

**IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK PANGAN  
HALAL DI MUI PROVINSI JAWA TENGAH  
DALAM PERSPEKTIF *SCIENTIFIC CUM  
DOCTRINAIRE***

**TESIS**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat  
guna Memperoleh Gelar Magister  
dalam Ilmu Agama Islam



Oleh:

**Uswatul Wadhichatis Saniyyah**

NIM : 2000018037

Konsentrasi : Sertifikasi Halal

**PROGRAM MAGISTER ILMU AGAMA ISLAM  
PASCASARJANA  
UIN WALISONGO SEMARANG  
2022**



## PERNYATAAN KEASLIAN TESIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama lengkap : **Uswatul Wadhichatis Saniyyah**  
NIM : 2000018037  
Judul Penelitian : **Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di  
MUI Provinsi Jawa Tengah dalam Perspektif  
Scientific Cum Doctrinaire**  
Program Studi : Ilmu Agama Islam (IAI)  
Konsentrasi : Sertifikasi Halal

menyatakan bahwa tesis yang berjudul:

### **IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK PANGAN HALAL DI MUI PROVINSI JAWA TENGAH DALAM PERSPEKTIF SCIENTIFIC CUM DOCTRINAIRE**

secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri, kecuali bagian tertentu yang dirujuk sumbernya.

Semarang, 7 Desember 2022

Pembuat Pernyataan,



**Uswatul Wadhichatis Saniyyah**  
NIM: 2000018037



## NOTA DINAS

Semarang, 7 Desember 2022

Kepada  
Yth. Direktur Pascasarjana  
UIN Walisongo  
di Semarang

*Assalamu 'alaikum wr. wb.*

Dengan ini diberitahukan bahwa saya telah melakukan bimbingan, arahan dan koreksi terhadap tesis yang ditulis oleh:

Nama : **Uswatul Wadhichatis Saniyyah**  
NIM : 2000018037  
Konsentrasi : Sertifikasi Halal  
Program Studi : Ilmu Agama Islam (IAI)  
Judul : **Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam Perspektif Scientific Cum Doctrinaire**

Kami memandang bahwa tesis tersebut sudah dapat diajukan kepada Pascasarjana UIN Walisongo untuk diujikan dalam Sidang Ujian Tesis.

*Wassalamu 'alaikum wr. wb.*

Pembimbing I,



**Dr. Rokhmadi, M.Ag.**  
NIP: 196605181994031002



## NOTA DINAS

Semarang, 5 Desember 2022

Kepada  
Yth. Direktur Pascasarjana  
UIN Walisongo  
di Semarang

*Assalamu 'alaikum wr. wb.*

Dengan ini diberitahukan bahwa saya telah melakukan bimbingan, arahan dan koreksi terhadap tesis yang ditulis oleh:

Nama : **Uswatul Wadhichatis Saniyyah**  
NIM : 2000018037  
Konsentrasi : Sertifikasi Halal  
Program Studi : Ilmu Agama Islam (IAI)  
Judul : **Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di  
MUI Provinsi Jawa Tengah dalam Perspektif  
Scientific Cum Doctrinaire**

Kami memandang bahwa tesis tersebut sudah dapat diajukan kepada Pascasarjana UIN Walisongo untuk diujikan dalam Sidang Ujian Tesis.

*Wassalamu 'alaikum wr. wb.*

Pembimbing II,

  
**Dr. Muhyar Fanani, M.Ag.**  
NIP: 197303142001121001





## ABSTRAK

Judul : Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam Perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*  
Penulis : Uswatul Wadhichatis Saniyyah  
NIM :2000018037

Masifnya peredaran produk pangan dengan berbagai macam zat tambahan menimbulkan adanya potensi keterlibatan derivatif bahan non-halal. Derivatif bahan non-halal tersebut disajikan dengan berbagai istilah baru yang menimbulkan bias pandang konsumen Muslim. Oleh sebab itu, maka pengkajian produk pangan saat ini tidaklah relevan apabila hanya ditinjau dari sisi doktriner saja. Pengkajian saintifik diperlukan untuk membedah secara sains keterlibatan unsur derivatif bahan non-halal (*Scientific Cum Doctrinaire*). Dalam wilayah Jawa Tengah, terdapat MUI Provinsi Jawa Tengah dan memiliki LPPOM MUI Jawa Tengah sebagai LPH (Lembaga Pemeriksa Halal). Penelitian dimaksudkan untuk menjawab permasalahan: (1) Bagaimana implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah?, (2) Bagaimana analisis implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*?. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif lapangan. Data penelitian diperoleh dari metode wawancara, observasi dan dokumentasi. Seluruh data dianalisis dengan pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* serta menggunakan triangulasi data guna membedah kajian saintifik dan doktriner.

Hasil kajian menunjukkan bahwa, (1) Implementasi jaminan produk pangan halal oleh MUI Provinsi Jawa Tengah dalam bentuk keluarnya fatwa halal produk. Keluarnya fatwa halal produk termasuk kedalam rangkaian sertifikasi halal. Alur sertifikasi halal melalui LPH LPPOM MUI Jawa Tengah yaitu BIMTEK (Bimbingan Teknis), informasi pendampingan audit dan pendaftaran sertifikasi, pelaksanaan audit, rapat auditor, dan sidang komisi fatwa. Dalam pelaksanaan audit, LPPOM MUI Jawa Tengah berpedoman pada SJH (Sistem Jaminan Halal) berstandar HAS 23000 (*Halal Assurance System*). (2) Analisis implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*. Analisis kajian nampak dari dua hal. *Pertama*, dalam proses audit. Pedoman LPPOM MUI

berupa SJH dengan standar HAS 23000 dalam proses audit merupakan penerjemahan dari prinsip-prinsip penggunaan sains dan teknologi serta doktrin kehalalan dalam pangan. Temuan lapangan berkaitan dengan titik kritis produk mengacu pada dua aspek, yaitu aspek bahan produksi dan aspek fasilitas produksi. Penentuan kedua aspek tersebut berpegang pada kriteria keharaman berlandaskan pada dalil halal-haram pangan. Pada aspek bahan produksi, temuan yang diwaspadai adalah cemaran babi dan cemaran khamr. Sedangkan pada fasilitas produksi yaitu keterlibatan unsur najis yang dapat merubah status hukum produk pangan yang dihasilkan. Sampel produk pangan perlu ditelaah dengan laboratorium manakala terdapat keraguan pada saat pelaksanaan audit. *Kedua*, dalam proses fatwa produk pangan, komisi fatwa melibatkan auditor halal. Temuan auditor halal di lapangan digunakan sebagai bahan acuan komisi fatwa dalam menetapkan fatwa halal produk. Hal ini menunjukkan bahwa komisi fatwa menggunakan metode *ijtihad jamā'i* (ijtihad kolektif) dalam menentukan fatwa halal produk pangan.

**Kata kunci : Jaminan Produk Pangan Halal, MUI Provinsi Jawa Tengah, *Scientific Cum Doctrinaire*.**

## ABSTRACT

Title : Implementation of Halal Food Assurance Products at MUI Central Java Province on the *Scientific Cum Doctrinaire* Perspective  
Author : Uswatul Wadhichatis Saniyyah  
Student Number : 2000018037

The massive distribution of food products with various kinds of additives raises the potential for involvement of non-halal derivatives. These non-halal product derivatives are presented with a variety of new terms that create a bias in the perspective of Muslim consumers. Therefore, the current study of food products is irrelevant if only viewed from a doctrinal perspective. Scientific studies are needed to scientifically dissect the involvement of non-halal derivative elements (*Scientific Cum Doctrinaire*). In the Central Java region, there is the Central Java Provincial MUI and the Central Java MUI LPPOM as the Halal Inspection Agency (LPH). The research is intended to answer the following problems: (1) How is the implementation of halal food product assurance at MUI in Central Java Province?, (2) How is the analysis of the implementation of halal food product assurance at MUI in Central Java Province in the perspective of *Scientific Cum Doctrinaire*?. This research is qualitative field research. Research data obtained from interviews, observation and documentation. All data were analyzed using the *Scientific Cum Doctrinaire* and using data triangulation to dissect scientific and doctrinal studies.

The results of the study show that, (1) The implementation of assurance for halal food products by the MUI of Central Java Province is in the form of issuing product halal fatwas. The issuance of a product halal fatwa is included in the series of halal certification. The flow of halal certification through LPH LPPOM MUI Central Java, namely BIMTEK (Technical Guidance), information on audit assistance and certification registration, audit implementation, auditor meetings, and fatwa commission meetings. In carrying out the audit, LPPOM MUI Central Java is guided by HAS 23000 (Halal Assurance System) standard HAS (*Halal Assurance System*). (2) Analysis of the implementation of

halal food product assurance at MUI in Central Java Province in the perspective of *Scientific Cum Doctrinaire*. The analysis of the study appears from two things. *First*, in the audit process guidelines on the form of SJH with the HAS 23000 standard in the audit process is a translation of the principles of using science and technology and the doctrine of halal in food. Field findings related to product critical points refer to two aspects, namely aspects of production materials and aspects of production facilities. The determination of these two aspects adheres to the criteria of haram based on the postulates of halal-haram food. In the aspect of production materials, the findings to be wary of are pork and khamr contamination. Whereas in production facilities, namely the involvement of unclean elements that can change the legal status of the food products produced. Samples of food products need to be reviewed with the laboratory when there are doubts during the audit. *Second*, in the fatwa process for food products, the fatwa commission involves halal auditors. The findings of the halal auditors in the field are used as a reference material for the fatwa commission in determining product halal fatwas. This shows that the fatwa commission uses the *ijtihad jamā'i* (collective ijtihad) in determining halal fatwa on food products.

**Keywords: Halal Food Products Assurance, MUI Central Java Province, *Scientific Cum Doctrinaire*.**

الموضوع : تنفيذ ضمان منتجات الحلال الغذائية في MUI على مقاطعة  
جاوة الوسطى في علمي *Scientific Cum Doctrinaire*

المؤلف : اسوة الواضحة السنبة

الرقم الجامعي : 2000018037

## الملخص

التوزيع الضخم للمنتجات الغذائية مع أنواع مختلفة من الإضافات يزيد من احتمالية مشاركة المشتقات غير الحلال . يتم تقديم مشتقات المنتجات غير الحلال مع مجموعة متنوعة من المصطلحات الجديدة التي تخلق تحيزاً في منظور المستهلكين المسلمين. لذلك ، فإن الدراسة الحالية للمنتجات الغذائية ليست ذات صلة إذا تم عرضها من منظور عقائدي فقط. هناك حاجة لدراسات علمية لتوضيح مشاركة العناصر المشتقة غير الحلال علمياً (*Scientific Cum Doctrinaire*) في منطقة جاوة الوسطى ، توجد لمقاطعة MUI جوى الوسطى و LPPOM MUI جوى الوسطى باعتبارها وكالة فحص الحلال (LPH) يهدف البحث إلى الإجابة على المشكلات التالية: (1) كيف يتم تنفيذ ضمانات المنتجات الغذائية الحلال في MUI في مقاطعة جاوة الوسطى ؟، (2) كيف يتم تحليل تنفيذ ضمانات المنتجات الغذائية الحلال في MUI في وسط جاوة المقاطعة من منظور العلمي نائب دكتورينبير ؟. هذا البحث هو بحث ميداني نوعي. تم الحصول على بيانات البحث من المقابلات والملاحظة والتوثيق. تم تحليل جميع البيانات باستخدام نائب الرئيس العلمي واستخدام تثليث البيانات لتوضيح الدراسات العلمية والعقائدية .

تظهر نتائج الدراسة أن (1) تنفيذ ضمانات المنتجات الغذائية الحلال من قبل وزارة التجارة الدولية في مقاطعة جاوة الوسطى يتم في شكل إصدار فتاوى حلال للمنتج. يتم تضمين إصدار فتوى الحلال للمنتج في سلسلة شهادات الحلال. تدفق شهادة الحلال من خلال MUI LPPOM LPH ، وبالتحديد BIMTEK (التوجيه الفني) ، ومعلومات حول المساعدة في التدقيق وتسجيل الشهادات ، وتنفيذ التدقيق ، واجتماعات المدققين ، واجتماعات لجنة الفتوى. عند إجراء التدقيق ، يتم توجيه LPPOM MUI وفقاً لمعيار HAS 23000 نظام ضمان الحلال HAS (تحليل تنفيذ ضمانات المنتجات الغذائية الحلال في MUI في مقاطعة جاوة الوسطى من منظور *Scientific Cum Doctrinaire* يظهر تحليل الدراسة من شيتين /أولا ، في عملية التدقيق.

في شكل SJH مع معيار HAS 23000 في عملية التدقيق ترجمة لمبادئ استخدام العلم والتكنولوجيا وعقيدة الحلال في الغذاء. تشير النتائج الميدانية المتعلقة بالنقاط الحرجة للمنتج إلى جانبين ، وهما جوانب مواد الإنتاج وجوانب مرافق الإنتاج. إن تحديد هذين الجانبين يلتزم بمعايير الحرام بناءً على مسلمات الطعم الحلال. فيما يتعلق بمواد الإنتاج ، فإن النتائج التي يجب الحذر منها هي تلوث لحم

الخنزير والخمر. بينما في مرافق الإنتاج ، أي إشراك العناصر غير النظيفة التي يمكن أن تغير الوضع القانوني للمنتجات الغذائية المنتجة. تحتاج عينات المنتجات الغذائية إلى المراجعة مع المختبر عندما تكون هناك شكوك أثناء المراجعة ثانياً ، في عملية الفتوى الخاصة بالمنتجات الغذائية ، تشرك هيئة الفتوى مدققي حلال. تُستخدم نتائج مدققي الحلال في الميدان كمرجع لهيئة الفتوى في إنشاء فتاوى الحلال للمنتج. وهذا يدل على أن هيئة الفتوى تستخدم الاجتهاد الجماعي (الاجتهاد الجماعي) في تحديد فتوى الحلال في المنتجات الغذائية .

الكلمات الرئيسية: ضمان المنتجات الغذائية الحلال ، MUI لمقاطعة جاوة الوسطى ، نائب الرئيس العلمي *Scientific Cum Doctrinaire*

**PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN**  
Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri P dan K  
Nomor: 158/1987 dan Nomor: 0543b/U/1987

**1. Konsonan**

No.	Arab	Latin
1	ا	tidak dilambangkan
2	ب	b
3	ت	t
4	ث	ṡ
5	ج	j
6	ح	ḥ
7	خ	kh
8	د	d
9	ذ	ẓ
10	ر	r
11	ز	z
12	س	s
13	ش	sy
14	ص	ṣ
15	ض	ḍ

No.	Arab	Latin
16	ط	ṭ
17	ظ	ẓ
18	ع	‘
19	غ	g
20	ف	f
21	ق	q
21	ك	k
22	ل	l
23	م	m
24	ن	n
25	و	w
26	ه	h
27	ء	’
28	ي	y

**2. Vokal Pendek**

... = a	كَتَبَ	kataba
... = i	سُئِلَ	su’ila
... = u	يَذْهَبُ	yaẓhabu

**3. Vokal Panjang**

... = ā	قَالَ	qāla
... = ī	قِيلَ	qīla
... = ū	يُقُولُ	yaqūlu

**4. Diftong**

أَيَّ = ai	كَيْفَ	kaifa
أَوْ = au	حَوْلَ	ḥaula

**Catatan:**

Kata sandang [al-] pada bacaan syamsiyyah atau qamariyyah ditulis [al-] secara konsisten supaya selaras dengan teks Arabnya.





## KATA PENGANTAR

*Al-ḥamdulillāhi rabbi al'ālamīn*, segala puji hanya bagi Allah, Tuhan semesta alam, yang atas segala limpahan rahmat, taufik, hidayah, serta inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan tesis ini. Shalawat dan salam senantiasa tercurahkan keharibaan Nabi SAW beserta keluarga, sahabat, serta seluruh umatnya. Semoga kelak, kita mendapatkan pertolongannya. *Amīn*.

Selesainya tesis ini tentu tidak lepas dari pihak-pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu proses penulisannya. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini, penulis menghaturkan penghargaan dan rasa terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Prof. Dr. Imam Taufiq, M.Ag.
2. Direktur Pascasarjana UIN Walisongo Semarang, Prof. Dr. H. Abdul Ghofur, M.Ag.
3. Pembimbing, Dr. Rokhmadi, M.Ag dan Dr. Muhyar Fanani, M.Ag yang telah berkenan meluangkan waktunya untuk membimbing penulis dan senantiasa memberikan masukan, arahan serta motivasi selama proses penulisan tesis ini.
4. Kepada kedua orang tua penulis, abah tersayang, KH. Abdur Rohim *Allāhu yarham* dan ibu terkasih *Allāhu yarham* Hj. Muzayaroh serta Pak De Sholihin dan Bu De Fahimah yang telah memberikan cinta, kasih sayang serta kepercayaan yang luar biasa kepada penulis.

5. Saudara dan saudari penulis, Muhammad Faroidussurur, Minnatul Baarizah dan Muhammad Abdul Wahhab Fadhlul Kabir yang tidak berhenti memberi fasilitas, dorongan, doa dan semangat kepada penulis.
6. Guru-guru penulis, terkhusus kepada *masyayikh* Al Anwar Sarang, KH. Abdullah Ubab Maimun dan keluarga, Nyai Hj. Sa'idah dan keluarga, keluarga besar pondok Sarang serta para *asatidz* yang tidak dapat penulis cantumkan satu per satu.
7. Keluarga besar PPF, *wabil khusus Syaikhina wa murabbi ruuhina*, KH. Fadlolan Musyaffa', Lc.,M.A, dan Ibu Nyai Hj. Fenti Hidayah, S.Pd beserta keluarga.
8. Keluarga besar Pesantren Al-Ma'ruf, Kragan Rembang. *Wabil khusus* cacak-cacak dengan *khidmah* yang luar biasa, Cak Sho, Cak Kholik, Cak Minan, Cak Mujib, Mak Seh serta kepada Kaji Nanur yang telah memberikan kepercayaan, dukungan dan amanah yang luar biasa.
9. Kepada Uswatul Wadhichatis Saniyyah yang telah luar biasa berjuang hingga selesainya tesis ini.

Semarang, 8 Desember 2022

Uswatul Wadhichatis S  
2000018037

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>NOTA PEMBIMBING</b> .....	iii
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>TRANSLITERASI</b> .....	ix
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	x
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	xv

### **BAB I : PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	10
D. Kajian Pustaka .....	11
E. Kerangka Berpikir .....	17
F. Metode Penelitian .....	19
G. Sistematika Penulisan .....	25

### **BAB II : JAMINAN PRODUK PANGAN HALAL**

A. Kajian Teologis Produk Pangan Halal .....	28
1. Dalil-dalil Al-Qur'an tentang Pangan Halal .....	31
2. Dalil-dalil Hadis tentang Pangan Halal .....	43
B. Kajian Saintifik Produk Pangan Halal .....	50
1. Prinsip Produk Pangan Halal .....	50
2. Titik Kritis Produk Pangan Halal .....	62
C. Penjaminan Produk Pangan Halal.....	70
1. Kajian Historis Jaminan Produk Pangan Halal di Indonesia.....	70
2. MUI dan Jaminan Produk Pangan Halal .....	76
3. Kajian Yuridis LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah .....	79
4. LPPOM MUI dan Sertifikasi Halal .....	83

D. <i>Scientific Cum Doctrinaire</i> .....	86
1. Pendekatan <i>Scientific Cum Doctrinaire</i> .....	86
2. Aspek dan Ruang Lingkup Pendekatan <i>Scientific Cum Doctrinaire</i> .....	92

**BAB III : IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK PANGAN**

**HALAL DI MUI PROVINSI JAWA TENGAH**

A. Gambaran Umum MUI Provinsi Jawa Tengah.....	97
1. Sejarah MUI Provinsi Jawa Tengah.....	97
2. Profil MUI Provinsi Jawa Tengah.....	100
3. Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah .....	103
B. Gambaran Umum LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah .....	114
1. Profil LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah .....	114
2. LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah sebagai LPH.....	117
C. Kajian Saintifik dalam Audit LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah .....	126

**BAB IV : ANALISIS IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK  
PANGAN HALAL DALAM PERSPEKTIF**

***SCIENTIFIC CUM DOCTRINAIRE***

A. Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal dalam Perspektif <i>Scientific Cum Doctrinaire</i> .....	135
B. Analisis <i>Scientific Cum Doctrinaire</i> dalam Aspek Bahan Produksi.....	145
1. Bahan yang berasal dari Derivatif Babi.....	146
2. Bahan yang berasal dari Derivatif Khamr .....	169
3. Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	193
C. Analisis <i>Scientific Cum Doctrinaire</i> dalam Aspek Fasilitas Produksi .....	204

**BAB V : PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	213
B. Saran .....	215

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

- Tabel 2.1 Beberapa jenis bahan kimia beserta titik kritisnya, 66.
- Tabel 2.2 Dimensi pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire*, 95.
- Tabel 4.1 Istilah bagian tubuh babi dalam pangan, 157.
- Tabel 4.2 Ketentuan target uji produk yang diduga tercemar babi, 164.
- Tabel 4.3 Probe dalam pengujian DNA babi, 166.
- Tabel 4.4 Analisis FTIR dalam otentikasi pangan halal, 167
- Tabel 4.5 Istilah varian khamar masa kini berdasarkan asalnya, 181.
- Tabel 4.6 Jenis-jenis bahan tambahan pangan, 193.
- Tabel 4.7 Contoh bahan tambahan pangan, 195.



## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.1 Skema kerangka berpikir, 19.
- Gambar 2.1 Label peringatan produk olahan babi, 70.
- Gambar 2.2 Skema proses sertifikasi halal menurut PP nomor 39. Tahun 2021, 81.
- Gambar 3.1 Kantor MUI Provinsi Jawa Tengah, 100.
- Gambar 3.2 Tanda dan lokasi sekretarian LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 115.
- Gambar 4.1 Prosedur pengujian dan interpretasi hasil PDK (*Pork Detection Kit*), 168.
- Gambar 4.2 Reaksi kimia dalam pembuatan alkohol, 185.





## DAFTAR SINGKATAN

MUI	: Majelis Ulama Indonesia
BPJPH	: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal
LPH	: Lembaga Pemeriksa Halal
SJH	: Sistem Jaminan Halal
HAS	: Halal Assurance System
LPPOM MUI	: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Urgensi pangan<sup>1</sup> sebagai kebutuhan primer setiap individu menghadapi berbagai dialektika sosial. Hal ini dapat dicermati dari tujuan penyajian pangan yang mengalami pergeseran ke arah estetika pangan, daya tahan konsumsi serta olah kemas produk. Sumber bahan pangan mendapatkan bahan tambahan baik secara genetika struktural (melalui pemuliaan dengan bioteknologi<sup>2</sup>) maupun dengan tambahan berbagai zat aditif<sup>3</sup> yang dapat menambah atau bahkan

---

<sup>1</sup> Merujuk pada Pasal 1 ayat (1) UU No. 18 Tahun 2012, Kata pangan memiliki cakupan definisi yang cukup luas, yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati seperti produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun yang tidak diolah dan digunakan sebagai bahan makanan atau minuman yang dikonsumsi manusia, termasuk juga bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang terlibat dan digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman. (Lihat pada Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012, *Pangan*, Pasal 1, ayat (1).

<sup>2</sup> Bioteknologi merupakan cabang dari ilmu biologi yang memfokuskan diri pada pendayagunaan organisme untuk memodifikasi produk baik tanaman maupun hewan. Dalam konteks pangan, cabang bioteknologi yang diterapkan menghasilkan produk berupa tanaman transgenik. Tanaman transgenik merupakan tanaman yang telah berubah susunan informasi genetiknya melalui kode genetik tertentu sehingga tanaman dapat diproduksi lebih banyak, tahan hama, virus dan sebagainya (Sardjoko, *Bioteknologi dan Beberapa Penerapannya*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2010), 5.

<sup>3</sup> Zat aditif yaitu segala macam senyawa atau campuran bukan bahan pokok yang ditambahkan ke dalam bahan pangan secara sengaja dan berpengaruh terhadap proses pengolahan, pengemasan serta penyimpanan. dibedakan berdasarkan fungsinya, zat aditif terdiri atas pemberi aroma, penyedap rasa, pemutih, pengembang, zat pengasam, antioksidan, pemanis, pewarna dan zat lainnya (Saprinto C dan Hidayah, *Bahan Tambahan Pangan*, (Jakarta :Penerbit Kanisius ,2006), 6.

merubah aroma, tekstur dan rasa dari suatu sumber pangan. Adanya produk tambahan yang diberikan dengan tujuan tertentu memberikan dampak pada minat beli dan daya konsumsi masyarakat.

Bergesernya tujuan pangan masyarakat serta dukungan kemajuan industri dan teknologi telah menghasilkan beragam jenis produk pangan baru. Desakan ini menimbulkan berbagai polemik yang berkaitan dengan adanya keterlibatan bahan baku dan bahan tambahan dengan potensi keterlibatan bahan non-halal yang disajikan dengan berbagai istilah baru.<sup>4</sup> Sebagaimana istilah mirin, angciu, *pork* (daging babi secara umum), *swine* (istilah khusus untuk semua spesies babi), *Boar* (istilah khusus untuk babi hutan), *lard* (lemak babi untuk masakan, kue, atau bahan sabun), *sow milk* (sebutan khusus untuk susu babi), *sow* (babi betina dewasa), *bacon* (babi asap), *ham* (bagian paha babi), *porcine* (segala bahan turunan dari babi digunakan untuk kosmetika dan obat-obatan),<sup>5</sup> dan masih banyak lagi.

Peneliti menemukan fakta lapangan bahwa pada kenyataannya masyarakat masih *awam* terhadap istilah-istilah derivat babi dan penggunaannya dalam makanan. Peneliti mengamati adanya menu *ham* yang disajikan dalam makanan ringan berupa roti panggang disalah satu outlet cukup terkemuka. Outlet tersebut ramai dikunjungi oleh pelanggan muslim. Fakta tersebut sesuai dengan penelitian dari

---

<sup>4</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta, Pustaka Pelajar, 2015), 93-94.

<sup>5</sup> Tim LPPOM MUI, “Kenali Istilah Babi dalam Komposisi Produk”, diakses pada 1 Juni 2022, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/kenali-istilah-babi-dalam-komposisi-produk>

Mashudi yang menyimpulkan bahwa mayoritas konsumen tidak selektif dalam memilih makanan halal sebab faktor ketidaktahuan dan asal membeli makanan berdasarkan selera.<sup>6</sup>

Masyarakat umum sebagai konsumen menempati posisi paling lemah dalam kedudukannya sebagai objek dari aktivitas bisnis.<sup>7</sup> Posisi ini menempatkan konsumen sebagai sasaran bagi para pebisnis yang acapkali menginginkan keuntungan sebanyak-banyaknya dengan menekan biaya produksi. Oleh karena itu, perlu peneliti garis bawahi bahwa jumlah penduduk muslim di Indonesia berbanding lurus dengan kebutuhan pangan halalnya dan berimbas pada sirkulasi perekonomian halal. Maka, penjaminan mutu halal sudah seharusnya menjadi hak dasar bagi setiap konsumen berdasarkan atas asas perlindungan, kepastian hukum, transparansi, keadilan, efektivitas serta profesionalitas.<sup>8</sup>

Pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia berpayung hukum pada UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan PP No. 39 tahun 2021 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Perubahan status sertifikasi halal dari regulasi yang bersifat sukarela (*voluntary*) menjadi kewajiban (*mandatory*) juga berdampak pada

---

<sup>6</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 94.

<sup>7</sup> Wardo dan Samsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia", *Al-Maal; Journal of Islamic Economics and Banking*, 2: 1, (2020): 98-112, diakses 5 Juni 2022, doi: [10.31000/almaal.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803)

<sup>8</sup> Syafrida, "Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim", *ADIL; Jurnal Hukum Universitas Tama Jagakarsa*, 7:2 (2020) :160-172, doi: [10.31000/jhr.v7i1.2416](https://doi.org/10.31000/jhr.v7i1.2416)

prosedur pengajuan dan penetapan sertifikasi halal produk. Namun, masifnya permintaan sertifikasi halal produk belum dibarengi dengan kesiapan BPJPH dalam memberikan layanan sertifikasi halal secara penuh. Oleh karena itu, maka melalui Keputusan Menteri Agama RI (KMA) No. 982 tahun 2019 menegaskan bahwa BPJPH bekerjasama dan melibatkan MUI sebagai lembaga otoritas fatwa dalam menetapkan fatwa halal produk dan LPPOM MUI sebagai LPH (Lembaga Pemeriksa Halal).<sup>9</sup>

Terlepas dari adanya jaminan mutu dalam produk yang telah bersertifikat halal, mengonsumsi pangan halal merupakan tuntutan dan kewajiban dalam Agama Islam. Landasan kewajiban mengonsumsi pangan halal tercantum dalam QS. Al-Baqarah [2]: 29, QS. Al-Baqarah [2]: 168, QS. Al-Baqarah [2]: 172, QS. Al-Baqarah [2]: 188, Al-Maidah [5]: 5, Al-An'am [6]: 145, dan Al-Nahl [16]: 114. Landasan hadis memberikan pemahaman bahwa mengonsumsi pangan non halal akan menyebabkan segala amal ibadah yang dilakukan tidak diterima oleh Allah SWT. Berpijak dari tendensi tersebut, dapat ditarik kesimpulan bahwa sesungguhnya Islam sangat memperhatikan persoalan halal-haram dan mengatur keduanya dalam hukum syariat yang harus dipatuhi oleh Umat Islam.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> Warto dan Samsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia". *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2: 1, (2020): 98-112, diakses 10 Juni 2022, doi: [10.31000/almaal.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803)

<sup>10</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 3.

Pangan atau bahan pangan umumnya terdiri atas kelompok hewani dan non hewani. Bahan pangan non hewani seperti bahan nabati dan benda cair menurut syariat Islam halal dimakan kecuali yang najis atau terkena najis, berbahaya dan memabukkan.<sup>11</sup> Banyaknya produk impor dari negara non muslim menimbulkan tanda tanya sekalipun berasal dari bahan yang dikategorikan ke dalam *positive list*. Pasalnya, dalam proses pengolahan, penyimpanan dan bahkan pendistribusiannya bisa jadi tercampur atau bahkan menggunakan bahan yang haram.<sup>12</sup> Pada dasarnya, terdapat dua kaidah ushul fikih yang berkaitan dengan penggunaan bahan konsumsi, yaitu:

الأصل في الأشياء النافعة الإباحة وفي الأشياء الضارة الحُرْمَة<sup>13</sup>

Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh dan hukum asal sesuatu yang berbahaya adalah haram.

الأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم<sup>14</sup>

Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh hingga terdapat dalil yang mengharamkannya.

---

<sup>11</sup> Ma'ruf Amin, *Fatwa dalam Sistem Hukum Islam* (Jakarta: Elsas, 2011), 56.

<sup>12</sup> Asep Syarifudin dkk., "Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal", *Jurnal Ahkam* .XV: 2, (2015): 199-210, diakses 9 Juni 2022, doi: <http://dx.doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864>

<sup>13</sup> Musthofa Al-Zuhaili, *Al-Qawā'id al-Fiqhiyah wa Taṭbiqatihā fī al-Mazahib al-Arba'ah*, (Damaskus; Dar al-Fikr, 2006), 190.

<sup>14</sup> Musthofa Al-Zuhaili, *Al-Qawā'id al-Fiqhiyah wa Taṭbiqatihā fī al-Mazahib al-Arba'ah*, 190.

Dua kaidah tersebut merupakan rujukan pengambilan fatwa oleh MUI.<sup>15</sup> KH. Ma'ruf Amin menjelaskan bahwa dalam kajian hukum Islam terdapat bahan-bahan yang telah jelas status halalhnya berdasarkan adanya dalil Al-Qur'an dan Hadis Mutawatir yang selanjutnya disebut dengan *qaṭ'iy al-subut*. Bahan-bahan pangan ini diperbolehkan untuk dikonsumsi sepanjang tidak ada dalil yang menggugurkan kebolehanannya. Selanjutnya, terdapat pula bahan pangan yang telah disebutkan keharamannya oleh dalil atau yang disebut dengan *qaṭ'iy al-dilālah*. Diantara kedua jenis pangan berdasarkan hukumnya tersebut, terdapat beragam jenis pangan utamanya pangan olahan yang membingungkan dalam status hukumnya atau yang disebut dengan *syubhat*.<sup>16</sup>

Faktanya, bahan haram seperti babi dan derivatnya serta produk turunan non halal lainnya digunakan secara luas pada industri makanan. Bahan tersebut diolah menjadi berbagai macam pangan yang mudah ditemukan, seperti sosis, burger, bakso, es krim, mayonais, keju, coklat, jeli, marshmallow, mentega dan masih banyak lagi. Pemakaian bahan yang berasal dari derivat babi dan unsur non-halal lainnya menyajikan isu global yang amat penting bagi masyarakat Muslim berkaitan dengan aspek kehalalan pangan. Produk yang sampai ke tangan masyarakat sudah berubah sehingga menjadi sulit dibedakan produk yang benar-benar halal dan produk

---

<sup>15</sup> Komisi Fatwa MUI, "Keputusan Fatwa MUI tentang Penetapan Produk Halal", diakses pada 10 Juni 2022, <https://halalmui.org/mui14/main/page/fatwa-mui>.

<sup>16</sup> Ma'ruf Amin, *Fatwa dalam Sistem Hukum Islam* (Jakarta: Elsas, 2011), 58.



yang sesungguhnya merupakan produk haram. Berdasarkan hal tersebut, maka analisis status kehalalan produk menjadi penting untuk dilakukan sebagai awal deteksi bahan baku maupun deteksi pencampuran bahan.<sup>17</sup>

Penjaminan mutu halal dan higienis suatu produk dilakukan melalui proses sertifikasi halal produk. Proses sertifikasi halal melibatkan indikator halal dan *thayyib* sehingga produk yang tersertifikasi setidaknya terjamin kualitas dan keamanannya. Proses pengkajian melalui sertifikasi ini, telah lama dilakukan oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) sebagai lembaga independen pertama dalam pelaksanaan sertifikasi halal.<sup>18</sup> Sebelum fatwa halal diterbitkan, komisi fatwa MUI melakukan kajian dan penelitian melalui tenaga ahli dari LPPOM MUI.<sup>19</sup> Hasil analisa LPPOM MUI ini kemudian dijadikan sebagai dokumen pendukung untuk memutuskan fatwa produk. Apabila lolos uji, maka pelaku usaha berhak mendapatkan sertifikat halal atas produknya.<sup>20</sup>

---

<sup>17</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020), 10-15.

<sup>18</sup> Tim LPPOM MUI, “FAQ Sertifikasi Halal”, diakses pada 19 Juni 2022, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/faq-sertifikasi-halal>

<sup>19</sup> Djamil, Fathurrahman. “Tak Boleh ada Intifa’ dengan Bahan Haram, diakses pada 19 Juni 2022, <https://halalmui.org/mui14/main/detail/tak-boleh-ada-intifa-dengan-bahan-haram>

<sup>20</sup> Tim LPPOM MUI, “Laboratorium LPPOM MUI, Apa Peran dan Fungsinya”, diakses pada 19 Juli 2022 <https://halalmui.org/mui14/main/detail/laboratorium-lppom-mui-apa-peran-dan-fungsinya>

Masifnya permasalahan kehalalan produk pangan yang bersifat kedaerahan, menyebabkan perlindungan terhadap produk pangan halal belum dapat dijangkau secara maksimal. Jawa tengah sebagai salah satu daerah pusat produksi, distribusi dan konsumsi yang cukup besar menjadi perhatian dalam peredaran produk halal.<sup>21</sup> LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah merupakan salah satu LPPOM MUI yang memiliki andil besar dalam membentengi 31 juta jiwa konsumen muslim dari potensi produk non halal yang beredar di wilayah Jawa Tengah.<sup>22</sup>

Analisis produk pangan saat ini tidak relevan apabila ditinjau hanya melalui satu sisi seperti analisis perubahan rasa, warna dan bau pada zat tertentu. Analisis lain harus dilakukan mengingat produk yang beredar masa kini acapkali mengelabui apa yang hanya dilihat. Kolaborasi antara LPPOM MUI sebagai pengkaji dari sisi sains dan komisi fatwa MUI yang membedah menggunakan kacamata agama dalam menetapkan status fatwa halal melibatkan berbagai disiplin keilmuan. Keduanya membedah objek dalam bidang pangan halal yang berhubungan dengan beragam jenis sintesa bahan baru. Sintesa tersebut diproduksi secara kimiawi sehingga menghasilkan produk sintetik yang secara *dzatiyyah* dan *hukmiyah* benar-benar mampu merubah bentuk, warna, rasa dan bau menjadi produk baru. Oleh karena itu, maka menghadirkan studi *Scientific Cum Doctrinaire*

---

<sup>21</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respon Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 69.

<sup>22</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respon Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, 55-60.

menjadi kajian yang ditawarkan untuk membedah aspek sains dan agama dalam menghasilkan produk pangan halal.

Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* menawarkan elaborasi dengan melihat suatu objek secara multi-dimensi. Pendekatan ini mengintegrasikan antara metode doktriner dan metode ilmiah.<sup>23</sup> Sumber bahan pangan perlu ditelaah dari hulu ke hilir sebelum disajikan dalam bentuk produk pangan. Selama proses tersebut, sangat dimungkinkan terjadinya perubahan status hukumnya dalam kacamata fikih. Adanya kerentanan perubahan status hukum dalam suatu bahan pangan disebut sebagai titik kritis halal.<sup>24</sup> Analisis titik kritis halal bahan pangan tidak bisa ditinjau hanya dari sisi dalil saja maupun dari kacamata sains saja. Keduanya dibutuhkan sebagai alat bedah bersama untuk menghasilkan fatwa produk. Berdasarkan berbagai problematika yang telah dipaparkan, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul, Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam Perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dan paparan masalah dalam latar belakang , peneliti mengajukan beberapa pertanyaan yang menjadi fokus penelitian sebagai berikut:

---

<sup>23</sup> Mukti Ali, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, (Jakarta: Rajawali, 1981), 322-323.

<sup>24</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-bahan yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020), 10.

1. Bagaimana implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah?
2. Bagaimana implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*?

### C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan penelitian ini yaitu,
  - a. Memberikan analisis paparan mengenai implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah
  - b. Memberikan analisis implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*.

#### 2. Manfaat Penelitian

##### a. Manfaat langsung

Penelitian ini bermanfaat sebagai rujukan kajian sekaligus memberi paparan baru berkaitan dengan studi *Scientific Cum Doctriner* dalam implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah.

##### b. Manfaat Tidak langsung

Penelitian ini berupaya untuk menyajikan reintegrasi epistemologi keilmuan (*re-approchment*)<sup>25</sup> dalam sajian studi

---

<sup>25</sup> M Amin Abdullah, Etika tauhid sebagai dasar kesatuan epistemologi keilmuan umum dan agama; dari paradigma positivistik-sekularistik ke arah teoantroposentrik-integralistik dalam Menyatukan kembali ilmu-ilmu agama dan umum; upaya mempertemukan epistemologi islam dan umum oleh M. Amin Abdullah, *et.al*, (Yogyakarta: Sunan Kalijaga Press, 2003), 6.

*Scientific Cum Doctrinaire* yang diharapkan mampu untuk menjabarkan analisa status halal produk pangan kontemporer.

#### **D. Kajian Pustaka**

Penelitian dengan judul Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam Perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*, memiliki relevansi dengan penelitian-penelitian sebelumnya.

Artikel karya Ulya Fuhaidah Ramlah, dengan judul *Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi*. Penelitian ini dilakukan di Kota Kuala Tungkal Jambi dengan alasan bahwa kawasan tersebut merupakan gerbang masuknya barang impor dari wilayah Singapura, Johor dan Riau (SIJORI). Permasalahan pokok dalam penelitian ini adalah banyaknya produk pangan impor yang masuk dari berbagai negara namun tidak memiliki sertifikat halal. Produk-produk tersebut bebas dipasarkan dengan adanya ijin berupa nomor register dari BPPOM saja. Sedangkan label halal tidak ditemukan.

Hal ini mengindikasikan bahwa produk yang masuk tidak terjamin kehalalannya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kajian fikih dengan mengupas aspek hukum halal-haram produk pangan. Teknik observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi dilakukan dengan pihak-pihak terkait seperti MUI Jambi dan BPPOM wilayah Provinsi Jambi. Adapun temuan hasil penelitian ini yaitu fakta lapangan tidak sesuai dengan jaminan pangan halal yang disahkan melalui Undang-Undang. Tantangan dan hambatan yang

ditemukan disebabkan oleh keterbatasan kewenangan MUI, ketidakcukupan anggaran yang tersedia, terbatasnya sumber daya manusia dan infrastuktur yang tidak mendukung.<sup>26</sup>

Artikel karya Hadiyanto, dkk., dengan judul *Implementasi Jaminan Produk Halal bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang*. Penelitian ini merupakan penelitian pengabdian dengan tujuan untuk menghimpun permasalahan pada UKM yang tergabung dalam Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang yang belum memiliki sertifikat halal. Penmbahasan kajian bertendensi pada lima langkah kebijakan halal yang ditetapkan oleh Departemen Agama, yaitu analisis bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi dan penyajian. Penyebab utama terhambatnya proses sertifikasi halal pada UKM tersebut adalah belum adanya penyelia halal, minimnya pengetahuan berkaitan dengan manajemen jaminan halal dan proses pengajuan sertifikasi halal. Oleh karena hal tersebut, maka dalam penelitian pengabdian ini para pelaku usaha diberi bimbingan teknis proses sertifikasi halal, penyiapan berkas penunjang sertifikasi halal dan pengawalan hingga terbitnya sertifikat halal.<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup> Ulya Fuhaidah Ramlah, “Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi”, *Ijtihad; Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*, (2018): 211-226, diakses 10 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.18326/ijtihad.v18i2.211-226>

<sup>27</sup> Hadiyanto, dkk., “Implementasi Jaminan Produk Halal bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang”, *Indonesian Journal of Halal*, (2022): 62-66, diakses 10 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.14710/halal.v4i2.14688> .

Artikel karya Alva Salam dan Ahmad Makhtum, dengan judul *Implementasi Jaminan Produk Halal melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang*. Penelitian ini mengangkat tema pangan halal yang saat ini menjadi komoditas baru yang berperan dalam peningkatan perekonomian. Hal ini disebabkan karena konsumen pangan halal bukan hanya berasal dari kalangan muslim saja. Kalangan non-muslim menjadi teratrik untuk mengonsumsi pangan halal karena adanya mutu yang terjamin. Masyarakat non-muslim tidak hanya andil dalam posisi konsumen saja namun juga merebak ke posisi produsen. Potensi krusial ini turut mengembangkan industri pangan dalam negeri. Oleh karena itu, maka penjaminan pangan halal tersebut menjadi mutlak adanya. Penjaminan pangan halal sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dilakukan dengan kajian sertifikasi halal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sejauh mana implementasi jaminan produk halal berdampak pada jaminan produk pangan halal baik berupa makanan atau minuman di UMKM Kabupaten Sampang, Madura. Hasil penelitian disimpulkan bahwa UMKM yang bergerak di bidang pangan memiliki potensi besar dalam menunjang ekosistem halal sehingga dibutuhkan adanya strategi jitu dalam mewujudkan desain industri makanan halal.<sup>28</sup>

Artikel karya Arif Rahman Eka Permata, dengan judul *Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di*

---

<sup>28</sup> Salam Alva dkk., "Implementasi Jaminan Produk Halal melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang," *Journal Qoowam* 03: 01, (2022): 10-20, diakses 19 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol10no1.32>.

*Indonesia*. Penelitian ini memiliki latar belakang bahwa pesatnya digitalisasi ekonomi memberikan atmosfer baru bagi tumbuhnya industri yang bergerak dibidang produk halal. berlakunya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal menjadi gerbang keseriusan pemerintah dalam memberikan perlindungan kehalalan produk bagi konsumen. Selain dari ranah regulasi, pemerintah memberikan berbagai program seperti sosialisasi dan pendampingan serta fasilitasi pelaku usaha untuk mendapat pengakuan atas jaminan kehalalan produknya atau sertifikat halal. hal ini dilakukan agar industri halal di Indonesia semakin berkembang. *Gap* yang diusung dalam penelitian ini adalah pelaksanaan program beserta fasilitasi yang telah diberikan oleh pemerintah apakah telah memaksimalkan segala potensi dari pelaku usaha dan tepat sasaran sehingga mampu meningkatkan perekonomian global. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa kebutuhan pangan halal global yang semakin meningkat perlu diiringi dengan kesiapan pelaku usaha dalam mengelola dan mengembangkan produk halalnya. Dalam realitasnya, industri halal sedang dalam proses pengembangan dan akan terus berbenah.<sup>29</sup>

Artikel karya Asri Wahyuningrum, dkk., dengan judul *Sertifikasi Halal sebagai Strategi Dakwah MUI (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah*. Penelitian ini memfokuskan pembahasan pada pengkajian dakwah oleh MUI Provinsi Jawa Tengah dalam

---

<sup>29</sup> Arif Rahman Eka Permata, "Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia", *Dinar: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 6: 2 (2019): 1-10, diakses 19 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.21107/dinar.v5i1.5128>



sertifikasi halal dengan menitik beratkan pada faktor yang mendorong dan faktor yang menghambat pelaksanaan sertifikasi halal. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan manajemen dakwah dengan menghasilkan kesimpulan bahwa MUI Provinsi Jawa Tengah melaksanakan program gerakan masyarakat sadar produk halal atau “Gemar Halal”. Program tersebut sebagai strategi untuk sosialisasi, promosi dan pelaksanaan sertifikasi halal. Adapun faktor pendukung terselenggaranya program tersebut yaitu terdapat jalinan kerjasama antara pihak internal dan eksternal lembaga, fasilitas yang mendukung, serta anggota dengan kapabilitas yang memadai dalam bidang masing-masing. Faktor penghambatnya meliputi dana penyelenggaraan yang tipis serta kesadaran tanggung jawab kepengurusan yang perlu berbenah.<sup>30</sup>

Artikel karya Hery Purwanto, dengan judul *Problematika Penetapan Hukum pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal*. Penelitian ini mengangkat problematika yang banyak ditemukan dalam ketentuan hukum serta poin kritis bahan olahan dan laboratorium. Poin kritis atau titik kritis didefinisikan sebagai suatu keadaan atau kondisi dalam pelaksanaan proses olah produk mulai dari penetapan kriteria bahan utama, bahan tambahan hingga pada tahap pengemasan dan distribusi yang diragukan status kehalalannya. Penentuan titik kritis halal suatu produk tidak hanya dilakukan dengan uji pedoman halal secara

---

<sup>30</sup> Asri Wahyuningrum, dkk., “Sertifikasi Halal sebagai Strategi Dakwah MUI (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah”, *Jurnal Ilmu Dakwah*, 35: 2, (2017): 1-22, diakses pada 19 Juni 2022, doi: <http://dx.doi.org/10.21580/jid.v35.2.1618>

eksplisit semata, akan tetapi juga dapat dilakukan dengan uji laboratorium. Penelitian ini memberikan gambaran prosedural bagaimana penentuan titik kritis halal amat penting dalam menentukan status fatwa produk.<sup>31</sup>

Artikel karya Muslim, dkk., yang berjudul *Implementasi Pemikiran Mukti Ali Scientific Cum Doctrinaire terhadap Pembelajaran Pendidikan Agama Islam (PAI) di Madrasah*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk melakukan kajian dan pengujian terhadap penerapan kajian *Scientific Cum Doctrinaire* dari Mukti Ali pada objek pembelajaran agama (PAI). Penelitian dilakukan dengan pendekatan penelitian kualitatif. Hasil penelitian menghasilkan kesimpulan bahwa penerapan pemikiran Mukti Ali ini harus didasarkan pada basis fakta alam dan data yang objektif. Penerapan pemikiran ini menghadapi hambatan bahwa dalam pembelajaran PAI tidak semua materi dapat dirasakan secara empirik. Kontekstualisasi pembelajaran PAI diperlukan agar dapat menciptakan kesesuaian pemahaman terhadap agama dan fenomena keagamaan serta ilmu pengetahuan lainnya sehingga didapatkan pemahaman keagamaan yang fleksibel dalam metodologi yang valid.<sup>32</sup>

---

<sup>31</sup> Hery Purwanto, “Problematika Penetapan Hukum pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal”, *Jurnal Syariat* IV: 2, (2018): 190-202, diakses 19 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.32699/syariat.v4i02.1176>

<sup>32</sup> Muslim, dkk, “Implementasi Pemikiran Mukti Ali ‘Scientific Cum Doctrinaire’ terhadap Pembelajaran Pendidikan Agama Islam (PAI) di Madrasah”, *Intelektual; Jurnal Pendidikan dan Studi Keislaman* 11: 1, (2021): 17-32, diakses 19 Juni 2022, doi: [10.15408/sjsbs.v3i2.3676](https://doi.org/10.15408/sjsbs.v3i2.3676).

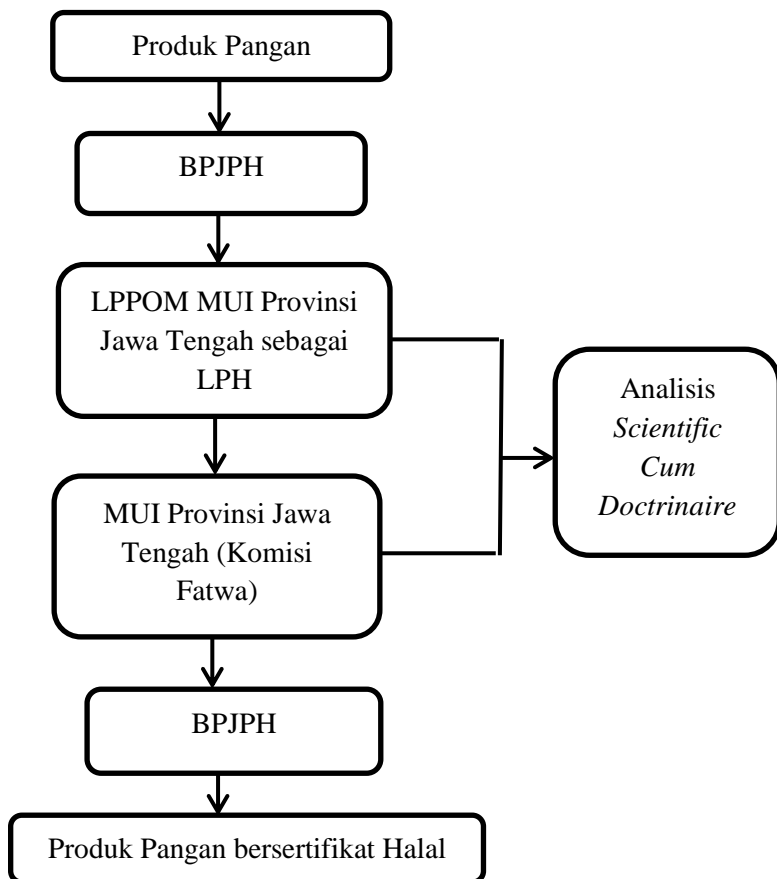
Berdasarkan rujukan kajian pustaka, dapat diketahui bahwa penelitian yang hendak dilakukan memiliki perbedaan yang signifikan sekaligus menjadi *state of the art* dengan penelitian sebelumnya. Penelitian ini memiliki *novelty* atau kebaruan berupa analisis implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*. Kajian ini sekaligus menjadi bukti praktis dari teori *Scientific Cum Doctrinaire*. Analisis ini melibatkan Komisi Fatwa MUI sebagai penelaah dari sisi agama dan LPPOM MUI sebagai penelaah dari sisi saintifik. Hasil analisis keduanya melahirkan adanya jaminan kehalalan pada produk pangan dengan diterbitkannya sertifikat halal oleh BPJPH.

#### **E. Kerangka Berpikir**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif lapangan (*field research*) dengan fokus pada implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah serta analisis implementasi dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*. Produk pangan olahan merupakan produk yang berasal dari berbagai campuran bahan dan bahan tambahan. Bahan tambahan dalam pangan berasal dari berbagai macam unsur derivatif yang didukung teknologi pangan. Berbagai macam produk turunan unsur haram dengan nama atau istilah yang baru dan wujud unsur haram yang hilang pada saat proses produk, menyebabkan terjadinya bias pandang dalam hukum halal dan haram. Penelitian ini dilakukan dengan membedah produk pangan dalam perspektif agama melalui hukum fikih dan perspektif

sains guna mendapatkan kajian yang holistik melalui pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire*.

Data penelitian diperoleh melalui hasil wawancara, dokumentasi serta observasi terhadap implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah. Dalam melaksanakan implementasi jaminan produk pangan, MUI memiliki komisi fatwa yang secara khusus mengkaji fikih pangan dengan mengeluarkan fatwa halal. Dalam mengeluarkan fatwa halal, MUI bekerjasama dengan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang dalam hal ini yaitu LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika) dengan tugas khusus mengkaji produk dalam aspek sains (biologi, kimia, gizi dan teknologi pangan). Oleh karena itu, peneliti melakukan kajian observasi, wawancara dan dokumentasi terhadap Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah dan LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah. Alur berpikir dalam penelitian ini digambarkan dalam skema berikut:



Gambar 1.1 Skema Kerangka Berpikir (Uswatul, 2022)

## F. Metode Penelitian

### 1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) serta merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif yaitu jenis penelitian yang menempatkan

peneliti sebagai instrumen kunci, dengan meibatkan penggabungan serta analisis data yang bersifat induktif.<sup>33</sup> Dasar pemikiran digunakannya metode ini adalah adanya integrasi antara teori dan fenomena dalam kondisi alamiah, bukan merupakan kejadian terkendali, laboratoris ataupun eksperimen. Selanjutnya, pendekatan *Scientific Cum Doctriner* digunakan dalam penelitian ini guna mendapatkan paparan analisis integrasi antara kajian fikih dan kajian sains.

## 2. Sumber Data

Terdapat dua jenis sumber data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu;

### a. Sumber Data Primer

Sumber data primer merupakan sumber data utama yang dijadikan sebagai rujukan penelitian. Sumber data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dan observasi tentang kajian *scientific* dan *doktriner* terhadap produk pangan, khususnya produk pangan olahan dalam implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah. Kajian *scientific* didapatkan dari hasil wawancara dan observasi dengan LPPOM MUI Jawa Tengah dan kajian *doktriner* didapatkan dari hasil wawancara dengan Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah.

---

<sup>33</sup> Sugiyono, *Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: Kanisius, 2018), 24.

## b. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber data tambahan yang memiliki relevansi dengan pembahasan dari topik yang diteliti. Sumber data sekunder ini berasal dari tulisan orang lain baik berupa buku, artikel, jurnal maupun sumber valid lainnya. Dalam hal ini, peneliti menggunakan beberapa buku dan kitab-kitab *salaf* yang membahas mengenai segala aspek tentang produk pangan halal. Seperti kitab *Fikih Islami Wa Adillatuh* Karya Wahbah bin Mustafa al-Zuhaily, kitab *al-Istihalah wa Asariha fi Tathiri al-Najasah* karya Ali Muhammad Ali Mahd Utsman, kitab *al-Mawadd al-Muharromat wa al-Najisah fi al-Ghidai wa al-Dawa'* karya Nazih Hammad. Kemudian buku-buku karya Mukti Ali yang berhubungan dengan *Scientific Cum Doctriner* seperti *Metode Memahami Agama, Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*, dan *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, Buku Saku Halal (2021), Buku Referensi Bahan Titik Kritis Halal dan Substansi Non-Halal (2021), Sertifikasi Halal yes or no (2019) dan buku dan jurnal lain yang terkait. Selain itu, dalam penelitian ini digunakan triangulasi data dimana peneliti juga melakukan kajian terhadap draft alur penentuan titik kritis halal pada produk pangan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah serta menggunakan data dari hasil wawancara dengan badan pusat pengkajian LPPOM MUI

Provinsi Jawa Tengah serta Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah.

### **3. Fokus Penelitian**

Fokus penelitian ini merujuk kepada pertanyaan penelitian dengan memfokuskan, “Bagaimana implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah” dan “Bagaimana analisis implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*. Untuk mendapatkan hasil yang komprehensif penelitian ini akan mendeskripsikan, membahas dan menarasikan temuan serta mengintegrasikannya melalui pendekatan *Scientific Cum Doctriner* untuk selanjutnya dianalisis lebih dalam.

### **4. Teknik Pengumpulan Data**

#### **a. Dokumentasi**

Dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, website, majalah, prasasti, notulen, agenda dan sebagainya yang berhubungan dengan topik bahasan.<sup>34</sup> Teknik dokumentasi merupakan bentuk studi untuk mengumpulkan data yang ditujukan kepada subjek penelitian. Dokumentasi dari penelitian ini didapatkan dari website MUI, LPPOM MUI dan BPJPH yang memuat segala informasi yang diperlukan. Selain itu, dokumen cetak berupa brosur LPPOM MUI Jawa Tengah dan manual SJH serta dokumen cetak lainnya yang

---

<sup>34</sup> Suharsimi Arikunto, *Metode Penelitian*, (Bandung: Alfabeta, 2015),



mendukung informasi juga digunakan sebagai acuan penelitian.

b. Wawancara

Teknik wawancara dilakukan untuk mengetahui detail proses uji produk pangan. Wawancara dengan pertanyaan terbuka ditujukan kepada MUI Provinsi Jawa Tengah, dalam hal ini dengan Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah dan LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah sebagai lembaga yang bertanggung jawab dalam implementasi jaminan produk pangan. Pelaksanaan wawancara dilakukan dengan Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah beserta auditor halal sebagai pelaksana lapangan.

c. Observasi

Observasi adalah suatu teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan, pemeriksaan serta pencatatan yang bersifat objektif, sistematis, dan logis terhadap suatu fenomena yang terjadi. Observasi bertujuan untuk melengkapi informasi ilmiah atas sesuatu yang diteliti.<sup>35</sup> Dalam hal ini, peneliti melakukan observasi lapangan di LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah dengan mengamati alur proses pengkajian produk pangan.

---

<sup>35</sup> Deny Darmawan, *Dinamika Riset Kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2021), 129.

## 5. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat yang digunakan untuk melakukan penelitian adalah MUI Provinsi Jawa Tengah dan LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah. Waktu penelitian didasarkan pada pelaksanaan serta pengumpulan data-data sebagai sumber penelitian yang diperlukan.

## 6. Uji Keabsahan Data

Uji keabsahan data dalam penelitian dilakukan dengan teknik triangulasi data. Adapun cara kerja teknik triangulasi data adalah memvalidasi hasil pengumpulan data pada satu metode dengan metode yang lainnya.<sup>36</sup> Teknik analisis data berpengaruh pada validitas dan reliabilitas penelitian.<sup>37</sup> Oleh karena itu, pengecekan tiga sumber yang dilakukan peneliti meliputi kajian *syariat* tentang pangan halal, hasil wawancara, observasi dan dokumentasi terhadap implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah, serta analisa implementasi jaminan produk pangan halal dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*.

## 7. Analisis Data

Teknik analisis data merupakan tahap lanjutan dari proses pengolahan data dan merupakan karya orisinal dari peneliti yang melibatkan analisa dan pemikiran yang optimal. berupa temuan atau hasil penelitian yang dapat menjawab pertanyaan yang telah

---

<sup>36</sup> Samiaji Sarosa, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, (Yogyakarta: Kanisius, 2021), 97.

<sup>37</sup> Iskandar, Dudi, *Metodologi Penelitian Kualitatif : Petunjuk Praktis untuk Penelitian Lapangan, Analisis Teks Media, dan Kajian Budaya*, (Pati: Maghza Pustaka, 2021), 89.

dirumuskan sebelumnya.<sup>38</sup> Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis untuk menjabarkan bagaimana proses jaminan produk pangan halal dan analisis studi *Scientific Cum Doctrinaire* dalam implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah.

## G. Sistematika Penulisan

Peneliti membagi penulisan tesis menjadi lima bab agar pembahasan dalam tesis dapat tersusun dengan baik mengikuti kaidah aturan penulisan karya ilmiah. Guna memudahkan pembaca, peneliti kemudian menulis penjelasan secara garis besar dengan sistematis. Adapun sistematika penulisan tesis ini adalah sebagai berikut,

Bab I: Pendahuluan. Bab ini mengurai latar belakang masalah penelitian yang menjelaskan urgensi, relevansi dan kontribusi penelitian yang dilakukan dengan kondisi saat ini. Kemudian rumusan masalah, manfaat dan tujuan penelitian, kajian pustaka, kajian teori, metodologi penelitian dan sistematika pembahasan. Rangkaian pembahasan dalam bab ini merupakan kesatuan teknis pelaksanaan penelitian secara menyeluruh.

Bab II: Landasan teori. Bab ini berisi kajian tema yang diangkat oleh peneliti yaitu jaminan produk pangan halal dalam perspektif *Scientific Cum Doctrinaire*. Bab ini menguraikan kajian teoritis mengenai konsep pangan halal dari kajian teologis serta aspek

---

<sup>38</sup> Haris, *Metodologi Kualitatif untuk Ilmu-Ilmu Sosial: Perspektif Konvensional dan Kontemporer*, (Jakarta: Salemba Humanika, 2019), 24.

titik kritis terhadap produk pangan beserta berdasarkan kajian saintifik serta pembahasan mengenai pendekatan *Scientific Cum Doctinaire*.

Bab III : Laporan hasil penelitian jaminan produk pangan halal. Bab ketiga merupakan jawaban atas rumusan masalah yang pertama yaitu bagaimana implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah. Pada bab ini memuat dua sub bab yaitu MUI Provinsi Jawa Tengah dan LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah. Pada sub bab MUI Provinsi Jawa Tengah memuat pembahasan mengenai sejarah MUI Provinsi Jawa Tengah, Profil MUI Provinsi Jawa Tengah, dan Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah. Sub bab LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah memuat sejarah LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah sebagai LPH dan kajian saintifik dalam audit LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah.

Bab IV: Analisis Studi *Scientific Cum Doctriner* dalam Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di MUI Provinsi Jawa Tengah. Bab keempat menguraikan jawaban dari rumusan masalah kedua dan fokus menguraikan analisis implementasi studi *Scientific Cum Doctriner* pada penentuan status halal-haram suatu produk pangan. Pada bab ini diuraikan aspek *Scientific* dari hasil penelitian di LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah dan aspek *Doctrinaire* dari hasil studi pustaka dan wawancara dengan komisi fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah. Sub bab dalam bab keempat ini meliputi analisis kajian *Scientific Cum Doctriner* dalam aspek bahan produksi yang terdiri dari bahan yang berasal dari derivative babi, bahan yang

berasal dari derivative khamar dan kajian bahan tambahan pangan. Kemudian sub bab kedua yaitu analisis kajian *Scientific Cum Doctriner* dalam aspek fasilitas produksi.

Bab V: Penutup. Bab kelima berisi simpulan dan saran penelitian.

## BAB II

### JAMINAN PRODUK PANGAN HALAL

#### A. Kajian Teologis Produk Pangan Halal

Secara definitif, pangan halal terdiri dari kata pangan dan kata halal. Kata pangan dalam Bahasa Arab yaitu *at-ta'am* (الطعام) dengan bentuk jamak *al- at'imah* (الاطعمة). Kata lain yang memiliki makna serupa yaitu *quut* (قوت). Kata *al-ta'am* mengandung arti rasa dalam makanan, sehingga dalam pengertian ini merujuk pada esensi pangan itu sendiri. Hal ini sesuai dengan kedudukan penyebutan kata tersebut dalam Al-Qur'an dengan merujuk pada arti makanan secara umum, serta menunjukkan arti yang berhubungan dengan halal dan haram. Sebagaimana yang tertera dalam ayat-ayat berikut,

لَيْسَ لَهُمْ طَعَامٌ إِلَّا مِنْ ضَرِيعٍ<sup>1</sup>

Mereka tiada memperoleh makanan apapun selain dari pohon berduri. (*Al-Ghasyiyah:6*)

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ<sup>2</sup>

Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya. (*Abasa:24*).

كُلُّ الطَّعَامِ كَانَ حَلَالًا لِبَنِي إِسْرَائِيلَ إِلَّا مَا حَرَّمَ إِسْرَائِيلُ عَلَى نَفْسِهِ مِنْ قَبْلِ أَنْ تُنَزَّلَ التَّوْرَةُ<sup>3</sup>

Semua makanan adalah halal bagi Bani Israil melainkan makanan yang diharamkan oleh Israil (Ya'qub) untuk dirinya sendiri sebelum Taurat diturunkan. (*Ali-Imran: 93*)

---

<sup>1</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 518.

<sup>2</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, 573.

<sup>3</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 187.

الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ ۗ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلَلٌ لَهُمْ<sup>4</sup>

Pada hari ini dihalalkan bagimu yang baik-baik. Makanan (sembelihan) orang-orang yang diberi Al Kitab itu halal bagimu, dan makanan kamu halal (pula) bagi mereka. (*Al-Maidah:5*).

Dua ayat pertama (*Al-Ghasiyah:6* dan *Abasa:24*) menyebutkan kata *at-ta'am* (الطعام) yang menunjukkan keumuman arti, yaitu segala sesuatu yang dapat dimakan. Sedangkan dalam dua ayat selanjutnya (*Ali-Imran:93* dan *Al-Maidah:5*) menempatkan kata *at-ta'am* (الطعام) yang dihubungkan dengan konsensus halal-haram. Dengan demikian, kata *at-ta'am* (الطعام) memiliki arti pangan atau makanan yang menitik beratkan pada hubungannya dengan hukum syara'.<sup>5</sup> Kata halal berasal dari bahasa arab حَلَّ - يَحْلُو - حَلًا و حَلَالًا yang secara bahasa mengandung arti diperbolehkan atau sah<sup>6</sup>. Dalam *Mu'jam al-Ta'rifat* definisi halal yaitu,

الحلال: كل شيء لا يعاقب عليه باستعماله<sup>7</sup>

Halal: segala sesuatu yang tiada hukuman/pelanggaran dalam menggunakannya.

الحلال: ما اطلق الشرع فعلاه<sup>8</sup>

Halal : sesuatu yang pelaksanaannya berhubungan dengan *syara'* (kebolehan).

---

<sup>4</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, 192.

<sup>5</sup> Ali Husein, *Gizi dalam Al-Qur'an*, (Jakarta: CV. Suara Baru, 1985), 40-41.

<sup>6</sup> Adib Bisri dan Munawwir, *Kamus Indonesia Arab*, (Surabaya: Pustaka Progressif, 1999), 201.

<sup>7</sup> Ali bin Muhammad al-Jurjani, *Mu'jam al-Ta'rifat*, (Mesir: *Dar al-Fadhilah*, 2012), 82.

<sup>8</sup> Ali bin Muhammad al-Jurjani, *Mu'jam al-Ta'rifat*, 82.

Secara umum pengertian halal merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan, diizinkan, dibenarkan oleh syariat Islam. Diartikan pula sebagai sesuatu yang terlepas dari keharaman dan yang dipandang sah.<sup>9</sup> Antonim dari kata halal yaitu haram. Haram berarti semua perkara atau perbuatan yang tidak di perbolehkan oleh syariat Islam. Pada aspek makanan dan minuman, pangan halal di definisikan sebagai pangan yang boleh di konsumsi oleh Umat Islam dan ketentuan didalamnya tidak melanggar *syara'*.<sup>10</sup> Pangan halal merupakan pangan yang di izinkan untuk dikonsumsi secara *syara'* dan tidak ada ketentuan yang melarangnya. Dapat pula di artikan sebagai pangan yang terbebas dari bahaya duniawi maupun ukhrawi.<sup>11</sup> Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa pangan halal merupakan segala bentuk pangan baik pangan segar maupun olahan yang ketentuan dalam proses pembuatannya tidak melanggar syariat Islam.

### **1. Dalil-dalil Al-Qur'an tentang Pangan Halal**

Pada dasarnya, ketika membahas dalil atau dasar hukum ketentuan pangan halal didalam Al-Qur'an, maka akan ditemukan redaksi “pangan halal” yang diikuti dengan kata

---

<sup>9</sup> Totok Jumantoro,dkk.,*Kamus Ilmu Ushul Fikih*, (Surakarta: Penerbit Amzah, 2006), 157.

<sup>10</sup> Departemen Agama, *Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal MUI*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), 14-15.

<sup>11</sup> Hermiza Mardesci, ”Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan yang Aman dan Halal”, *Jurnal Teknologi Pertanian 2*, (2013), diakses 12 Oktober 2022, doi:10.32520/jtp.v2i2.54.



*thayyib* (الطيب). Sebagaimana yang terdapat dalam QS.Al-Baqarah ayat 168,

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ<sup>12</sup>

Thayyib yaitu segala sesuatu yang dirasa enak atau lezat secara indrawi dan jiwa. Dan segala sesuatu yang tidak ada bahaya maupun perkara kotor didalamnya.

Kata *ṭayyib* (الطيب) memiliki arti baik, enak, menyenangkan, lezat dan nikmat serta berarti bersih dan suci.<sup>13</sup> Para *mufassir* menguraikan kata *ṭayyib* (الطيب) dalam konteks makanan, mengandung maksud bahwa makanan tersebut tidak kotor atau mengandung najis dari segi zatnya serta tidak rusak maupun kadaluwarsa dari segi sifatnya serta tidak bercampur dengan benda najis.<sup>14</sup> Dalam *Mu'jam al-Wasit*, kata *ṭayyib* (الطيب) didefinisikan sebagai berikut,

الطيب: كل ما تستلذه الحواس او النفس , وكل ما خلا من الاذى والخبث<sup>15</sup>

Thayyib yaitu segala sesuatu yang dirasa enak atau lezat secara indrawi dan jiwa. Dan segala sesuatu yang tidak ada bahaya maupun perkara kotor didalamnya.

---

<sup>12</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 72.

<sup>13</sup> Adib Bisri dan Munawwir, *Kamus Indonesia Arab*, (Surabaya: Pustaka Progresif, 1999), 252.

<sup>14</sup> Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur'an*, (Bandung: Mizan, 2000), 148-149.

<sup>15</sup> Ibrahim Anis, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasith*, (Mesir: Majma' al-Lughah Al-Arabiyyah, 1972), 603.

KH. Ali Mustafa Yaqub memberikan definisi bahwa *halalan tayyiba* dalam produk memiliki arti segala produk yang tidak dilarang oleh *nash*, suci secara substantif, tidak mengandung najis, tidak berbahaya bagi tubuh, akal maupun jiwa serta dinilai enak dan layak untuk dikonsumsi<sup>16</sup>. Pernyataan ini juga selaras dengan pendapat Dr. H. Ali Husein bahwa *halalan tayyiba* dapat ditelisik maknanya sebagai halal lagi baik dan halal lagi bergizi dan sesuai dengan tubuh seseorang. Misalnya, terdapat daging kambing dan daging sapi yang semuanya lezat dan bergizi. Namun, tidak semua orang dapat mengonsumsinya karena sebagian ada yang alergi maupun ketika seseorang memakan daging kambing atau sapi maka tensi darahnya akan naik dan membahayakan tubuh. Dengan demikian, maka tidak hanya berhenti dalam memaknai kata *tha'am* (pangan) yang halal saja namun harus ada kata *tayyib* didalamnya<sup>17</sup>.

Berdasarkan uraian tersebut, disimpulkan bahwa makanan yang halal dan *tayyib* mengandung arti segala bentuk makanan berstatus halal dan baik (الطيب) dari sisi komposisi materialnya, bentuk serta mengundang selera untuk dikonsumsi. Jadi, dapat disimpulkan pula bahwa makanan yang halal dan *tayyib* merupakan makanan yang memenuhi

---

<sup>16</sup> Ali Yakub, *Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, (Yogyakarta: Rajawali Press, 2013), 28.

<sup>17</sup> Ali Husein, *Gizi dalam Al-Qur'an*, (Yogyakarta: CV. Bulan Bintang, 1985), 42-43.

unsur legal religius (kebolehan secara agama) dan legal medis (baik untuk kesehatan). Dengan demikian, mengonsumsi produk yang halal dan *ṭayyib* juga merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan kesehatan tubuh serta dari sisi psikologis mampu menimbulkan kepuasan bagi orang yang memakannya. Perintah untuk mengonsumsi pangan yang halal dan *ṭayyib* tercantum pada ayat-ayat Al-Qur'an berikut,

a. Q.S Al-Baqarah ayat 168

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۗ  
۱۸ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

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.

Quraish Shihab dalam tafsir *al-Misbah* menjabarkan bahwa ayat tersebut berisi seruan untuk mengonsumsi makanan yang halal. Seruan ini dinisbatkan kepada seluruh manusia, baik yang beriman ataupun tidak. Akan tetapi tidak semua makanan halal juga berarti *ṭayyib*, dan tidak semua yang *ṭayyib* adalah halal sesuai dengan kondisi masing-masing.<sup>19</sup>

Dalam tafsir Ibnu Katsir kata *ṭayyib* dalam ayat ini

---

<sup>18</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 25.

<sup>19</sup> Quraish Shihab, *Tafsir al-Misbah Vol.XIV*, (Ciputat: Lentera Hati, 2009), 182-183.

menunjukkan arti baik, tidak berbahaya bagi tubuh maupun pikiran.<sup>20</sup> Sedangkan, dalam tafsir Al-Thabari<sup>21</sup> maksud penyebutan kata “*halalan*” dalam ayat ini merujuk pada *asbab an-nuzul* dari ayat yang menguraikan tentang perbuatan orang musyrik Makkah yang telah menghukumi haram berbagai kenikmatan yang sebenarnya tidak diharamkan oleh Allah<sup>22</sup>.

Yusuf Qardhawi berpendapat bahwa dalam Q.S Al-Baqarah ayat 168, Allah menyeru kepada seluruh umat dalam statusnya sebagai manusia, agar memakan makanan yang baik-baik dari bumi dan segala isinya. Lalu memerintahkan pula untuk tidak mengikuti langkah setan dengan membalikkan hukum, mengharamkan segala yang dihalkan dan

---

<sup>20</sup> Ibnu Katsir, *Tafsir Ibnu Katsir Juz I*, (Beirut: *Dar al-Kutub al-Ilmiyah*, 2004), 76.

<sup>21</sup> Abu Ja'far Muḥammad Ibn Jarīr Ibn Yazīd Ibn Kathir Ibn Gālib Al-Ṭhabarī, *Jāmi'u al-Bayān fī Ta'wīli al-Qur'ān*, (Beirut: *Daarul Kitab*, 1992 M), 95.

<sup>22</sup> Makanan tertentu yang dimaksud dalam konteks ini yaitu daging *bahirah*, *saibah* dan *wasilah*. *Bahirah* merupakan unta betina yang sudah beranak lima kali dan anak yang kelima merupakan unta jantan. Kemudian unta tersebut disobek telinganya, dilepaskan dan tidak boleh ditunggangi serta tidak boleh diambil air susunya. *Saibah* adalah unta betina yang sengaja dilepas dan dibiarkan berjalan kemanapun karena suatu nazar tertent. *Wasilah* adalah kambing betina yang melahirkan dua anak kambing dengan jenis kelamin jantan dan betina. Kemudian anak kambing jantan tersebut dipersembahkan kepada berhala. (Shihāb al-Dīn Maḥmūd bin Abdillāh al-Ḥusayni al-Alūsī , *Rūḥ al-Ma'ānī fī tafsir al-Qur'an al-'Aẓīm wa al-Sab' al-mathānī Juz 2*, (tpp: *Mawqī' al-Tafāair*, t.th), 93).

menghalalkan segala yang diharamkan<sup>23</sup>. Dalam tafsir *al-Maraghy* dijelaskan bahwa frasa *halalan tayyiba* mengandung arti makanan yang diperboehkan oleh *nash* dan merupakan makanan bermanfaat bagi tubuh, tidak menimbulkan efek merusak, tidak menjijikkan, lezat, tidak bertentangan dengan ketentuan Allah sehingga kata *tayyiba* menjadi *illah* atau alasan hukum halal suatu makanan<sup>24</sup>.

b. Q.S Al-Baqarah ayat 172 dan 173

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا كُلُوْا مِنْ طَيِّبٰتِ مَا رَزَقْنٰكُمْ وَاشْكُرُوْا لِلّٰهِ اِنْ كُنْتُمْ اِيَّاهُ  
تَعْبُدُوْنَ اِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْنِمْ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخٰزِيْرِ وَمَا اٰهَلَّ بِهٖ لِغَيْرِ اللّٰهِ ۗ  
فَمَنْ اٰصْطَرَّ عَلَيْهِ غَيْرٌۢ بَاغٍ وَّلَا عَادٍ فَلَا اِثْمَ عَلَيْهِ ۗ اِنَّ اللّٰهَ غَفُوْرٌ رَّحِيْمٌ<sup>25</sup>

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 (172) Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (173).

Yusuf Qardhawi memberikan penjelasan mengenai QS. Al-Baqarah ayat 172-173 bahwa ayat ini berbeda

<sup>23</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal-Haram dalam Islam*, terj. Wahid Ahmadi, (Surakarta: Era Adicitra Intermedia, 2019), 40.

<sup>24</sup> Al-Maraghy, *Tafsir al-Maraghy Jilid II Cet. V*, (Mesir: *Mushthafa al-Baby al Halaby*, 1974), 42.

<sup>25</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 26.

dengan QS. Al-Baqarah ayat 168 yang ditujukan kepada seluruh umat. Ayat 172, berisi perintah kepada orang yang beriman untuk mengonsumsi yang baik-baik dari rizki yang telah diberikan agar bersyukur kepada Allah atas nikmat tersebut. Selanjutnya, pada ayat 173, menjelaskan dan menegaskan bahwa keharaman yang ditujukan kepada mereka merujuk pada empat yang tertera dalam ayat tersebut dan yang disebutkan dalam ayat lainnya.<sup>26</sup>

c. QS. Al-Maidah: 88

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ<sup>27</sup>

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

Para *mufassir* berpendapat bahwa QS. Al-Maidah: 88 memiliki *munasabah al-ayat* dengan ayat sebelumnya, yaitu ayat 87. Ayat ini secara khusus disampaikan kepada orang mukmin karena diikuti dengan kalimat *wattaqullah*.<sup>28</sup> Menurut al-Maraghi dalam tafsirnya, ayat ke-87 dan 88 dalam surah *al-Maidah* berisi anjuran untuk tidak melampaui batas, serta berlebihan dalam menggunakan sesuatu. Selanjutnya, dalam ayat ke-88

---

<sup>26</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal-Haram dalam Islam*, terj. Wahid Ahmadi, (Surakarta: Era Adicitra Intermedia, 2019), 40-41.

<sup>27</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 172.

<sup>28</sup> Abu Ja'far Muhammad Ibn Jarir Ibn Yazid Ibn Kathir Ibn Galib Al-Thabarī, *Jāmi'u al-Bayān fī Ta'wīli al-Qur'ān*, (Beirut: Daarul Kitab, 1992), 172.

mengenai makanan yang halal lagi baik. Al-Maraghi menafsirkan bahwa kehalalan makanan dan minuman tidak hanya dilihat dari zatnya tetapi juga cara mendapatkannya. Makanan hasil curian meskipun zatnya halal, namun dihukumi haram karena perbuatan untuk mendapatkan makanan tersebut adalah haram.<sup>29</sup>

Dalam tafsir *al-Azhar* oleh Buya Hamka dijelaskan bahwa makanan merupakan suatu kebutuhan bagi manusia yang dapat menunjang perilaku ibadah kepada Allah SWT. Oleh sebab itu, pemilihan terhadap makanan yang halal dan *thayyib* merupakan sesuatu yang harus. Pada potongan ayat yang artinya, “*dan takutlah hanya kepada Allah SWT dan kepadaNya lah engkau beriman*”, mengisyaratkan bahwa pemilihan terhadap makanan halal dan *thayyib* telah ditentukan keharusannya oleh Allah, hal ini juga memerlukan ijtihad dari setiap individu untuk memilih sehingga apa yang masuk ke dalam tubuh dapat dipastikan merupakan zat yang halal dan *thayyib*.<sup>30</sup>

d. QS. Al-Anfal:69

فَكُلُوا مِمَّا غَنِمْتُمْ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ<sup>31</sup>

Maka makanlah dari sebagian rampasan perang yang telah kamu ambil itu, sebagai makanan yang halal lagi baik, dan

---

<sup>29</sup> Ahmad Mustafa al-Maraghi, *Tafsir al-Maraghi Juz 1*, (Mesir: Mustafa alHalabi, 1974), 14.

<sup>30</sup> Buya Hamka, *Tafsir Al-Azhar*, (Jakarta: Gema Insani Press, 2015), 84.

<sup>31</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 172.

bertakwalah kepada Allah; sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

QS.*Al-Anfal* ayat ke-69 ini, berada dalam lingkup problematika tawanan perang saat perang Badar. Dalam tafsir *Al-Maraghi*, dijelaskan bahwa saat perang Badar usai terjadi dialog antara orang-orang Muslim apakah para tawanan perang harus dilepaskan, dibunuh, atau membayar tebusan. Kemudian setelah terjadi dialog, keputusan diambil dari usulan Abu bakar. Lalu turunlah ayat ke-68. Ayat ke-69 berisi penjelasan kebolehan bagi umat Islam untuk mengambil harta rampasan perang dengan halal dan *tayyib* pada keduanya.<sup>32</sup> Dalam tafsir al-Misbah dijelaskan bahwa ayat tersebut berisi anjuran untuk mengambil manfaat dan menggunakan harta rampasan perang dalam keadaan halal. Hal ini berimplikasi hukum tiada dosa didalamnya. Kata “*Kulū*” yang berarti makanlah dalam ayat tersebut bermakna “gunakanlah atau manfaatkanlah” hal ini bertendensi bahwa manusia membutuhkan makanan sebagai energi utama bagi tubuhnya.<sup>33</sup>

---

<sup>32</sup> Ahmad Mustafa al-Maraghi, *Tafsir al-Maraghi Juz* , (Mesir: Mustafa alHalabi, 1974), 58-59.

<sup>33</sup> Quraish Shihab, *Tafsir al-Misbah Vol.XIV*, (Ciputat: Lentera Hati, 2009), 77.



e. QS.An-Nahl:114

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ إِتَاءَهُ تَعْبُدُونَ<sup>34</sup>

Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah.

Menurut Quraish Shihab dalam tafsirnya, kandungan ayat berisi penegasan kembali sehingga dapat diketahui betapa pentingnya memperhatikan makanan yang halal lagi baik.<sup>35</sup> Dalam tafsir Ibnu Katsir dijelaskan bahwa Allah SWT telah memberikan perintah untuk mengonsumsi yang halal serta baik dan pada ayat selanjutnya berisi larangan menghukumi halal perkara yang haram dan menghukumi haram perkara yang halal.<sup>36</sup> Dalam tafsir Al-Azhar dijelaskan bahwa QS.Al-Nahl ayat 114 adalah peringatan dari Allah untuk manusia agar tetap memperhatikan makanan dan minuman yang halal dan *ṭayyib* serta tidak asal dalam memasukkan makanan ke dalam perut.<sup>37</sup>

---

<sup>34</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 379.

<sup>35</sup> Quraish Shihab, *Tafsir al-Misbah Vol.XIV*, (Ciputat: Lentera Hati, 2009), 77.

<sup>36</sup> Ibnu Katsir, *Tafsir Ibnu Katsir Juz I* (Beirut: *Dar al-Kutub al-Ilmiyah*, 2004), 297.

<sup>37</sup> Buya Hamka, *Tafsir Al-Azhar*, (Jakarta: Gema Insani Press, 2015), 309.

f. QS. Al-Maidah:3

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ  
وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا  
بِالْأَنْزِلِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَبْسُ الدِّينَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ ۗ  
الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ  
فِي مَحْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِيمَانِهِ ۖ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ<sup>38</sup>

Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

QS.Al-Maidah ayat 3 ini berisi tentang perkara yang diharamkan oleh Allah, dan tentunya tidak dapat dikonsumsi oleh seorang Muslim. Syekh Abd al-Qadir Ahmad Atho dalam kitabnya, *Hadza Halal wa Hadza Haram* memberikan penjelasannya bahwa melalui ayat ini

---

<sup>38</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 107.

dapat diketahui adanya sepuluh (10) perkara yang diharamkan untuk dimakan yaitu,<sup>39</sup>

- 1) Bangkai; merupakan hewan yang mati tanpa adanya proses sembelihan, pengecualian dalam konteks ini yaitu bangkai ikan dan belalang.
- 2) Darah; seluruh jenis darah hukumnya haram kecuali hati dan limpa sebagaimana yang tercantum dalam nash hadis.
- 3) Daging babi; penyebutan kata لحم (daging) dalam ayat ini memiliki arti zat babi secara keseluruhan baik rambutnya, tulangnya dan bagian lain dari babi. Hal ini sebagaimana pendapat dari *al-Qurthubi*,

خص الله تعالى اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه

Allah mengkhususkan (penyebutan) kata اللحم yaitu daging babi untuk menunjukkan maksud keharamannya secara keseluruhan.

- 4) Hewan yang disembelih atas nama selain Allah sebagaimana orang Majusi yang menyembelih untuk api, atau bahkan seseorang yang menyembelih atas nama Ka'bah dan lainnya. Imam Nawawi berkata keharaman memakan hewan yang disembelih dengan menyebut selain nama Allah, berlaku baik yang

---

<sup>39</sup> Abd al-Qadir Ahmad Atho, *Hadza Halal Wa Hadza Haram*, (Beirut: Dar al Kutub Ilmiyah, 2003), 102-104.

menyembelih orang Muslim, Yahudi, maupun Nasrani.

- 5) Hewan yang tercekik. Keharaman memakan hewan yang tercekik ini berlaku baik dalam keadaan tercekiknya hewan disengaja maupun tidak. Imam Qatadah berkata, dahulu orang Jahiliyah mencekik domba-domba mereka dan apabila sudah mati, kemudian mereka memakannya, dan semua itu dihukumi haram.
- 6) Hewan yang dipukul. Hal ini sebagaimana kebiasaan yang dilakukan orang Jahiliyah, mereka memukul hewan peliharaan mereka hingga mati kemudian dimakan dagingnya.
- 7) Hewan yang mati sebab terjatuh, yaitu hewan yang jatuh dari tempat tinggi ke tempat rendah baik hewan tersebut jatuh karena dirinya sendiri maupun karena faktor lainnya.
- 8) Hewan yang mati sebab tertanduk oleh hewan lainnya.
- 9) Hewan yang mati sebab diterkam binatang buas, kecuali sempat disembelih.
- 10) Hewan yang disembelih sebagai persembahan untuk berhala.<sup>40</sup>

---

<sup>40</sup> Abd al-Qadir Ahmad Atho, *Hadza Halal Wa Hadza Haram*, (Beirut: Dar al Kutub Ilmiah, 2003), 102-104.

## 2. Dalil-dalil Hadis tentang Pangan Halal

Banyak hadis yang menjelaskan tentang hukum halal-haram namun terdapat beberapa hadis dengan status *ḍa'if*, sehingga dalam penjelasan ini peneliti hanya akan mencantumkan hadis yang berstatus *ṣahih* saja beserta penjelasan syarahnya. Hadis-hadis tersebut antara lain,

- a. Hadis tentang hukum halal, haram dan hukum diantara keduanya

عَنِ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ التُّغْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: (إِنَّ الْحَلَائِلَ بَيْنَ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيْنَ، وَيَبْتِنُهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ، لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِزِّهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ كَالرَّاعِي يَرْعى حَوْلَ الْحَيِّ يُوشِكُ أَنْ يَبْتَغِ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمِّي، أَلَا وَإِنَّ حِمِّيَ اللَّهِ مَحَارِمُهُ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ). رواه البخاري.<sup>41</sup>

Dari Abu ‘Abdillah Nu’man bin Basyir Radhiyallahu anhumu berkata: Aku mendengar Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam bersabda: “Sesungguhnya yang halal itu telah jelas dan yang haram pun telah jelas pula. Sedangkan di antaranya ada perkara syubhat (samar-samar) yang kebanyakan manusia tidak mengetahui (hukum)-Nya. Barangsiapa yang menghindari perkara syubhat (samar-samar), maka ia telah membersihkan agama dan kehormatannya. Barangsiapa yang jatuh ke dalam perkara yang samar-samar, maka ia telah jatuh ke dalam perkara yang haram. Seperti penggembala yang berada di dekat pagar

---

<sup>41</sup> Muslim, *Ṣahih* Muslim, 1599, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadisah*, diakses 12 Oktober 2022).

larangan (milik orang) dan dikhawatirkan ia akan masuk ke dalamnya. Ketahuilah, bahwa setiap raja memiliki larangan (undang-undang). Ingatlah bahwa larangan Allah adalah apa yang diharamkan-Nya. Ketahuilah, bahwa di dalam jasad manusia terdapat segumpal daging. Jika ia baik, maka baik pula seluruh jasadnya; dan jika ia rusak, maka rusak pula seluruh jasadnya. Ketahuilah, bahwa segumpal daging itu adalah hati. (Diriwayatkan oleh al Bukhari dan Muslim, dan ini adalah lafadh Muslim).

Hadis tersebut berstatus *ṣaḥīḥ* dan dapat ditemukan pada *Ṣaḥīḥ* Muslim dengan nomor hadis 1599, *Ṣaḥīḥ* an-Nasai dengan nomor hadis 5726 dan *ṣaḥīḥ* Abu Dawud dengan nomor hadis 3329. Hadis ini juga tercantum dalam kitab *Al-Arba'in Al-Nawawi* dengan urutan hadis ke-6.<sup>42</sup> Hadis ini berisi penjelasan tentang dasar pokok syari'at dan pengajaran dari Nabi untuk menjadi pribadi yang *wira'i* dengan meninggalkan segala hal yang *syubhat* menurut agama. Segala yang halal adalah perkara yang tersirat jelas dan ketiadaan dalil keharaman terhadap hal tersebut baik dalam al-Qur'an maupun Hadis Nabi, serta dalam *ijma'* maupun *qiyas*. Begitu juga dengan perkara haram, yaitu segala perkara yang jelas dan terdapat dalil keharamannya. Segala perkara yang ada diantara halal dan haram disebut dengan *syubhat*. *Syubhat* merupakan segala perkara yang tidak jelas hukumnya, beradala dalam kategori halal atau haram dan banyak orang tidak mengetahuinya. Contohnya, harta yang bercampur dengan riba. Dalam kelanjutan

---

<sup>42</sup> Syekh Nawawi, *Al-Arbain Al-Nawawiyah*, terj. Abul Musyarof, (Surabaya: Darmais Putra, 2013), 22.

penjelasan hadis, Nabi memberikan saran bahwa barangsiapa yang menjauhi perkara *syubhat* maka ia telah membebaskan dirinya dari perkara haram dan menjaga agama dari segala keburukan.<sup>43</sup>

b. Hadis tentang bahaya memakan makanan haram

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: "إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ فَقَالَ تَعَالَى: "يَا أَيُّهَا الرَّسُولُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا"، وَقَالَ تَعَالَى: "يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ" ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ: يَا رَبِّ! يَا رَبِّ! وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَعَدْيِي بِالْحَرَامِ، فَأَنَّى يُسْتَجَابَ لَهُ؟

رواه مسلم<sup>44</sup>

Dari Abu Hurairah dia berkata, "Rasulullah bersabda, sesungguhnya Allah Ta'ala Maha Baik, Dia tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah memerintahkan orang beriman sebagaimana Dia memerintahkan para rasul-Nya dengan berfirman (yang artinya), "Wahai Para Rasul makanlah yang baik-baik dan beramal shalehlah." Dia juga berfirman (yang artinya), "Wahai orang-orang yang beriman makanlah yang baik-baik dari apa yang Kami rizkikan kepada kalian."Kemudian beliau (Rasulullah) menyebutkan ada seseorang yang melakukan safar dalam keadaan kumal dan berdebu. Dia memanjatkan kedua tangannya ke langit seraya berkata, "Ya Robbku, Ya Robbku," padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan perutnya kenyang dari sesuatu yang haram, maka (jika begitu keadaannya)

---

<sup>43</sup> Muslim, *Ṣaḥīḥ*, Muslim, 1599, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadīshah, Syarḥ al-Hadis*, diakses 12 Oktober 2022).

<sup>44</sup> Muslim, *Ṣaḥīḥ*, Muslim, 1015, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadīshah*, diakses 12 Oktober 2022).

bagaimana doanya akan dikabulkan.”(Hadis Riwayat Imam Muslim).

Hadis tersebut berstatus *ṣaḥīḥ* dengan perawi Abu Hurairah dan *muhaddiṣ* Imam Muslim. Hadis ini dapat ditemukan dalam *ṣaḥīḥ* Muslim dengan nomor hadis 1015. Dalam hadis tersebut, Rasulullah menjelaskan diantara sebab terkabulnya doa, kemudian menjelaskan pula bahwa Allah adalah *Ẓat* yang Maha Baik dan terbebas dari segala bentuk kekurangan, menyukai perkara yang halal lagi *thayyib* dan tidak menerima segala bentuk amal perbuatan baik sedekah maupun lainnya yang terdapat kecacatan secara syara’ didalamnya. Hal ini Sebagaimana perintah untuk memakan makanan yang halal dan berbuat kebajikan yang tercantum dalam QS. Al-Mukminun ayat 51 berikut,

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ<sup>45</sup>

Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang saleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.

Kelanjutan redaksi hadis tersebut yaitu penjelasan dari Rasul bahwa terdapat seseorang yang melakukan *safar* (bepergian) dalam keadaan kumal dan berdebu. Dia memanjatkan kedua tangannya ke langit seraya berkata, “*Ya Robbku, Ya Robbku,*” padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan perutnya

---

<sup>45</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 526.



kenyang dari sesuatu yang haram, maka (jika begitu keadaannya) bagaimana doanya akan dikabulkan. Hadis ini mengandung pelajaran bagi umat Islam agar memperhatikan darimana harta yang dimiliki didapatkan, apakah dari perkara halal, haram atau syubhat. Termasuk dalam penjelasan hadis ini pula, bahwa segala bentuk infak juga harus berasal dari harta yang halal dan peringatan bahwa Allah tidak menerima segala ibadah yang mengandung perkara haram didalamnya.<sup>46</sup>

- c. Hadis tentang keharaman sesuatu berdasarkan *'illat* (alasan) keharamannya, bukan karena perubahan nama.

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ كَثِيرٍ أَخْبَرَنَا سُفْيَانُ عَنْ أَبِي الْجَوْيَرِيَّةِ قَالَ سَأَلْتُ ابْنَ عَبَّاسٍ عَنِ الْبَادِقِ فَقَالَ سَبَقَ مُحَمَّدٌ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الْبَادِقَ فَمَا أَسْكُرَ فَهُوَ حَرَامٌ قَالَ الشَّرَابُ الْحَلَالُ الطَّيِّبُ قَالَ لَيْسَ بَعْدَ الْحَلَالِ الطَّيِّبِ إِلَّا الْحَرَامُ الْخَبِيثُ<sup>47</sup>

Telah menceritakan kepada kami Muhammad bin Katsir telah mengabarkan kepada kami Sufyan dari Abu Al Juwairiyah dia berkata: saya bertanya kepada Ibnu Abbas tentang al badzaq (perasan yang terbuat dari anggur yang dimasak), Ibnu Abbas menjawab: "Nabi Muhammad shallallahu 'alaihi wa sallam telah menjelaskan (keharaman) al *badzaq*, sesuatu yang dapat memabukkan hukumnya haram, kemudian Ibnu Abbas berkata: minuman yang halal lebih baik (untuk diminum), beliau melanjutkan: tidaklah (terdapat perubahan) dari sesuatu yang halal lagi baik selain menjadi perkara yang haram lagi buruk (dampaknya).

---

<sup>46</sup> Muslim, *Ṣaḥīḥ Muslim*, 1599, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadisah, Syarḥ al-Hadis*, diakses 12 Oktober 2022).

<sup>47</sup> Bukhori, *Ṣaḥīḥ Bukhori*, 5598, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadisah, Syarḥ al-Hadis*, diakses 12 Oktober 2022).

Hadis ini merupakan hadis *ṣaḥīḥ*, hadis ini dapat ditemukan dalam *Ṣaḥīḥ Bukh̄r̄ori* dengan nomor hadis 5598. Penjelasan hadis ini didalam *al-Mausū'ah* berkaitan dengan adanya perubahan nama dari perkara yang haram, yaitu khamar yang dinamakan dengan *al-Baḏaḏaq*. Zat dari kedua nama tersebut adalah sama yaitu berasal dari perasaan anggur yang telah diperam, meskipun dalam membuat *al-Baḏaḏaq* terdapat proses perebusan namun hasil akhirnya merupakan perkara yang memabukkan. Penjelasan keharaman dalam hadis ini sangatlah jelas yaitu adanya *illah* bahwa segala sesuatu yang memabukkan maka dijatuhkan hukum haram atasnya. Maka tidak ada perbedaan hukum meskipun dengan penamaan zat yang berbeda. Dalam redaksi selanjutnya, Ibnu Abbas menganjurkan untuk meminum minuman yang halal lagi baik. Dalam keterangan syarah, dijelaskan bahwa asal dari kedua minuman tersebut adalah perasaan buah anggur, maka meminum perasaan buah anggur yang masih segar lebih dianjurkan karena berstatus halal dan thayyib. Kemudian, Ibnu Abbas menambahkan tidaklah (terdapat perubahan) dari sesuatu yang halal dan baik selain menjadi perkara haram dan buruk (dampaknya). Hadis ini juga merupakan salah satu tendensi penggunaan qiyas yang *ṣaḥīḥ* dan dijadikan sebagai rujukan fatwa.<sup>48</sup>

---

<sup>48</sup> Bukhori, *Ṣaḥīḥ Bukhori*, 5598, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-*

- d. Hadis tentang keharaman khamar, bangkai, babi dan uang hasil penjualannya.

حدثنا احمد بن صالح حدثنا عبد الله بن وهاب حدثنا معاوية بن صالح عن عبد الوهاب

بن بخت عن ابي الزناد عن الاعرج عن ابي هريرة ان رسول الله صل الله عليه وسلم

قال ان الله حرم الخمر وثمرها وحرم الميتة وثمرها وحرم الخنزير وثمره<sup>49</sup>

Telah menceritakan kepada kami Ahmad bin Shalih telah menceritakan kepada kami Abdullah bin Wahb telah menceritakan kepada kami Mu'awiyah bin Shalih dari Abdul Wahb bin Bukht dari Abu Al-Zinad dari al-A'raj dari Abu Hurairah bahwa Rasulullah SAW telah bersabda, "Sesungguhnya Allah telah mengharamkan khamar dan harta (hasil) penjualannya, mengharamkan bangkai dan harta (hasil) penjualannya, mengharamkan babi dan harta (hasil) penjualannya".

Hadis ini berstatus *ṣaḥiḥ* dan dapat ditemukan pada *Ṣaḥiḥ Abu Dawud* dengan nomor hadis 3485. Penjelasan hadis ini didalam *al-Mausū'ah*, bahwa syariat mengharamkan segala bentuk tipu daya yang mengarah kepada hal haram. Dalam hal ini yaitu mengharamkan khamar, segala sesuatu yang memabukkan terlepas dari jenisnya, banyak atau sedikitnya, dan juga mengharamkan harta yang berasal dari transaksi yang melibatkan khamar baik dari hasil penjualan khamar atau harta yang digunakan untuk membelinya. Kemudian, mengharamkan bangkai yaitu setiap hewan yang boleh dimakan dalam hukum syara

---

*Mausū'ah al-Hadisah, Syarḥ al-Hadis*, diakses 12 Oktober 2022).

<sup>49</sup> Abu Dawud, *Ṣaḥiḥ*, Abu Dawud, 3845, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadisah*, diakses 12 Oktober 2022).

namun telah mati tanpa adanya penyembelihan secara *syara'*, beserta dengan harga jual maupun harga belinya. Mengharamkan babi baik untuk dimakan (dagingnya) maupun untuk diambil manfaatnya (memanfaatkan selain dari daging babi, seperti tulang babi, kulit babi dan lainnya) begitu juga dengan hukum harta yang diperoleh dari hasil penjualan babi maupun harta yang digunakan untuk membeli babi.<sup>50</sup>

## B. Kajian Saintifik Produk Pangan Halal

### 1. Prinsip Produk Pangan Halal

Pada dasarnya, sesuatu yang dijatuhi hukum haram oleh Allah SWT sebagaimana yang tercantum didalam *nash* Al-Qur'an dan hadis nabi jumlahnya lebih sedikit daripada apa yang dihalalkan oleh-Nya. Hal ini sebagaimana penjelasan Wahbah al-Zuhaili dalam *al-Qawā'ī'd al-Fiqhiyah wa Taṭbiqatihā fī al-Mazāhib al-Arba'ah*,

التوضيح: ان الله تعالى اباح اشياء كثيرة, وحرّم بعض الاشياء<sup>51</sup>

Sesungguhnya Allah Ta'ala membolehkan banyak hal, dan mengharamkan (hanya) sebagian perkara.

Syekh Abd al-Qadir Ahmad Atho dalam kitabnya *Hadza Halal wa Hadza Haram* menjelaskan bahwa apa yang diharamkan oleh Allah dalam nash-Nya telah tertuang pada QS.Al-Maidah

---

<sup>50</sup> Abu Dawud, *Ṣaḥīḥ* Abu Dawud, 3845, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Haditsah, Syarḥ al-Hadīṣ* diakses 12 Oktober 2022).

<sup>51</sup> Musthofa Al Zuhaily, *Al Qāwaid al-Fiqhiyah wa Taṭbiqātihā fī al Mazāhib al-Arba'ah*, (Damaskus: Dar al-Fikr, 2006), 190-194.

ayat 3 yang menjelaskan tentang sepuluh hal yang diharamkan. Penjelasan dari keterangan tersebut telah peneliti cantumkan dalam diskursus sebelumnya. Sehubungan dengan ayat ini, Yusuf Qardhawi berpendapat bahwa tidak ada kontradiksi antara QS.Al-Maidah ayat 3 dengan ayat sebelumnya maupun ayat setelahnya. Dengan kata lain, dapat dinyatakan bahwa ayat tersebut merupakan perincian surah Al-An'am ayat 145. Penjelasan mengenai binatang yang mati sebab tercekik, terpukul, ditanduk, jatuh dan yang mati sebab terkaman binatang buas termasuk dalam kategori bangkai. Kemudian, keterangan tentang binatang yang disembelih untuk berhala sama halnya dengan keterangan binatang yang disembelih dengan menyebut selain Allah.<sup>52</sup>

Diskursus halal serta haram secara garis besar terbagi menjadi halal *li'zatih* dan halal *li ghairih*, serta haram *li'zatih* dan haram *li ghairih*. Halal *li'zatih* merupakan aspek halal dengan mengacu pada substansi atau zat dari benda tersebut. Syekh sayyid sabiq mengkategorikan halal *li'zatih* ke dalam dua kategori yaitu, yang bersumber dari benda mati (*jamad*) dan yang bersumber dari hewan. Kategori pertama mencakup ragam jenis makanan yang bersumber dari selain hewan sebagaimana tumbuhan, hasil proses dari tumbuhan dan benda mati lain yang dihalalkan oleh nash, seperti hati dan limpa. Adapun syarat kehalalannya mencakup tidak dikategorikan sebagai benda najis, *mutanajjis* (terkena najis) dan yang dianggap membahayakan dan memabukkan. Contohnya

---

<sup>52</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal Haram dalam Islam*, terj. Wahid Ahmadi, dkk, (Surakarta: Tim Era Adicitra Intermedia, 2019), 42.

yaitu beragam jenis buah, minyak yang berasal dari buah contohnya minyak kelapa, minyak sawit, minyak zaitun, minyak dari biji bunga matahari dan sebagainya.

Kategori kedua berasal dari hewan, dengan ketentuan bukan merupakan hewan yang diharamkan secara jelas (*sharih*) dan disebutkan oleh nash al-Qur'an dan Hadis. Kategori kedua yaitu halal *lighairih*, yaitu pangan yang bukan dilihat dari substansinya namun dipandang status hukumnya dari cara mendapatkannya. Unsur terpenting dalam kategori ini yaitu sesuatu yang pada dasarnya halal boleh jadi berubah status hukumnya apabila didapatkan melalui hasil riba, hasil mendzolimi harta anak yatim, hasil pencurian, hasil *risywah* atau sogokan, hasil korupsi dan cara lain yang melanggar syariat Islam.<sup>53</sup> Dalam kajian selanjutnya, peneliti menitik beratkan fokus penelitian pada pembahasan halal *lizatih*.

Haram *lizatih* merupakan segala bentuk makanan yang sudah ada ketetapan *nash* tentang keharamannya dalam *nash* Al-Qur'an dan Hadis sebagaimana babi, darah, bangkai dan lainnya. Sedangkan haram *lighairih* yaitu keharaman yang berasal dari luar substansi, yaitu asal hukumnya berasal dari bagaimana cara mendapatkan pangan tersebut dan berasal dari perlakuan terhadap pangan tersebut contohnya pangan yang bersumber dari hewan yang dalam proses penyembelihannya menyebutkan nama berhala

---

<sup>53</sup> Thabib al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram*, (Jakarta: PT. Al Mawardi Prima, 2003), 125-134.

dan lainnya.<sup>54</sup> Pada prinsipnya, hukum asal dari segala sesuatu adalah sah atau boleh hingga ada ketentuan dalil yang melarangnya. Sebagaimana kaidah *fiqhiyyah* berikut,

الاصـل في الاثـيـاء الاباحـة حـتى يـدل الدليل على التـحريم<sup>55</sup>

Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh hingga terdapat dalil yang mengharamkannya.<sup>56</sup>

Islam memberikan prinsip tentang halal-haram yang mencakup delapan hal berikut, *pertama* bahwa hukum awal dari segala sesuatu yang diciptakan oleh Allah adalah halal. Tidak ada hukum yang bertentangan atau haram didalamnya kecuali yang telah tertulis dalam nash (dalil) yang *ṣahih*. Dengan demikian,

---

<sup>54</sup> Mastuhu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), 55.

<sup>55</sup> Al Zuhaily, M. Musthofa, *Al Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotiha fi al Madzahib al-Arba'ah*, (Damaskus: Dar al-Fikr, 2006), 190-194.

<sup>56</sup> Redaksi Kaidah ushul fikih tersebut menurut *jumhur* ulama (Imam Syafi'i, Imam Malik, Imam Ahmad), sedangkan menurut Imam Abu Hanifah redaksi kaidah *fiqhiyyah* tersebut adalah,

الاصـل فيـها التـحريم حـتى يـدل الدليل على الاباحـة

Hukum asal dari segala sesuatu adalah haram hingga ada dalil yang membolehkannya. sehingga definisi halal menurut Imam Abu Hanifah adalah,

الـحلال ما دل الدليل على حله

Halal adalah segala sesuatu yang ditunjukkan oleh dalil kehalalannya. Menurut Imam Syarkazi, redaksi kaidah *fiqhiyyah* tersebut adalah,

الاصـل في الاثـيـاء الاباحـة, او التـحريم, او الوقـف

Hukum asal dari segala sesuatu adalah boleh, atau haram, atau mauquf (tidak diputuskan termasuk kategori halal atau haram) atau disebut pula syubhat dan ulama berbeda pendapat berkaitan dengan kecenderungan hukum pada posisi syubhat ini. Terdapat pengecualian pada kaidah ini, yaitu perkara-perkara yang dianggap musykil baik yang termasuk kategori hewan maupun tumbuhan. (M. Musthofa Al Zuhaily, *Al Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotiha fi al Madzahib al-Arba'ah*, (Damaskus: Dar al-Fikr, 2006), 193-196.

sesungguhnya apa yang diharamkan oleh syariat jumlahnya lebih sedikit daripada apa yang dihalalkan. *Kedua*, pemilik otoritas hukum untuk menghalalkan dan mengharamkan hanyalah Allah SWT baik melalui nas Al-Qur'an maupun melalui hadis Rasul. *Ketiga*, menjerahi hukum haram terhadap sesuatu yang dihalalkan dan menjerahi hukum haram terhadap sesuatu yang diharamkan termasuk ke dalam perbuatan syirik. Hal ini sebagaimana yang dilakukan oleh banyak orang Kafir pada jaman Nabi. *Keempat*, sesuatu yang diharamkan pasti mengandung hal buruk dan berbahaya. *Kelima*, eksistensi zat halal dapat melebur zat haram sehingga tidak ada alasan untuk menggunakannya lagi. *Keenam*, *wasilah* atau cara yang mengantarkan kepada keharaman adalah haram. *Ketujuh*, kehati-hatian dalam perkara syubhat harus dilakukan agar terhindar dari perkara haram. *Kedelapan*, keadaan darurat dapat mengakibatkan apa yang diharamkan menjadi boleh dengan batas kadar dan ketentuan tertentu.<sup>57</sup>

Pangan haram sebagaimana yang disebutkan dalam *nash* jumlahnya tidaklah banyak namun karena pengaruh kemajuan teknologi pangan dan kebutuhan manusia yang semakin meningkat, maka peluang terkontaminasinya bahan halal dengan campuran bahan non-halal<sup>58</sup> semakin meningkat pula. Kategori keharaman dalam pangan berkembang seiring dengan produksi

---

<sup>57</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal-Haram dalam Islam*, terj. Wahid Ahmadi, (Surakarta: Era Adicitra Intermedia, 2019), 49.

<sup>58</sup> Yang dimaksud bahan non-halal dalam pembahasan ini yaitu bahan-bahan yang berasal dari sesuatu yang sudah diharamkan oleh *nash* baik dalam al-Qur'an maupun Hadis Nabi.



bahan baku dan bahan tambahan pangan yang beragam.<sup>59</sup> Hal ini sebagaimana penggunaan derivat babi seperti gelatin, lemak babi, zat pengental dari darah hewan, dan berbagai zat aditif yang sumber bahannya diragukan.

Kemajuan teknologi pangan dan masifnya pangan olahan hasil produksi, menyebabkan banyak konsumen Muslim terkelabui akan status hukum dari makanan tersebut. Salah satu bahan campuran pangan yang perlu diwaspadai yaitu bahan-bahan yang berasal dari olahan babi. Jika ditelisik, hampir semua komponen babi bisa digunakan dalam industri makanan, minuman hingga kosmetika dan obat. Perkembangan babi 14 kali lipat lebih banyak daripada sapi dan 7 kali lipat lebih banyak daripada kambing.<sup>60</sup> Selain telah termaktub dalam nash, keharaman babi sering dikaitkan dengan adanya cacing pita (*Taenia solium*). Namun seiring dengan perkembangan teknologi boleh jadi telah diproduksi daging babi higienis yang 100% tidak mengandung cacing pita. Keharaman babi bukan hanya semata-mata adanya *kemaḍaratan* yang jika *kemaḍaratan* tersebut dihilangkan kemudian dapat merubah nash hukumnya. Keharaman ini bersifat *continue* atau terus menerus dan melekat tanpa adanya *illat*.<sup>61,62</sup>

---

<sup>59</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 93-98.

<sup>60</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulur Pustaka, 2021), 8.

<sup>61</sup> LPPOM MUI, "Jurnal Halal: Menentramkan Ummat", *Majalah Halal-Haram LPPOM MUI*, 59: (X), 2005, 9.

<sup>62</sup> Sebuah studi antropologi yang dilakukan oleh Marvin Harris dalam bukunya yang berjudul "Sapi, Babi, Perang dan Tukang Sihir", dinyatakan bahwa para pakar membenarkan keharaman babi dalam Alkitab dan Al-Qur'an

Deteksi produk pangan halal, utamanya produk pangan olahan dapat dilakukan melalui dua hal, yaitu mencermati bahan dan mencermati proses pembuatan. Dalam mencermati bahan, diperlukan penelusuran bahan utama (*raw materials*), bahan

---

dengan menawarkan sejumlah penjelasan. Penjelasan paling populer adalah bahwa babi merupakan hewan paling kotor dengan berkubang pada air kencingnya sendiri dan memakan tinja. Namun, pendapat tersebut justru menampakkan ketidak konsistenan alasan sebab bagaimanapun sapi yang dipelihara dalam kandang tertutup akan melakukan hal serupa. Marvin Harris lebih setuju dengan pendapat “Maimonides”-atau Musa bin Maimun- seorang dokter pada masa Salahudin, abad ke-12- yang menyatakan bahwa Tuhan melarang daging babi sebagai kebijakan masyarakat karena daging babi memiliki dampak buruk dan merusak bagi tubuh. Oleh karena itu, pada masa tersebut orang Yahudi dan Muslim tidak mengonsumsi babi. Pendapat ini lebih diterima oleh Marvin dengan menambahkan bahwa dalam konteks yang lebih luas, babi merupakan ancaman bagi keutuhan ekosistem alami dan budaya Timur Tengah. Babi adalah pemakan segala dan jika semua masyarakat peternak memelihara babi, maka babi justru akan menjadi “pesaing” ketahanan pangan manusia karena memberi makan seekor babi dewasa sama halnya-dalam porsi- memberi makan manusia dewasa. Selain itu, secara termodinamika babi juga sulit beradaptasi dengan iklim panas dan kering. Jika dibandingkan dengan hewan lain babi memiliki sistem tubuh yang fluktuatif. Selain itu, babi juga merupakan hewan yang tidak bisa berkeringat, oleh karena itu babi perlu mendinginkan tubuhnya dengan berkubang di air. Apabila air tidak tersedia maka babi akan berkubang pada air seninya sendiri. Semakin tinggi suhu lingkungan sekitarnya maka akan semakin kotor pula binatang tersebut. Jadi menurut Marvel, memang benar apabila babi disebut sebagai hewan najis dalam agama berdasarkan kekotoran fisiknya secara aktual. Hanya saja, bukanlah sifat babi untuk selalu kotor dimana saja melainkan habitat alam Timur Tengah yang kering dan panas tidak cocok untuk babi sehingga babi hanya bisa mengandalkan kotorannya sendiri untuk mengatur metabolisme tubuhnya. Sifat tabu pada babi bagi masyarakat Yahudi dan Muslim, memiliki fungsi sosial dengan memberikan penjelasan untuk membantu orang membayangkan diri mereka sebagai satu kesatuan komunitas tertentu yang khas. Fungsi inilah yang kemudian diisi dengan baik oleh pemeluk Yahudi dan Muslim sehingga pada aturan makanan keharaman ini juga berlaku bagi pemeluk Yahudi dan Nasrani diluar wilayah Timur Tengah. (disarikan dari Harris Marvin terj.Ninus D.Andarnuswari, *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture*, (Tangerang Selatan: CV. Marjin Kiri, 2020), 30-53).

tambahan (*additives materials*) dan bahan pembantu (*processing aids*). Berdasarkan jenisnya bahan utama atau bahan baku pangan (*raw materials*) didapatkan dari dua hal yaitu bahan sumber nabati dan hewani. Persyaratan sumber nabati yaitu bukan termasuk bahan yang dapat merusak tubuh dan akal, contohnya *khamar* dan ganja. Apabila berasal dari mikroorganisme, maka disyaratkan bukan merupakan organisme yang diproses dengan kontaminasi zat non-halal. Apabila berasal dari zat kimia, maka disyaratkan bukan merupakan bahan yang bersinggungan dengan bahan non-halal. Untuk bahan hewani, syarat mutlak yang diperlukan adalah bukan berasal dari babi, anjing maupun hewan yang diharamkan oleh nash, serta melalui proses penyembelihan yang sesuai syariat.<sup>63</sup>

Bahan tambahan (*additives*) yaitu bahan dengan unsur kuantitas keterlibatan yang kecil dalam proses pembuatan produk sehingga hanya menjadi bagian kecil dari komposisi produk. Namun jenis penggunaannya lebih bervariasi. Persyaratan kehalalan bahan tambahan sama halnya dengan persyaratan pada bahan baku. Sedangkan, bahan pembantu (*processing aids*) merupakan bahan yang digunakan untuk membantu produksi akan tetapi tidak menjadi bagian dari komposisi produk. Contohnya pelarut, *refining/bleaching*, enzim, katalis, reagen, air untuk mencuci bahan baku, kuas untuk mengoles kue dan bahan-bahan

---

<sup>63</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulur Pustaka, 2021), 16.

lainnya.<sup>64</sup> Baik bahan tambahan maupun bahan pembantu harus ditelusuri sumber asalnya. Bahan dengan sumber hewan, harus dipastikan merupakan hewan yang halal serta disembelih sesuai ketentuan syariat Islam. Untuk bahan pembantu yang biasanya berfungsi sebagai pelarut, maka jika berasal dari alkohol maka harus ditelusuri dan bukan berasal dari alkohol yang bersumber dari khamar.<sup>65</sup>

Masifnya perkembangan teknologi pangan era ini telah sampai pada kondisi yang menyebabkan keterlibatan bahan yang digunakan untuk memproduksi suatu pangan olahan. Contohnya, dalam pembuatan mie instan. Bahan utama yang diperlukan membuat mie instan yaitu tepung gandum, terigu, minyak, rempah-rempah, perisa, ekstrak khamir dan lainnya. Jika ditelusuri lebih lanjut, terdapat komposisi berupa perisa (yang pada umumnya menggunakan perisa sintetis) yang mengandung banyak bahan penyusun baik berasal dari sintesis bahan murni maupun hasil dari campuran senyawa tertentu. Pada poin inilah diperlukan adanya penelitian mendalam untuk mengetahui bahan penyusun dari masing-masing komposisi.<sup>66</sup>

Meneliti pangan halal di era teknologi saat ini berbeda dengan meneliti pangan halal di masa pra-teknologi. Banyaknya

---

<sup>64</sup> Supriyono, "Pengetahuan Bahan dan Proses Pengolahan Pangan Halal", (Makalah dalam Prosiding Seminar UNMUL), 12.

<sup>65</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulur Pustaka, 2021), 29.

<sup>66</sup> Apriyantono, *Makanan dan Minuman Halal Kaitan antara Syari, Teknologi dan Sertifikasi*, (Bandung: Pustaka Jaya, 2010), 30.

produk turunan dari bahan baku asal yang diragukan dan bervariasi bahan tambahan yang dicampurkan menyebabkan suatu produk pangan tidak dapat disimpulkan kehalalannya hanya dari rasa, warna ataupun baunya. Aspek lain yang berpengaruh yaitu, kesadaran akan aspek halal dan *thayyib* tidak sepenuhnya dilakukan oleh produsen dan konsumen pangan. Oleh karena itu, pemenuhan terhadap prinsip pangan halal yang meliputi halal substansinya, *thayyib* dan bergizi harus dilakukan oleh para ahli.<sup>67</sup> Produk yang terkontaminasi dengan teknologi pangan dikategorikan sebagai produk *syubhat* sehingga penetapan status hukumnya termasuk ke dalam persoalan ijtihadiyah.<sup>68</sup>

Persoalan *ijtihadiyah* ini tidak disebutkan secara *sharih* nash hukumnya baik didalam Al-Qur'an maupun hadis<sup>69</sup>. Oleh karena itu, diperlukan adanya suatu proses ijtihad<sup>70</sup>. Wahbah Zuhaili

---

<sup>67</sup> Shofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014), 226.

<sup>68</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 93-98.

<sup>69</sup> Sebagaimana dijelaskan oleh Wahbah Zuhaili dalam kitabnya, *Ushul al-Fiqh al-Islami* bahwa menurut Imam Ghozali definisi persoalan ijtihadiyah yaitu,

كل حكم شرعي ليس فيه دليل قطعي

Segala (persoalan) hukum syara' yang tidak terdapat dalam dalil *qat'iy*

<sup>70</sup> Definisi ijtihad menurut Wahbah al-Zuhaili yaitu,

ان الاجتهاد هو عملية استنباط الاحكام الشرعية من ادلتها التفصيلية في الشريعة

Ijtihad merupakan suatu perbuatan mengeluarkan hukum syara' dengan bersandar pada dalil-dalil yang diperinci. (Wahbah Al-Zuhaili, *Ushul al-Fiqh al-Islami Juz 2*, (Beirut: Dar al-Fikr), 1039.

Definisi ijtihad menurut Abd al-Hamid Hakim yaitu,

الاجتهاد هو استفرغ الوسع في نيل حكم شرعي بطريق الاستنباط من الكتاب والسنة

dalam *Ushul al-Fiqh al-Islami* berpendapat bahwa persoalan yang termasuk ke dalam ranah ijtihad yaitu,

الاحكام التي ورد فيها نص ظني الثبوت والدلالة, او ظني احدهما , والاحكام التي لم يرد فيها  
نص ولا اجماع<sup>71</sup>

(Persoalan) Hukum yang termasuk ke dalam (pembahasan) nash *dzonni al-tsubut* dan atau *al-dalalah* atau termasuk ke dalam persoalan *dzonni* saja dan (persoalan) hukum yang tidak termaktub dalam *nash* dan *ijma*'.

Hasil dari proses ijtihad disebut dengan fatwa.<sup>72</sup> Fatwa juga dapat dikategorikan sebagai pendapat dari ahli hukum Islam. Di Indonesia, keputusan hukum atas produk yang bersifat *syubhat* ditetapkan kehalalannya oleh fatwa dari MUI (Majelis Ulama Indonesia).<sup>73</sup> Pengkajian fatwa dilakukan oleh Komisi Fatwa dan bertanggung jawab untuk mengeluarkan fatwa (*ifta*') dengan berlandaskan pada kode etik, prinsip, serta persyaratan tertentu.<sup>74</sup>

---

Ijtihad adalah mengeluarkan segala daya upaya/kemampuan untuk memperoleh hukum syariat dengan cara mengeluarkan hukum (istinbath) dari al-Qur'an dan Sunnah. (Abdul Hamid Hakim Terj. Ahmad Musaddad, *As-Sulam Memahami Ilmu Ushul Fikih dan Kaidah Fikih* (Malang: Literasi Nusantara, 2020), 71.

<sup>71</sup> Wahbah Al-Zuhali, *Ushul al-Fiqh al-Islamiy Juz 2*, (Damaskus: Dar al-Fikr, 1998), 1053.

<sup>72</sup> Agus Miswanto, *Ushul Fiqh Metode Ijtihad Hukum Islam Jilid 2*, (Yogyakarta: Unimma Press, 2018), 232.

<sup>73</sup> Fatwa didefinisikan sebagai teks jawaban atau penjelasan dari ulama mengenai masalah keagamaan dan berlaku untuk umum. Apabila pernyataan atau penjelasan tanpa didahului oleh pertanyaan maka bukan disebut sebagai fatwa melainkan petunjuk. Oleh karena itu salah satu syarat utama fatwa adalah didahului oleh pertanyaan tentang hukum *syara*'. Lihat dalam Bagian Pertama tentang Ketentuan Umum Pasal 1 angka 7 Pedoman Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. U-596/X/1997.

<sup>74</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 39.

Fatwa mengenai produk halal disebut dengan Fatwa Produk Halal.<sup>75</sup>

Persoalan kehalalan produk pangan tidak dapat diteliti dengan metode konvensional, dengan meneliti bentuk, rasa, bau maupun warna. Namun, harus diteliti dengan kajian laboratorium baik dari aspek bahan baku, proses pembuatan, media bahkan hingga kemasannya. Hal ini tentunya tidak dapat dianalisis hanya dengan ijtihad secara individu (*fardi*) saja melainkan harus dilakukan dengan ijtihad kolektif (*jamā'iy*) dengan melibatkan ulama, para ahli pakar lain yang bersangkutan.<sup>76</sup> Oleh sebab itu, sebelum status fatwa produk halal dikeluarkan, terdapat proses penetapan fatwa yang dilakukan bersama dengan LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). LPPOM MUI berkewajiban untuk melakukan pemeriksaan berupa auditing terhadap pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal.<sup>77</sup>

## 2. Titik Kritis Produk Pangan Halal

Secara substansi, pangan dapat berstatus halal apabila berasal dari sumber bahan yang halal. Namun, seiring dengan perkembangan teknologi pangan kedua syarat tersebut tidaklah cukup. Bahan olahan pangan diharuskan tidak bersinggungan atau

---

<sup>75</sup> Pedoman Dasar dan Pedoman Rumah Tangga LPPOM MUI, *Ketentuan Umum*, Bab I Pasal I, poin (9).

<sup>76</sup> Shofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Regulasi dan Implementasi Di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014), 141.

<sup>77</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 41.

bersentuhan dengan bahan najis selama proses produksi. Oleh sebab itu, meneliti pangan halal harus melibatkan penelitian dalam bahan utama, bahan tambahan dan proses produksi. Mencermati proses produksi tidak lepas dari keterlibatan fasilitas produksi. Penggunaan fasilitas produksi secara bergantian antara produksi bahan halal dengan produksi bahan non-halal tidaklah diperbolehkan. Hal ini sebagaimana yang tercantum dalam ketentuan fatwa MUI No.4 Tahun 2003 yang menegaskan bahwa suatu peralatan atau fasilitas produksi dilarang penggunaannya secara bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian. Produksi pangan halal sangat rentan terhadap kontaminasi substansi non-halal. Oleh sebab itu, maka kajian dan penelitian titik kritis halal terhadap produk haruslah dilakukan.<sup>78</sup>

Titik kritis halal merupakan suatu upaya penelusuran asal-usul bahan beserta proses pembuatannya. Hasil penelusuran ini, kemudian dikonsultasikan dengan kaidah hukum Islam yang berkaitan dengan kehalalan pangan. Apabila hasil temuan sesuai dengan kriteria halal pangan, maka produk yang diteliti tersebut dapat dinyatakan halal. Begitu juga sebaliknya, apabila terdapat bahan atau proses yang meragukan maka produk tersebut berstatus diragukan kehalalannya. Dalam memastikan hukum pada produk yang diragukan, diperlukan adanya verifikasi terhadap komponen yang diragukan. Verifikasi yang dilakukan

---

<sup>78</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulur Pustaka, 2021),



mengacu pada bahan-bahan produksi yang terlibat serta tahapan proses pengolahan bahan. Untuk menentukan titik kritis pada produk pangan, diperlukan adanya skema bagan alir bahan yang selanjutnya dilakukan analisis terhadap tahapan yang berpotensi terjadi kontaminasi dengan bahan non-halal.<sup>79</sup>

Peluang kontaminasi bahan non-halal umumnya berasal dari derivat babi, darah, hewan dengan status halal namun tidak disembelih sesuai *syara'* dan penggunaan bahan yang berasal dari manusia seperti plasenta dan lesitin dari rambut manusia. Bahan yang berasal dari derivat babi sangat banyak digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan, obat dan kosmetik. Dalam industri makanan, derivat babi banyak digunakan sebagai bahan tambahan pada produk es krim, mayones, jeli, keju, coklat, marshmallow, permen, sosis, burger, bakso, kornet, mentega dan masih banyak lainnya. Penggunaan babi dan derivatnya dapat menjadi permasalahan serius berkaitan dengan adanya kontaminasi silang jika tidak dilakukan pemisahan fasilitas produksi.<sup>80</sup> Berikut beberapa kriteria yang perlu diperhatikan dalam mencermati titik kritis halal,

#### 1. Titik kritis halal bahan yang berasal dari tumbuhan

Penelitian titik kritis bahan yang berasal dari tumbuhan memerlukan kajian pendahuluan berupa

---

<sup>79</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 134-135

<sup>80</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah), 9-10.

penelitian terhadap kandungan dari tumbuhan tersebut apakah mengandung zat berbahaya atau tidak. Indikator zat yang berbahaya pada tumbuhan seperti bersifat racun atau dapat memabukkan ketika dikonsumsi sebagaimana tanaman ganja, kokain, opium dan tanaman memabukkan lainnya. Jika telah dipastikan aman, maka langkah selanjutnya yaitu dengan meneliti apakah bahan terkontaminasi najis atau tidak. Apabila terkena najis, maka bahan tersebut bisa jadi bersifat *mutanajjis*. Bahan dengan sifat seperti ini dikategorikan ke dalam bahan yang diragukan.<sup>81</sup>

Bahan nabati pada umumnya merupakan bahan yang halal. Perubahan status dan keraguan pada bahan nabati terjadi akibat adanya bahan tambahan atau bahan penolong yang terlibat selama proses produksi. Beberapa contohnya yaitu, tepung terigu yang diperkaya dengan vitamin. Kategori *Oleoresin* berupa cabai, rempah, dan bahan lain yang menggunakan emulsifier contohnya polisorbitat atau *tween* dan gliseril monooleat agar larut dalam air. Lesitin kedelai yang menggunakan enzim *fosfolipase* dan lain sebagainya.<sup>82</sup>

---

<sup>81</sup> Sopa, "Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia: Studi atas Fatwa Halal MUI terhadap Produk Makanan, Obat-obatan dan Kosmetika", (Disertasi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2008), 104-105.

<sup>82</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 137-138.

## 2. Titik kritis halal bahan yang berasal dari hewan

Penelusuran titik kritis pada bahan yang berasal dari hewan dimulai dari identifikasi apakah hewan yang digunakan berasal dari hewan yang haram atau halal sesuai syariat. Apabila berasal dari hewan halal maka titik kritis terletak pada dua hal, yaitu cara penyembelihan dan penanganan daging dan tulang hewan pasca penyembelihan. Penanganan pasca penyembelihan mengacu pada ada tidaknya kontaminasi najis pada hasil sembelihan. Selanjutnya, untuk penggunaan bahan yang berasal dari hewan halal namun bersifat kompleks, maka dibutuhkan analisis mendalam yaitu dengan bantuan laboratorium.<sup>83</sup>

## 3. Titik kritis halal bahan tambahan pangan

Mencermati titik kritis halal bahan kimia bukanlah hal yang mudah dan diperlukan bantuan kualifikasi dari para ahli kimia pangan untuk melakukannya. Berikut adalah tabel beberapa jenis bahan kimia yang biasa digunakan dalam industri pangan beserta titik kritisnya,<sup>84</sup>

---

<sup>83</sup> Sopa, "Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia: Studi atas Fatwa Halal MUI terhadap Produk Makanan, Obat-obatan dan Kosmetika", (Disertasi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. 2008), 105.

<sup>84</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Substitusi Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah), 65-132.

Tabel 2.1 Beberapa Jenis Bahan Kimia beserta Titik Kritisnya

(Irwandi Jaswir,dkk, 2020)

No	Nama Bahan	Keterangan	Identifikasi Titik Kritis
1.	Perisa/ <i>flavour</i>	Perisa/ <i>flavour</i> merupakan bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat dengan atau tanpa ajudan perisa ( <i>flavouring adjunct</i> ) yang digunakan untuk memberi <i>flavour</i> dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam.	<p>a) Sumber bahan baik bahan utama, tambahan atau pembantu dalam proses pembuatan perisa harus berasal dari bahan yang halal. Ada lebih dari 3000 jenis sumber bahan yang dapat digunakan untuk membuat perisa diantaranya berasal dari <i>civet</i> atau musang dan berang-berang. Penggunaan sumber bahan terus diharamkan dan produsen harus memilih sumber bahan yang dijamin kehalalannya.</p> <p>b) Proses dalam persiapan (proses ekstraksi, distilasi, isolasi, fermentasi, enzimatis serta reaksi maillard) harus dipastikan menggunakan sediaan bahan yang halal.</p> <p>c) Fasilitas dalam persiapan bahan perisa dan fasilitas pencampuran perisa dalam industri <i>flavour</i> tidak boleh terkena najis dan atau digunakan untuk mengolah bahan haram.</p>
2.	Enzim	Enzim merupakan kelompok makromolekul yang terdiri dari protein atau RNA yang bersifat katalitik,	<p>a) Sumber enzim</p> <p>Enzim dapat diperoleh dari hasil isolasi organ atau bagian tubuh hewan lainnya maka harus dipastikan status kehalalan</p>

		yaitu mampu mempercepat reaksi kimia.	<p>hewan tersebut. Untuk enzim yang berasal dari tumbuhan maka perlu diperhatikan zat aditif yang digunakan dalam proses ekstraksi enzim.</p> <p>b) Bahan tambahan pada tahap akhir pembuatan enzim. Pada tahap akhir pembuatan enzim, diperlukan bahan tambahan seperti gliserol sebagai penstabil. Gliserol merupakan produk turunan dari lemak sehingga perlu dicermati asal-usulnya.</p>
3.	Oleoresin	Oleoresin adalah minyak atsiri yang dicampur dengan resin yang berasal dari proses ekstraksi dari berbagai jenis rempah dengan menggunakan pelarut organik. Oleoresin memiliki karakteristik rasa khas dari tumbuhan tertentu.	<p>a) Bahan, pembuatan oleoresin melibatkan proses ekstraksi tumbuhan dengan menggunakan pelarut. Pelarut yang biasa digunakan yaitu etanol. Maka disyaratkan penggunaan etanol bukan merupakan etanol yang bukan berasal dari hasil samping industri khamar.</p> <p>b) Fasilitas produksi Tidak semua oleoresin menggunakan emulsifier namun apabila dalam satu proses produksi menggunakan emulsifier dengan jenis dan sumber yang belum diketahui secara pasti maka statusnya menjadi subhat. Apabila emulsifier yang digunakan</p>

			mengandung bahan yang haram maka status oleoresin yang diproduksi di fasilitas yang sama tidak dapat digunakan untuk produksi halal.
4.	<i>Seasoning</i>	<i>Seasoning</i> merupakan bumbu yang ditambahkan ke dalam makanan selama proses pengolahan atau pemasakan.	<p>a) Bahan, beberapa bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Seasoning</i> merupakan titik kritis, seperti emulsifier, antioksidan, flavour enhancer, perisa, antikempal, keju, pemanis buatan dan bahan lainnya.</p> <p>b) Fasilitas produksi, sebagaimana dalam penjelasan sebelumnya bahwa fasilitas produksi semua produk yang akan digunakan dalam produksi produk halal maka fasilitas produksi tidak boleh bercampur dengan bahan non halal sedikitpun.</p>

#### 4. Titik kritis halal bahan mikroba

Penelusuran titik kritis halal bahan mikroba dimulai dari media pertumbuhan yang digunakan untuk membiakkan mikroba. Apabila media pertumbuhan berstatus halal dan suci, maka mikroba yang dihasilkan juga bersifat suci dan halal. Begitu juga sebaliknya, apabila media pertumbuhan berasal dari bahan najis dan haram maka mikroba hasil juga berstatus haram

dan najis. Untuk produk konsumsi yang menggunakan produk mikrobial, maka harus dilakukan penelusuran hingga proses penyebaran mikroba. Produk mikrobial dapat berstatus haram apabila termasuk ke dalam komponen berikut,<sup>85</sup>

- a) Produk mikrobial yang digunakan dalam industri minuman beralkohol beserta produk samping alkohol dan turunannya.
- b) Produk mikrobial yang digunakan pada media agar propagasi dan produksi yang berasal dari bahan haram.
- c) Produk mikrobial yang pembuatannya melibatkan enzim dari bahan haram.
- d) Produk mikrobial dengan campuran bahan penolong yang berasal dari zat haram.
- e) Produk rekombinan dengan menggunakan gen dari asal yang haram.

## **C. Penjaminan Produk Pangan Halal**

### **1. Kajian Historis Penjaminan Produk Pangan Halal di Indonesia**

Cikal bakal perlindungan produk pangan halal di Indonesia dimulai dari lahirnya Surat Keputusan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 280/Men.Kes/Per/XI/76 yang mengatur tentang peredaran dan penandaan pada makanan yang mengandung bahan yang berasal dari babi. Peraturan ini

---

<sup>85</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 139-140.

ditetapkan pada tanggal 10 November 1976. Implikasinya, semua produk pangan dengan komposisi babi maupun turunannya wajib memberikan identitas bahwa pangan tersebut mengandung babi. Pemberian tanda identitas produk atau yang selanjutnya disebut sebagai label haram, pada saat itu dipandang lebih efisien daripada pemncantuman label halal karena hanya sebagian kecil produk yang mengandung unsur babi. Label haram yang wajib dicantumkan berupa penanda yang harus mengandung dua unsur yaitu gambar babi dan tulisan “MENGANDUNG BABI” dengan warna merah, huruf kapital, dan wajib dicantumkan pada kemasan produk. Label peringatan produk berbahan babi ditunjukkan melalui gambar berikut,



Gambar 2.1 Label peringatan produk berbahan babi (Sumber :  
Permenkes RI,1976)

Peraturan ini hanya berlaku selama sepuluh tahun, pada 12 Agustus 1985 melalui Surat Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama No.42/Men.Kes/SKB/VIII/1985 dan No.68 Tahun 1985 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan, pergantian label dilakukan. Label yang semula diwajibkan untuk produk yang mengandung unsur babi, diganti dengan label yang bertuliskan “Halal”. Produsen dapat mencantumkan label halal apabila asal bahan produk dan cara pengolahannya telah dilaporkan kemudian diawasi dan dinilai



oleh Departemen Kesehatan (Depkes). Pengawasan tersebut melibatkan Departemen Kesehatan dan Departemen Agama melalui Tim Penilaian Pendaftaran Makanan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Depkes.<sup>86</sup>

Kesadaran masyarakat tentang isu halal semakin meningkat sejak diterbitkannya hasil penelitian oleh Prof. Tri Susanto dari Universitas Brawijaya. Hasil penelitian tersebut mengungkap bahwa terdapat 34 jenis produk kategori makanan dan minuman yang dipasarkan di pasar tradisional, swalayan maupun toko kelontong yang terindikasi mengandung *shortening*, lard, dan gelatin yang mengandung babi. Fakta ini membuat kepanikan dan kehebohan masyarakat hingga menggoyahkan keseimbangan ekonomi secara nasional. Atas dasar keprihatinan akan hal tersebut, Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang merupakan organisasi non pemerintah yang terdiri dari ulama, zuama, dan cendekiawan muslim menyelenggarakan pertemuan guna merumuskan solusi dari permasalahan tersebut. Hasil dari musyawarah tersebut melahirkan lembaga dibawah naungan MUI yang bertugas untuk meneliti, mengkaji, menganalisis dan memutuskan produk-produk baik pangan dan turunannya, obat serta kosmetika dengan nama Lembaga Pengakajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM). LPPOM didirikan atas

---

<sup>86</sup> Hayyun Durotul Faridah, “Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi”, *Journal of Halal Product and Research: Pusat Riset dan Pengembangan Produk Halal Universitas Airlangga 2*, (2019), 69-70, diakses 25 Oktober 2022, E-ISSN:2654-9778.

Keputusan Majelis Ulama Indonesia Nomor: 018/MUI/1989 pada 6 Januari 1989M/26 Jumadil Awal 1409 H.<sup>87</sup>

Pendirian LPPOM oleh MUI merupakan perwujudan dari kepedulian serta pemberian jaminan kehalalan produk pangan yang beredar di Indonesia. *Output* dari hasil kajian produk LPPOM dan keputusan MUI berupa sertifikat halal produk. Terlaksananya sertifikasi halal merupakan sebuah wujud upaya melindungi konsumen sekaligus merupakan penjaminan bahwa produk yang dikonsumsi telah ditelaah dan diputuskan hukum halalnya oleh otoritas yang ditunjuk sehingga memberikan rasa aman dan tenteram bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk. Peran LPPOM MUI dalam melaksanakan sertifikasi halal bersifat *voluntary* atau sukarela. Sertifikat halal pada produk akan dikeluarkan apabila produsen mendaftarkan produknya untuk disertifikasi. Banyaknya produk yang beredar dan masih rendahnya kesadaran produsen menjadi penyebab pelaksanaan sertifikasi halal produk belum bisa maksimal diupayakan.<sup>88</sup>

Isu kandungan haram dalam produk pangan masih terus bergulir ditengah masyarakat. Diantara kasus besar yang terjadi yaitu adanya produk penyedap masakan *Monosodium Glutamate* (MSG) yang terindikasi menggunakan katalis *Bactosoytone* dari

---

<sup>87</sup> Chairunnisyah, "Peran Majelis Ulama Indonesia dalam Menerbitkan Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Kosmetika", *Jurnal EduTech* 3(2), (2017), 64, diakses 29 Oktober 2022, E-ISSN:2442-7063:P-ISSN:2442-6024

<sup>88</sup> Mutammimatul Faidah, "Sertifikasi Halal dari Civil Society menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama", *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 11(2), (2017), 450-454, diakses 31 Oktober 2022, doi: 10.15642/islamica.2017.11.2.449-476.

enzim babi. Memang, enzim babi tidak nampak pada produk jadi namun pemanfaatan atau *intifa'* produk turunan babi pada proses pembuatannya menyebabkan hasil akhir produk berstatus haram. Selanjutnya, kasus vaksin meningitis yang memanfaatkan media pembiakan virus yang berasal dari bagian pankreas babi dan gliserol lemak babi. Kasus penggunaan bahan haram lainnya ditemukan pada proses pembuatan filter rokok. Hasil penelitian terhadap pembuatan filter rokok yang dilakukan oleh Christien Menderstama dari Belanda, mengungkap fakta penggunaan darah babi.<sup>89</sup>

Kemunculan berbagai kasus tersebut mendesak kalangan agamawan, saintis dan pemerintah untuk memeriksa produk yang beredar di masyarakat. Pasalnya, lebih dari 80% masyarakat Indonesia adalah Muslim. Keterangan atau pencantuman label halal pada produk menjadi sangat penting untuk dilakukan. Berdasarkan inventarisasi dari hukum undang-undang yang berkaitan dengan jaminan produk halal, dapat dilacak sejumlah peraturan yang secara parsial berkaitan dengan produk halal. Diantaranya yaitu, Undang-undang tentang Kesehatan yang menyebutkan bahwa tanda halal dicantumkan pada produk pangan yang proses pembuatannya bersesuaian dengan kaidah, syarat dihasilkannya produk halal.<sup>90</sup>

---

<sup>89</sup> Shofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Regulasi dan Implementasi di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014), 157-158.

<sup>90</sup> Undang-undang, Nomor 23 Tahun 1992, *Kesehatan: Pengamanan Makanan dan Minuman*, Pasal 21.

Pergolakan masalah produk non-halal yang beredar di masyarakat mendorong pihak pemerintah untuk segera melakukan penjaminan terhadap produk pangan. Melalui sejarah yang panjang, pada akhirnya DPR memberikan pengesahan Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (RUU JPH) menjadi UU JPH dan tersusun dari 11 bab dan 69 pasal. RUU JPH sebelumnya berulang kali gagal disahkan menjadi UU karena terjadinya polemik perdebatan siapa pihak yang paling berwenang untuk mengeluarkan sertifikasi halal. Adanya UU JPH merubah status *voluntary* sertifikasi halal menjadi *mandatory* yang berarti wajib untuk setiap produsen. Untuk menerbitkan sertifikat halal, terdapat tiga lembaga yang terkait yaitu BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) dan MUI (Majelis Ulama Indonesia). Lembaga BPJPH bertugas untuk menerbitkan sertifikasi halal, lembaga MUI memutuskan status kehalalan produk dan LPH yang berfungsi sebagai lembaga audit dan pemeriksa produk yang diajukan oleh produsen dan melaporkan hasil pemeriksaan kepada BPJPH.<sup>91</sup>

## **2. MUI dan Jaminan Produk Pangan Halal**

Produk halal merupakan produk yang telah memenuhi standarisasi halal sesuai dengan syariat Islam.<sup>92</sup> Jaminan Produk Halal atau yang disebut juga dengan JPH merupakan kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan

---

<sup>91</sup> Farid Wajdi, *Jaminan Produk Halal di Indonesia: Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*, (Depok: Rajawali Press, 2019), 1-3.

<sup>92</sup> Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, *Jaminan Produk Halal*, Pasal 1, ayat (2).

sertifikat halal.<sup>93</sup> Sedangkan, yang dimaksud dengan sertifikat halal yaitu sebuah pengakuan kehalalan produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berlandaskan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia).<sup>94</sup> Berdasarkan terbitnya Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal, UU Nomor 33 Tahun 2014, atau yang disebut juga dengan UU JPH, sertifikasi halal bersifat wajib atau *mandatory* dan kewenangan penuh terhadap penjaminan produk halal berada pada BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal).

BPJPH adalah badan yang dibentuk oleh pemerintah untuk menyelenggarakan JPH (Jaminan Produk Halal).<sup>95</sup> Dalam melaksanakan tugasnya, BPJPH berkoordinasi dengan MUI sebagai lembaga pemangku otoritas fatwa halal dan LPH atau lembaga pemeriksa halal yang bertugas untuk melakukan kegiatan pemeriksaan, pengujian terhadap kehalalan produk. Setelah UU JPH diterbitkan, kemudian disusul dengan terbitnya PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan JPH, MUI sudah tidak lagi merupakan lembaga yang memiliki wewenang penuh dalam pelaksanaan sertifikasi halal. MUI melalui Komisi Fatwa mengemban tugas untuk melaksanakan *ifta'* atau mengeluarkan Fatwa Halal terhadap suatu produk.

Penunjukan MUI sebagai satu-satunya lembaga yang berwenang mengeluarkan fatwa halal bukan tanpa alasan. MUI

---

<sup>93</sup> Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, Pasal 1, ayat (5).

<sup>94</sup> Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, Pasal 1, ayat (10).

<sup>95</sup> Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, , Pasal 1, ayat (6).

merupakan pemeran utama dalam menangani dan memelopori sertifikasi halal di Indonesia. Selain itu, fungsi lain dari adanya kewenangan ini adalah untuk menghindari adanya bias perbedaan fatwa yang dapat menyebabkan kebingungan dan keresahan masyarakat. Untuk menghindari hal tersebut, maka dibutuhkan hanya satu lembaga yang berwenang meskipun sebenarnya Indonesia memiliki banyak ormas Islam yang lainnya seperti Lembaga Bahsul Masa'il (NU), Majelis Tarjih dan Tajdid (Muhammadiyah) dan Dewan Hisbah (PERSIS), dan ormas-ormas Islam lainnya.<sup>96</sup>

Prosedur penetapan fatwa halal diatur dalam Peraturan Organisasi Majelis Ulama Indonesia tentang Pedoman Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Bab VII Pasal 20 dan Pasal 21. Pada pasal 20 dijelaskan bahwa fatwa produk halal ditetapkan setelah adanya laporan hasil pemeriksaan (*auditing*) oleh auditor halal dan telah melaksanakan proses evaluasi dalam rapat auditor LPPOM MUI. Auditor halal adalah oknum yang bertugas untuk melakukan audit halal, sedangkan kegiatan auditing merupakan rangkaian pemeriksaan serta penilaian secara sistematis yang dilakukan oleh auditor halal guna melihat dan menentukan apakah penerapan sistem jaminan halal berjalan sesuai dengan aturan yang diberlakukan. Penetapan fatwa produk halal yang berskala nasional dan internasional dilakukan oleh Majelis Ulama

---

<sup>96</sup> Sopa, “Sertifikasi Halal di Indonesia Pasca disahkannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal: Peluang dan Tantangan”, (Makalah the 1<sup>st</sup> World Islamic Social Science Congress (WISSC), Malaysia: Universitas Muhammadiyah Jakarta, 1-2 Desember 2015), 8.

Indonesia sementara penetapan fatwa terhadap produk yang berskala lokal dapat dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia Daerah.<sup>97</sup> Mekanisme penetapan fatwa produk halal secara singkatnya dapat diketahui melalui penjelasan berikut,

- a) Auditor halal mendapatkan pembekalan pengetahuan oleh MUI tentang benda-benda haram menurut syariat Islam, baik haram *li-zatihi* maupun haram *li-ghairihi*.
- b) Auditor melakukan penelitian dan audit pada perusahaan, pabrik yang meminta sertifikasi halal. pemeriksaan yang dilakukan meliputi pemeriksaan komposisi produk baik bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong. Pemeriksaan terhadap bukti pembelian produk dan cara pemotongan hewan untuk produk dengan unsur hewani.
- c) Bahan-bahan yang dicantumkan produsen tersebut di periksa dengan detil dan teliti. Untuk bahan yang menggunakan bahan yang dicurigai status halalnya, dilakukan uji laboratorium.
- d) Auditor hendaknya melakukan pemeriksaan terhadap perusahaan lebih dari satu kali guna memastikan kehalalan produk. Dalam proses ini, biasanya tidak jarang produsen diminta untuk mengganti bahan pada produknya yang dicurigai mengandung unsur najis atau bahkan haram.
- e) Hasil proses audit dilaporkan dalam laporan hasil auditing lalu dibawa ke komisi fatwa MUI untuk dikaji dalam rapat.

---

<sup>97</sup> Pedoman Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Tahun 2015, *Fatwa Produk Halal*, Bab VII pasal 20, Pasal 21.

- f) Dalam rapat komisi fatwa direktur lembaga pemeriksa menyampaikan penjelasan isi laporan auditing.
- g) Produk dengan komposisi bahan yang meragukan, atau terdapat bukti pembelian bahan yang dianggap tidak transparan oleh rapat komisi dapat dikembalikan dan dilakukan auditing ulang.
- h) Produk yang telah melalui serangkaian proses tersebut dan dipastikan hukum halal nya oleh rapat komisi dapat diputuskan fatwa halal nya.
- i) Hasil rapat komisi dituangkan dalam bentuk surat keputusan fatwa produk halal untuk selanjutnya diterbitkan sertifikat halal produk.<sup>98</sup>

### **3. Kajian Yuridis LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah**

Sebelum terbitnya UU JPH (Undang-undang Jaminan Produk Halal), LPPOM MUI dibawah naungan MUI merupakan satu-satunya lembaga non-pemerintah yang melaksanakan penjaminan produk halal melalui sertifikasi halal. LPPOM MUI merupakan lembaga semi otonom yang bertugas dibidang keselamatan pangan umat Islam. Status halal produk makanan, minuman, obat dan kosmetik ditetapkan fatwanya oleh Komisi Fatwa MUI setelah dilakukan audit oleh LPPOM MUI kemudian hasil dari audit dibawa ke sidang fatwa untuk dilaporkan ke Komisi Fatwa MUI. Komisi Fatwa selanjutnya melakukan kajian dari sudut

---

<sup>98</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 41-43.



pandangan syariat Islam, apabila produk memenuhi kriteria halal maka sertifikat halal dapat dikeluarkan.<sup>99</sup>

Setelah melalui polemik dan peristiwa sejarah yang cukup rumit, pemerintah kemudian memberikan kepastian hukum terhadap peredaran produk halal melalui UU Jaminan Produk Halal atau UU JPH (UU Nomor 33 Tahun 2014) dengan perincian pelaksanaan JPH tercantum pada Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021.

Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal berdasarkan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas, dan transparansi, serta efisiensi dan profesionalitas.<sup>100</sup> Sertifikat halal selanjutnya dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Hal ini ditendensikan pada pernyataan bahwa Indonesia ialah Negara yang berdasar atas hukum (*rechstaat*) tidak berdasar atas kekuasaan belaka (*maschtsstaat*).<sup>101</sup> Guna melakukan penjainan serta melibatkan adanya kepastian hukum dalam memberikan perlindungan konsumen terhadap produk halal, terbentuklah Undang-Undang Jaminan Produk Halal.

Proses dalam penjaminan produk halal meliputi kegiatan untuk menjamin penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan hingga penyajian

---

<sup>99</sup> Shofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia*, ( Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014), 99-100.

<sup>100</sup> Undang-undang, Nomor 33 Tahun 2014, BAB I, Pasal 2.

<sup>101</sup> Penjelasan UUD 1945 bagian Sistem Pemerintahan Negara Poin 1.

produk.<sup>102</sup> Pada UU Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 1 ayat 10 dinyatakan bahwa sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.<sup>103</sup> Sedangkan dalam pasal 7 dinyatakan bahwa kerjasama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam bentuk sertifikasi auditor halal, penetapan kehalalan produk dan akreditasi LPH (Lembaga Pemeriksa Halal).<sup>104</sup>

Kedudukan LPPOM MUI saat ini menjadi Lembaga Pemeriksa Halal. terdapat beberapa perbedaan antara sertifikasi halal yang dilakukan oleh BPJPH dan yang pernah dilakukan oleh MUI, yaitu:

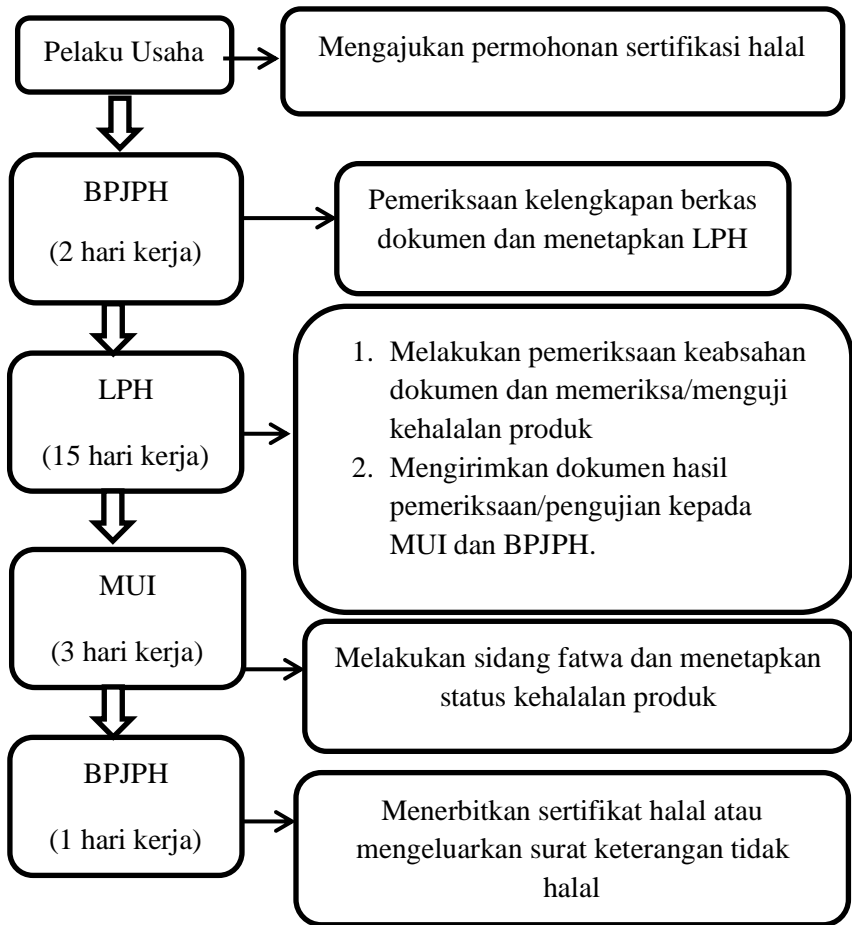
- a) Sertifikat halal dari MUI berlaku selama 2 tahun, sedangkan sertifikat halal dari BPJPH berlakuk selama 4 tahun.
- b) Alur proses pengajuan sertifikasi halal MUI, melibatkan LPPOM MUI sebagai lembaga tunggal yang bertugas untuk melakukan pengkajian halal produk, namun setelah UU JPH terbit LPPOM MUI menjadi salah satu dari Lembaga Pemeriksa Halal Adapun skema proses pengajuan sertifikat halal sesuai dengan PP Nomor 39 Tahun 2021 yaitu,

---

<sup>102</sup> Undang-undang, Nomor 33 Tahun 2014, *Jaminan Produk Halal*, BAB I, Pasal 1, ayat (3).

<sup>103</sup> Undang-undang, Nomor 33 Tahun 2014, BAB I, Pasal 1, ayat (10).

<sup>104</sup> Undang-undang, Nomor 33 Tahun 201, BAB II, Pasal 7.



Gambar 3. Skema Proses Sertifikasi Halal menurut PP Nomor 39 Tahun 2021

#### 4. LPPOM MUI dan Sertifikasi Halal

Memeriksa dan menetapkan produk dengan status halal bukanlah pekerjaan dengan prosedur sederhana dan dapat langsung dinikmati hasilnya. Proses tersebut membutuhkan banyak langkah dan melibatkan berbagai pihak terkait. Dalam

kajian historis, terbentuknya LPPOM MUI merupakan sebuah gebrakan dalam pengambilan kebijakan penjaminan peredaran produk berstatus halal. LPPOM MUI terbentuk pada 6 Januari 1989 sebagai jawaban dari permintaan pemerintah untuk turut terjun langsung meredam permasalahan penggunaan derivat babi pada pangan yang saat itu mengguncang keprihatinan masyarakat Muslim. Sehubungan dengan permasalahan pangan yang perlu dihadapi dan menyadari bahwa MUI merupakan lembaga swadaya masyarakat yang tidak memiliki sumberdaya manusia untuk mengkaji kandungan pangan, maka MUI membuat perjanjian kerjasama dengan Institut Pertanian Bogor dengan meminjam beberapa dosen sebagai tenaga ahli auditor halal sekaligus meminjam laboratorium guna meneliti produk halal.<sup>105</sup>

LPPOM MUI melalui sejarah panjang dalam prosedur kerjanya, senantiasa memperbaiki prosedur pemeriksaan halal. Hal ini dilakukan agar tidak terjadi kasus pemegang sertifikat halal namun masih menggunakan derivat babi. Sebagaimana kasus yang terjadi pada tahun 2001, sebuah perusahaan penyedap rasa telah bersertifikat halal namun ternyata menggunakan unsur derivatif babi. Oleh karena itu, agar kejadian serupa tidak berulang maka LPPOM MUI menerapkan kebijakan sidak atau inspeksi mendadak terhadap perusahaan

---

<sup>105</sup> LPPOM MUI, "Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024", *Junal Halal: Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 16.

yang telah mendapat sertifikasi halal. Namun dalam praktiknya, LPPOM MUI menjumpai banyak kendala sehingga dirumuskanlah solusi dengan membangun suatu sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH). Sistem tersebut meliputi sistem internal perusahaan yang direncanakan, dilaksanakan serta dievaluasi oleh perusahaan sendiri melalui tim manajemen halal atau penyelia halal internal perusahaan.<sup>106</sup>

Jaminan produk pangan halal yang beredar dibuktikan dengan pencantuman label atau tanda halal pada produk. Label halal hanya akan didapatkan oleh pelaku usaha apabila telah melalui proses sertifikasi halal. Seiring dengan berkembangnya kebutuhan masyarakat dan pembenahan berbagai peraturan dari pemerintah, melalui disahkannya UU JPH maka secara legal kegiatan sertifikasi halal berada dibawah naungan lembaga pemerintah yang disebut Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pelayanan sertifikasi oleh BPJPH dilaksanakan melalui Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP). Dalam proses sertifikasi halal tersebut, terdapat pemeriksaan kecukupan dokumen, penjadwalan audit, pelaksanaan audit, pelaksanaan rapat auditor, penerbitan audit memorandum serta penyampaian berita acara hasil audit yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Pelaku usaha yang mengajukan produknya untuk disertifikasi maka harus menyiapkan dokumen untuk diberikan

---

<sup>106</sup> LPPOM MUI, "Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024", *Jurnal Halal: Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 18.

kepada LPH, jika LPH sudah menyetujui maka berkas akan dikirim ke MUI sebagai lembaga tunggal yang dapat mengeluarkan sertifikasi halal. Selanjutnya, sertifikat halal akan dikeluarkan oleh BPJPH.<sup>107</sup>

Pelaku usaha yang telah memenuhi persyaratan dokumen dapat memilih LPH yang selanjutnya apabila disetujui oleh BPJPH maka proses pendaftaran sertifikasi halal akan dilanjutkan ke tahap selanjutnya. Regulasi Jaminan Produk Halal (JPH) telah banyak membuka kesempatan pendirian LPH. Selama tahun 2022 ini, telah muncul sepuluh Lembaga Pemeriksa Halal baru selain dari LPPOM MUI. LPPOM MUI merupakan LPH yang pertama dan telah ada sebelum pengesahan UU JPH. Dalam peranan LPPOM MUI saat ini, LPPOM MUI turut berkontribusi aktif dalam menyediakan layanan sertifikasi halal dan bimbingan teknis gratis bagi pelaku usaha UMK. LPPOM MUI dan BPJPH senantiasa bahu membahu dalam membantu mewujudkan program sertifikasi halal menuju Indonesia dengan 100% produk bersertifikat halal pada Tahun 2024.<sup>108</sup>

---

<sup>107</sup> Joko Hermanianto, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, (Bogor: IPB press, 2018), 51-58.

<sup>108</sup> LPPOM MUI, "Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024", *Junal Halal: Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 18.

## **D. *Scientific Cum Doctrinaire***

### **1. Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire***

Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* dicetuskan oleh Mukti Ali. Mukti Ali menyampaikan dalam bukunya yang berjudul “*Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*”, bahwa sebenarnya pengetahuan tentang Agama Islam telah hadir sejak kedatangan Agama Islam di tengah masyarakat bangsa kita. Akan tetapi, pengetahuan tentang Agama Islam tersebut mengalami stagnasi dan tidak mengalami kemajuan. Jika dibandingkan dengan problematika dan perubahan yang terjadi dalam kehidupan masyarakat baik dari segi sistem budaya maupun sistem sosial, pengetahuan tentang Agama Islam cenderung stagnan dalam menghadapi perubahan tersebut. Ketimpangan ini tidak lain disebabkan oleh pengetahuan tentang Agama Islam yang berorientasi pada doktrin.<sup>109</sup>

Orientasi doktrin dalam pengetahuan Agama Islam yang bersifat normatif sebenarnya tidaklah salah, akan tetapi akan terjadi stagnasi atau kemandegan dalam pengembangan pengetahuan keagamaan. Oleh karena itu, guna mengembangkan orientasi pengetahuan tentang Agama Islam selain bertendensi pada segi doktrin, perlu dikembangkan pula metode pendekatan baru terhadap ajaran Islam yang bersifat sosio-historis dan kegiatan penelitian tentang perwujudan sosial dan kultural dari Agama Islam di Indonesia. Tradisi-tradisi keagamaan seringkali

---

<sup>109</sup> Mukti Ali, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, (Jakarta: Rajawali Press, 1987), 322-323

menjadi matrik kebudayaan yang menyediakan pemikiran yang mungkin bisa berkembang. Secara global, tradisi keagamaan tidak hanya merupakan sumber penting kebudayaan masa lalu, namun kekayaan warisannya dapat memberi jalan lain untuk membantu manusia berpikir secara kreatif dalam menghadapi fenomena masa sekarang.<sup>110</sup>

Pengetahuan mengenai dinamika agama dibutuhkan sebagai kekuatan *formative* dalam mempelajari agama. Permasalahannya adalah, pendidikan Agama Islam begitu jauh menekankan aspek spiritual dan minim perhatian terhadap ilmu pengetahuan, teknologi dan cabang-cabang pengetahuan lainnya. Jikapun terdapat institusi yang menyediakan pendidikan Agama Islam dan ilmu pengetahuan, keduanya tidak disintesiskan. Maka hasilnya adalah, ilmu pengetahuan dan teknologi yang tidak menyentuh agama, begitu juga dengan agama yang tidak menyentuh kajian ilmu pengetahuan dan teknologi.<sup>111</sup>

Kualitas pendidikan Agama Islam memerlukan adanya peningkatan yang sistematis. Mukti Ali menambahkan bahwa, adanya stagnasi atau kemajuan suatu bidang pengetahuan bukan disebabkan karena adanya orang jenius dalam bidang tersebut melainkan karena adanya penemuan metode atau cara pandang mereka terhadap sesuatu tersebut. Jika ditelisik dalam sejarah, Aristoteles tentu lebih dinilai jenius daripada Francis Bacon dan

---

<sup>110</sup> Mukti Ali dkk., *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 1997), 13-15.

<sup>111</sup> Mukti Ali, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, (Jakarta: Rajawali Press, 1987), 322-323



Plato tentunya lebih jenius dari Roger Bacon. Namun, Francis Bacon dan Roger Bacon lebih membawa kemajuan sains daripada Aristoteles dan Plato. Mengapa demikian? bahwa terdapat faktor penting yang mempengaruhi terwujudnya perubahan yaitu adanya metode yang benar dan utuh, sekalipun dilakukan oleh orang yang memiliki kecerdasan yang biasa-biasa saja. Pemilihan metode yang tepat merupakan masalah utama yang harus diselesaikan dalam berbagai cabang ilmu pengetahuan.<sup>112</sup> Oleh karena itu, maka hal yang perlu dilakukan pertama kali bagi setiap peneliti adalah memilih metode yang sesuai dalam penelitian yang dilakukan. Selain itu, penguasaan terhadap metode yang dipilih juga menjadi faktor kunci lahirnya perkembangan keilmuan.<sup>113</sup>

Perlunya menggunakan metode ilmiah dalam mempelajari dan meneliti Agama Islam sangat gencar disuarakan oleh Mukti Ali. Pemikiran kegamaan yang dibawa Mukti Ali ini tergolong dianggap asing oleh masyarakat Islam Indonesia pada dekade 60-an. Mukti Ali berpendapat bahwa penggunaan metode ilmiah dalam mengkaji agama Islam tidak akan mengorbankan kebenaran Agama Islam, akan tetapi justru dapat menemukan finalitas dan kesempurnaan Al-Qur'an dan Hadis. Setidaknya, penelitian agama harus dilakukan dengan tendensi berikut, *Pertama*, metode ilmiah dan objektif digunakan sebagai sudut pandang dengan tidak berat sebelah. *Kedua*, pendekatan apologis-

---

<sup>112</sup> Mukti Ali, *Ilmu Perbandingan Agama di Indonesia*, (Bandung: Mizan, 1997), 17.

<sup>113</sup> Abuddin Nata, *Metodologi Studi Islam*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2009), 152-153.

polemis tidak digunakan dalam mengkaji agama. *Ketiga*, penelitian agama dapat dilakukan dengan cara sintesa berbagai ilmu pengetahuan dalam menerjemahkan serta menafsirkan agama.<sup>114</sup>

Mukti Ali berpendapat bahwa pendekatan terhadap Agama Islam saat ini masih sangat pincang. Pendekatan terhadap agama yang selama ini digunakan berkuat pada dua hal. Pertama pendekatan *scientific*, yaitu penggunaan kajian ilmiah melalui kajian antropologis, historis, sosiologis, atau filosofis dalam mendekati agama. Pendekatan ini tidaklah cocok karena banyak dimensi refleksi agamis yang hilang dan hanya menghasilkan *output* berupa tingkah laku orang beragama dan tentunya pendekatan ini ditolak oleh Mukti Ali. *Kedua*, pendekatan secara dogmatis. Pendekatan ini hanya mengandalkan dogma yang hanya bisa menjawab pertanyaan mengapa, dengan jawaban karena Al-Qur'an atau Hadis mengatakan begitu tanpa ada penjelasan kemudian. Mukti Ali menambahkan satu pendekatan lagi yang merupakan gabungan dari pendekatan pertama dan kedua, yaitu pendekatan ilmiah plus doktriner. Pendekatan penelitian yang memperhatikan berbagai aspek, bukan hanya dari segi sosiologis namun juga pada sudut pandang Qur'ani, tidak hanya dari segi antropologis namun juga disertai penjelasan hadis. Dan

---

<sup>114</sup> Mukti Ali, "Penelitian Agama (Suatu Pembahasan tentang Metode dan Sistem)" dalam A. Makmur Makka (ed.), 70 Tahun B.J. Habibie (Jakarta: Pustaka CIDESINDO, 1996), 33.

pendekatan yang terakhir inilah yang kemudian dikembangkan oleh Mukti Ali sebagai pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire*.<sup>115</sup>

Secara harfiah, pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* terdiri dari dua hal yaitu *scientific* yang berarti ilmiah dan *doctrinaire* yang merupakan suatu ajaran atau doktrin. Pendekatan ini mensintesiskan pendekatan normatif dan pendekatan empiris dalam studi Islam. Islam dapat dianalisa dan diinterpretasikan secara doktriner, historis dan empiris melalui pendekatan ini. Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* dalam studi Islam ditujukan untuk memperkenalkan pemahaman agama secara multidimensi sehingga pemahaman terhadap agama menjadi utuh, sesuai dengan tradisi yang hidup dimasyarakat dan bersifat unviersal.<sup>116</sup>

Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* pada prinsipnya bukanlah pendekatan yang benar-benar baru, karena penggabungan antara normatif dan doktriner telah banyak dilakukan oleh para ulama terdahulu. Dalam tradisi ilmu keislaman, terdapat kajian *asbab al-nuzul* dalam mengkaji sebab-sebab turunnya ayat dalam al-Qur'an yang dihubungkan dengan kondisi lingkungan saat itu. Melalui kajian tersebut, dapat disingkap makna lain dari suatu ayat. Selain itu, dikenal pula

---

<sup>115</sup> Mukti Ali, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini* (Jakarta: Rajawali, 1987), 322-323.

<sup>116</sup> Rafiqah Noviyani, "Mengenang Kembali Sosok Mukti Ali dan Relevansi Pemikirannya terhadap Pendidikan Indonesia Era Milenium", *Indonesian Journal of Education and Learning*, 1(2), (2018), 133-134, diakses 11 November 2022, doi:10.31002/ijel.v1i2.654

metode pendekatan *asbab al-wurud* yang menelisik sebab-sebab lahirnya hadis.<sup>117</sup> Berpegang pada dua pendekatan tersebut, Mukti Ali kemudian mengembangkan keduanya dalam konteks yang lebih luas.

Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* dalam studi Islam menekankan pada pemahaman agama secara multidimensi. Pada batas tertentu, pesan-pesan agama akan mengalami perubahan karena menyesuaikan kondisi lingkungan yang dinamis. Demikian juga dengan pendekatan agama akan mengalami persesuaian. Menurut Mukti Ali, apabila Islam hanya dipandang melalui satu sudut saja, maka yang didapatkan hanyalah satu bidang dimensi dari fenomena keagamaan yang multi faset. Islam adalah agama yang *kaffah*, menyeluruh sehingga tidaklah benar apabila dipahami secara tekstual saja. Pengembangan pendekatan agama dalam konteks yang lebih luas mampu mengajak umat beragama untuk tanggap terhadap wacana modernisasi serta bersikap terbuka, kritis, toleran, simpatik terhadap kebebasan pemikiran intelektual dan peka terhadap dinamisasi serta problematika kemasyarakatan.<sup>118</sup>

## **2. Aspek dan Ruang Lingkup Pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire***

Mukti Ali berpendapat bahwa titik tolak dari penelitian agama haruslah berasal dari permasalahan agama. Ketepatan

---

<sup>117</sup> Mukti Ali, *Agama dan Pembangunan di Indonesia* (Jakarta: Depag RI, 1977), 65.

<sup>118</sup> Mukti Ali, *Metode Memahami Agama*, (Jakarta: Bulan Bintang, 1991), 31-32.

pemilihan metode studi agama dipengaruhi oleh penggunaan metode yang sesuai dengan objek penelitian. Maka, apabila objek penelitian adalah agama, metode kajian yang tepat digunakan adalah metode agama. Aplikasi pendekatan dalam penelitian agama secara operasional dapat dilakukan melalui tahapan berikut, (1) mengamati fakta, (2) menentukan letak kemungkinan-kemungkinan yang paling menonjol, artinya mencoba memahami arti dari fakta-fakta tersebut, (3) melihat dari segi cahaya agama, (4) menilai dalam cahaya agama pelaksanaan konkrit sesuai dengan situasi historis. Dalam perspektif pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire*, tahap 1 dan 2 termasuk ke dalam metode *scientific* dengan melibatkan fakta dan data. Kemudian tahap 3 dan 4 merupakan metode *doktriner* yang mencakup tahap interpretasi.<sup>119</sup>

Beberapa teknik yang dapat digunakan dalam penelitian agama menurut Mukti Ali, yaitu teknik dokumentasi, *questionnaire*, wawancara, *public opinion poll*, observasi dan lainnya. Teknik dokumentasi dapat diteliti dengan menggunakan pendekatan *nomothetic* apabila jumlah data banyak, dan pendekatan *idiographic* apabila jumlah dokumennya hanya sedikit. Pendekatan *idiographic* juga memiliki bobot ilmiah apabila didukung oleh sumber-sumber lain. *Questionnaire*, wawancara, dan *public opinion poll*, dapat dijadikan pertimbangan untuk digunakan dalam penelitian agama.

---

<sup>119</sup> Mukti Ali, *Metode Memahami Agama*, (Jakarta: Bulan Bintang, 1991), 26.

Sedangkan dalam teknik observasi, disarankan untuk menggunakan observasi partisipan. Menggunakan pendekatan multidisipliner dan nonkonvensional dalam studi agama dapat memisahkan penelitian agama dari penilaian-penilaian teologis sehingga dapat menghasilkan kesimpulan penelitian agama yang relevan dengan kondisi masyarakat.<sup>120</sup>

Mukti Ali juga menegaskan bahwa dalam penggunaan pendekatan ilmiah yang objektif atau sosio-historis, gerak langkah penelitian yang dilakukan harus tetap dijiwai oleh keimanan kepada Allah SWT. Oleh karena itu, dalam mengkaji Islam peneliti tidak akan bisa lepas dari sumber transedental atau bertindak sebagai *pure scientist* melainkan sebagai *religious scientist*.<sup>121</sup> Selanjutnya, dalam menyikapi berbagai metodologi ilmiah ilmuan Muslim wajib meyakini bahwa Islam adalah agama yang memberikan *hudan* atau petunjuk bagi manusia. Dari sudut pandang manapun penkajian ilmu ditekuni harus senantiasa merenungkan dan menggali Islam secara baru. Hal ini dilakukan untuk membuktikan bahwa Islam merupakan agama yang multidimensi serta tidak hanya membicarakan soal kegiatan ibadah dan aspek ukhrawi semata.<sup>122</sup>

---

<sup>120</sup> Mukti Ali, *Ilmu Perbandingan Agama di Indonesia*, (Bandung: Mizan, 1997), 2-3.

<sup>121</sup> Basuki Singgih, *Pemikiran Keagamaan A.Mukti Ali*, (Yogyakarta: SUKA-Press, 2013), 108.

<sup>122</sup> Mukti Ali, *Metode Memahami Agama*, (Jakarta: Bulan Bintang, 1991), 26.

Aktualisasi pemahaman terhadap Islam, dilakukan oleh Mukti Ali dengan mengajak para ahli ilmu alam, matematika, kedokteran dan ilmu eksak lainnya untuk menyingkap makna lebih jauh terhadap fenomena alam yang terjadi. Sebagai contoh, penciptaan langit dan bumi yang dinyatakan nash, dalam kurun waktu enam hari. Menyingkap bagaimana manusia diciptakan dari *'alaq* atau segumpal darah. Ahli geografi dan arkeologi yang memikirkan lebih jauh mengenai bangkai kapal Nabi Nuh. Ahli sosiologi, sejarah dan politik yang mengungkap lebih dalam kisah Nabi Yusuf yang semula budak kemudian menjadi penguasa Mesir dan masih banyak kajian lain yang terkait dengan aspirasi al-Qur'an dan Hadis.<sup>123</sup> Mukti Ali menyimpulkan bahwa sesungguhnya tidak ada satu keahlian ilmu pun yang tidak dapat diuraikan dalam perspektif Islam. Oleh sebab itu, maka menjadi sebuah tantangan bagi para ilmuan yang kompeten dalam bidangnya untuk memahami makna serta aktualisasi nilai-nilai Al-Qur'an dalam fenomena kehidupan.<sup>124</sup>

Kemajuan pengetahuan yang berimbas pada kemajuan peradaban manusia tidak dapat dihindari. Dalam hal ini, perubahan kehidupan haruslah dihadapi oleh ilmu fikih dan harus berani memberikan jawaban. Oleh karena itu, maka timbul pertanyaan apakah manhaj *berijtihad* dari ulama terdahulu masih relevan untuk diteruskan tanpa adanya perubahan ataukah dapat

---

<sup>123</sup> Mukti Ali, *Agama dan Pembangunan di Indonesia*, (Jakarta: Depag RI, 1977), 85.

<sup>124</sup> Basuki Singgih, *Pemikiran Keagamaan A.Mukti Ali*, (Yogyakarta: SUKA-Press, 2013), 110.

diteruskan dengan penyempurnaan seperlunya dengan penambahan unsur teknologi?, Mukti Ali kemudian menjabarkan bahwa untuk mempelajari hukum Islam dijumpai dua kelompok yaitu, kelompok yang berusaha mempertahankan dan melestarikan pokok ajaran Islam tanpa adanya kritik dan kajian ulang dan kelompok *mujadid* atau pembaharu yang melakukan pembahasan menyeluruh sebelum memberikan argumennya.<sup>125</sup> Mengkaji keilmuan dengan pendekatan *Scientific-Cum-Doctriner* memiliki setidaknya empat fungsi yang didapat, yaitu lembaga agama, hubungan agama, fungsi agama dan teks agama.<sup>126</sup> Secara sederhana, pendekatan *Scientific-Cum-Doctriner* dapat dipahami melalui tabel berikut,

Tabel 2.2 Dimensi Pendekatan *Scientific-Cum-Doctriner*  
(Riyanto, 2013; Winarso 2018)

Metodologi	Sintesis ( <i>Scientific-Cum-Doctriner</i> )
Sifat	Saintifik-Dogmatik
Sifat temuan	Objektif-Plus-Subjektif(Kebenaran Fenomenologi)
Pola	Al-Qur'an dan Sejarah Islam (Normatif-Historis)
Klasifikasi Ilmu	Keagamaan, ilmu sosial, dan ilmu alam
Era	Modern

Metode sintesis ini adalah metode alternatif sekaligus jalan tengah atau penggabungan antara metode ilmiah dan metode teologis. Dalam metode ini pemahaman mendalam secara internal

---

<sup>125</sup> Mukti Ali, *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*, (Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya, 1997), 65-68

<sup>126</sup> Mukti Ali, *Metode Memahami Agama*, (Yogyakarta: IAIN Sunan Kalijaga, 1991), 120



dalam ranah keagamaan sangat diperlukan. Doktrin keagamaan diperlukan untuk memahami fenomena keagamaan yang kemudian dapat disampaikan melalui bahasa keagamaan pula.<sup>127</sup> Menurut Mukti Ali, meski di Indonesia para ulamanya masih berpegang teguh pada petunjuk yang didapat dari ushul fikih, menghadapi persoalan baru dengan segala kemajuannya dirasa sukar apabila tidak membawa serta para pakar ilmu umum dalam suatu masalah yang dibahas. Maka dalam hal ini, ilmu fikih membuka ruang ijtihad untuk memikirkan pelaksanaannya.<sup>128</sup>

---

<sup>127</sup> Widodo Winarso, “*Scientific Cum Doctriner Approach; a Collaborative Perspective in Islamic Studies*”, *Social Science Research Network*, (2015), 1-13, diakses 21 Juni 2022.

<sup>128</sup> Mukti Ali, *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*, (Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya, 1997), 65-68 .

**BAB III**  
**IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK PANGAN HALAL**  
**DI MUI PROVINSI JAWA TENGAH**

**Gambaran Umum MUI Provinsi Jawa Tengah**

**1. Sejarah MUI Provinsi Jawa Tengah**

MUI (Majelis Ulama Indonesia) merupakan sebuah organisasi yang didalamnya terhimpun para ulama, zuama dan cendekiawan Muslim Indonesia. MUI lahir pada 17 Rajab 1395 Hijriyah atau 26 Juli 1975.<sup>1</sup> Organisasi ini lahir berdasarkan hasil Musyawarah Nasional yang berlangsung pada 21-27 Juli 1975. Tanda berdirinya MUI diabadikan dalam “piagam” berdirinya MUI yang ditandatangani oleh 53 orang ulama dari berbagai daerah dan kalangan.<sup>2</sup> MUI sebagai organisasi yang lahir dan berkembang dikalangan umat Islam Indonesia merupakan sebuah wadah gerakan masyarakat yang memiliki keberadaan otonom dan menjunjung tinggi semangat kemandirian.

Majelis Ulama Indonesia tidak bermaksud dan tidak dimaksudkan untuk menjadi organisasi supra-stuktur yang membawahi organisasi kemasyarakatan lain ataupun mendeklarasikan diri sebagai wadah tunggal yang mewakili kemajemukan dan keragaman umat Islam di Indonesia. Hubungan dan kerjasama juga dilakukan dengan berbagai organisasi baik yang berada didalam negeri maupun luar negeri. Hubungan ini

---

<sup>1</sup> Pedoman Dasar dan Pedoman Rumah Tangga LPPOM MUI, *Ketentuan Umum*, BAB I Pasal I, Poin(1).

<sup>2</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 34.

menunjukkan adanya kesadaran bahwa Majelis Ulama Indonesia merupakan organisasi yang hidup dalam tatanan kehidupan bangsa yang sangat beragam dan menjadi bagian utuh dari tatanan tersebut. Hal ini merupakan sikap sekaligus ikhtiar yang dilakukan Majelis Ulama Indonesia untuk mewujudkan Islam yang *rahmatan lil 'alamin*.<sup>3</sup>

Setelah terbentuknya MUI pusat pada 1975, terbentuklah MUI secara hierarki hingga tingkat kecamatan, sedangkan di tingkat desa/kelurahan dapat dibentuk sesuai dengan kebutuhan. Hubungan organisasi antar MUI diberbagai tingkatan tersebut bersifat koordinatif, aspiratif dan struktural administratif. Sementara itu, hubungan MUI dengan pemerintah dan ormas-ormas Islam bersifat konsultif dan kemitraan.<sup>4</sup> MUI Provinsi Jawa Tengah dibentuk pada tahun 1975. Kedudukan Majelis Ulama Indonesia (MUI) terhadap produk halal sangatlah penting. MUI baik pusat maupun daerah termasuk Jawa Tengah memiliki Komisi Fatwa dan LPPOM MUI sebagai lembaga yang menangani khusus hukum pangan, obat-obatan dan kosmetika. MUI Jawa Tengah memiliki empat lembaga pembantu yaitu LPPOM-MUI Jawa Tengah, DSN-MUI Perwakilan Jawa Tengah, Muallaf Center Jawa Tengah dan PINBAS-MUI Jawa Tengah.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Tim MUI Media, “*Sejarah MUI*”, diakses pada 9 November 2022, <https://mui.or.id/sejarah-mui/>

<sup>4</sup> Pedoman Dasar Majelis Ulama Indonesia BAB VII, *Hubungan Kerja*, Pasal 10 ayat (1,2,3).

<sup>5</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 36.

Visi dan Misi MUI Provinsi Jawa Tengah menginduk pada Majelis Ulama Indonesia. Visi tersebut yaitu, ”*Terciptanya kondisi kehidupan kemasyarakatan, kebangsaan dan kenegaraan yang baik, memperoleh ridho dan ampunan dari Allah SWT (baladun thayyibatun wa rabbun ghafuur) menuju masyarakat yang berkualitas (khaira ummah) demi terwujudnya kejayaan Islam dan Kaum Muslimin (izzul Islam wa al-Muslimin) dalam wadah Negara Kesatuan Republik Indonesia sebagai manifestasi dari rahmat bagi seluruh alam (rahmatan lil ‘alamin)*”.

Adapun misi dari MUI adalah, *pertama* menggerakkan kepemimpinan dan kelembagaan umat secara efektif dengan menjadikan ulama sebagai panutan (*qudwah hasanah*), sehingga mampu mengarahkan dan membina umat Islam dalam menamakan dan memupuk aqidah *Islamiyah* serta menjalankan *syariah Islamiyah*. *Kedua*, melaksanakan dakwah Islam, amar ma’ruf nahi munkar dalam mengembangkan akhlak karimah agar terwujud masyarakat berkualitas (*khaira ummah*) dalam berbagai aspek kehidupan. *Ketiga*, mengembangkan *ukhuwah Islamiyah* dan kebersamaan dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan umat Islam dalam wadah Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Untuk mencapai misi tersebut, MUI memiliki orientasi pengkhidmatan dan peran-peran penting. Orientasi pengkhidmatan yang dimaksud adalah *Diniyah, Irsyadiyah, Istijabiyah, Hurriyah, Ta’awuniyah, Syuriyah, Tasamuh, Qudwah* dan *Duwaliyah*. Sedangkan peran MUI yang dimaksud yaitu sebagai ahli waris tugas para nabi (*Waratsat al-Anbiya*), sebagai pemberi

fatwa(Mufti), sebagai pembimbing dan pelayan umat (*Raiy wa Khadim al Ummah*), sebagai penegak amar ma'ruf nahi munkar, pelopor gerakan *tajdid* (Pembaharuan) pelopor gerakan perbaikan umat (*Ishlah al Ummah*) dan sebagai pengemban kepemimpinan umat (*Qiyadah al-Ummah*).<sup>6</sup>

Pimpinan Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Tengah dimulai dari tahun berdirinya yaitu Prof. H. T. Ismail Yackub, SH., M.A., beliau menjabat dari 1975 hingga 1980. Kemudian KH. Moh. Sowwam dengan masa khidmah 1981 hingga 1984. KH. Sahlan Rosyidi, dari tahun 1985 sampai 1989. KH. Ahmad Abdul Hamid tahun 1989 sampai 1990. Dr. KH. M. A. Sahal Mahfudz dari tahun 1991 hingga 2000, kemudian dilanjutkan oleh KH. Mc. Amin Sholeh dari 2001-2002, Habib Muhammad Luthfy bin Ali Yahya dari tahun 2003 sampai 2010 dan Dr. KH. Ahmad Darodji, M.Si dari tahun 2011 hingga sekarang. Adapun informasi terupdate dari MUI Jawa Tengah dapat diakses melalui laman <https://mui-jateng.or.id/>.

## **2. Profil MUI Provinsi Jawa Tengah**

Sekretariat MUI Jawa Tengah berada di Jl. Pandanaran, Nomor 126, Pekunden, Kecamatan Semarang Tengah, lokasinya berada dalam satu kompleks dengan Masjid Baiturrahman, Semarang. MUI Provinsi Jawa Tengah secara aktif menerima konsultasi dari masyarakat melalui salah satu fitur dalam websitenya, yaitu fitur "*Tanya Ulama, Menjawab Pertanyaan*

---

<sup>6</sup> Pedoman Dasar dan Pedoman Rumah Tangga Majelis Ulama Indonesia, *Ketentuan Umum*, BAB I Pasal I, poin(1)

*Anda” yang berisi google form yang terintegrasi dengan email. Selain itu, dalam website resmi MUI Provinsi Jawa Tengah terdapat kolom fatwa yang dapat memudahkan masyarakat untuk mengakses fatwa-fatwa dari MUI. Adapun visualisasi kantor MUI Jawa Tengah saat ini dapat dilihat melalui gambar berikut,*



Gambar 3.1 Kantor MUI Provinsi Jawa Tengah (Uswatul, 2022)

Dalam melaksanakan kegiatannya, MUI Jawa Tengah bertendensi pada tujuan dasar dibentuknya MUI, yaitu:

- a. Membina dan mengembangkan kehidupan keagamaan dan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa dikalangan masyarakat luas.
- b. Mengusahakan penghayatan keagamaan dan kepercayaan terhadap Ketuhanan Yang Maha Esa disegala bidang pembangunan.
- c. Memelihara dan memantapkan iklim kerukunan hidup dikalangan umat beragama.

- d. Membina, memelihara, dan meningkatkan adanya gairah membangun bagi masyarakat.
- e. Memelihara terciptanya “situasi pendekatan” antara pemerintah dan rakyat, sehingga antara keduanya selalu timbul adanya saling pengertian yang serasi dalam membangun Negara dan masyarakat.

Kepengurusan MUI Jawa Tengah meliputi Dewan Pertimbangan, Dewan Pimpinan Harian dan Pimpinan dan Anggota Komisi. Dewan Pertimbangan diketuai oleh Drs.H.Ali Mufiz, M.P.A, Dewan Pimpinan Harian diketuai oleh Dr.KH. Ahmad Darodji, M.Si dengan wakil ketua yaitu KH.Haris Shodaqoh. MUI Provinsi Jawa Tengah memiliki Komisi Fatwa dengan ketua Dr. KH. Fadlolan Musyaffa;, Lc., M.A., Komisi Ukhuwah Islamiyah dan Kerukunan Antar Umat Beragama dengan ketua, Dr.H.Sholihan, M.Ag., Komisi Dakwah dengan ketua Drs. H. Anasom, M.Hum., Komisi Pengkajian, Penelitian dan Pengembangan dengan ketua Prof. Dr. Midjahirin Thohir, M.A., Komisi Hukum dan HAM dengan ketua Drs. H. Eman Sulaeman, M.H., Komisi Perempuan, Remaja dan Keluarga dengan Ketua Dra.Hj.Munawaroh Nurhadi, kemudian Komisi Informasi dan Komunikasi dengan ketua yaitu H. Isdiyanto Isman, S.I.P, Komisi Seni Budaya dan Peradaban Islam dengan ketua Dr.

H. Abdul Muhayya, M.A., Komisi Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat dengan ketua dr.H. Mayhudi, M.Kes.<sup>7</sup>

### 3. Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah

Kedudukan MUI dalam implementasi jaminan produk halal adalah sangat penting. Hal ini sebagaimana yang disampaikan oleh KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A bahwa adanya sertifikasi halal merupakan wujud dari implementasi penjaminan produk halal bagi konsumen Bangsa Indonesia yang mayoritasnya adalah Muslim. MUI mengkaji suatu produk dari sisi hukum *syara'* melalui lembaga Komisi Fatwa dengan tujuan untuk menjaga, melindungi umat Muslim dalam memilih makanan, minuman, obat dan kosmetik yang halal. Selain itu, sertifikasi halal juga merupakan bentuk ikhtiar untuk mendapatkan produk yang terjamin kehalalannya.<sup>8</sup>

Fatwa MUI merupakan produk fikih yang berangkat dari persoalan *khilafiyah*.<sup>9</sup> Berdasarkan peraturan organisasi Majelis Ulama Indonesia, yang dimaksud dengan fatwa adalah jawaban atau penjelasan dari ulama mengenai masalah keagamaan dan

---

<sup>7</sup> MUI Jawa Tengah, *Susunan Kepengurusan MUI Jawa Tengah*, diakses 21 November 2022, <https://mui-jateng.or.id/pimpinan-dan-anggota-komisi/>

<sup>8</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

<sup>9</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasaran Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), x.



berlaku untuk umum.<sup>10</sup> Sedangkan, yang dimaksud dengan fatwa produk halal adalah fatwa yang ditetapkan oleh Komisi Fatwa MUI mengenai produk pangan, obat-obatan dan kosmetika.<sup>11</sup> Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah mengeluarkan empat tema besar fatwa yaitu fatwa bidang akidah dan aliran agama, fatwa bidang ibadah, fatwa bidang sosial dan budaya, dan fatwa bidang POM dan IPTEK. Hasil sidang fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah dapat diakses secara online melalui <https://mui-jateng.or.id/> pada laman beranda. Adapun sesunan kepengurusan Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah yaitu;

Ketua : Dr. KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A.  
Sekertaris : Dr. KH. Ahmad Izuddin, M.Ag  
Anggota : KH. M. Zainal Arifin Ma'shum, Dr. H. Ahmad Arif Junaidi, M.Ag., Dr. H. Zuhad Masduqi, M.A., Drs. KH. Slamet Hambali, M.S.I, Dr. H. A. Hasan Asy'ari Ulama'i, M.Ag., Drs. H. Taufiqurrahman, M.S.I., Dr. KH. M. Arja Imrani, M.Ag., Dr. KH. M. In'amuzzahidin, M.Ag., Dr. H. Fahrudin Aziz, Lc., M.S.I., dr. H. Said Sofwan, Sp.An. FIPP, KH. Haris Shodaqoh, KH. Ahmad Hadlor Ihsan, KH. Dzikron Abdullah, KH.

---

<sup>10</sup> Keputusan Fatwa Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, Desember 2009, *Penetapan Produk Halal*, Bab I, poin 2.

<sup>11</sup> Keputusan Fatwa Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, Desember 2009, Bab I, poin 8.

Hanif Ismail, Lc., Prof. Dr. H. Abu Rokhmad,  
M.Ag., Drs. KH. Muhyiddin, M.Ag., KH.  
Lubabul Fuad

Secara garis besar, fatwa yang dikeluarkan oleh MUI dapat dikategorikan ke dalam tiga kategori utama. Yaitu kategori fatwa halal, kategori fatwa permasalahan ibadah dan sistem keagamaan serta fatwa permasalahan ekonomi Islam. Fatwa kategori pertama dan kedua dikeluarkan oleh Komisi Fatwa, sementara fatwa kategori ketiga ditetapkan oleh Dewan Syariah Nasional (DSN-MUI). Kewenangan dan wilayah fatwa yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia meliputi;

1. MUI memiliki kewenangan untuk menetapkan fatwa mengenai masalah-masalah keagamaan secara umum, utamanya masalah hukum fikih dan masalah akidah yang menyangkut kebenaran dan kemurninan keimanan umat Islam di Indonesia.
2. MUI memiliki kewenangan untuk menetapkan fatwa mengenai masalah-masalah keagamaan seperti tersebut pada nomor 1 yang menyangkut umat Islam Indonesia secara nasional atau masalah-masalah keagamaan di suatu daerah yang diduga dapat meluas ke daerah lain.
3. Masalah yang telah ditetapkan keputusannya oleh MUI pusat, Majelis Ulama Indonesia Daerah hanya berhak melaksanakannya.
4. Apabila terdapat faktor-faktor tertentu yang menyebabkan keputusan fatwa MUI sebagaimana dimaksud nomor 3

tidak dapat dilaksanakan, MUI Daerah boleh menetapkan fatwa yang berbeda setelah berkonsultasi dengan MUI pusat.

5. Dalam hal-hal yang belum ada keputusan fatwa MUI pusat, MUI Daerah berwenang menetapkan fatwa.
6. Berkaitan dengan mengenai masalah-masalah yang sangat *musykil* dan sensitif, sebelum menetapkan fatwa MUI Daerah diharapkan terlebih dahulu melakukan konsultasi dengan MUI pusat.<sup>12</sup>

Fatwa halal ditetapkan dengan proses yang berbeda dengan proses penetapan fatwa pada *ihwal* lainnya. Perbedaan terletak pada proses penetapan fatwa yang melibatkan lembaga pemeriksa halal. Hal ini dilakukan sebagai bentuk *ihtiyat* atau kehati-hatian dari Komisi Fatwa dalam mengurai persoalan khususnya yang ada pada pangan olahan. Pada dasarnya, para ahli dalam Komisi Fatwa bukanlah dari *background* sains, maka untuk mengetahui secara detil bahan, proses hingga hasil akhir produk dibutuhkan pemaparan dari para ahli sains baik dari kimia, biologi, gizi, pakar pangan maupun lainnya. Para ahli dalam Komisi Fatwa hanya akan menunggu, mendengar, dan melihat presentasi dari para auditor halal yang telah terjun ke lapangan. Setelah mendapatkan

---

<sup>12</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), 19.

pemaparan dari auditor, maka Komisi Fatwa akan bermusyawarah untuk menilai dari sisi hukum *syariat*.<sup>13</sup>

MUI merupakan satu-satunya lembaga otoritas fatwa halal produk pangan di Indonesia. Fatwa halal dari MUI berstatus legal secara hukum positif. Hal ini sebagaimana yang tercantum dalam Pasal 10 ayat (2) UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) sebagai berikut:<sup>14</sup>

“Penetapan kehalalan produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dikeluarkan oleh MUI dalam bentuk Keputusan Penetapan Halal Produk”.

Penetapan MUI sebagai lembaga tunggal dalam otoritas fatwa produk pangan bukanlah tanpa alasan. Terdapat dua alasan pokok yang melatar belakangi hal tersebut,

1. MUI merupakan lembaga pionir pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia. MUI menangani dan memelopori sertifikasi halal yang memberikan perlindungan kepada umat Islam terhadap produk-produk non-halal yang beredar. Selain itu, MUI telah membantu pemerintah dalam upaya penjaminan hak-hak konstitusional masyarakat Muslim di Indonesia utamanya soal halal-haram pangan. Oleh sebab itu, dalam UU JPH MUI menempati posisi strategis dalam fatwa halal.

---

<sup>13</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

<sup>14</sup> Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, *Jaminan Produk Halal*, Pasal 10, ayat (2).

2. Penetapan fatwa halal oleh MUI sebagai otoritas tunggal bertujuan untuk menghindari adanya bias fatwa serta bentuk prevensi dari adanya perbedaan fatwa. Permasalahan yang ada pada fatwa halal produk pangan sangatlah kompleks, apabila melibatkan lebih dari satu lembaga fatwa maka akan dimungkinkan terjadi perbedaan dalam hasil fatwa yang dikeluarkan. Apabila terjadi perbedaan, maka akan menimbulkan kesimpangsiuran informasi dan membingungkan masyarakat. Lebih lanjut, masyarakat akan terpecah berdasarkan fatwa mana yang di ikuti. Untuk menghindari hal tersebut, maka BPJPH menetapkan MUI sebagai lembaga otoritas tunggal dalam fatwa halal produk pangan.<sup>15</sup>

Metode penetapan fatwa halal oleh MUI Provinsi Jawa Tengah merujuk pada metode penetapan fatwa MUI Pusat. Dalam Peraturan Organisasi MUI tentang pedoman penetapan fatwa halal BAB VII Pasal 20, metode penetapan fatwa adalah sebagai berikut,

- a. Fatwa produk halal ditetapkan setelah pelaporan hasil pemeriksaan (*auditing*) oleh Auditor Halal dan telah melalui proses evaluasi dalam rapat auditor.

---

<sup>15</sup> Sopa, “Sertifikasi Halal di Indonesia Pasca disahkannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal: Peluang dan Tantangan”, (Makalah the 1<sup>st</sup> World Islamic Social Science Congress (WISSC), Malaysia: Universitas Muhammadiyah Jakarta, 1-2 Desember 2015), 8.

- b. Laporan hasil audit tersebut disampaikan oleh LPH yang ditunjuk dalam siding fatwa.
- c. Pada bidang yang melibatkan keahlian fikih secara khusus, seperti proses penyembelihan dan proses pensucian, komisi fatwa menyertai auditor halal dalam menjalankan tugas auditnya.
- d. Setelah penetapan status halal, maka fatwa halal dapat dikeluarkan oleh Komisi Fatwa.<sup>16</sup>

MUI Provinsi Jawa Tengah telah mengeluarkan beberapa produk fatwa yang berhubungan dengan pangan halal secara umum, diantaranya yaitu:

- 1) Fatwa pangan

Hasil keputusan fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah pada MUSDA Jateng menyimpulkan bahwa, *pertama* pada dasarnya *formalin, boraks, rodhamin B, dan metanil yellow* adalah netral dan mubah apabila digunakan sebagaimana mestinya. Apabila bahan-bahan tersebut disalahgunakan dengan mencampurnya ke dalam bahan makanan dan minuman maka hukumnya adalah haram. *Kedua*, memproduksi dan memperdagangkan makanan dan minuman yang menggunakan bahan mengandung zat berbahaya terhadap kesehatan adalah haram.<sup>17</sup>

---

<sup>16</sup> Peraturan Organisasi MUI, *Pedoman Penetapan Fatwa Halal*, BAB VII Pasal 20.

<sup>17</sup> Keputusan Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, *Makanan dan Minuman yang Mengandung Zat Berbahaya*, Nomor 01/MUSDA VII/MUI-JATENG/II/2006.

## 2) Hewan Gelonggongan

Hasil keputusan fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah pada MUSDA Jateng tentang hewan gelonggongan menyimpulkan bahwa, *pertama* melakukan gelonggongan pada hewan yang hendak disembelih adalah bentuk penyiksaan terhadap binatang dan menyiksa binatang hukumnya haram. *Kedua*, pihak RPH dilarang menerima hewan yang telah digelonggong untuk disembelih begitu juga pihak yang menyembelih hewan yang telah digelonggong, karena melakukan hal tersebut hukumnya haram. *Ketiga*, menjual daging hasil menyembelih hewan gelonggongan hukumnya adalah haram karena termasuk ke dalam gharar (penipuan) dimana berat daging akan bertambah hingga 30%.<sup>18</sup>

Syarat utama pangan yang bisa mendapatkan fatwa halal yaitu pangan yang halal dan *thayyib*. Menentukan aspek halal tidak bisa hanya dilihat dari segi kenampakannya saja. Produk yang halal belum tentu merupakan produk yang asal bagus *packaging* atau bentuknya. Standar kehalalan bertendensi pada *syariat*. Aspek kedua yaitu *thayyib*, yang berarti sesuatu yang bagus untuk badan. Sehingga aspek *halalan thayyiban* mengandung arti halal dan ada manfaatnya untuk badan. Hal ini sebagaimana yang diterjemahkan dalam tafsir modern. Diantara kriteria manfaat untuk badan yaitu produk pangan yang

---

<sup>18</sup> Keputusan Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, *Hewan Gelonggongan*, Nomor 03/MUSDA VII/MUI-JATENG/II/2006.

mengandung protein, vitamin, mengandung zat yang dibutuhkan oleh badan. Sehingga perlu digaris bawah bahwa, banyak perkara halal tapi tidak *thayyib*, dan banyak perkara halal yang tidak bermanfaat untuk badan sekalipun halal bahkan membawa *madharat* untuk badan, maka dalam *qayyid halalan thayyiban* Majelis Ulama Indonesia menerapkan prinsip halal dan higienis.<sup>19</sup>

Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah memiliki standarisasi fatwa halal yang merujuk pada ketentuan standarisasi fatwa halal MUI Nomor 4 Tahun 2003 yang berisi ketentuan-ketentuan berikut,

1. Khamar

- a. Khamar merupakan segala yang memabukkan baik berupa makanan, minuman maupun yang lainnya. Hukumnya adalah haram.
- b. Minuman yang termasuk ke dalam kategori khamar adalah minuman yang mengandung ethanol ( $C_2H_5OH$ ) dengan kadar minimum 1%.
- c. Minuman yang termasuk ke dalam kategori Khamar adalah najis.
- d. Minuman yang mengandung ethanol dibawah 1% sebagai hasil dari fermentasi yang direkayasa hukumnya adalah haram atas dasar *sad al-dzariah* namun tidak najis.

---

<sup>19</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.



- e. Minuman keras yang dibuat dari perasan tape dengan kandungan ethanol minimum 1% termasuk ke dalam kategori khamar.
  - f. Tape dan air tape tidak termasuk khamar kecuali apabila memabukkan
2. Ethanol, Fusel Oil, Ragi dan Cuka
- a. Ethanol yang berasal dari senyawa murni bukan dari khamar adalah suci.
  - b. Penggunaan ethanol senyawa murni untuk produksi industry pangan, hukumnya adalah mubah apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi dan haram apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi.
  - c. Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang berasal dari industry khamar hukumnya haram.
  - d. Fusel oil yang bukan berasal dari khamar adalah halal dan suci.
  - e. Fusel oil yang berasal dari khamar adalah haram dan najis.
  - f. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamar adalah haram.
  - g. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamar dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci (استحالة).

- h. Cuka yang berasal dari khamar baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa hukumnya halal dan suci.
  - i. Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan khamar setelah dicuci sehingga hilang rasa, warna, dan bau khamar-nya hukumnya halal dan suci.
3. Media pertumbuhan mikroba
- a. Mikroba yang tumbuh dan berasal dari media pertumbuhan yang suci dan halal adalah halal dan begitu juga sebaliknya.
  - b. Produk mikrobial yang langsung dikonsumsi yang menggunakan bahan-bahan yang haram dan najis dalam media pertumbuhannya, baik pada skala penyegaran, skala *pilot plant* dan tahap produksi hukumnya adalah haram.
  - c. Produk mikrobial yang digunakan untuk membantu proses memproduksi produk lain yang langsung dikonsumsi dan menggunakan bahan haram dan najis dalam media pertumbuhannya hukumnya adalah haram.
  - d. Produk konsumsi yang menggunakan produk mikrobial harus ditelusuri kehalalannya sampai pada tahap proses penyegaran mikroba.

Selain memperhatikan aspek standarisasi halal dalam memeriksa produk pangan, Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah juga memperhatikan aspek-aspek berikut,<sup>20</sup>

a. Aspek pengolahan bahan produksi

Produk pangan olahan harus terhindar dari adanya *mulāmasah*. *Mulāmasah* yang dimaksud yaitu kontaminasi atau campuran bahan non-halal serta keterlibatan najis baik pada bahan utama, bahan tambahan maupun pada bahan pembantu. Aspek *mulāmasah* ini berlaku secara menyeluruh meskipun pada hasil akhir produk olahan tidak ditemukan bahan non-halal atau najis sedikitpun. Misalnya campuran gelatin atau lemak yang berasal dari zat non-halal kemudian dicampurkan dengan bahan lain dan menjadi produk pangan misalnya roti maka dapat dikategorikan bahwa roti tersebut tidak halal. Contoh lain yaitu penggunaan alkohol yang berasal dari khamar meskipun hanya sedikit dan dalam campuran dengan bahan lain dapat menguap, maka produk akhir yang dihasilkan tetap dihukumi haram. Hal inilah yang perlu diwaspadai dan diteliti lebih lanjut oleh auditor halal yang datang ke lapangan.

---

<sup>20</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

b. Aspek nama produk pangan

Meskipun suatu produk pangan tidak berasal dari bahan yang diharamkan atau selama proses produksi tidak terjadi *mulāmasah*, akan tetapi produsen atau pelaku usaha menggunakan nama-nama yang melenceng dari *syari'at*, maka produk tersebut tidak dapat disertifikasi halal. Misalnya, suatu produk minuman diberi nama khamar, wine atau sejenisnya meskipun isinya bukan berasal dari khamar maka tidak bisa disertifikasi halal sebab nama produk tersebut. Hal ini sesuai dengan ketentuan yang ada pada MUI bahwa, tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan nama atau simbol makanan/minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan.

Ketentuan mengenai penamaan produk pangan tercantum dalam Fatwa Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Fatwa Halal sebagai berikut:

- a. Tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan nama dan atau simbol-simbol makanan atau minuman yang mengarah kepada kekufuran kebatilan.
- b. Tidak boleh mengonsumsi makanan atau minuman yang mengarah kepada nama-nama benda atau binatang yang diharamkan terutama babi dan khamar, kecuali yang telah mentradisi (*urf*) dan dipastikan tidak mengandung unsur-

unsur yang diharamkan contohnya yaitu bakso, bakmi, bakpia, bakpao dan lainnya.

- c. Tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan bahan campuran pada komponen makanan atau minuman yang menimbulkan rasa atau aroma (*flavour*) benda-benda atau binatang yang diharamkan seperti mie instan rasa babi, bacon *flavour*, dan lainnya.
- d. Tidak boleh mengonsumsi makanan atau minuman yang menggunakan nama-nama makanan atau minuman yang diharamkan seperti *whisky*, *brandy*, *beer* dan lainnya.

Ketentuan tersebut menjadi acuan bagi BPJPH dan LPH dalam proses awal sertifikasi produk. Apabila nama produk mengarah kepada yang diharamkan, maka proses sertifikasi halal tidak dapat dilakukan. Fatwa tentang aspek penamaan pada produk tersebut, kemudian diperkuat dengan adanya Surat Keputusan (SK) LPPOM MUI nomor 46/Dir/LPPOM MUI/XII/14 yang menjelaskan tentang nama dan produk yang tidak dapat disertifikasi halal dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1) Dari segi penamaan, produk yang tidak dapat disertifikasi halal adalah produk yang diberi nama dengan unsur minuman keras, nama babi, anjing serta turunannya, mengandung

nama setan, nama yang mengarah pada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan serta nama yang mengandung kata-kata erotis, vulgar, dan atau porno. Contoh nama produknya yaitu rootbeer, esk krim rhum, bir 0% alkohol, ayam kuntilanakn, coklat valentine, biskuit natal, mie Gong Xi Fa Cai dan nama lain yang serupa. Ketentuan ini mengecualikan nama produk yang telah dianggap sebagai kebiasaan masyarakat (*urf*) pada masyarakat setempat.

- 2) Dari segi bentuk produk yang tidak dapat disertifikasi yaitu produk dengan bentuk hewan yang diharamkan serta produk dengan label kemasan dengan sifat erotis, vulgar atau porno.

Berbagai ketentuan tersebut juga ditegaskan oleh KH. Fadlolan Musyaffa' selaku ketua komisi fatwa MUI Jawa Tengah. Bahwa pelaku usaha yang ingin mensertifikasi halal produknya maka juga dipersyaratkan untuk tidak menggunakan nama produk yang bertentangan dengan syari'at. Memang, pelaku usaha berhak untuk mengajukan permohonan sertifikasi

halal, namun MUI juga berhak untuk menolah permohonan tersebut.<sup>21</sup>

## **B. Gambaran Umum LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah**

### **1. Profil LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah**

Kesadaran masyarakat tentang isu halal pada produk pangan diawali dengan dipublikasikannya hasil penelitian yang mengungkap keberadaan produk dengan kandungan *gelatin*, *shortening* dan lemak serta lesitin yang berasal dari babi<sup>22</sup> Agar dalam jangka panjang dapat terwujud ketentraman batin Umat Islam, dibentuklah beberapa LPPOM MUI daerah, termasuk pembentukan LPPOM MUI Jawa Tengah pada 15 Juni 2001. Hal ini menandakan bahwa MUI Jawa Tengah telah memasuki aspek baru dalam bidang pengkajian pangan, obat dan kosmetika. Jawa Tengah memiliki penduduk mencapai 36,21 juta jiwa dengan mayoritas Muslim sehingga Jawa Tengah termasuk ke dalam salah satu pusat konsumen, pemasaran, dan distribusi komoditas pangan yang cukup besar. Tugas dari LPPOM MUI Jawa Tengah ini adalah untuk melaksanakan kajian kehalalan sesuai dengan bidangnya dan memberikan masukan kepada MUI untuk memutuskan kehalalan suatu produk pangan. Untuk menjalankan tugasnya, LPPOM MUI Jawa Tengah merekrut tenaga peneliti yang juga bertugas sebagai auditor halal dengan berbagai latar

---

<sup>21</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

<sup>22</sup> MUI Jawa Tengah, "Sejarah MUI Jawa Tengah", diakses 10 November 2022, <http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/sejarah>

belakang keilmuan seperti teknologi pangan, teknik industri, kimia, biokimia, farmasi, dan sebagainya. Oleh sebab itu, LPPOM MUI juga melakukan kerjasama dalam bentuk MoU dengan beberapa kampus di Jawa Tengah seperti UNWAHAS (Universitas Wahid Hasyim) Semarang,<sup>23</sup> UNDIP dan Dinas Kesehatan Semarang.<sup>24</sup> LPPOM MUI Jawa Tengah memiliki visi dan misi sebagai berikut:<sup>25</sup>

### 1. Visi

Menjadi lembaga sertifikasi halal terpercaya di Indonesia dan dunia sebagai upaya dalam memberikan ketentraman bagi umat Islam, serta menjadi pusat lembaga halal dunia yang memberikan informasi, solusi dan standar halal yang diakui secara nasional maupun internasional.

### 2. Misi

- a. Membuat dan mengembangkan standar sistem pemeriksaan halal.
- b. Melakukan sertifikasi halal untuk prosuk-produk halal yang beredar dan dikonsumsi masyarakat.
- c. Mendidik dan menyadarkan masyarakat untuk senantiasa mengonsumsi produk halal.

---

<sup>23</sup> MUI Jawa Tengah, “Sejarah MUI Jawa Tengah”, diakses 10 November 2022, <http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/sejarah>

<sup>24</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA, Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

<sup>25</sup> MUI Jawa Tengah, “Visi Misi MUI Jawa Tengah”, diakses 10 November 2022, <http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/visimisi>



- d. Memberikan informasi yang lengkap mengenai kehalalan produk dari berbagai aspek.

Kantor layanan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah berada tepat disebelah kantor MUI Jawa Tengah, dalam kompleks masjid Baiturrahman Jl. Pandanaran, Nomor 126, Pekunden, Kecamatan Semarang Tengah. Sekertariat LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah berada di pintu bagian kanan. Jam pelayanan dari Senin sampai Kamis pukul 10.00 WIB hingga pukul 15.00 WIB dan hari Jum'at pukul 10.00 WIB hingga 15.00 WIB dan jeda istirahat khusus Hari Jum'at pada jam 11.30 WIB sampai pukul 13.00 WIB. Visualisasi dan arah petunjuk kantor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah adalah sebagai berikut:



Gambar 3.2 Tanda dan Lokasi Sekertariat LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah (Uswatul, 2022)

Hubungan antara LPPOM MUI Pusat dan LPPOM MUI Daerah diatur dalam Surat Keputusan Dewan Pimpinan Majelis

Ulama Indonesia Nomor: Kep-164/MUI/IV/2003 tentang Ketentuan Pembentukan dan Lingkup Tugas LPPOM MUI Daerah/Provinsi yang meliputi,<sup>26</sup>

- 1) Ketentuan umum yang terdiri dari beberapa pengertian bahwa,
  - a. yang dimaksud LPPOM MUI adalah Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika.
  - b. yang dimaksud LPPOM MUI Daerah/Provinsi adalah LPPOM MUI tingkat provinsi di seluruh Indonesia yang dalam pelaksanaan tugas-tugas pemeriksaan terikat dengan ketentuan LPPOM MUI pusat.
  - c. LPPOM MUI Provinsi dapat dibentuk oleh Dewan Pimpinan MUI Provinsi berdasarkan rekomendasi LPPOM MUI Pusat.
- 2) LPPOM MUI Pusat berdasarkan rekomendasi MUI Provinsi tergantung kepada situasi dan kondisi yang mendukungnya.
- 3) Dalam keadaan yang sangat diperlukan, LPPOM MUI Kabupaten/iKota dapat dibentuk berdasarkan rekomendasi LPPOM MUI Provinsi dan atas persetujuan dari LPPOM MUI Pusat.

## **2. LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah sebagai LPH**

Melalui keputusan kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 117 Tahun 2019, ditetapkan bahwa LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Kosmetika

---

<sup>26</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 85-87

Majelis Ulama Indonesia) sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Tugas Lembaga Pemeriksa Halal yang dimaksud yaitu mengangkat dan memberhentikan auditor halal serta melakukan kegiatan pemeriksaan dan atau pengujian terhadap kehalalan produk.<sup>27</sup>

Apabila pelaku usaha memilih LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal dan telah ditetapkan oleh BPJPH, maka pendaftaran pengajuan sertifikasi halal dapat dilakukan secara online melalui CEROL SS-23000 atau *Certification Online* SS-23000. CEROL SS-23000 merupakan aplikasi sertifikasi halal yang telah dimiliki oleh LPPOM MUI yang berbasis *website*. Aplikasi ini ditujukan untuk memudahkan pelaku usaha dalam mengirimkan dan menyimpan data pengajuan sertifikasi halal. Pendaftaran melalui CEROL SS-23000 di LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah dapat diakses melalui laman <https://regs.e-lppommui.org/>.

Penggunaan aplikasi CEROL SS-23000 di LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah sudah dimulai sejak tahun 2012.<sup>28</sup> Manfaat yang didapatkan pelaku usaha melalui aplikasi ini yaitu:

- a. Pelaku usaha dapat melakukan pengajuan sertifikasi halal tanpa harus datang ke kantor LPPOM MUI.

---

<sup>27</sup> Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 117 Tahun 2019, *Penetapan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)*.

<sup>28</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

- b. Keamanan dokumen rahasia terkait bahan dan manajemen perusahaan terjamin oleh sistem.
- c. Pelaku usaha dapat melakukan monitoring mengenai setiap tahapan proses sertifikasi halal yang sedang berjalan.
- d. *Paperless*.<sup>29</sup>

Pengkajian dan penelitian yang dilakukan oleh LPPOM MUI tidak hanya sebatas pada pengkajian data saja, namun pengkajian melalui laboratorium juga dilakukan bilamana produk terindikasi berstatus *syubhat*. LPPOM MUI Pusat telah memiliki laboratorium tersendiri yang diresmikan pada 11 Januari 2014.<sup>30</sup> Laboratorium MUI telah menerapkan sistem manajemen mutu sesuai dengan SNI ISO/IEC 17025:2017 dan telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) sejak September 2016. Laboratorium LPPOM MUI merupakan laboratorium pertama yang disertifikasi untuk analisis *porcine*-DNA untuk cakupan sampel farmasi, bumbu dan perisa serta laboratorium yang memiliki layanan uji daya tembus air untuk produk kosmetik dan identifikasi spesies non-destruktif untuk kulit samak. Informasi berkaitan dengan laboratorium halal dari LPPOM MUI ini dapat diakses melalui

---

<sup>29</sup> Joko Hermanianto, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, (Bogor: IPB press, 2018), 55.

<sup>30</sup> LPPOM MUI, "Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024", *Junal Halal: Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157, (X), 2022, 18.

<https://e-halallab.com/facepage>. Jasa layanan yang diberikan oleh laboratorium LPPOM MUI meliputi,<sup>31</sup>

1. Pengujian fisika dan kimia, dengan jenis uji yaitu Properti fisik dan organoleptik, Proksimat, Kadar pelarut (etanol, isopropil alkohol dan lainnya), Informasi nilai gizi, Serat kasar, Vitamin, Lemak dan turunannya, Mineral, Pengujian logam pada produk pangan, kosmetika dan lingkungan, Formalin, Borax, Daya tembus air produk kosmetika, Identifikasi spesies hewan produk *leather*, Myoglobin dan lainnya.
2. Pengujian molekuler, meliputi identifikasi DNA spesies (babi, sapi dan lainnya), serta identifikasi protein spesifik babi.
3. Pengujian mikrobiologi, meliputi analisis kapang dan khamir, analisis bakteri, identifikasi pencemaran lingkungan (sampel lingkungan dan swab fasilitas/peralatan).
4. Pengujian sampel, meliputi produk atau bahan baku mikrobiologi (swab fasilitas/peralatan), dan sampel air (termasuk air limbah).

Layanan sertifikasi halal bagi pelaku usaha terus diberikan oleh LPPOM MUI. Apabila pelaku usaha memilih LPPOM MUI sebagai LPH, maka pelaku usaha dapat mengajukan pendaftaran sertifikasi halal melalui sistem CEROL SS-23000. CEROL SS-

---

<sup>31</sup> TIM LPPOM MUI. "Layanan Pengujian pada LPPOM MUI", diakses pada 10 November 2022, <https://e-halallab.com/download>

23000 atau *Certification Online* SS-23000 merupakan aplikasi sertifikasi halal dari LPPOM MUI yang berbasis web untuk memberikan kemudahan dalam mengirimkan dan menyimpan data.<sup>32</sup> Pendaftaran melalui sistem CEROL SS-23000 LPPOM MUI Jawa Tengah dapat dilakukan melalui laman <http://regs.e-lppommui.org/>. Berdasarkan Keputusan Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Tengah Nomor: Kep.2/MUI-Jateng/III/2006 tersusun kepengurusan LPPOM MUI Jawa Tengah yang mencerminkan akumulasi berbagai disiplin ilmu yang dibutuhkan seperti tenaga dari ahli pangan, ahli farmasi, ahli kimia analitik, ahli hukum Islam dan lainnya.<sup>33</sup>

Pelaku usaha yang mendaftarkan produknya melalui LPH LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, harus mempersiapkan dokumen prasyarat yang meliputi NIB berbasis risiko dan menyiapkan manual SJH (Sistem Jaminan Halal) sesuai dengan HAS 23000.<sup>34</sup> Sistem Jaminan Halal dari LPPOM MUI yang selanjutnya disebut dengan HAS 23000 merupakan sistem manajemen terintegrasi yang disusun, dilaksanakan dan dipelihara untuk menetapkan bahan, proses produksi, produk, sumber manusia dan prosedur yang menjamin kesinambungan proses produksi halal menurut syarat-syarat yang telah

---

<sup>32</sup> Joko Hermanianto, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, (Bogor,IPB press,2018),56-58.

<sup>33</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*,(Yogyakarta: Pustaka Pelajar,2015),69.

<sup>34</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022

ditetapkan. Syarat dalam SJH ini bersifat umum yang dapat digunakan bagi pelaku usaha dalam industri pengolahan makanan, obat, kosmetika, rumah potong hewan, restoran/katering, dan industri jasa pelayanan seperti pengedar, gudang, pengangkutan, *retailer* dan lainnya.<sup>35</sup>

Pelaku usaha diharuskan untuk memahami sebelas pokok kriteria dalam HAS 23000. Untuk memfasilitasi pelaku usaha dalam membuat SJH, LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah melaksanakan adanya BIMTEK (Bimbingan Teknis) sebagai tahap awal pengajuan sertifikasi halal sebelum pelaku usaha dapat melanjutkan ke tahap lainnya. Tujuan adanya BIMTEK yaitu agar pelaku usaha memahami SJH dalam bentuk HAS 23000, mulai dari kebijakan halal, tim manajemen halal, bahan dan aspek lainnya. Pelaksanaan BIMTEK bagi pelaku usaha mikro dan kecil yaitu satu hari, sedangkan untuk pelaku usaha skala non-UMKM membutuhkan waktu hingga dua hari.<sup>36</sup> Kegiatan BIMTEK aktif dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah hingga saat ini. Informasi mengenai pelaksanaan dan teknis dapat diakses melalui instagram LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, yaitu @lppommuijateng.<sup>37</sup>

---

<sup>35</sup> Sulistyو Prabowo, *Modul Pelatihan Sistem Jaminan Halal berdasarkan HAS 23000*, (Kalimantan Timur: LPPOM MUI Provinsi Kalimantan, 2014), 25.

<sup>36</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

<sup>37</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

Prosedur serta tahapan pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah secara runtut yaitu:

- a. Tahap Pertama : Mengikuti Bimbingan Teknis (BIMTEK) Sistem Jaminan Halal (SJH).

Informasi pendaftaran BIMTEK dapat diakses melalui laman instagram LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah atau melalui admin divisi BIMTEK SJH melalui nomor WA, 0811 288 7301.<sup>38</sup> Apabila peserta BIMTEK dinyatakan lulus, maka akan diberi sertifikat internal-auditor.<sup>39</sup>

- b. Tahap Kedua terbagi menjadi dua aspek yaitu,
  1. Perusahaan mendapat informasi pendampingan audit.
  2. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal online di website *regs.e-lppommui.org*, berkas yang perlu diunggah meliputi,
    - a) Sertifikat halal sebelumnya (jika sudah memiliki).
    - b) Manual SJH.
    - c) Status SJH/Sertifikat Halal.
    - d) Diagram alur proses produksi.
    - e) Pernyataan fasilitas bebas babi.
    - f) Daftar alamat seluruh fasilitas.
    - g) Bukti sosialisasi kebijakan halal.
    - h) Bukti pelaksanaan pelatihan internal.
    - i) Bukti pelaksanaan audit internal.

---

<sup>38</sup> Informasi berasal dari Brosur LPPOM MUI (terlampir).

<sup>39</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.



- j) Surat ijin dari Dinkes atau BPPOM.
  - k) Daftar Produk.
  - l) Daftar bahan.
  - m) Matriks bahan vs produk.
- c. Tahap Ketiga terbagi menjadi tiga aspek yaitu,
1. Penerbitan tagihan dan pembayaran akad (untuk usaha Non-UMKM).
  2. Penjadwalan dan pelaksanaan audit.
  3. Registrasi Si HALAL melalui situs <https://ptsp.halal.go.id>.
- d. Tahap Keempat yaitu rapat auditor.
- e. Tahap kelima yaitu sidang komisi fatwa.
- f. Tahap keenam yaitu penerbitan sertifikat ketetapan halal.<sup>40</sup>

Pada tahap ketiga, poin penjadwalan audit dilakukan apabila dokumen yang diunggah oleh pelaku usaha dinyatakan cukup dan akad sertifikasi telah dibayar oleh pelaku usaha (untuk usaha Non-UMKM). Pelaku usaha dapat mengajukan jadwal audit sesuai dengan kesiapan dan ketersediaan waktu dengan biaya transportasi dan akomodasi auditor ditanggung oleh pelaku usaha (untuk Non-UMKM). Selama proses audit, auditor halal mengumpulkan bukti audit dengan pengecekan dokumen, wawancara pelaku usaha, observasi fasilitas, observasi pekerja, dan pengambilan sampel uji laboratorium untuk produk tertentu yang diragukan mengandung bahan non-halal. Pengambilan sampel dilakukan terhadap produk

---

<sup>40</sup> Informasi berasal dari Brosur LPPOM MUI (terlampir)

akhir dan atau bahan baku pada saat dilaksanakan audit. Setidaknya, terdapat 3 kategori produk dan jenis analisis laboratorium yang harus dilaksanakan sesuai dengan produk yang akan disertifikasi yaitu kategori produk daging dan olahannya: pengujian kandungan babi dan derivatnya, kategori produk tertentu: pengujian kandungan alkohol, kategori produk tinta dan kosmetik: pengujian tembus air.<sup>41</sup>

Pelaksanaan kegiatan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah pasca dilaksanakannya UU JPH hingga saat ini tidak mengalami kendala yang berarti. Hanya saja, untuk pengkajian produk pangan yang membutuhkan laboratorium maka pelaku usaha atas arahan dari auditor diwajibkan untuk mengirim sampel ke laboratorium yang bekerjasama dengan LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah atau dapat mengirimkan sampel produk ke laboratorium LPPOM MUI Pusat. Apabila dalam kurun waktu yang ditentukan, pelaku usaha tidak dapat memenuhi kriteria SJH maka setiap proses sertifikasi halal yang telah dilaksanakan dianggap gugur.<sup>42</sup>

Kegiatan yang aktif dilakukan selain sertifikasi halal adalah sosialisasi produk halal dan BIMTEK. LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah juga memberikan perhatian penuh pada kompetensi JULEHA (Juru Sembelih Halal). Kompetensi ini ditujukan untuk

---

<sup>41</sup> Joko Hermianto, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, (Bogor, IPB Pers, 2018), 59-60.

<sup>42</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

membentuk RPH (Rumah Potong Hewan), RPA (Rumah Potong Ayam), maupun RPU (Rumah Potong Unggas), tersertifikasi halal di wilayah Jawa Tengah pada khususnya. Aspek yang dituju pada lahirnya produk halal dimulai dari halal cara mendapatkannya, halal zat atau bahan yang digunakan dan halal proses pengolahannya. Masifnya produk olahan daging yang ada harus ditelusuri dengan seksama bagaimana daging tersebut didapatkan, apakah disembelih sesuai *syari'at* atau tidak, maka apabila awal penyembelihan sudah tidak sesuai dengan *syari'at*, bahan baku daging yang dihasilkan tidak bisa dikategorikan halal. Maka, apabila diajukan sertifikasinya besar kemungkinan untuk tertolak.<sup>43</sup>

### **C. Kajian Saintifik dalam Audit LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah**

Proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah mengacu pada sebelas kriteria yang telah ditetapkan dalam manual SJH (Sistem Jaminan Halal). Termasuk didalamnya terkait mekanisme bahan, fasilitas dan produk.<sup>44</sup> Dalam hal ini, pelaku usaha harus menerapkan prinsip keterbukaan dan kejujuran yang selanjutnya tertuang didalam fakta integritas dan ditanda tangani oleh direktur perusahaan atau pelaku usaha yang bersangkutan serta auditor halal. Auditor halal yang dimiliki oleh LPPOM MUI Provinsi

---

<sup>43</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

<sup>44</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022 .

Jawa Tengah tersebar di berbagai wilayah yang ada di Jawa Tengah sehingga apabila ada pelaku usaha disuatu daerah maka akan diarahkan pengecekan produknya kepada auditor terdekat.<sup>45</sup>

Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan audit, yaitu dari aspek bahan, prosedur, dan hasil akhir produk. Dari ketiga aspek tersebut perlu diurai titik kritis yang mungkin terjadi selama proses pembuatan produk. Titik kritis merupakan potensi ketidak halalan suatu produk. Dari segi bahan, auditor harus mengetahui garis besar cara pembuatan atau kemungkinan bahan-bahan dasar apa saja yang terdapat dalam produk tersebut. Kemudian dari segi fasilitas produk, maka perlu ditelaah apakah fasilitas produk yang digunakan termasuk *sharing facility* atau tidak. Jika termasuk *sharing facility*, maka wajib dipastikan bebas babi dan tidak kontak langsung dengan bahan haram lainnya.<sup>46</sup>

Setiap produk pangan olahan dikategorikan ke dalam potensi *syubhat* sampai diketahui apakah produk tersebut bebas dari dugaan titik kritis atau tidak. Apabila bebas dari dugaan titik kritis, barulah produk pangan olahan ini dapat dinyatakan kehalalannya.<sup>47</sup> Pernyataan kehalalan produk pangan tidak dapat diklaim oleh sembarang orang, maka pelaksanaannya harus dilakukan oleh pihak

---

<sup>45</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

<sup>46</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>47</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

yang berwenang. Dalam upaya untuk mengurai titik kritis beberapa produk yang diduga mengandung potensi haram, maka dilakukan *sampling* untuk diuji ke laboratorium.

Tidak semua bahan dan produk yang didaftarkan oleh perusahaan untuk disertifikasi halal, wajib melalui uji laboratorium. Uji laboratorium hanya dilakukan pada bahan atau produk yang berpeluang besar mengalami kontaminasi. Namun hingga saat ini belum ada aturan khusus dari BPJPH yang mengatur secara detail produk apa saja yang wajib melalui uji laboratorium. Ketentuan internal dalam LPPOM MUI berkaitan dengan bahan yang diragukan dan perlu dianalisis di laboratorium tertuang dalam Surat Ketetapan Direktur LPPOM MUI No.SK18/Dir/LPPOMMUI/X/20.<sup>48</sup>

Laboratorium merupakan tempat untuk melakukan kegiatan percobaan, pengukuran, penelitian atau riset ilmiah yang berhubungan dengan ilmu sains (kimia, fisika, biologi) dan ilmu lainnya. Meski memiliki peran penting dalam skema proses sertifikasi halal, pada kenyataannya hasil analisis laboratorium bukan merupakan satu-satunya faktor penentu suksesnya pelaksanaan sertifikasi halal suatu produk. Hasil analisis laboratorium digunakan sebagai dokumen pendukung dalam keputusan fatwa bukan untuk sertifikasi halal secara umum, meskipun proses dalam keputusan fatwa merupakan bagian dari proses dalam sertifikasi halal.<sup>49</sup>

---

<sup>48</sup> Joko Hermanianto, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, (Bogor: IPB Pers, 2018), 62.

<sup>49</sup> LPPOM MUI, “Jurnal Halal: Menentramkan Ummat”, *Laboratorium Halal, Apa Peran dan Fungsinya?*, 150, (X), 2021,10.

LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah memang tidak memiliki laboratorium sendiri, namun dalam pelaksanaannya LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah memiliki MoU dengan beberapa pihak yang memiliki laboratorium seperti UNWAHAS, UNDIP, dan DinKes setempat. Prosedur yang paling sering dilakukan dalam identifikasi babi adalah menggunakan metode RT-PCR (*Real Time PCR*). Selain dalam deteksi DNA babi, hal lain yang perlu diperhatikan yaitu penggunaan beberapa hasil produk turunan alkohol baik yang berasal dari khamar maupun tidak. Penggunaan bahan tersebut biasanya ada pada masakan *Chinese Food* dan *Japanese Food*.<sup>50</sup>

Proses pelaksanaan deteksi DNA spesifik babi dalam produk, akan diarahkan oleh auditor untuk dilakukan uji *sampling* ke laboratorium pusat MUI.<sup>51</sup> Laboratorium pusat MUI merupakan laboratorium halal yang secara khusus menangani uji halal produk dengan alat yang sudah tersertifikasi dan tim peneliti yang kompeten. Laboratorium tersebut sudah tersertifikasi ISO17025 untuk ruang lingkup sediaan dan bumbu dan penambahan ruang lingkup deteksi DNA babi sesuai dengan skema akreditasi SNI ISO/IEC 17025: 2017.<sup>52</sup> Temuan pada proses sertifikasi halal produk pangan di LPPOM MUI Jawa Tengah dalam aspek saintifik meliputi kategori berikut,

---

<sup>50</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>51</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>52</sup> LPPOM MUI, "Jurnal Halal: Menentramkan Ummat", *Laboratorium Halal, Apa Peran dan Fungsinya?*, 150, (X), 2021,10.

## 1. Cemaran babi

Cemaran babi berpotensi ditemukan pada bahan, proses dan hasil akhir produk.<sup>53</sup> Sampel yang dikirim ke laboratorium LPPOM MUI Pusat selanjutnya dilakukan uji keberadaan cemaran daging dan olahan daging dengan uji protein spesifik babi. Uji keberadaan cemaran daging babi dalam produk daging yang sedang disertifikasi, dilakukan melalui dua tahap pengujian yaitu melalui uji PDK (*Pork Detection Kit*) dan *real time* PCR. Uji PDK dilakukan dengan tujuan untuk mendeteksi protein babi. Apabila uji PDK (*Pork Detection Kit*) produk dinyatakan negatif, maka uji produk hanya akan dilakukan pada tahap tersebut. Namun, apabila hasil uji positif, maka dilakukan uji tahap kedua dengan *real time* PCR dengan tujuan untuk mengetahui keberadaan DNA babi secara spesifik pada produk yang diuji.

Apabila hasil uji *real time* PCR dinyatakan positif, maka terdapat tindakan lanjutan yang dapat dilakukan oleh produsen. *Pertama*, perusahaan harus mengidentifikasi sumber penyebab terdeteksinya cemaran babi. *Kedua*, perusahaan harus melakukan pencucian najis berat secara *syara'* terhadap fasilitas yang telah kontak dengan komponen najis berat tersebut. *Ketiga*, apabila perusahaan terlanjur melaksanakan proses produksi maka perusahaan harus melakukan tindakan penanganan produk yang tidak

---

<sup>53</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

memenuhi kriteria halal sesuai dengan HAS 23000, yaitu pemisahan poduk halal lain yang diproduksi pada tempat dan fasilitas yang sama kemudian tidak mengemas produk yang telah diproduksi dengan logo halal yang berlaku dan tidak menjual produk kepada konsumen yang memerlukan produk halal. Apabila produk sudah terlanjur berada dipasaran dengan kemasan berlogo halal maka produsen harus menarik peredaran produk tersebut.<sup>54</sup>

## 2. Angciu

Angciu adalah salah satu penyedap dalam masakan Cina. Angciu terbuat dari tape beras yang diberi perlakuan tertentu dengan hasil residu alkohol. Biasanya Angciu digunakan dalam masakan *seafood* untuk menghilangkan bau amis pada ikan dan daging. Angciu memiliki rasa umami sehingga dapat memberikan kesan enak pada masakan.<sup>55</sup> Angciu merupakan bagian dari *red rice vinegar* dengan nama lain arak masak dan arak merah.<sup>56</sup>

Penelusuran pertama penggunaan Angciu dalam makanan dilakukan dengan melihat bahan dan prosedur pembuatan produk. Produk Angciu dapat ditemukan pada sertifikasi restoran atau usaha makan/katering dan sejenisnya.

---

<sup>54</sup> LPPOM MUI, “Jurnal Halal: Menentramkan Ummat”, *Laboratorium Halal, Apa Peran dan Fungsinya?*, 150, (X), 2021,10

<sup>55</sup> Yuni Gumala, *Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang dan Korea* ,(Malang: Literasi Nusantara, 2021), 23.

<sup>56</sup> Putri Ronitawati, *Modul Dasar-Dasar Kuliner*, (Jakarta: Universitas Esa Unggul), 176.



Penggunaan Angciu dalam makanan adalah dilarang, jadi apabila terdapat pelaku usaha yang menggunakan Angciu dalam bahan masakannya maka tim auditor akan meminta pelaku usaha untuk menghentikan penggunaannya dan mengganti dengan produk tambahan pangan serupa yang berstatus halal. Apabila dalam SJH yang diajukan tidak tercantum bahan tersebut namun tim auditor mencurigai penggunaannya, maka sampel produk harus diuji di laboratorium.<sup>57</sup>

### 3. Mirin

Mirin termasuk ke dalam golongan bumbu dapur yang biasa digunakan dalam masakan Jepang. Mirin dibuat dari hasil pengukusan beras ketan yang dicampur dengan ragi kemudian ditambah dengan shoyu, sejenis turunan dari alkohol yang dapat membantu proses peragian kemudian didiamkan selama kurang lebih 60 hari. Setelah masa peram selesai, kemudian dilakukan pemerasan dan penyaringan. Enzim amilase yang terkandung dalam ragi merubah karbohidrat beras ketan menjadi gula sedangkan asam suksinat dan asam amino yang dihasilkan memberikan rasa khas dalam mirin. Diantara ciri mirin yaitu berwarna kuning, memiliki rasa yang manis, kandungan gula sebanyak 40-50% dan kandungan alkohol berkisar 14%. Mirin digunakan dalam masakan yang diolah dengan cara nimono, yaitu suatu

---

<sup>57</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

teknik pengolahan masakan dengan cara merebus bahan dengan kecap asin dan *dashi* kemudian ditambah dengan berbagai macam saus seperti saus kabayaki, saus untuk soba, dan saus teriyaki. Kandungan alkohol pada mirin dapat menghilangkan bau amis pada ikan dan mengurangi risiko hancur bahan makanan yang dimasak.<sup>58</sup>

Mirin termasuk ke dalam kategori khamar, sehingga digolongkan ke dalam kategori najis. Bahan halal yang kemudian diberi tambahan mirin maka akan menimbulkan kontaminasi dan merubah status bahan tersebut menjadi haram dan najis.<sup>59</sup> Penggunaan mirin dalam masakan sama dengan Angciu, yaitu tidak diperbolehkan. Pelaku usaha harus segera menghentikan penggunaannya dan mengganti dengan penyedap masakan lain yang telah jelas kehalalannya.<sup>60</sup>

#### 4. Rum

Rum biasa digunakan sebagai campuran pada produk bakeri utamanya dalam pembuatan roti dengan tujuan agar adonan dapat tercampur dengan baik sehingga produk lebih awet dan memberikan aroma yang khas.<sup>61</sup> Penggunaan rum saat ini merambah ke industri minuman sebagai campuran

---

<sup>58</sup> Iboe, *Menu ala Jepang*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2013), 10.

<sup>59</sup> LPPOM MUI, "Jurnal Halal: Menentramkan Ummat", *Mengenal Kuliner Jepang, Bagaimana Kehalalannya?*, 155, (X), 2022,10.

<sup>60</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhillah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>61</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhillah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

dari kopi kekinian. Permasalahannya adalah banyak kalangan muda yang menikmati kopi tersebut tanpa mengetahui bahwa terdapat rum yang berisi alkohol.<sup>62</sup> Rum merupakan produk hasil dari destilasi fermentasi sari tebu, molase tebu atau produk tebu lainnya dengan hasil akhir berupa cairan yang mengandung alkohol. Rum memiliki kadar alkohol dari 37-80% dan berwarna putih hingga coklat bergantung pada kadar alkohol yang terkandung dalam rum tersebut.<sup>63</sup>

---

<sup>62</sup> Muthia Sakti, dkk, Perlindungan Konsumen terhadap Penamaan Menu Kopi menggunakan Nama Varian Khamar, “*Kanun Jurnal Ilmu Hukum*”, 22: 3, (2020): 480, diakses 23 November 2022, doi:10.24815/kanun.v22i3.16774.

<sup>63</sup> Alzeer Jawad, dkk, Ethanol and its Halal Status in Food Industries, “*Trends in Food Science and Technology*”, 2: 1, (2016): 7, diakses 23 November 2022, doi: 10.1016/j.tifs.2016.10.018.

**BAB IV**  
**ANALISIS IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK PANGAN**  
**HALAL DALAM PERSPEKTIF *SCIENTIFIC CUM***  
***DOCTRINAIRE***

**A. Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal dalam Perspektif *Scientific Cum Doctrinaire***

Rangkaian proses jaminan produk pangan halal dalam bentuk alur proses sertifikasi halal merupakan implementasi dari berbagai kajian disiplin keilmuan. Jaminan produk halal (JPH) merupakan *output* dari integrasi antara aspek fikih dan kajian pengetahuan alam (sains). Aspek fikih yang dikaji berasal dari terminologi halal<sup>1</sup>, sedangkan aspek kajian pengetahuan alam (sains)<sup>2</sup> berasal dari pemaknaan kata *thayyib*. Keduanya merupakan syarat mutlak dari keluarnya fatwa halal produk pangan. Prosedur jaminan halal tersebut menghasilkan sertifikat halal yang memberikan dampak pada pengalaman keagamaan<sup>3</sup> hingga ekonomi umat Islam<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> Sebagaimana yang telah dibahas dalam bab II, bahwa Islam sangat memperhatikan pangan yang dikonsumsi oleh umatnya. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya ayat dan hadis yang secara khusus mengupas halal-haram dalam pangan. Begitu juga, terdapat banyak tendensi hadis yang memberikan pemaknaan betapa pentingnya mengonsumsi pangan halal, baik secara halal *lizatihi* maupun halal *lighairihi* serta menjauhi pangan yang haram. Pemaknaan halal dan haram dalam pangan merupakan bagian dari diskursus ilmu fikih.

<sup>2</sup> Kajian pengetahuan alam (sains) yang dimaksud adalah kajian sains yang berhubungan dengan pangan, yaitu biologi pangan, kimia pangan, biokimia pangan, gizi serta teknologi pangan dan ilmu lain yang serumpun.

<sup>3</sup> Produk yang telah tersertifikasi halal memberikan ketenangan batin bagi konsumen yang mengonsumsinya. Sertifikasi halal bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan mencegah adanya manipulasi produk non-halal dalam produk pangan. (Chairunnisyah, “Peran Majelis Ulama Indonesia

Sertifikasi halal di Indonesia dilatar belakangi oleh sejarah panjang dari inisiatif Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan perjalanan regulasinya saat ini diatur oleh pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Regulasi sertifikasi halal diatur dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal No.33 Tahun 2014 dan PP.No.39 Tahun 2021. Proses sertifikasi halal produk pangan merupakan upaya ikhtiar dalam melindungi konsumen Muslim di Indonesia dari masifnya peredaran produk pangan yang belum jelas status hukumnya, bahkan lebih banyak yang terkontaminasi oleh najis dan zat-zat non halal lainnya.<sup>5</sup>

Produk pangan saat ini tidak dapat dinilai hanya melalui wujud fisik atau *packagingnya* saja. Sebab, melalui rekayasa teknologi pangan dan kemajuan sains banyak dari bahan produksi yang kemudian diberi campuran bahan non halal namun pada hasil akhir produk tersebut tidak tampak adanya bahan non halal. Banyaknya produsen yang tidak memahami aspek *halal* dan *thayyib* pada produk pangan menambah rumitnya permasalahan pangan halal saat ini.

---

dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Kosmetika”, *Jurnal EduTech*, 3: 2, (2017), 64, diakses pada 23 November 2022, e-ISSN:2442-7063)

<sup>4</sup> Sertifikasi halal pada produk pangan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memberikan ketenangan bagi produsen. Dengan adanya label halal pada produk, maka kepercayaan dan loyalitas konsumen akan meningkat. Produk yang telah tersertifikasi halal mencerminkan aspek halal dan higienis sehingga dapat menysasar pasar konsumen non Muslim. (Ramlan dan Nahrowi, “Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim”, *Ahkam*, XIV: 1, (2014), 148, diakses 23 November 2022, doi: 10.15408/ajis.v17i1.1251)

<sup>5</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa’, Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

Selain itu, munculnya istilah baru dalam bahan baku produksi dan bahan tambahan pangan yang berasal dari derivatif bahan non-halal seperti babi dan khamar masih digunakan oleh produsen pangan.<sup>6</sup> Perlu dipaparkan fakta bahwa Indonesia dengan mayoritas penduduknya beragama Islam merupakan negara tujuan impor gelatin terbanyak. Gelatin merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan sebagai pencampur bahan makanan. Sedangkan, hampir bisa dipastikan bahwa gelatin impor berasal dari babi.<sup>7</sup>

Permasalahan pangan halal tidak hanya berhenti pada substitusi bahan non-halal saja, namun juga pada proses produksi pangan. Proses produk pangan yang dipahami oleh produsen umum hanya sebatas pada indikator tidak berasal atau terkontaminasi bahan babi dan khamar saja. Padahal, indikator tersebut tidaklah cukup dijadikan sebagai acuan. Indikator proses produksi yang mencakup fasilitas produksi perlu diperhatikan. Banyak produsen menerapkan *sharing facility* atau menggunakan alat yang sama dalam produksi bahan babi dan non babi. Hasil dari penelitian LIPI menunjukkan bahwa dalam skala 10, sebanyak 3,35 produsen di Jawa Tengah menerapkan *sharing facility* karena berasumsi bahwa peralatan

---

<sup>6</sup> Endang Tjitroesmi, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global: Perilaku Produsen dalam Memproduksi Produk Halal*, (Jakarta: LIPI Press, 2014), 49.

<sup>7</sup> Irwandi Jaswir, dkk, *Kerangka Riset Sains Halal Nasional: Bahan Substitusi Non-Halal*, (Jakarta: KNEKS Indonesia, 2021), 11.

produksi yang digunakan dapat dicuci untuk digunakan secara bergantian.<sup>8</sup>

*Sharing facility* termasuk ke dalam aspek titik kritis fasilitas produksi. Apabila produk dihasilkan dari alat produksi yang penggunaannya bersamaan atau bergantian dengan bahan non-halal maka dapat dipastikan bahwa produk tidak dapat di sertifikasi halal.<sup>9</sup> Dalam kajian fikih, *Sharing facility* termasuk ke dalam unsur *mulāmasah*. *Mulāmasah* juga mencakup adanya kontaminasi bahan non-halal baik pada sistem pengolahan maupun pada bahan yang sengaja dicampurkan sebagai bahan tambahan meskipun pada tahap akhir produk, tidak nampak unsur campuran tersebut.<sup>10</sup> Untuk membedah permasalahan tersebut, maka dalam proses sertifikasi halal dikenal adanya dokumen SJH (Sistem Jaminan Halal) yang berisi pemenuhan aspek bahan, produksi, *packaging* hingga distribusi. Pengisian SJH oleh produsen harus dilakukan dengan prinsip kejujuran dan keterbukaan. Apabila produsen tidak menerapkan prinsip tersebut maka sanksi hukum dapat berlaku dan sertifikasi halal yang telah dimiliki dapat dicabut.<sup>11</sup>

---

<sup>8</sup> Endang Tjitroesmi, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global: Perilaku Produsen dalam Memproduksi Produk Halal*, (Jakarta: LIPI Press, 2014), 61.

<sup>9</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>10</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

<sup>11</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

Alur proses sertifikasi halal dan pemenuhan dokumen SJH (Sistem Jaminan Halal) merupakan bentuk perlindungan kepada konsumen. Selain itu, keduanya juga merupakan upaya penegakan terhadap *syari'at* Islam yang mewajibkan umatnya untuk memperhatikan apa yang dimakan. Banyak dari tendensi Al-Qur'an dan hadis yang menyebutkan secara eksplisit halal-haram terhadap makanan tertentu. Namun, tendensi tersebut hanya akan menjadi sebuah teks manakala tidak ada pemaknaan mendalam dan kontekstualisasi serta interpretasi makna. Sebab hukum Tuhan tersebut bersifat terbatas sedangkan perubahan realitas tidak terbatas. Idealnya, realitas harus selalu bersambung dengan wahyu dan wahyu pun tidak boleh asing dari realitas. Oleh sebab itu, maka ijtihad dihadirkan dengan fungsi sebagai jembatan antara wahyu dan realitas masyarakat agar tidak terjadi kesenjangan.<sup>12</sup>

Segala produk yang bersentuhan dengan teknologi termasuk ke dalam kategori *syubhat* dan termasuk ke dalam wilayah *ijtihadiah*. Produk pangan perlu mendapatkan ketetapan status hukumnya melalui perumusan kriteria halal-haram oleh ulama dengan mengacu pada dalil Al-Qur'an dan Hadis.<sup>13</sup> Menimbang dan merumuskan kriteria halal-haram pada pangan saat ini tidaklah bisa dilakukan hanya dari satu sisi doktriner saja. Sumbangsih pemikiran ilmu lain dibutuhkan guna mencapai hasil keputusan yang holistik. Artinya, produk yang dihasilkan tidak cacat secara hukum *syara'* dan tidak

---

<sup>12</sup> Muhyar Fanani, *Fiqh Madani: Konstruksi Hukum Islam di Dunia Modern*, (Yogyakarta: LkiS, 2010), 158.

<sup>13</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 5.



gagap terhadap realitas keilmuan dan fakta alam.<sup>14</sup> Oleh sebab itu, maka dalam penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan *Scientific Cum Doctrinaire* dalam menganalisis temuan penelitian yang berkaitan tentang implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah.

MUI Provinsi Jawa Tengah mengimplementasikan penjaminan kehalalan dalam produk pangan melalui fatwa halal. Fatwa halal merupakan bagian dari syarat utama dikeluarkannya sertifikasi halal oleh BPJPH. Dalam proses penetapan fatwa halal, MUI Provinsi Jawa Tengah telah menerapkan prinsip fatwa *by science evidence* atau fatwa berdasarkan pada bukti-bukti ilmiah. Hal ini sebagaimana yang ditegaskan oleh Dr.KH. Fadlolan Musyaffa' selaku Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, bahwa dalam menetapkan fatwa halal komisi fatwa melaksanakan rapat bersama dengan auditor sebagai pengkaji produk dari segi sains.<sup>15</sup> Para auditor halal dalam melaksanakan tugasnya, berpedoman pada dokumen SJH (Sistem

---

<sup>14</sup> Persoalan pangan modern termasuk ke dalam wilayah *ijtihadiah*. Yusuf Qardhawi berpendapat bahwa adanya perubahan sosial hingga revolusi industri yang terjadi saat ini membuka ruang ijtihad seluas-luasnya. Kebutuhan umat Islam terhadap ijtihad merupakan kebutuhan abadi selama masih ada kejadian baru yang muncul dan selama syariat Islam masih cocok di setiap masa dan tempat serta masih harus tetap menetapkan hukum setiap perkara manusia. Dalam membedah konstruksi ijtihad terhadap problematika modern, hendaknya bertendensi penuh pada *nash-nash* hukum pokok dan perlu untuk meninjau kembali pendapat-pendapat lama guna meluruskannya atau merubahnya dan membubuhinya dengan suatu nilai baru yang sesuai dengan kondisi dan situasi di zaman modern (Yusuf Qardhawi, *Ijtihad dalam Syariat Islam: Beberapa Pandangan Analitis tentang Ijtihad Kontemporer*, terj. Syathori Ahmad, (Jakarta: Bulan Bintang, 1987), 127-132.

<sup>15</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa', Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

Jaminan Halal) sesuai dengan HAS 23000<sup>16</sup> yang disusun oleh pelaku usaha.<sup>17</sup>

Berdasarkan pernyataan tersebut dapat diketahui bahwa dalam penetapan fatwa halal, MUI menggunakan ijihad *jama'iy* (ijihad kolektif). Menurut Wahbah Al-Zuhaili, Ijtihad *jama'iy* (ijihad kolektif) merupakan kesepakatan hukum para ulama terhadap permasalahan tertentu berdasarkan hasil keputusan hukum ulama sebelumnya dengan cara mendistribusikan dalil-dalil yang dijadikan tendensi hukum oleh mereka dan memiliki relevansi dengan kemaslahatan tekini dan nyata.<sup>18</sup> Mekanisme ijihad kolektif memiliki dampak ganda dalam upaya memahami dan mempertimbangkan reinterpretasi hukum *qat'iy*. *Pertama*, ijihad kolektif dapat memperluas pengembangan pemikiran mengenai wawasan keilmuan

---

<sup>16</sup> HAS 23000 (*Halal Assurance System*) merupakan standar Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diterapkan oleh LPPOM MUI sejak Maret 2012. Sistem Jaminan Halal yang sesuai dengan standar HAS 23000 merupakan sistem terintegrasi yang disusun, dilaksanakan dan dipelihara untuk menetapkan bahan, proses produksi, produk, sumber manusia dan prosedur yang menjadim kesinambungan proses produksi halal (PPH). SJH berdasarkan HAS 23000 memuat syarat-syarat yang dapa diaplikasikan pada semua kategori usaha termasuk industry pengolahan makanan, minuman, obat dan kosmetika, RPH (Rumah Potong Hewan), restoran/catering, hingga industri jasa layanan dan lainnya. HAS 23000 berisi 11 kriteria pokok jaminan halal yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivotas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen. (Sulistyo Prabowo, *Modul Pelatihan Sistem Jaminan Halal berdasarkan HAS 23000*, (Kalimantan: LPPOM MUI Provinsi Kalimantan Timur, 2014), 3.

<sup>17</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>18</sup> Al-Zuhaili, Wahbah, *Al-Ijtihad al-Jamai wa ahammiyatuh fi mawajihii musykilat al-asri*, (Damaskus: Jamiah Dimasyq,TT), 6.

para ahli hukum Islam. *Kedua*, dengan melakukan ijihad kolektif, maka para ahli hukum Islam dapat memberikan pertimbangan secara komprehensif terhadap suatu putusan hukum. Aspek-aspek yang ditemukan oleh para ahli sesuai dengan disiplin keilmuan masing-masing dan merupakan bagian terkait dengan reinterpretasi hukum *qat'iy*.<sup>19</sup>

Rumusan ijihad kolektif menurut Ali Hasbullah dalam bukunya *Usul al-Tasyri' al-Islami* bahwa setiap ijihad yang disepakati para mujtahid dalam satu pendapat mengenai sebuah permasalahan, berdasarkan petunjuk Rasulullah SAW kepada Sayyidina Ali. Pada saat tidak ditemukan penjelasan terhadap suatu permasalahan tertentu maka beliau meminta hendaklah orang-orang berilmu di antara kalian berkumpul dan bermusyawarah.<sup>20</sup> Hal ini menyiratkan pesan bahwa dalam membedah dan memutuskan suatu objek, hendaklah objek dilihat secara menyeluruh dan komprehensif serta mempertimbangkan pendapat dari para ahli.

Al-Qur'an dan hadis sebagai sumber hukum dalam Agama Islam telah banyak menyebutkan larangan tentang memakan sesuatu. Hal ini diimplementasikan oleh MUI melalui LPPOM MUI dalam upaya menjamin kehalalan produk pangan dalam bentuk SJH (Sistem Jaminan Halal) berstandar HAS 23000 (*Halal Assurance System*). Pembahasan mengenai HAS 23000 telah peneliti cantumkan dalam

---

<sup>19</sup> Rokhmadi, *Rekonstruksi Konsep Qat'iy-Zanniy menurut Al-Syatibi*, (Semarang: Rasail Media Group, 2009), 126.

<sup>20</sup> Ali Hasbullah, *Usul al-Tasyri' al-Islami*, (Kairo: Dar al-Fikr al-Arabi, 1402), 129.

bab sebelumnya. Untuk itu, dalam kajian selanjutnya peneliti membedah kajian analisis *Scientific Cum Doctrinaire*.

Kajian *Scientific Cum Doctrinaire* nampak dari penggunaan manual SJH (Sistem Jaminan Halal) pada saat proses audit. Manual tersebut menerjemahkan prinsip-prinsip penggunaan sains dan teknologi serta aspek hukum Islam dalam proses penentuan kehalalan pangan. Dalam proses sertifikasi halal, pelaku usaha harus memahami dan memenuhi semua dokumen yang dicantumkan dalam manual Sistem Jaminan Halal. *Template* manual SJH ini dapat diakses secara *online* melalui website LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah.<sup>21</sup> Adapun ringkasan dari dokumen SJH dalam HAS 23000 adalah sebagai berikut,

1. Pelaku usaha wajib menetapkan dan mensosialisasikan kebijakan halal yang berisi komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten.
2. Pelaku usaha harus menetapkan tim manajemen halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggung jawab dan wewenang yang jelas.
3. Pelaku usaha harus memiliki prosedur pelaksanaan pelatihan. Pelatihan internal harus dilakukan minimal dua tahun satu kali.
4. Bahan yang digunakan dalam produk tidak boleh berasal dari bahan yang najis atau haram.

---

<sup>21</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022

5. Nama produk tidak boleh menggunakan nama yang mengarah kepada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syari'ah Islam.
6. Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan barang haram atau najis.
7. Pelaku usaha harus memiliki prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM) dan di produksi menggunakan fasilitas produksi yang memenuhi kriteria bebas dari babi dan turunannya.
8. Pelaku usaha harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria.
9. Pelaku usaha harus memiliki prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak sesuai dengan kriteria.
10. Pelaku usaha harus memiliki prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal setidaknya dilakukan dalam 6 bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten.
11. Pelaku usaha harus melakukan kaji ulang manajemen minimal satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektivitas penerapan SJH.

Setelah pre-audit dinyatakan lengkap maka pelaku usaha akan menerima surat tanda terima (STTD). Selanjutnya, pelaku usaha akan diberi jadwal pelaksanaan audit. Pada saat proses audit, LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah mengirimkan dua auditor halal dengan *background* yang berbeda sehingga apabila ditemukan bahan yang

diduga berada pada titik kritis dapat diamati secara langsung kemudian diambil secara *sampling* untuk dibawa ke laboratorium. Pelaksanaan audit dilakukan saat produsen atau pelaku usaha melakukan proses produksi bukan pada saat pabrik sedang libur. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kesalahpahaman dalam pelaksanaan PPH (Proses Produk Halal).<sup>22</sup>

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti mengkategorikan aspek pembedahan kajian ke dalam tiga kategori, yaitu kategori bahan produksi, kategori fasilitas produksi dan kategori hasil akhir produk.

## **B. Analisis *Scientific Cum Doctrinaire* dalam Aspek Bahan Produksi**

Aspek bahan produksi merupakan kunci utama dalam menjawab pertanyaan apakah suatu produk pangan layak disertifikasi halal atau tidak. Apabila produk berasal dari bahan yang jelas haram, maka pengajuan sertifikasi akan ditolak. Dalam UU JPH pasal 17 ayat (2) dijelaskan bahwa bahan yang digunakan dalam proses produk halal (PPH) yaitu bahan-bahan yang berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.<sup>23</sup> Penjelasan selanjutnya dalam Pasal 18 ayat (1) bahwa bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan meliputi bangkai, darah, babi dan atau hewan yang

---

<sup>22</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

<sup>23</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, *Jaminan Produk Halal*, Pasal 17, ayat (2).

disembelih tidak sesuai dengan *syari'at*.<sup>24</sup> Adapun bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain yang telah disebut, ditetapkan status hukumnya oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.<sup>25</sup>

Peraturan tersebut tentunya berlandaskan pada dalil-dalil *syari'at* tentang apa saja yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan auditor halal, terdapat beberapa bahan yang perlu diwaspadai penggunaannya pada produk pangan yaitu bahan dengan kontaminasi cemaran babi, Ang Ciu, Mirin dan Rum.<sup>26</sup> Bahan-bahan tersebut dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu berasal dari unsur derivatif babi dan berasal dari turunan khamar.

#### **a. Bahan yang Berasal dari Derivatif Babi**

Ditinjau dari sisi *syari'at*, keharaman babi secara tegas disebutkan didalam Al-Qur'an. Terdapat empat ayat yang secara eksplisit menyebut kata “babi” dalam bentuk frasa “*lahm al-khinzir*”, yaitu pada QS. Al Baqarah ayat 173, QS. Al-Maidah ayat 3, QS. Al-An'am ayat 145 dan QS. An-Nahl ayat 115. Penjelasan dari masing-masing ayat tersebut adalah sebagai berikut,

##### a) QS. Al Baqarah ayat 173

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ ۖ فَمَنْ أَضْطُرَّ بِغَيْرِ بَاغٍ وَلَا عَادٍ

---

<sup>24</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Pasal 18, ayat (1).

<sup>25</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Pasal 18, ayat (2).

<sup>26</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022 .

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

b) QS. Al-Maidah ayat 3

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ  
وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذُكِّرْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النَّصْبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا  
بِالْأَزْلَمِ<sup>28</sup> ذَلِكَمْ فِسْقٌ<sup>28</sup> الْيَوْمَ يَبْسُ الدِّينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ<sup>28</sup>  
الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ  
فِي مَحْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ<sup>28</sup>

Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelohnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

<sup>27</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 26.

<sup>28</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, 107.



c) QS. Al-An'am ayat 145

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا  
أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۖ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ  
فَلْيَرْزُقْ رِزْقًا غَفُورًا رَحِيمًا<sup>29</sup>

Katakanlah: "Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi -- karena sesungguhnya semua itu kotor -- atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barangsiapa yang dalam keadaan terpaksa, sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Tuhanmu Maha Pengampun lagi Maha Penyayang".

d) QS. An-Nahl ayat 115

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۖ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ  
وَلَا عَادٍ فَلْيَرْزُقْ رِزْقًا غَفُورًا رَحِيمًا<sup>30</sup>

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan atasmu (memakan) bangkai, darah, daging babi dan apa yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah; tetapi barangsiapa yang terpaksa memakannya dengan tidak menganiaya dan tidak pula melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Keempat ayat tersebut berasal dari *asbab al-nuzul* yang berbeda namun memiliki satu kesamaan makna berkaitan dengan keharaman babi, darah, bangkai dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah serta hewan yang mati tanpa ada penyembelihan

---

<sup>29</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015), 147.

<sup>30</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, 280.

seperti tercekik, tertanduk, jatuh dan sebagainya. Apabila ditinjau dari segi kaedah kebahasaan, maka dapat diketahui bahwa terdapat kata yang maknanya bersifat umum. Dalam kaidah *ushul* fikih, dikenal adanya istilah ‘*amm* dan *khas*. ‘*Amm* dari segi bahasa berarti cakupan dari sesuatu baik lafaz maupun yang lainnya. Sedangkan menurut istilah berarti lafaz yang menunjukkan pada jumlah yang banyak dan satuan yang termasuk ke dalam pengertiannya dalam satu makna yang berlaku.<sup>31</sup> Kalimat yang memiliki makna umum ini termasuk ke dalam kategori *zhanny*, selama belum ada *takhsis* (pengkhususan).<sup>32</sup>

Terdapat beberapa lafaz yang memiliki keumuman makna dalam keempat ayat tersebut. Hal ini dapat ditinjau<sup>33</sup> dari segi

---

<sup>31</sup> Pengertian tersebut menurut Wahbah Al-Zuhaili dengan redaksi asli sebagai berikut,

العام في اللغة هو شمول امر لمتعدد, سواء كان الامر لفظا او غيره  
وفي الاصطلاح: هو اللفظ الذي يستغرق جميع ما يصلح له من الافراد

(Wahbah Al-Zuhaili, *Ushul Al-Fiqh Al-Islami Juz 1*, (Damaskus: *Dar al-Fikr*, 1996), 243-244)

<sup>32</sup> Hasan, *al-Khulāṣah fī Ushūl al-Fiqh*, (Kuwait: *Dar adh-Dhiya*, 2005) dalam Warto,dkk, "Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal", *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 11, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963

<sup>33</sup> Terdapat ciri pengkategorian kata yang termasuk ke dalam pemaknaan ‘*Amm*, yaitu

- 1) Lafaz yang bermakna jamak seperti, والمسلمين, والمشركون, والحيال,
- 2) Lafaz yang bermakna jenis seperti الناس, النساء, الحيوان
- 3) Lafaz-lafaz mubham seperti من, ما, اين
- 4) Isim-isim *mufrad* yang kemasukan alif lam (*al ta'rif*), seperti الانسان,

penggunaan *al ta'rif* sebagaimana contoh dalam kata الميتة. Kata dalam ayat tersebut mengandung pencakupan makna seluruh jenis hewan yang mati tanpa melalui proses penyembelihan secara *syara'*, baik hewan yang biasa dimakan dagingnya atau hewan yang tidak biasa dimakan dagingnya. Dalam kaidah *ushul fiqh* terkait '*amm* dan *khas*, terdapat pula kaidah bahwa segala yang umum bisa di *takhsis* (dikecualikan). Kata الميتة dalam ayat-ayat tersebut kemudian di *takhsis* melalui hadis nabi tentang kehalalan bangkai dan darah, yaitu ikan dan belalang. Hal ini sekaligus mentakhsis kata الدم yang memiliki makna umum dengan kaidah pemaknaan yang serupa.<sup>34</sup>

Sedangkan dalam frasa لحم الخنزير berlaku kaidah kebahasaan yang berbeda. Secara eksplisit frasa لحم الخنزير ketika diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia berarti “daging babi”<sup>35</sup>, dalam terjemah Bahasa Inggris yaitu “*flesh of Swine*”<sup>36</sup> yang juga diartikan daging babi. Lantas apakah keharaman terhadap babi yang dimaksud dalam ayat tersebut hanya khusus pada dagingnya saja?. Dalam *al-Qawā'id al-Usūliyah al-Lughawiyah* terdapat apa yang disebut sebagai

---

(Wahbah Al-Zuhaili, *Ushul Al-Fiqh Al-Islami Juz 1*, (Damaskus: *Dar al-Fikr*, 1996), 244-245)

<sup>34</sup> Warto,dkk, "Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal", *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 11, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963.

<sup>35</sup> Lihat terjemahan bahasa Indonesia pada Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, (Jakarta: Sygma, 2015)

<sup>36</sup> Abdul Hye, *Quran Easy Interpretation of The Meaning*, (USA: Final Revelation, 2020),12.

*majaz mursal*. *Majaz mursal* yaitu majas yang dipakai bukan untuk makna aslinya akan tetapi disertai dengan isyarat atau *qarinah* yang menghalanginya dari penggunaan makna asli. Diantara bagian dari *alaqatul majaz* (hubungan majaz) yaitu terdapat hubungan *al-juziyyah* (parsial) dengan ketentuan “*Dzikru al-juz wa iradat al kull*” (menyebutkan sebagian sementara yang dimaksud adalah keseluruhan bagian).<sup>37</sup> Dapat disimpulkan bahwa makna dari frasa لحم الخنزير menunjukkan arti zat babi secara menyeluruh bukan hanya pada dagingnya saja.

Para ulama telah bersepakat bahwa keharaman babi bersifat mutlak. Kemutlakan ini meliputi haram memakan, menggunakan, dan haram seluruh bagian tubuhnya termasuk bulu, tulang dan zat lain yang dapat digunakan.<sup>38</sup> Hal ini sebagaimana yang dijelaskan oleh al-Qurthubi,

خص الله تعالى اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه<sup>39</sup>

Allah mengkhususkan (penyebutan) kata اللحم yaitu daging babi untuk menunjukkan maksud keharamannya secara keseluruhan.

Berbagai penelitian menyebut bahwa diantara hikmah keharaman babi yaitu untuk menghindari beragam penyakit karena

---

<sup>37</sup> Ali al-Jarim dan Musthafa Amin, *Al-Balaghah al-Wadhihah li al madaris al-tsanawiyah*, (TT: Dar al-Mushtafa, TT), 155.

<sup>38</sup> Warto,dkk, ”Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal”, *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 13, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963.

<sup>39</sup> Pendapat Imam al-Qurthubi ini terdapat dalam Abd al-Qadir Ahmad Atho, *Hadza Halal Wa Hadza Haram*, (Beirut: *Dar al Kutub Ilmiyah*, 2003), 102-104.

babi merupakan hewan inang bagi parasit.<sup>40</sup> Gaya hidup babi yang tidak dapat lepas dari genangan lumpur menyebabkan banyak mikroba dan parasit lain dengan mudah menempel pada tubuh babi. Diantara parasit berbahaya dalam babi yaitu cacing pita (*Taenia solium*) yang nimfanya masih dapat bertahan hidup meskipun telah mengalami perebusan tertentu. Penyakit yang dapat muncul yaitu *Taeniasis* yang merupakan gangguan pada otak, hati, saraf, tulang dan paru-paru. Selain itu, pada daging babi juga ditemukan *Trichnella spiralis*, agen penginfeksi otot, penyebab gangguan pernapasan, gangguan menelan, radang otak hingga radang selaput otak (meningitis).<sup>41</sup>

Konsumsi babi dalam bentuk apapun memiliki efek yang berbahaya bagi tubuh. Babi hanya dapat mengeluarkan 2% dari kandungan asam urat didalam tubuhnya. Sedangkan sisanya disimpan didalam tubuh.<sup>42</sup> Hal ini disebabkan karena babi merupakan hewan yang tidak dapat mengontrol suhu tubuhnya. Apabila babi berada ditempat dengan suhu panas maka babi akan berusaha untuk berendam di air. Namun apabila air kubang yang dibutuhkan tidak ada, maka babi akan berkubang di air kencingnya sendiri untuk menurunkan suhu panas ditubuhnya. Kondisi termal,

---

<sup>40</sup> Hussaini MM, Sakr AH. *Islamic Dietary Laws and Practices*, (America: *Islamic Food and Nutrition Council of America*, Bedford Park, 1983), 25.

<sup>41</sup> Prianto,J, *Atlas Parasitologi Kedokteran*, (Jakarta: Gramedia Pustaka, 2010), 43-47.

<sup>42</sup> Faridah,dkk., “Kajian Ilmiah dan Teknologi Sebab Laranga Suatu Makanan dalam Syariat Islam”,*Journal of Halal Product and Research*, 2: 1, (2019): 47, diakses 24 November 2022,E-ISSN: 2654-9778.

memperngaruhi metabolisme tubuh babi. Semakin rendah temperatur atau suhu lingkungan, maka babi akan mengonsumsi pakan lebih banyak dan sebagian besar energi akan dialikan menjadi produksi panas tubuh. Sebaliknya, apabila temperatur suhu lingkungan meningkat, maka konsumsi pakan babi akan menurun, konsumsi air akan meningkat dan terjadi perubahan tingkah laku babi.<sup>43</sup>

Banyak kritik yang dilontarkan oleh para peneliti non-muslim berkaitan dengan hikmah keharaman babi ini. Salah satunya, oleh Marvin Harris yang mengkritik bahwa apabila tendensi keharaman babi terletak pada lingkungan kotor yang diciptakan oleh babi, maka apakah hewan lain dengan keadaan yang sama juga diharamkan?. Sebab, kotornya babi disebabkan karena kondisi lingkungan yang menuntut keseimbangan metabolisme tubuh babi. Bahkan, sapi dan hewan ruminansia lainnya juga akan melakukan hal serupa, yaitu berkubang di air kencingnya sendiri apabila kondisi termal tubuh tidak dapat dikendalikan dan lingkungan tidak mendukung. Hal ini memunculkan adanya inkonsistensi tendensi hikmah keharaman.<sup>44</sup>

Marvin Harris selanjutnya mengamati dari sudut pandang antropologi, dengan menyatakan persetujuannya terhadap pendapat dari “Maimonides”-atau Musa bin Maimun- seorang dokter pada

---

<sup>43</sup> Sihombing,D.T.H, *Ilmu Ternak Babi*, (Yogyakarta:Gajah Mada Press,1997),35.

<sup>44</sup> Harris Marvin terj.Ninus D.Andarnuswari, *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture*, (Tangerang Selatan: CV. Marjin Kiri, 2020), 32-33.

masa Salahudin, abad ke-12- yang menyatakan bahwa Tuhan melarang babi sebagai kebijakan masyarakat karena daging babi memiliki dampak buruk dan merusak bagi tubuh. Oleh karena itu, pada masa tersebut orang Yahudi dan Muslim tidak mengonsumsi babi. Pendapat ini lebih diterima oleh Marvin dengan menambahkan bahwa dalam konteks yang lebih luas, babi merupakan ancaman bagi keutuhan ekosistem alami dan budaya Timur Tengah. Babi adalah pemakan segala dan jika semua masyarakat peternak memelihara babi, maka babi justru akan menjadi “pesaing” ketahanan pangan manusia karena memberi makan seekor babi dewasa sama halnya-dalam porsi- memberi makan manusia dewasa.

Selain itu, secara termodinamika babi juga sulit beradaptasi dengan iklim panas dan kering. Jika dibandingkan dengan hewan lain babi memiliki sistem tubuh yang fluktuatif. Selain itu, babi juga merupakan hewan yang tidak bisa berkeringat, oleh karena itu babi perlu mendinginkan tubuhnya dengan berkubang di air. Apabila air tidak tersedia maka babi akan berkubang pada air seninya sendiri. Semakin tinggi suhu lingkungan sekitarnya maka akan semakin kotor pula binatang tersebut. Jadi menurut Marvel, memang benar apabila babi disebut sebagai hewan najis dalam agama berdasarkan kekotoran fisiknya secara aktual. Hanya saja, bukanlah sifat babi untuk selalu kotor dimana saja melainkan habitat alam Timur Tengah yang kering dan panas tidak cocok untuk babi sehingga babi hanya bisa mengandalkan kotorannya sendiri untuk mengatur metabolisme tubuhnya. Sifat tabu pada babi

bagi masyarakat Yahudi dan Muslim, memiliki fungsi sosial dengan memberikan penjelasan untuk membantu orang membayangkan diri mereka sebagai satu kesatuan komunitas tertentu yang khas. Fungsi inilah yang kemudian diisi dengan baik oleh pemeluk Yahudi dan Muslim sehingga pada aturan makanan keharaman ini juga berlaku bagi pemeluk Yahudi dan Nasrani diluar wilayah Timur Tengah.<sup>45</sup>

Pada dasarnya, dalam diskursus Syariat Islam dikenal prinsip yang berkaitan dengan halal-haram bahwa penghalalan dan pengharaman hanyalah wewenang Allah SWT semata. Oleh karena itu, tidak ada hak dan wewenang sedikitpun bagi manusia untuk mencampuri syariat dari Allah SWT.<sup>46</sup> Keharaman babi bersifat mutlak, artinya tidak ada *illah* sedikitpun didalamnya. Karena apabila keharaman tersebut dilandasi oleh adanya *illah*, maka apabila *illah* hilang, hukum bisa berubah. Oleh sebab itu, meskipun saat ini telah banyak penelitian tentang munculnya babi yang tidak mengandung cacing pita atau dapat dipastikan nihil penyakit, status keharaman babi tetap melekat tanpa keraguan sedikitpun.<sup>47</sup>

Landasan keharaman babi tersebut, kemudian diimplementasikan dalam dokumen SJH (Sistem Jaminan Halal) HAS 23000. Dalam dokumen tersebut, terdapat poin penerapan sistem jaminan halal (SJH) dengan persyaratan kebijakan halal

---

<sup>45</sup> Harris Marvin terj.Ninus D.Andarnuswari, *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture*, (Tangerang Selatan: CV. Marjin Kiri, 2020), 30-53.

<sup>46</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal Haram dalam Islam*, (Surakarta: Tim Era Adicitra Intermedia, 2019), 11.

<sup>47</sup> Ali Al Bar, dkk., *Al-Asror Al-Thabiyyah Wa Al Ahkam Al Fiqhiyyah Fii Tahriimi Al Khinzir*, (Baghdad: Al Dar Al-Saudiyyah, 1986), 41.



berupa komitmen serta perjanjian perusahaan untuk memproduksi produk halal dengan hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI. Diantara prasyarat utama bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI adalah bukan berasal dari babi dan turunanya.

Kisti Fadhilah selaku auditor halal LPPOM MUI menyatakan bahwa cemaran dari babi pada produk pangan patut diwaspadai karena umumnya penggunaan babi tidak lagi dalam bentuk daging babi secara utuh, namun dalam bentuk lain sehingga masyarakat awam akan sukar mengidentifikasinya. Langkah awal yang dilakukan LPPOM MUI dalam menanggapi produk cemaran babi, adalah meneliti dokumen SJH. Apabila terdapat bahan tambahan maupun bahan penolong yang terindikasi babi maka akan tertolak pengajuan sertifikasinya. Para auditor halal akan langsung mengerti bahan-bahan apa saja yang terindikasi babi hanya dengan melihat dokumen SJH. Namun, jika cemaran babi ditemukan pada saat pelaksanaan audit, maka dilakukan *sampling* untuk identifikasi spesifik produk melalui laboratorium.<sup>48</sup>

Penggunaan bahan dalam produksi pangan olahan, dikategorikan ke dalam bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan penolong. Bahan baku adalah bahan dasar produk, baik berasal dari bahan segar maupun bahan olahan yang dapat digunakan untuk produksi pangan. Bahan tambahan yaitu bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk memperngaruhi sifat

---

<sup>48</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

pangan atau bentuk pangan, sedangkan bahan penolong merupakan bahan bukan termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi dalam bentuk pangan. Bahan penolong digunakan dalam proses pengolahan pangan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, dan apabila residu tidak dapat dihindari maka residu yang hadir merupakan zat yang tidak berisiko terhadap kesehatan.<sup>49</sup>

Masifnya teknologi pangan yang bergantung pada optimalisasi penggunaan babi mengharuskan konsumen jeli terhadap setiap bahan yang berasal dari babi dan derivasinya. Minimnya pengetahuan masyarakat Muslim tentang istilah-istilah dalam penggunaan bagian dari babi, menjadi salah satu pemicu banyaknya bahan non-halal yang beredar di tengah masyarakat Muslim.<sup>50</sup> Hal ini juga ditemukan oleh peneliti pada salah satu warung kopi kekinian disekitar UIN Walisongo Semarang yang menyajikan ropang (roti panggang) dengan varian menu *ham*.<sup>51</sup> Menanggapi hal tersebut, sikap hati-hati serta meningkatkan literasi pangan halal dapat menghindarkan konsumen Muslim dari mengonsumsi sesuatu yang diharamkan oleh *syari'at* Islam. Adapun istilah bagian tubuh babi yang biasa digunakan dalam pangan yaitu:

---

<sup>49</sup> Tim Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Pedoman Pengkajian Bahan Baku Pangan, (Jakarta: BPOM RI, 2020), 4.

<sup>50</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 45.

<sup>51</sup> *Ham* merupakan istilah untuk menyebut daging babi yang didapat dari bagian paha kaki belakang babi

Tabel 4.1 Istilah Bagian Tubuh Babi dalam Pangan  
(LPPOM MUI,2021)<sup>52</sup>

No	Istilah	Arti
1.	<i>Pig</i>	Babi muda dengan berat kurang dari 50 kg.
2.	<i>Pork</i>	Daging babi yang sudah dimasak
3.	<i>Swine</i>	Penyebutan istilah untuk seluruh spesies babi.
4.	<i>Hog</i>	Babi dewasa dengan berat lebih dari 50 kg.
5.	<i>Boar</i>	Babi liar/celeng/babi hutan.
6.	<i>Lard</i>	Lemak babi dalam masakan.
7.	<i>Bacon</i>	Daging babi iris tipis/ daging babi <i>slice</i> .
8.	<i>Ham</i>	Daging bagian paha kaki belakang babi.
9.	<i>Sow</i>	Istilah untuk penyebutan babi betina dewasa.
10.	<i>Sow Milk</i>	Susu babi.
11.	<i>Porcine</i>	Segala unsur kimia yang berasal dari babi.
12.	<i>Char Siu</i>	Daging babi panggang untuk <i>barbeque</i> .
13.	<i>Tonkatsu</i>	Irisan daging babi dalam kuliner Jepang.
14.	<i>Kakuni</i>	Makanan dari jeroan babi dalam kuliner Jepang.

Cemaran babi dalam produk pangan, umumnya terdapat pada penggunaan bahan pangan dan bahan penolong. Oleh karena itu, keduanya termasuk ke dalam kategori titik kritis bahan. Titik kritis merupakan letak potensi adanya ketidak-halalan dalam suatu

---

<sup>52</sup> Tim LPPOM MUI, "Kenali Istilah Babi dalam Komposisi Produk", diakses 25 November 2022, <https://halalmui.org/kenali-istilah-babi-dalam-komposisi-produk/>

produk.<sup>53</sup> Dalam produksi skala pabrik, bahan yang mengandung babi dapat dikenali melalui komposisi bahan dengan lambang E471-E476 yang berarti bahwa pangan dalam kemasan mengandung tambahan protein hewani termasuk protein dari olahan babi.

Babi merupakan hewan omnivora<sup>54</sup> dengan sifat *prolifik* yaitu dalam satu kali beranak bisa mencapai 6-12 ekor per kelahiran dan dalam satu tahun dapat beranak hingga dua kali.<sup>55</sup> Perkembangbiakan babi 14 kali lebih banyak daripada sapi dan 7 kali lebih banyak daripada kambing. Jika ditelisik, seluruh komponen yang ada pada babi dapat digunakan pada produk pangan, obat, kosmetik hingga barang gunaan. Frasa “turunan babi” merujuk pada materi atau senyawa apapun yang dihasilkan oleh babi. Penggunaan turunan babi dalam berbagai industri biasanya atas dasar ekonomi karena harga babi lebih murah jika dibandingkan dengan hewan lainnya.<sup>56</sup> Produk turunan dari babi yang sering digunakan dalam pangan berasal dari tulang, gelatin, lemak, daging, kikil, jeroan, empedu, bulu, kulit, darah bahkan

---

<sup>53</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>54</sup> Omnivora merupakan jenis hewan pemakan segala, artinya bukan hanya memakan tumbuhan namun juga daging hewan dan sebagainya.

<sup>55</sup> Sihombing, D.T.H, *Ilmu Ternak Babi*, (Yogyakarta: Gajah Mada Press, 1997), 15.

<sup>56</sup> Sudjadi, dkk, *Analisis Derivat Babi*, (Yogyakarta: UGM Press, 2018), 14.

enzim tubuh babi.<sup>57</sup> Berikut adalah beberapa turunan babi yang digunakan dalam produk pangan:

a. Gelatin

Gelatin merupakan makromolekul dengan sifat larut air, tersusun atas molekul berat yang dibentuk dari campuran polipeptida heterolog sebagai hasil dari destruksi termal struktur kolagen melalui proses hidrolisis parsial. Gelatin mengandung semua jenis asam amino kecuali triptofan dengan residu penting berupa asam imino (prolin dan hidroksipolin) dan glisin. Sifat fisik gelatin yaitu berupa kepingan atau potongan, serbuk kasar sampai halus, berwarna kuning lemah atau coklat terang, dengan bau seperti kaldu. Gelatin secara umum berasal dari kulit babi dan sapi. Permintaan dunia terhadap gelatin terus meningkat. Sebanyak 326.000 ton gelatin diproduksi setiap tahunnya dengan presentase, gelatin babi 46%, gelatin sapi 29,4% dan sisanya berasal dari sumber lain. Gelatin dapat digunakan dalam industri makanan, farmasi, kosmetik dan aplikasi fotografi.<sup>58</sup>

Pada industri makanan, gelatin digunakan sebagai bahan campuran pengental untuk jeli, permen, marshmallow, coklat, juga sebagai emulsifier pada yoghurt,

---

<sup>57</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulus Pustaka, 2021), 4-5.

<sup>58</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Substitusi Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah), 7-10.

eskrim, dan mentega.<sup>59</sup> Gelatin merupakan protein yang tersusun dari berbagai asam amino. Kuantitas asam amino yang tersusun dari babi lebih tinggi daripada gelatin sapi. Oleh karena itu, dalam penelitian ilmiah di laboratorium konsistensi asam amino yang tinggi digunakan sebagai dasar pembeda untuk meneliti antara gelatin babi dan gelatin sapi.<sup>60</sup> Campuran gelatin yang berasal dari babi pada produk pangan tersebut, tentunya dapat mempengaruhi status hukum hasil produk pangan.

b. Lemak Babi (*Lard*)

Lemak babi merupakan bahan baku *emulsifier*. Lemak babi (*lard*) merupakan lemak yang diperoleh dari proses *rendering* jaringan adiposa<sup>61</sup> babi yang segar, bersih dan dalam kondisi sehat. Jaringan tersebut tidak termasuk tulang, kulit yang dikelupas, kulit kepala, ekor, organ, saluran pernapasan, pembuluh darah besar, dan sebisa mungkin tidak mengandung jaringan otot. Pembuatan lemak babi melalui proses *rendering* yaitu dengan menyiapkan jaringan adiposa babi lalu dipotong-potong berbentuk dadu, pemotongan dilakukan untuk memperluas area jaringan adiposa babi karena semakin luas area

---

<sup>59</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulur Pustaka, 2021), 5-6.

<sup>60</sup> Sudjadi, dkk., *Analisis Derivat Babi*, (Yogyakarta: UGM Press, 2018), 18.

<sup>61</sup> Jaringan adiposa merupakan jaringan lemak, dalam konteks ini yang dimaksud adalah jaringan lemak pada tubuh babi.

jaringan, maka semakin cepat proses *rendering*. Potongan jaringan lemak tersebut dimasukkan ke dalam oven untuk melepaskan lemak dari matriks air dan protein. Pemanasan dilakukan dengan suhu 90-100<sup>0</sup>C, lalu hasil pemanasan ditambah dengan natrium sulfat anhidrat aktif untuk mengikat molekul air yang masih tersisa. Selanjutnya, lemak babi yang dihasilkan dapat digunakan untuk campuran produk. Lemak babi memiliki konsistensi lembut dan semipadat pada suhu 27<sup>0</sup>C dan dapat meleleh sempurna pada suhu 42<sup>0</sup>C.<sup>62</sup>

c. Kolagen

Kolagen merupakan bahan dasar penyusun gelatin dengan stuktur tidak larut air. kolagen dapat berasal dari jaringan ikat putih tulang hewan. Kolagen memiliki rantai linier menyerupai serat. Kolagen tersusun atas protein asam amino seperti glisin, prolin, hidroksi prolin, alanin, leusin, arginini, asam aspartat dan asam amino lainnya.<sup>63</sup> Kolagen yang berasal dari babi, memiliki stuktur yang unik dan berbeda dari hewan lainnya. Meskipun telah banyak penelitian tentang penggantian sumber kolagen dari babi ke hewan yang lainnya, namun hasil kolagen dari babi

---

<sup>62</sup> Sudjadi,dkk., *Analisis Derivat Babi*, (Yogyakarta: UGM Press, 2018), 17.

<sup>63</sup> Irwandi Jaswir dkk.,*Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Subtitusi Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah), 7-25.

memiliki sifat yang lebih unggul dan lebih ekonomis dibandingkan dengan hewan lainnya.<sup>64</sup>

d. *Rennet*

*Rennet* merupakan nama generik untuk kelompok campuran enzim protease yang dapat memutus ikatan kappa kasein pada susu sehingga mempercepat proses pemisahan *curd* dan *whey* pada proses pembuatan keju. *Rennet* hewani dapat berasal dari enzim babi, tepatnya hasil dari ekstraksi lambung anak babi. *Rennet* hewani diperoleh dari abomasum anak hewan yang diekstrak menggunakan air garam. Saat ini, produksi rennet dapat berasal dari hewani dan dapat berasal dari DNA rekombinan atau rennet mikrobial. Dari segi kehalalan, enzim *rennet* ini sangat kritis karena sumber utama bahan produksinya berasal dari ekstraksi lambung hewan. Maka status enzim *rennet* mengikuti status bahan dasarnya, apabila berasal dari babi jelas tidak dapat digunakan, namun apabila berasal dari hewan ruminansia non babi maka perlu ditelusur apakah disembelih sesuai syariat atau tidak.<sup>65</sup>

Penambahan berbagai zat yang telah dijelaskan tersebut ke dalam produk pangan, tentunya akan mengubah status hukum dari hasil produk olahan. Misalnya, penggunaan gelatin pada coklat.

---

<sup>64</sup> Irwandi Jaswir, dkk, *Kerangka Riset Sains Halal Nasional: Bahan Substitusi Non-Halal*, (Jakarta: KNEKS Indonesia, 2021), 57.

<sup>65</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Substitusi Non-Halal*, (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah), 65-66.



Meskipun coklat merupakan bahan *positive list*<sup>66</sup> namun setelah adanya penambahan *konjac* gelatin babi, status coklat tersebut menjadi haram untuk dikonsumsi. Seiring dengan perkembangan teknologi pemrosesan pangan, sering kali produsen menambahkan unsur derivat babi baik dengan jumlah banyak maupun sedikit. Dalam deteksi dan autentifikasi derivat babi tidak akan terjadi permasalahan apabila derivat babi yang dicampurkan dalam jumlah yang banyak. Namun, dalam deteksi derivat babi dalam jumlah yang sedikit (*low level*) atau *trace element* maka diperlukan analisis yang peka terhadap kehadiran DNA babi.<sup>67</sup>

Pelaksanaan proses produk pangan halal wajib menerapkan prinsip *Three Zero Concepts* yang terdiri atas “*Zero limit*”, “*Zero defect*” dan “*Zero risk*”. Maksud dari prinsip ini yaitu bahan haram tidak boleh digunakan sedikit pun dalam bahan baku (*zero limit*), kemudian bahan tambahan dan serangkaian proses produksi pangan halal tidak boleh bersentuhan dengan bahan yang haram termasuk pula tidak tercemar dengan najis (*zero defect*) dan *zero risk* yaitu ketiadaan risiko penggunaan bahan non-halal yang diterapkan oleh produsen menghilangkan adanya risiko buruk

---

<sup>66</sup> Bahan *positive list* merupakan bahan-bahan alam tanpa ada campuran apapun yang tidak diragukan kehalalannya. Hal ini didasarkan pada kajian LPPOM MUI (SK12/Dir/LPPOM MUI/VI/20). (LPPOM MUI, “Jurnal Halal: Menentramkan Ummat”, *Mengejar Mandat Sertifikasi Halal 2024*, 157: (X) 2022, 41.

<sup>67</sup> Sudjadi,dkk., *Analisis Derivat Babi*, (Yogyakarta: UGM Press, 2018), 19.

yang berkemungkinan ditanggung oleh produsen berkaitan dengan produksi pangan halal.<sup>68</sup>

Untuk memastikan ketiadaan penggunaan derivatif babi dalam produk pangan, maka diperlukan kajian laboratorium. Hal ini sebagaimana yang tercantum dalam PP No.39 Tahun 2021 yang menyebutkan bahwa laboratorium digunakan sebagai pengujian produk jika terdapat bahan yang diragukan kehalalannya.<sup>69</sup> Selain itu, dalam peraturan LPPOM MUI menyebutkan peran dari laboratorium yaitu sebagai proses autentikasi untuk memastikan produk benar-benar bebas dari babi. Untuk menelusuri keberadaan DNA babi dan kuantifikasinya, maka diperlukan berbagai metode uji. Dalam analisa babi ini, terdapat ketentuan pengujian target uji sebagai berikut:

Tabel 4.2 Ketentuan Target Uji Produk yang diduga Tercemar Babi (LPPOM MUI, 2014)

<b>Produk</b>	<b>Target Uji</b>	<b>Sampel</b>
Produk protein hewani, produk yang berasal dari daging segar atau olahan misalnya nugget, roti abon, risoles daging, bumbu instan rasa sapi.	Protein babi	Produk akhir
Menu restoran/katering/dapur yang mengandung daging	Protein babi	Bahan baku (daging segar/daging olahan)

<sup>68</sup> Sulisty Prabowo, *Modul Pelatihan Sistem Jaminan Halal berdasarkan HAS 23000*, (Kalimantan: LPPOM MUI Provinsi Kalimantan Timur, 2014), 3.

<sup>69</sup> Peraturan Pemerintah, Nomor 39 Tahun 2021, *Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*, Pasal 37 ayat (2) poin d.

segar		
Produk gelatin	DNA babi	Bahan baku
Produk yang mengandung gelatin, contoh kapsul, permen, coklat, cake.	DNA babi	Bahan baku

Beberapa metode yang digunakan dalam deteksi cemaran babi adalah sebagai berikut,

1) Metode RT-PCR (*Real Time Polymerase Chain Reaction*)

Metode RT-PCR merupakan metode yang paling umum digunakan. Laboratorium LPPOM MUI Pusat menggunakan metode ini untuk deteksi kandungan DNA babi.<sup>70</sup> PCR (*Polymerase Chain Reaction*) merupakan teknologi dibidang biologi molekuler yang dapat digunakan untuk memperbanyak salinan potongan DNA sehingga menghasilkan salinan dari urutan DNA tertentu. PCR merupakan teknik penggandaan sekuen DNA spesifik secara invitro melalui polimerisasi secara simultan dengan primer yang komplementer dengan untai DNA target.<sup>71</sup> Pada metode RT-PCR hasil sintesis DNA dapat dimonitor secara langsung dalam bentuk kurva amplifikasi dari hasil floresensi yang dilepas oleh probe. Probe merupakan oligonukleotida yang dilabel dengan reporter *fluorophore dye* pada ujung 5' dan *quencher dye*

---

<sup>70</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>71</sup> Viljoen, G.J., Nel, L.H., Crowther, J.R, *Chapter 1-Background. In: Viljoen, G.J., Nel, L.H., Crowther, J.R. (Eds.) in Molecular diagnostic PCR handbook*, (Netherlands: Springer, 2005), 32.

pada ujung 3'. Kurva amplifikasi akan terbentuk secara langsung (real-time) karena adanya senyawa floresen yang terdeteksi oleh detektor PCR sebagai hasil dari penggandaan DNA.<sup>72</sup> Spesifitas dan sensitivitas amplifikasi DNA ditentukan oleh penggunaan primer dan probe. Primer dan probe yang bisa digunakan dalam pengujian DNA babi, yaitu:

Tabel 4.3 Probe dalam Pengujian DNA Babi  
(Hermanianto, 2022)<sup>73</sup>

<b>Aplikasi</b>	<b>Metode</b>	<b>Gen Target</b>
Daging mentah	<i>Taq Man</i>	<i>mt Cytochrome b</i>
Campuran daging babi-sapi mentah dan tersterilisasi	<i>Taq Man</i>	<i>mt 12S rRNA</i>
Jaringan, darah	<i>Sybr Green</i>	<i>SINE-short interperse elements</i>
Sosis	<i>Taq Man</i>	<i>B-Actin</i>
Campuran daging mentah dan masak	<i>Taq Man</i> <i>MGB</i>	<i>Mt-Cytochrome b-ND5 (or ND6) region</i>
Daging mentah, DNA campuran	<i>Sybr Green</i>	<i>Mt- Cytochrome b-ND6 region</i>
Campuran DNA	<i>Taq Man</i> <i>MGB</i>	<i>Mt- Cytochrome b</i>

## 2) Metode FTIR (*Fourier Transform-Infrared Spectroscopy*)

---

<sup>72</sup> Triayu, S. "Detection of Porcine DNA in Processed Beef Products Using Real Time Polymerase Chain Reaction" *Indonesian Journal of Halal Research*, 1: 2, (2019), 31-34, diakses 25 November 2022, doi:10.15575/ijhar.v1i2.5601

<sup>73</sup> Hermanianto dkk, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal:Metode Analisa Kehalalan Produk*, (Bogor: IPB Pers, 2018), 70.

Analisa metode FTIR dapat digunakan untuk mengetahui kehalalan produk pangan dengan melihat pola spektrum lemak hewani. Teknik ini menggunakan spektrum inframerah dari penyerapan, emisi dan fotokonduktivitas. Hasil dari FTIR dapat menjelaskan kelompok fungsional produk sampel. FTIR dapat menganalisa kandungan lemak babi yang telah bercampur dengan lemak hewan lainnya secara konsisten bahkan dengan kandungan lemak yang sangat rendah sekalipun.<sup>74</sup> Adapun jenis analisis FTIR yang dapat digunakan dalam otentikasi pangan halal yaitu,

Tabel 4.4 Analisis FTIR dalam Otentikasi Pangan Halal  
(Andriyani dkk, 2019)

<b>Teknik</b>	<b>Jenis Bahan</b>	<b>Deteksi</b>
FTIR	Makanan campuran lemak ( <i>mixed fats chicken/lamb/cow</i> )	Lemak babi ( <i>Lard</i> )
	Gelatin bovine dan <i>porcine</i>	Babi ( <i>Porcine</i> )
FT-MIR	<i>Virgin Coconut Oil</i>	Lemak babi ( <i>Lard</i> )
FTIR-ATRPLS	<i>Butter</i>	Lemak babi ( <i>Lard</i> )

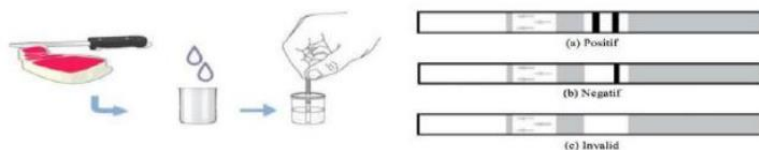
### 3) PDK (*Pork Detection Kit*)

PDK (*Pork Detection Kit*) merupakan suatu teknik uji cepat keberadaan daging babi. teknik ini menggunakan

---

<sup>74</sup> Andriyani, dkk, “Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi untuk Menjamin Kehalalan Produk Pangan Olahan, *Journal of Islamic Studies and Humanities*, 4, (2019): 113-114, diakses 26 November 2022, doi: 10.251580/jish.41.4888.

immunochromatographic untuk uji kualitatif atau semi-kualitatif untuk menentukan antigen daging babi. PDK (*Pork Detection Kit*) didasarkan pada ikatan protein antibodi-antigen spesifik babi. Proses kerja PDK (*Pork Detection Kit*) sangat sederhana yaitu pengikatan antigen sampel oleh antibodi spesifik yang melekat pada warna partikel mikro kemudian mengalir ke garis tes dan bercampur dengan antibodi babi hingga membentuk garis warna. Prosedur pengujian dan interpretasi hasil ditunjukkan melalui gambar berikut:



Gambar 4.1 Prosedur Pengujian dan interpretasi hasil PDK  
(Andriyani,dkk, 2019)

## b. Bahan yang Berasal dari Unsur Derivatif Khamar

Kisti Fadhilah selaku auditor halal LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah menyatakan bahwa penggunaan Ang ciu, mirin dan rum dalam makanan perlu diwaspadai.<sup>75</sup> Ketiganya termasuk ke dalam kategori khamar. Oleh sebab itu, dalam sub bab ini diperinci mengenai khamar. Sebelum membedah tentang

---

<sup>75</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022

keharaman khamar, maka perlu ditelisik terlebih dahulu terminologi dari khamar. Perlu digaris bawahi bahwa antara alkohol dan khamar merupakan dua zat yang berbeda. Pemaknaan keduanya dianggap sama oleh sebagian besar masyarakat Indonesia sehingga berimbas pada bias pemahaman antara keduanya. Kata khamar berasal dari bahasa Arab, pengertian khamar secara bahasa yaitu:

كل مسكر مخاطر العقل مغط عليه<sup>76</sup>

Setiap perkara memabukkan yang dapat menutup fungsi akal

*Ta'rif* atau pengertian khamar menurut fikih yaitu:

وتعريف الخمر في الفقه هي كل ما كان مسكرا سواء كان متخذاً من الفواكه كالعنب و الرطب

والتينوالزبيب او من الحبوب كالحنطة او الشعير او الذرة وسواء كان مطبوخا اى عولج بالنار

او نيئاً بدون معالجة بالنار<sup>77</sup>

Pengertian khamar dari sudut pandang fikih yaitu segala sesuatu yang memabukkan baik yang diambil dari buah-buahan seperti anggur, kurma, buah tin, kismis atau berasal dari biji-bijian seperti gandum, jewawut, atau jagung baik perlakuannya (secara) dimasak atau diolah dengan api, mentah atau tanpa perlakuan api.

Berdasarkan kedua pengertian tersebut, dapat diketahui bahwa *illah* atau alasan sesuatu disebut khamar adalah sebab sifatnya yang memabukkan atau dapat menutup fungsi akal. Menurut Dr. Fikri Ahmad dalam bukunya “*Al Khamar fi al fiqh al Islami*”, terdapat perbedaan pendapat dalam redaksi pemaknaan

---

<sup>76</sup> Ali Al Bar, *Al Khamaru baina al thib wa al fiqhi*, (Jedah: Dar al-Syuruq, 2016),14.

<sup>77</sup> Ali Al Bar, *Al Khamaru baina al thib wa al fiqhi*,14.

kata khamar. Imam Al-Kasani dan Abu Yusuf berpendapat bahwa pengertian khamar tertuju pada “*Ashir al ‘inab*” atau jus anggur setelah perubahannya menjadi cuka. Kemudian pendapat Imam Malik, Imam Syafi’i dan Imam Ahmad serta Abi Sulaiman memberikan definisi khamar sebagai berikut:

78 ما من شاءه ان يسكر يعتبر خمرا ولا عبرة بالمادة التي اخذت منه

Segala sesuatu yang memiliki kandungan zat memabukkan dianggap sebagai khamar darimanapun asalnya.

Khamar berbeda dengan alkohol. Alkohol merupakan senyawa alami atau organik yang memiliki gugus hidroksil (-OH) yang terikat pada atom karbon. Alkohol berupa cairan tanpa warna dengan aroma khas dan sifatnya mudah menguap dan terbakar. Alkohol dapat dijumpai dalam minuman keras dengan jenis *ethyl alcohol* atau juga disebut dengan etanol dengan rumus kimia  $C_2H_5OH$ . Jenis senyawa alkohol lainnya yaitu metanol, propanol, dan butanol. Metanol (*methyl alcohol*) digunakan sebagai bahan bakar (spiritus), propanol (*prophyl alcohol*) biasa digunakan sebagai cairan pembersih dan spesimen biologis. Sedangkan butanol atau *butyl alcohol* digunakan pula dalam bahan bakar.<sup>79</sup>

Banyak pendapat yang memberikan pengertian bahwa alkohol sama dengan khamar dimana hukum penggunaan alkohol

---

<sup>78</sup> Fikri Ahmad, *Al Khamaru fi al fiqhi al Islami: Dirasah Muqaranah*, (Mesir: Jamiah Al Syariah Al Qanun, 2008), 34.

<sup>79</sup> Nur Wijaya,dkk, *Bahaya Alkohol dan Cara Mencegah Kecanduannya*, (Jakarta: Gramedia, 2009), 5-6.



merujuk pada hukum penggunaan khamar. Hal ini sama juga dengan menganalogikannya dengan *nabiz*.<sup>80</sup> Khamar sudah pasti mengandung alkohol, namun alkohol belum tentu merupakan khamar. Dalam kajian sains, diketahui bahwa kandungan alkohol bukan satu-satunya alasan yang menyebabkan khamar bersifat memabukkan. Senyawa lain dalam khamar memiliki konsentrasi yang tinggi sehingga cukup untuk membuat orang yang meminumnya menjadi mabuk. Secara umum, golongan alkohol memang memiliki sifat memabukkan (narkosis). Apabila yang diharamkan adalah zat alkoholnya, maka dampak yang terjadi sangat luas karena beberapa buah alami juga mengandung alkohol seperti halnya buah durian dengan konsentrasi alkohol yang cukup tinggi.<sup>81</sup>

Pembatasan antara khamar dan alkohol dijelaskan dalam fatwa MUI Nomor 11 Tahun 2009 tentang Hukum Alkohol, bahwa yang dimaksud dengan khamar yaitu minuman dengan sifat memabukkan baik berasal dari anggur atau yang lainnya. Baik pembuatannya melalui proses pemasakan maupun tidak. Minuman beralkohol merupakan minuman yang mengandung etanol dan senyawa lain yang dibuat secara fermentasi atau dengan rekayasa dari berbagai bahan nabati yang mengandung

---

<sup>80</sup> *Nabiz* merupakan istilah untuk segala yang memabukkan dan terbuat dari zat selain perasan anggur. (Shihab, Quraish, *Membumikan Al-Qur'an Jilid 2*, (Jakarta: Lentera Hati, 2011), 175.

<sup>81</sup> Syaiful Rahmat, "Khamar dan Alkohol: Sebuah Rekonstruksi Pemahaman", (Makalah Seminar Halal Haram Pangan: MUI Kabupaten Tapanuli Utara, 27 November 2013), 4-5.

karbohidrat. Alkohol yang berasal dari khamar adalah najis, sedangkan alkohol yang tidak berasal dari khamar tidak najis. Penggunaan alkohol hasil samping dari industri khamar adalah haram. Sedangkan penggunaan alkohol dari industri non khamar adalah mubah apabila secara medis tidak membahayakan.<sup>82</sup>

Berbeda dengan babi, status keharaman pada khamar diturunkan secara berangsur-angsur dalam tahapan tertentu. Status keharaman khamar telah disebut pada banyak ayat Al-Qur'an dan hadis. Didalam Al-Qur'an terdapat empat tahapan sebelum dijatuhkan label haram pada khamar. Keempat tahap tersebut dapat diketahui melalui kajian *asbab al-nuzul* turunnya ayat.

#### 1. QS. An-Nahl ayat 67

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ  
لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

Dan dari buah kurma dan anggur, kamu buat minuman yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang memikirkan.

Ayat tersebut turun sebelum khamar diharamkan. Ayat ini di indikasikan sebagai prolog dari keharaman khamar. Hal ini dapat diketahui dari penyebutan “*minuman yang memabukkan*” yang diikuti dengan penyebutan beberapa nikmat yang jelas kehalalannya, yaitu kurma dan anggur. Selain itu, ayat ini diturunkan

---

<sup>82</sup> Ketetapan Fatwa MUI, Nomor 11 Tahun 2009, *Hukum Alkohol*, (1), (2).

pada periode Makkah sehingga disebut sebagai ayat Makkiah. Sedangkan pada ayat lain yang secara jelas menjelaskan keharaman khamar merupakan ayat yang diturunkan pada periode Madinah.<sup>83</sup>

Imam Al-Qurthubi dalam tafsirnya menjelaskan bahwa dalam QS.An-Nahl ayat 67 tersebut, disebutkan buah-buah yang dapat dimakan oleh manusia sekaligus juga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk menghasilkan minuman. Namun, minuman yang dihasilkan dapat menjadi sesuatu yang buruk. Ayat ini sekaligus menjadi isyarat pertama tentang keburukan yang terkandung dalam minuman yang memabukkan.<sup>84</sup>

Ayat dalam QS.An-Nahl ayat 67 tersebut mengandung makna bahwa secara khusus minuman yang memabukkan berbeda dengan makanan dengan kandungan yang baik. Banyak sahabat yang saat itu tidak menyadari maksud ini ayat tersebut. Namun, bagi Umar bin Khattab ayat tersebut menimbulkan kecurigaan berkaitan dengan hikmah dibalik kebijaksanaan dan kesucian untuk tidak mengonsumsi khamar.<sup>85</sup>

---

<sup>83</sup> Jamaludin Al Qasimi, *Mahasin al-Ta'wil, Juuz X*, (Kairo: Dar Ihya al-Kutub al-'Arabiyyah, 1957), 3824.

<sup>84</sup> Al-Qurthubi, *Al-Jami; li Ahkam Al-Qur'an*, vol.3 (Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, 1993), 85.

<sup>85</sup> Badri Malik, *Islam dan Alkoholisme* terj. Luxfiati Zainab, (Jakarta: Pustaka Firdaus, 1994), 30.

## 2. QS. Al-Baqarah ayat 219

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنْفَعَةٌ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا ۗ  
وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ قُلِ الْغَفْوَةُ كَذَلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ آيَاتِهِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُونَ

Mereka bertanya kepadamu tentang khamar dan judi. Katakanlah: "Pada keduanya terdapat dosa yang besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya". Dan mereka bertanya kepadamu apa yang mereka nafkahkan. Katakanlah: "Yang lebih dari keperluan". Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu supaya kamu berfikir.

Ayat tersebut turun di Madinah. Adapun sebab turunnya ayat ini yaitu terdapat beberapa sahabat yakni Umar bin Khatab, Muadz bin Jabal dan beberapa sahabat golongan Anshor lainnya yang meminta fatwa kepada Nabi berkaitan dengan minuman khamar dan makan dari hasil perjudian. Permintaan terhadap fatwa ini muncul karena pada saat itu penduduk Madinah senang melakukan keduanya. Kemudian turunlah ayat tersebut yang mengindikasikan adanya efek buruk yang ditimbulkan dari khamar.<sup>86</sup>

Dalam ayat tersebut juga telah disebutkan kata "khamar" secara tegas bukan lagi dengan diksi kata "yang memabukkan". Namun, ayat ini belum sampai kepada pelarangan khamar. Sikap kaum muslimin saat itu ketika mendengarkan ayat ini sebagian perlahan

---

<sup>86</sup> Mahmud Hamidullah, "Hukum Khamar dalam Perspektif Islam", *Maddika: Journal of Islamic Family Law* 1: 1, (2020): 32, diakses pada 26 November 2022, E-ISSN:7275-7983.

meninggalkan khamar namun sebagian yang lain masih tetap mengonsumsinya.<sup>87</sup>

Imam Al-Qurthubi berpendapat bahwa ayat ini menjelaskan tentang keharaman khamar dan berjudi. Sebab, budaya jaman jahiliyah saat itu ketika minum diiringi dengan berjudi. Dalam QS. Al-Baqarah ayat 219 ini isyarat keharaman khamar semakin kuat dan jelas meskipun belum secara pasti mengharamkan khamar secara total. Pertanyaan tentang dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya menunjukkan bahwa khamar seharusnya dihindari. Salah satu penyebab situasi kondisional saat itu dimana masyarakat banyak yang memiliki dan mengonsumsi khamar adalah keengganan mereka yang memiliki kurma dan anggur yang lebih untuk disedekahkan. Sehingga, mereka lebih memilih untuk memproses keduanya menjadi minuman.<sup>88</sup>

### 3. QS. An-Nisa ayat 43

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَقْرُبُوا الصَّلَاةَ وَأَنْتُمْ سُكَرَىٰ حَتَّىٰ تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ وَلَا جُنُبًا  
إِلَّا عَابِرِي سَبِيلٍ حَتَّىٰ تَغْتَسِلُوا وَإِنْ كُنْتُمْ مَرْضَىٰ أَوْ عَلَىٰ سَفَرٍ أَوْ جَاءَ أَحَدٌ مِنْكُمْ  
مِنَ الْمَغَائِظِ أَوْ لَمَسْتُمُ النِّسَاءَ فَلَمْ تَجِدُوا مَاءً فَتَيَمَّمُوا صَعِيدًا طَيِّبًا فَامْسَحُوا بِوُجُوهِكُمْ  
وَأَيْدِيكُمْ ۗ إِنَّ اللَّهَ كَانَ غَفُورًا

---

<sup>87</sup> Chairunnisa, dkk, "Sejarah Pengharaman Hukum Khamar dalam Islam Melalui Pendekatan Historis", *Maddika: Journal of Islamic Family La*, :2, (2022), diakses pada 26 November 2022, E-ISSN:2775-7161.

<sup>88</sup> Al-Qurthubi, *Al-Jami; li Ahkam Al-Qur'an*, vol.3 (Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, 1993), 212.

Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu shalat, sedang kamu dalam keadaan mabuk, sehingga kamu mengerti apa yang kamu ucapkan, (jangan pula hampiri mesjid) sedang kamu dalam keadaan junub, terkecuali sekedar berlalu saja, hingga kamu mandi. Dan jika kamu sakit atau sedang dalam musafir atau datang dari tempat buang air atau kamu telah menyentuh perempuan, kemudian kamu tidak mendapat air, maka bertayamumlah kamu dengan tanah yang baik (suci); sapulah mukamu dan tanganmu. Sesungguhnya Allah Maha Pemaaf lagi Maha Pengampun.

Imam Al-Qurthubi dalam tafsirnya berpendapat bahwa kandungan ayat ini memberikan penjelasan tentang bagaimana seharusnya hamba menghadap kepada Allah SWT. Dalam ayat tersebut mengandung dua macam hukum yaitu berkiatan dengan larangan melaksanakan shalat dalam keadaan mabuk dan larangan mendekati masjid dalam keadaan junub. Imam Al-Qurthubi berpendapat bahwa dari segi penggunaan bahasa, terdapat pendapat yang menfasirkan kata “*sukara*” dengan arti “*orang yang mengantuk tidak sadarkan diri*”. Namun, pendapat ini tidak sesuai menurut Al-Qurthubi. Kata “*sukara*” dalam ayat tersebut lebih mengandung pemahaman yaitu “*orang-orang yang mabuk karena khamar*”. Terdapat banyak riwayat yang menyebutkan bahwa sejak turunnya ayat ini kaum muslimin yang tidak lagi mabuk disiang hari. Mereka menggeser waktu minum setelah sholat Isya’, karena

terdapat jeda waktu yang cukup lama antara Isya' dan shubuh.<sup>89</sup>

#### 4. QS. Al-Maidah ayat 90

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ  
فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan.

Terdapat kisah dibalik turunnya QS. Al-Maidah ayat 90, pada saat itu sekelompok kaum Anshar sedang berkumpul. Didalam kumpulan tersebut terdapat Sa'ad bin Abi Waqash. Pada saat mabuk, mereka saling membanggakan diri dengan menggemum dan menyanyikan syair-syair. Oleh karena berada dalam pengaruh khamar, Sa'ad kemudian membacakan syair-syair yang berisi ejekan terhadap golongan Anshar. Kemudian salah seorang Anshar memukul Sa'ad dengan tulang rahang unta hingga terluka parah. Kemudian Sa'ad mengadu kepada Nabi Muhammad atas peristiwa yang ia alami, lalu turunlah ayat tersebut.<sup>90</sup>

---

<sup>89</sup> Al-Qurthubi, *Al-Jami; li Ahkam Al-Qur'an*, Vol. 3, (Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, 1993), 126.

<sup>90</sup> Ridha, M., *Perang Hamraul Asad tentang Pengharaman Khamar*, (Jakarta: Hikam Pustaka, 2022), 24.

QS.Al-Maidah ayat 90 tersebut merupakan tahap akhir dari pengaharaman khamar. Implikasi hukum yang dibawa yaitu, bahwa setelah ayat ini turun maka khamar sudah menjadi sesuatu yang haram secara total. Pendapat Imam Al-Qurthubi berkaitan dengan ayat tersebut yaitu persinggungan minuman yang haram dapat dilihat dari redaksi teks. Kata “*al khamaru*” berarti minuman yang dapat memabukkan yang dapat menutupi akal sehat. Para ulama berbeda pendapat tentang pemaknaan kata ini, Abu Hanifah memaknainya dengan memberikan batasan pada air anggur yang diolah dengan cara dimasak sampai mendidih dan mengeluarkan busa kemudian dibiarkan hingga menjadi jernih. Hasil olahan tersebut hukumnya adalah haram meskipun hanya sedikit, baik mengakibatkan mabuk maupun tidak. Pembatasan sumber olahan dari air perasan anggur ini mengakibatkan penyempitan makna. Maka, untuk bahan yang berasal dari selain anggur maka tidak disebut sebagai khamar, menurut Abu Hanifah. Pendapat ini kemudian ditolak oleh mazhab lainnya. Imam Malik, Imam Syafi’i dan Imam Hambali berpendapat bahwa apapun yang ketika dalam keadaan normal seseorang yang normal meminumnya kemudian menyebabkan mabuk maka minuman tersebut termasuk khamar.<sup>91</sup>

---

<sup>91</sup> Al-Qurthubi, *Al-Jami; li Ahkam Al-Qur’an*, Vol. 3 (Beirut: Dar al-



Hukum haram pada khamar diturunkan secara berangsur-angsur dan berurutan. Hal ini memiliki hikmah untuk menghilangkan kesulitan bagi kaum muslim saat itu yang sudah menjadi pecandu khamar.<sup>92</sup> Proses dan tahapan pada keharaman khamar merupakan bukti bahwa Islam merupakan agama yang tidak memberatkan pemeluknya. Keharaman khamar dilakukan secara bertahap dengan meningkatkan kondisi sosial masyarakat saat itu. Sejarah mencatat bahwa sejak turunnya ayat terakhir tentang khamar banyak dari masyarakat yang telah mengubah gaya hidupnya dengan menjauhi khamar. Langkah yang ditempuh dalam memberikan hukum pada khamar ini secara jelas memeperhatikan aspek spiritual dan aspek sosial.<sup>93</sup>

Periodisasi pengharaman khamar tersebut memiliki beberapa nilai hikmah. Ketika perintah Al-Qur'an untuk melarang seorang muslim yang mabuk untuk melaksanakan sholat, hal tersebut merupakan tindakan preventif dalam mencegah perilaku buruk yang mungkin terjadi. Selanjutnya dalam ayat lanjutan yang turun seputar khamar, disebutkan bahwa larangan meminum khamar ditujukan agar terhindar dari *madharat* atau bahaya. Bahaya dalam khamar jauh lebih besar daripada manfaatnya.

Permasalahan tentang khamar tidak hanya berhenti ketika ayat tentang keharamannya turun kepada umat Islam. Kemajuan

---

Kutub al-Ilmiah, 1993),185.

<sup>92</sup> Ridha,M, *Perang Hamraul Asad tentang Pengharaman Khamar*, (Jakarta: Hikam Pustaka, 2022), 25.

<sup>93</sup> Purwakania Hasan, *Pengantar Psikologi Kesehatan Islami*, (Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada, 2008), 261.

zaman dan kecanggihan teknologi membawa berbagai macam jenis khamar “baru” dengan segala derivasi dan manfaat yang dapat diperoleh. Batasan syariat dalam pelarangan khamar ini tertuju pada *illat* atau alasan hukumnya. Khamar dilarang karena memiliki *illat* memabukkan. Hal ini ditendensikan pada hadis Nabi Muhammad SAW berikut,

كل مسكر خمر وكل خمر حرام، ومن شرب الخمر في الدنيا فمات وهو يدمنها لم يتب،  
لم يشربها في الآخرة (رواه مسلم)<sup>94</sup>

Setiap yang memabukkan adalah khamar dan setiap dari khamar adalah haram. Barang siapa yang meminum khamar didunia kemudian ia meninggal dan belum bertaubat maka ia tidak akan meminumnya (khamar) di akhirat (kelak).

Tendensi keharaman khamar dengan adanya *illat* memabukkan tersebut, kemudian memunculkan persoalan manakala penggunaannya amat sedikit. Hal ini kemudian ditepis oleh *nash* hadis sebagai berikut,

ما اسكر كثيره فقليله حرام (رواه ترمذي)<sup>95</sup>

Sesuatu yang banyaknya memabukkan, maka sedikitnya pun (juga) haram.

Berdasarkan *nash* Al-Qur'an dan Hadis tentang keharaman khamar, maka dapat disimpulkan bahwa keharaman khamar bersifat mutlak. Masalah lain muncul manakala terdapat berbagai varian khamar yang sesungguhnya masih asing bagi

---

<sup>94</sup> Muslim, *Ṣaḥīḥ Muslim*, 2003, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadīṣah, Syarḥ al-Hadīṣ*, diakses 28 November 2022).

<sup>95</sup> Jabir bin Abdullah, *Ṣaḥīḥ al-Jamī'*, 4410, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausū'ah al-Hadīṣah, Syarḥ al-Hadīṣ*, diakses 28 November 2022).

kalangan Muslim. Kemunculan varian khamar ini di latar belakang oleh budaya dan sosial masyarakat. Kemunculan varian khamar dari berbagai negara dan bervariasinya istilah asing yang digunakan, patut diwaspadai oleh umat Islam. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan auditor halal LPPOM MUI Jawa Tengah, unsur derivatif khamar yang perlu diwaspadai penggunaannya yaitu Ang Ciu, Mirin dan Rum.<sup>96</sup> Ketiganya telah dibahas dalam pembahasan sebelumnya. Berikut merupakan tabel beberapa istilah dalam varian khamar berdasarkan bahan asalnya.

Tabel 4.5 Istilah Varian Khamar Masa Kini berdasarkan Bahan Asalnya (Nurwijaya,2009)<sup>97</sup>

<b>Jenis</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Variasi</b>
Anggur ( <i>Wine</i> )	Minuman beralkohol yang dibuat dari berbagai jenis buah seperti anggur, pich, plum, aprikot dan lainnya	<i>Red Wine</i> (terbuat dari anggur merah)
		<i>White Wine</i> (terbuat dari anggur putih)
		<i>Rose Wine</i> ( <i>Wine</i> yang berwarna merah muda terbuat dari anggur merah dengan ekstraksi warna lebih singkat daripada <i>red Wine</i> ).
		<i>Sparkling Wine</i> ( <i>Wine</i> yang mengandung banyak karbon dioksida).
		<i>Sweet Wine</i> ( <i>Wine</i> yang masih mengandung banyak gula fermentasi).
		<i>Fortified Wine</i> ( <i>Wine</i> yang

<sup>96</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>97</sup> Nur Wijaya, dkk., *Bahaya Alkohol dan Cara Mencegah Kecanduannya*, (Jakarta: Gramedia, 2009), 25-42.

		mengandung kadar alkohol lebih tinggi daripada <i>Wine</i> biasa, kadar alkohol berada pada rentang 15-20%).
Bir	Merupakan minuman beralkohol tertua yang dibuat oleh manusia. Dibuat dari hasil fermentasi bahan berpati dan tidak melalui proses penyulingan setelah fermentasi. Bahan dasar bir yang biasa digunakan yaitu jagung, gandum, atau gandum hitam. Kadar alkohol pada bir hanya berkisar 4-8%.	<i>Bir ale</i> merupakan bir yang dibuat menggunakan ragi yang aksinya cepat, diproses pada suhu tinggi, dan masih meninggalkan sisa gula.
		<i>Bir lager</i> merupakan bir yang difermentasi menggunakan ragi yang aksinya lambat, difermentasi pada temperatur rendah dan sudah tidak ada residu gula.
Spirits	Minuman beralkohol yang dibuat dengan cara destilasi cairan yang telah terfermentasi sehingga dihasilkan cairan dengan kadar alkohol yang lebih tinggi.	<i>Everclear</i> merupakan jenis spirits dengan kadar alkohol mencapai 95%
		<i>Spirits</i> yang terbuat dari biji-bijian yaitu, <i>Scotch, whisky, shochu</i> (Jepang), <i>vodka</i> (Polandia, Rusia), <i>wiski, wheat whisky, soju</i> (Korea).
		<i>Spirits</i> yang terbuat dari buah-buahan yaitu <i>brandy, cognac</i> , (Prancis), <i>brantwein</i> (Jerman), <i>pisco</i> (Chili dan Peru), <i>rakia</i> (Turki), <i>apple brandy, trestler</i> (Jerman), <i>arak</i> (Syria, Lebanon, Yordania, Irak).
		<i>Spirits</i> yang terbuat dari molase atau gula tebu yaitu rum, <i>tequila, mozcal</i> .

Alkohol berbeda dengan khamar. Secara etimologi, cakupan maksud kata khamar lebih luas daripada alkohol. Khamar digunakan untuk menyebut segala yang memabukkan baik yang mengandung alkohol maupun tidak, dan berasal dari jenis buah apapun.<sup>98</sup> Dari segi tinjauan ilmu kimia, alkohol didapatkan dari segala proses bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat melalui proses fermentasi dan destilasi (penyulingan) atau fermentasi tanpa distilasi. Fermentasi merupakan konversi senyawa organik secara enzimatik anaerobik, terutama pada karbohidrat menjadi senyawa yang lebih sederhana, khususnya menjadi etil alkohol. Fermentasi merupakan proses katabolisme untuk menghasilkan energi.<sup>99</sup> Dari pernyataan tersebut dapat diketahui bahwa selama tidak terjadi proses fermentasi, maka bahan dasar dari pembuatan alkohol tersebut halal untuk dikonsumsi tanpa adanya keraguan sedikitpun.

Alkohol banyak digunakan dalam industri makanan dan lainnya, maka status halal dari alkohol yang digunakan perlu dijadikan sebagai kajian serius.<sup>100</sup> Salah satu senyawa alkohol yaitu etanol (etil alkohol) yang merupakan jenis senyawa alkohol yang dapat dijumpai sehari-hari dalam minuman beralkohol

---

<sup>98</sup> Tamil, *Ensiklopedia Sains Islami Medis 1*, (Tangerang: Kamil Pustaka, 2015), 139.

<sup>99</sup> Nur Hidayat, dkk, *Teknologi Fermentasi*, (Bogor: IPB Pers, 2020), 3.

<sup>100</sup> Alzeer Jawad, dkk, *Ethanol and its Halal Status in Food Industries*, “*Trends in Food Science and Technology*”, 2: 1, (2016): 7, diakses 23 November 2022, doi: 10.1016/j.tifs.2016.10.018.

dengan rumus kimia  $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$ .<sup>101</sup> Di Indonesia, minuman beralkohol disebut juga dengan minuman keras, yaitu minuman yang mengandung etanol dengan sebutan *grain alkohol*. Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan RI no.86/Men.Kes/Per/IV/77 yang dimaksud dengan minuman keras adalah semua jenis minuman beralkohol tetapi bukan obat.<sup>102</sup>

Minuman keras hanya dapat dihasilkan melalui proses fermentasi. Fermentasi merupakan suatu proses pembentukan produk dengan memanfaatkan aktivitas metabolisme dari mikroorganisme tertentu. fermentasi mencakup produksi sel, enzim, metabolit, produk rekombinan dan produk transformasi. Dalam proses fermentasi, mikroorganisme merupakan agen kunci yang dapat memecah bahan menjadi hasil produk. Produksi etanol dapat dihasilkan melalui khamir, salah satunya menggunakan spesies *Saccharomyces cerevisiae*. Pada kondisi tanpa oksigen (anaerob  $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH} + \text{CO}_2$ ) maka produk utamanya adalah etanol.<sup>103</sup>

Proses fermentasi alkohol terjadi secara anaerob atau kondisi tanpa adanya oksigen. Salah satu enzim yang bertanggung jawab dalam proses ini adalah enzim aktif *zymase*

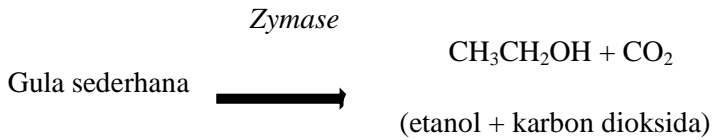
---

<sup>101</sup> Roni,dkk., *Kimia Organik*, (Palembang: Noer Fikri Press, 2021), 175.

<sup>102</sup> Nur Wijaya,dkk, *Bahaya Alkohol dan Cara Mencegah Kecanduannya*, (Jakarta: Gramedia, 2009), 9.

<sup>103</sup> Nur Hidayat, dkk, *Teknologi Fermentasi*, (Bogor: IPB Press ,2020), 21-30.

yang dapat merubah gula sederhana menjadi etanol dan karbon dioksida dengan reaksi fermentasi sebagai berikut:



Gambar 4.2. Reaksi kimia dalam pembuatan alkohol  
(Jawad, 2016)

Berdasarkan gambaran reaksi tersebut, dapat diketahui bahwa suatu senyawa berupa gula sederhana (biasanya terdapat dalam buah-buahan dalam bentuk karbohidrat buah), kemudian dipecah oleh enzim zymase menjadi etanol dan karbon dioksida. Kehadiran karbon dioksida sebagai gas residu dari proses ini menyebabkan adanya gas sehingga apabila terlalu lama dalam perlakuan wadah tertutup, maka bahan dapat meledak. Konsentrasi jumlah etanol yang dihasilkan bergantung pada jumlah gula yang dapat dipecah oleh enzim, sehingga semakin banyak jumlah gula berbanding lurus dengan enzim yang dibutuhkan dan etanol dan gas yang dihasilkan.

Korelasi antara khamar dan etanol ini merujuk pada fakta proses biokimia yang terjadi selama proses fermentasi. Khamar dihasilkan dari pemeraman buah-buahan tertentu sebagai sumber gula alami. Lama waktu peram dan kondisi anaerobik sebagai perlakuan mempengaruhi kandungan etanol yang dihasilkan. Semakin lama waktu peram, maka akan semakin banyak etanol

yang dihasilkan. Kondisi ini menyebabkan etanol mengalami perubahan sifat menjadi *toxic* dan mengandung racun. Apabila zat tersebut masuk ke dalam tubuh manusia, maka dapat mengakibatkan inaktivasi kinerja otak sehingga menyebabkan euforia ringan dan gangguan lainnya.<sup>104</sup>

Kadar etanol kurang dari 1% diperoleh melalui proses fermentasi alami dengan oksidasi gula menjadi etanol kemudian dioksidasi oleh oksidasi etanol melalui asetildehidra menjadi asam asetat. Kadar etanol lebih dari 1% di hasilkan melalui pembentukan etil asetat sebagai hasil dari etanol dan asam asetat kondensasi. Keasaman merupakan faktor penting yang mempengaruhi proses pembusukan buah dan cuka. Untuk menurunkan laju pertumbuhan mikroba, nilai optimum pH dipertahankan dengan menjaga konsentrasi etanol antara 0,2-1%. Oleh karena itu, etanol dengan konsentrasi dibawah 1% diperbolehkan penggunaannya dalam Islam. Hal ini juga berlandaskan atas studi bahwa secara medis, konsumsi etanol 1% dalam waktu 1 jam memiliki angka ambang toksisitas sebanyak 0,09%. Angka tersebut dapat dinetralkan dengan meminum 4 liter air.<sup>105</sup>

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Alzeer Jawad dkk (2016) tentang tinjauan etanol dalam segi biokimia didapatkan

---

<sup>104</sup> Alzeer Jawad, dkk, Ethanol and its Halal Status in Food Industries, "Trends in Food Science and Technology", 2 :1, (2016): 7, diakses 23 November 2022, doi: 10.1016/j.tifs.2016.10.018.

<sup>105</sup> Sahay M, *Hypnotermia: a practical approach*, (India: Indian J Endocrinol Metab, 2014), 71-76.



kesimpulan bahwa etanol berdasarkan kadar toksitasnya terbagi menjadi tiga, yaitu etanol dengan kadar kurang dari 1% dapat dimanfaatkan sebahai bahan pengawet alami esensial dan berstatus mubah untuk digunakan. Kedua, kadar etanol dengan konsentrasi 1-15% yang diproduksi melalui fermentasi anaerobik mengandung kadar toksitas yang tinggi sehingga sangat tidak dianjurkan untuk digunakan sebagai campuran makanan/minuman. Ketiga, etanol dengan kadar lebih dari 15% dianggap sebagai larutan toksik yang dapat digunakan dalam berbagai macam industri namun tidak untuk tujuan konsumsi.<sup>106</sup>

Penelitian tentang kadar etanol dalam buah dilakukan oleh Ir. Muti Arintawati, M.Si dari lembaga LPPOM MUI Pusat. Penelitian dilakukan dengan bertendensi dari hadis tentang *nabiz* dengan redaksi hadis sebagai berikut:

حَدَّثَنَا أَبُو بَكْرِ بْنُ أَبِي شَيْبَةَ حَدَّثَنَا أَبُو مُعَاوِيَةَ وَحَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ عَبْدِ الْمَلِكِ بْنِ أَبِي الشَّوَارِبِ حَدَّثَنَا عَبْدُ الْوَاحِدِ بْنُ زِيَادٍ قَالَ حَدَّثَنَا عَاصِمُ الْأَحْوَلُ حَدَّثَنَا بُنَائَةُ بِنْتُ يَزِيدَ الْعَبْسِيَّةُ عَنْ عَائِشَةَ قَالَتْ كُنَّا نَبْدُ لِرَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي سِقَاءٍ فَتَأْخُذُ قَبْضَةً مِنْ تَمْرٍ أَوْ قَبْضَةً مِنْ زَبِيبٍ فَتَطْرُحُهَا فِيهِ ثُمَّ نَصُبُ عَلَيْهِ الْمَاءَ فَتَبْدُهُ عُدْوَةً فَيَبْشِرُهُ عَشِيَّةً وَنَبْدُهُ عَشِيَّةً فَيَبْشِرُهُ عُدْوَةً وَقَالَ أَبُو مُعَاوِيَةَ نَهَارًا فَيَبْشِرُهُ لَيْلًا أَوْ لَيْلًا فَيَبْشِرُهُ نَهَارًا<sup>107</sup>

Telah menceritakan kepada kami Abu Bakar bin Abu Syaibah telah menceritakan kepada kami *Abu Mu'awiyah*. (dalam jalur lain disebutkan) Telah menceritakan kepada kami Muhammad bin Abdul Malik bin Abu As Syawarib telah menceritakan kepada kami Abdul Wahid bin

---

<sup>106</sup> Alzeer Jawad, dkk, Ethanol and its Halal Status in Food Industries, "Trends in Food Science and Technology", 2: 1, (2016): 13-14, diakses 23 November 2022, doi: 10.1016/j.tifs.2016.10.018.

<sup>107</sup> Muslim, Saḥīḥ Muslim, 2005, (lihat secara daring melalui aplikasi *Al-Mausu'ah al-Hadisah*, diakses 29 November 2022).

Ziyad keduanya berkata; telah menceritakan kepada kami 'Ashim Al Ahwal telah menceritakan kepada kami Bunanah bini Yazid Al 'Absyamiyah dari Aisyah dia berkata, "Kami membuat minuman untuk Rasulullah *shallallahu 'alaihi wasallam* dalam bejana minum; kami ambil se genggam kurma atau kismis dan memasukkannya ke dalam bejana tersebut kemudian menuangkan air ke dalamnya. Kami membuatnya di waktu pagi lalu beliau meminumnya di waktu sore, dan jika kami membuatnya di sore hari beliau meminumnya di waktu pagi." Abu Mu'awiyah berkata, "(membuatnya) di waktu siang dan meminumnya di malam hari atau (membuatnya) di malam hari dan meminumnya di siang hari."

Perlakuan penelitian ditendensikan pada hadis tersebut dengan melakukan tiga perlakuan pada sampel. Sampel yang digunakan yaitu buah apel, anggur dan kurma dengan perlakuan fermentasi selama 5 hari pada suhu 29<sup>0</sup>C, untuk diukur kadar kandungan etanol, gula, dan fraksi asam pada masing-masing sampel setiap hari. Hasil diukur dengan menggunakan alat HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah proses pemeraman pada masing-masing sampel pada hari ketiga dalam kondisi mikroaerofilik, secara berurutan sampel anggur mengandung 0,76% etanol, apel mengandung 0,76% etanol dan kurma mengandung 0,33% etanol. Kemudian penelitian dilanjutkan hingga hari kelima dan menghasilkan kadar etanol masing-masing sampel masih dibawah 1%.<sup>108</sup>

---

<sup>108</sup> Heryani, "Memahami Fatwa MUI tentang Kadar Etanol pada Produk Makanan dan Minuman", diakses 30 November 2022, <https://halalmui.org/memahami-fatwa-mui-tentang-kadar-etanol-pada-produk-makanan-dan-minuman/>

Problematika pemanfaatan alkohol dalam industri makanan dan minuman di Indonesia direspon oleh MUI melalui Fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol. Dalam fatwa tersebut disebutkan bahwa minuman beralkohol merupakan minuman dengan kadar alkohol/etanol lebih dari 0,5%. Kadar etanol pada produk akhir minuman ditoleransi sebesar 0,5% selama secara medis tidak membahayakan. Minuman beralkohol termasuk dalam kategori najis dan haram. Berdasarkan fatwa tersebut, alkohol berdasarkan sumbernya dibedakan menjadi dua macam yaitu alkohol hasil dari industri khamar dengan hukum haram dan najis serta alkohol yang dihasilkan dari industri non khamar (baik dari sintesis kimia maupun hasil industri fermentasi non-khamar) maka hukumnya tidak najis dan boleh digunakan selama tidak membahayakan secara medis.

Penggunaan alkohol atau turunannya dalam bahan pangan termasuk ke dalam titik kritis. Penelusuran titik kritis keduanya dilakukan dengan meneliti SJH, jenis alkohol dan turunan apa yang digunakan kemudian diidentifikasi apakah kandungan alkohol melebihi ambang batas 0,5% atau tidak. Kemudian ditelaah darimana alkohol tersebut berasal.<sup>109</sup> Apabila berasal dari hasil samping industri khamar, maka dapat dipastikan non-halal

---

<sup>109</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

dan tidak dapat disertifikasi halal.<sup>110</sup> Untuk menelusuri keberadaan khamar, alkohol dan etanol serta kuantifikasinya, maka diperlukan berbagai metode uji.

Analisa laboratorium yang dapat dilakukan untuk menguji keberadaan khamar, alkohol, dan etanol adalah sebagai berikut:

a) Deteksi kadar etanol melalui Kromatogram Gas

Metode deteksi etanol dengan kromatogram gas ini digunakan pada laboratorium LPPOM MUI Pusat.<sup>111</sup> Konsentrasi etanol diukur berdasarkan kurva kalibrasi dengan menggunakan standar etanol. Kurva kalibrasi merupakan hubungan dari rasio luas area etanol dan luas area standar internal terhadap konsentrasi etanol. Penentuan etanol dalam sampel dan penentuan standar etanol untuk kurva kalibrasi menggunakan standar internal pada konsentrasi yang sama. Standar internal adalah senyawa yang memiliki sifat yang hampir serupa namun tidak identik dengan analit dan dipastikan tidak terdapat dalam sampel. Pada metode standar SNI 8965:2021 tentang metode deteksi dan kuantifikasi etanol pada produk minuman, internal standar yang digunakan adalah 1-propanol. Hasil deteksi analit ditunjukkan dengan munculnya kromatogram pada

---

<sup>110</sup> Hasil wawancara dengan Prof.Dr.H.Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

<sup>111</sup> Tim LPPOM MUI, "Pengujian Kadar Pelarut (etanol, isopropanol dan lainnya)", diakses 30 November 2022, <https://e-halallab.com/testing/detail/MQ>

waktu retensi tertentu dengan luas area tertentu. semakin awal muncul maka tingkat polaritasnya semakin tinggi dan semakin besar luas area kromatogram maka konsentrasi analit yang terdeteksi semakin tinggi.<sup>112</sup>

b) Analisis Kuantitatif Alkohol menggunakan Spektrofotometri UV-Vis (*ultraviolet visible*)

Spektrofotometri UV-Vis merupakan salah satu teknik spektroskopik yang menggunakan radiasi elektromagnetik ultraviolet dengan kadar gelombang 190-380 nm. Spektrofotometri UV-Vis bertujuan untuk menganalisis kuantitas dari alkohol pada sampel tertentu.<sup>113</sup> Prinsip metode ini adalah dengan melakukan reaksi oksidasi alkohol oleh Kalium dikromat dalam suasana asam. Potensi penggunaan Spektrofotometri UV-Vis dapat digunakan sebagai alat yang potensial untuk melakukan uji analisis alkohol pada produk. Hal ini disebabkan karena keberadaan instrumennya lebih umum dan tersedia diberbagai laboratorium jika

---

<sup>112</sup> Heryani,dkk, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal: Metode Analisa Keahlian Produk*, (Bogor: IPB Pers, 2018), 74-75.

<sup>113</sup> Nahak, dkk., “Analisis Kadar Alkohol pada Minuman Beralkohol Tradisional (Arak) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis”, *JSK: Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3: 4, (2021), diakses pada 30 November 2022, e-ISSN: 2407-6082.

dibandingkan dengan instrumen lain seperti kromatografi gas.<sup>114</sup>

### c. **BTP (Bahan Tambahan Pangan)**

Berdasarkan berbagai kajian yang telah dipaparkan, dapat diketahui bahwa rambu-rambu utama dalam proses jaminan produk pangan halal terletak pada telaah terhadap unsur keterlibatan bahan non halal. Pada pelaksanaan sertifikasi halal melalui LPH LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah hingga saat penelitian ini dilaksanakan, tidak ditemukan adanya kendala yang signifikan. Hal ini dikarenakan, saat *screening* dokumen SJH auditor halal akan langsung meminta penggantian produk apabila dalam dokumen tersebut terdapat bahan yang diragukan.<sup>115</sup> Keterlibatan bahan tambahan pangan (BTP) pada produk juga patut untuk diwaspadai. Masifnya produk bahan tambahan pangan melalui rekayasa genetika dan substitusi lainnya termasuk ke dalam kajian titik kritis produk.

Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.<sup>116</sup> BTP tidak dikonsumsi sebagai makanan dan

---

<sup>114</sup> Awaludin I.P, “Optimalisasi dan Validasi Metode Analisis Kadar Alkohol pada Produk Pangan dengan Spektrofotometri UV-Vis”, *PPLPI*, 8, (2022), 28-30, diakses 30 November 2022, e-ISSN:7402-2987

<sup>115</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>116</sup> Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2019, *Bahan Tambahan Pangan*, Pasal 1, ayat (3).

bukan merupakan bagian dari komponen bahan baku.<sup>117</sup> BTP disyaratkan untuk memiliki kandungan nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologi tertentu pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan atau pengangkutan pangan dengan tujuan untuk mempengaruhi sifat pangan baik langsung maupun tidak langsung.<sup>118</sup>

Bahan tambahan pangan menjadi titik kritis krusial dalam produk pangan olahan. Dalam menghasilkan produk pangan halal, maka bahan tambahan pangan yang digunakan harus jelas dan tidak merupakan turunan dari bahan haram. Tidak semua bahan tambahan pangan berstatus *thayyib*. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dikaji oleh Kementerian Kesehatan bahwa terdapat bahan tambahan pangan yang dapat merusak tubuh baik penggunaannya dalam jangka waktu tertentu dan dalam kadar penggunaan tertentu. Adapun beberapa jenis bahan tambahan pangan yang boleh digunakan di Indonesia yaitu,<sup>119</sup>

---

<sup>117</sup> Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2019, *Bahan Tambahan Pangan*, Pasal 2, ayat (1).

<sup>118</sup> Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2019, Pasal 2, ayat (2).

<sup>119</sup> Peraturan Menteri Kesehatan RI, Nomor 033 Tahun 2012, *Bahan Tambahan Pangan*, BAB II, Pasal 3, ayat (1).

Tabel 4.6 Jenis-jenis bahan tambahan pangan (BTP)

No	Jenis	Bahan
1.	Sekuestran	<i>Asam sitrat</i>
2.	Penyedap rasa dan aroma	<i>Monosodium Glutamat</i>
3.	Pewarna	<i>Karmin, biru berlian</i>
4.	Pengeras	<i>Aluminium sulfat</i>
5.	Pengawet	<i>Asam benzoate dan garamnya</i>
6.	Pengemulsi, penstabil dan pengental	<i>Poly sorbat/keragenan</i>
7.	Pemutih dan pematangan tepung	<i>Ammonium persulfat</i>
8.	Pemanis buatan	<i>Asam laktat/sitrat/malat</i>
9.	Pengatur keasaman	<i>Sakarin/siklamat</i>
10.	Anti kempal	<i>Kalsium aluminium silikat</i>
11.	Anti oksidan	<i>Asam askorbat</i>
12.	Anti buih	<i>Kalsium alginat</i>
13.	Garam pengemulsi	<i>Natrium dihidrogen sitrat</i>

Semua jenis bahan tambahan tersebut memiliki setidaknya tiga poin kritis yaitu dari segi bahan baku, cara membuat dan penggunaan pelarut pada saat pencampuran. Pada aspek bahan baku, disyaratkan bahan bukan berasal dari sesuatu yang haram dan najis. Cara pembuatan yang menjadi poin kritis yaitu terletak pada keterlibatan unsur lain seperti penggunaan mikroba pada teknik pembuatan bahan dengan fermentasi. Apabila mikroba dilibatkan maka harus jelas asalnya dan dibiakkan pada media yang halal dan suci. Penggunaan pelarut yang perlu diperhatikan adalah bukan berasal dari khamar. Sekalipun pelarut



menggunakan alkohol atau etanol disyaratkan bukan berasal dari produk hasil samping khamar.<sup>120</sup>

Salah satu bahan tambahan pangan yang memiliki poin kritis yaitu senyawa aspartam. Aspartam merupakan bahan pemanis yang dapat dengan mudah dijumpai pada berbagai jenis produk pangan olahan. Titik kritis aspartam berasal dari sumber bahan baku dan proses pembuatan. Bahan baku produk aspartam adalah asam aspartat dan fenilalanin. Keduanya dapat berasal dari tumbuhan dan hewan. Apabila produksi senyawa berasal dari hewan, maka titik kritis terletak pada persoalan apakah hewan yang digunakan merupakan hewan halal atau tidak dan cara penyembelihan hewan tersebut. Pada tahap proses pembuatan, apabila aspartam dibuat dengan metode sintesis maka titik kritis aspartam terletak pada proses purifikasi. Proses purifikasi ini hanya dapat dilakukan dengan etanol. Etanol memiliki titik kritis pada asal-usulnya. Kemudian apabila aspartam dibuat dengan cara fermentasi maka titik kritis ada pada tahap pengembangbiakan bakteri apakah bersentuhan dengan bahan non halal dan najis atau tidak.<sup>121</sup>

Produk bahan tambahan pangan sangatlah banyak jumlahnya dan tidak mungkin dibahas dalam kajian ini satu persatu. Berikut

---

<sup>120</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 104-105.

<sup>121</sup> Abdullah, "Bahan Tambahan Pangan Halal dan Thayyib", (Makalah Seminar Safety dan Halal Universitas Diponegoro Semarang, Semarang: UNDIP, 2016), 9.

peneliti cantumkan beberapa contoh bahan tambahan, sumber dan fungsi serta aplikasi produk dalam bentuk tabel berikut:

Tabel 4.7 Beberapa contoh bahan tambahan pangan  
(Uswatul,2022)<sup>122</sup>

<b>Nama bahan</b>	<b>Asal/ pembuatan</b>	<b>Fungsi</b>	<b>Aplikasi produk</b>
<i>Pottasium nitrat (e252)</i>	Dibuat dari limbah hewani atau sayuran	Pengawet, kuring, mempertahankan warna daging	Sosis, <i>dutch cheese</i>
<i>Asam tartarat</i>	Hasil samping industri <i>wine</i>	<i>Antioksidan</i> , pemberi rasa asam	Produk susu, <i>bakery</i> , minuman siap saji
<i>Gliserin</i>	Asam lemak hewani	Pelarut <i>flavour</i> , menjaga kelmbapan (humektan)	Bahan coating untuk daging
<i>Edible bone phosphate (e542)</i>	Tulang hewan	Anti caking agent, suplemen mineral	Makanan suplemen
<i>Enzim transglutaminase</i>	Darah hewan	Antikoagulan	Pengenyal daging

Diskursus bahan tambahan pangan yang melibatkan proses perubahan kimiawi dan kotaminasi silang menyebabkan bias pendapat seputar status hukumnya. Selain itu, ranah diskursus tersebut tidak mungkin dilakukan secara mandiri oleh orang awam karena melibatkan proses yang begitu rumit. Contohnya pada proses fermentasi, proses ini tidak akan terjadi tanpa

---

<sup>122</sup> Diolah dari berbagai sumber

adanya bantuan dari mikroorganisme tertentu. Perubahan yang melibatkan agen pengubah ini dalam diskursus ilmu keislaman termasuk ke dalam ranah pembahasan *Istihalah*. *Istihalah* berasal bahasa Arab yang secara terminologi berasal dari akar kata حال (asal kata حول).<sup>123</sup> Kata استحالة merupakan bentuk *maṣḍar* dengan bentuk *mudhori'nya* yaitu يستحيل yang memiliki arti تنقل من موضع الى (berpindahnya sesuatu dari satu tempat ke tempat yang lain) موضع dan تغير من حال الى حال (berubahnya sesuatu dari satu keadaan kepada keadaan yang lain). Adapun makna kedua lebih cocok digunakan daripada makna yang pertama.<sup>124</sup> *Istihalah* memiliki arti yang sama dengan kata اقلب yang berarti perubahan dan تغير yang berarti pertukaran.<sup>125</sup>

*Istihalah* juga berarti perubahan yang melibatkan pertukaran suatu zat kepada bentuk lain tanpa adanya kemungkinan untuk

---

<sup>123</sup> Kata حال berasal dari akar kata حول dalam perubahannya terjadi pengi'lalan dimana pada awalnya huruf wawu sebagai ain fi'il dibaca fathah, maka berdasarkan qoidah i'lal yang berlaku maka wawu berharokat fathah diganti dengan alif sehingga terbentuklah kata حال. Hal ini sesuai dengan kaidah i'lal yang pertama yaitu,

إذا تحركت الواو والياء بعد فتحة متصلة في كلمتها ابدلتا الفا

Apabila terdapat huruf wawu dan ya yang berharokat dan terletak setelah huruf lain yang berharokat fathah dalam satu kalimat, maka wawu atau ya' tersebut harus diganti dengan alif.

<sup>124</sup> Yasin bin Nashir Khotib, *al-Istihalah wa ahkamuha fi al-fiqhi al-Islami*, (Makkah:Kuliyah al-Syariah Qism al-Qodhoya,TT), 12.

<sup>125</sup> al-Razi, Muhammad bin Abi Bakr Bin Abd al-Qadir, *Mukhtar al-Sihhah*,(Beirut: Dar al-Fikr al-Arabi, 1997), 77.

kembali kebentuk asal.<sup>126</sup> Diartikan juga sebagai sesuatu yang berubah dari sifat asalnya,<sup>127</sup> kemudian didefinisikan pula sebagai perubahan suatu benda dari suatu sifat ke sifat yang lainnya.<sup>128</sup> Menurut hemat peneliti, definisi dan cakupan konsep istilah mengalami perkembangan seiring dengan berkembangnya penemuan dalam derivat sains, sebagaimana *ta'rif istilah* oleh Dr. Nazih Hammad bahwa dalam istilah ilmiah populer, setiap reaksi kimia yang berubah dari suatu zat menjadi zat lain yang lebih kompleks juga merupakan bagian dari Istilah sebagai contohnya yaitu berubahnya minyak dan lemak dari berbagai sumber menjadi sabun.<sup>129</sup> Konsep *istihalah* secara eksplisit tidak dapat ditemukan dalam kajian sains, akan tetapi berdasarkan definisinya kata ini memiliki persamaan konsep dengan kata *transformation* dan *chemical decomposition*.<sup>130</sup>

Menurut Wahbah Zuhaili dalam *istihalah* mencakup perubahan substansi najis baik terjadinya perubahan dengan sendirinya maupun dengan bantuan manusia. Contoh konkritnya yaitu perubahan darah kijang menjadi parfum kasturi, *khamar*

---

<sup>126</sup> Muhammad Rawwas Qal'ahji, *Mu'jam Lughah al-Fuqaha'*, (Beirut: Dar al-Nafa'is, 1998), 39

<sup>127</sup> Sa'di Abu Jyyib, *al-Qamus al-Fiqhi: Lughatan wa Istilahan*, cet. 2, (Damaskus: Dar al-Fikr, 1988), 105.

<sup>128</sup> Al Baijuri, Ibrahim, *Hasyiyah ala Syarh al-alamah Ibnu Qasim al-Ghazy*, (Beirut: Dar al-Fikr, tt), 37

<sup>129</sup> Muhammad, Nazih, *AlMawad al-Muharramah wa al-Najisah*, (Damaskus: Dar al-Qolam, 2004), 17

<sup>130</sup> Dalam bahasa Arab diterjemahkan sebagai 'غير الهيئة' atau 'غير الشكل'. Lihat George Percy Badger (1881), *English – Arabic Lexicon*, London: C. Kegan Paul & Co., h.1117.

menjadi cuka secara alami maupun sintetis, bangkai yang melebur menjadi garam, kotoran baik dari hewan maupun manusia yang menjadi abu, dan minyak najis yang telah hilang sifat najisnya.<sup>131</sup> Berdasarkan pendapat para ulama dari empat madzhab tersebut, dapat disimpulkan bahwa,

1. *Istihalah* menurut pendapat pada ahli fikih adalah perubahan sesuatu menjadi sesuatu yang lain.
2. *Istihalah* dapat menyucikan najis manakala terjadi perubahan seluruh sifat kenajisan.
3. Ulama fikih dari Madzhab Hanafi dan Syafi'i menyatakan bahwa *Istihalah* bergantung pada perubahan sifat yang terjadi meskipun pokok/asal bahannya tidak berubah.
4. Fuqaha dari kalangan Madzhab Maliki mempertimbangkan adanya perubahan zat yang dapat memberi manfaat sedangkan Fuqaha madzhab Syafi'i tidak mensyaratkan hal ini. Fuqaha madzhab Hanafi menjelaskan pendapatnya bahwa *Istihalah* mencakup pada bentuk perubahan apapun baik perubahan yang memberi manfaat maupun tidak.

Tendensi pandangan aplikasi istilah merujuk pada poin-poin berikut:<sup>132</sup>

- a) Kesepakatan para ahli ilmu dalam kajian khamar yang berubah menjadi cuka dimana terjadi perpindahan hukum

---

<sup>131</sup> Al-Zuhaily, Wahbah, *al-Fiqh al Islami wa adillatuhu Juz 1*, (Damaskus: Dar al-Fikr, 1997)

<sup>132</sup> Ali Muhammad Ali Mahd Utsman, *al-Istihalah wa Atsariha fi Tathiri al Najasah*, (Diroshah al-Islamiyah wa al-Arobiyah lil banin: Kairo Mesir, 2004), 10-15

menjadi suci dan halal. Tidak adanya perbedaan menurut jumhur ulama fikih, baik perubahan yang terjadi didalam khamar tersebut secara alami, maupun melibatkan perlakuan tertentu. Adanya ketentuan hukum ini tidak diperdebatkan secara khusus dalam lingkup khamar. Seperti halnya pendapat Ibnu Taimiyah bahwa sesuatu bisa menjadi najis sebab adanya *istiḥalah* dari benda yang suci, seperti halnya darah yang berasal dari makanan, air seni dari apa yang diminum hingga hewan-hewan yang berstatus hukum najis berasal dari air, udara, debu dan komponen lainnya yang suci.

- b) Pendapat jumhur dari ulama kalangan Hanafi, Syafi'i dan Daud Adz-Dzahiri serta Sahnun dan Ibn Abd al-Hikam dari kalangan Malikiyyah bahwa kulitnya bangkai binatang apabila disamak maka berubah status hukumnya menjadi suci.
- c) Segala sesuatu yang haram atau najis ketika berubah susunannya secara kimia dan fisika, menjadi sesuatu yang lain dalam hal nama dan sifatnya maka hukumnya adalah suci dan halal. kemudian, segala zat/sesuatu baru yang terjadi akibat perubahan sempurna dari asal bahan yang najis dan haram dikembalikan kepada hukum asalnya dengan kaidah,

الأصل فيها الطهارة والحل، ولا نص على كونها نجسة أو محرمة التناول فتكون طيبة كسائر

الطيبات في الأرض

Asal (dari segala sesuatu) adalah suci dan halal hingga adanya nash yang menghukumi kenajisannya atau keharamannya untuk digunakan maka (apabila tidak ada nash keharaman ini), segala sesuatu tersebut menjadi hal baik (yang diperbolehkan) sebagaimana segala sesuatu yang baik dibumi.

- d) Relevansi antara hukum-hukum *syariah* dan hukum alam secara alamiah adalah nyata adanya sebagaimana yang telah ditetapkan oleh Allah SWT. Sebagaimana contoh bahwa segala sumber yang najis dan kotor dari air seni, tinja, bangkai anjing dan babi yang kemudian menguap menjadi titik-titik air yang kemudian terkumpul menjadi awan lalu menyebabkan terjadinya hujan. Contoh lainnya yaitu susu dari hewan ternak yang berasal dari darah, sebagaimana proses terjadinya yang tercantum dalam QS. An-Nahl ayat 66.

Berdasarkan kajian yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa *istihalah* merupakan suatu proses perubahan zat asal menjadi zat lain dengan sifat dan ciri yang berbeda dimana perubahan menjadi produk baru ini melibatkan unsur tertentu sehingga dapat mempengaruhi pengambilan keputusan hukum penggunaannya. Para fuqaha menggunakan kaidah *istihalah* sebagai tendensi untuk menentukan kapan suatu zat yang termasuk dalam kategori haram dan najis berubah hukumnya menjadi halal dan suci sebab adanya perubahan hakikat, sifat dan nama substansial zat atau produk baru yang dihasilkan. Para

ulama pun sepakat adanya teori ini, namun dalam praktik dan cakupannya terdapat perbedaan pandangan yang signifikan.<sup>133</sup>

Adanya signifikasi dan permasalahan perkembangan teknologi pangan, MUI melalui *Ijtima'* Ulama Komisi Fatwa se-Indonesia V Tahun 2015 melakukan kaji pendapat bersama secara khusus untuk membahas *Istihalah*. *Istihalah* didefinisikan sebagai istilah untuk menunjukkan adanya perubahan benda najis atau *mutanajis*. Perubahan tersebut diakibatkan oleh alasan yang berbagai macam sehingga mempengaruhi hasil akhir hukum suatu produk. Sedangkan disisi lain, terjadi perbedaan identifikasi terhadap sebab dan akibat yang terjadi dalam suatu perubahan. Sehingga pembahasan masalah selalu menimbulkan ragam pendapat. Oleh karena itu, dalam menggunakan *Istihalah* ini MUI menetapkan ketentuan-ketentuan berikut:

1. Pengertian *istihalah* yang disepakati yaitu perubahan material dan sifat suatu benda menjadi benda lain. Aspek material yang dimaksud meliputi unsur-unsur sedangkan aspek sifat meliputi warna, bau dan rasa.
2. Proses *istihalah* tidak merubah yang najis menjadi suci kecuali berubah dengan sendirinya dan bukan berasal dari najis 'ain. Dalam hal khamar yang berubah menjadi cuka, baik perubahan dengan sendirinya maupun direkayasa hukumnya adalah suci.

---

<sup>133</sup> Alyasa' Abubakar, Hukum Vaksin MR: Teori Istihalah dan Istihlak versus Fatwa MUI, *Jurnal Media Syariah*, 23: 1 ,(2021). Diakses 29 Oktoberl 2022, doi: [10.31000/JMS.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/JMS.v2i1.2803)



3. Setiap pengolahan bahan yang diproses dengan media pertumbuhan yang najis atau bernajis, maka bahan tersebut hukumnya adalah mutanajis yang harus disucikan.
4. Setiap bahan yang terbuat dari babi atau turunannya haram dimanfaatkan untuk membuat makanan, minuman, obat dan kosmetik serta barang gunaan. Baik digunakan sebagai bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong.<sup>134</sup>

### **C. Analisis *Scientific Cum Doctrinaire* dalam Aspek Fasilitas Produksi**

Selain bahan produksi, aspek fasilitas produksi juga menjadi penentu dalam proses sertifikasi halal. Dalam dokumen SJH (Sistem Jaminan Halal) dari LPPOM MUI, dijelaskan bahwa fasilitas produksi mencakup dapur, outlet, gudang pusat, dan gudang cabang termasuk untuk menu yang dibeli dari tempat lain yang belum disertifikasi halal. Apabila pelaku usaha menjalankan restoran, maka dipersyaratkan dapur restoran terbebas dari kontaminasi najis dan secara khusus hanya memproduksi menu halal. Penyimpanan

---

<sup>134</sup> Keputusan Komisi B2 Masail Fiqhiyyah Mua'ashirah (Masalah Fikih Kontemporer) Ijtima' Ulama Komisi Fatwa se-Indonesia V Tahun 2015, *Istihalah*, poin ketentuan umum dan ketentuan hukum 1-3, 65

material dan menu yang ada di gudang harus dijamin tidak terjadi kontaminasi silang dengan bahan yang haram atau najis.<sup>135</sup>

Proses audit yang dilakukan oleh auditor halal mencakup bagian fasilitas produksi. Dalam fasilitas produksi juga dikenal adanya titik kritis fasilitas produksi. Titik kritis fasilitas produksi mencakup potensi keharaman pada fasilitas produksi yang menyebabkan produk sebagai *output* nya terkontaminasi oleh najis atau bahkan terkontaminasi oleh bahan non-halal. Penelusuran fasilitas produksi mencakup analisis apakah fasilitas produksi yang digunakan oleh suatu produk digunakan pula untuk memproduksi produk lain. Jika fasilitas produksi digunakan secara bergantian, maka aspek tersebut masuk ke dalam ketentuan *sharing facility*. Penelusuran *sharing facility* meliputi bebas kontaminasi babi, khamar serta turunan keduanya dan bebas dari najis.<sup>136</sup>

Ketentuan fasilitas produksi, mensyaratkan agar fasilitas yang digunakan tidak bersentuhan atau bahkan digunakan secara bergantian dengan produk yang mengolah babi dan turunannya serta zat non-halal lainnya. Proses produksi pangan halal harus terhindar dari adanya kemungkinan *mulāmasah* tersebut.<sup>137</sup> Kemudian, yang dimaksud sebagai fasilitas peralatan produksi meliputi peralatan produksi, penyiapan, distribusi, pengemasan, penyimpanan, dan

---

<sup>135</sup> Tim LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, “*Manual SJH*”, , [http://www.halaljateng.or.id/admin/assets/gb\\_slide/92Template\\_Manual\\_SJH\\_Catering.pdf](http://www.halaljateng.or.id/admin/assets/gb_slide/92Template_Manual_SJH_Catering.pdf), diakses 30 November 2022.

<sup>136</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

<sup>137</sup> Hasil wawancara dengan KH. Fadlolan Musyaffa’, Lc., M.A, Ketua Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah, 16 November 2022.

peralatan penyajian. Adapun persyaratan lengkap dari fasilitas produksi proses produk halal (PPH) yaitu:

1. Bebas dari kotoran dan najis.
2. Tidak ada peluang terkontaminasi oleh bahan haram.
3. Mudah untuk dibersihkan dari kotoran dan najis.
4. Memiliki fasilitas sanitasi, penyediaan air bersih dan suci yang cukup, serta fasilitas pembuangan limbah.
5. Pintu toilet tidak berbatasan langsung dengan ruang produksi.
6. Memiliki sarana wastafel untuk mencuci tangan.
7. Memiliki fasilitas penanggulangan tikus, serangga dan hewan perusak lainnya.
8. Sirkulasi udara yang memadai.
9. Peralatan yang digunakan tidak bercampur dengan peralatan yang digunakan untuk produksi bahan yang tidak halal.<sup>138</sup>

Guna memperoleh pemahaman yang komprehensif terhadap persyaratan fasilitas produksi tersebut, maka MUI melalui LPPOM MUI melaksanakan adanya bimbingan teknis (BIMTEK).<sup>139</sup> BIMTEK tersebut berisi pelatihan dan edukasi. Dalam dokumen SJH, pelatihan dan edukasi ini menjadi salah satu aspek syarat prosedur pengajuan sertifikasi halal. Persyaratan tersebut meliputi, mengikuti pelatihan di LPPOM MUI setidaknya

---

<sup>138</sup> Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Departemen Agama RI, *Panduan Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: Depag RI, 2003), 9.

<sup>139</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

satu kali dalam dua tahun. Setelah pelatihan tersebut, peserta akan mendapatkan sertifikat pelatihan halal yang berlaku selama dua tahun. Kemudian, melakukan pelatihan internal dengan materi seputar pengetahuan halal haram, pengetahuan benda najis, pengetahuan sertifikasi halal dan penerapan sistem jaminan halal (SJH). Pelatihan internal tersebut dilakukan minimal satu kali dalam setahun dan merupakan prasyarat bagi setiap karyawan baru sebelum mulai bekerja. Kemudian daftar hadir pelatihan internal dibuat dan disimpan setidaknya selama dua tahun sebagai bukti pelaksanaan internal.<sup>140</sup>

Persyaratan pertama dalam fasilitas produksi adalah tidak adanya kontaminasi najis atau bahan baku non-halal atau yang disebut dengan *mulāmasah*. Najis merupakan lawan kata dari suci. Suatu benda yang najis atau terkena najis tidak boleh disentuh maupun tersentuh kecuali dalam keadaan terpaksa dan terdapat cara khusus untuk menyucikan benda atau anggota badan yang terkena najis tersebut. Bahan yang terkena najis atau yang disebut dengan *muttanajis* tidak dapat dikonsumsi apabila bersinggungan dengan najis dan tidak dapat dipisahkan. Kondisi ini juga disebut dengan kontaminasi fasilitas produksi. Bahan pangan yang terkontaminasi najis melalui fasilitas produksinya dihukumi sama dengan produk yang najis dan tidak dapat dikonsumsi.<sup>141</sup>

---

<sup>140</sup> Tim LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, “*Manual SJH*”, , [http://www.halaljateng.or.id/admin/assets/gb\\_slide/92Template\\_Manual\\_SJH\\_Catering.pdf](http://www.halaljateng.or.id/admin/assets/gb_slide/92Template_Manual_SJH_Catering.pdf) , diakses 30 November 2022.

<sup>141</sup> Nur Kafid, dkk., *Buku Saku Halal*, (Surakarta: Sulus Pustaka, 2021), 10-11.

Pengetahuan tentang najis dan cara menyucikannya menjadi kunci dasar untuk membedah permasalahan kontaminasi najis pada proses produk pangan halal. Najis secara bahasa berate sesuatu yang menjijikkan. Sedangkan pengertian najis secara istilah yaitu,

كل عين حرم تناولها على الاطلاق حالة الاختيار مع سهولة التمييز لا حرمتها ولا لاستقذارها  
ولا لضرورها في بدن او عقل<sup>142</sup>

Setiap benda yang haram memperolehnya (baik dimakan atau diminum) secara mutlak (baik sedikit maupun banyak) dalam keadaan leluasa serta mudah untuk membedakannya dimana keharamannya disebabkan oleh haramnya memperoleh bukan karena terhormatnya juga bukan karena menjijikkan dan bukan lantaran sebab bahaya yang terkandung pada benda tersebut terhadap tubuh manusia atau akal pikiran.

Dalam pengertian tersebut, yang dimaksud dengan kata “mutlak” adalah berdasarkan pada konsentrasi najis yaitu baik sedikit maupun banyak. Sedangkan dalam kata “leluasa” yaitu mengecualikan keadaan darurat (situasi yang memaksa). Sebab dalam keadaan darurat, diperbolehkan untuk memperoleh atau memakan benda yang najis. Kemudian, maksud dari mudah membedakan yaitu mengecualikan memakan ulat kecil yang sudah mati dan biasa terdapat di keju atau dalam buah-buahan secara alami. Maksud dari karena terhormatnya benda, mengecualikan segala yang berasal dari manusia. Bukan menjijikkan, dengan mengecualikan air mani dan yang sepadan

---

<sup>142</sup> Abi Syuja, *Fath al-Qarib al-Mujib*, (Surabaya: Al-Haramain, 2006),

dengannya. Adapun maksud dari bukan karena bahaya, mengandung arti pengecualian terhadap tumbuhan maupun hal lain yang berbahaya bagi kesehatan atau akal pikiran.<sup>143</sup>

Secara mendasar, najis terbagi menjadi dua macam yaitu najis *hukmi* dan najis *haqiqi*. Kotoran (*al-Khubuts*) termasuk ke dalam najis *haqiqi* sedangkan *hadats* merupakan sebutan khusus untuk najis *hukmi*. Dari segi bahasa najis *haqiqi* merupakan najis yang berasal dari benda-benda kotor seperti darah, air kencing, dan tahi. Dalam pembahasan ini akan dibahas secara khusus berkaitan dengan najis *haqiqi*.

Berdasarkan sumber beserta produk turunannya, najis dibedakan menjadi tiga yaitu najis ringan (*mukhoffafah*), najis sedang (*mutawassithoh*) dan najis berat (*mughallazah*). Najis ringan (*mukhoffafah*) bersumber dari air kencing bayi laki-laki yang hanya mengonsumsi ASI saja. Cara menghilangkan najisnya yaitu dengan mencipratkan air ke tempat yang terkena najis. Kemudian, najis sedang (*mutawassithoh*) meliputi bangkai ikan dan belalang, darah, air kencing, khamar, serta kotoran binatang dan manusia. Najis sedang (*mutawassithoh*) dapat disucikan dengan menghilangkan 'ain atau benda najisnya terlebih dahulu kemudian dibilas dengan air bersih yang mengalir hingga hilang bau dan warnanya. Kemudian, boleh menggunakan deterjen setelah dibersihkan dengan air bersih mengalir jika diperlukan. Selanjutnya yaitu najis berat (*mughallazah*) kategori ini meliputi

---

<sup>143</sup> Abu Hazim Mubarak, *Fiqh Idola terjemah Fathul Qarib*, (Bandung: MUKIZAT Manivestasi Santri Jawa Barat, 2012), 90.

najis dari anjing dan babi. Cara penyuciannya dengan bilasan menggunakan air yang mengalir sebanyak 7 kali dan salah satunya menggunakan campuran air dan debu yang mengalir.

Berdasarkan tendensi syariat tentang najis, Majelis Ulama Indonesia melalui fatwa menyimpulkan bahwa dalam produksi produk halal, peralatan yang digunakan tidak boleh digunakan secara bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian.<sup>144</sup> Fatwa yang berlaku tersebut, juga digunakan sebagai tendensi oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah dalam mengidentifikasi proses produk halal.

Peralatan dalam teknologi pangan saat ini sudah semakin canggih dan tidak lagi membutuhkan tenaga manusia. Namun, permasalahan muncul tatkala suatu alat produksi dalam skala pabrik misalnya, kemudian terkontaminasi zat non-halal. Adanya kontaminasi najis tersebut menjadikan mesin atau alat produksi tertentu menjadi *mutanajis*. Apabila produsen masih ingin menggunakan alat tersebut, maka harus dilakukan pencucian secara *syariat*. Tentunya, apabila dilakukan sesuai dengan prosedur *syariat* yang banyak menggunakan media air sebagai *wasilah* pencucian, permasalahan tidak akan selesai karena adanya *masyaqqoh* dalam proses tersebut. Menanggapi hal tersebut MUI mengeluarkan fatwa Nomor 9 Tahun 2011 tentang penyucian alat produksi yang terkena najis *Mutawassithoh*, dengan ketentuan berikut:

---

<sup>144</sup> Komisi Fatwa MUI, *Ketentuan Fasilitas Produksi Produk Halal*, Nomor 4 Tahun 2003.

1. Merujuk kembali pada fatwa MUI nomor 4 tahun 2003 bahwa suatu peralatan tidak boleh digunakan secara bergantian dengan produk babi dan non-babi.
2. Pada prinsipnya, penyucian suatu benda termasuk alat produksi yang terkena najis *mutawassithah* dilakukan dengan menggunakan air.
3. Alat produksi yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap air misalnya terbuat dari besi atau baja. Apabila fasilitas produksi tersebut terkena najis, maka disucikan dengan air yang mengalir. Namun, apabila alat produksi riskan terhadap air, maka fasilitas produksi dapat disucikan dengan menggunakan media selain air.
4. Alat produksi dapat digunakan secara bergantian antara produk halal dengan produk non-halal yang terkena najis *mutawassithah* apabila sebelum proses produksi dilakukan penyucian sesuai dengan ketentuan nomor dua dan tiga diatas.

Perhatian dan sikap kehati-hatian terhadap fasilitas produksi yang berkemungkinan terkontaminasi oleh najis dan bahkan non-halal yang tertuang dalam SJH (Sistem Jaminan Halal) bersesuaian dengan kaidah *fihiyyah* berikut,



Apabila berkumpul yang halal dan haram (pada sesuatu), maka dijatuhi (hukum) haram.

Apabila fasilitas produksi mengandung cemaran babi dan turunannya atau khamar dan turunannya maka dalam deteksi halal melalui laboratorium, akan nampak DNA cemaran babi atau keberadaan khamar didalam sampel produk. Pembahasan mengenai macam-macam dan cara uji keduanya telah dibahas pada pembahasan sebelumnya. Oleh karena itu, maka pelaku usaha harus berhati-berhati terhadap pengawasan fasilitas produksinya. Tindakan preventif yang dapat dilakukan oleh pengusaha yaitu berpegang pada pemenuhan kriteria dalam SJH (Sistem Jaminan Halal). Pemenuhan terhadap aspek pada setiap indikator SJH tersebut diawasi oleh auditor halal yang terjun langsung ke tempat produksi.<sup>146</sup>

Ketentuan berkaitan dengan fasilitas produksi tersebut, bersesuaian dengan kaidah-kaidah saintifik. Fasilitas produksi yang tercemar dengan najis dapat menyebabkan produk terkontaminasi bakteri tertentu. Cemaran bakteri tersebut dapat mempengaruhi kualitas produk. Apabila cemaran bakteri sampai mempengaruhi kualitas produk, maka produk dapat berkurang nilai gizinya dan akan berurusan dengan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) yang mengatur tentang ambang batas

---

<sup>145</sup> Musthofa Al Zuhaily, *Al Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotiha fi al Madzahib al-Arba'ah*, (Damaskus: Dar al-Fikr, 2006), 695.

<sup>146</sup> Hasil wawancara dengan Kisti Fadhilah, S.Si, Auditor LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 21 November 2022.

cemaran mikroba. Hal ini sesuai dengan hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, Prof. Ahmad Rofiq, M.Ag yang menyatakan bahwa dalam pemaknaan kata *Thayyib*, ada wilayah LPPOM dan BPOM. Wilayah LPPOM menyangkut kesesuaian dengan hukum *syara'* sedangkan BPOM memeriksa pada wilayah efikasi produk.<sup>147</sup>

#### **D. Analisis *Scientific Cum Doctrinaire* dalam Aspek Nama Produk**

Nama produk merupakan bagian dari teknik marketing dari pelaku usaha untuk meningkatkan penjualan produknya. Dalam ranah sertifikasi halal, pemilihan nama produk menjadi penting karena tidak semua produk dapat disertifikasi meskipun tidak menggunakan bahan yang haram sekalipun. Aspek penamaan produk ini diatur dalam Fatwa MUI tentang Standarisasi Fatwa Halal Nomor 4 Tahun 2003.

Fatwa tersebut dikeluarkan sebagai bentuk kehati-hatian dan penolakan adanya *tasyabuh* atau penyerupaan terhadap sesuatu yang dilarang oleh syariat. Turunan dari fatwa tersebut tercantum dalam SK dari LPPOM MUI SK46/Dir/LPPOM MUI/XII/14 tentang Kriteria Bentuk dan Nama Produk Pangan yang tidak diperbolehkan dalam sertifikasi halal.

Aspek penamaan ini tidak selalu berkaitan dengan halal-haram dari sisi substansi produk. Hal ini ditegaskan oleh Prof. Hasanudin, AF., MA., bahwa apabila terdapat produk yang dari sisi bahan

---

<sup>147</sup> Hasil wawancara dengan Prof. Dr .H. Ahmad Rofiq, MA., Direktur LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, 18 November 2022.

maupun proses produksi tidak menggunakan bahan haram dan telah jelas aspek kehalalannya namun apabila produk menggunakan nama maupun kemasan yang mengandung unsur haram maka tidak dapat di proses dalam sertifikasi halal.<sup>148</sup> Sehingga dapat disimpulkan bahwa acuan penamaan produk ini didasarkan atas sisi doktriner saja.

Pemberian nama pada suatu produk sesungguhnya bukan hanya sekedar nama melainkan memiliki tujuan tertentu. tujuan tersebut dapat berupa branding produk hingga pemberian kesan mendalam bagi konsumen. Dalam menetapkan fatwa berkaitan dengan aspek penamaan tersebut, pemakaian frasa tidak boleh merujuk pada maksud kehati-hatia (*tahzir*), siaga (*tanfir*), menakuti (*tarhib*) namun bukan berarti mengharamkan yang halal atau menghalalkan yang haram.<sup>149</sup>

Aturan penamaan tersebut mengecualikan nama produk yang didasarkan pada *urf* atau adat kebiasaan masyarakat setempat. Dalam surat keputusan LPPOM MUI tentang aturan nama dan bentuk produk terdapat catatan bahwa aturan mengenai penamaan produk tidak berlaku pada produk yang telah mentradisi (*urf*) dan dikenal secara luas serta dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang

---

<sup>148</sup> Yusrun, LPPOM MUI, “Kriteria Bentuk dan Nama Produk Bersertifikat Halal”, diakses 3 Januari 2023, <https://halalmui.org/kriteria-bentuk-dan-nama-produk-bersertifikat-halal/>

<sup>149</sup> Siti Nur Faiza, “Kajian Urf pada Penolakan Sertifikasi Halal MUI terhadap Penamaan Produk Berlabel Setan”, *Justisia Ekonomika : Jurnal Magister Hhukum Ekonomi Syariah*, 5:1, 2021, E-ISSN : 2614-865X.

diharamkan seperti bir pletok, bakso, bakmi, bakwan, bakpia dan bakpao.<sup>150</sup>

Batasan mengenai penamaan produk yang didasarkan atas *urf* belum diperinci secara pasti oleh MUI dan LPPOM MUI. Hal ini dibuktikan dengan tidak ditemukannya dokumen yang secara khusus memerinci nama produk apa saja yang mengandung unsur yang tidak sesuai dengan syariat namun bertendensi pada *urf* sehingga diperbolehkan untuk di sertifikasi. *Urf* merupakan hukum yang berasal dari adat atau kebiasaan yang dilakukan dengan berulang-lang. Dalam hal ini, para ahli fikih memberi batasan atas sesuatu dapat dikategorikan sebagai *urf*, yaitu<sup>151</sup>:

- a. Adat kebiasaan berlaku secara umum dalam mayoritas kasus yang terjadi di masyarakat dan dapat berlaku secara umum pula.
- b. Adat kebiasaan telah dianggap umum sebelum adanya kasus yang dicari hukumnya. Hal ini sesuai dengan kaidah bahwa,

لاعبة للعرف الطارئ

Urf yang datang kemudian tidak dapat dijadikan sebagai sandaran hukum terhadap (kasus) yang lama.

- c. Adat kebiasaan tersebut tidak bertentangan dengan nash Al-Qur'an dan Hadis dan tidak ada dalil khusus yang menjelaskan masalah tersebut.

---

<sup>150</sup> Lihat SK46/Dir/LPPOM MUI/XII/14

<sup>151</sup> Toha, *Ilmu Qawaid Fiqhiyyah dalam Problematikan Hukum Islam Kontemporer*, (Yogyakarta : Teras, 2011), 74.

- d. Tidak mengakibatkan *kemafsadatan*, kesempitan, dan kesulitan.

Banyaknya produk pangan yang diberi imbuhan nama setan, kuntilanak dan hal mistis lainnya menimbulkan berbagai kontroversi. Contohnya rawon setan, cekeer setan, mie kuntilanak dan lainnya. Penamaan tersebut bertujuan untuk meningkatkan branding produk dengan mengacu kepada arti pedas atau sangat pedas. Aspek tersebut termasuk kedalam *urf lafdzi* namun mengarah kead *urf fasid* karena menyebutkan penamaan yang bersifat buruk.<sup>152</sup>

Aspek penamaan terhadap produk pangan ini sesungguhnya merupakan bentuk kehati-hatian sekaligus edukasi kepada masyarakat Muslim agar terhindar dari segala yang diharamkan oleh Allah SWT baik dalam konteks pangan, perbuatan maupun lainnya. Namun, permasalahan muncul karena adanya bias pandang terhadap aspek penamaan tersebut dalam konteks pangan karena pada umumnya aspek kehalalan pangan dinilai dari segi bahan, kandungan serta prosesnya saja.

---

<sup>152</sup> Siti Nur Faiza, “Kajian Urf pada Penolakan Sertifikasi Halal MUI terhadap Penamaan Produk Berlabel Setan”, *Justisia Ekonomika : Jurnal Magister Hhukum Ekonomi Syariah*, 5:1, 2021, E-ISSN : 2614-865X.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan sumber-sumber data yang telah diperoleh dan hasil analisis yang telah dijelaskan pada bab-bab sebelumnya maka jawaban dari rumusan masalah yang diajukan dalam penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rumusan masalah pertama yaitu implementasi jaminan produk pangan halal di MUI Provinsi Jawa Tengah. Dalam penjaminan pangan halal, MUI merupakan lembaga otoritas fatwa. Sedangkan pelaksanaan sepenuhnya dari sertifikasi halal merupakan wewenang dari BPJPH. Sebagai lembaga otoritas fatwa, MUI Provinsi Jawa Tengah memiliki komisi fatwa yang secara khusus menangani produk pangan halal. *Output* dari kajian komisi fatwa berkaitan dengan produk pangan disebut dengan fatwa halal produk pangan. Fatwa halal tersebut merupakan bukti jaminan kehalalan produk pangan. Sebelum fatwa produk halal dikeluarkan, MUI menerima dan mengkaji pemeriksaan produk pangan dari LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang dalam hal ini yaitu LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah. Pelaksanaan pemeriksaan produk pangan pada LPH LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah mengacu pada SJH (Sistem Jaminan Halal) berstandar HAS 23000 (*Halal Assurance System*).

Proses pengkajian produk dalam bentuk pelaksanaan sertifikasi halal melalui LPH LPPOM MUI Provinsi Jawa

Tengah dilakukan dengan enam tahapan yaitu BIMTEK (Bimbingan Teknis), informasi audit, pendaftaran sertifikasi melalui aplikasi CEROL, audit, rapat auditor, dan sidang komisi fatwa. Pada pengkajian produk pangan, LPH LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah menetapkan sebelas kriteria dalam SJH yang wajib dipenuhi oleh pelaku usaha. Dalam prosedur tersebut sekaligus ditentukan pengkajian terhadap titik kritis produk. Prevensi penggunaan produk beresiko non halal dilakukan berdasarkan informasi yang dicantumkan oleh pelaku usaha melalui SJH. Namun, apabila potensi keraguan kontaminasi bahan non halal didapatkan pada saat audit, maka sampel produk diambil untuk dikaji melalui laboratorium. Pengkajian dari LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah kemudian digunakan sebagai landasan keluar maupun tidaknya fatwa halal suatu produk.

2. Rumusan masalah kedua yaitu analisis *Scientific Cum Doctrinaire* terhadap implementasi jaminan produk pangan di MUI Provinsi Jawa Tengah. Pada dasarnya kajian *Scientific Cum Doctrinaire* telah digunakan oleh MUI dalam penjaminan produk pangan halal. Hal ini dibuktikan dari proses penetapan fatwa halal. MUI menggunakan *ijtihad jamā'iy* (ijtihad kolektif) dengan melibatkan auditor halal sebagai pengkaji dari bidang sains produk. Selain itu, kajian *Scientific Cum Doctrinaire* juga terlihat pada proses audit. Dalam melaksanakan audit, auditor halal selalu berpedoman pada SJH (Sistem Jaminan Halal) dengan standar HAS 23000

(Halal Assurance System). SJH tersebut menerjemahkan prinsip-prinsip penggunaan sains dan teknologi serta ketentuan doktrin kehalalan dalam pangan.

## **B. Saran**

Masifnya teknologi pangan saat ini memang memunculkan berbagai problematika baru. Hal ini membuka ruang ijtihad dikalangan ahli fatwa. Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi MUI Jawa Tengah, untuk memberikan edukasi kepada masyarakat umum terkait bias pandang aspek penamaan produk pangan yang dapat di sertifikasi.
2. Bagi Masyarakat Muslim, agar senantiasa berhati-hati dalam memilih produk pangan dan mengutamakan produk yang telah memiliki sertifikat halal.
3. Bagi *civitas academia*, untuk memperbanyak melakukan riset tentang sains halal agar menghasilkan produk yang benar-benar halal dari hulu ke hilir tanpa adanya keterlibatan unsur non-halal sedikitpun.



## DAFTAR KEPUSTAKAAN

### Sumber Jurnal Ilmiah

- Abubakar, Alyasa, “Hukum Vaksin MR: Teori Istihalah dan Istihlak versus Fatwa MUI”, *Jurnal Media Syariah*, 23(2021): 2, 12-15, diakses 29 Oktober 2022. doi: [10.31000/JMS.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/JMS.v2i1.2803)
- Alzeer Jawad dkk., “Ethanol and its Halal Status in Food Industries”, *Trends in Food Science and Technology*, 2: 1(2016): 7, diakses 23 November 2022, doi: [10.1016/j.tifs.2016.10.018](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.10.018).
- Asri Wahyuningrum, dkk., “Sertifikasi Halal sebagai Strategi Dakwah MUI (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah”, *Jurnal Ilmu Dakwah*, 35: 2, (2017): 1-22, diakses pada 19 Juni 2022, doi: [10.21580/jid.v35.2.1618](https://doi.org/10.21580/jid.v35.2.1618)
- Awaludin I.P, “Optimalisasi dan Validasi Metode Analisis Kadar Alkohol pada Produk Pangan dengan Spektrofotometri UV-Vis”, *PPLPI*, 8, (2022), 28-30, diakses 30 November 2022, e-ISSN:7402-2987.
- Chairunnisyah, “Peran Majelis Ulama Indonesia dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Kosmetika”, *Jurnal EduTech*, 3: 2, (2017), 64, diakses pada 23 November 2022, e-ISSN:2442-7063.
- Faidah, Mutammimatul, ”Sertifikasi Halal dari Civil Society menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama”, *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 11(2), (2017), 450-454, diakses 31 Oktober 2022, doi: [10.15642/islamica.2017.11.2.449-476](https://doi.org/10.15642/islamica.2017.11.2.449-476).
- Faridah, Hayyun Durotul, “Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi”, *Journal of Halal Product*

*and Research: Pusat Riset dan Pengembangan Produk Halal Universitas Airlangga 2*, (2019), 69-70, diakses 25 Oktober 2022, E-ISSN:2654-9778.

Faridah,dkk., “Kajian Ilmiah dan Teknologi Sebab Laranga Suatu Makanan dalam Syariat Islam”,*Journal of Halal Product and Research*, 2: 1, (2019): 47, diakses 24 November 2022,E-ISSN: 2654-9778.

Hadiyanto,dkk., “Implementasi Jaminan Produk Halal bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang”, *Indonesian Journal of Halal*, (2022): 62-66, diakses 10 Juni 2022, doi: [10.14710/halal.v4i2.14688](https://doi.org/10.14710/halal.v4i2.14688) .

Hasan,M, *al-Khulashah fi Ushul al-Fiqh*, (Kuwait: *Dar adh-Dhiya*, 2005) dalam Warto,dkk,”Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal”, *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 11, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963

LPPOM MUI, ”Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024”, *Junal Halal: Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 18.

LPPOM MUI,”Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024”, *Junal Halal:Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 18.

Mahmud. Hamidullah, “Hukum Khamar dalam Perspektif Islam”, *Maddika: Journal of Islamic Family Law*1: 1, (2020): 32, diakses pada 26 November 2022, E-ISSN:7275-7983.

- Mardesci, Hermiza, "Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan yang Aman dan Halal", *Jurnal Teknologi Pertanian* 2, (2013), diakses 12 Oktober 2022, doi:10.32520/jtp.v2i2.54.
- Muslim, dkk, "Implementasi Pemikiran Mukti Ali 'Scientific Cum Doctrinaire' terhadap Pembelajaran Pendidikan Agama Islam (PAI) di Madrasah", *Intelektual; Jurnal Pendidikan dan Studi Keislaman* 11: 1, (2021): 17-32, diakses 19 Juni 2022, doi: [10.15408/sjsbs.v3i2.3676](https://doi.org/10.15408/sjsbs.v3i2.3676).
- Noviyani, Rafiq, "Mengenang Kembali Sosok Mukti Ali dan Relevansi Pemikirannya terhadap Pendidikan Indonesia Era Milenium", *Indonesian Journal of Education and Learning*, 1(2), (2018), 133-134, diakses 11 November 2022, doi:10.31002/ijel.v1i2.654
- Purwanto, Hery, "Problematika Penetapan Hukum pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal", *Jurnal Syariat* IV: 2, (2018): 190-202, diakses 19 Juni 2022, doi: [10.32699/syariat.v4i02.1176](https://doi.org/10.32699/syariat.v4i02.1176)
- Rahman Eka, Arif Permata, "Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia", *Dinar: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 6: 2 (2019): 1-10, diakses 19 Juni 2022, doi: [10.21107/dinar.v5i1.5128](https://doi.org/10.21107/dinar.v5i1.5128)
- Ramlah, Ulya Fuhaidah, "Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi", *Ijtihad; Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*, (2018): 211-226, diakses 10 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.18326/ijtihad.v18i2.211-226>
- Ramlan dan Nahrowi, "Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim",

*Ahkam*, XIV: 1, (2014), 148, diakses 23 November 2022, doi: 10.15408/ajis.v17i1.1251)

Sakti, Muthia, dkk, Perlindungan Konsumen terhadap Penamaan Menu Kopi menggunakan Nama Varian Khamar, “*Kanun Jurnal Ilmu Hukum*”, 22: 3, 2020 : 480, diakses 23 November 2022, doi:10.24815/kanun.v22i3.16774.

Salam Alva dkk., “Implementasi Jaminan Produk Halal melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang,” *Journal Qoowam* 03: 01, (2022): 10-20, diakses 19 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol10no1.32>.

Syafrida,” Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim”, *ADIL; Jurnal Hukum Universitas Tama Jagakarsa*,7:2 (2020) :160-172, doi: [10.31000/jhr.v7i1.2416](https://doi.org/10.31000/jhr.v7i1.2416)

Syarifudin Asep dkk.,”Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal”, *Jurnal Ahkam* .XV: 2, (2015): 199-210, diakses 9 Juni 2022, doi: [10.15408/ajis.v15i2.2864](https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864)

Triayu, S. “Detection of Porcine DNA in Processed Beef Products Using Real Time Polymerase Chain Reaction” *Indonesian Journal of Halal Research*, 1: 2, (2019), 31-34, diakses 25 November 2022, doi:10.15575/ijhar.v1i2.5601

Warto dan Samsuri,” Sertifikasi Halal dan Implikasinya bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia”, *Al-Maal; Journal of Islamic Economics and Banking*, 2: 1, (2020): 98-112, diakses 5 Juni 2022, doi: [10.31000/almaal.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803)

Warto,dkk.,”Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal”, *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 13, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963

Winarso, Widodo, “*Scientific Cum Doctriner Approach; a Collaborative Perspective in Islamic Studies*”, *Social Science Research Network*, (2015), 1-13, diakses 21 Juni 2022.

### **Sumber Buku**

Abdul Hamid Hakim Terj.Ahmad Musaddad, *As-Sulam* ,”Memahami Ilmu Ushul Fikih dan Kaidah Fikih”, Malang: Literasi Nusantara, 2020.

Ahmad Atho, Abd al-Qadir, *Haḥa Halal Wa Haḥa Haram*, Beirut: Dar al Kutub Ilmiya, 2003.

Al Bar,Ali,dkk, *Al-Asror Al-Thabiyah Wa Al Ahkam Al Fiqhiyyah Fii Tahriimi Al Khinzir*, Baghdad: Al Dar Al-Saudiyyah, 1986.

Al Qasimi, Jamaludin, Mahasin al-Ta’wil,Juuz X, Kairo: Dar Ihya al-Kutub al-‘Arabiyyah..

Al Zuhaily, M. Musthofa, *Al Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotiha fi al Madzahib al-Arba’ah*, Damaskus: Dar al-Fikr, 2006.

Al-Asyhar, Thabib, *Bahaya Makanan Haram*, Jakarta: PT. Al Mawardi Prima, 2003.

Al Bar, Ali, *Al Khamar baina al ṭib wa al fiqhi*, Jedah: Dar al-Syuruq, 2016.

Ali, “*Penelitian Agama Suatu Pembahasan tentang Metode dan Sistem*” dalam A. Makmur Makka ed. , 70 Tahun B.J. Habibie Jakarta: Pustaka CIDESINDO,1996.

- Ali, A. Mukti, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, Jakarta: Rajawali, 1987.
- \_\_\_\_\_, *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*, Yogyakarta: Tiara Wacana, 1997.
- \_\_\_\_\_, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, Jakarta, Rajawali Press, 1987.
- Ali, Mukti, *Ilmu Perbandingan Agama di Indonesia*, Bandung: Mizan, 1997.
- \_\_\_\_\_, *Metode Memahami Agama*, Yogyakarta: IAIN Sunan Kalijaga, 1991.
- \_\_\_\_\_, *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*, Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya, 1997.
- \_\_\_\_\_, *Agama dan Pembangunan di Indonesia* Jakarta: Depag RI, 1977.
- \_\_\_\_\_, *Ilmu Perbandingan Agama di Indonesia*, Bandung: Mizan, 1997.
- Al-Jarim ,Ali dan Musthafa Amin, *Al-Balaghah al-Wadhihah li al madaris al-tsanawiyah*, TT: Dar al-Mushtafa, TT.
- al-Jurjani , Ali bin Muhammad, *Mu'jam al-Ta'rifat*, Mesir: Dar al-Fadhilah, 2012.
- Al-Maraghy, *Tafsir al-Maraghy Jilid II Cet. V*, Mesir: Mushthafa al-Baby al Halaby, 1974.
- Al-Qardhawi, Yusuf, *Ijtihad dalam Syariat Islam: Beberapa Pandangan Analitis tentang Ijtihad Kontemporer*, terj. Syathori Ahmad, Jakarta: Bulan Bintang, 1987.

- \_\_\_\_\_, Halal-Haram dalam Islam, terj. Wahid Ahmadi, Surakarta: Era Adicitra Intermedia, 2019.
- Al-Razi, Muhammad bin Abi Bakr Bin Abd al-Qadir, *Mukhtar al-Sihhah*, Beirut: Dar al-Fikr al-Arabi, 1997.
- Al-Ṭhabarī, Abu Ja'far Muḥammad Ibn Jarīr Ibn Yazīd Ibn Kathir Ibn Gālib, *Jāmi'u al-Bayān fī Ta'wīli al-Qur'ān*, Beirut: Daarul Kitab, 1992.
- Al-Zuhaili, Wahbah, *Al-Ijtihad al-Jamai wa ahammiyatuh fi mawajihī musykilat al-asri*, Damaskus: Jamiah Dimasyq,tt.
- \_\_\_\_\_. *Al Fiqh al-Islam wa Adillatuhu,terj.Fiqih Islam Pengantar Ilmu Fikih Jilid 1*, Bandung: Darul Fikir, 2015
- \_\_\_\_\_, *Al-Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotiha fi al Madzahib al-Arba'ah*, Damaskus; Dar al-Fikr, 2006.
- Apriyantono, *Makanan dan Minuman Halal Kaitan antara Syari, Teknologi dan Sertifikasi*, Bandung: Pustaka Jaya, 2010.
- Bagian Proyek Sarana dan Prasaran Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia*, Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.
- Basuki, Singgih, *Pemikiran Keagamaan A.Mukti Ali*, Yogyakarta: SUKA-Press, 2013.
- Darmawan, Deny, *Dinamika Riset Kualitatif*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2021.
- Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, Jakarta: Sygma, 2015.

- \_\_\_\_\_. *Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal MUI*, Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.
- Fanani, Muhyar, *Fiqh Madani: Konstruksi Hukum Islam di Dunia Modern*, Yogyakarta: LkiS, 2010.
- Fikri, Ahmad, *Al Khamaru fi al fihi al Islami: Dirasah Muqaranah*, Mesir: Jamiah Al Syariah Al Qanun, 2008.
- Gumala, Yuni, *Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang dan Korea*, Malang: Literasi Nusantara, 2021.
- Haris,H., *Metodologi Kualitatif untuk Ilmu-Ilmu Sosial: Perspektif Konvensional dan Kontemporer*, Jakarta: Salemba Humanika, 2019.
- Harris Marvin terj.Ninus D.Andarnuswari, *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture*, Tangerang Selatan: CV. Marjin Kiri, 2020.
- Hasan, Purwakania, *Pengantar Psikologi Kesehatan Islami*, Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada, 2008.
- Hasan, Shofyan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Regulasi dan Implementasi di Indonesia*, Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014.
- Hasbullah, Ali, *Usul al-Tasyri' al-Islami*, Kairo: Dar al-Fikr al-Arabi, 1402 H.
- Hermanianto, Joko, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, Bogor: IPB Pers, 2018.
- Heryani,dkk, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal: Metode Analisa Kehalalan Produk*, Bogor: IPB Pers, 2018.



- Husein, Ali, *Gizi dalam Al-Qur'an*, Yogyakarta: CV. Bulan Bintang, 1985.
- Hussaini MM, Sakr AH. *Islamic Dietary Laws and Practices*, America: Islamic Food and Nutrition Council of America, Bedford Park, 1983.
- Hye, Abdul, *Quran Easy Interpretation of The Meaning*, USA: Final Revelation, 2020.
- Ibnu Katsir, *Tafsir Ibnu Katsir Juz I*, Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, 2004.
- Ibrahim Anis dkk., *Al-Mu'jam al-Wasith*, Mesir: Majma' al-Lughah Al-Arabiyah, 1972.
- Ibrahim, Al Baijuri, *Hasyiyah ala Syarh al-alamah Ibnu Qasim al-Ghazy*, Beirut: Dar al-Fikr, tt.
- Iskandar, Dudi, *Metodologi Penelitian Kualitatif : Petunjuk Praktis untuk Penelitian Lapangan, Analisis Teks Media, dan Kajian Budaya*, Pati: Maghza Pustaka, 2021.
- Jaswir, Irwandi, dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal*, Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020.
- \_\_\_\_\_, *Kerangka Riset Sains Halal Nasional: Bahan Substitusi Non-Halal*, Jakarta: KNEKS Indonesia, 2021.
- Malik, Badri, *Islam dan Alkoholisme terj. Luxfiati Zainab*, Jakarta: Pustaka Firdaus, 1994.
- Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, Yogyakarta, Pustaka Pelajar, 2015.

- Mastuhu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995.
- Mubarok, Abu Hazim, *Fiqh Idola terjemah Fathul Qarib*, Bandung: MUKIZAT Manivestasi Santri Jawa Barat, 2012, 90.
- Muhammad ,Ali Mahd Utsman, *al-Istihalah wa Asariha fi Taḥhiri al Najasah*, Dirosah al-Islamiyah wa al-Arobiyah lil banin: Kairo Mesir, 2004.
- Muhammad, Nazih, *AlMawad al-Muharramah wa al-Najisah*, Damaskus: Dar al-Qolam, 2004
- Munawwir, Adib Bisri, *Kamus Indonesia Arab*, Surabaya: Pustaka Progresif, 1999.
- Nawawi, Syekh, *Al-Arbain Al-Nawawiyah*, terj. Abul Musyarof, Surabaya: Darmais Putra, 2013.
- Nur Wijaya, dkk, *Bahaya Alkohol dan Cara Mencegah Kecanduannya*, Jakarta: Gramedia, 2009.
- Prabowo, Sulisty, *Modul Pelatihan Sistem Jaminan Halal berdasarkan HAS 23000*, Kalimantan Timur: LPPOM MUI Provinsi Kalimantan, 2014.
- Prianto, J, *Atlas Parasitologi Kedokteran*, Jakarta: Gramedia Pustaka, 2010.
- Qalahji, *Muhammad Rawwas Mu'jam Lughah al-Fuqaha'*, Beirut: Dar al-Nafa'is, 1998.
- Rajab, Khairunnas, *Psikologi Agama: Penguatan Islam dalam Psikologi*, Jakarta: Lentera Ilmu Cendekia, 2014.
- Ridha, M, *Perang Hamraul Asad tentang Pengharaman Khamar*, Jakarta: Hikam Pustaka, 2022.

- Rokhmadi, *Rekontruksi Konsep Qaṭ'iy-Zānniy menurut Al-Syatibi*, Semarang: Rasail Media Group, 2009.
- Ronitawati, Putri, *Modul Dasar-Dasar Kuliner*, Jakarta: Universitas Esa Unggul .
- Sa'di Abu Jayyib, *al-Qamus al-Fiqhi: Lughatan wa Istilahan, cet. 2*, Damaskus: Dar al-Fikr, 1988.
- Sarosa, Samiaji, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta: Kanisius, 2021.
- Saprinto C dan Hidayah, *Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta :Penerbit Kanisius ,2006.
- Sardjoko, *Bioteknologi dan Beberapa Penerapannya*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama,2010.
- Shihāb al-Dīn Maḥmūd bin Abdillāh al-Ḥusayni al-Alūsī , *Rūḥ al-Ma'ānī fī tafsir al- Qur'an al- 'Aẓīm wa al-Sab' al-mathānī Juz 2*, ttp: Mawqī' al-Tafāair, t.th.
- Shihab, Quraish, *Tafsir al-Misbah Vol.XIV*, Ciputat: Lentera Hati, 2009.
- Sihombing,D.T.H, *Ilmu Ternak Babi*, Yogyakarta: Gajah Mada Press, 1997.
- Tjitroresmi, Endang, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global: Perilaku Produsen dalam Memproduksi Produk Halal*, Jakarta: LIPI Press, 2014.
- Totok Jumantoro,dkk., *Kamus Ilmu Ushul Fikih*, Surakarta: Penerbit Amzah, 2006.
- Wajdi, Farid, *Jaminan Produk Halal di Indonesia: Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*, Depok: Rajawali Press, 2019.

Yakub, Ali, *Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, Yogyakarta: Rajawali Press, 2013.

Yasin bin Nashir Khotib, *al-Istihalah wa aḥkamuha fī al-fiqhi al-Islami*, Makkah:Kuliyah al-Syariah Qism al-Qodhoya,TT.

### **Sumber Lain**

Djamil,Fathurrahman, “Tak Boleh ada Intifa’ dengan Bahan Haram”, Diakses pada 19 Juni 2022, <https://halalmui.org/mui14/main/detail/tak-boleh-ada-intifa-dengan-bahan-haram>

Heryani , “Memahami Fatwa MUI tentang Kadar Etanol pada Produk Makanan dan Minuman” , diakses 30 November 2022, <https://halalmui.org/memahami-fatwa-mui-tentang-kadar-etanol-pada-produk-makanan-dan-minuman/>

Keputusan Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah , *Hewan Glonggongan* , Nomor 03/MUSDA VII/MUI-JATENG/II/2006.

Keputusan Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah , *Makanan dan Minuman yang Mengandung Zat Berbahaya* , Nomor 01/MUSDA VII/MUI-JATENG/II/2006.

Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 117 Tahun 2019 , *Penetapan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)*.

Keputusan Komisi B2 Masail Fiqhiyyah Mua’ashirah (Masalah Fikih Kontemporer) Ijtima’ Ulama Komisi Fatwa se-Indonesia V Tahun 2015 ,*Istihalah*.

Komisi Fatwa MUI , “Keputusan Fatwa MUI tentang Penetapan Produk Halal” , diakses pada 10 Juni 2022 , <https://halalmui.org/mui14/main/page/fatwa-mui>,

MUI Jawa Tengah, “Sejarah MUI Jawa Tengah” , diakses 10 November 2022 , <http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/sejarah>

MUI Jawa Tengah , “Visi Misi MUI Jawa Tengah” , diakses 10 November 2022 , <http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/visimisi>

MUI Jawa Tengah , *Susunan Kepengurusan MUI Jawa Tengah* , diakses 21 November 2022 , <https://mui-jateng.or.id/pimpinan-dan-anggota-komisi/>

Pedoman Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Tahun 2015 , *Fatwa Produk Halal*.

Peraturan Menteri Kesehatan RI , Nomor 033 Tahun 2012 , *Bahan Tambahan Pangan*.

Peraturan Organisasi MUI , *Pedoman Penetapan Fatwa Halal*.

Sopa , “Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia: Studi atas Fatwa Halal MUI terhadap Produk Makanan , Obat-obatan dan Kosmetika” , (Disertasi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta , 2008).

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2018, *Bahan Tambahan Pangan*.

Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 , *Pangan* .

Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 , *Kesehatan: Pengamanan Makanan dan Minuman*.

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 , *Jaminan Produk Halal*.











## DAFTAR KEPUSTAKAAN

### Sumber Jurnal Ilmiah

- Alyasa' Abubakar, "Hukum Vaksin MR: Teori Istihalah dan Istihlak versus Fatwa MUI", *Jurnal Media Syariah*, 23(2021): 2, 12-15, diakses 29 Oktober 2022. doi: [10.31000/JMS.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/JMS.v2i1.2803)
- Alzeer Jawad,dkk, "Ethanol and its Halal Status in Food Industries", *Trends in Food Science and Technology*, 2: 1(2016): 7, diakses 23 November 2022, doi: [10.1016/j.tifs.2016.10.018](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.10.018).
- Arif Rahman Eka Permata,"Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia", *Dinar: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 6: 2 (2019): 1-10, diakses 19 Juni 2022, doi: [10.21107/dinar.v5i1.5128](https://doi.org/10.21107/dinar.v5i1.5128)
- Asep Syarifudin dkk., "Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal", *Jurnal Ahkam .XV*: 2, (2015): 199-210, diakses 9 Juni 2022, doi: [10.15408/ajis.v15i2.2864](https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864)
- Asri Wahyuningrum, dkk., "Sertifikasi Halal sebagai Strategi Dakwah MUI (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah", *Jurnal Ilmu Dakwah*, 35: 2, (2017): 1-22, diakses pada 19 Juni 2022, doi: [10.21580/jid.v35.2.1618](https://doi.org/10.21580/jid.v35.2.1618)
- Awaludin I.P, "Optimalisasi dan Vailidasi Metode Analisis Kadar Alkohol pada Produk Pangan dengan Spektrofotometri UV-Vis", *PPLPI*, 8, (2022), 28-30, diakses 30 November 2022, e-ISSN:7402-2987.
- Chairunnisyah, "Peran Majelis Ulama Indonesia dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Kosmetika", *Jurnal*

*EduTech*, 3: 2, (2017), 64, diakses pada 23 November 2022, e-ISSN:2442-7063.

Faidah, Mutammimatul, "Sertifikasi Halla dari Civil Society menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama", *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 11(2), (2017), 450-454, diakses 31 Oktober 2022, doi: 10.15642/islamica.2017.11.2.449-476.

Faridah, Hayyun Durotul, "Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi", *Journal of Halal Product and Research: Pusat Riset dan Pengembangan Produk Halal Universitas Airlangga 2*, (2019), 69-70, diakses 25 Oktober 2022, E-ISSN:2654-9778.

Faridah,dkk, "Kajian Ilmiah dan Teknologi Sebab Laranga Suatu Makanan dalam Syariat Islam",*Journal of Halal Product and Research*, 2: 1, (2019): 47, diakses 24 November 2022,E-ISSN: 2654-9778.

Hadiyanto,dkk, "Implementasi Jaminan Produk Halal bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang", *Indonesian Journal of Halal*, (2022): 62-66, diakses 10 Juni 2022, doi: [10.14710/halal.v4i2.14688](https://doi.org/10.14710/halal.v4i2.14688) .

Hasan,M, *al-Khulashah fi Ushul al-Fiqh*, (Kuwait: *Dar adh-Dhiya*, 2005) dalam Warto,dkk,"Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal", *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 11, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963

Hery Purwanto, "Problematika Penetapan Hukum pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal", *Jurnal Syariati*

IV: 2, (2018): 190-202, diakses 19 Juni 2022, doi:  
[10.32699/syariati.v4i02.1176](https://doi.org/10.32699/syariati.v4i02.1176)

LPPOM MUI, ”Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024”, *Jurnal Halal: Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 18.

LPPOM MUI,”Sejarah dan Peran LPPOM MUI dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024”, *Jurnal Halal:Menenetramkan Ummat LPPOM MUI*, 157 (X), 2022, 18.

Mahmud. Hamidullah, “Hukum Khamar dalam Perspektif Islam”, *Maddika: Journal of Islamic Family Law*1: 1, (2020): 32, diakses pada 26 November 2022, E-ISSN:7275-7983.

Mardesci, Hermiza,”Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan yang Aman dan Halal”, *Jurnal Teknologi Pertanian* 2, (2013), diakses 12 Oktober 2022, doi:10.32520/jtp.v2i2.54.

Muslim, dkk, “Implementasi Pemikiran Mukti Ali ‘Scientific Cum Doctrinaire’ terhadap Pembelajaran Pendidikan Agama Islam (PAI) di Madarrasah”, *Intelektual; Jurnal Pendidikan dan Studi Keislaman* 11: 1, (2021): 17-32, diakses 19 Juni 2022, doi:  
[10.15408/sjsbs.v3i2.3676](https://doi.org/10.15408/sjsbs.v3i2.3676).

Noviyani, Rafiq,“Mengenang Kembali Sosok Mukti Ali dan Relevansi Pemikirannya terhadap Pendidikan Indonesia Era Milenium”, *Indonesian Journal of Education and Learning*, 1(2), (2018), 133-134, diakses 11 November 2022, doi:10.31002/ijel.v1i2.654

Ramlan dan Nahrowi, “Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim”,

*Ahkam*, XIV: 1, (2014), 148, diakses 23 November 2022, doi: 10.15408/ajis.v17i1.1251)

Sakti, Muthia, dkk, Perlindungan Konsumen terhadap Penamaan Menu Kopi menggunakan Nama Varian Khamar, “*Kanun Jurnal Ilmu Hukum*”, 22: 3, 2020 : 480, diakses 23 November 2022, doi:10.24815/kanun.v22i3.16774.

Salam Alva dkk., “Implementasi Jaminan Produk Halal melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang,” *Journal Qoowam* 03: 01, (2022): 10-20, diakses 19 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol10no1.32>.

Syafrida,” Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim”, *ADIL; Jurnal Hukum Universitas Tama Jagakarsa*,7:2 (2020) :160-172, doi: [10.31000/jhr.v7i1.2416](https://doi.org/10.31000/jhr.v7i1.2416)

Triayu, S. “Detection of Porcine DNA in Processed Beef Products Using Real Time Polymerase Chain Reaction” *Indonesian Journal of Halal Research*, 1: 2, (2019), 31-34, diakses 25 November 2022, doi:10.15575/ijhar.v1i2.5601

Ulya Fuhaidah Ramlah, “Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi”, *Ijtihad; Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*, (2018): 211-226, diakses 10 Juni 2022, doi: <https://doi.org/10.18326/ijtihad.v18i2.211-226>

Warto dan Samsuri,” Sertifikasi Halal dan Implikasinya bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia”, *Al-Maal; Journal of Islamic*

*Economics and Banking*, 2: 1, (2020): 98-112, diakses 5 Juni 2022, doi: [10.31000/almaal.v2i1.2803](https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803)

Warto,dkk,"Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan dalam Penetapan Fatwa Produk Halal", *IJH: Indonesian Journal of Halal*, (2019): 13, diakses 24 November 2022, e-ISSN:2656-4963

Winarso, Widodo, "Scientific Cum Doctriner Approach; a Collaborative Perspective in Islamic Studies", *Social Science Research Network*, (2015), 1-13, diakses 21 Juni 2022.

### **Sumber Buku**

Abdul Hamid Hakim Terj.Ahmad Musaddad, *As-Sulam* ,"Memahami Ilmu Ushul Fikih dan Kaidah Fikih", Malang: Literasi Nusantara, 2020.

Ahmad Atho, Abd al-Qadir, *Haḥa Halal Wa Haḥa Haram*, Beirut: Dar al Kutub Ilmiya, 2003.

Al Bar,Ali,dkk, *Al-Asror Al-Thabiyyah Wa Al Ahkam Al Fiqhiyyah Fii Tahriimi Al Khinzir*, Baghdad: Al Dar Al-Saudiyyah, 1986.

Al Qasimi, Jamaludin, Mahasin al-Ta'wil,Juuz X, Kairo: Dar Ihya al-Kutub al-'Arabiyyah..

Al Zuhaily, M. Musthofa, *Al Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotiha fi al Madzahib al-Arba'ah*, Damaskus: Dar al-Fikr, 2006.

Al-Asyhar, Thabib, *Bahaya Makanan Haram*, Jakarta: PT. Al Mawardi Prima, 2003.

Ali Al Bar, *Al Khamar baina al ṭib wa al fiqhi*, Jedah: Dar al-Syuruq, 2016.

- Ali, “*Penelitian Agama Suatu Pembahasan tentang Metode dan Sistem*” dalam A. Makmur Makka ed. , 70 Tahun B.J. Habibie  
 Jakarta: Pustaka CIDESINDO,1996.
- Ali, A. Mukti, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, Jakarta:  
 Rajawali,1987.
- \_\_\_\_\_, *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*,  
 Yogyakarta: Tiara Wacana, 1997.
- \_\_\_\_\_, *Beberapa Persoalan Agama Dewasa Ini*, Jakarta,  
 Rajawali Press, 1987.
- Ali, Mukti, *Ilmu Perbandingan Agama di Indonesia*, Bandung: Mizan,  
 1997.
- \_\_\_\_\_, *Metode Memahami Agama*, Yogyakarta: IAIN Sunan  
 Kalijaga, 1991.
- \_\_\_\_\_, *Agama dalam Pergumulan Masyarakat Kontemporer*,  
 Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya, 1997.
- \_\_\_\_\_, *Agama dan Pembangunan di Indonesia* Jakarta: Depag RI,  
 1977.
- \_\_\_\_\_, *Ilmu Perbandingan Agama di Indonesia*, Bandung: Mizan,  
 1997.
- Al-Jarim ,Ali dan Musthafa Amin, *Al-Balaghah al-Wadhihah li al  
 madaris al-tsanawiyah*, TT: Dar al-Mushtafa, TT.
- al-Jurjani , Ali bin Muhammad, *Mu'jam al-Ta'rifat*, Mesir: Dar al-  
 Fadhilah, 2012.
- Al-Maraghy, *Tafsir al-Maraghy Jilid II Cet. V*, Mesir: Mushthafa al-  
 Baby al Halaby, 1974.

- Al-Qardhawi, Yusuf, *Ijtihad dalam Syariat Islam: Beberapa Pandangan Analitis tentang Ijtihad Kontemporer*, terj. Syathori Ahmad, Jakarta: Bulan Bintang, 1987.
- \_\_\_\_\_, Halal-Haram dalam Islam, terj. Wahid Ahmadi, Surakarta: Era Adicitra Intermedia, 2019.
- Al-Razi, Muhammad bin Abi Bakr Bin Abd al-Qadir, *Mukhtar al-Sihhah*, Beirut: Dar al-Fikr al-Arabi, 1997.
- Al-Ṭhabarī, Abu Ja'far Muḥammad Ibn Jarīr Ibn Yazīd Ibn Kathir Ibn Gālib, *Jāmi'u al-Bayān fī Ta'wīli al-Qur'ān*, Beirut: Daarul Kitab, 1992.
- Al-Zuhaili, Wahbah, *Al-Ijtihad al-Jamai wa ahammiyatuh fī mawajihī musykilat al-asri*, Damaskus: Jamiah Dimasyq,tt.
- \_\_\_\_\_. *Al Fiqh al-Islam wa Adillatuhu*, terj. Fiqih Islam Pengantar Ilmu Fiqih Jilid 1, Bandung: Darul Fikir, 2015
- \_\_\_\_\_, *Al-Qowaid al-Fiqhiyah wa Tathbiqotihā fī al Madzahib al-Arba'ah*, Damaskus; Dar al-Fikr, 2006.
- Apriyantono, *Makanan dan Minuman Halal Kaitan antara Syari, Teknologi dan Sertifikasi*, Bandung: Pustaka Jaya, 2010.
- Bagian Proyek Sarana dan Prasaran Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia*, Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.
- Basuki, Singgih, *Pemikiran Keagamaan A.Mukti Ali*, Yogyakarta: SUKA-Press, 2013.
- Darmawan, Deny, *Dinamika Riset Kualitatif*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2021.



- Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya Special for Woman*, Jakarta: Sygma, 2015.
- \_\_\_\_\_, *Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal MUI*, Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.
- Fikri, Ahmad, *Al Khamaru fi al fihi al Islami: Dirasah Muqaranah*, Mesir: Jamiah Al Syariah Al Qanun, 2008.
- Haris,H., *Metodologi Kualitatif untuk Ilmu-Ilmu Sosial:Perspektif Konvensional dan Kontemporer*, Jakarta: Salemba Humanika , 2019 .
- Harris Marvin terj.Ninus D.Andarnuswari, *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture*, Tangerang Selatan: CV. Marjin Kiri, 2020.
- Hasan, Shofyan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Regulasi dan Implementasi di Indonesia*, Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014 .
- Hasbullah, Ali, *Usul al-Tasyri' al-Islami*, Kairo: Dar al-Fikr al-Arabi, 1402 H.
- Hermanianto, Joko, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal*, Bogor: IPB Pers, 2018.
- Heryani,dkk, *Regulasi, Prosedur dan Sistem Jaminan Halal: Metode Analisa Kehalalan Produk*, Bogor: IPB Pers, 2018.
- Husein, Ali, *Gizi dalam Al-Qur'an*, Yogyakarta: CV. Bulan Bintang, 1985.
- Hussaini MM, Sakr AH. *Islamic Dietary Laws and Practices*, America: Islamic Food and Nutrition Council of America, Bedford Park, 1983.

- Hye, Abdul, *Quran Easy Interpretation of The Meaning*, USA: Final Revelation, 2020.
- Ibnu Katsir, Tafsir Ibnu Katsir Juz I, Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, 2004.
- Ibrahim Anis, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasith*, Mesir: Majma' al-Lughah Al-Arabiyah, 1972.
- Ibrahim, Al Baijuri, *Hasyiyah ala Syarh al-alamah Ibnu Qasim al-Ghazy*, Beirut: Dar al-Fikr, tt.
- Iskandar, Dudi, *Metodologi Penelitian Kualitatif : Petunjuk Praktis untuk Penelitian Lapangan, Analisis Teks Media, dan Kajian Budaya*, Pati: Maghza Pustaka, 2021.
- Jaswir, Irwandi, dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal*, Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020.
- \_\_\_\_\_, *Kerangka Riset Sains Halal Nasional: Bahan Substitusi Non-Halal*, Jakarta: KNEKS Indonesia, 2021.
- Malik, Badri, *Islam dan Alkoholisme terj. Luxfiati Zainab*, Jakarta: Pustaka Firdaus, 1994.
- Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*, Yogyakarta, Pustaka Pelajar, 2015.
- Mastuhu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995.
- Mubarok, Abu Hazim, *Fiqh Idola terjemaah Fathul Qarib*, Bandung: MUKIZAT Manivestasi Santri Jawa Barat, 2012, 90.

- Muhammad ,Ali Mahd Utsman, *al-Istihalah wa Asariha fi Taṭhiri al Najasah*, Dirosah al-Islamiyah wa al-Arobiyah lil banin: Kairo Mesir,2004.
- Muhammad, Nazih, *AlMawad al-Muharramah wa al-Najisah*, Damaskus: Dar al-Qolam, 2004
- Munawwir, Adib Bisri, *Kamus Indonesia Arab*, Surabaya: Pustaka Progresif, 1999.
- Nawawi, Syekh, *Al-Arbain Al-Nawawiyah*, terj. Abul Musyarof, Surabaya: Darmais Putra, 2013.
- Nur Wijaya,dkk, *Bahaya Alkohol dan Cara Mencegah Kecanduannya*, Jakarta: Gramedia, 2009.
- Prabowo, Sulisty, *Modul Pelatihan Sistem Jaminan Halal berdasarkan HAS 23000*, Kalimantan Timur: LPPOM MUI Provinsi Kalimantan, 2014.
- Prianto,J, *Atlas Parasitologi Kedokteran*, Jakarta: Gramedia Pustaka, 2010.
- Purwakanian Hasan, *Pengantar Psikologi Kesehatan Islami*, Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada, 2008.
- Qalahji, *Muhammad Rawwas Mu'jam Lughah al-Fuqaha'*, Beirut: Dar al-Nafa'is,1998.
- Rajab, Khairunnas, *Psikologi Agama: Penguatan Islam dalam Psikologi*, Jakarta: Lentera Ilmu Cendekia, 2014.
- Ridha,M, *Perang Hamraul Asad tentang Pengharaman Khamar*, Jakarta: Hikam Pustaka, 2022.
- Rokhmadi, *Rekonstruksi Konsep Qaṭ'iy-Zānniy menurut Al-Syatibi*, Semarang: Rasail Media Group, 2009.

- Ronitawati, Putri, *Modul Dasar-Dasar Kuliner*, Jakarta: Universitas Esa Unggul .
- Sa'di Abu Jayyib, *al-Qamus al-Fiqhi: Lughatan wa Istilahan, cet. 2*, Damaskus: Dar al-Fikr, 1988.
- Samiaji Sarosa, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta: Kanisius, 2021.
- Saprinto C dan Hidayah, *Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta :Penerbit Kanisius ,2006.
- Sardjoko, *Bioteknologi dan Beberapa Penerapannya*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama,2010.
- Shihāb al-Dīn Maḥmūd bin Abdillāh al-Ḥusayni al-Alūsī , *Rūḥ al-Ma'ānī fī tafsīr al- Qur'an al- 'Aẓīm wa al-Sab' al-mathānī Juz 2*, ttp: Mawqī' al-Tafāair, t.th.
- Shihab, Quraish, *Tafsir al-Misbah Vol.XIV*, Ciputat: Lentera Hati, 2009.
- Sihombing,D.T.H, *Ilmu Ternak Babi*, Yogyakarta: Gajah Mada Press, 1997.
- Tjitroesmi, Endang, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global: Perilaku Produsen dalam Memproduksi Produk Halal*, Jakarta: LIPI Press, 2014.
- Totok Jumantoro,dkk., *Kamus Ilmu Ushul Fikih*, Surakarta: Penerbit Amzah, 2006.
- Wajdi, Farid, *Jaminan Produk Halal di Indonesia: Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*, Depok: Rajawali Press, 2019.
- Yakub,Ali, *Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, Yogyakarta: Rajawali Press, 2013.

Yasin bin Nashir Khotib, *al-Istihalah wa ahkamuha fi al-fiqhi al-Islami*,  
Makkah:Kuliyah al-Syariah Qism al-Qodhoya,TT.

Yuni Gumala, *Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang dan Korea* , Malang:  
Literasi Nusantara, 2021.

### **Sumber Lain**

Djamil,Fathurrahman. “Tak Boleh ada Intifa’ dengan Bahan Haram”.  
Diakses pada 19 Juni 2022 .  
<https://halalmui.org/mui14/main/detail/tak-boleh-ada-intifa-dengan-bahan-haram>

Heryani . “Memahami Fatwa MUI tentang Kadar Etanol pada Produk Makanan dan Minuman” . diakses 30 November 2022 .  
<https://halalmui.org/memahami-fatwa-mui-tentang-kadar-etanol-pada-produk-makanan-dan-minuman/>

Keputusan Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah . *Hewan Glonggongan* .  
Nomor 03/MUSDA VII/MUI-JATENG/II/2006.

Keputusan Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah . *Makanan dan Minuman yang Mengandung Zat Berbahaya* . Nomor 01/MUSDA VII/MUI-JATENG/II/2006.

Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 117 Tahun 2019 . *Penetapan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)*.

Keputusan Komisi B2 Masail Fiqhiyyah Mua’ashirah (Masalah Fikih Kontemporer) Ijtima’ Ulama Komisi Fatwa se-Indonesia V Tahun 2015 .*Istihalah*.

- Komisi Fatwa MUI . “Keputusan Fatwa MUI tentang Penetapan Produk Halal” . diakses pada 10 Juni 2022 .  
<https://halalmui.org/mui14/main/page/fatwa-mui>.
- MUI Jawa Tengah. “Sejarah MUI Jawa Tengah” . diakses 10 November 2022 . <http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/sejarah>
- MUI Jawa Tengah . “Visi Misi MUI Jawa Tengah” . diakses 10 November 2022 .  
<http://www.halaljateng.or.id/index.php/user/page/visimisi>
- MUI Jawa Tengah . *Susunan Kepengurusan MUI Jawa Tengah* . diakses 21 November 2022 . <https://mui-jateng.or.id/pimpinan-dan-anggota-komisi/>
- Pedoman Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Tahun 2015 .  
*Fatwa Produk Halal* .
- Peraturan Menteri Kesehatan RI . Nomor 033 Tahun 2012 . *Bahan Tambahan Pangan* .
- Peraturan Organisasi MUI . *Pedoman Penetapan Fatwa Halal* ..
- Sopa .“Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia: Studi atas Fatwa Halal MUI terhadap Produk Makanan . Obat-obatan dan Kosmetika” . (Disertasi . UIN Syarif Hidayatullah Jakarta . 2008)
- Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2018, *Bahan Tambahan Pangan*.
- Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 . *Pangan* .
- Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 . *Kesehatan: Pengamanan Makanan dan Minuman*.
- Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 . *Jaminan Produk Halal* .



**Lampiran 1.**

**Pedoman Wawancara Penelitian (*Research Interview Guidelines*)**

**STUDI SCIENTIFIC CUM DOCTRINAIRE DALAM IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK PANGAN HALAL DI MUI JAWA TENGAH**

No	Aspek	Pertanyaan
1.	Prosedural	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apa saja prasyarat pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI Jawa Tengah?</li><li>2. Bagaimana prosedur pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI Jawa Tengah?</li><li>3. Apakah terdapat perbedaan untuk pengajuan sertifikasi halal bagi UMKM dan Non-UMKM (Produsen skala pabrik dan lainnya)?</li><li>4. Bagaimana proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI Jawa Tengah terhadap pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal?</li><li>5. Bagaimana jika terdapat produk pangan yang mengandung komposisi non-halal?</li></ol>
2.	Fikih	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengapa suatu produk pangan harus disertifikasi halal?</li><li>2. Bagaimana produk pangan yang halal dan <i>thayyib</i> menurut aspek fikih?</li><li>3. Bagaimana prosedur penetapan fatwa halal terhadap produk pangan?</li><li>4. Bagaimana aspek fikih menanggapi adanya berbagai campuran dan derivat bahan dalam produk pangan?</li><li>5. Produk pangan seperti apa</li></ol>



		yang tidak layak mendapatkan fatwa halal?
3.	<i>Science</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana cara menentukan titik kritis dalam suatu produk pangan?</li> <li>2. Prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI untuk mendeteksi titik kritis produk pangan?</li> <li>3. Bagaimana prosedur audit dalam meneliti produk pangan halal?</li> <li>4. Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung derivat babi, maka prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI?</li> <li>5. Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung alkohol, maka prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI?</li> <li>6. Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung bahan non-halal selain babi dan alkohol, maka prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI?</li> </ol>

## Lampiran 2

### LAPORAN HASIL WAWANCARA

Narasumber : Dr. KH. Fadlolan Musyaffa',Lc.,MA  
(Ketua Komisi Fatwa MUI Jawa Tengah)  
Peneliti : Uswatul Wadhichatis Saniyyah  
(Mahasiswa Pascasarjana UIN Walisongo)

Pelaksanaan Penelitian : Rabu, 16 November 2022

#### **Pertanyaan :**

1.Mengapa suatu produk pangan harus disertifikasi halal?

**Jawaban :** Ya, karena untuk menjamin konsumen Bangsa Negara Indonesia yang mayoritasnya adalah Umat Islam, maka Majelis Ulama Indonesia menjaga, melindungi, kepada umat yang beragama Islam, yang masih kental dengan memilih makanan, atau produk-produk minuman dan kosmetik juga obat yang halal karena ini masih domain yang sangat penting bagi Bangsa Indonesia dengan demikian ini MUI Berkewajiban untuk ikhtiyar melakukan sertifikasi halal dan itu biasanya yang terjun ke lapangan adalah para auditor dari lembaga LPPOM untuk melakukan penelitian halal produk.

#### **Pertanyaan :**

2. Bagaimana produk pangan yang halal dan *thayyib* menurut aspek fikih?

**Jawaban :** Yang halal itu yang sudah memenuhi,

الحلال بين والحرام بين

Sebagaimana yang ada dalam hadis begitu. Kemudian *thayyib* itu tidak mesti bagus *packaging*nya. Halal itu belum tentu yang bagus *packaging*nya atau bentuknya. Halal itu standarnya adalah secara *syar'i*. Kemudian *thayyib* adalah sesuatu yang bagus untuk badan. Sehingga aspek *halalan thayyiban* itu halal dan ada manfaatnya untuk badan. Itu kalau diterjemahkan menjadi tafsir modern, manfaat untuk badan itu adalah mengandung protein, vitamin, mengandung zat yang dibutuhkan oleh badan, itu *thayyib*. Banyak perkara halal tapi tidak *thayyib*, banyak perkara halal yang tidak bermanfaat untk badan sekalipun halal bahkan membawa *madharat* untuk badan sekalipun halal, maka dalam *qayyid halalan thayyiban* itu Majelis Ulama Indonesia untuk

bagaimana halal dan higienis. Higienis itu *kan* sesuatu yang bagus dan ada manfaatnya tidak hanya halal saja tapi juga dibutuhkan badan dan bagus.

**Pertanyaan :**

3. Bagaimana prosedur penetapan fatwa halal terhadap produk pangan?

**Jawaban :** ya, jadi Majelis Ulama itu bukan orang yang saintifik atau orang sains, tapi para Ulama, Majelis Ulama yang ada di Komisi Fatwa itu hanya menunggu, mendengar, melihat, presentasi para auditor yang dilapangan baik mereka itu dari ahli gizi, maupun ahli kimia, atau mereka yang ahli pangan atau ahli obat-obatan jadi para insinyur dan ahli dibidang masing-masing itu mereka melakukan penelitian dilapangan bersama dengan para pelaku usaha setelah itu mereka akan melakukan titik temu bahwa itu ada makanan atau minuman atau obat dan produk-produk yang dibutuhkan manusia itu adalah selamat menurut hukum *syar'i*, benar menurut hukum *syar'i*. Kadang-kadang juga termasuk RPH, RPU, Rumah Potong Hewan, Rumah Potong Unggas. Rumah potong ayam misalnya, itu juga di audit untuk meyakinkan para auditor itu sampai pada lapangan, ketemu para pelaku usaha, dari sistem sampai kepada hasil produksinya.

**Pertanyaan :**

4. Bagaimana aspek fikih menanggapi adanya berbagai campuran dan derivat bahan dalam produk pangan?

**Jawaban :** Maksudnya tercampur atau terkontaminasi, jadi kalau sistem produksi atau sistem pengolahan, pemasakannya itu bersentuhan atau *mulamasah* maka tetap hukum akhirnya itu sekalipun tidak ditemukan barang yang haram misal tercampuri barang yang haram, misalnya gelatin yang haram atau lemak yang haram atau benda yang najis misalnya sekalipun nanti di produk akhirnya final produknya tidak ketemu barang itu lagi, sudah menguap misalnya alkohol itu tetap dihukumi haram karena dia pernah becampur, diproduksi bersama atau *mulamasah*, misalnya untuk mengekstrak itu harus ada alkoholnya dan di finisihing produk nanti sudah tidak ditemukan atau yang disebut *mulamasah*, bersentuhan, bertemu maka dilarang, apalagi dicampurkan. Nah ini para auditor di Majelis Ulama terhadap pelaku usaha itu harus teliti dalam menetapkan itu.

**Pertanyaan :**

5. Produk pangan seperti apa yang tidak layak mendapatkan fatwa halal?

**Jawaban** : Semua produk yang tidak memenuhi yang didepan tadi, tidak secara *syar'i*. Maka MUI dalam hal ini adalah Komisi Fatwa tidak mengeluarkan fatwa halal. Sehingga apa yang dipresentasikan oleh para auditor itu bisa ditolak dan kemudian MUI tidak mengeluarkan sertifikat halal.

**Pertanyaan** :

6. Bagaimana dengan produsen yang menjual pangan halal namun menggunakan nama-nama seperti Iblis, setan dan lainnya?

**Jawaban** : Ya, itu diberikan rambu-rambu oleh MUI untuk tidak diperbolehkan memakai nama-nama yang bertentangan dengan *syar'i*. Karena Majelis Ulama Indonesia akan mensertifikasi aspek syariatnya, maka nama-nama yang bertentangan dengan perkara yang haram atau produk haram misalnya membuat nama khamr, padahal isinya tidak khamr atau membuat nama babi, misalnya atau dengan bahasa Inggrisnya atau misalnya membuat dengan nama darah atau misalnya nama setan. Contohnya bakso setan dan seterusnya bahkan ada yang *branded* misalnya bir, itu kan ndak boleh maka MUI berhak menolak untuk tidak mensertifikasi. Hak mereka untuk mengajukan, MUI berhak untuk menolak dengan rambu-rambu itu. Maka kalau mereka tetap mau mensertifikasi itu MUI tidak mengeluarkan sertifikatnya kalau mau berarti mengikuti rambu-rambu, mau untuk diajukan sertifikasi halalnya maka MUI memberikan rambu-rambu mereka harus mematuhi. Ya, minuman misalnya dikasih branding dengan nama bir pletok maka harus kita rubah, padahal aslinya kalo bir pletok itu *kan* dari kata *birrun* pletok. Jadi bahasa arabnya *birrun* dengan bir kan beda, jadi ya *birrun* pletok. Jadi contoh itu ya, dan lain-lain

## Lampiran 3

### LAPORAN HASIL WAWANCARA

Narasumber : Prof. Ahmad Rofiq, M.Ag  
(Direktur LPPOM MUI Jawa Tengah)  
Peneliti : Uswatul Wadhichatis Saniyyah  
(Mahasiswa Pascasarjana UIN Walisongo)

Pelaksanaan Penelitian : Jum'at, 18 November 2022

#### **Apa saja prasyarat pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI Jawa Tengah?**

Ya, itu kalau soal prasyarat nanti, mbak Dhichah bisa cek di prosedur SJH kemudian pengisian CEROL, itu nanti lebih lengkap ketemu disana. Kalau saya kan ndak hapal satu-satu ya. Itu karena yang pertama itu justru BIMTEK. Dulu awal mula itu disebut dengan pelatihan SJH, Sistem Jaminan Halal. Jadi kalau kelas UMKM itu ya satu hari, kalau menengah sama besar itu dua hari. Tujuannya apa? Mereka paham, paham tentang SJH atau HAS 23000 yang ada 11 poin itu, mulai dari kebijakan halal, ada tim manajemen halalnya, kemudian bahan, ada 11 poin lah SJH itu yang mestinya mereka harus lulus. Nah, yang lulus BIMTEK itu kalau istilah Undang-Undang JPH Nomor 33 Tahun 2014 itu disebut Penyelia Halal. Dia punya sertifikat yang nanti itu kalau ditempat lain semacam internal-auditor. Nah, kalau di kampus itu namanya SPI, Satuan Pengawas Internal. Nah, didalam BIMTEK itu mereka diajari daftar, nanti yang harus diisikan apa, ada yang soal substansi ada yang administrasi. Administrasi itu misalnya soal P-IRT ya kalau itu bahannya lebih dari satu itu kan, kemudian ada MD, ada NIB ada izin beredar dan sebagainya. Nah, itu kemudian ada bahan pokok, ada bahan tambahan, ada bahan olahan. Itu semua harus didaftarkan. Prosesnya, itu di Jawa Tengah sudah melayani CEROL yang dimulai pada tahun 2012, dengan adanya CEROL itu sekaligus memberi kemudahan kepada pelaku usaha untuk memantau pengajuan sertifikasi halal itu seperti apa. Jadi, ada yang namanya pre-audit. Pre-audit itu kalau sudah lengkap. Termasuk ada STTD. Apa itu STTD?, ya semacam surat tanda terima. Atau tanda daftar lah ya. Nah, STTD itu juga ikut di upload di isian CEROL itu. Kalau pre-audit sudah oke, kemudian nanti di jadwal ditentukan siapa auditor yang berangkat. Auditor yang berangkat itu dua orang minimal dengan disiplin ilmu yang

berbeda. Sehingga nanti kalau ketemu bahan yang itu patut diduga, kritis, ini nanti harus masuk laboratorium. Itu ya, nanti setelah laboratorium kok clear ndak ada masalah, ya sudah itu. Masing-masing auditor punya rekaman, ya rekaman dari audit lapangan. Nah, audit itu harus dilakukan ketika ber produksi. ndak boleh sedang libur. Kecuali beberapa kemarin masa pandemi itu kita melayani audit secara online. Mereka harus menyiapkan videonya, video bagaimana proses, ya tergantung usahanya. Kalau itu misalnya terkait dengan RPA (Rumah Potong Ayam), misalnya itu atau RPU (Rumah Potong Unggas), atau RPH (Rumah Potong Hewan), itu masing-masing divideokan itu untuk membantu supaya lebih meyakinkan. Karena sebenarnya audit itu kan semacam memverifikasi portofolio yang dibuat. Nah, portofolionya apa?, portofolionya ya isian CEROL tadi itu. Kalau konsep manajemennya sudah dibukukan atau belum, tim nya itu ada SK nya apa endak, siapa-siapa orangnya sudah paham atau belum. Lalu dia belanja-belanja barangnya itu ke supplier yang sudah punya sertifikat halal atau belum. Itu harus dipastikan semua, kalau bahan-bahan yang dipakai semua itu dibeli dari suplier yang sudah punya sertifikat halal ya cepet nanti pelaksanaan auditnya itu. Kalau sudah dijadwal, siapa auditornya lalu ditentukan harinya, dikomunikasikan dengan pelaku usaha. Kemudian ketika sudah sampai hari H-nya di audit, kemudian auditor semuanya sudah clear, karena pada saat audit itu juga bukan bicara semata-mata substansinya tapi SJH itu harus dipenuhi semua. Ada yang kurang atau tidak, lalu bahan-bahannya ini pergerakan dari proses awal kedua ketiga keempat sampai packing sampai penyimpanan ya, itu bener apa tidak. Misalnya, RPH yang melayani babi, itu harus terpisah sama sekali, ndak boleh ada campur aduk. Jadi itu, dari bahan yang harus diisikan, jadi semua ndak boleh ada yang ditutupi. Baik bahan pokok. Kalau bahasa ini nya inggridient apa termasuk tadi itu soal istilah itu kan orang masih berdebat. Pak, ini harus disenggolkan dengan babi misalnya, tapi nanti kalau sudah diakhir hilang. Nah gitu, kan itu yang selalu menjadi ini, tapi sampai hari ini pun kalau masih bersinggungan ya nanti tidak bisa halal. Iha nama saja misalnya kemarin itu, Mie gacoan, atau bakso genderuwo, sambal setan, itu kan ndak boleh itu.

## **Bagaimana produk yang halal dan thayyib itu?**

Ya, halal itu kan artinya dibolehkan. Lawannya adalah haram. Haram itu dilarang. Haram saja sebenarnya ada yang haram li dzatih dan haram li ghairih. Kemudian ada larangan itu yang ketat dan larangan yang longgar, larangan yang longgar yang disebut makruh. Nah, halal itu barangnya, atau dzatih, ada halal pengolahannya dan halal hasilnya. Ayam, misalnya dibeli dari duit halal bukan korupsi, bukan nyopet, bukan riba terus disembelih nih, tapi yang nyembelih ini ngawur bahkan ndak disembelih di puthes gitu, jadi leher ayam ndak ada lukanya, itu jadinya haram lighairih. Karena halal-halal-halal. halal cara mendapatkannya, halal barangnya halal proses atau pengolahannya atau sembelihannya maka semuanya jadinya halal. Barangnya halal, prosesnya salah, biasanya itu disembelih tapi yang nyembelih itu ndak jelas, tidak tahu *mari'* tidak tahu *hulqum*, tidak tahu wajdain itu ya, makanya ada pelatihan JULEHA, ada pelatihannya supaya sembelihannya dipastikan halal. lha yang namanya thayyib itu ya bagus ya artinya. Thayyib itu tergantung situasi. Mungkin kayak mbak Dhichah yang masih muda itu ditawarkan sate ya aman-aman saja, apalagi kalau capratu ora tuku, ora bayar wes angger makan ndak papa. Tapi kalau orang yang sudah tua seperti saya kan mikir. Enak memang, sate kambing gitu ya, tapi kan kalau kebanyakan kan juga mikir. Nah, disitulah beda antara halal dengan thayyib. Duiannya enak itu mahal enak, tapi bagi saya itu sudah tidak thayyib lagi. Jadi ya kira-kira gambaran sederhananya begitu. Maka ada wilayah LPPOM ada wilayah Badan POM. Nah, badan POM itu terkat dengan kalau vaksin ya efikasinya. Jadi, manfaatnya itu seberapa gitu, karena seperti SINOVAC kemarin itu kenapa ada vaksin 1, 2, masih ada Booster lagi. Nah, kalau misalnya ada vaksin yang bagus kan cukup sekali saja. Sekali, tapi bisa dipakai seumur hidup. Itu soal halal dan thayyib, itu seperti itu pemahaman saya.

## **Bagaimana cara menentukan titik kritis dalam suatu produk pangan?**

Ya kalau dengan kasat mata itu tidak bisa ya butuh lab dan sekarang ini sebenarnya sudah ada alat detektor cuman masih mahal itu. Itu yang punya UDINUS, mahal alat itu. Jadi ini karena kalau pakai mata biasa kan nggak bisa mendeteksi itu. Nah, maka tentu itu dibutuhkan laboratorium. Laboratorium itu namanya sudah saintifik, secara saintifik hanya karena memang lab nya

peralatannya mahal itu. Kalau LPPOM pusat sudah punya, kita yang di Jawa Tengah itu ya kerjasama, apalagi kalau audit-audit yang gede-gede itu semua diambil oleh pusat. Lab nya di lab pusat.

### **Kerjasama untuk laboratorium dengan siapa saja?**

Kalau kita kerjasama ada dengan Wahid Hasyim, dengan UNDP, dengan Dinas Kesehatan.

### **Prosedur yang dilakukan untuk menentukan titik kritis itu apa?**

Ya, disitu ada yang namanya keterbukaan, kejujuran, maka bahan atau ingredient itu kan nanti ada semacam fakta integritas. Jadi bahan yang didaftarkan nanti dengan auditor itu harus ada signing/tanda tangan. Supaya nanti kalau sewaktu-waktu ada temuan itu ya LPPOM suda ndak salah. Seperti dulu itu kasus Ajinomoto, dulu itu ada sejumlah 350.000 ton atau berapa itu produknya harus ditarik, saya ikut menarik produk itu dari wilayah Jepara dan Kudus dulu itu. Ya, itu kadang-kadang ya apa ya kepentingan pragmatis pengusaha. Pengusaha yang nakal lah gitu istilahnya. Itu tentu kan kejujuran, keterbukaan. Karena semaksimal mungkin kalau ada yang disembunyikan kita ndak tahu, kalau tadi pakai alat e-nose bisa ya yang dipakai itu. Biasanya orang yang teknologi pangan itu faham soal itu. Kalau saya kan orang syariah, tau nya ya secara umum saya jelaskan seperti itu. Misalnya ya kayak air lah, air itu kan bisa dicek TDL atau Ph-nya ya, pakai alat tertentu untuk tes air. bahkan ada itu alat tes air kalau TDL nya tinggi itu nanti cepet keruh gitu kan. Kalau yang bersih apalagi kayak air zam-zam itu kan tidak berpengaruh, meski diuji beberapa kali. Nah, itu sebisa mungkin dipenuhi. Karena itu tahunya dari kejujuran saa alat jika memungkinkan.

### **Prosedur audit?**

Pakai screaning SJH atau SJPH, walaupun sebenarnya intinya sama itu. Jadi kalau HAS 23000 itu kan sudah diakui dunia Internasional bahkan diakomodasi kan begitu. Nah gini tadi, kalau BIMTEK itu kan ke pelaku usaha, kalau auditor itu kan ada tingkatan-tingkatannya. Ada auditor Internasional, Nasional dan tingkat Provinsi. Karena LPH selama ini yang ada kan ditingkat provinsi, tetapi kita punya auditor diseluruh wilayah Jawa Tengah, ini juga bagian dari itu. Kalau misalnya yang mengajukan orang Magelang, kita cari yang paling dekat dengan wilayah itu, kalau di Banyumas, kita cari yang satu dari provinsi yang satu darimana gitu.



**Tentang Alkohol dan khamr. Fatwa MUI memberikan adanya ambang batas 0,5% untuk alkohol yang bukan dari Khamr. kalau dari LPPOM sendiri mengkajinya seperti apa prof?**

Ya, kita prinsipnya mengikuti fatwa MUI seperti itu. Cuman ini memang problematis, kalau ada orang beli tape ketan, itu kan kadar alkoholnya juga tinggi, tapi orang tidak pernah ribut soal tape ketan. Lalu piyem juga atau tape biasalah itu. Ya, itu nanti arah bicaranya ke perbedaan madzhab. Kalau madzhab Syafi'i itu kan kalau banyaknya memabukkan maka sedikitnya juga haram, kan begitu.

ما اسكر كثيره فقليله حرام

Kalau madzhab Hanafi kan ndak begitu, kalau khamr maa fihhi ikhtilaf. Khamr itu apa, ya dari anggur. Tapi kalau nabitdz, atau anbidzah misalnya siwalan itu kan ada airnya itu. Itu satu hari saja dibiarkan sudah berasa kecut, kayak soda itu. Legen ya istilahnya, itu botol saja bisabengkak dan kalau dibuka apalagi dikocok itu kan langsung nyemprot itu. Nah itu kalau dibiarkan akan bermetamorfosis ya. Anggur ya sebenarnya begitu prosesnya. Jadi busuk, jadi jamur, mengendap lagi nah itu lah yang menyebabkan adanya iskar, atau memabukkan. Jadi ya, kita mengikuti fatwanya MUI, tapi kalau dalam hal tertentu misalnya tape ketan yang saya ndak tau juga sudah ada sertifikat halalnya atau belum. Itu nanti berarti ikutnya madzhab Hanafi. Karena sepanjang dia tidak memabukkan berarti ya ndak apa-apa, alkohol yang non Khamr.

**Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung bahan non-halal selain babi dan alkohol. Contohnya penggunaan lecitin dari rambut manusia, atau penggunaan plasenta.**

Ya, kita ndak bisa. Itu ya ditolak. Biasanya kan lalu mereka kalau macet ya, ya sudah mauquf. Berarti ndak jadi ada sertifikat halal. kalau misalnya ada bahan-bahan yang kurang, itu masuknya manajemen administratif, manajemen halanya bagaimana, kebijakan halalnya bagaimana harus ditulis itu, kalau tidak tertulis ya kurang, kalau kurang ya harus dilengkapi, kalau ndak dilengkapi sampai jatuh temponya, maka dia ndak bisa diteruskan harus mengulang lagi dari awal. Nah, kalau itu mandiri ya urusan dia, tapi kalau yang terkait dengan kerjasama atau difasilitasi ya kita biasanya kontraknya sudah menyebutkan itu. Nah, kalau misalnya audit itu ditemukan ada hal yang ndak beres, nah ini harus diselesaikan. Kalau nggak selesai sampai jatah waktunya habis ya berarti balik nol, gitu.

**Kalau misalnya ada pabrik yang sudah memiliki SH lalu suatu ketika dinyatakan tidak sesuai SOP itu bagaimana prof?**

Ya itu dicabut. Kayak kasusnya Ajinomoto tadi. Jaman dulu, sebelumada UU JPH itu kan berlakunya SH hanya dua tahun. Sekarang, setelah UU JPH, jadi empat tahun. Nah ini masa transisi ini, dalam hal ini BPJPH juga ada yang sedikit berbeda.

## Lampiran 4

### LAPORAN HASIL WAWANCARA

Narasumber : Kisti Fadhilah, S.Si  
(Auditor Halal LPPOM MUI Jawa Tengah)  
Peneliti : Uswatul Wadhichatis Saniyyah  
(Mahasiswa Pascasarjana UIN Walisongo)

Pelaksanaan Penelitian : Senin, 21 November 2022

<p><b>Pertanyaan :</b> 1. Apa saja prasyarat pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah?</p>
<p><b>Jawaban :</b> prasyarat atau syarat awal saat akan mengajukan sertifikasi halal, pastinya pertama pelaku usaha harus mempunyai NIB yang ter-update jadi yang sudah berbasis resiko itu juga sebagai syarat dari BPJPH KEMENAG ya, kemudian yang kedua pelaku usaha harus punya ijin edar keamanan sesuai dengan jenis produknya. Kemudian, memiliki Manual Sistem Jaminan Halal.</p>
<p><b>Pertanyaan :</b> 2. Untuk Manual Sistem Jaminan Halal, apakah template-nya bisa diakses secara online?</p>
<p><b>Jawaban :</b> untuk (template) manual itu bisa diakses secara online melalui website LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah, bisa diunduh dari situ materinya. Selain itu dari LPPOM juga ada bimbingan teknis yang nantinya salah satu informasi yang bisa didapatkan pelaku usaha adalah contoh manual sistem jaminan halal yang baik dan benar.</p>
<p><b>Pertanyaan :</b> 3. Bagaimana prosedur pengajuan sertifikasi halal di MUI Jawa Tengah?</p>
<p><b>Jawaban :</b> untuk prosedurnya, kalau tadi perusahaan atau pelaku usaha sudah punya dokumen prasyarat, kemudian akan diarahkan untuk mengikuti BIMTEK. Kalau sudah, nanti mempersiapkan audit ya selain dari dokumen kalau sudah nanti untuk implementasi atau penerapan SJH (Sistem Jaminan Halal) lainnya termasuk yang kaitannya dengan produk, bahan, dan fasilitas produksi itu juga disiapkan untuk audit. Kalau sudah siap, nanti dijadwalkan auditnya kapan, dilakukan audit dan verifikasi oleh auditor halal kemudian dirapatkan dengan para</p>

auditor untuk hasil auditnya. Baru kalau misalnya temuannya sudah lengkap akan masuk ke sidang komisi fatwa.

**Pertanyaan :**

4. Apakah terdapat perbedaan pengajuan sertifikasi halal antara UMKM dan Non-UMKM?

**Jawaban :** Kalau secara prosedur sama saja, alurnya sama persis, mungkin kaitannya dengan dokumen itu disimplifikasi ya biasanya untuk UMKM. Karena terkait proses produksi ataupun personalia yang tersedia kan tidak sekompleks skala pabrik gitu.

**Pertanyaan :**

5. Bagaimana proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah terkait pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal.

**Jawaban :** Untuk proses auditnya, kami mengacu pada 11 kriteria Sistem Jaminan Halal sesuai dengan HAS 23000 ya. Termasuk didalamnya produk, bahan dan fasilitas produksi.

**Pertanyaan :**

6. Bagaimana jika ditemukan produk pangan yang mengandung komposisi non-halal?

**Jawaban :** Kalau kaitannya dengan itu misalnya ada salah satu bahan produksi yang non halal gitu ya, perusahaan harus mengusahakan untuk mencari alternatif produk yang sudah jelas status kehalalannya. Kalau bahan yang status kehalalannya tidak jelas ya tidak boleh dipakai ya. Jadi harus mengusahakan alternatif tadi. Jadi, kebanyakan produk sekarang itu termasuk kedalam kategori syubhat karena berasal dari banyak proses dan banyak bahan tambahan yang dipakai.

**Pertanyaan :** Bagaimana cara menentukan titik kritis dalam suatu produk pangan?

**Jawaban :** Jadi kalau kaitannya dengan titik kritis itu berarti potensi ketidak halalan suatu produk ada dimana gitu, itu yang dimaksud dengan titik kritis. Cara menentukannya seperti apa? Ya dari, ini ya kita kan ada banyak macam produk setidaknya harus mengetahui garis besar cara pembuatan atau kemungkinan bahan-bahan dasar yang ada pada produk tersebut, nah dari situ bisa ditentukan bahan-bahan yang memiliki potensi keharaman atau menjadi titik kritis dari proses produksi. Itu kalau dari segi bahan, dari segi fasilitas nanti titik kritisnya juga apakah lini produksi tersebut digunakan untuk memproduksi produk halal saja atau ada sharing dengan produk yang tidak halal seperti itu.

Kalau misalnya fasilitas produknya join seperti itu dengan produk non-halal ya, itu ada yang namanya kriteria dikategori fasilitas, ada ketentuan sharing facility seperti apa. Nah, itu tergantung dari produk apa yang dibuat apakah bebas babi atau tidak, apakah kontak langsung dengan bahan atau tidak untuk alat atau lini produksinya.

**Pertanyaan :** Prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah untuk meneliti titik kritis produk?

**Jawaban :** Kalau misalnya secara prosedur, ya para auditor lebih sering membaca atau literasi ya karena ada produk yang sudah sering dijual dan kita tahu kurang lebih bahan dasarnya apa nah itu kita bisa memperkirakan titik kritisnya. Nah, kadang ada produk yang asing atau baru dapet jadi kita harus membaca lagi kira-kira potensi dari produk tersebut titik kritisnya dimana atau dibahan apa. Jadi ya, memperbanyak literasi juga terkait produk tersebut.

**Pertanyaan :** Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung derivat babi, maka prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah?

**Jawaban :** Ya nanti dilakukan sampling untuk diuji di laboratorium. Misalnya nanti untuk uji DNA babi, menggunakan PCR. Kalau yang punya laboratorium untuk deteksi DNA babi itu nanti dibawa ke laboratorium LPPOM MUI Pusat.

**Pertanyaan :** Kalau misalnya kasus produk pangan mengandung derivat babi dari produsen di wilayah Jawa Tengah, maka tindakan apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah?

**Jawaban :** Biasanya kami arahkan perusahaan untuk mengirimkan sampel ya, nah dari sampel tadi dibawa ke laboratorium. Kami mengarahkan ke laboratorium yang menyediakan jasa untuk deteksi tersebut, biasanya ke laboratorium LPPOM MUI pusat cuma ya ndak menutup kemungkinan untuk laboratorium yang lain. Untuk pengecekan DNA kita pakainya metode PCR.

**Pertanyaan :** Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung alkohol, maka prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah?

**Jawaban:** ini saya konfirmasi dulu ya, yang dimaksud alkohol disini apakah alkohol secara umum atau etanol, atau khamr. Nah, ini yang harus dibedakan kaitannya dengan kandungan

alkohol dalam produk kita harus tahu dulu alkohol yang dimaksud apakah berasal dari turunan khamr alias minuman keras atau alkohol klinis, teknis misalnya untuk desinfektan atau kimia gitu ya ethanol. Kalau misalnya berasal dari kimia ethanol gitu ya maka penggunaannya diperbolehkan dalam produk yang akan disertifikasi halal selama memenuhi ketentuan. Kalau misalnya jelas-jelas dari turunan khamr ya tidak diperbolehkan penggunaannya.

**Pertanyaan :** Kalau di produk pangan teknisnya seperti apa?

**Jawaban :** kalau penggunaan diproduk pangan biasanya itu di bakery ya itu penggunaan Rhum untuk membuat produk roti tertentu atau dipembuatan *Chinese food* atau *Japanese food* itu biasanya pakai AngChiu, Mirin, kalau pakai seperti itu ketika ditelusuri berasal dari khamr dan sejenisnya tentunya tidak bisa disertifikasi halal ya. Maka, harus dihentikan penggunaannya kalau mau diproses di sertifikasi halal.

**Pertanyaan :** Apabila terdapat produk yang diragukan mengandung bahan non-halal selain babi dan alkohol , maka prosedur apa yang dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah?

**Jawaban :** Misalnya penggunaan kuas dari bulu babi ya, tapi sebelumnya kita cek dulu dari dokumennya kalau misal ada potensi dari titik kritis atau keharaman yang masih perlu ditelaah lebih lanjut akan diminta dokumen lebih lanjut. Cuma kan memang ada bahan-bahan yang dari awal harus sudah tersertifikasi halal. kalau misalnya kayak kuas tadi ya harus diganti saja.

**Pertanyaan :** Apakah terdapat kendala bagi LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah dalam proses sertifikasi halal produk, utamanya pada produk pangan yang terdapat banyak titik kritis didalamnya?

**Jawaban :** ya, jadi pada dasarnya semua produk yang mengalami proses olahan itu pasti ada titik kritisnya jadi ya harus digali lebih jauh letak titik kritisnya dimana. Kemudian untuk kendala, misalnya dijumpai bahan yang ternyata membutuhkan informasi penelusurannya itu sulit ya mau atau tidak produsen harus mengganti produk tersebut ke bahan yang lebih mudah ditelusuri kehalalannya seperti itu.

# Lampiran 5. Brosur Alur Sertifikasi Halal oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Tengah



## PROSEDUR SERTIFIKASI HALAL LPPOM MUI JAWA TENGAH

### 1. Tahap pertama : Mengikuti Bimbingan Teknis Sistem Jaminan Halal

Info Pendaftaran Bimtek SJH Chat WA : 0811 288 7301  
(Admin Div. Bimtek SJH)

### 2. Tahap kedua :

#### 2.1. Perusahaan mendapat Informasi Pendampingan Audit

#### 2.2. Melakukan Pendaftaran Sertifikasi Halal Online di Website : [regs.e-lppommui.org](https://regs.e-lppommui.org)

Berkas yang diunggah :

- a. Sertifikat halal sebelumnya
- b. Manual SJH
- c. Status SJH / Sertifikat SJH
- d. Diagram alur proses produksi
- e. Pernyataan fasilitas bebas babi
- f. Daftar alamat seluruh fasilitas
- g. Bukti sosialisasi Kebijakan halal
- h. Bukti pelaksanaan pelatihan internal
- i. Bukti pelaksanaan audit internal
- j. Surat ijin dari Dinkes atau BPOM
- k. Daftar produk
- l. Daftar bahan
- m. Matrik bahan VS produk

### 3. Tahap ketiga :

#### 3.1. Penerbitan Tagihan & Pembayaran Akad

#### 3.2. Penjadwalan dan Pelaksanaan Audit

#### 3.3. Registrasi SiHALAL melalui situs

<https://ptsp.halal.go.id/>

### 4. Tahap keempat : Rapat Auditor

### 5. Tahap kelima : Sidang Komisi Fatwa

### 6. Tahap keenam : Penerbitan Sertifikat Ketetapan Halal

#### INFO PENTING!

BAGAIMANA PROSEDUR  
SERTIFIKASI HALAL  
DI LPPOM MUI  
JAWA TENGAH?

Silakan dibaca info di  
samping (poin 1-6)



#### INFO PENTING!

INFO LEBIH LANJUT  
SERTIFIKASI HALAL  
0811 290 7301  
(WA Chat Only)

## Lampiran 6. Surat Riset dari MUI Jawa Tengah

مجلس العلماء الإندونيسي  
**MAJELIS ULAMA INDONESIA**  
**PROVINSI JAWA TENGAH**  
Alamat : Jl. Pandanaran No. 126 Telp. / Fax (024) 8413942 Semarang 50134  
Website : <https://mui-jateng.or.id> Email : [muijateng@yahoo.co.id](mailto:muijateng@yahoo.co.id) / [mui.jawatengah@gmail.com](mailto:mui.jawatengah@gmail.com)

### SURAT KETERANGAN

Nomor : Ket.25/DP-P.XIII/SR/XI/2022

Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Tengah, dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Uswatul Wadichatis Saniyyah  
NIM : 2000018037  
Fakultas : Program Pasca Sarjana  
Universitas : Universitas Islam Walisongo Semarang

Telah selesai melaksanakan riset/penelitian di Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Tengah dengan judul penelitian : "Studi Scientific Cum Doctrinaire dalam Implementasi Jaminan Produk Halal di MUI Jawa Tengah".

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 17 November 2022

DEWAN PIMPINAN  
MAJELIS ULAMA INDONESIA  
PROVINSI JAWA TENGAH

Sekretaris Umum,



*[Handwritten Signature]*  
Drs. KH. Muhyiddin, M.Ag.





## **Lampiran 7. Manual SJH**



## RIWAYAT HIDUP

### A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Uswatul Wadhichatis Saniyyah
2. Tempat & Tgl. Lahir : Rembang, 14 Agustus 1998
3. Alamat Rumah : Karang Harjo, Kragan, Rembang  
HP : 087738960051  
E-mail : [uswahdhichah@gmail.com](mailto:uswahdhichah@gmail.com)

### B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal:
  - a. MI Nurul Huda Kragan
  - b. SMP N 1 Kragan
  - c. MA Al-Anwar Sarang
  - d. S1 UIN Walisongo Semarang
2. Pendidikan Non-Formal:
  - a. Madin Takmiliah Ma'hadut Tauchid
  - b. PP Al-Anwar 2 Putri
  - c. Ma'had Al-Jamiah Walisongo
  - d. Pondok Pesantren Fadhlul Fadhlun (PPFF)
  - e. Pesantren Al-Ma'ruf Kragan

### C. Prestasi Akademik (kalau ada)

- a. Volunteer Awardee “*English Teaching Programm*” in Bali (2022)
- b. Panelis Konferensi Nasional LPLH SDA MUI dengan judul Eco-Masjid melalui *Urban Farming* sebagai Wujud Implementasi *Maqashid Al-Syariah* di Era Modern (2022)

Semarang, 8 Desember 2022

**Uswatul Wadhichatis S**  
NIM: 2000018037