perusahaan lain yang membutuhkan daging sebagai bahan baku. Ada juga pelanggan dari bisnis katering dan perhotelan.

JAMINAN PRODUK BERSERTIFIKAT HALAL

Sebagai Muslimah, Diana sadar bahwa berbisnis tidak sekadar mencari untung. Baginya, bisnis adalah bagian dari implementasi dan sarana ibadah. Oleh karena itu, selain mencari untung, dia juga berusaha membantu sesama dan membangun kepercayaan.

Mengingat konsumen terbesar produk yang dia pasarkan adalah kalangan muslim, maka Diana memastikan bahwa produknya harus terjamin halal. Dengan sertifikat halal, Diana ingin membangun kepercayaan konsumen bahwa mereka akan mendapatkan daging berkualitas bagus karena ditangani sesuai kaidah syariah. Kebijakan wajib halal tersebut juga dia berlakukan pada seluruh produk dari para mitra usaha yang memasok produk dari dalam maupun luar negeri, ke jaringan tokonya.

Diana mengakui bahwa sukses bisnis yang ia raih saat ini semata-mata atas pertolongan Allah Swt. “Saya hanya ber-ihtiar, selebihnya saya berserah diri kepada Allah,” katanya. Dia juga mengaku tak pernah membayangkan usahanya bakal berkembang seperti saat ini. Yang ia lakukan hanya menjalani prosesnya dengan ketekunan, ketelitian dan amarah. (Farid MS. Foto @dianadewi.id)



LPPOM SALURKAN 1.100 PAKET SEMBAKO DAN HADIRKAN KANOPI MASJID

Menjelang Idul Fitri 1447 H, LPPOM menyalurkan 1.100 paket sembako dan bantuan tunai kepada anak yatim, fakir miskin, dan dhuafa di Bogor. LPPOM juga membangun kanopi untuk Masjid Jami' Al-Hijri 1 Bogor sebagai upaya meningkatkan kenyamanan jamaah. Kegiatan ini menjadi wujud komitmen LPPOM untuk terus berbagi manfaat bagi masyarakat.

Hari Raya Idul Fitri 1447 H semakin dekat. Di penghujung bulan suci Ramadhan, suasana kebersamaan dan kepedulian terhadap sesama terasa semakin kuat. Momen ini menjadi pengingat bahwa kebahagiaan Idul Fitri tidak hanya tentang merayakan kemenangan setelah sebulan berpuasa, tetapi juga tentang bagaimana berbagi kebahagiaan dengan orang lain.

Semangat inilah yang diwujudkan oleh LPPOM melalui berbagai kegiatan sosial yang menysasar masyarakat yang membutuhkan. Menjelang Idul Fitri tahun ini, LPPOM menyalurkan 1.100 paket sembako serta bantuan uang tunai kepada anak yatim piatu, fakir miskin, dan dhuafa di sejumlah wilayah, khususnya Bogor. Penyaluran bantuan tersebut dilakukan secara bertahap selama periode 5–13 Maret 2026. Bantuan ini diharapkan dapat membantu meringankan kebutuhan masyarakat,

Kegiatan ini adalah bentuk kepedulian LPPOM kepada masyarakat, khususnya bagi anak-anak yatim dan keluarga yang membutuhkan. Kami berharap bantuan ini dapat sedikit membantu kebutuhan mereka dan menambah kebahagiaan dalam menyambut Hari Raya Idul Fitri.

sekaligus menghadirkan kebahagiaan bagi mereka dalam menyambut hari kemenangan.

Tidak hanya berbagi kebutuhan pokok, LPPOM juga memberikan perhatian terhadap fasilitas ibadah di lingkungan masyarakat. Salah satunya dengan menghadirkan kanopi untuk Masjid Jami' Al-Hijri 1 Bogor. Kehadiran kanopi ini diharapkan dapat memberikan kenyamanan lebih bagi para jamaah, baik saat menjalankan ibadah maupun ketika mengikuti berbagai kegiatan keagamaan di area masjid.

Vice President Corporate Secretary LPPOM, Raafqi Ranasasmita, menyampaikan bahwa kegiatan ini merupakan bagian dari komitmen lembaga untuk terus menghadirkan manfaat bagi masyarakat luas. "Ramadhan selalu menjadi pengingat bagi kita semua tentang pentingnya kepedulian dan kebersamaan. Melalui kegiatan ini, LPPOM ingin berbagi kebahagiaan dengan masyarakat, khususnya mereka yang membutuhkan, agar dapat menyambut Idul Fitri dengan lebih tenang dan penuh sukacita," ujar Raafqi.

Pihaknya menambahkan bahwa keberadaan LPPOM tidak hanya berkaitan dengan layanan pemeriksaan halal, tetapi juga memiliki tanggung jawab sosial untuk turut berkontribusi dalam kegiatan yang membawa manfaat bagi

umat. Melalui berbagai inisiatif sosial, LPPOM ingin memastikan kehadirannya dapat dirasakan secara nyata oleh masyarakat luas.

Kehangatan kegiatan berbagi ini juga dirasakan langsung oleh tim yang turun ke lapangan. Mohamad Nashih Ulwan, perwakilan LPPOM yang menyalurkan bantuan secara langsung kepada masyarakat, menyampaikan bahwa momen ini menjadi pengalaman yang sangat bermakna.

"Kegiatan ini adalah bentuk kepedulian LPPOM kepada masyarakat, khususnya bagi anak-anak yatim dan keluarga yang membutuhkan. Kami berharap bantuan ini dapat sedikit membantu kebutuhan mereka dan menambah kebahagiaan dalam menyambut Hari Raya Idul Fitri," terang Ulwan.

Di sisi lain, bantuan yang diberikan juga disambut dengan hangat dan penuh rasa syukur oleh para penerima manfaat. Salah satunya disampaikan oleh Pengelola Panti Asuhan Putri Darushsholihat, Muhammad Faqih, yang menerima bantuan tersebut untuk anak-anak di panti asuhan. Ia mengungkapkan bahwa perhatian dan kepedulian ini menjadi kebahagiaan tersendiri bagi mereka.

"Semoga dengan adanya bantuan ini dapat membantu memenuhi kebu-

tuhan anak-anak di panti serta menghadirkan kebahagiaan bagi mereka dalam menyambut Hari Raya Idul Fitri," tuturnya.

Bagi anak-anak yang menerima bantuan, perhatian seperti ini tentu menjadi keceriaan tersendiri. Adik Azizah, salah satu penerima bantuan, mengungkapkan rasa senang serta bahagiannya saat menerima paket sembako tersebut. "Alhamdulillah, kami senang dengan adanya bantuan ini. Terima kasih kepada LPPOM yang sudah berbagi dengan kami," ungkap Adik Azizah dengan wajah bahagia.

Kegiatan ini menjadi pengingat bahwa berbagi tidak selalu harus dalam jumlah besar. Hal-hal sederhana yang dilakukan dengan tulus dapat membawa dampak besar bagi orang lain. Di bulan Ramadhan, nilai kepedulian dan empati menjadi semakin terasa ketika banyak pihak saling membantu dan menguatkan.

Dengan semangat berbagi yang terus tumbuh, diharapkan semakin banyak masyarakat yang tergerak untuk menjadikan kepedulian sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari. Karena sejatinya, setiap kebaikan yang dilakukan dengan ikhlas akan selalu menemukan jalannya untuk membawa manfaat bagi orang lain. (***)



KEPALA BPJPH: IDUL FITRI JADI MOMENTUM PERKUAT KESADARAN TERHADAP PRODUK HALAL

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) mengajak masyarakat meningkatkan kesadaran dalam memilih produk halal selama momentum Idul fitri, di tengah meningkatnya aktivitas konsumsi produk makanan dan minuman saat lebaran.

Kepala BPJPH, Ahmad Haikal Hasan, menegaskan pentingnya memastikan kehalalan produk, terutama saat masyarakat banyak mengonsumsi makanan di luar rumah maupun membeli berbagai kebutuhan Lebaran. "Kalau ingin makan di restoran atau kafe, pastikan ada sertifikat halal-nya. Kalau sudah bersertifikat halal, berarti produknya sudah melalui proses pemeriksaan, pengujian, dan penetapan sesuai ketentuan. Jika belum ada sertifikat halal, maka kehalalannya belum dapat dipastikan," ujar Haikal.

Pihaknya menjelaskan, kewajiban sertifikasi halal bagi seluruh produk yang beredar di Indonesia akan

berlaku penuh mulai Oktober 2026. Ketentuan tersebut merujuk pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Menurut Ahmad Haikal Hasan, seluruh produk makanan, minuman, obat, kosmetik, hingga barang guna wajib memiliki sertifikat halal. Sementara produk yang tidak halal diwajibkan mencantumkan keterangan tidak halal secara jelas sebagai bentuk perlindungan konsumen.

Momentum Idul Fitri yang identik dengan tradisi kuliner, seperti hidangan khas lebaran, dinilai menjadi waktu

strategis untuk meningkatkan peran aktif masyarakat dalam mendukung sistem jaminan produk halal nasional. "Ini bukan hanya tugas pemerintah, tetapi juga peran bersama. Masyarakat perlu sadar dan aktif memilih produk halal agar dapat melindungi diri sekaligus memperkuat ekosistem halal nasional," ujar Kepala BPJPH.

Di sisi lain, BPJPH terus mendorong kemudahan akses pada sertifikasi halal, khususnya bagi pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Melalui skema *self declare*, proses sertifikasi halal dapat dilakukan lebih cepat dan dengan biaya terjangkau.

Pada 2026, pemerintah menyediakan kuota lebih dari satu juta sertifikat halal gratis bagi UMK. Selain itu, biaya sertifikasi mandiri juga dipatok relatif rendah guna mendorong semakin banyak pelaku usaha mengurus sertifikasi halal produknya.

BPJPH menilai peningkatan kesadaran masyarakat dan kepatuhan pelaku usaha menjadi kunci keberhasilan implementasi kebijakan jaminan produk halal secara nasional menjelang pemberlakuan wajib penuh pada Oktober tahun ini. (***)

Kalau ingin makan di restoran atau kafe, pastikan ada sertifikat halal-nya. Kalau sudah bersertifikat halal, berarti produknya sudah melalui proses pemeriksaan, pengujian, dan penetapan sesuai ketentuan. Jika belum ada sertifikat halal, maka kehalalannya belum dapat dipastikan



MELALUI FESTIVAL SYAWAL 1447 H, LPPOM BABEL PERKUAT URGENSI HALAL BAGI TOKO BAHAN BAKU

Dalam upaya memperkuat ketersediaan toko bahan baku (tobaku) halal, LPPOM Bangka Belitung (Babel) menggelar Festival Syawal 1447 H. Kegiatan ini menjadi wadah edukasi sekaligus fasilitasi bagi para pelaku usaha toko bahan baku, seperti toko daging dan toko ritel, untuk memperoleh sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Melalui kegiatan ini, LPPOM Babel menunjukkan komitmen dan keseriusannya dalam mendukung pelaku usaha tobaku agar mampu menyediakan bahan baku halal bagi pelaku UMKM. Dengan adanya pendampingan dan fasilitasi sertifikasi, diharapkan para pelaku usaha dapat memenuhi regulasi wajib halal dengan proses yang lebih cepat, mudah, dan terarah.

LPPOM Provinsi Bangka Belitung (Babel) kembali mengedukasi masyarakat terkait pentingnya sertifikasi halal. Melalui Festival Syawal 1447 Hijriah yang bertajuk "Toko Bahan Baku Halal, Langkah Awal Menuju UMKM Tangguh", LPPOM Babel menggelar kegiatan tersebut bagi pelaku usaha tobaku pada 04 Maret 2026 di Kantor Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Pangkal Pinang.

Ketua Umum MUI Bangka Belitung, Prof. Dr. KH Hatamar Rasyid, M.Ag, menegaskan bahwa kegiatan Festival Syawal yang diselenggarakan LPPOM memberikan manfaat besar bagi para

pelaku usaha. Menurutnya, kegiatan ini sangat penting dalam membantu pelaku usaha menghadapi regulasi yang mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk yang beredar di Indonesia.

"Gerakan halal ini diharapkan menjadi penggerak besar perekonomian Bangka Belitung, baik dari sektor usaha mikro maupun usaha besar. Selain itu, gerakan halal juga diyakini mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi daerah," ujar KH Hatamar.

Pihaknya juga menambahkan bahwa halal saat ini tidak hanya menjadi tren di kalangan umat Islam, tetapi telah menjadi kebutuhan global. Oleh karena itu, sertifikasi halal diharapkan dapat membantu para pelaku usaha meningkatkan kualitas produk, memperluas pasar, serta mendorong usaha agar semakin berkembang dan maju.

Direktur Utama LPPOM, Ir. Muti Arintawati, M.Si, menjelaskan bahwa kebijakan wajib halal menjadi tonggak penting bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMKM). Namun, kesiapan pela-

Dengan adanya tobaku yang menyediakan bahan baku halal dan jelas ketertelusurannya, pelaku UMKM dapat lebih fokus mengembangkan produknya serta lebih siap menghadapi implementasi kebijakan wajib halal.

ku usaha harus dimulai dari hulu, terutama dari kejelasan bahan baku yang digunakan sebagai pondasi utama dalam proses sertifikasi halal.

Karena itu, keberadaan toko bahan baku (tobaku) dinilai memiliki peran yang sangat penting dan strategis. Kehadirannya tidak hanya memudahkan pelaku usaha dalam memperoleh bahan baku halal, tetapi juga dapat mengurangi risiko dalam proses sertifikasi.

"Dengan adanya tobaku yang menyediakan bahan baku halal dan jelas ketertelusurannya, pelaku UMKM dapat lebih fokus mengembangkan produknya serta lebih siap menghadapi implementasi kebijakan wajib halal," terangnya.

Sementara itu, Kepala Perwakilan Bank Indonesia (BI) Bangka Belitung, Rommy Sariu Tamawiyi, menyambut baik penyelenggaraan kegiatan tersebut. Ia menekankan pentingnya sinergi antar berbagai pihak dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Menurutnya, kemajuan ekonomi Bangka Belitung hanya dapat dicapai melalui kolaborasi yang kuat antara pemerintah, lembaga, dan para pelaku usaha.

Rommy juga mengajak seluruh elemen masyarakat untuk tetap optimistis dalam menghadapi berbagai tantangan serta dinamika perekonomian yang diperkirakan akan terus berkembang hingga tahun 2026.

"Saya merasa senang dan bahagia karena kita dapat saling bahu-membahu. Sinergi adalah kunci. Sertifikat halal merupakan embrio untuk me-

ngembangkan ekonomi syariah agar semakin pesat. Kami berkomitmen untuk terus mendukung penguatan ekonomi syariah dengan bermitra bersama LPPOM, BPOM, MUI, serta para pelaku usaha," jelas Rommy.

Menurut Gubernur Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Dr. (HC) Hidayat Arsani, S.E., menegaskan bahwa sertifikasi halal bukan sekadar soal kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Selain itu, sertifikasi halal juga mampu memperluas pasar sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan pelaku usaha.

Pihaknya juga menyampaikan bahwa pemerintah telah menyiapkan 5.918 fasilitas sertifikasi halal bagi pelaku UMKM melalui skema *self declare* sebagai bentuk dukungan nyata terhadap penguatan ekosistem halal di daerah.

"Kami terus bekerja keras bersama para *stakeholder* untuk mendorong percepatan sertifikasi halal. Semoga sertifikasi halal dapat menjadi pedoman bagi UMKM untuk terus berkembang, maju, dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas," tuturnya.

Special Work Unit Head LPPOM, Purwono, S.IP., menyoroti bahwa salah satu kunci keberhasilan UMKM dalam memperoleh sertifikasi halal terletak pada pemilihan bahan baku yang telah terjamin kehalalannya. Menurutnya, bahan baku yang jelas status halal dan ketertelusurannya akan sangat mempermudah proses sertifikasi halal.

"Dengan bahan baku yang jelas kehalalannya, pelaku UMKM dapat lebih mudah memenuhi persyaratan sertifikasi halal sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang mereka hasilkan,"

Selain itu, Menurut Direktur LPPOM Babel, Muhammad Ihsan, S.T.P, M.Si, pelaku usaha yang tobaku wajib memastikan bahwa fasilitas pengolahan yang digunakan tidak bercampur dengan proses yang berkaitan dengan bahan atau produk tidak halal. Pemisahan ini tidak hanya mencakup tempat produksi, tetapi juga peralatan serta fasilitas pendukung lainnya yang digunakan selama proses pengolahan.

"Tahapan proses yang harus diperhatikan meliputi penimbangan bahan, penampungan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, hingga proses pemasakan atau proses lain yang dapat mempengaruhi kehalalan produk. Dengan adanya pemisahan fasilitas tersebut, integritas proses produksi halal dapat terjaga dan risiko kontaminasi dengan bahan tidak halal dapat dihindari," ungkap Ihsan.

Dalam rangka Festival Syawal 1447 H bertema "Toko Bahan Baku Halal, Langkah Awal Menuju UMKM Tangguh," LPPOM menyelenggarakan berbagai kegiatan, mulai dari fasilitasi sertifikasi halal gratis bagi toko bahan baku halal hingga sosialisasi dan edukasi halal di seluruh Indonesia. Program ini bertujuan memperkuat peran toko bahan baku halal sebagai fondasi penting dalam membangun UMKM yang tangguh, berdaya saing, dan siap berkembang dalam ekosistem halal nasional.

Program ini berfokus dalam fasilitasi sertifikasi halal pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) sebagai bentuk komitmen LPPOM untuk terus mendukung pemerintah dalam meningkatkan jumlah produk halal. Kedepannya, produk halal diharapkan mampu berkembang baik di kancah nasional maupun global, sehingga menciptakan ketenteraman bagi umat dalam konsumsi produk halal. (***)



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

