

SERTIFIKASI HALAL SEKTOR INDUSTRI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Halal Certificate in the Agricultural Products Processing Industry

Sulistyo Prabowo^{1*}, Azmawani Abd Rahman²

¹Laboratorium Pengolahan dan Pengawasan Mutu Hasil Pertanian
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman
Samarinda 75119, Kalimantan Timur, Indonesia

²Institut Penyelidikan Produk Halal dan Fakulti Ekonomi dan Kepengurusan, Universiti Putra Malaysia
Serdang 43300, Selangor, Malaysia

*Korespondensi penulis E-mail: sulprab@gmail.com

Naskah diterima: 22 April 2016

Direvisi: 13 Mei 2016

Disetujui terbit: 15 Juli 2016

ABSTRACT

Halal agriculture-based commodities have been growing rapidly in the world market, but Indonesia's role is still limited. People think that halal certificate is a religious issue. This paper aims to assess positive sides of the halal certification in order to strengthen the agriculture-based industrial sector. This is a literature review and an observation of practice implementation of halal assurance system in Indonesia. Information was obtained from journals, books, magazines, newspapers and electronic media, such as official webs of certification bodies as well as personal communication with competent sources. The results indicate that issues on halal products become a significant opportunity to improve agribusiness economic power by strengthening agriculture-based industries.

Keywords: *agricultural products, agribusiness, certification, halal, processing industry*

ABSTRAK

Komoditas halal berbasis pertanian telah berkembang pesat di pasar dunia, namun peranan Indonesia masih sangat rendah. Hal tersebut tidak terlepas dari rendahnya kesadaran masyarakat yang masih menganggap halal hanya sebagai isu agama semata. Tulisan ini berupaya untuk melihat sisi positif sertifikasi halal dalam memperkuat sektor industri berbasis pertanian. Metode yang dilakukan adalah melalui peninjauan pustaka-pustaka yang relevan dan pengamatan praktik pelaksanaan sistem jaminan halal di Indonesia. Informasi didapatkan melalui sumber-sumber dari jurnal, buku, majalah, koran, dan media elektronik seperti halaman resmi organisasi lembaga sertifikasi serta komunikasi pribadi dengan narasumber yang kompeten. Hasil kajian ini menunjukkan bahwa isu halal menjadi peluang yang sangat besar untuk meningkatkan kekuatan perekonomian agribisnis melalui penguatan industri berbasis pertanian. Selain itu, tulisan ini juga memberikan gagasan yang dapat dijadikan sebagai landasan dalam menentukan strategi dan kebijakan di bidang pertanian.

Kata kunci: *hasil pertanian, agribisnis, sertifikasi, halal, industri pengolahan*

PENDAHULUAN

Dewasa ini perkembangan sektor industri berbasis hasil pertanian seperti industri pangan semakin mendunia dan hampir seperti tanpa batas. Kebutuhan pasar tidak lagi terbatas pada pasar domestik, namun sudah merupakan suatu keharusan untuk bisa memasuki pasar global. Industri pangan mulai mengambil bahan baku dari negara lain di seluruh belahan dunia (Trienekens dan Zuurbier 2008). Sebagai konsekuensinya, tuntutan masyarakat global terhadap kualitas dan keamanan pangan juga semakin meningkat. Setiap negara melakukan berbagai penyesuaian dengan mengeluarkan kebijakan untuk melindungi warga negaranya dari berbagai dampak negatif yang mungkin

ditimbulkan dari globalisasi sektor industri berbasis hasil pertanian tersebut (Okezie 2006).

Dalam jangka panjang, semua peraturan dan kebijakan kualitas bahan pangan harus berkesesuaian dengan *International Codex Alimentarius* dan standar ISO seri 9000. Pengendalian kualitas makanan harus menyeluruh sejak dari proses produksi di ladang, pengolahan, pemasaran, sampai siap untuk dikonsumsi. Hal ini untuk menjamin agar konsumen selalu mendapatkan bahan yang aman, sehat, produk akhir berkualitas prima dan memungkinkan deteksi dini adanya penyimpangan kualitas. *International Codex Alimentarius* adalah program standar keamanan pangan yang dibuat oleh Codex Alimentarius Commission, sebuah komisi kerja sama Badan

Perserikatan Bangsa-Bangsa antara Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) dan Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO). Tujuannya adalah untuk melindungi kesehatan masyarakat dan menjamin hubungan perdagangan antarnegara yang saling menguntungkan. Codex standar saat ini digunakan oleh 183 negara anggota yang mewakili 98% populasi dunia (Trienekens dan Zuurbier 2008). Dalam pelaksanaannya, di beberapa negara terutama negara berkembang masih banyak ditemukan hambatan sehingga beberapa negara masih menggunakan penyesuaian kebijakan berdasarkan kondisi masing-masing negara (Post 2005).

Salah satu capaian yang dapat dikatakan penting bagi negara-negara yang berpenduduk muslim adalah masuknya rumusan *the Codex General Guidelines for Use of the Term Halal* (CAC/GL 24-1997) oleh Codex Alimentarius Commission pada sesi pertemuan ke-22 tahun 1997. Keputusan ini telah disebarluaskan ke semua anggota sebagai rujukan untuk menyusun panduan penggunaan halal dalam pengolahan pangan (Abdul-Latif 2011).

Tulisan ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai pentingnya topik halal dan sertifikasi halal sebagai upaya untuk memperkuat pengembangan industri nasional yang berbasis pertanian dalam arti luas. Untuk tujuan tersebut, maka perlu disampaikan mengenai filosofi halal dalam agama Islam dan latar belakang yang menyebabkan umat Islam memerlukan jaminan halal. Selain itu, data-data mengenai potensi pasar halal juga diungkapkan untuk menunjukkan besarnya peluang yang terbuka lebar untuk bahan baku industri berbasis pertanian. Metode yang dilakukan adalah melalui peninjauan pustaka-pustaka yang relevan dan pengamatan praktik pelaksanaan sistem jaminan halal di Indonesia. Informasi didapatkan melalui sumber-sumber dari jurnal, buku, majalah, koran, dan media elektronik seperti halaman resmi organisasi lembaga sertifikasi.

FILOSOFI HALAL DALAM PANDANGAN AGAMA DAN PEMAHAMAN YANG BERKEMBANG

Masalah pangan sebenarnya sudah lama menjadi bahasan khusus dalam setiap agama di dunia ini. Pangan tidak hanya menjadi penanda terhadap tradisi yang sudah berjalan namun juga menjadi alat dalam berbagai ritual peribadatan beragama. Karena merupakan bagian dari ritual kepercayaan, maka agama

menjadi faktor penting yang menentukan apakah sesuatu boleh dimakan atau tidak, kapan ia boleh dan tidak, serta jenis apa saja yang boleh dan tidak boleh digunakan (Bon dan Hussain 2010). Semakin banyak pemeluk agama tersebut, maka semakin besar pengaruhnya terhadap pola konsumsi masyarakat luas. Berkenaan dengan hal tersebut, perkembangan umat Islam yang cukup pesat di dunia ternyata juga memengaruhi sikap dan perilakunya sebagai konsumen (Schneider et al. 2011)

Semua agama mempunyai peraturan-peraturan yang khusus dalam masalah makanan, demikian juga dengan agama Islam. Islam mewajibkan setiap penganutnya untuk mengakui dan meyakini adanya dua sumber hukum utama yang dipercayai kebenarannya, yaitu Al Quran dan As Sunah. Al Quran merupakan wahyu yang diturunkan oleh Sang Pencipta kepada manusia melalui perantara Nabi dan Rasul Muhammad SAW, sedangkan sunah merupakan teladan dari Nabi Muhammad SAW berupa ucapan, tindakan, dan tingkah laku. Karena itu, penetapan hukum halal dan haram juga berdasarkan pada dua sumber tersebut yang menghasilkan *ijma'* dan *qiyas* (kesepakatan ulama).

Bagi umat Islam, landasan dari setiap tindakan haruslah bermakna ibadah, yaitu penghambaan kepada Allah (Quran Surah (QS) Adh-Dhariyat: 56). Dengan demikian, setiap muslim akan menjadikan aktivitas makan pun sebagai ibadah yang ada aturan dan tata caranya. Dengan landasan tersebut di atas, maka ada beberapa dalil yang dianut oleh muslim berkaitan dengan masalah halal.

1. Setiap muslim harus memperhatikan apa yang dimakannya (QS Abasa: 24).
2. Mencari yang halal adalah perintah langsung dari Sang Pencipta sehingga hukumnya wajib, artinya jika tidak dilaksanakan akan berakibat dosa (QS Al Maidah: 88, QS An Nahl: 114).
3. Makanan merupakan sarana efektif yang digunakan oleh syaitan sebagai musuh utama manusia, untuk mengganggu dan menggoda manusia agar tergelincir berbuat dosa (QS Al Baqarah: 35, 168; QS Thaaha: 121).
4. Kesempurnaan agama seseorang ditentukan oleh apa yang dimakannya (QS Al Maidah: 3)
5. Apa yang ditetapkan halal itu pasti baik dan yang haram itu pasti mengandung keburukan (QS Al A'raf: 157).

6. Makanan haram akan menyebabkan pelakunya masuk neraka (Hadis Riwayat (HR) Tirmidzi dari Ka'ab bin Ajazah r.a.)
7. Makanan haram menyebabkan tidak diterima darinya amal ibadah dan amal baiknya (HR Dailami dalam Musnad Firdaus dari Ibnu Mas'ud r.a.).

Sementara itu, Qardhawi (2003) menetapkan beberapa prinsip berkenaan dengan halal dan haram dalam Islam: (1) pada dasarnya, segala sesuatu hukumnya halal, kecuali ada larangan yang mengharamkannya; (2) penghalalan dan pengharaman hanyalah wewenang Allah; (3) mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram adalah termasuk kemusyrikan; (4) sesuatu diharamkan karena buruk dan berbahaya; (5) dalam sesuatu yang halal ada hal yang menjadikan kita tidak memerlukan lagi yang haram; (6) sesuatu yang mengantarkan kepada yang haram adalah haram; (7) menyiasati yang haram adalah haram hukumnya; (8) niat baik tidak menghalalkan yang haram; (9) hindari yang tidak jelas (*syubhat*) supaya tidak terjerumus dalam yang haram; (10) yang haram adalah haram untuk semua; (11) situasi darurat membuat yang haram jadi boleh.

Dari dalil-dalil di atas, maka Islam mengenalkan konsep *halalan thayyiban* dalam menetapkan standar kualitas untuk makanan. Konsep ini belakangan diterjemahkan menjadi Sistem Jaminan Halal (SJH) yang banyak dikembangkan oleh negara-negara yang berpenduduk mayoritas muslim. Persoalan utama yang membedakan sistem jaminan halal dengan sistem kualitas yang lain adalah titik tolak dari sistem kualitas itu sendiri. Dalam sistem kualitas yang konvensional, kualitas didefinisikan berdasarkan pada konsensus manusia, sebaliknya dalam sistem jaminan halal didasarkan pada ajaran Al Quran dan undang-undang lain dalam agama Islam yang menerangkannya.

Bagi masyarakat awam yang tidak menggunakan bahasa Arab sebagai bahasa keseharian, makna halal seringkali hanya dipahami sebatas masalah makanan dan minuman yang diperbolehkan dalam agama Islam. Padahal, sebagai konsep yang sangat mendasar dalam agama Islam, halal sesungguhnya mencakup makna yang lebih luas meliputi tingkah laku, tindakan, ucapan, sikap, pakaian, kosmetika, obat-obatan, dan sebagainya (Al Jallad 2008). Dalam perkembangannya sekarang, halal tidak hanya menjadi domain agama Islam, namun sudah merambah menjadi bahasa perdagangan dan bisnis. Hal ini bisa dilihat dari pesatnya

pertumbuhan ekonomi syariah seperti perbankan dan pariwisata (Ab Rahman et al. 2009; Evans dan Evans 2012).

BAHAN PANGAN DAN POTENSI PASAR HALAL

Dalam kaidah *ushul fikih* (ilmu hukum dalam Islam yang mempelajari kaidah-kaidah, teori-teori dan sumber-sumber secara terperinci dalam rangka menghasilkan hukum Islam yang diambil dari sumber hukum utama dalam agama Islam yaitu Al Quran, Al Hadist, Ijma', dan Qiyas) disebutkan bahwa asal segala sesuatu (benda) yang diciptakan Allah adalah *halal* dan *mubah*, kecuali ada keterangan yang sah dan tegas tentang keharaman bahan tersebut. Dengan demikian, jumlah bahan yang halal jauh lebih banyak daripada yang haram. Menurut QS Al-Maidah ayat 3 dan Al Baqarah ayat 173, maka bahan yang jelas keharamannya adalah (1) bangkai, (2) darah, (3) daging babi, (4) binatang yang disembelih bukan karena Allah, (5) yang (mati) karena dicekik, (6) yang (mati) karena dipukul, (7) yang (mati) karena jatuh dari atas, (8) yang (mati) karena ditanduk, (9) yang (mati) karena dimakan oleh binatang buas (kecuali yang sempat disembelih secara benar), dan (10) yang disembelih untuk berhala. Bahan-bahan yang disebutkan di atas semuanya bersumber dari hewan.

Mengingat perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi makanan yang sekarang digunakan di Indonesia sebagian besar berasal dari negara-negara yang mayoritas penduduknya nonmuslim, maka besar kemungkinan bahan haram yang sedikit disebutkan di atas dapat menjelma menjadi produk-produk yang beraneka ragam. Sebagai ilustrasi betapa kompleksnya industri pangan dapat dilihat dari hasil penelitian Meindertma (2008) yang menelusuri pemanfaatan seekor babi sampai ke industri hilirnya. Hasil penelitiannya mencatat ada 185 jenis produk yang memanfaatkan babi sebagai bahan produksi. Produk-produk tersebut beragam mulai dari farmasi, sabun, bahan makanan, bahan bangunan, onderdil mesin, sampai ke amunisi senjata.

Dalam standar Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang dimaksud produk halal adalah produk yang memenuhi persyaratan halal sesuai dengan syariat Islam, yaitu (1) tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi; (2) tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan

sebagainya; (3) semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam; (4) semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, jika digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur sesuai syariat Islam; (5) semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar (LPPOM MUI 2012).

Di Malaysia yang dimaksud bahan halal adalah bahan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut hukum syariah dan memenuhi beberapa persyaratan, seperti bahan tidak berasal dari najis atau mengandung najis menurut syariah, bahan harus aman dan tidak mengandung bahaya (*hazard*), tidak diolah atau dibuat menggunakan alat yang terkontaminasi najis atau bahan haram, demikian juga selama pengemasan, penyimpanan, dan distribusi harus bebas dari kontaminasi silang barang haram atau najis (Malaysian Standard 2004).

Jumlah populasi penduduk Indonesia menurut data sensus tahun 2010 adalah 237,64 juta jiwa, dengan 207,18 juta (87,18%) adalah pemeluk agama Islam (BPS 2010). Fakta ini menempatkan Indonesia sebagai pasar potensial dan juga produsen produk-produk halal terpenting di dunia. Sebenarnya potensi konsumen tidak terbatas pada muslim saja, namun juga pada agama lain yang memiliki nilai-nilai kepercayaan yang sama (Farook et al. 2013).

Menurut data yang disampaikan Bon dan Hussain (2010), Asia menjadi pasar terbesar dari produk halal dunia yang mencapai 63%. Dari angka tersebut Indonesia menyumbang potensi 19% diikuti negara-negara Teluk (11%), India (6%), dan China (5%).

Pertumbuhan pasar halal dunia diperkirakan mencapai US\$2,3 triliun per tahun, sementara industri pangan halal mencapai laju pertumbuhan 7% per tahun (Azis dan Chok 2013). Menurut data tahun 2012 dari Ministry of International Trade and Industry Malaysia (MITI) untuk industri makanan mencapai sekitar US\$693 miliar per tahun (Saida et al. 2014). Kondisi ini didukung dengan pesatnya pertumbuhan pemeluk agama Islam selama sepuluh tahun terakhir. Pada tahun 2010 populasi muslim dunia sekitar 1,6 miliar dan diperkirakan akan mencapai 2,2 miliar pada tahun 2030 (Pew Research Center 2011). Islam saat ini merupakan agama dengan perkembangan yang paling cepat. Sebagai konsekuensinya, jumlah populasi yang besar ini

akan menentukan jenis barang yang beredar di pasar dunia.

Menurut laporan Farook et al. (2013), secara keseluruhan belanja konsumen muslim global untuk makanan dan gaya hidup diperkirakan mencapai US\$1,62 miliar di tahun 2012 dan diperkirakan akan mencapai US\$2,47 miliar pada tahun 2018. Tabel 1 memperlihatkan potensi produk halal tahun 2012 dan proyeksi tahun 2018. Angka ini merupakan pasar inti yang potensial untuk makanan dan gaya hidup halal. Sebagai tambahan, aset produk finansial Islami diperkirakan US\$1,35 miliar di tahun 2012 dan tumbuh 15–20% per tahun.

Ada banyak faktor yang ikut berperan dalam meningkatnya intensitas perdagangan halal dunia (Adams 2011), di antaranya adalah meningkatnya permintaan impor dari negara-negara dengan penduduk mayoritas muslim yang sebagian besar mengalami peningkatan pendapatan dan populasi, berkembangnya jumlah muslim di negara-negara barat dan munculnya lembaga-lembaga halal di seluruh dunia untuk memfasilitasi kebutuhan ekspor dan impor produk halal. Faktor yang lain adalah pengembangan aturan, kebijakan, dan prosedur oleh negara pengimpor dan pengekspor untuk memastikan kehalalan produk. Perpindahan penduduk yang semakin cepat antarnegara dan antarbenua menyebabkan terjadinya multi-kulturalisme dan penyebaran populasi muslim dunia berikut budaya dan adat mereka. Meningkatnya kesadaran beragama dan identitas budaya serta globalisasi produk industri juga diyakini ikut berperan dalam menyebarkan isu-isu halal.

Berbagai negara mulai menggarap secara serius pasar halal global ini (Spiegel et al. 2012). Malaysia bertekad untuk menjadi pusat halal dunia (*halal hub*) baik dari sisi industri maupun perdagangan dan hal lain yang berkenaan dengan halal. Langkah tersebut dibuktikan dengan investasi besar-besaran dan pembangunan berbagai *halal park*, suatu kawasan yang dikhususkan untuk layanan bisnis dan manufaktur yang mengkonsolidasikan rantai pasokan industri dalam satu wilayah untuk menjamin kehalalan produk (Abdullah et al. 2011). Terdapat sekitar 24 *halal park* di seluruh Malaysia dengan fokus masing-masing kawasan pada satu jenis industri seperti pangan, farmasi atau bioteknologi. Pada tahun 2013 terdapat lebih dari 140 perusahaan kecil dan menengah dan 15 perusahaan multinasional yang telah memanfaatkan fasilitas *halal park* di Malaysia (Farook et al. 2013).

Tabel 1. Potensi global belanja konsumen muslim (miliar US\$)

Produk	Tahun 2012	Proyeksi tahun 2018	Lima negara teratas	Volume perdagangan
Perawatan pribadi dan kosmetik	26	39	Turki	4,4
			Uni Emirat Arab	4,3
			Perancis	1,7
			Rusia	1,6
			Mesir	1,6
Farmasi	70	97	Turki	10,4
			Saudi Arabia	5,2
			Indonesia	5,0
			Iran	3,7
			Amerika Serikat	3,6
Makanan dan minuman	1.088	1.626	Indonesia	147
			Turki	100
			Pakistan	93
			Mesir	88
			Iran	77

Sumber: Farook et al. (2013)

Tidak hanya terbatas pada negara-negara dengan penduduk mayoritas muslim, negara-negara nonmuslim pun banyak yang ingin menguasai pasar halal dunia. Sebagai gambaran, produk daging halal dunia saat ini justru dikuasai oleh negara-negara dengan penduduk muslim minoritas seperti Australia, Selandia Baru, Amerika, Belanda, Jerman, dan Brasil (Daganghalal 2013; Farook et al. 2013), sementara produk perawatan pribadi dan kosmetik dikuasai oleh Perancis, Jerman, Amerika Serikat, Irlandia, dan Inggris (Farook et al. 2013). Thailand secara jelas bahkan telah menetapkan Indonesia sebagai target utama pasar halal mereka (Khaosod 2014).

Perkembangan situasi perdagangan halal dunia ini semestinya menjadi berita yang sangat menggembirakan bagi negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam seperti Indonesia. Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan fakta yang kurang menggembirakan. Banyak pelaku agribisnis di bidang industri yang berbasis pada hasil pertanian seperti pangan siap saji dan manufaktur di negara muslim justru belum siap menghadapi tantangan tersebut. Henderson (2010) bahkan menganggap Indonesia tidak ambil peduli dengan potensi perdagangan halal ini, padahal Wilson et al. (2013) menyebutkan Indonesia sebagai *"the hidden treasure"* dalam konteks perkembangan ekonomi Islam global. Hal ini dilihat dari perkembangan Islam dalam bidang sosial dan politik yang cukup signifikan dalam dua dekade terakhir (Hasan 2009).

Meskipun potensi sektor ekonomi Islam sangat besar, peluang sinergis untuk pertumbuhan dan investasi jauh lebih besar dan bahkan bisa menjadi suatu keharusan dalam mewujudkan potensi sebenarnya dari masing-masing sektor. Namun demikian, banyak tantangan yang harus dihadapi dalam menangkap peluang ini di antaranya adalah masalah sekitar standarisasi dan pemenuhannya, integritas rantai pasokan, kurangnya sumber daya manusia yang mumpuni, pendidikan konsumen, letak strategis di kancah global, pembiayaan usaha, dan keunggulan operasional (Farook et al. 2013).

KEBIJAKAN MENGENAI ASPEK KEHALALAN DI INDONESIA

Indonesia mulai mengantisipasi perkembangan isu halal ini dengan pengesahan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 (UU No. 33/2014) tentang Jaminan Produk Halal. Selain bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakannya, produk halal sudah terbukti dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing bagi pelaku usaha dalam berusaha (Wahid 2012). Meskipun sudah hampir dua tahun disahkan, namun pelaksanaan UU No. 33/2014 tersebut dirasakan belum banyak mengalami kemajuan yang berarti.

Selain UUNo. 33/2014, sebenarnya sudah banyak payung hukum pelaksanaan pangan halal di Indonesia dibuat sebelumnya yang menyatakan perlunya jaminan halal bagi produk barang gunaan yang berasal dari hasil pertanian (Rahayu 2012). Sumber pangan segar hasil pertanian yang terkait dengan regulasi halal adalah rumah potong hewan dan produknya serta produk susu dan olahannya. Regulasi halal yang digunakan pada kelompok bisnis pangan segar ini adalah UU No. 18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan pasal 58 ayat 1 dan Pasal 62 ayat 1, Permentan No. 13/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia dan Unit Penanganan Daging, pasal 38 dan 39, serta Permentan No. 50/2011 tentang Rekomendasi Persetujuan Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan dan/atau Olahannya ke Dalam Negara Republik Indonesia pasal 2 ayat 2.

Regulasi tersebut menyampaikan bahwa keberadaan RPH dan usaha pemotongan daging dan atau penanganan daging harus mampu menyediakan produk daging yang memenuhi ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Sementara, Permentan No. 50/2011 lebih menekankan pada aspek perizinan pemasukan produk daging dari luar Indonesia berupa rekomendasi persetujuan pemasukan (pasal 2). Pada tataran produksi dan pelabelan, PP No. 95/2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan pasal 8 menyampaikan cara yang baik (*good practices*) di RPH. Permentan No. 13/2010, pasal 4, 6, dan 41 menyampaikan bahwa lokasi produksi harus terpisah dengan RPH babi dan harus memiliki juru sembelih halal di RPH. Untuk distribusi dan peredaran, PP No. 95/2012 pasal 18 dan 21 menyampaikan tempat penjualan dan pengumpulan yang harus terpisah antara produk halal dan yang tidak halal. Permentan No. 50/2011 pasal 19 ayat 2 mengatur tentang daging yang bersertifikat halal dan yang tidak halal harus ditempatkan pada kontainer yang berbeda. Pengawasan produk pangan segar dapat dilakukan terhadap keberadaan sertifikat veteriner dan sertifikat halal. PP No. 95/2012 pasal 31 dan 54, Permentan No. 50/2011 pasal 15 ayat 3 e dan f, serta Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian No. 436/2007 menyampaikan tentang keberadaan sertifikat veteriner dari negara asal dan sertifikat halal untuk yang dipersyaratkan (Rahayu 2012).

Aturan label kemasan yang terkait halal diatur oleh PP No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan pasal 10 ayat 1 dan 2 serta Peraturan Kepala Badan POM RI No. HK.03.1.23.06.10.5166 tentang Pencantuman

Informasi Asal Bahan Tertentu, Kandungan Alkohol, dan Batas Kedaluwarsa pada Penandaan/Label Obat, Obat Tradisional, Suplemen Makanan dan Pangan (Rahayu 2012).

Di Indonesia, upaya sertifikasi halal sudah memasuki masa seperempat abad lebih. Namun, dalam rentang waktu yang cukup panjang tersebut perkembangannya dirasakan masih kurang gencar dibandingkan dengan Malaysia dan Thailand. Menurut Purnomo (2011), posisi daya saing Indonesia dalam pengembangan agroindustri halal ASEAN menempati posisi kelima, hanya lebih tinggi dari Filipina. Pada faktor-faktor ekstrinsik atau kelembagaan, Indonesia hanya unggul pada faktor potensi pasar, sistem sertifikasi halal, lembaga sertifikasi serta ketersediaan bahan baku, sedangkan untuk infrastruktur logistik, komitmen dan kebijakan pemerintah, serta kemampuan advokasi internasional dan domestik, Indonesia berada di bawah negara-negara lainnya. Soesilowati (2010), Wahid (2012) dan Prabowo (2015) melihat bahwa kendala penerapan sertifikasi halal di Indonesia lebih banyak diakibatkan oleh kurangnya peran pemerintah. Peraturan-peraturan sebagai payung hukum tidak terintegrasi dan berjalan tanpa kendali, lemah pengawasan, serta rendahnya penegakan hukum. Saifullah (2008) bahkan menyimpulkan, meskipun kebijakan pemerintah terkait masalah halal sudah ada, namun efektivitas penerapan kebijakan tersebut masih tergolong rendah. Implementasi kebijakan penanganan kehalalan pangan belum tersosialisasikan dengan baik ke masyarakat terutama kepada industri pangan sebagai pelaku utama (produsen). Dalam penerapan di tingkat operasional, gerak tim gabungan (instansi terkait yang menjadi pelaksana) belum terpadu dan cenderung menimbulkan hambatan aksesibilitas (terutama dari sisi biaya) bagi industri pangan. Hal lain yang sangat penting adalah posisi lembaga sertifikasi halal (MUI) yang tidak terdapat dalam hierarki hukum positif dan perundangan di Indonesia, sehingga produk hukum yang dikeluarkan (fatwa halal) belum memiliki kekuatan hukum yang jelas dan mengikat.

Dari pihak pelaku usaha, pemberlakuan standar halal ternyata menimbulkan beberapa kesulitan dalam penerapannya. Menurut Prabowo et al. (2015), pelaku usaha menghadapi beberapa kendala internal dan eksternal ketika mencoba menerapkan standar halal. Kendala internal meliputi kurangnya pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha, kendala biaya, dan kendala manajemen.

Sementara, kendala eksternal meliputi kurangnya sosialisasi dan informasi, ketiadaan bimbingan profesional, prosedur sertifikasi yang dianggap rumit, kurangnya peran pemerintah, dan keterbatasan bahan mentah yang memenuhi syarat kehalalan.

Sistem Jaminan Halal dan Sertifikasi Halal

Indonesia melalui Majelis Ulama Indonesia (MUI) sejak bulan Maret 2012 telah memperkenalkan Sistem Jaminan Halal dengan nama HAS 23000. HAS 23000 merupakan rangkaian standar halal yang berisi aturan-aturan untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI (LPPOM MUI 2012). HAS 23000 ini telah diakui sebagai referensi secara internasional oleh beberapa negara seperti Kanada, Perancis (Othman et al. 2016), Australia, Brasil, Belanda, Selandia Baru, dan Amerika Serikat (Wilson et al. 2013).

Dibandingkan dengan sistem sertifikasi kualitas yang sudah ada seperti *Hazard Analysis of Critical Control Points* (HACCP) dan seri ISO (ISO 9001:2000 atau ISO 22000:2005) yang dikenal sebagai *Quality Assurance System* (QAS), maka sistem jaminan halal masih tergolong baru. Sebagai sebuah standar kualitas, maka tidak bisa dipungkiri terdapat beberapa persamaan dan kemungkinan saling adopsi sesuai dengan kepentingan. Menurut Apriantono (2011)¹, auditor senior dan pakar halal di Indonesia, sistem jaminan halal yang berkembang sekarang mengadopsi prinsip-prinsip sistem manajemen yang telah dikembangkan sebelumnya. Prinsip dalam sistem jaminan halal didasarkan atas komitmen, kebutuhan pelanggan, peningkatan mutu tanpa meningkatkan biaya dan memproduksi barang dari waktu ke waktu tanpa cacat, tanpa ada yang didaur ulang, dan tanpa adanya inspeksi sekalipun. Sistem jaminan halal juga mengadopsi prinsip lain dalam *Total Quality Management* model Ishikawa di mana peningkatan pengetahuan harus terjadi setiap saat pada setiap orang di seluruh jenjang organisasi, melalui pembelajaran, praktik dan partisipasi di dalam manajemen halal dan aktivitas untuk meningkatkan produktifitas.

Sementara itu Riaz dan Chaudry (2004) juga menegaskan bahwa dalam menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya maka harus menerapkan *Three Zero's Concept* yaitu *zero limit*, *zero defect*, dan *zero risk*. Hal ini berarti bahan haram tidak boleh terdapat di dalam

bahan mentah (*zero limit*), bahan tambahan, dan produk pada semua rangkaian produksi, termasuk juga tidak boleh ada bahan najis yang mengontaminasi bahan-bahan yang diperlukan untuk menghasilkan produk halal. Dengan demikian, tidak boleh ada sama sekali produk haram yang dihasilkan (*zero defect*) mengingat risiko besar yang ditanggung perusahaan apabila ada klaim produknya haram dan ternyata benar. Jika kedua hal ini diterapkan maka tidak ada risiko (*zero risk*) buruk yang akan ditanggung oleh perusahaan.

Sistem jaminan halal merupakan sistem kepengurusan yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur yang menjamin keberlangsungan proses produksi halal menurut persyaratan yang diberlakukan oleh lembaga sertifikasi melalui dokumen standar jaminan halal. Sebagai layaknya sebuah standar, maka sistem jaminan halal juga memuat beberapa seri yang masing-masing seri mengatur cakupan (*scope*), kriteria (*definition*), persyaratan (*requirements*), pemenuhan (*compliance*) dan sebagainya. Standar tersebut juga disusun melalui konsensus, transparansi, keterbukaan, dan mengadopsi standar internasional yang memungkinkan. Sistem jaminan halal juga memuat berbagai aturan, pedoman, metode, dan regulasi yang berlaku (LPPOM MUI 2012).

Sistem jaminan halal memuat persyaratan yang dapat diaplikasikan pada semua kategori usaha termasuk industri pengolahan pangan, farmasi, dan kosmetika yang berbasis hasil pertanian, rumah potong hewan, restoran/katering, dan industri jasa (distributor, gudang, transportasi, eceran (*retailer*)). Dalam HAS 23000 terdapat sebelas kriteria yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk dapat mengajukan permohonan sertifikasi halal (LPPOM MUI 2012). Kesebelas kriteria tersebut adalah sebagai berikut.

Kebijakan Halal Perusahaan

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis komitmen manajemen puncak perusahaan untuk senantiasa menghasilkan produk halal secara konsisten serta menjadi dasar bagi penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal. Kebijakan halal harus disosialisasikan kepada seluruh pemangku kepentingan perusahaan (*stakeholder*) untuk memastikan mereka telah memahami bahwa perusahaan menerapkan kebijakan halal. Pemangku kepentingan yang dimaksud antara lain jajaran manajemen puncak, tim manajemen halal,

¹ Komunikasi pribadi

karyawan dan pekerja, tempat maklon/fasilitas produksi, dan pemasok (*supplier*). Sosialisasi kebijakan halal dapat dilakukan melalui pelatihan, *briefing*, memo internal, buku saku, buletin internal, leaflet, spanduk, banner, poster, komunikasi email, *upload* dalam web perusahaan, ceramah umum atau bentuk sosialisasi lain yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

Tim Manajemen Halal

Tim Manajemen Halal adalah sekelompok orang yang ditunjuk oleh manajemen puncak sebagai penanggung jawab atas perencanaan, implementasi, evaluasi, dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal di perusahaan. Tim Manajemen Halal harus mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis (wakil dari semua departemen/divisi/bagian yang bertanggung jawab atas perencanaan, implementasi, evaluasi, dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Halal).

Persyaratan Tim Manajemen Halal di antaranya (1) harus merupakan pegawai tetap perusahaan; (2) harus mengerti dan memahami persyaratan sertifikasi halal (kriteria, kebijakan dan prosedur pada HAS 23000); (3) Ketua Tim Manajemen Halal diutamakan seorang muslim; (4) diangkat melalui surat penunjukan dari manajemen puncak atau bentuk penunjukan lain yang berlaku di perusahaan. Tugas, tanggung jawab, dan wewenang Tim Manajemen Halal harus dirumuskan dengan jelas, ditetapkan, dan disosialisasikan kepada semua pihak yang terlibat.

Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan/atau perilaku (*attitude*) dari semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis. Aktivitas kritis mencakup seleksi pemasok dan persetujuan penggunaan bahan baku, formulasi produk, pembelian, pemeriksaan barang dagang, produksi, serta penyimpanan bahan dan produk. Pelatihan (internal atau eksternal) harus dilaksanakan secara terjadwal minimal setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan.

Bahan

Bahan mencakup bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong. Bahan yang digunakan untuk produksi mencakup nama bahan, kode bahan (bila ada), nama produsen, negara produsen, dan jenis dokumen

pendukung. Perusahaan harus menyusun prosedur yang dapat menjamin agar setiap bahan yang akan digunakan untuk produk yang disertifikasi telah disetujui LPPOM MUI.

Produk

Produk yang disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syaria Islam. Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.

Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menghasilkan produk yang mengandung babi atau turunannya, jika akan digunakan untuk menghasilkan produk halal, maka harus dicuci tujuh kali dengan air dan salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau, dan warna. Fasilitas produksi yang sudah dicuci tersebut tidak boleh digunakan kembali untuk memproduksi produk yang mengandung babi atau turunannya.

Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur pembelian bahan harus menjamin semua bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi masuk dalam daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI. Prosedur pemeriksaan bahan dagang harus menjamin kesesuaian informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan dengan yang tercantum di label bahan. Informasi yang dimaksud mencakup nama bahan, nama produsen, negara asal produsen, dan logo halal bila dokumen pendukung bahan mempersyaratkannya, dan untuk sertifikat halal pengapalan biasanya mencakup nomor lot dan tanggal produksi. Prosedur harus menjamin tidak terjadinya kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis selama penyimpanan dan penanganan bahan/produk.

Kemampuan Telusur

Yang dimaksud dengan kemampuan telusur adalah kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan (sudah disetujui LPPOM/tercantum dalam daftar bahan) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi (bebas najis).

Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI atau di fasilitas yang tidak bebas najis atau haram (tidak memenuhi kriteria fasilitas halal).

Audit Internal

Audit internal adalah audit yang dilakukan oleh Tim Manajemen Halal untuk menilai pelaksanaan sistem jaminan halal di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal. Ruang lingkup audit internal adalah implementasi seluruh aspek sistem jaminan halal (11 kriteria) dan bukti pelaksanaannya. Audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan. Audit internal dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit. Tindakan terhadap temuan, koreksi yang diperlukan, dan batas waktunya harus ditentukan. Hasil tindakan koreksi harus dipastikan dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali di masa yang akan datang. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap enam bulan sekali, dan bukti pelaksanaan audit internal harus disimpan.

Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang adalah evaluasi terhadap efektivitas penerapan sistem jaminan halal yang dilakukan oleh manajemen. Kaji ulang manajemen harus dilakukan setidaknya sekali dalam setahun atau lebih sering jika diperlukan. Hasil evaluasi harus disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab untuk setiap aktivitas. Tindak lanjut penyelesaian hasil evaluasi harus menetapkan batas waktu. Bukti dari kaji ulang manajemen harus dipelihara.

Perusahaan yang sudah menerapkan sistem jaminan halal dan setelah melakukan audit internal berhasil mendapatkan nilai yang baik, dapat mengajukan proses sertifikasi untuk mendapatkan sertifikat halal. Di Indonesia, proses pengajuan ditujukan kepada MUI. MUI telah membentuk Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yang merupakan badan otonom di bawah MUI yang bertugas melakukan pengkajian teknis terhadap permohonan sertifikasi halal. Hasil kajian LPPOM MUI disampaikan kepada Komisi Fatwa

MUI sebagai dasar dalam menerbitkan sertifikat halal.

Manfaat Sertifikasi Halal

Jika dikaji secara menyeluruh, sistem jaminan halal dan pemberlakuan sertifikasi halal ternyata memberikan manfaat yang besar bagi konsumen, produsen, maupun pemerintah. Beberapa manfaat tersebut di antaranya sebagai berikut.

Sertifikat Halal Menjamin Keamanan Produk yang Dikonsumsi

Sistem jaminan halal mempersyaratkan bahwa proses produksi harus menerapkan cara produksi yang *halal* dan *thayyib*, artinya benar dan baik sejak dari penyediaan bahan baku sampai siap dikonsumsi oleh konsumen. Untuk memastikan itu, maka bahan baku harus aman dari cemaran biologis, kimiawi, fisikawi, dan bahan haram. Proses produksi harus menggunakan alat dan tempat yang bersih dan higienis serta terhindar dari najis. Demikian juga penggunaan bahan tambahan dan penolong dalam produksi harus sesuai dengan ketentuan yang membolehkannya.

Dalam praktiknya, persyaratan-persyaratan tersebut sering digabungkan pada dokumen sertifikat lain seperti *Good Agriculture Practice* (GAP), *Good Manufacturing Practice* (GMP), *Good Handling Practice* (GHP), Cara Pengolahan Pangan yang Benar (CPPB), Cara Pengolahan Obat yang Benar (CPOB), Industri Rumah Tangga Pangan/Pangan Industri Rumah Tangga (IRTP/PIRT) dan lain-lain, yang memberikan jaminan keamanan dari segi *hygiene* dan sanitasi (Othman et al. 2016). Di industri besar implementasi Sistem Jaminan Halal juga sering digabung dengan sistem HACCP dengan menambahkan item haram sebagai komponen *hazard* yang harus diwaspadai. Dengan penerapan SJH, maka produsen dipastikan hanya akan menghasilkan produk yang aman (halal dan *thayyib*) untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Sertifikat Halal Menjamin Pelaksanaan Kesrawan

Salah satu hal terpenting dalam penetapan kehalalan produk adalah bahan yang bersumber dari hewan. Undang-Undang No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan serta beberapa peraturan pemerintah di bawahnya telah mengamanatkan bahwa pemerintah bertanggung jawab dalam menjamin pangan asal hewan (PAH) yang beredar untuk

konsumsi masyarakat harus memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Untuk mendapatkan PAH yang ASUH, maka proses pengadaan bahan hewani sebagai sumber bahan baku harus sesuai dengan kaidah dalam agama Islam. Islam mengajarkan proses penyembelihan hewan harus memperhatikan kesejahteraan hewan. Ini berdasarkan pada sebuah hadis yang diriwayatkan oleh Imam Muslim yang berbunyi "Sesungguhnya Allah menetapkan ihsan pada segala sesuatu. Maka jika kamu membunuh, lakukanlah dengan cara terbaik (ihsan); jika kamu menyembelih binatang, sembelihlah dengan cara terbaik (ihsan), tajamkanlah pisaunya dan senangkanlah dia." Dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2009 juga disebutkan bahwa kesejahteraan hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan keadaan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi hewan dari perlakuan setiap orang yang tidak layak terhadap hewan yang dimanfaatkan manusia.

Karena itu, proses penyembelihan yang halal setidaknya melibatkan beberapa aturan yang memastikan bahwa hewan yang akan disembelih adalah hewan halal dalam keadaan sehat, bebas dari rasa lapar, haus dan malnutrisi, bebas dari rasa tidak nyaman fisik dan suhu udara, bebas dari rasa sakit, cedera, dan penyakit, bebas dari rasa takut dan tertekan, serta bebas untuk menampilkan perilaku alaminya. Peraturan pemerintah bahkan mencegah penyembelihan terhadap hewan ternak betina produktif (Sumarsongko 2013). Sebagaimana halnya proses pengolahan pangan yang lain, maka penanganan PAH juga harus memperhatikan aspek *hygiene* dan sanitasi tempat kerja. Terlebih lagi PAH merupakan sumber protein tinggi yang mudah terkontaminasi mikroorganisme. Penerapan SJH memastikan bahwa PAH yang diproduksi senantiasa memenuhi standar ASUH.

Sertifikat Halal Mampu Menenteramkan Masyarakat dari Isu Sensitif

Sertifikasi halal memberikan ketenteraman dan keamanan lahir dan batin bagi konsumen. Munculnya sertifikasi halal tidak terlepas dari maraknya isu lemak babi tahun 1988. Bermula dari penelitian Tri Susanto, yang menemukan adanya turunan produk babi dalam beberapa produk makanan dan minuman. Penemuan tersebut dipublikasikan dalam bulletin Canopy bulan Januari 1988 dan menjadi rumor ketika dikutip oleh media massa. Situasi memburuk

ketika jumlah produk yang beredar menjadi tidak terkendali. Pada situasi tersebut penjualan produk makanan dan minuman turun sampai 80% sehingga menekan pertumbuhan ekonomi nasional dan menimbulkan amarah kaum muslim di Indonesia (Girindra 2008). Kasus ini dapat diredakan setelah pemerintah memberlakukan sertifikasi halal melalui Majelis Ulama Indonesia.

Pada tahun 2001 terulang kasus perusahaan besar yang memproduksi penyedap rasa terindikasi menggunakan produk terkontaminasi dengan babi. Pencabutan sertifikat halal terhadap perusahaan tersebut memberikan dampak yang hebat bagi pasar. Hal ini semakin meyakinkan bahwa perusahaan multinasional sekalipun dapat menghadapi masalah yang serius jika tidak memperhatikan hak-hak konsumen muslim (Fischer 2008).

Dalam skala lokal, tidak jarang kasus bakso yang menggunakan daging babi, celeng, kucing, tikus, dan sebagainya bisa diredam dengan penerapan sistem jaminan halal (Prasetya 2015). Isu ini akan lebih berat jika pemilik usahanya adalah nonmuslim. Banyak kejadian bahwa pemohon sertifikat halal yang nonmuslim akan lebih bersungguh-sungguh dalam mengupayakan sistem jaminan halal (Sumarsongko 2016)². Dengan fakta-fakta tersebut, sertifikasi halal terbukti mampu membantu pemerintah menjaga kestabilan sosial ekonomi.

Sertifikat Halal Memberi Keunggulan Komparatif

Meskipun istilah halal sekarang ini tidak lagi menjadi isu agama semata dan sudah berkembang menjadi bahasa perdagangan global, namun nilai-nilai halal sesungguhnya melingkupi makna yang suci, bersih, murni, etika kerja, tanggung jawab, dan kejujuran. Produk halal bahkan telah memunculkan nilai memenuhi aspek hukum syariah, aman, bergizi, sehat, perikemanusiaan, pantas, dan ramah lingkungan (Evans dan Evans 2012).

Fungsi utama label halal adalah membantu konsumen memilih produk tanpa keraguan. Umumnya, setiap muslim akan melihat produk dengan label halal adalah jaminan aman untuk dikonsumsi. Dengan jaminan ini, maka pasar tidak hanya terbatas di dalam negeri, namun pangsa pasar muslim di luar negeri yang sangat luas menjadi terbuka lebar. Dengan kata lain halal dapat digunakan sebagai alat dan strategi pemasaran global (Evans dan Evans 2012).

² Komunikasi pribadi

Menurut Sumarsongko (2016)³, beberapa produk industri berbasis hasil pertanian seperti sektor perikanan dan perkebunan telah mengajukan permohonan untuk disertifikasi halal karena untuk memenuhi persyaratan ekspor ke negara tertentu seperti Malaysia dan Timur Tengah. Bahkan, industri metanol yang merupakan hasil tambang alam juga mengajukan sertifikat halal karena tuntutan pembeli dari negara Islam.

Salah satu sektor yang mempunyai peran besar dalam memperkuat ekonomi nasional adalah industri kecil dan menengah (IKM) makanan dan minuman. Menurut data Kementerian Perindustrian Republik Indonesia sektor makanan dan minuman menopang pertumbuhan industri pengolahan nonmigas sampai 7,55% pada kuartal I/2016. Industri ini merupakan industri strategis dan berkontribusi terhadap industri pengolahan nonmigas sebesar 31,51% (Tempo 2016). Sayangnya, sejauh ini produk IKM yang merupakan konsumsi utama masyarakat Indonesia masih minim label halal yang benar. Dengan berlakunya pasar bebas ASEAN dan berlangsungnya harmonisasi halal ASEAN, maka produk makanan dan minuman halal dari negara-negara luar akan mudah masuk ke Indonesia. Hal ini akan berdampak pada persaingan produk halal yang semakin besar dan berpotensi menggeser produk lokal Indonesia (Zuraya 2014). Jika tidak mampu memenuhi standar yang berlaku, maka IKM yang bergerak dalam bisnis makanan dan minuman dinilai rapuh untuk menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) yang dimulai pada akhir 2015 (Maskur 2015).

Hasil survei yang dilakukan oleh Rahayu et al. (2012) terhadap industri rumah tangga pangan (IRTP) di 18 provinsi di Indonesia menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku IKM pangan masih memerlukan pendampingan dan pembinaan secara berkelanjutan, mencakup seluruh mata rantai di sepanjang rantai produksi pangan dengan fokus pada empat intervensi peningkatan aksesibilitas, yaitu akses keamanan pangan, akses teknologi, akses modal, dan akses pasar. Akses keamanan pangan dan teknologi dapat dilakukan melalui sertifikasi halal, sehingga pada akhirnya dapat membantu kemandirian IKM dan meningkatkan kemampuannya untuk memproduksi pangan yang aman dan peningkatan daya saing, yang berimplikasi pada penguatan ekonomi nasional.

Sertifikat Halal Melindungi Produk Dalam Negeri dari Persaingan Global

Memasuki era pasar bebas, Indonesia dipastikan menjadi pasar yang paling menjanjikan. Jumlah penduduk dan wilayah geografis yang membentang dari Sabang sampai Merauke sudah pasti akan memerlukan berbagai kebutuhan konsumsi. Pasar ini menjadi kekuatan luar biasa jika dapat dipenuhi oleh produk-produk lokal. Namun, jika produk lokal tidak mampu memberikan jaminan kualitas maka produk luar negeri yang sejenis akan segera mengambil alih pasar tersebut. Salah satu contoh adalah produk daging ayam. Kewajiban sertifikasi halal produk asal hewan untuk masuk Indonesia sedikit banyak dapat meredam banjirnya daging impor (Putra 2014). Kasus impor paha ayam dari Amerika yang tidak dapat masuk ke Indonesia karena tidak disertai jaminan kehalalan sempat menjadi alat pelindung bagi peternak ayam lokal. Dengan selisih harga yang sangat jauh, maka impor paha ayam tersebut dapat mematikan ribuan usaha peternak ayam lokal.

Sertifikat Halal Memperbaiki Kemampuan Dokumentasi dan Administrasi Perusahaan

Kelemahan industri kecil dan menengah berbasis hasil pertanian terutama adalah masalah administrasi dan manajemen usaha. Usaha yang bermula dari usaha sampingan rumah tangga seringkali menerapkan pola pengelolaan rumah tangga yang tidak tercatat rapi. Dengan kondisi ini seringkali tidak ada pengarsipan dan ketertelusuran dokumen jika diperlukan. Penerapan sistem jaminan halal mempersyaratkan adanya penerapan sistem dokumentasi sehingga pelaku usaha dapat terbantu meningkatkan pengelolaan usaha dengan penerapan prinsip-prinsip manajemen yang moderen.

PENUTUP

Definisi kualitas dalam rantai pasok pangan dan hasil-hasil pertanian sangat dinamis dan berkembang sesuai dengan tuntutan dari konsumen. Tuntutan jaminan kualitas akan memaksa pemasok dan produsen untuk memenuhi standar yang diperlukan dalam proses produksi dan distribusi. Sertifikasi halal sebagai sistem jaminan kualitas yang menyeluruh dapat digunakan untuk memenangkan persaingan pasar dengan memenuhi kebutuhan konsumen yang terjamin kehalalannya.

³ Komunikasi pribadi

Masih sedikitnya pasokan produk hasil pertanian yang terjamin kehalalannya merupakan peluang pasar halal yang masih sangat terbuka lebar yang dapat dimanfaatkan oleh industri kecil maupun besar. Dengan kata lain, produk yang sudah bersertifikat halal akan lebih mudah untuk memasuki pasar internasional yang makin akomodatif dengan nilai-nilai yang diyakini umat Islam.

Berbagai kebijakan mengenai aspek kehalalan yang sudah dimiliki pemerintah Indonesia seharusnya semakin memperkuat sektor industri agribisnis dengan melakukan pendekatan yang komprehensif dan lintas sektoral. Jika selama ini halal di Indonesia selalu ditanggapi dengan sentimen hegemoni agama, maka melalui tulisan ini diharapkan dapat membuka wawasan semua pihak yang selama ini berbeda pendapat dalam memandang setiap kebijakan yang berkaitan dengan halal. Sertifikasi halal tidak merugikan agama lain, bahkan dapat memberikan jaminan agar produk mereka dapat diterima dengan mudah oleh konsumen muslim di seluruh dunia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Provinsi Kalimantan Timur dan Kemenristekdikti yang telah memberikan kesempatan tugas belajar tingkat doktoral di Universiti Putra Malaysia melalui beasiswa Kaltim Cemerlang sehingga kolaborasi penulisan naskah ini dapat terlaksana. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Bapak Ashari, SP, MP, kandidat doktor, rekan seperjuangan di rantau yang telah mengenalkan penulis dengan publikasi PSEKP.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah MA, Afkari R, Ibrahim S. 2011. Strategi pengembangan usaha kecil dan menengah dalam menghadapi serangan ACFTA [Internet]. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Internasional Universitas Islam Inragiri dengan kerja sama Pemkab Inragiri Hilir; 2011 Jun 15; Inragiri Hilir, Indonesia. [diunduh 2016 Agu 1]. Tersedia dari: http://eprints.uthm.edu.my/1715/1/Dr._Rafiuddin_3.pdf.
- Abdul-Latif M. 2011. Laws and regulations in halal certification. Kuliah Halal Philosophy pada Halal Products Research Institute, Universiti Putra Malaysia; 2011 Sep 30; Serdang, Malaysia.
- Ab Rahman S, Che Man Y, Zulkifli WW. 2009. Halal friendly tourism: Capturing the muslim market. In: Hashim P, Ismail A, Sazili AQ, Mohd Zaki NN, Arshad S, Mokhtar NF, editors. *Proceedings of 3rd IMT-GS International Symposium on Halal Science and Management 2009*. Serdang (MY): HPRI UPM. p. 176-180.
- Adams IA. 2011. Globalization: explaining the dynamics and challenges of the halal food surge. *Intellectual Discourse*. 19(1):123-145.
- Al Jallad N. 2008. The concepts of al-halal and al-haram in the Arab muslim culture: a translational and lexicographical study. *Language Design*. 10: 77-86.
- Azis YA, Chok NV. 2013. The role of halal awareness, halal certification, and marketing components in determining halal purchase intention among non-muslims in Malaysia: a structural equation modeling approach. *J Int Food Agribus Mark*. 25(1):1-23.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. c2016. Penduduk menurut wilayah dan agama yang dianut [Internet]. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik; [diunduh 2016 Feb 23]. Tersedia dari: <http://sp2010.bps.go.id/index.php/site/tabel?tid=321>
- Bon M, Hussain M. 2010. Chapter 4, Halal. In: Jafari J, Scott N, editors. *Tourism in the muslim world*. Book series: Bridging tourism theory and practice. Vol. 2. Sommerville (US): Emerald Group Publishing Limited. p. 47-59.
- Daganghalal. 2013. Info halal [Internet]. [cited 2013 Jan 14]. Available from: <http://www.daganghalal.com/HalalInfo/HalalInfo.aspx>
- Evans AD, Evans S. 2012. Halal market dynamic: an analysis. London (UK): Imarat Consultants.
- Farook S, Shikoh R, Dur F, Adil M, Hasan S, Goud B, Evans S, Jazzareen F, Fitriati A, El-Shafaki R, Liu KP. 2013. *State of the global Islamic economy 2013 report*. New York (US): Thomson Reuters and Dinar Standard.
- Fischer J. 2008. Religion, science and market. *EMBO Reports*. 9(9):828-831.
- Girindra A. 2008. LPPOM MUI, dari sertifikasi menuju labelisasi halal. Jakarta (ID): Pustaka Jurnal Halal.
- Hasan N. 2009. The making of public Islam: piety, agency, and commodification on the landscape of the Indonesian public sphere. *Cont Islam*. 3:229-250. doi:10.1007/s11562-009-0096-9
- Henderson JC. 2010. Islam and tourism: Brunei, Indonesia, Malaysia and Singapore. In: Scott N, Jafari J, editors. *Tourism in the muslim world*. Book series: Bridging tourism theory and practice. Vol. 2. New York (US): Emerald Group Publishing Limited. p. 75-89.
- Khaosod. 2014 Jul 12. Thai halal food industry eyes Indonesian market [Internet]. [cited 2014 Nov 7]. Available from: <http://www.khaosodenglish.com>.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.

2012. Halal assurance system 23000 series. Jakarta (ID): LPPOM MUI.
- Malaysian Standard. 2004. MS 1500:2004 halal food – production, preparation, and storage – general guidelines.
- Maskur F. 2015. IKM pangan dinilai rapuh hadapi MEA [Internet]. [diunduh 2016 Agu 2]. Tersedia dari: <http://industri.bisnis.com/read/20151210/87/500554/>.
- Meindertsma C. 2008. Pig 05049 [Internet]. [cited 2015 Nov 11]. Available from: <http://www.christienmeindertsma.com/index.php?/books/pig-05049/>.
- Okezie IA. 2006. The impact of food regulation on the food supply chain. *Toxicology*. 221:119-127.
- Othman B, Shaarani SM, Bahron A, 2016. The potential of ASEAN in halal certification implementation: a review. *Pertanika J Soc Sci Hum*. 24(1):1-24.
- [Permentan] Peraturan Menteri Pertanian nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*). 2010. Jakarta (ID): Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI.
- [Permentan] Peraturan Menteri Pertanian nomor: 50/Permentan/OT.140/9/2011 tentang rekomendasi persetujuan pemasukan karkas, daging, jeroan, dan/atau olahannya ke dalam wilayah negara Republik Indonesia. 2011. Jakarta (ID): Kementerian Hukum dan Hak Azasi Manusia RI.
- [PP] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan. 1999. Jakarta (ID): Kementerian Sekretariat Negara RI.
- [PP] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 95 tahun 2012 tentang kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. 2012. Jakarta (ID): Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI.
- Pew Research Center. 2011. The future of the global muslim population, projections for 2010-2030. Washington, DC (US): Pew Research Center's Forum on Religion dan Public Life.
- Post DL. 2005. Standards and regulatory capitalism: the diffusion of food safety standards in developing countries. *AAPSS*. 598:168-183.
- Prabowo S, Abd Rahman A, Ab Rahman S, Abu Samah A. 2015. Revealing factors hindering halal certification in East Kalimantan Indonesia. *J Islamic Mark*. 6(2):268-291.
- Prasetya E. 2015 Mei 2. Cegah daging celeng, pedagang bakso wajib bersertifikat halal [Internet]. [diunduh 2015 Nov 12]. Tersedia dari: <http://www.merdeka.com/peristiwa/cegah-daging-celeng-pedagang-bakso-wajib-bersertifikat-halal.html>.
- Purnomo D. 2011. Strategi pengembangan agroindustri halal dalam mengantisipasi bisnis halal global [Disertasi]. [Bogor (ID)]: Institut Pertanian Bogor.
- Putra IR. 2014 Mei 12. Label halal agar ayam impor tak seenaknya masuk Indonesia [Internet]. [diunduh 2015 Nov 12]. Tersedia dari: <http://www.merdeka.com/uang/label-halal-agar-ayam-impor-tak-seenaknya-masuk-indonesia.html>.
- Qardhawi Y. 2003. Halal dan haram dalam Islam. Dalam: Ahmadi W, Badawi W, Saptorini, editors. Surakarta (ID): Era Intermedia.
- Rahayu EA. 2012. Jaminan kehalalan berdasarkan kelompok bisnis pangan di Indonesia dan perbandingan dengan beberapa negara [Tesis], [Bogor (ID)]: Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu WP, Nababan H, Hariyadi P, Novinar. 2012. Keamanan pangan dalam rangka peningkatan daya saing usaha mikro, kecil dan menengah untuk penguatan ekonomi nasional. Makalah disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X; 2012 Nov 20-21; Jakarta, Indonesia.
- Riaz NM, Chaudry MM. 2004. Halal food production. Florida (US): CRC Press LLC.
- Saida M, Hassan F, Musa R, Rahman NA. 2014. Assessing consumers' perception, knowledge and religiosity on Malaysia's halal food products. *Procedia*. 130:120-128.
- Saifullah R. 2008. Studi kebijakan pangan halal di Indonesia [Skripsi]. [Bogor (ID)]: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Schneider H, Krieger J, Bayraktar A. 2011. The impact of intrinsic religiosity on consumers' ethical beliefs: does it depend on the type of religion? A comparison of Christian and Moslem consumers in Germany and Turkey. *J Bus Ethics*. 102:319-332.
- Soesilowati ES. 2010. Business opportunities for halal products in the global market: muslim consumer behaviour and halal food consumption. *JISSH*. 3:151-160.
- Spiegel MV, van der Fels-Klerx HJ, Sterrenburg P, van Ruth SM, Scholtens-Toma IMJ, Kok EJ. 2012. Halal assurance in food supply chains: verification of halal certificates using audits and laboratory analysis. *Trends Food Sci Technol*. 27(2):109-119.
- Sumarsongko. 2013. Penerapan sistem jaminan halal untuk mendapatkan PAH yang ASUH. Presentasi Direktur LPPOM MUI Kaltim dalam Rakorwil IV MUI; 2013 Nov 6; Samarinda, Indonesia.
- Tempo. 2016. Industri makanan dan minuman diprediksi tumbuh 7% [Internet]. [diunduh 2016 Agu 2]. Tersedia dari <https://m.tempo.co/read/news/2016/06/03/092776703/>
- Trienekens J, Zuurbier P, 2008. Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. *Int J Prod Econ*. 113:107-122.

- [UU] Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2009 tentang peternakan dan kesehatan hewan. 2009. Jakarta (ID): Sekretariat Negara RI.
- [UU] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. 2014. Jakarta (ID): Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI.
- Wahid N. 2012. Melihat produk halal dari perspektif keunggulan komparatif. *J Halal*. 98:30-31.
- Wilson JAJ, Belk RW, Bamossy GJ, Sandikci Ö, Kertajaya H, Sobh R, Liu J, Scott L, 2013. Crecent marketing, muslim geographies and brand Islam. Reflections from the JIMA Senior Advisory Board. *J Islamic Mark*. 4(1):22-5
- Zuraya N. 2014 Jan 1. Produk IKM minim label halal [Internet]. [diunduh 2016 Agu 2]. Tersedia dari <http://www.republika.co.id/berita/koran/industri/14/12/22/>.