

ANALISIS KRITERIA HALAL LPPOM MUI
Studi Fatwa MUI
Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk dan Bentuk Produk

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi dan Melengkapi Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Program Strata 1 (S-1)
Jurusan Hukum Ekonomi Syariah



oleh :

RIA RISMAWATI
NIM: 1702036026

JURUSAN HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG
TAHUN 2023

DEKLARASI

Dengan penuh kejujuran dan tanggung jawab, penulis menyatakan bahwa skripsi ini tidak berisi materi yang telah pernah ditulis oleh orang lain atau diterbitkan. Demikian juga skripsi ini tidak berisi satu pun pikiran-pikiran orang lain, kecuali informasi yang terdapat dalam referensi yang dijadikan bahan rujukan.

Semarang, 22 Juni 2021

Deklarator,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ria Rismawati', written in a cursive style.

Ria Rismawati
NIM. 1702036026



PERSETUJUAN PEMBIMBING

Lamp : 6 (enam) sks
Hal : Naskah Skripsi an Ria Rismawati

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum
UIN Walisongo Semarang

Assalamua'alaikum Wr. Wb.

Setelah melalui proses bimbingan dan perbaikan, bersama ini saya menyetujui naskah skripsi saudara:

Nama : Ria Rismawati
Nim : 1702036026
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah)
Judul : Analisis Kriteria Halal LPPOM MUI (Studi Fatwa MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk)

Selanjutnya mohon kepada Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Walisongo Semarang, agar skripsi saudara tersebut dapat segera dimunaqasyahkan.

Demikian, atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Pembimbing I

Dr. H. Ahmad Izzuddin, M. ag
NIP. 197205121999031003

Semarang,
Pembimbing II

Ahmad Munif, M.S. I
NIP. 198603062015031006

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan untuk:

Kedua Orang Tua tercinta Bapak Cahyono dan Ibu Partini yang telah menanamkan motivasi, memberi nasehat semangat, serta senantiasa memberi doa.

Keluarga besar tercinta yang selalu memberikan dukungan dan doa.

Para Dosen yang senantiasa membimbing dan mengarahkan.

Teman teman seperjuangan HES 17

Dan almameter Jurusan Hukum Ekonomi Syariah

Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang

MOTTO

Tidak ada kebahagiaan yang dihasilkan tanpa usaha yang maksimal, pencapaian hari ini adalah buah dari kesabaran dan ketekunan yang selama ini sudah dilakukan. Wisuda adalah harapan terbesar yang dinantikan kedua orang tua saya sehingga hari ini saya wujudkan.

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Pedoman transliterasi yang digunakan dalam penulisan buku ini adalah hasil Putusan Bersama Menteri Agama Republik Indonesia No.158 tahun 1987 dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 0543b/U/1987. Transliterasi tersebut digunakan untuk menulis kata-kata Arab yang sudah diserap kedalam Bahasa Indonesia. Kata-kata Arab yang sudah diserap kedalam Bahasa Indonesia sebagaimana terlihat dalam kamus linguistic atau kamus besar Bahasa Indonesia (KBBI).

1. Konsonan

Di bawah ini daftar huruf Arab dan transliterasi dengan huruf latin.

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Keterangan |
|------------|--------|--------------------|-----------------------------|
| ا | Alif | Tidak dilambangkan | Tidak dilambangkan |
| ب | Ba | b | Be |
| ت | Ta | t | Te |
| ث | Sa | ṣ | Es (dengan titik di atas) |
| ج | Jim | j | Je |
| ح | Ha | ḥ | Ha (dengan titik di bawah) |
| خ | Kha | kh | ka dan ha |
| د | Dal | d | De |
| ذ | Zal | ẓ | zei (dengan titik di atas) |
| ر | Ra | r | Er |
| ز | Zai | z | Zet |
| س | Sin | s | Es |
| ش | Syin | sy | es dan ye |
| ص | Sad | ṣ | es (dengan titik di bawah) |
| ض | Dad | ḍ | de (dengan titik di bawah) |
| ط | Ta | ṭ | te (dengan titik di bawah) |
| ظ | Za | ẓ | zet (dengan titik di bawah) |
| ع | 'ain | ' | koma terbalik diatas |
| غ | Gain | g | Ge |
| ف | Fa | f | Ef |
| ق | Qaf | q | Qi |
| ك | Kaf | k | Ka |
| ل | Lam | l | El |
| م | Mim | m | Em |
| ن | Nun | n | En |
| و | Wau | w | We |
| ه | Ha | h | Ha |
| ء | Hamzah | ' | Apostrof |
| ي | Ya | y | Ye |

ABSTRAK

Sertifikasi halal pada nama makanan merupakan suatu pengujian secara sistematis untuk mengetahui suatu makanan yang diproduksi oleh suatu perusahaan telah memenuhi kriteria ataupun ketentuan makanan yang halal. Karena itu sebagai umat Islam kita perlu mengetahui kriteria halal dalam ketentuannya yang telah ditetapkan oleh syariat Islam dan kita dapat melihat dari LPPOM MUI yang juga mengatur mengenai ketentuan kriteria halal dalam Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk yang tercantum dalam bagian ketiga yaitu pada masalah penggunaan nama Produk yang tidak dapat disertifikasi yaitu nama produk yang mengandung nama minuman keras, contoh rootbeer, es krim rasa rhum raisin, bir 0% alkohol, nama produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, seperti babi panggang, babi goreng, beef bacon, hamburger, hotdog, nama produk yang mengandung nama setan seperti rawon setan, es pocong, miayam kuntilanak, nama produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan, seperti coklat Valentine, biskuit Natal, mie Gong Xi Fa Cain, nama produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan/atau porno.

Permasalahannya adalah bagaimana kriteria halal menurut ketentuan Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk dan bagaimana metode yang digunakan untuk menetapkan kriteria halal Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

Penelitian ini tergolong kualitatif studi kasus LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk. Peneliti terjun ke lapangan dengan mempelajari suatu proses yang terjadi secara alami dan mencatat, menganalisis, melaporkan serta menarik kesimpulan-kesimpulan dari proses tersebut. Meskipun berbasis penelitian lapangan, peneliti juga menggunakan sumber-sumber data kepustakaan dengan memanfaatkan buku-buku, hasil penelitian, dan internet yang digunakan untuk memperkuat hal-hal yang berkaitan dengan terhadap kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk. Dengan menggunakan pendekatan normatif yaitu penelitian yang diteliti dari sifat dan ruang lingkup. Penelitian ini berfokus dengan apa yang tertulis di dalam Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk yang berpatokan pada ketentuan dalam menjual makanan. Penelitian ini merupakan riset pustaka, penelitian ini disebut juga dengan penelitian Doctrinal. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan dokumentasi.

Penelitian ini menghasilkan temuan Berdasarkan ketentuan kriteria halal menurut LPPOM berdasarkan “nama produk” menyatakan bahwa makanan tidak dapat disertifikasi halal apabila diberi nama menggunakan nama seperti yang telah dicantumkan yaitu pada masalah penggunaan nama Produk yang tidak dapat disertifikasi. Namun apabila dilihat dari pandangan hukum Islam menyatakan halal dikarenakan suatu penamaan tidak akan menyebabkan zat dalam makanan tersebut menjadi haram karena dapat dilihat dari bahan-bahan keseluruhan halal juga dalam pengolahannya, seperti pendapat dari Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitabnya yang berjudul *Almuhalla Bil Atsar* Juz 6 bahwa syarat-syarat makanan halal, yaitu tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti; bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang

disembelih harus diawali dengan membaca “Bismillahirrohmanirrohim”, tidak halal memakan dari suatu makanan yang tampak darah mengalir ataupun tidak mengalir.

Kata kunci: LPPOM MUI, Panduan Umum SJH

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Puji syukur kehadirat Allah SWT. Yang senantiasa melimpahkan rahmat, hidayah serta inayah-Nya sehingga atas ridha-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “ANALISIS KRITERIA HALAL LPPOM MUI

(Studi Fatwa MUI tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk)” guna memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar strata satu (S.1) pada jurusan Hukum Ekonomi Syari’ah, Fakultas Syari’ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Semarang. Alhamdulillah Wasyukurillah, senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan nikmat kepada semua hamba-Nya, sehingga sampai saat ini kita masih mendapatkan ketetapan Iman dan Islam.

Shalawat dan salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan kita Baginda Nabi Muhammad SAW pembawa rahmat bagi makhluk sekian alam, keluarga, sahabat, dan para tabi’in serta kita ummatnya, semoga kita senantiasa mendapat syafa’at dari beliau. *Aamiin.*

Penyusunan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bantuan dari berbagai pihak, baik dalam bentuk ide, kritik, saran maupun dalam bentuk lainnya. Oleh karena itu penulis menyampaikan terimakasih sebagai penghargaan atau peran sertanya dalam penyusunan skripsi ini, kepada :

1. Dosen pembimbing, Ibu Maria Anna Muryani SH., M.H. dan Bapak Ahmad Munif M.S.I., yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran guna membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini. Semoga Allah SWT. memberkahi dan melimpahkan rezeki kepada beliau sekeluarga.
2. Bapak Prof. Dr. H. Imam Taufiq, M.Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
3. Bapak Dr. H. Mohammad Arja Imroni, M.Ag., selaku Dekan Fakultas Syari’ah dan Hukum UIN Walisongo Semarang.
4. Bapak Supangat, M.Ag., dan Bapak H. Amir Tajrid, M.Ag., selaku Ketua dan Sekretaris Jurusan Hukum Ekonomi Syari’ah, beserta segenap staf akademik jurusan yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Syari’ah dan Hukum UIN Walisongo Semarang yang telah mengajarkan berbagai disiplin ilmu.

6. Segenap karyawan dan karyawan di lingkungan Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Walisongo Semarang yang telah membantu dan mendukung dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Segenap pegawai perpustakaan Fakultas Syari'ah dan Hukum dan pusat UIN Walisongo Semarang yang telah memberikan izin dan layanan perpustakaan yang diperlukan dalam penyusunan skripsi ini.
9. Kedua orang tua tercinta penulis, Bapak Cahyono dan Ibu Partini yang senantiasa memberikan doa, nasihat, semangat, motivasi, dan semua pengorbanannya tanpa mengenal lelah untuk senantiasa memberikan yang terbaik bagi anak-anaknya. Dan seluruh keluarga penulis: Adik penulis Bima Aditia, suami penulis Budi Artomo dan anak kami. Serta keluarga besar penulis Bapak Satiyo dan keluarga, Sahabat tercinta Nurul Hasanah serta yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Kalian semua adalah motivator terbesar penulis. Terimakasih atas do'a, dukungan dan bimbingannya sehingga menjadikan penulis selalu optimis dalam setiap melangkah.
10. LPPOM MUI yang senantiasa memberikan informasi dalam menyusun skripsi ini.
11. Mahasiswa Hukum Ekonomi Syari'ah angkatan 2017 khususnya HES A dan seluruh mahasiswa UIN Walisongo Semarang, bersama kalian berjuang menuntut ilmu di kampus tercinta ini.
12. Teman-teman PPL dan KKL online fakultas syariah dan hukum 2020.
13. KKN Mandiri dari Rumah Posko 58 bersama kalian mengukir kenangan indah selama 45 hari.
14. Pihak-pihak yang secara langsung atau tidak langsung yang turut membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah membalas semua amal kebaikan mereka dengan balasan yang lebih dari kebaikan yang mereka berikan. Penulis juga menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, baik dari segi bahasa, isi maupun analisisnya. Kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua. Amin Ya Rabbal Alamin.

Semarang, 20 Maret 2023
Penulis



Ria Rismawati
NIM. 1702036026

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------------------------------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| DEKLARASI..... | ii |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING..... | Error! Bookmark not defined. |
| PERSEMBAHAN..... | iv |
| MOTTO | v |
| PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN..... | vi |
| ABSTRAK..... | viii |
| KATA PENGANTAR | x |
| DAFTAR ISI..... | xiii |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| BAB 1 PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 7 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 7 |
| E. Telaah Pustaka..... | 7 |
| F. Metode Penelitian..... | 10 |
| G. Sistematika Penulisan..... | 14 |
| BAB II DEFINISI HALAL, DASAR HUKUM HALAL, KEHALALAN DARI SISI ZAT DAN PROSES | |
| A. Definisi Halal | 16 |
| B. Dasar Hukum Halal..... | 19 |
| C. Kehalalan Dari Sisi Zat | 22 |
| D. Kehalalan dari Sisi Proses | 23 |
| BAB III DESKRIPSI DATA PENELITIAN | |
| A. Lembaga Pemeriksa Pangan, Obat-Obatan dan Makanan (LPPOM) MUI Pusat... 26 | |
| B. Lembaga Pemeriksa Pangan, Obat-Obatan dan Makanan (LPPOM) MUI..... 32 | |
| C. Persyaratan Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI | 37 |
| BAB IV ANALISIS KRITERIA HALAL MENURUT HUKUM ISLAM DAN MENURUT LPPOM MUI | |
| A. Analisis Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI Dalam Pandangan Hukum Islam. 45 | |
| B. Metode Penetapan Kriteria Halal Menurut SK 46/DIR/LPPOM MUI/XII/14 | 51 |

BAB V PENUTUP

| | |
|-----------------------|----|
| A. Kesimpulan..... | 57 |
| B. Saran..... | 58 |
| C. Kata Penutup | 58 |

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|------------|--|----|
| Gambar 3.1 | Screenshot Prosedur Sertifikasi Halal | 37 |
| Gambar 3.2 | Screenshot Kriteria Produk yang dilarang dan diperbolehkan menurut LPPOM MUI | 44 |
| Gambar 3.3 | Screenshot Kriteria Produk yang dilarang dan diperbolehkan menurut LPPOM MUI | 45 |

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam mempertahankan hidupnya manusia diberi kebebasan dalam memenuhi kebutuhan-kebutuhannya. seperti pekerjaan jual beli yang dilakukan oleh penjual dan pembeli.¹ Penggunaan label halal pada setiap produk yang dijual sebaiknya diterapkan untuk memberikan kenyamanan dan keamanan terhadap setiap produk yang dikonsumsi. Hal tersebut belum banyak yang mengetahui sepenuhnya tentang praktik yang apakah bisa produk yang dijual sudah sesuai dalam kategori yang sudah tercantum dalam ketentuan Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk. Seperti pada viralnya es pocong. Kata “pocong” yang terpampang jelas di sebuah kedai makanan di Jalan Margonda Raya, Depok, Jawa Barat beralih-alih menakutkan dan dijauhi orang. Kedai ini ternyata banyak dikunjungi. Es pocong ini merupakan minuman dari campuran bubur sumsum dengan buah pisang yang sudah diiris, ditambah kue moci, dan sirup ini.²

Salah satu menu andalannya adalah es pocong yang disukai mahasiswa, karyawan sampai dengan keluarga biasa. Yang istimewa, menu-menu lain juga diberi nama seram seperti mendoan iblis, kopyor kuntilanak atau soda setan merah. Es pocong menjadi daya tarik tersendiri karena harganya yang relatif murah, antara Rp 3.500 hingga Rp 2.000. Menurut para pelanggan, rasanya enak. Pengelola warung mengatakan bahwa ide nama-nama seram itu bukan muncul secara kebetulan.

¹ Muhammad Chaudhry Sharif, *Sistem Ekonomi Islam: Prinsip Dasar*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2012), hlm. 50.

² Viral Es Pocong, dikutip dari <https://m.liputan6.com/amp/140541/es-pocong-gentayangan-di-depok> Pada Hari Minggu, 19 September 2021 Pukul 18.00 WIB.

Pemuda tanggung ini mengatakan nama seram itu berasal dari sebuah makam yang terletak di seberang jalan.³

Strategi bisnis juga mengikuti zaman yaitu dengan promosi lewat sosial media dan juga disertai adanya fasilitas pendukung pada tempat usaha tersebut, yaitu wifi dan spot berfoto. Banyaknya produk-produk makanan yang konsumsi, berpengaruh kepada pilihan dan keputusan para konsumen terhadap produk dengan labelisasi halal atau produk-produk yang tidak bersertifikasi halal dan tidak dilindungi oleh LPOM MUI.

Setiap produsen harus memproduksi produk halal dan itu bagian dari tanggungjawab perusahaan terhadap konsumen muslim. Majelis Ulama Indonesia dalam mengeluarkan sertifikasi halal bagi produsen tentu memiliki peraturan yang ketat. Sertifikasi halal pada nama makanan adalah suatu pengujian secara sistematis untuk mengetahui apakah suatu barang yang diproduksi perusahaan telah memenuhi ketentuan halal. Banyak hal yang perlu dilakukan oleh produsen untuk mendapat sertifikat halal secara aturan harus melalui prosedur dan tahapan tertentu. Sertifikasi halal sangatlah perlu dilakukan untuk meyakinkan umat muslim dalam memilih makanan.⁴

Terdapat macam-macam kuliner yang muncul di zaman sekarang. Para pelaku usaha menciptakan kuliner dengan berbagai macam nama untuk menarik konsumen. Nama-nama makanan yang dijual merupakan seblak setan, es pocong, nasi goreng setan, dsb. Makanan tersebut dijual dengan memiliki khas tersendiri. Walaupun nama tersebut terlihat menyeramkan tetapi maksud dari unsur nama yang mengandung kata seperti “pocong atau setan” adalah mereka menyediakan makanan

³ Viral Es Pocong, dikutip dari <https://m.liputan6.com/amp/140541/es-pocong-gentayangan-di-depok> Pada Hari Minggu, 19 September 2021 Pukul 18.00 WIB.

⁴ LPPOM MUI, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: LPPOM-MUI, 2008), hlm. 10.

dengan kelezatan yang pedas seperti setan dan minuman es dengan diplastik seperti bentuk pocong.

Dengan pemberian nama tersebut yang unik maka konsumen akan lebih penasaran dan untuk mencobanya. Semakin tingginya minat masyarakat yang menyukai kuliner-kuliner makanan ataupun minuman dengan nama-nama tersebut maka banyak konsumen yang menanyakan kehalalan kuliner tersebut. Penggunaan nama-nama unik tersebut masih dipertanyakan apakah terdapat kekuatan hukumnya. Dengan hal ini dapat menjadi dasar penolakan MUI apabila pelaku usaha melakukan pengajuan sertifikasi label halal produk terutama pada makanan kemasan.

Sejalan dengan hal tersebut, peraturan penggunaan nama makanan yang sertifikasi halal terdapat di dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk juga telah dicantumkan dalam bagian ketiga yaitu pada masalah penggunaan nama Produk yang tidak dapat disertifikasi yaitu nama produk yang mengandung nama minuman keras, contoh rootbeer, es krim rasa rum raisin, bir 0% alkohol, nama produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, seperti babi panggang, babi goreng, beef bacon, hamburger, hotdog, nama produk yang mengandung nama setan seperti rawon setan, es pocong, miayam kuntilanak, nama produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan, seperti coklat Valentine, biskuit Natal, mie Gong Xi Fa Cain, nama produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan/atau porno.⁵ Akan tetapi dalam keputusan tersebut terdapat catatan bahwa poin-poin yang sudah ditetapkan tidak berlaku untuk produk yang telah mentradisi (*'urf*), dikenal secara luas dan dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan.

⁵ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Lampiran SK46/Dir/LPPOM MUI I/14 tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

Di dalam Islam menjelaskan bahwa mengkonsumsi yang halal sebagai ibadah yang wajib. Dalam Islam, seluruh kegiatan manusia bernilai sebagai ibadah bila diniatkan dengan penuh ikhlas karena Allah, demi mencapai dan memperoleh keridhoan-Nya serta dikerjakan menurut cara-cara yang telah disyariatkan-Nya, dan dicontohkan oleh Nabi-Nya. Islam tidak membatasi ruang lingkup ibadah kepada aktivitas tertentu saja. Tapi, seluruh kehidupan manusia adalah medan amal-ibadah dan persediaan bekal bagi para mukmin sebelum mereka kembali bertemu Allah di hari pembalasan nanti, termasuk pula makan dan minum sebagai kebutuhan biologis yang mutlak bagi kita sebagai makhluk hidup. Jika makan maupun minum itu diniatkan sebagai aktivitas ibadah karena Allah, maka insya Allah kita pun akan memperoleh ganjaran pahala yang dijanjikan oleh Allah dengan ibadah yang dilakukan itu.⁶

Adapun syarat-syarat makanan halal menurut hukum Islam untuk memenuhi kehalalannya dalam pandangan hukum Islam yaitu tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai, darah, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, kotoran dan lain sebagainya, semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya. Jika pernah digunakan untuk babi atau tidak halal lainnya dan kemudian akan digunakan untuk produk halal, maka terlebih dahulu harus dibersihkan sesuai dengan cara yang diatur menurut syari'at Islam. Penggunaan fasilitas produksi untuk produk halal dan tidak halal secara bergantian tidak diperbolehkan.⁷

⁶M. Nadratunzzaman Hosen, *Halal Sebagai Tema da'wah*, (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008), hal. 7.

⁷Aisjah Girindra, *Pengukur Sejarah Sertifikasi Halal*, (Jakarta: LP POM MUI, 1998), hlm. 124.

Menurut Mukhtasahar Kitab Al Umm Fiil Fiqhi, pada dasarnya semua makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Allah menjelaskan di dalam Al Qur'an bahwa makanan (sembelihan) atau bahan suatu produk yang tidak diharamkan adalah boleh dimakan dan dikonsumsi. Hal itu meliputi binatang yang bernyawa yang tidak turun pengharamannya di dalam Al Qur'an atau lewat lisan Nabi SAW.⁸

Maka dari itu, yang pertama kali menjadi dasar bagi kami untuk mengharamkan suatu makanan atau bahan suatu produk yang dikonsumsi adalah Kitab Allah (Al Qur'an) kemudian Sunnah (Hadits) yang menerangkan dan menjelaskan isi Al Qur'an, kemudian Ijma' (kesepakatan) seluruh kaum muslimin dimana tidak mungkin mereka bersepakat mengharamkan makanan yang halal, walaupun hal ini mungkin saja terjadi pada sebagian kaum muslimin. Adapun kaum muslimin secara keseluruhan (seluruh kaum muslimin yang pernah hidup dimuka bumi) tidak mungkin bersepakat mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram.⁹

Adapun Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitab Al-muhalla bahwa suatu kehalalan makanan adalah berdasarkan teks-teks yang termaktub dalam Al-Qur'an dan Hadist untuk menyatakan kehalalan makanan sebagai bukti yang sudah jelas, karena sesuatu yang sudah jelas dan tampak halal, maka boleh untuk dikonsumsi.

⁸ Imam Syafi'I Abu Abdullah Muhammad bin Idris, *Mukhtasahar Kitab Al Umm Fiil Fiqhi*, tej. Mohammad Yasir Abd Mutholib, (Jakarta : Pustaka Azzam, 2013), hlm. 769

⁹ Imam Syafi'I Abu Abdullah Muhammad bin Idris, *Mukhtasahar*,..., hlm. 789

Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitabnya yang berjudul *Almuhalla Bil Atsar Juz 6* bahwa syarat-syarat makanan halal, yaitu¹⁰ tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti; bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih harus diawali dengan membaca “Bismillahirrohmanirrohim”, tidak halal memakan dari suatu makanan yang tampak darah mengalir ataupun tidak mengalir.

Menurut Syeikh Mutawalli Asy-Sya'rawi mengatakan bahwa apa yang dihalalkan oleh syariat lebih banyak dibandingkan dengan yang diharamkan. Makanan yang diharamkan sangatlah sedikit, itulah hikmah syariat lebih banyak menyebut yang haram daripada yang halal.¹¹

Berdasarkan pemaparan dari latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dan kajian lebih dalam lagi dalam bentuk karya tulis yang penulis diberi judul **“ANALISIS KRITERIA HALAL LPPOM MUI (Studi Fatwa MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk)”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka, dapat di rumuskan suatu pokok permasalahan yang selanjutnya dijadikan obyek pembahasan yaitu :

1. Bagaimana kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?

¹⁰ Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A'lamiyah) hlm. 55.

¹¹ *Ibid*, hlm. 57.

2. Bagaimana mekanisme penetapan kriteria halal LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.
2. Untuk mengetahui mekanisme penetapan kriteria halal LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis: dapat dijadikan referensi ataupun menjadi tambahan informasi serta menambah wawasan masyarakat khususnya gambaran tentang kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.
2. Manfaat praktis: dapat dijadikan sebagai bahan rujukan untuk dapat meningkatkan kualitas perekonomian, khususnya dalam memberikan informasi mengenai kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

E. Telaah Pustaka

Skripsi oleh Muhammad Basysyar Nashir Fakultas Ekonomi Islam 2019 yang berjudul “Pengaruh Label Halal Dan Promosi Produk Halal Food terhadap Keputusan Pembelian Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Prodi Ekonomi Syariah UIN Sunan Ampel Surabaya”. Skripsi ini membahas seberapa besar pengaruh label

halal dan cara promosi pada makanan yang dibeli oleh mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya.¹²

Skripsi oleh Muhammad Kholid IAIN Walisongo 2010 yang berjudul “Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan Yang Belum Bersertifikat Halal”. Dalam skripsi ini menjelaskan bahwa perlindungan atas produk makanan olahan dipandang sangat penting dalam rangka menjaga keseimbangan hidup dan kehidupan ekonomi. Kasus-kasus makanan halal yang dapat meragukan masyarakat akan mempunyai dampak negatif tidak hanya berpengaruh bagi perusahaan, tetapi juga bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat dan bangsa pada umumnya. Yang paling penting bagi seorang muslim dalam hal makanan dan minuman adalah sesuatu yang erat sekali kaitannya dengan ibadah. Sudah saatnya pemerintah menutup (meminimalisir) kerugian akibat peredaran dan penjualan produk yang dapat meresahkan masyarakat. Seperangkat hukum saja tidak cukup, struktur pemerintah (penegak hukum) juga tidak cukup. Maka perlu ada satu kondisi budaya hukum yang menentukan terciptanya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal.¹³

Skripsi oleh Nur Zainul Hasanah Fakultas Syariah dan Hukum IAIN Sunan Ampel Surabaya 2001 yang berjudul “Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Positif Tentang Perlindungan Konsumen: Studi Kasus Penulisan Label Halal Pada Produk Ajinomoto”. Dalam skripsi ini membahas mengenai deskripsi kasus penulisan label

¹² Muhammad Basysyar Nashir, “Pengaruh Label Halal Dan Promosi Produk Halal Food terhadap Keputusan Pembelian Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Prodi Ekonomi Syariah UIN Sunan Ampel Surabaya”, *Skripsi*, UIN Sunan Ampel, 2019.

¹³ Muhammad Kholid, “Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan Yang Belum Bersertifikat Halal”, *Skripsi*, IAIN Walisongo Semarang. 2010.

halal pada produk Ajinomoto dari praktek pelabelan yang menyimpang yang dikaitkan dengan khiyar aib dan konsep tadlis.¹⁴

Skripsi Dessy Rezfi Fakultas Hukum Universitas Padang Andalas 2016 yang berjudul “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran Dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi di Kota Padang Panjang)”. Dalam skripsi ini menjelaskan bahwa sertifikasi halal berpengaruh terhadap konsumen menjadi tidak ragu-ragu untuk makan di rumah makan yang sudah ada sertifikat halal; pengunjung rumah makan yang diteliti juga semakin bertambah.¹⁵

Skripsi Husnul Agustin Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta 2016 yang berjudul “Analisis Sistem Organisasi Halal Terhadap Makanan Tinjauan Yuridis Normatif dan Sosiologis Hukum (Studi Kasus Dijalan Taman Siswa Yogyakarta)”. Dalam skripsi ini membahas mengenai toko makanan bersertifikasi halal merupakan toko makanan yang sudah melaksanakan sistem organisasi halal yang telah ditetapkan dalam panduan umum sistem jaminan halal LPPOM MUI. Dengan melaksanakan sistem organisasi halal maka toko makanan tersebut sudah melaksanakan ‘urf yang shohih dan melindungi konsumen dari pengolahan makanan yang tidak halal. Sedangkan toko makanan yang tidak bersertifikasi halal tidak melaksanakan yang telah ditetapkan dalam panduan umum sistem jaminan halal LPPOM MUI yaitu melaksanakan pembuatan sertifikasi halal.¹⁶

¹⁴ Nur Zainul Hasanah, ‘Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Positif Tentang Perlindungan Konsumen: Studi Kasus Penulisan Label Halal Pada Produk Ajinomoto’, *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2001.

¹⁵ Dessy Refzy, “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran Dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi Di Kota Padang Panjang)”, *Skripsi*, Fakultas Hukum Universitas Padang Andalas, 2016

¹⁶ Husnul Agustin, “Analisis Sistem Organisasi Terhadap Makanan Tinjauan Yuridis Normatif dan Sosiologis Hukum (Studi Kasus Dijalan Taman Siswa Yogyakarta)”, *Skripsi*, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2016.

Berdasarkan pustaka yang telah peneliti jadikan rujukan, maka penulis akan membahas yang belum dibahas dalam skripsi sebelumnya agar dalam penelitian ini tidak terdapat pengulangan atau duplikasi. Berikut adalah yang membedakan skripsi ini dengan skripsi di atas ialah objek, tempatnya dan teori analisis yang digunakan. Penulis memfokuskan penelitian terhadap kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk dengan objek yang digunakan adalah makanan yang terdapat di Kota Wonogiri.

F. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Dalam melakukan penelitian ini, maka penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif studi kasus LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk. Peneliti terjun ke lapangan dengan mempelajari suatu proses yang terjadi secara alami dan mencatat, menganalisis, melaporkan serta menarik kesimpulan-kesimpulan dari proses tersebut.³¹ Meskipun berbasis penelitian lapangan, peneliti juga menggunakan sumber-sumber data kepustakaan dengan memanfaatkan buku-buku, hasil penelitian, dan internet yang digunakan untuk memperkuat hal-hal yang berkaitan dengan terhadap kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

2. Sumber Data dan Bahan Hukum

a. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian adalah :

³¹Ahmad Tanzeg, *Metodologi Penelitian Praktis*, (Yogyakarta: Teras, 2011), hlm. 54.

- 1) Data Primer: langsung SK LPPOM MUI sumber data pertamadi lokasi penelitian atau objek penelitian.¹⁷ Data ini berupawawancara langsung dari sumber yang mudah dijangkau dan objeknya yaitupihak dari LPPOM MUI Jawa Tengah.
- 2) Datasekunder: data yang diperoleh dari jurnal maupun buku-buku yang berkaitan dengan LPPOM MUI, dan keterangan dari hasil wawancara dengan pembuat SK LPPOM MUI.¹⁸
- 3) Data Tersier : sejumlah tulisan yang menyimpan informasi secara komprehensif dan cepat dipahami. Data tersebut terdapat pada internet ataupun biografi.¹⁹

b. Bahan Hukum

1) Bahan Hukum Primer

Bahan hukum primer adalah bahan hukum yang bersifat autoritatif. Artinya bahan hukum yang mempunyai otoritas, mengikat atau membuat orang taat pada hukum. Dalam hal ini adalah perundang-undangan, Catatan, Fatwa, Dokumen yang memuat ketentuan hukum secara resmi. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan bahan hukum primer sebagai berikut:²⁰

- a) Al-Qur'an dan Hadits
- b) Kaidah Fiqh

¹⁷ Ahmad Tanzeg, *Metodologi Penelitian Praktis*, (Yogyakarta: Teras, 2011), hlm. 56

¹⁸ Ahmad Tanzeg, *Metodologi Penelitian Praktis*, (Yogyakarta: Teras, 2011), hlm. 57.

¹⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*, (Bandung: Penerbit Alfabeta, 2016), hlm. 15.

²⁰ Zainudin Ali, *Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2014), hlm. 47.

c) LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk

2) Bahan Hukum Sekunder

Bahan hukum sekunder adalah bahan hukum yang memberi penjelasan terhadap hukum primer, atau bisa disebut sebagai bahan hukum pendukung. Dalam hal ini peneliti menggunakan bahan hukum sekunder sebagai berikut:²¹

- a) Hasil karya ilmiah dari para sarjana
- b) Jurnal penelitian
- c) Jurnal hukum
- d) Buku-buku yang berkaitan dengan LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk

3. Lokasi dan Waktu Penelitian

- a. Lokasi penelitian: LPPOM MUI Pusat, Tanah Sereal, Jl. Pemuda No.5, Sempur, Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16162.
- b. Waktu Penelitian: Dalam penelitian ini direncanakan dan dilakukan pada bulan November-Desember 2021.

4. Teknik Pengumpulan Data

a. Wawancara

Wawancara adalah penelitian yang berlangsung secara lisan antara dua orang atau lebih dalam bentuk tatap muka, mendengarkan secara langsung mengenai informasi atau keterangan dari yang diteliti. Teknik sampling dalam penelitian ini adalah *Purposive sampling* yaitu teknik sampling yang

²¹ Zainudin Ali, *Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2014), hlm. 47.

digunakan oleh peneliti jika peneliti mempunyai pertimbangan-pertimbangan tertentu dalam mengambilsampelnya.²²

Pada penelitian ini, pihak yang diwawancarai adalah LPPOM MUI Pusat. Penentuan kriteria terhadap pihak sebelum diwawancara dilakukan secara bebas Dalam melakukan wawancara, peneliti menyiapkan instrumen atau pedoman wawancara penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan.

b. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data melalui dokumentasi merupakan pelengkap dari teknik wawancara. Dokumentasi adalah cara mendapatkan data dengan mempelajari dan buku-buku, arsip atau dokumen dan hal-hal yang terkait dengan penelitian.²³ Hal ini dilakukan untuk memperoleh data-data yang berkaitan dengan terhadap kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

c. Notulen Perumusan SK LPPOM MUI

5. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses penyederhanaan data kedalam bentuk yang lebih mudah dan diinterpretasika. Menurut Miles & Huberman, analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan/verifikasi.²⁴

a. Reduksi data yaitu data yang diperoleh peneliti di lapangan melalui wawancara dan dokumentasi direduksi dengan cara merangkum, memilih dan memfokuskan data pada hal-hal yang sesuai dengan tujuan. Pada tahap ini, dalam melakukan reduksi data adalah dengan cara memilah-milah data yang

²² Suwartono, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: CV. Andi Offset, 2014), hlm. 48

²³ Suwartono, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: CV. Andi Offset, 2014), hlm. 48.

²⁴ Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Rosdakarya, 2007), hlm. 102.

harus diolah kemudian mengkategorikan sub bab dari hasil wawancara tersebut kemudian membuat abstraksi dari catatan wawancara dan dokumentasi.²⁵

b. Penyajian data yaitu dilakukan setelah data selesai direduksi atau dirangkum.

Data yang diperoleh dari hasil wawancara dan dokumentasi dianalisis kemudian disajikan dalam bentuk CW(Catatan Wawancara) dan CD (Catatan Dokumentasi). Data yang sudah disajikan dalam bentuk catatan wawancara dan catatan dokumentasi berupa tabel.²⁶

c. Penarikan, kesimpulan/verifikasi adalah langkah terakhir dalam analisis data.

Berdasarkan data yang telah direduksi dan disajikan, peneliti membuat kesimpulan yang didukung dengan bukti yang kuat pada tahap pengumpulan data.²⁷ Kesimpulan tersebut mencakup jawaban dari rumusan masalah mengenai terhadap kriteria halal menurut LPPOM MUI Nomor SK46/Dir/ LPPOM MUI/ XII/14 Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk dan data-data yang telah diperoleh berdasarkan wawancara dan dokumentasi pada LPPOM MUI Jawa Tengah.

G. Sistematika Penulisan

BAB I merupakan bab pendahuluan. Berisilatar belakang penelitian yang berjudul terhadap kriteria halal menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk. Kemudian terdapat rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, telaah pustaka, kerangka teori, metode penelitian dan sistematika penulisan.

²⁵Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Rosdakarya, 2007) , hlm.102

²⁶Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Rosdakarya, 2007), hlm. 102

²⁷Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Rosdakarya, 2007),, hlm. 102.

BAB II merupakan landasan teori yang berisi definisi halal, dasar hukum halal, kehalalan dari sisi zat, dan kehalalan dari sisi proses.

BAB III merupakan data penelitian yang berisi kriteria halal dalam LPPOM MUI.

BAB IV merupakan analisis yang berisi kriteria halal menurut fiqh dan menurut LPPOM MUI, kriteria halal LPPOM MUI, metode perumusan yang dipakai LPPOM MUI dalam menentukan kriteria halal.

BAB V merupakan bagian akhir dari pembahasan skripsi yang berupa Penutup, terdiri dari kesimpulan, saran dan kata penutup. Kesimpulan yaitu pemaparan berdasarkan data yang diperoleh dan analisis yang dilakukan yang merupakan jawaban atas pokok masalah dari penelitian yang dilakukan.

BAB II

DEFINISI HALAL, DASAR HUKUM HALAL, KEHALALAN DARI SISI ZAT DAN PROSES

A. Definisi Halal

Istilah halal dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan untuk makanan ataupun minuman yang diperolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Sedangkan dalam konteks luas istilah halal merujuk kepada segala sesuatu baik itu tingkah laku, aktifitas, maupun cara berpakaian dan lain sebagainya yang diperbolehkan atau diizinkan oleh hukum Islam.¹

Kata *halal* berasal dari bahasa Arab yang berarti melepaskan dan tidak terikat. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan yang melarangnya. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis dari MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.²

Ensiklopedi Islam Indonesia menjelaskan, bahwa halal artinya “tidak dilarang” dan “diizinkan” melakukan atau memanfaatkannya. Halal dapat diketahui melalui dalil yang menghalalkannya secara tegas dalam Al Qur’an atau Sunnah, dan dapat juga diketahui bahwa tidak ada satu dalilpun yang mengharamkan atau melarangnya. Artinya, segala sesuatu yang dijadikan Allah, selama tidak ada larangan dari-Nya adalah halal dan boleh dimanfaatkan, walaupun tidak ditegaskan kehalalannya dalam Al Qur’an dan Sunnah. Dengan demikian, segala sesuatu yang

¹ Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, Malang, UIN Maliki Press, 2011, hlm. 140

² Ma’ruf Amin, Ichwan Sam, dkk, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975* (Jakarta: Gapprint, 2011), hlm. 919.

ditegaskan kehalalannya, atau tidak ditegaskan tetapi tidak ada larangan, termasuk dalam wilayah halal atau mubah.³

Label halal diperoleh setelah mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.⁴

Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label pada produknya, di dalam, dan atau di kemasan pangan. Label yang dimaksud tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, serta terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah dilihat dan dibaca.⁵

Menurut Peraturan Pemerintah Pasal 10 Nomor 69 Tahun 2010, setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan, obat-obatan maupun kosmetik yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.⁶

Sehubungan dengan label, konsumen perlu memperoleh informasi yang benar, jelas dan lengkap mengenai kuantitas, isi (bahan halal atau haram), dan kualitas maupun hal-hal lain yang diperlukan mengenai produk yang beredar di pasaran. Informasi pada label produk sangat diperlukan agar konsumen dapat secara

³ Harun Nasution, dkk, *Ensiklopedi Islam Indonesia*, (Jakarta: Djambatan, 1992), hlm. 289.

⁴ Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, Malang, UIN Maliki Press, 2011, hlm. 140

⁵ Imam Al Ghazali, *Halal dan Haram*, Jakarta: Pustaka Amani, 1898, hlm. 24.

⁶ Imam Al Ghazali, *Halal dan Haram*, Jakarta: Pustaka Amani, 1898, hlm. 30.

tepat menentukan pilihan sebelum memutuskan untuk membeli. Oleh karena itu, informasi halal setidaknya suatu produk wajib diberikan oleh produsen.⁷

Label halal tidak selalu menjamin kehalalan produk yang berada dalam kemasan. Penyalahgunaan logo halal juga sering dilakukan produsen-produsen “curang”. Kecurangan berupa pengganti komposisi bahan setelah mendapatkan sertifikat halal atau memalsukan logo halal pada produknya (bagi produsen yang belum memperoleh sertifikat halal).⁸

Menurut Ibnu Hazm, ia mengemukakan bahwa halal dan haramnya dalam sebuah makanan yang sudah jelas dan hal-hal yang shubhat bukanlah berarti yang haram, dan yang bukan haram berarti halal. Selain itu, untuk mengetahuinya maka harus menggunakan akal dan pancaindera sehingga akal berfungsi memahami perintah dan larangan Allah SWT, menetapkan kebenaran Allah dan kebenaran risalah Nabi SAW.⁹

Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitab *Al-Munhalla* bahwa suatu kehalalan makanan adalah berdasarkan teks-teks yang termaktub dalam Al Qur’an dan Hadist untuk menyatakan kehalalan makanan sebagai bukti yang sudah jelas karena sesuatu yang sudah jelas dan tampak halal maka boleh untuk dikonsumsi.¹⁰

Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitabnya yang berjudul *Almuhalla Bil Atsar Juz 6* bahwa syarat-syarat makanan halal, yaitu¹¹ tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti; bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan

⁷ Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Semarang: PT. Bina Ilmu, 1993, hlm. 53.

Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Semarang: PT. Bina Ilmu, hlm. 55. e

⁹Ibnu Hazm, *Al-Ahkam Fi Usul Al Ahkam*, (Beirut: Dar Al-Kutub Al Ilmiah), hlm. 29

¹⁰ Ibid, hlm.65.

¹¹ Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A’lamiah) hlm. 55.

lain sebagainya, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih harus diawali dengan membaca “Bismillahirrohmanirrohim”, tidak halal memakan dari suatu makanan yang tampak darah mengalir ataupun tidak mengalir.¹²

Menurut Syaikh Mutawalli Asy-Sya'rawi mengatakan bahwa apa yang diharamkan oleh syariat lebih banyak dibandingkan dengan yang diharamkan. Makanan yang diharamkan sangatlah sedikit, itulah hikma syari'at lebih banyak menyebut yang haram daripada yang halal.¹³

B. Dasar Hukum Halal

Perintah tentang mengkonsumsi makanan halal bagi orang-orang mukmin dipertegas dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 172 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya :

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.”¹⁴

Dalam ayat tersebut dijelaskan bahwa setiap manusia hendaknya melakukan cara-cara yang dibenarkan secara syariat dalam hal mengkonsumsi makanan maupun minuman halal. Apalagi bagi orang yang beriman, tentu hal ini menjadi sebuah kewajiban dalam melaksanakan perintah Allah SWT melalui kitab suci Al-Qur'an. Kemudian Allah SWT menerangkan beberapa contoh makanan yang diharamkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam.

Di dalam Al Qur'an menjelaskan makanan atau bahan produk yang di haramkan pada pokoknya hanya ada empat yaitu dalam surat Al-Baqarah ayat 173 :

¹² Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A'lamiyah), hlm. 55.

Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A'lamiyah), hlm. 57.

¹⁴Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm. 56.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya :

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang ketika disembelih disebut (nama) selain Allah. Akan tetapi, barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya, tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang” (QS. Al-Baqarah {2} : 173).¹⁵

Dalam ayat ini telah dijelaskan bahwa makanan yang diharamkan diantaranya:

- a. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih ; termasuk didalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk dan diterkam oleh hewan buas, kecuali yang sempat kita menyembelihnya, hanya bangkai ikan dan belalang saja yang boleh kita makan.
- b. Darah, sering pula diistilahkan dengan darah yang mengalir, maksudnya adalah darah yang keluar pada waktu penyembelihan (mengalir) sedangkan darah yang tersisa setelah penyembelihan yang ada pada daging setelah dibersihkan dibolehkan. Dua macam darah yang dibolehkan yaitu jantung dan limpa.
- c. Babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darahnya, dagingnya, maupun tulangnya.
- d. Binatang yang ketika disembelih menyebut selain nama Allah.¹⁶

Halal adalah sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan menurut ajaran Islam. Seperti yang telah terkandung dalam firman Allah Surah Al- Maidah : 88 yaitu : ¹⁷

¹⁵ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm. 57.

¹⁶ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm. 57.

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya :

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”

Al-Qur'an telah meletakkan konsep dasar halal dan haram yang berkenaan dengan transaksi dalam hal yang berhubungan dengan akuisisi, disposisi dan semacamnya. Semua hal yang menyangkut dan berhubungan dengan harta benda hendaknya dilihat dan dihukumi dengan dua kriteria halal dan haram ini. Saat membicarakan tentang adanya reformasi dan bimbingan Ilahi yang dibawa Muhammad pada manusia, sebagaimana dalam Al-Qur'an surah Al-A'raf : 157 yaitu :¹⁸

الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْنُوبًا عِنْدَهُمْ فِي التَّوْرَةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ ۗ فَالَّذِينَ آمَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَاتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنزِلَ مَعَهُ ۙ

Artinya :

“(Yaitu) orang-orang yang mengikut Rasul, Nabi yang ummi yang (namanya) mereka dapat tertulis di dalam Taurat dan Injil yang ada di sisi mereka, yang menyuruh mereka mengerjakan yang ma'ruf dan melarang mereka dari mengerjakan yang mungkar dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk dan membuang dari mereka beban-beban dan belenggu-belenggu yang ada pada mereka. Maka orang-orang yang beriman kepadanya, memuliakannya, menolongnya dan mengikuti cahaya yang terang yang diturunkan kepadanya (Al Quran), mereka itulah orang-orang yang beruntung.”

Perbedaan halal dan haram bukan saja mengharuskan tujuannya mesti benar, namun sarana untuk mencapai tujuan itu juga haruslah baik. Perintah Al-Qur'an untuk mencari nafkah setelah melakukan ibadah ritual, mengimplementasikan bahwa seseorang hendaknya mengikuti perilaku yang diperkenankan dan dihentikan

¹⁷Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya* hlm. 122.

¹⁸Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya* hlm. 170.

dalam mendapatkan penghasilan. Penyucian hati yang dihasilkan oleh ibadah ritual juga hendaknya menyucikan niat dan metode mereka dalam mencari nafkah dan penghasilan.

C. Kehalalan Dari Sisi Zat

Adapun syarat produk halal menurut syariat Islam yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, dan halal cara pengolahannya.

1. Halal zatnya

Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang dari dasarnya halal untuk di konsumsi. Dan telah ditetapkan kehalalannya dalam kitab suci Al-Qur'an dan Al-Hadist. Contoh makanan yang halal atas zatnya adalah daging sapi, ayam, kambing, buah-buahan seperti apel, kurma, anggur, Dan lain sebagainya.

2. Halal cara memperolehnya

Yaitu makanan yang di peroleh dengan cara yang baik dan sah, Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang batil karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh syariat. Contoh dari cara memperoleh yang baik adalah dengan cara membeli, bertani, hadiah, dan lain sebagainya. Adapun dari makanan yang diperoleh dari makanan yang batil adalah dengan cara mencuri, merampok, menyamun, dan lain sebagainya.

3. Halal cara pengolahannya

Yaitu makanan yang semula halal dan akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak sekali makanan yang asalnya halal tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan

makanan itu mmenjadi haram. Contohnya anggur, makanan ini halal tetapi karena telah diolah menjadi minuman keras maka minuman ini menjadi haram.¹⁹

Jenis-jenis makanan yang halal berdasarkan Al-Quran maupun hadits yakni semua makanan yang baik, tidak kotor dan menjijikkan, semua makanan yang tidak diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya, semua makanan yang tidak memberi mudharat, tidak membahayakan kesehatan jasmani dan tidak merusak akal, moral dan akidah, dan hewan yang hidup di dalam air, baik air laut maupun air tawar.²⁰

D. Kehalalan dari Sisi Proses

Aspek yang menjadi tinjauan dalam labelisasi halal, yaitu: ²¹

1. Proses Pembuatan

Proses pembuatan atau proses produksi perusahaan yang sudah menggunakan label halal hendaknya harus tetap menjaga hal-hal sebagai berikut:

- a. Binatang yang hendak dibersihkan, binatang yang sudah mati setelah disembelih.
- b. Bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram dan turunannya.
- c. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air mutlak atau bersih dan mengalir.
- d. Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan dengan barang atau bahan yang najis atau haram.

¹⁹ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm.194

²⁰ Ahsin W, *Fiqih Kesehatan*, Jakarta: Amzah, 2007, hlm. 165.

²¹ Ahsin W, *Fiqih Kesehatan*, Jakarta: Amzah, 2007, hlm. 142

2. Bahan Baku Utama

Bahan baku produk adalah bahan utama yang digunakan dalam kegiatan proses produksi, baik berupa bahan baku, bahan setengah jadi maupun bahan jadi. Sedangkan bahan tambahan produk adalah bahan yang tidak digunakan sebagai bahan utama yang ditambahkan dalam proses teknologi produksi.

3. Bahan Pembantu

Bahan pembantu atau bahan penolong adalah bahan yang tidak termasuk dalam kategori bahan baku ataupun bahan tambahan yang berfungsi untuk membantu mempercepat atau memperlambat proses produksi termasuk proses rekayasa. Rekayasa genetika adalah suatu proses yang melibatkan pemindahan gen pembawa sifat dari suatu jenis hayati ke jenis hayati lain yang berbeda atau sama untuk mendapatkan jenis baru yang mampu menghasilkan produk pangan yang lebih unggul. Sedangkan Iradiasi pangan merupakan metode penyinaran terhadap pangan, baik dengan menggunakan zat radioaktif maupun akselerator untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan serta membebaskan pangan dari jasad renik patogen.

4. Efek

Makanan halal tidak boleh terlepas dari tujuan syariat Islam, yaitu mengambil maslahat dan menolak madharat atau bahaya. Jika menurut kesehatan, suatu jenis makanan dapat membahayakan jiwa, maka makanan tersebut haram dikonsumsi. Sertifikasi dan labelisasi halal bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan terhadap konsumen, serta meningkatkan daya saing produk dalam negeri dalam rangka meningkatkan pendapatan Nasional. Tiga sasaran utama yang ingin dicapai adalah

menguntungkan konsumen dengan memberikan perlindungan dan kepastian hukum, menguntungkan produsen dengan peningkatan daya saing dan omset produksi dalam penjualan, dan menguntungkan pemerintah dengan mendapatkan tambahan pemasukan terhadap kas Negara.

Pengadaan Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat- obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim. Namun ketidaktahuan seringkali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal. Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun. Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Sedangkan untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan.

BAB III

DESKRIPSI DATA PENELITIAN

A. Lembaga Pemeriksa Pangan, Obat-Obatan dan Makanan (LPPOM) MUI Pusat

1. Sejarah

Pembentukan LPPOM MUI didasarkan atas mandat dari Pemerintah/negara agar Majelis Ulama Indonesia (MUI) berperan aktif dalam meredakan kasus lemak babi di Indonesia pada tahun 1988. LPPOM MUI didirikan pada tanggal 6 Januari 1989 untuk melakukan pemeriksaan dan sertifikasi halal.¹

Untuk memperkuat posisi LPPOM MUI menjalankan fungsi sertifikasi halal, maka pada tahun 1996 ditandatangani Nota Kesepakatan Kerjasama antara Departemen Agama, Departemen Kesehatan dan MUI. Nota kesepakatan tersebut kemudian disusul dengan penerbitan Keputusan Menteri Agama (KMA) 518 Tahun 2001 dan KMA 519 Tahun 2001, yang menguatkan MUI sebagai lembaga sertifikasi halal serta melakukan pemeriksaan/audit, penetapan fatwa, dan menerbitkan sertifikat halal.

Dalam proses dan pelaksanaan sertifikasi halal, LPPOM MUI melakukan kerjasama dengan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (Badan POM), Kementerian Agama, Kementerian Pertanian, Kementerian Koperasi dan UKM, Kementerian Perdagangan, Kementerian Perindustrian, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta sejumlah perguruan tinggi di Indonesia antara lain IPB University, Universitas

¹ LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/sejarah-lppom-mui>, diakses tanggal 12 November 2021 pukul 19:50 WIB.

Muhammadiyah Dr. Hamka, Universitas Djuanda, UIN, Univeristas Wahid Hasyim Semarang, serta Universitas Muslimin Indonesia Makassar.²

Sedangkan kerjasama dengan lembaga telah terjalin dengan Badan Standarisasi Nasional (BSN), Kadin Indonesia Komite Timur Tengah, GS1 Indonesia, dan Research in Motion (Blackberry). Khusus dengan Badan POM, sertifikat halal MUI merupakan persyaratan dalam pencantuman label halal pada kemasan untuk produk yang beredar di Indonesia.

Kini, dalam usianya yang ke-32 tahun, LPPOM MUI menjadi Lembaga Sertifikasi Halal Pertama dan Terpercaya di Indonesia serta semakin menunjukkan eksistensinya sebagai lembaga sertifikasi halal yang kredibel, baik di tingkat nasional maupun internasional. Pada Tahun 2017 dan 2018 LPPOM MUI memperoleh Sertifikat Akreditasi SNI ISO / IEC 17025 : 2008 untuk Laboratorium Halal dan SNI ISO / IEC 17065 : 2012 dan DPLS 21 untuk Lembaga Sertifikasi Halal dari Komite Akreditasi Nasional (KAN). Standar ini tidak hanya diakui di Indonesia, namun juga diakui oleh Badan Akreditasi Uni Emirat Arab atau ESMA.

Sistem sertifikasi dan sistem jaminan halal yang dirancang serta diimplementasikan oleh LPPOM MUI telah pula diakui bahkan juga diadopsi oleh lembaga-lembaga sertifikasi halal luar negeri, yang kini mencapai 45 lembaga dari 26 negara.³

²LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/sejarah-lppom-mui> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 19:50 WIB.

³LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/sejarah-lppom-mui> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 19:50 WIB.

2. Visi Misi⁴

a. Visi

Terdepan dalam Solusi Jaminan Halal

Sebagai perintis sertifikasi halal di Indonesia, LPPOM MUI berkehendak untuk mempertahankan posisinya sebagai lembaga penjamin halal terdepan yang menjadi mitra utama industri halal nasional dan internasional.

b. Misi

- 1) Menyediakan layanan pemeriksaan dan pengujian produk halal berstandar internasional yang memberikan nilai tambah bagi dunia usaha & pemangku kepentingan lainnya melalui layanan unggul, hubungan kemitraan saling menguntungkan, sumber daya insani berkompentensi tinggi dan inovasi berkelanjutan.
- 2) Mengembangkan Standar Sertifikasi Halal yang menjadi acuan komunitas halal nasional dan internasional.

c. Nilai

- 1) **Integritas** : Berpikir, berkata, berperilaku dan bertindak dengan baik dan benar serta memegang teguh nilai-nilai Islami, kode etik dan peraturan Lembaga serta perundangan yang berlaku.
- 2) **Handal**: Bekerja cerdas, tuntas dan berkualitas berlandaskan pengetahuan & keterampilan yang relevan disertai komitmen dan rasa tanggung jawab.
- 3) **Sinergi**: Mengutamakan komunikasi dua arah dan saling percaya terhadap kemampuan dan potensi orang lain serta selalu siap untuk bekerja sama untuk menghasilkan karya yang bermanfaat dan berkualitas.

⁴ LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/visi-dan-misi> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 20:00 WIB.

- 4) **Antusias Berinovasi:** Senantiasa mencari peluang untuk melakukan perbaikan di segala bidang untuk kemajuan unit kerja dan Lembaga.
- 5) **Nomor Satukan Pelanggan:** Memberikan layanan unggul yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan (internal & eksternal) dengan akurat, cepat dan tulus.

PERNYATAAN KETIDAKBERPIHAKAN⁵

LPPOM MUI mempunyai komitmen terhadap ketidakberpihakan dalam kegiatan sertifikasi halal.

LPPOM MUI mengidentifikasi, menganalisa dan mendokumentasikan kemungkinan konflik kepentingan yang timbul dari penyediaan sertifikasi termasuk setiap konflik yang timbul dari hubungan kerjanya. Bila hubungan menunjukkan suatu ancaman yang tidak dapat diterima terhadap ketidakberpihakan maka sertifikasi tidak akan diberikan.

CATATAN

- 1) Kebijakan dan prosedur yang dioperasikan oleh LPPOM MUI dan pengadministrasiannya tidak diskriminatif.
- 2) LPPOM MUI memberikan akses terhadap proses sertifikasi yang dapat dimiliki oleh semua klien menggunakan username dan password terdaftar dalam aplikasi registrasi online (CEROL-SS23000).
- 3) Akses terhadap proses sertifikasi tidak didasarkan pada ukuran klien atau keanggotaan dari asosiasi atau kelompok, tidak didasarkan pada jumlah sertifikasi yang telah diterbitkan, serta tidak dipengaruhi kondisi keuangan atau kondisi lain.

⁵LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/visi-dan-misi> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 20:00 WIB.

3. Susunan Pengurus

Susunan dan Personalia Pengurus Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Masa Khidmat 2020-2025 :⁶

DEWAN PEMBINA

Ketua : K.H.Miftachul Akhyar

Anggota :

- a. Dr. H. Anwar Abbas, M.M., M.Ag
- b. Dr. K.H. Marsudi Syuhud
- c. K.H. Basri Bermenda, MBA
- d. Dr. Ir. H. Lukmanul Hakim, M.Si

DEWAN PENGAWAS

Ketua : Drs. K.H Sholahuddin Al Aiyub, M.Si

Sekretaris : Dr. H. Amirsyah Tambunan, M.A.

Anggota :

- a. Prof. Dr. Hj. Tun Tedja Irawadi, MS
- b. Dr. K.H. M. Asrorun Ni'am Sholeh, Lc., M.A.
- c. Dr. Rofiqul Umam Ahmad, SH., MH

DEWAN DIREKSI (*Board of Directors*)⁷

Direktur Utama : Ir. Hj. Muti Arintawati, M.Si (*President Director*)

Direktur Komunikasi : Ir. Hj. Osmena Gunawan (*Communication Director*)

Direktur Pelayanan Audit Halal : Dr. Ir. H. Muslich (*Halal Audit Services Director*)

⁶LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/susunan-pengurus> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 20:14 WIB.

⁷LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/susunan-pengurus> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 20:14 WIB.

Direktur Operasional : Ir. Sumunar Jati, MP (*Operation Director*)

Direktur Keuangan : H. Misbahul Ulum, M.Si (*Finance Director*)

Wakil Direktur Keuangan : Drs. H. Zuhdi (*Vice Finance Director*)

TECHNICAL ADVISORS

Direktorat Komunikasi : (*Communication Directorate*)

- a. Hj. Lia Amalia, SS.,ST.,MT
- b. Ir. H. Hendra Utama, M.M

Direktorat Pelayanan Audit Halal : (*Halal Audit Services Directorate*)

- a. Dr.Ir.Hj. Mulyorini R.Hilwan, M.Sc
- b. Dr.Hj. Liesbetini Hartoto, M.S
- c. Dr. Ir. Sugiarto, M.Si
- d. Dr. Ir. H. Joko Hermanianto, M.Sc

Direktorat Operasional : Purwono, S.IP. (*Operation Directorate*)

Direktorat Eksekutif : H. Farid Mahmud, S.H. (*Executive Directorate*)

TENAGA AHLI (*EXPERTS*)⁸

Ketua : Prof. Dr. Ir. H. Khaswar Syamsu, M.Sc

Anggota :

- a. Prof. Dr. Hj. Purwantiningsih, MS
- b. Dr. Ir. Hj Heni Nuraini, M.Si
- c. Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc
- d. Dr. Sri Mulijani, M.Sc
- e. Dr. Priyo Wahyudi, M.Si

⁸LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/susunan-pengurus> , diakses tanggal 12 November 2021 pukul 20:14 WIB.

B. Lembaga Pemeriksa Pangan, Obat-Obatan dan Makanan (LPPOM) MUI

1. Definisi

MUI merupakan satu-satunya lembaga Sertifikasi Halal, sedangkan LPPOM (Lembaga Pemeriksa Pangan, Obat-Obatan dan Makanan) sebagai perangkat lembaga sertifikasi berperan sebagai lembaga pemeriksa yang terdiri dari para ahli di bidang pangan, kimia, biokimia, dan lain-lain. Komisi fatwa, sebagai perangkat MUI yang terdiri dari para ahli fiqih berperan memberikan fatwa terhadap produk hasil pemeriksaan dan penelitian LPPOM yang bekerja sama antara ulama dan ilmuwan dalam tubuh MUI merupakan satu kekuatan tersendiri dalam penentuan kehalalan suatu produk, sehingga akan semakin menguatkan posisinya.⁹

Sertifikasi halal adalah proses untuk mendapatkan sertifikat halal dengan melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan LPPOM MUI.

Sertifikasi dilakukan dengan melakukan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang kompeten dibidangnya untuk kemudian ditetapkan status kehalalannya sehingga tercipta suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal. Sertifikat halal berlaku selama kurun waktu empat tahun. Kemudian bisa dilakukan perpanjangan. Perusahaan harus memberikan jaminan halal dengan selalu menjaga konsistensi kehalalan

⁹ Aisiah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, LPPOM-MUI, (Jakarta, 2003), hlm.123

produk. Secara berkala setiap enam bulan sekali harus melaporkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada perusahaannya.²⁷

Labelisasi halal adalah pencantuman label atau logo halal pada kemasan produk halal. Label ini berfungsi untuk menunjukkan kepada konsumen bahwa produk tersebut merupakan produk berstatus halal. Lembaga yang berwenang untuk memberikan izin pencantuman label halal adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Sertifikasi dan labelisasi merupakan dua hal yang saling berkaitan. Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI menjadi syarat untuk mencantumkan logo atau label halal pada produk.²⁸

Dalam upaya memenuhi harapan masyarakat muslim khususnya terhadap kepastian kehalalan produk makanan, maka LPPOM MUI mengeluarkan rekomendasi sertifikat halal bagi setiap produsen yang berniat mencantumkan label halal pada kemasan produknya.

Untuk mendapatkan suatu label halal suatu produk harus mengalami beberapa proses. Di Indonesia proses ini dilakukan oleh Lembaga Pengajian Pangan obat-obatan dan kosmetika majelis ulama Indonesia atau yang biasa disingkat menjadi LPPOM MUI. Agar terjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat Sertifikasi Halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur barang haram, MUI berhak mencabut Sertifikasi Halal bersangkutan. Setiap produk yang telah mendapat Sertifikasi Halal diharuskan pula memperbaharui atau memperpanjang Sertifikasi Halal setiap 2 (dua) tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Setelah 2 (dua) tahun terhitung sejak berlakunya

²⁷Hayyun Durrotul Faridah, Sertifikasi, ..., hlm. 73.

²⁸*Ibid.*

Sertifikasi Halal, jika perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) Sertifikasi Halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas Sertifikasi Halal, dan kehalalan produk-produknya di luar tanggung jawab MUI.¹⁰

2. Proses Sertifikasi Halal

Syarat untuk mendapatkan label halal LPPOM MUI memberikan beberapa ketentuan bagi perusahaan, yaitu:¹¹

- a. Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan rinci tentang Sistem Jaminan Halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI.
- b. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggung jawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal.
- c. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI.
- d. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Setelah semua ketentuan di atas telah dipenuhi, maka produsen dapat lanjut ke proses prosedur sertifikasi halal.

Adapun prosedur Sertifikasi Halal adalah sebagai berikut:

¹⁰ Thobieb Al-Asyhar. *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*. (Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2003), hlm. 141.

¹¹ Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal*, Departemen Agama RI, (Jakarta, 2003), hlm. 14.

- a. Setiap produsen mendaftarkan seluruh produknya yang diproduksi dalam satu lokasi dan mendaftarkan seluruh pabrik pada lokasi yang berbeda yang menghasilkan produk dengan merk yang sama.
- b. Setiap produsen yang mengajukan Sertifikasi Halal produknya harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan. Formulir tersebut:¹²
 - 1) Spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan komposisi, dan alur proses pembuatannya dan atau sertifikat halal bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, daftar bahan baku dan matrik produk versus bahan serta bagan alur pembuatan produk , sertifikat halal bagi bahan impor harus berasal dari istitusi penerbit sertifikat halal yang diakui oleh LPPOM MUI.
 - 2) Sertifikat halal atau surat keterangan Halal dari MUI daerah (produk daerah) atau sertifikat halal dari Lembaga Islam yang telah diakui oleh MUI (produk impor) untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya serta produk kompleks lainnya.
 - 3) Dokumen sistem jaminan halal yang diuraikan dalam panduan halal beserta prosedur baku pelaksanaannya.
- c. Tim auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan atau audit kelokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-

¹² Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal*, Departemen Agama RI, (Jakarta, 2003), hlm. 15.

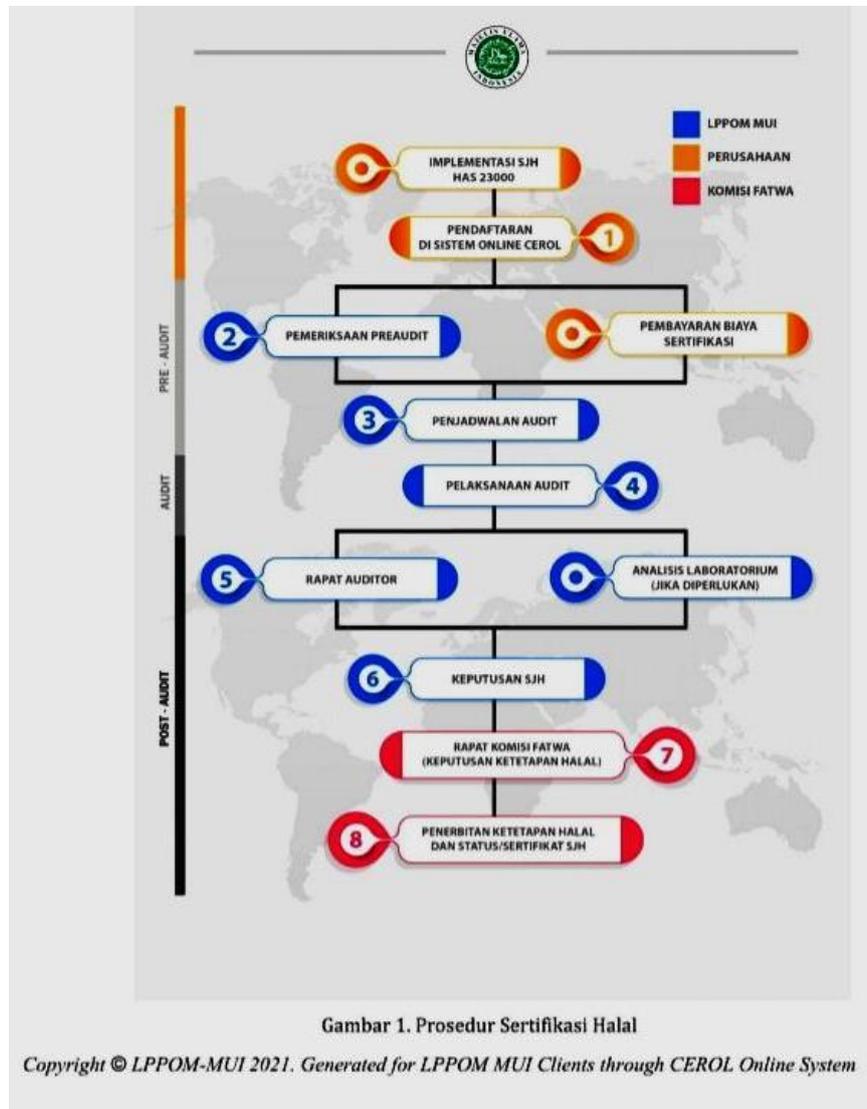
lampirannyadikembalikan ke LPPOM MUI dan diperiksa kelengkapannya.¹³

- d. Hasil pemeriksaan atau audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalamrapat auditor LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan, makadibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada Sidang KomisiFatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.
- e. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jikadianggap belum memenuhi persyaratan yang telah ditentukan.
- f. Sertifikat halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelahditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.
- g. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan
- h. Dan harus mengikuti prosedur perpanjangan sertifikat halal untuk mendapatkan sertifikat yang baru.
- i. Tiga bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir, produsenharus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturanyang telah ditetapkan LPPOM MUI.

Masyarakat akan menjadi lebih tenang dengan jaminan kehalalan yang dikeluarkan oleh MUI dalam bentuk sertifikasi halal. Sebab masyarakat juga sadar bahwa MUI melakukan secara sungguh-sungguh dan penuh tanggungjawab, baik kepada Allah yang Maha Kuasa maupun kepada masyarakat. Dalam menganalisa kehalalan suatu produk LPPOM MUI telah menerjunkan 45 ahli di bidang

¹³ Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan MasyarakatIslam dan Penyelenggaraan Haji, *Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal*, Departemen Agama RI, (Jakarta, 2003), hlm. 15.

makanan sebagai auditor dan pakar fiqih yang tergabung dalam komisi fatwa MUI dalam bentuk sertifikat.



Gambar 3.1 Screenshot Prosedur Sertifikasi Halal

Sumber: HAS 23000

C. Persyaratan Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI

HAS 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI guna sertifikasi halal suatu produk. Persyaratan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria SJH yang dicakup dalam HAS 23000. Seluruh

kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya, yaitu: ¹⁴

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara konsisten. Kebijakan halal harus ditetapkan dan didiseminasikan kepada pihak yang berkepentingan.

2. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan. Manajemen puncak harus menetapkan tim manajemen halal dengan disertai bukti tertulis. Tanggung jawab tim manajemen halal harus diuraikan dengan jelas. Manajemen puncak harus menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh tim manajemen halal.

3. Pelatihan

Pelatihan adalah kegiatan peningkatan pengetahuan (*knowledge*), ketrampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk mencapai tingkat ¹⁵kompetensi yang diinginkan. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan harus diberikan oleh personel yang memiliki kompetensi dalam merencanakan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. Pelatihan harus dilaksanakan setidaknya setahun sekali. Hasil pelatihan internal harus dievaluasi untuk memastikan kompetensi peserta pelatihan.

¹⁴Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika. 2012. HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal.

¹⁵Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika. 2012. HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal.

4. Bahan

Bahan tersebut mencakup :

- a. Bahan baku (*raw material*), yaitu bahan utama untuk menghasilkan produk
- b. Bahan tambahan (*additive*), yaitu bahan tambahan untuk meningkatkan sifat produk
- c. Bahan penolong (*processing aid*), yaitu bahan yang digunakan untuk membantu produksi tetapi tidak menjadi bagian dari komposisi produk (ingredient)
- d. Kemasan yang kontak langsung dengan bahan dan produk
- e. Pelumas/*greases* yang digunakan untuk mesin dan mungkin kontak langsung dengan bahan dan produk
- f. Sanitizer dan bahan pembersih untuk sanitasi fasilitas/peralatan yang menangani bahan dan produk
- g. Media validasi hasil pencucian yang kontak langsung dengan produk Bahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu bahan tidak kritis dan bahan kritis. Bahan tidak kritis adalah bahan yang dicakup dalam Daftar Bahan Positif Halal. Bahan kritis merupakan bahan di luar daftar bahan tersebut. Bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup.

5. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi mencakup bangunan, ruangan, mesin dan peralatan utama serta peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk.¹⁶

¹⁶Lembaga Pengkajian Pangan, Obat- obatan dan Kosmetika. 2012. HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal.

6. Produk

Produk yang didaftarkan dapat berupa produk retail, non retail, produk akhir atau produk antara (*intermediet*). Panduan penamaan produk dapat dilihat di sini. Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram. Bentuk produk tidak menggunakan bentuk produk, bentuk kemasan atau label yang menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno. Khusus untuk produk retail, jika suatu produk dengan merk/brand tertentu didaftarkan, maka semua varian atau produk lain dengan merk/brand yang sama yang dipasarkan di Indonesia harus didaftarkan.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Aktivitas kritis adalah aktivitas yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Secara umum, aktivitas kritis mencakup: penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi, formulasi dan pengembangan produk, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi bahan dan produk.

8. Kemampuan Telusur

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin ketertelusuran produk yang disertifikasi yang menjamin produk tersebut dapat ditelusuri berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas.

9. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis menangani produk yang tidak memenuhi kriteria yang menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak diproses ulang atau di-downgrade dan harus dimusnahkan atau tidak dijual

ke konsumen yang membutuhkan produk halal. Jika produk sudah terlanjur dijual, maka produk harus ditarik.

10. Audit Internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal harus dilakukan setidaknya satu kali dalam setahun. Jika ditemukan kelemahan (tidak terpenuhinya kriteria) dalam audit internal, maka perusahaan harus mengidentifikasi akar penyebabnya dan melakukan perbaikan. Perbaikan harus dilakukan dengan target waktu yang jelas dan harus mampu menyelesaikan kelemahan serta mencegah terulangnya di masa yang akan datang.

11. Kaji Ulang Manajemen

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis kaji ulang manajemen. Kaji ulang manajemen harus dilakukan setidaknya sekali dalam setahun.¹⁷

Selain hal tersebut terdapat beberapa hal yang dapat mempengaruhi proses dalam menetapkan ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk untuk dapat disertifikasi halal melalui keterangan Irma Rosiana selaku auditor dan product & process development LPPOM MUI sebagai berikut:¹⁸

a. Nama atau simbol produk yang dapat disertifikasi halal harus memenuhi persyaratan berikut:

- 1) Tidak menggunakan nama minuman beralkohol.*
- 2) Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya.*
- 3) Tidak menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan.*

¹⁷Lembaga Pengkajian Pangan, Obat- obatan dan Kosmetika. 2012. HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal.

¹⁸ Wawancara melalui aplikasi Whatsapp dengan Irma Rosiana Elizabeth, S.Si.,M.Tpn Auditor dan Product&Process Development LPPOM MUI, Pada jumat tanggal 4 Maret 2022, pukul 10.31 WIB.

- 4) *Tidak terkait ibadah agama dan kepercayaan lain.*
- b. *Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram. Rasa / aroma yang tidak diperbolehkan adalah:*
- 1) *Produk yang mengarah ke rasa atau aroma olahan daging babi.*
 - 2) *Produk atau rasa yang mengarah ke aroma khamr.*
- c. *Bentuk produk yang dapat disertifikasi harus memenuhi persyaratan berikut:*
- 1) *Tidak menggunakan bentuk babi atau anjing.*
 - 2) *Tidak menggunakan bentuk hewan haram lain selain babi dan anjing yang persisdenganhewan aslinya baik bentuk maupun warnanya.*
 - 3) *Tidak menggunakan bentuk produk yang menggambarkan sifat erotis atau porno.*
- d. *Kemasan produk harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :*
- 1) *Tidak menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama.*
 - 2) *Tidak menggunakan kemasan yang bergambar erotis atau porno.*
 - 3) *Tidak menggunakan kemasan yang berbentuk erotis atau porno.*

CATATAN: Kemasan luar produk diperbolehkan ada tulisan selamat Valentine atau perayaan agama lain dengan catatan tidak boleh meletakkan logo halal di kemasan tersebut. Gambar kemasan yang mengarah erotis atau porno dengan tujuan menjelaskan kegunaan produk diperbolehkan, seperti gambar pada produk pembalut wanita.

Pada penulisan nama produk dan bentuk produk halal menurut LPPOM

MUI Irma Rosiana selaku auditor dan product & process development LPPOM

MUI mengatakan,

“Produk halal adalah produk yang diproduksi menggunakan bahan yang disetujui dan fasilitas produksi yang memenuhi kriteria menurut HAS 23000”.

Mengenai ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk di Indonesia ada dua aspek yang perlu dipenuhi oleh perusahaan sebagai berikut:

- a. memenuhi kriteria Produk
- b. Bila produknya adalah produk retail, memenuhi peraturan BPOM No. 31

Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.. Imbuhnya .¹⁹

| Kriteria produk | Contoh yang tidak diperbolehkan | Contoh yang diperbolehkan |
|---|---|---|
| |  | |
| 6. Bentuk produk tidak menggunakan bentuk hewan haram lain selain babi dan anjing yang persis dengan hewan aslinya baik bentuk maupun warnanya; |  | |
| 7. Bentuk produk tidak menggunakan bentuk produk yang menggambarkan sifat erotis atau porno; |  | |
| 8. Kemasan produk tidak menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama; |  | <p>Produk yang menggunakan kemasan bergambar anjing / babi bukan sebagai fokus utama.</p>  |

Copyright © LPPOM-MUI 2021. Generated for LPPOM MUI Clients through CEROL Online System

¹⁹ Wawancara melalui aplikasi Whatsapp dengan Irma Rosiana Elizabeth, S.Si.,M.Tpn Auditor dan Product&Process Development LPPOM MUI, Pada jumat tanggal 4 Maret 2022, pukul 10.31 WIB.

Gambar 3.2 Screenshot Kriteria Produk yang dilarang dan diperbolehkan menurut LPPOM MUI

Sumber: HAS 23000

| Kriteria produk | Contoh yang tidak diperbolehkan | Contoh yang diperbolehkan |
|---|---|--|
| kekufuran dan kemaksiatan; |  | |
| 4. Nama / simbol produk tidak bertentangan dengan akidah Islam dan tidak terkait ibadah agama dan kepercayaan lain; | Cokelat Valentine | <p>a. Nama dan bentuk biskuit gingerman dan snowman</p>  <p>b. Kata-kata Gong Xi Fa Cai, Cap Go Meh pada nama produk.</p> <p>c. Kemasan luar produk diperbolehkan ada tulisan selamat Valentine, dll, dengan catatan tidak boleh meletakkan logo halal di kemasan luar tersebut.</p>  |
| 5. Bentuk produk tidak menggunakan bentuk babi atau anjing |  | - |

Copyright © LPPOM-MUI 2021. Generated for LPPOM MUI Clients through CEROL Online System

Gambar 3.3 Screenshot Kriteria Produk yang dilarang dan diperbolehkan menurut LPPOM MUI

Sumber: HAS 23000

BAB IV

ANALISIS KRITERIA HALAL MENURUT HUKUM ISLAM DAN MENURUT LPPOM MUI

A. Analisis Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI Dalam Pandangan Hukum Islam

1. Menurut LPPOM MUI

Kriteria halal dalam Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk telah dicantumkan dalam bagian ketiga yaitu pada masalah penggunaan nama Produk yang tidak dapat disertifikasi yaitu:¹

- a. Nama produk yang mengandung nama minuman keras, contoh rootbeer, es krim rasa rum raisin, bir 0%o alcohol. “Ibnu Abbas RA. berkata: *diharamkan khamr karena zatnya dan yang memabukkan dari setiap minuman. Kata halal berasal dari akar kata yang berarti lepas atau tidak terikat*”. Sesuatu yang halal artinya sesuatu yang terlepas dari ikatan bahaya duniawi dan ukhrawi. Dalam bahasa hukum, kata halal juga berarti boleh. Kata thayyib dari segi bahasa berarti lezat, baik, baik disini dapat kita perlu mengetahui baik dri segi bahan dalam makanan tersebut maupun dari nama makanan tersebut, karena makanan yang baik sebaiknya diberi nama yang baik, sehat, menentramkan yang paling utama. Dalam konteks makanan, thayyib artinya makanan yang tidak kotor dari segi dzatnya atau kedaluarsa (rusak) atau dicampuri benda najis. Secara singkat dapat dikatakan bahwa makanan thayyib adalah makanan yang sehat, proporsional dan aman (halal). Untuk dapat menilai suatu makanan itu thayyib (bergizi) atau tidak harus terlebih dahulu diketahui komposisinya. Bahan makanan yang thayyib bagi

¹ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Lampiran SK46/Dir/LPPOM MUI I/14 tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

umat Islam harus terlebih dahulu memenuhi syarat halal, karena bahan makanan yang menurut ilmu pengetahuan tergolong baik, belum tentu termasuk makanan yang halal.²

- b. nama produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, seperti babi panggang, babi goreng, beef bacon, hamburger, hotdog. Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitabnya yang berjudul *Almuhalla Bil Atsar* Juz 6 bahwa syarat-syarat makanan halal, yaitu tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti: bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih harus diawali dengan membaca “Bismillahirrohmanirrohim”, tidak halal memakan dari suatu makanan yang tampak darah mengalir ataupun tidak mengalir. Terutama kita juga harus melihat dari segi toyyibnya suatu makanan yang harus baik dari segi bahan maupun nama yang digunakan.
- c. nama produk yang mengandung nama setan seperti rawon setan, es pocong, mie ayam kuntilanak. “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.” Dalam ayat ini dijelaskan bahwasanya manusia dilarang mengikuti langkah-langkah setan yang dalam pengertian ini menggunakan simbol dan nama-nama setan.

²Ahsin W, *Fiqih Kesehatan* (Jakarta: Amzah, 2007), 165

- d. nama produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan, seperti coklat Valentine, biskuit Natal, mie Gong Xi Fa Cai. “Ahmad bin hanbal bin Musaddad telah menceritakan kepada kami, keduanya berkata: Yahaya telah menceritakan kepada kami dari Ubaidillah dari Nafi”, dari Ibnu Umar: Sesungguhnya Rasulullah Saw. Mengganti nama Ashiyyah (yang durhaka; maksiat), seraya bersabda”engkau adalah jamilah (cantik)”. Maksud dari hadis diatas berisi bahwa Rasulullah menganjurkan untuk mengubah nama-nama yang jelek dengan nama nama yang baik. Karena Rasulullah sangat sensitif dan selalu memperhatikan kepada Ummatnya terutama terkait dengan pemberian nama. Salah satu buktinya adalah Rasulullah mengubah nama Asiyah yang mempunyai makna buruk yakni orang (perempuan) yang melakukan kemaksiatan, Karena pemberian nama adalah bertujuan agar menjadi doa yang baik. Kategori nama yang buruk adalah nama-nama yang arti katanya makna konotasinya buruk, tidak sesuai dengan visi misi Islam.³
- e. nama produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan/atau porno.⁴ “janganlah kamu saling mencela satu sama lain dan janganlah memanggil dengan gelar-gelar yang buruk. seburuk-buruk panggilan adalah (panggilan) yang buruk sesudah iman dan barangsiapa yang tidak bertobat, Maka mereka Itulah orang-orang yang zalim.” Maksud ayat tersebut bahwasanya seburuk-buruk sifat dan nama ialah yang mengandung kefasikan yaitu panggil memanggil dengan gelargelar yang

³ Imam Nawawi, *Syarah Shahih Muslim* terj. Amir Hamzah, (Jakarta Pustaka Azzam , 2011), hlm. 264.

⁴ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Lampiran SK46/Dir/LPPOM MUI I/14 tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk.

buruk, Allah memberikan nama yang buruk untuk sesuatu yang haram. Dengan pertimbangan ini, tidak selayaknya memberi nama makanan yang baik, yang halal, dengan nama yang buruk.

Dengan pertimbangan-pertimbangan tersebut, tidak selayaknya memberi nama makanan yang baik, yang halal, dengan nama yang buruk. Banyak dari masyarakat yang tujuannya mencari sensasi untuk menarik perhatian, serta mengikuti perkembangan zaman dengan nama-nama yang unik dan berbeda yang sering kita jumpai di berbagai tempat dilingkungan kita yaitu di rumah makan, kedai, kafe dan pedagang kaki lima. Dalam Islam disyariatkan untuk bisa meraih harta yang halal harus sesuai antara niat, proses dan sarana yang digunakan. Dalam arti sekalipun didahului dengan niat (motif) yang baik.⁵

Akan tetapi jika dalam keputusan tersebut terdapat catatan bahwa poin-poin yang sudah ditetapkan tidak berlaku untuk produk yang telah mentradisi (*'urf*), dikenal secara luas dan dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan.

Sebagaimana kita ketahui, Allah SWT menciptakan banyak sekali makanan yang boleh dimakan. Hanya sedikit sekali makanan dan minuman yang dilarangnya, untuk dikonsumsi, yaitu; babi, darah, bangkai, khamr dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Islam memiliki ketetapan tentang halal dan haramnya segala sesuatu, termasuk urusan makanan, itu hak absolut Allah dan RasulNya. Seperti yang telah disinggung dalam bab halal, ada beberapa kriteria halal menurut agama Islam :⁶

⁵ Akbar Saman, *Nama Islam Terbaik, Indah dan Bermakna*, (Surabaya: Publisher, 2005), hlm. 21.

⁶ Anna Priangani Roswiem. *Buku Saku Produk Halal*. (Jakarta: Republika Penerbit. 2015), hlm. 11.

- a. Bukan terdiri dari bagian binatang yang dilarang, oleh ajaran agama Islam. Atau binatang itu tidak disembelih menurut ajaran Islam.
- b. Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan najis, menurut agama Islam.
- c. Dalam proses mengolah, menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau bercampur dengan makanan yang najis atau haram.
- d. Walaupun hanya sedikit yang diharamkan oleh Allah, namun tidak serta merta menjadikan larangan tersebut menjadi mudah. Bagi seorang produsen mudah menyediakan berbagai makanan, namun ada beberapa yang tidak memperhatikan kehalalan produk tersebut. dan bagi konsumen muslim akan sangat hati-hati dalam memilih makanan, karena ditakutkan tidak dapat dikonsumsi oleh mereka.

Perintah tentang mengkonsumsi makanan halal bagi orang-orang mukmin dipertegas dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 172 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya :

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.”⁷

Dalam ayat tersebut dijelaskan bahwa setiap manusia hendaknya melakukan cara-cara yang dibenarkan oleh syariat Islam dalam hal mengkonsumsi makanan maupun minuman halal. Apalagi bagi orang yang beriman, tentu hal ini menjadi sebuah kewajiban dalam melaksanakan perintah Allah SWT melalui kitab suci. Al-Qur'an. Kemudian Allah SWT menerangkan dan menjelaskan beberapa contoh makanan yang diharamkan untuk dikonsumsi oleh umat islam.

⁷Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm. 56.

Di dalam Al Qur'an menjelaskan makanan atau bahan produk yang di haramkan pada pokoknya hanya ada empat yaitu dalam surat Al-Baqarah ayat 173:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَّحِيمٌ

Artinya :

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang ketika disembelih disebut (nama) selain Allah. Akan tetapi, barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya, tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang” (QS. Al-Baqarah {2} : 173).⁸

Dalam ayat ini telah dijelaskan bahwa kriteria makanan yang diharamkan diantaranya:

- a. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih; termasuk didalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk dan diterkam oleh hewan buas, kecuali yang sempat kita menyembelihnya, hanya bangkai ikan dan belalang saja yang boleh kita makan.

Darah, sering pula diistilahkan dengan darah yang mengalir, maksudnya adalah darah yang keluar pada waktu penyembelihan

Adapun syarat produk halal menurut syariat Islam yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, dan halal cara pengolahannya.

- a. Halal zatnya

Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang dari dasarnya halal untuk di konsumsi. Dan telah ditetapkan kehalalannya dalam kitab suci Al-Qur'an dan Al-Hadist. Contoh makanan yang halal atas zatnya adalah

⁸ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm. 57.

daging sapi, ayam, kambing, buah-buahan seperti apel, kurma, anggur, Dan lain sebagainya.

b. Halal cara memperolehnya

Yaitu makanan yang di peroleh dengan cara yang baik dan sah, Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang batil karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh syariat. Contoh dari cara memperoleh yang baik adalah dengan cara membeli, bertani, hadiah, dan lain sebagainya. Adapun dari makanan yang diperoleh dari makanan yang batil adalah dengan cara mencuri, merampok, menyamun, dan lain sebagainya.

c. Halal cara pengolahannya Yaitu makanan yang semula halal dan akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak sekali makanan yang asalnya halal tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu mmenjadi haram. Contohnya anggur, makanan ini halal tetapi karena telah diolah menjadi minuman keras maka minuman ini menjadi haram.

B. Mekanisme Penetapan Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI

Syarat untuk mendapatkan label halal LPPOM MUI memberikan beberapa ketentuan bagi perusahaan, dengan metode penetapan halal sebagai berikut:⁹

1. Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan rinci tentang Sistem Jaminan Halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI.

⁹ Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal*, Departemen Agama RI, (Jakarta, 2003), hlm. 14.

2. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggung jawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal.
3. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI.
4. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Setelah semua ketentuan di atas telah dipenuhi, maka produsen dapat lanjut ke proses prosedur sertifikasi halal.
5. Adapun prosedur Sertifikasi Halal adalah sebagai berikut:
6. Setiap produsen mendaftarkan seluruh produknya yang diproduksi dalam satu lokasi dan mendaftarkan seluruh pabrik pada lokasi yang berbeda yang menghasilkan produk dengan merk yang sama.
7. Setiap produsen yang mengajukan Sertifikasi Halal produknya harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan. Formulir tersebut.¹⁰ Spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan komposisi, dan alur proses pembuatannya dan atau sertifikat halal bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, daftar bahan baku dan matrik produk versus bahan serta bagan alur pembuatan produk, sertifikat halal bagi bahan impor harus berasal dari institusi penerbit sertifikat halal yang diakui oleh LPPOM MUI. Keharusan menggunakan bahan halal yang sudah bersertifikat bertujuan agar konsumen memperoleh informasi yang benar, jelas dan lengkap mengenai kuantitas, isi (bahan halal atau haram), dan kualitas maupun hal-hal lain yang diperlukan mengenai produk yang beredar di pasaran. Informasi pada label produk sangat diperlukan agar konsumen dapat secara tepat menentukan pilihan sebelum memutuskan untuk

¹⁰Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal*, Departemen Agama RI, (Jakarta, 2003), hlm. 15.

membeli. Oleh karena itu, informasi halal setidaknya suatu produk wajib diberikan oleh produsen.¹¹ Sertifikat halal atau surat keterangan Halal dari MUI daerah (produk daerah) atau sertifikat halal dari Lembaga Islam yang telah diakui oleh MUI (produk impor) untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya serta produk kompleks lainnya. Menurut Syeikh Mutawalli Asy-Sya'rawi mengatakan bahwa apa yang dihalalkan oleh syariat lebih banyak dibandingkan dengan yang diharamkan. Makanan yang diharamkan sangatlah sedikit, itulah hikmah syari'at lebih banyak menyebut yang haram daripada yang halal.¹² Dokumen sistem jaminan halal yang diuraikan dalam panduan halal beserta prosedur baku pelaksanaannya.

8. Tim auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan atau audit kelokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-lampirannya dikembalikan ke LPPOM MUI dan diperiksa kelengkapannya.¹³

Hasil pemeriksaan atau audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalam rapat auditor LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan, maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi persyaratan yang telah ditentukan. Sertifikat halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.

¹¹ Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Semarang: PT. Bina Ilmu, 1993, hlm. 53.

¹² Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Semarang: PT. Bina Ilmu, 1993, hlm. 57.

¹³ Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Semarang: PT. Bina Ilmu, 1993, hlm. 15.

9. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan dan harus mengikuti prosedur perpanjangan sertifikat halal untuk mendapatkan sertifikat yang baru. Tiga bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan LPPOM MUI.

Label halal diperoleh setelah mendapatkan sertifikat halal untuk memperoleh sertifikasi halal saat ini dapat diperhatikan juga untuk aturan yang terbaru dalam UU No.3 Tahun 2014. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.¹⁴ Sehingga dapat diuraikan bahwa tidak ada ketentuan hukum Islam yang berkaitan dengan pemberian nama produk makanan yang menyebabkan makanan menjadi haram, pada dasarnya yang memengaruhi kehalalan atau haramnya suatu produk halal yaitu halal zatnya adalah makanan yang dari dasarnya halal untuk di konsumsi. Dan telah ditetapkan kehalalannya dalam kitab suci Al-Qur'an dan Al-Hadist. Dalam bahasa hukum, kata halal juga berarti boleh. Kata thayyib dari segi bahasa berarti lezat, baik, baik disini dapat kita ketahui baik dari segi bahan dalam makanan tersebut maupun dari cara pengolahan makanan tersebut, karena makanan yang baik akan menyehatkan, menentramkan dan yang paling utama. Contoh makanan yang halal atas zatnya adalah daging sapi, ayam, kambing, buah-buahan seperti apel, kurma, anggur. Halal cara memperolehnya yaitu di peroleh dengan cara yang baik dan sah, Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang batil

¹⁴ Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, Malang, UIN Maliki Press, 2011, hlm. 140

karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh syariat. Contoh dari cara memperoleh yang baik adalah dengan cara membeli, bertani, hadiah.

Halal cara pengolahannya yaitu makanan yang semula halal dan akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak sekali makanan yang asalnya halal tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi haram. Contohnya anggur, makanan ini halal tetapi karena telah diolah menjadi minuman keras maka minuman ini menjadi haram.¹⁵ Adapun Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitab *Al-muhalla* bahwa suatu kehalalan makanan adalah berdasarkan teks-teks yang termaktub dalam *Al-Qur'an* dan Hadist untuk menyatakan kehalalan makanan sebagai bukti yang sudah jelas, karena sesuatu yang sudah jelas dan tampak halal, maka boleh untuk dikonsumsi.¹⁶ Sehingga menurut LPPOM berdasarkan “nama produk” menyatakan bahwa makanan tidak dapat disertifikasi halal apabila diberi nama menggunakan nama seperti yang telah dicantumkan yaitu pada masalah penggunaan nama Produk yang tidak dapat disertifikasi. Namun apabila dilihat dari pandangan hukum Islam menyatakan halal dikarenakan suatu penamaan tidak akan menyebabkan zat dalam makanan tersebut menjadi haram karena dapat dilihat dari bahan-bahan keseluruhan halal juga dalam pengolahannya, seperti pendapat dari Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitabnya yang berjudul *Almuhalla Bil Atsar Juz 6* bahwa syarat-syarat makanan halal, yaitu¹⁷ tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti; bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih harus diawali dengan membaca

¹⁵ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*, hlm. 57.

¹⁶ Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A'lamiyah) hlm. 55.

¹⁷ Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A'lamiyah) hlm. 55.

“Bismillahirrohmanirrohim”, tidak halal memakan dari suatu makanan yang tampak darah mengalir ataupun tidak mengalir.¹⁸

¹⁸Abu Muhammad Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, (Beirut: Libanon, Darul Kutub Al-A'lamiyah), hlm. 55.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan ketentuan kriteria halal menurut LPPOM berdasarkan “nama produk” menyatakan bahwa makanan tidak dapat disertifikasi halal apabila diberi nama menggunakan nama seperti yang telah dicantumkan pada masalah penggunaan nama Produk yang tidak dapat disertifikasi. Namun apabila dilihat dari pandangan hukum Islam menyatakan halal dikarenakan suatu penamaan tidak akan menyebabkan zat dalam makanan tersebut menjadi haram karena dapat dilihat dari bahan-bahan keseluruhan halal juga dalam pengolahannya, seperti pendapat dari Ibnu Hazm mengemukakan dalam kitabnya yang berjudul *Almuhalla Bil Atsar* Juz 6 bahwa syarat-syarat makanan halal, yaitu tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti; bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih harus diawali dengan membaca “Bismillahirrohmanirrohim”, tidak halal memakan dari suatu makanan yang tampak darah mengalir ataupun tidak mengalir.

Dalam menetapkan kriteria halal LPPOM MUI menggunakan mekanisme penetapan halal yaitu Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal, Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggung jawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal, berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI, Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan

Halal. Setelah semua ketentuan di atas telah dipenuhi, maka produsen dapat lanjut ke proses prosedur sertifikasi halal, adapun prosedur Sertifikasi Halal adalah setiap produsen mendaftarkan seluruh produknya yang diproduksi dalam satu lokasi dan mendaftarkan seluruh pabrik pada lokasi yang berbeda yang menghasilkan produk dengan merk yang sama, setiap produsen yang mengajukan Sertifikasi Halal produknya harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan formulir tersebut.

B. Saran

Berdasarkan data dan informasi yang telah diperoleh, maka terdapat saran- saran yang penulis tujukan kepada pihak- pihak dalam penelitian ini, yaitu:

1. Penulis memberikan saran kepada seluruh masyarakat khususnya yang beragama Islam untuk lebih memperhatikan kehalalan suatu produk makanan dengan memperhatikan syariat Islam.
2. Penulis memberikan saran kepada LPPOM MUI agar memperhatikan kriteria makanan halal selain dari nama dan bentuk produk yang digunakan juga melihat dari segi pandangan ulama terdahulu berdasarkan syariat Islam.

C. Kata Penutup

Alhamdulillah puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkah rahmat, hidayah, dan ridha-Nya penulis telah menyelesaikan seluruh rangkaian dalam penulisan skripsi yang berjudul “ANALISIS KRITERIA HALAL LPPOM MUI (Studi Fatwa MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk) ”.

Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikah suri tauladan bagi seluruh umat manusia. Terima kasih yang sebesar-besarnya untuk Bapak, Ibu, dan segenap keluarga yang selalu mendoakan dan memberikan *support* dalam menyelesaikan skripsi ini. Tidak lupa, terima kasih kepada

para guru, dosen, khususnya dosen pembimbing yang selalu mengarahkan penulis dalam pembuatan skripsi ini.

Dengan segala kerendahan hati penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, dan masih banyak kekurangan baik terkait substansi maupun bahasa. Oleh karena itu, segala kritik, saran, masukan, dan arahan sangat diharapkan untuk kesempurnaan dalam penulisan selanjutnya dan dapat bermanfaat bagi kita semua. *Āmīn.*

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Husnul, “Analisis Sistem Organisasi Terhadap Makanan Tinjauan Yuridis Normatif dan Sosiologis Hukum (Studi Kasus Dijalan Taman Siswa Yogyakarta)”, *Skripsi*, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2016.
- Al-Asyhar, Thobieb, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*. Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2003.
- Ali, Zainudin, *Metode Penelitian Hukum*, Jakarta: Sinar Grafika, 2014.
- Amin, Ma’ruf, Ichwan Sam, dkk, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, Jakarta: Gapprint, 2011.
- Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, Malang, UIN Maliki Press, 2011.
- Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya*.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal*, Departemen Agama RI, Jakarta, 2003.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk dan Bentuk Produk.
- Girindra, Aisiah, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, LPPOM-MUI, Jakarta, 2003.
- Hasanah, Nur Zainul Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Positif Tentang Perlindungan Konsumen: Studi Kasus Penulisan Label Halal Pada Produk Ajinomoto, *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2001.
- Hazm, Ibnu, *Al-Ahkam Fi Usul Al Ahkam*, Beirut: Dar Al-Kutub Al Ilmiyah.
- Hosen, M. Nadratunzzaman, *Halal Sebagai Tema da’wah*, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008..
- Imam Al Ghazali, *Halal dan Haram*, Jakarta: Pustaka Amani, 1898.
- Imam Nawawi, *Syarah Shahih Muslim* terj. Amir Hamzah, Jakarta Pustaka Azzam , 2011.
- Imam Syafi’i Abu Abdullah Muhammad bin Idris, *Mukhtasahar Kitab Al Umm Fiil Fiqhi*, tej. Mohammad Yasir Abd Mutholib, Jakarta : Pustaka Azzam, 2013.
- Kholid, Muhammad, “Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan Yang Belum Bersertifikat Halal”, *Skripsi*, IAIN Walisongo Semarang. 2010.

- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat- obatan dan Kosmetika. 2012. HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal.
- LPPOM MUI, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/sejarah-lppom-mui>, diakses tanggal 12 November 2021 pukul 19:50 WIB.
- LPPOM MUI, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, Jakarta: LPPOM-MUI, 2008.
- Muhammad, Abu Ali Ibn Ahmad Ibn Said Ibn Hazm Andalusi, *Almuhalla Bil Atsar Juz 6*, Beirut: Libanun, Darul Kutub Al-A'lamiyah.
- Nashir, Muhammad Basysyar, "Pengaruh Label Halal Dan Promosi Produk Halal Food terhadap Keputusan Pembelian Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Prodi Ekonomi Syariah UIN Sunan Ampel Surabaya", *Skripsi*, UIN Sunan Ampel, 2019.
- Nasution, Harun, dkk, *Ensiklopedi Islam Indonesia*, Jakarta: Djambatan, 1992.
- Qardhawi, Muhammad Yusuf, *Halal dan Haram dalam Islam*, Semarang: PT. Bina Ilmu, 1993.
- Refzy, Dessy, "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran Dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi Di Kota Padang Panjang)", *Skripsi*, Fakultas Hukum Universitas Padang Andalas, 2016
- Roswiem, Anna Priangani, *Buku Saku Produk Halal*. Jakarta: Republika Penerbit. 2015.
- Saman, Akbar, *Nama Islam Terbaik, Indah dan Bermakna*, Surabaya: Publisher, 2005.
- Sharif, Muhammad Chaudhry, *Sistem Ekonomi Islam:Prinsip Dasar*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2012.
- Sonata, Depri Liber, "Metode Penelitian Hukum Normatif dan Empiris: Karakteristik Khas Dari Metode Meneliti Hukum", *Fiat Justisia jurnal ilmu hukum*, Vol. 8 No.1, Januari-Maret 2014.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Penerbit Alfabeta, 2016.
- Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung: Rosdakarya, 2007.
- Suwartono, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: CV. Andi Offset, 2014.
- Tanzeg, Ahmad, *Metodologi Penelitian Praktis*, Yogyakarta: Teras, 2011.
- Viral Es Pocong, dikutip dari <https://m.liputan6.com/amp/140541/es-pocong-gentayangan-di-depok> Pada Hari Minggu, 19 September 2021 Pukul 18.00 WIB.
- W, Ahsin, *Fiqh Kesehatan*, Jakarta: Amzah, 2007.

Wawancara melalui aplikasi Whatsapp dengan Irma Rosiana Elizabeth, S.Si.,M.Tpn Auditor dan Product&Process Development LPPOM MUI, Pada jumat tanggal 4 Maret 2022, pukul 10.31 WIB.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

a.Screenshot Wawancara Dengan Pihak LPPOM MUI



TRANSKRIP WAWANCARA

Informan 1

Tanggal Wawancara : 4 Maret 2022

Tempat dan waktu : Online (pertanyaan yang diisi)

Identitas Informan 1

1. Nama

: Irma Rosiana Elizabeth, S.Si.,M.Tpn

2. Umur

: 34

3. Jenis Kelamin

: Perempuan

4. Pendidikan Formal

: S2 Teknologi Pangan IPB

5. Pendidikan Non Formal

- a. ISO / IEC 22000 : 2018 (2021)
- b. ISO / IEC 22000 : 2005 (2017)
- c. ISO 9001 : 2015 and ISO 3001 : 2018 (2019)
- d. HACCP & GHP (2021)
- e. Pelatihan Sistem LSPro dan Metode Pengambilan Smpel Produk (2021)
- f. The Training on Sampling Technique for Inspection and Analysis (2015)
- g. Halal Assurance System Training (2011)
- h. Awareness of BRC (2020)
- i. Enhancing Employability Skills Coaching Program (2011)
- j. Safety in Laboratory Training (2009)
- k. Safety in Laboratory Training (2008)

6. Bidang Pekerjaan

: Auditor dan Product&Process Development LPPOM MUI

Berikut informasi yang dibutuhkan dalam wawancara:

1. Bagaimana latar belakang lahirnya Kriteria Produk Halal Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk

(Irma) : *Dibuat sebagai ketentuan teknis bagi perusahaan yang produknya akan disertifikasi halal, yang dibuat berdasarkan fatwa MUI Nomor 44 tahun 2020 Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang tidak dapat disertifikasi Halal.*

2. Bagaimana urgensi lahirnya Kriteria Produk pada tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?

(Irma) :

Urgensinya karena diperlukan ketentuan teknis dari fatwa MUI Nomor 44 tahun 2020 Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang tidak dapat disertifikasi Halal, sehingga dapat dipenuhi oleh perusahaan yang akan disertifikasi halal

3. Bagaimana kriteria halal menurut LPPOM MUI?

(Irma) : *Produk halal adalah produk yang diproduksi menggunakan bahan yang disetujui dan fasilitas produksi yang memenuhi kriteria*

4. Apa saja yang mempengaruhi proses sertifikasi halal dalam Kriteria Produk Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?

(Irma) :

a) Nama/symbol produk yang dapat disertifikasi halal harus memenuhi persyaratan berikut:

- i. Tidak menggunakan nama minuman beralkohol;*
- ii. Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya;*
- iii. Tidak menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan;*
- iv. Tidak bertentangan dengan akidah Islam;*
- v. Tidak terkait ibadah agama dan kepercayaan lain.*

b) Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram. Rasa / aroma yang tidak diperbolehkan adalah:

- i. Produk yang mengarah ke rasa / aroma olahan daging babi;*
- ii. Produk yang mengarah ke rasa / aroma khamr.*

c) Bentuk produk yang dapat disertifikasi harus memenuhi persyaratan berikut :

- i. Tidak menggunakan bentuk babi atau anjing;*
- ii. Tidak menggunakan bentuk hewan haram lain selain babi dan anjing yang persis dengan hewan aslinya baik bentuk maupun warnanya;*
- iii. Tidak menggunakan bentuk produk yang menggambarkan sifat erotis atau porno.*

d) Kemasan produk harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- i. Tidak menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi*
-

sebagai fokus utama;

- ii. Tidak menggunakan kemasan yang bergambar erotis atau porno;
- iii. Tidak menggunakan kemasan yang berbentuk erotis atau porno.

CATATAN : Kemasan luar produk diperbolehkan ada tulisan selamat Valentine atau perayaan agama lain dengan catatan tidak boleh meletakkan logo halal di kemasan tersebut. Gambar kemasan yang mengarah erotis atau porno dengan tujuan menjelaskan kegunaan produk diperbolehkan, seperti gambar pada produk pembalut wanita.

5. Apakah Kriteria Produk pada Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk berlaku untuk semua produk di Indonesia?

(Irma) : untuk seluruh produk yang disertifikasi halal baik akan diedarkan di Indonesia maupun diluar Indonesia

6. Bagaimana ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk di Indonesia?

(Irma) : Ada 2 aspek yang perlu dipenuhi oleh perusahaan dalam penulisan nama dan bentuk produk :

- a. memenuhi kriteria Produk berdasarkan HAS 23000
- b. Bila produknya adalah produk retail, memenuhi peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan

7. Bagaimana bentuk legalitas sertifikasi halal dalam Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?

(Irma) : Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk. Kriteria adalah persyaratan yang harus dipenuhi perusahaan dalam rangka menerapkan kehalalan sehingga dihasilkan produk halal secara konsisten menjadi prasyarat bagi perusahaan yang produknya disertifikasi halal dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI

8. Mengapa penulisan nama produk sesuai kriteria tidak dapat disertifikasikan halal menurut LPPOM MUI?

(Irma) : hal ini sesuai dengan ketentuan dari fatwa MUI Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang tidak dapat disertifikasi Halal, sehingga dapat dipenuhi oleh perusahaan yang akan disertifikasi halal

9. Pengaruh ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk?

(Irma) : Implikasinya ketika memenuhi kriteria maka produk dapat disertifikasi halal

-
10. Apa yang mempengaruhi penulisan nama produk dan bentuk produk menyebabkan produk tidak halal menurut kriteria produk pada ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk ?

(Irma) : *Dasar penulisan kriteria produk tidak sesuai aturan pada Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang dapat disertifikasi Halal.*

Teknis Pelaksanaan

1. Ijtihad yang digunakan LPPOM MUI dalam menetapkan Kriteria Produk pada Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?
(Irma) : *fatwa MUI Nomor 44 tahun 2020 Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang tidak dapat disertifikasi Halal*
2. Bagaimana metode perumusan yang dipakai LPPOM MUI dalam Kriteria Produk pada Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?
(Irma) : *dirumuskan dengan acuan dari fatwa MUI Nomor 44 tahun untuk dibuat ketentuan teknis agar dapat dipenuhi oleh perusahaan bersertifikat halal*
3. Bagaimana bentuk notulen perumusan Kriteria Produk Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?
(Irma) : *menggunakan notulen internal sesuai dengan system manajemen ISO 17065 yang di implementasikan oleh LPPOM MUI*
4. Hambatan apa saja yang terjadi dalam proses pembentukan SK Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?
(Irma) : *tidak ada hambatan*
5. Hambatan apa saja yang terjadi dalam melaksanakan SK Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk ?
(Irma) : *tidak ada hambatan*
6. Bagaimana upaya yang dilakukan dalam mengatasi hambatan yang terjadi dalam proses pembentukan dan pelaksanaan Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk ?
(Irma) : *tidak ada hambatan*
7. Apa landasan yang membentuk legalitas SK Kriteria Halal Menurut LPPOM MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk Dan Bentuk Produk?

(Irma) : *fatwa MUI Tentang Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang tidak dapat disertifikasi Halal*



مَجْلِسُ الْوَلَدَاءِ الْهَدْيِيِّينَ

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA

Godang Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat 10320 Telp. : 62-21 391.8917 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting), Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org



Bogor, 4 Januari 2022

Nomor : 01/Skel-HCM/LPPOM MUI/I/2022
Lampiran : -
Perihal : Tanggapan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Bapak Ali Imron
Wakil Dekan,
Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
di

Tempat

Assalamu'alaikum, Wr. Wb.

Meranggapi surat No. B-4483/Un.10.1/D1/PP.00.09/10/2021 perihal permohonan Penelitian di LPPOM MUI, atas nama mahasiswa berikut :

| No. | Nama | NIM | Program Studi |
|-----|---------------|------------|---------------------|
| 1 | Ria Rismawati | 1702036026 | Hukum Ekonomi Islam |

Kami informasikan bahwa permohonan izin penelitian dapat kami terima. Mahasiswa akan melaksanakan penelitian di Departemen Product & Process Development selama 1 (satu) bulan. Kegiatan penelitian dilaksanakan pada :

Hari/Tanggal : 6 Januari - 31 Januari 2022
Waktu : 08.00 - 17.00 WIB
Tempat : LPPOM MUI, Global Halal Center
Jalan Pemuda No. 5 Sempur, Kel. Tanah Sereal, Kec. Bogor Tengah,
Kota Bogor, Jawa Barat 16162

Demikian informasi ini kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Ir. Sumunar Jati, M.P.
Operation Director

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : RIA RISMAWATI
NIM : 1702036026
Tempat, Tgl Lahir : Wonogiri, 04 November 1998
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Sukorejo, 02/02 Gemawang, Ngadirojo, Wonogiri, Jawa Tengah
Status Perkawinan : Kawin Tercatat
Perguruan Tinggi : UIN Walisongo Semarang
Program Studi : Hukum Ekonomi Syari'ah
Nama Orang Tua
Ayah : Cahyono
Ibu : Partini
No. Telp : 082148485132
Email : riarismaa98@gmail.com

Riwayat Pendidikan Formal

1. 2005 – 2011 : SD N 1 GEMAWANG
2. 2011 – 2014 : SMP N 1 NGADIROJO
3. 2014 – 2017 : SMA N 2 WONOGIRI
4. 2017 – sekarang : UIN WALISONGO SEMARANG

Demikian Daftar Riwayat Hidup ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat keterangan yang tidak benar, saya bersedia dituntut di muka pengadilan serta bersedia menerima segala tindakan yang diambil oleh Pemerintah.

Semarang, Maret 2023

Yang membuat,



RIA RISMAWATI
NIM. 1702036026