

## SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK OLAHAN KOMODITAS PERTANIAN UNGGULAN DAERAH

**Pujiati Utami**

Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto  
Jl. Raya Dukuwaluh PO BOX 202 Purwokerto

### ABSTRAK

*M*akanan yang aman adalah makanan yang bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia dengan kata lain makanan yang aman adalah makanan yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen dari aspek kesehatan dan kenyamanan bathiniyah. Sehubungan dengan kenyamanan bathiniyah tersebut adalah produk pangan dapat dibedakan antara yang halal dan haram. Dalam Islam panduan dalam mengkonsumsi makanan sudah diatur dalam QS Al Baqarah: 168, yang artinya : “Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”

### PENDAHULUAN

Pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang hakiki untuk dapat hidup. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang pangan menyebutkan bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia dalam mewujudkan sumber daya manusia berkualitas untuk melaksanakan pembangunan nasional (Tjahjadi, 2003). Hal tersebut mengisyaratkan kita bahwa betapa pentingnya masalah pangan untuk ditangani dan

merupakan tanggung jawab semua pihak.

Masalah pangan tidak terlepas dari berbagai subsistem yang saling berhubungan mulai dari subsistem ketersediaan pangan, distribusi pangan, konsumsi pangan, kewaspadaan pangan sampai bagaimana pemberdayaan masyarakat dalam mendukung program ketahanan pangan dapat dilakukan (Sulistyowati, 2003). Berkaitan dengan persoalan tersebut, keamanan pangan di Indonesia merupakan bagian dari ketahanan pangan. Pada aspek

kebijakan keamanan pangan tersebut diarahkan agar masyarakat menjadi terjamin dan aman mengonsumsi pangan terhadap adanya residu dan cemaran lainnya. Selain itu masyarakat dapat mengonsumsi pangan dari berbagai produk sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing (Moerad, 2002).

Makanan yang aman adalah makanan yang bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia dengan kata lain makanan yang aman adalah makanan yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen dari aspek kesehatan dan kenyamanan bathiniah. Sehubungan dengan kenyamanan bathiniah tersebut adalah produk pangan dapat dibedakan antara yang halal dan haram. Dalam Islam panduan dalam mengonsumsi makanan sudah diatur dalam QS Al Baqarah: 168, yang artinya : *“Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah*

*setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”* Selain itu terdapat juga dalam hadist Rasullullah SAW yang diriwayatkan oleh Muslim, yang artinya *“Yang halal itu sudah jelas dan yang haram pun sudah jelas; dan di antara keduanya ada hal-hal yang musytabihat (syubhat, samar-samar, tidak jelas halal haramnya), kebanyakan manusia tidak mengetahui hukumnya. Barangsiapa hati-hati dari perkara syubhat, sungguh ia telah menyelamatkan agama dan barga dirinya.”*

Di Indonesia masalah kehalalan itu sangat penting karena sebagian besar konsumennya adalah kalangan muslim dimana secara statistik lebih dari 80% penduduk Indonesia beragama Islam. Kegiatan mengonsumsi suatu bahan pangan bagi seorang muslim tidak hanya sekedar untuk memenuhi rasa lapar tetapi lebih dari itu yaitu bentuk ibadah kepada Sang Khaliq.

Makanan halal merupakan kebutuhan yang mutlak bagi setiap muslim, karena harus mengikuti ajaran agamanya. Kebutuhan akan makanan

yang halal sekaligus juga menjadi Hak Asasi Manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak secara bertanggungjawab. Maka mendapatkan pangan yang halal di pasar bebas bagi orang yang memeluk agama (Islam) secara otomatis merupakan salah satu HAM yang harus pula dilindungi. Dalam hal ini, informasi yang jelas tentang kandungan bahan yang disajikan pada label kemasan merupakan aplikasi dari HAM ini untuk melindungi masyarakat dalam memilih produk yang terjamin kehalalannya sekaligus sebagai HAM dalam menjalankan agama yang dipeluknya.

### **PENTINGNYA SERTIFIKAT HALAL**

Dewasa ini masalah pangan halal telah menjadi bagian dari isu global menyusul adanya temuan bahwa beberapa produk olahan terindikasikan mengandung bahan baku berasal dari bahan haram. Realitas ini menyadarkan umat Islam bahwa untuk mengetahui

kehalalan suatu produk membutuhkan pengkajian dan penelitian yang mendalam. Berangkat dari hal tersebut dikembangkan sistem sertifikasi halal yang outputnya adalah diterbitkannya sertifikat halal untuk produk-produk yang telah memenuhi standar halal. Dengan adanya sertifikat halal dimaksudkan agar konsumen muslim terlindungi dari produk-produk yang tidak halal (Apriyatono, 2003)

Produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam, yaitu : tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syari'at Islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya terlebih dulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syari'at Islam dan semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

Dari sisi produsen sertifikat halal mempunyai peran antara lain; (1) sebagai pertanggungjawaban produsen kepada konsumen muslim, mengingat masalah halal merupakan bagian dari prinsip hidup muslim, (2) meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen, (3) meningkatkan citra dan daya saing perusahaan, dan (4) sebagai alat pemasaran serta untuk memperluas area pemasaran.

Legalisasi halal terhadap setiap produk pangan sangat diperlukan demi terciptanya ketentraman bathin masyarakat dalam memilih produk pangan yang dikehendaki. Dalam hal ini, pemerintah bertanggungjawab dalam pelaksanaan legalisasi halal, tidak terbatas pada pemberian instruksi kepada para pengusaha untuk mencantumkan label halal pada produknya, tetapi perlu melakukan pengujian dan pengawasan terhadap setiap produk pangan yang beredar di seluruh wilayah negara kita. Disamping itu, pemerintah juga harus memberikan kebebasan kepada masyarakat dan instansi-instansi

terkait, seperti lembaga-lembaga penelitian dan perguruan tinggi, untuk ikut mengawasi semua produk pangan yang beredar di masyarakat.

Kesadaran para pengusaha produk makanan maupun minuman untuk mencantumkan label halal pada produknya lebih disebabkan pada realitas banyaknya konsumen umat Islam. Masalah ini yang selanjutnya memunculkan banyak pengusaha yang asal mencantumkan label halal, tanpa prosedur yang disyaratkan berdasarkan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) berdasarkan UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-undang (UU) Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan Konsumen. Legalisasi Halal yang berupa Sertifikasi Halal terhadap suatu produk pangan bukan sekedar jaminan terhadap ketentraman konsumen, tetapi juga jaminan bahwa produknya akan semakin dibeli oleh konsumen.

## **PRODUK OLAHAN KOMODITAS PERTANIAN UNGGULAN**

Dalam rangka upaya pembangunan ekonomi daerah, inventarisasi potensi wilayah (daerah) mutlak diperlukan agar dapat ditetapkan kebijakan pola pengembangan baik secara sektoral maupun secara multisektoral. Salah satu langkah inventarisasi potensi ekonomi daerah adalah dengan menginventarisasi produk unggulan daerah. Produk unggulan daerah, khususnya produk olahan komoditas pertanian unggulan daerah, menggambarkan kemampuan daerah menghasilkan produk, menciptakan nilai, memanfaatkan sumber daya secara nyata, memberi kesempatan kerja, mendatangkan pendapatan bagi masyarakat maupun pemerintah, memiliki prospek untuk meningkatkan produktivitas dan investasinya.

Sebuah produk dikatakan unggul jika memiliki daya saing sehingga mampu untuk menangkal produk pesaing di pasar domestik dan atau menembus pasar ekspor

(Anonim, 2000). Sementara menurut Ahmadjayadi (2001), produk unggulan daerah adalah produk yang memiliki ciri khas dan keunikan yang tidak dimiliki daerah lain, berdaya saing handal, memberikan peluang kesempatan kerja kepada masyarakat luas dan berorientasi ramah lingkungan.

Produk olahan komoditas pertanian digolongkan dalam subsistem agroindustri, yang merupakan suatu kegiatan merencanakan pengembangan produk, pengembangan pascapanen hingga ke tingkat pengolahan lanjut demi peningkatan kualitas produk. Agroindustri juga dapat diartikan sebagai suatu kegiatan yang sangat luas, dimulai dari pengadaan dan penyaluran saprodi hingga memasarkan produk-produk yang dihasilkan baik oleh petani maupun agroindustri (Departemen Pertanian, 1994).

Kegiatan agroindustri pada beberapa tahun terakhir ini juga dikembangkan di Kabupaten Banyumas. Sektor tersebut dapat memberikan lapangan pekerjaan yang

lebih luas bagi masyarakat sekitar, dapat meningkatkan nilai tambah dari bahan baku pertanian yang digunakan serta dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat pada umumnya (Utami dan Pujiharto, 2007).

Dari beragam jenis unit usaha agroindustri yang ada di Kabupaten Banyumas, banyak yang menggunakan ubikayu sebagai bahan baku utamanya. Jenis produk yang dihasilkan dari ubikayu sangat beragam, antara lain : tapioka, ceriping ubikayu, kelanting, dan getuk goreng. Getuk goreng merupakan makanan tradisional khas daerah Banyumas dengan sentra produksi di Kecamatan Sokaraja.

Getuk goreng yang menjadi salah satu produk olahan komoditas pertanian unggulan dan khas Kabupaten Banyumas, telah ada sejak tahun 1918. Menurut Watemin dan Utami (2006), proses pembuatan getuk goreng Sokaraja relatif sederhana. Ubikayu dikupas, dicuci lalu dikukus. Setelah itu ditumbuk hingga halus dan dibuang seratnya. Pada waktu menumbuk, secara bertahap getuk

diberi gula kelapa yang telah dicairkan. Setelah halus, getuk tersebut diletakkan di meja yang telah ditaburi tepung beras, kemudian digilas dengan menggunakan bambu. Lempengan getuk diiris kecil dengan ukuran 3 cm x 3 cm x 2 cm. Selanjutnya digoreng dengan dilapisi adonan tepung beras yang encer. Setelah berwarna kecoklatan, getuk yang telah digoreng kemudian diangkat dari penggorengan dan ditiriskan. Untuk mempertahankan citra tradisional, tempat mengemas getuk goreng menggunakan besek yang berasal dari anyaman bambu dengan berbagai ukuran. Ukuran besek digunakan adalah ukuran 0,5 kg dan 1 kg. Setelah dingin getuk goreng dapat dikemas dalam besek berbagai ukuran.

#### **SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK OLAHAN KOMODITAS PERTANIAN UNGGULAN DAERAH**

Berdasarkan peraturan yang berlaku, label halal yang dicantumkan dalam suatu produk pangan dalam kemasan harus didasarkan atas sertifikat halal yang dimiliki oleh produk yang

bersangkutan dimana sertifikat halal tersebut dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang yaitu LPPOM MUI.

Untuk produk pangan hasil industri kecil, masih bermasalah karena masih cukup banyak yang mencantumkan label halal walaupun sebetulnya belum mendapatkan sertifikat halal dari MUI, sebagian lagi sudah didasarkan atas sertifikat halal yang diperoleh dari MUI. Hal ini terjadi karena ketidakfahaman industri kecil dalam masalah sertifikasi halal. Oleh karena dibutuhkan pengetahuan kita dalam menilai apakah produk pangan industri kecil ini diragukan kehalalannya atau tidak.

Dalam prakteknya, proses sertifikasi halal untuk produk olahan komoditas pertanian adalah sebagai berikut :

1. Setiap produsen yang mengajukan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan :
  - a. Spesifikasi dan sumber bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta bagan alir

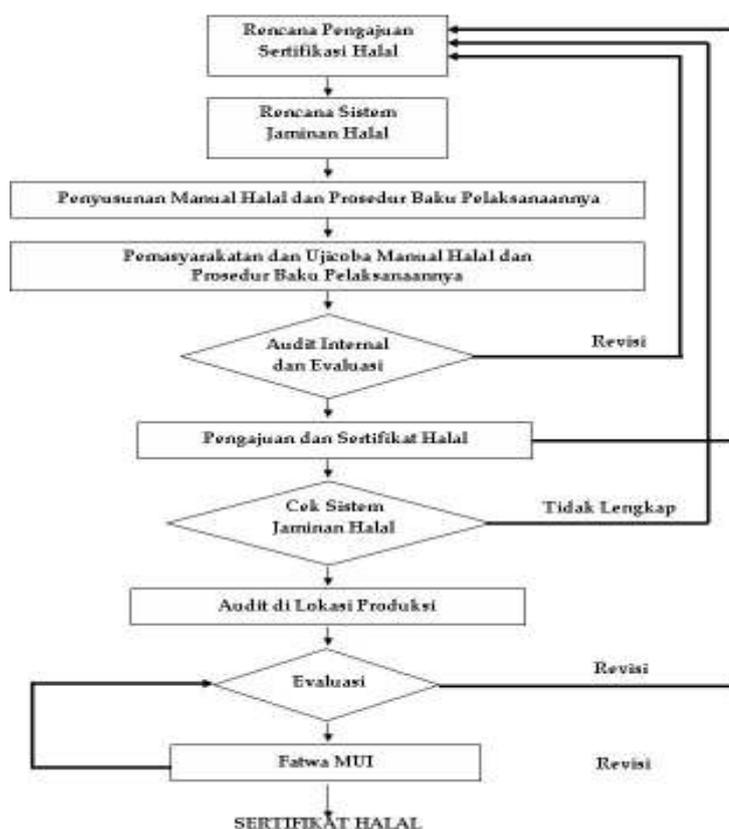
proses dilakukan sesuai dengan hukum Islam

- b. Bahan yang berasal dari hewani atau bagiannya maka harus dilampiri dengan surat keterangan dari Rumah Potong Hewan (RPH) yang menjelaskan bahwa pemotongan hewan dilakukan sesuai dengan hukum Islam.
  - c. Sistem halal termasuk panduan halal dan prosedur baku pelaksanaan, bahan, serta dokumen lain yang dapat mendukung kehalalan produknya.
2. Tim Auditor LP POM MUI melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-lampirannya dikembalikan ke LP POM MUI
  3. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratoirum dievaluasi dalam rapat ahli LP POM MUI. Jika memenuhi syarat, diajukan pada rapat Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.

4. Rapat Komisi Fatwa dapat menolak suatu produk jika belum memenuhi syarat-syarat Syari'ah
5. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh MUI setelah mendengar keputusan rapat Komisi Fatwa MUI.
6. Perusahaan yang produknya telah mendapatkan Sertifikat Halal, harus mengangkat Internal Halal Auditor untuk mengawasi sistem produk halal pada produk mereka. Jika

kemudian ada perubahan dalam penggunaan bahan baku, bahan penolong, atau bahan tambahan pada proses produksinya Internal Auditor diwajibkan segera melapor untuk mendapat persetujuan/tidak keberatan atas penggunaannya.

Berikut ini adalah alur yang biasanya digunakan dalam sertifikasi halal :



## PENUTUP

Di Indonesia masalah kehalalan itu sangat penting karena sebagian besar konsumennya adalah kalangan muslim dimana secara statistik lebih dari 80% penduduk Indonesia beragama Islam. Kegiatan mengkonsumsi suatu bahan pangan bagi seorang muslim tidak hanya sekedar untuk memenuhi rasa lapar tetapi lebih dari itu yaitu bentuk ibadah kepada Sang Khaliq.

Makanan halal merupakan kebutuhan yang mutlak bagi setiap muslim, karena harus mengikuti ajaran agamanya. Kebutuhan akan makanan yang halal sekaligus juga menjadi Hak Asasi Manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak secara bertanggungjawab. Maka mendapatkan pangan yang halal di pasar bebas bagi orang yang memeluk agama (Islam) secara otomatis merupakan salah satu HAM yang harus pula dilindungi. Dalam hal ini, informasi yang jelas tentang kandungan bahan yang disajikan pada label kemasan

merupakan aplikasi dari HAM ini untuk melindungi masyarakat dalam memilih produk yang terjamin kehalalannya sekaligus sebagai HAM dalam menjalankan agama yang dipeluknya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadjayadi Cahyana, 2001. *Profil Produk Unggulan Daerah*. Kabupaten Purbalingga.
- Anonim, 2000. *Analisis Produk Unggulan*. Undip. Semarang.
- Apriyantono Anton. 2003. *Alternatif pengembangan Sistem Sertifikasi Halal*. [www.indohalal.com](http://www.indohalal.com). Departemen Pertanian, 1994.
- Moerad, B., 2002. *Penerapan Jaminan Keamanan Dan Mutu Produk Pangan Asal Hewan*. Pelatihan Penerapan HACCP. Jakarta.
- Sulistyowati, A. 2003. *Dapatkah Konsumen Mempengaruhi Mutu Dan Ketersediaan Pangan di Era Pasar Global*. Wacana ELSPPAT Edisi 27/VI April-Mei 2003. Jakarta.
- Tjahjadi, D. 2003. *Pentingnya Sosialisasi Ketahanan Pangan*. [www.suarapembaruan.Com](http://www.suarapembaruan.Com).

Utami Pujiati dan Pujiharto, 2007.  
*Identifikasi Profil Agroindustri Di  
Kabupaten Banyumas*. Laporan  
Penelitian. Fakultas Pertanian  
UMP. Purwokerto.

Watemin dan Utami Pujiati, 2006.  
*Analisis Nilai Tambah  
Agroindustri Getuk Goreng Di  
Kecamatan Sokaraja Kabupaten  
Banyumas*. Laporan Penelitian.  
Fakultas Pertanian UMP.  
Purwokerto.