

Modul
Pengajuan Sertifikasi Halal untuk UMKM
Makanan dan Minuman

Daftar Isi

1. Apa itu Halal
2. Urgensi Sertifikat Halal
 - 2.1 Pengertian Sertifikat Halal
 - 2.2 Lingkup Produk
 - 2.2.1 Produk pangan yang wajib bersertifikat halal (KMA 748)
 - 2.2.2 Bahan pangan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (KMA 1360)
 - 2.3 Tujuan Sertifikasi Halal
 - 2.4 Manfaat Sertifikasi Halal bagi UMKM
3. Landasan Hukum Sertifikasi Halal
4. Sistem Jaminan Produk Halal
 - 4.1 Lingkup Sistem Jaminan Produk Halal
 - 4.2 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
 - 4.3 Informasi Terdokumentasi
5. Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal
 - 5.1 Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal Skema Reguler
 - 5.2 Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal Skema Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil
6. Panduan Pengisian Data di SIHALAL
7. Frequently Ask Question (FAQ)
Lampiran Format Dokumen

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai surga kuliner dunia. Setiap daerah memiliki masakan yang unik dan berbeda. Perbedaan jenis makanan dan minuman menjadi daya tarik tersendiri termasuk dalam dunia pariwisata. Tak hanya di Indonesia, banyak negara yang mulai menyadari potensi kuliner untuk kesejahteraan masyarakat dan pengembangan destinasi wisata. Penelitian menunjukkan bahwa wisatawan menghabiskan hampir 40% dari anggaran mereka untuk bersantap saat bepergian (Boyne, Williams & Hall, 2002). Dikatakan pula bahwa 50% pendapatan restoran dihasilkan oleh wisatawan (Graziani, 2003). Inilah mengapa beberapa negara mengembangkan strategi pemasaran destinasi yang berfokus pada makanan, di mana destinasi tersebut menggunakan makanan sebagai daya tarik utamanya.

Di negara ini, ribuan restoran menawarkan berbagai masakan. Jutaan resep juga disajikan. Semua selalu mengundang rasa penasaran dan tentunya keinginan untuk mencicipi. Selain itu, berbagai program memasak di televisi dan jejaring sosial semakin populer. Ini merupakan indikator bahwa negara kita sangat kaya akan masakan.

Perkembangan teknologi pengolahan makanan kini juga telah menghasilkan banyak jenis makanan yang dikemas dengan bahan kemasan yang berbeda-beda, mulai dari kaleng, kaca, alumunium, dan plastik segala jenis. Berbagai jenis kemasan makanan dengan warna dan bentuk yang berbeda sangat menarik dan memberikan nilai tambah. Perkembangan teknologi tersebut memungkinkan produk makanan, termasuk produk kuliner tradisional, memiliki target pasar yang lebih luas, baik di dalam negeri maupun internasional. Hal tersebut dikarenakan produk tersebut tahan terhadap kerusakan fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Perkembangan digital juga mempengaruhi segala aspek kehidupan, termasuk dunia pangan. Dengan hadirnya teknologi, banyak lahir platform penyedia layanan pesan makanan online seperti Gofood, Grabfood, Shopee Food. Namun, apakah makanan dan minuman itu halal bagi umat Islam? Apakah halal yang disajikan di meja makan kita? Apakah makanan dan minuman yang masuk ke perut kita dan keluarga kita halal? Apakah ada makanan tidak halal yang kita makan yang tidak kita ketahui?

Pertanyaan seperti ini acap kali menggelitik perasaan kita. Terkadang perasaan cemas itu datang menghantui. Untuk itu diperlukan kepastian hukum, agar tidak ada lagi keraguan, kebimbangan, ketakutan, atau pendapat subjektif semata. Pertanyaan selanjutnya kenapa harus halal? Pertanyaan ini sangat menarik untuk dijawab. Mengapa kita harus memperhatikan makanan? Mengapa hal ini menjadi topik yang penting untuk kita diskusikan dan pelajari? Alasan pertama adalah perwujudan dari keimanan umat muslim kepada Allah. Alasan lainnya adalah sebagai bentuk ketundukan kita sebagai bangsa Indonesia kepada penguasa dan hukum yang berlaku di negeri ini, baik muslim maupun non muslim. Karena makanan dan minuman halal bersifat inklusif, yang artinya bisa dikonsumsi oleh muslim maupun non muslim. Kewajiban bersertifikat halal ini merupakan komitmen pemerintah untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat. Di samping itu, penerapan sistem jaminan produk halal (sertifikasi dan *traceability*), merupakan salah satu strategi dan program utama dalam pengembangan industri halal.

Potensi industri halal tidak terbatas pada pasar Muslim tetapi juga melibatkan sejumlah besar konsumen non-Muslim yang mencari produk yang aman dan berkualitas. Sebagai hasilnya, banyak negara dan perusahaan di seluruh dunia mencoba memanfaatkan peluang di

industri ini. Namun, perlu dicatat bahwa keberhasilan dalam industri halal membutuhkan pemahaman menyeluruh tentang prinsip halal, kepatuhan terhadap standar, dan kualitas produk atau layanan yang ditawarkan. Oleh karena itu, modul ini disusun sebagai panduan bagi UMKM industri makanan untuk menyajikan produk makanan halal, termasuk melalui sertifikasi halal.

1. Apa itu Halal

1.1 Definisi Halal (dibuat inklusi)

Islam, sebagaimana agama sempurna yang mengatur seluk-beluk kehidupan manusia, telah memberikan pedoman untuk umat di berbagai sendi kehidupan, termasuk dalam hal makanan. Seperti dalam surat Al-Baqarah ayat 168, dikatakan bahwa *‘Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.’*, dari ayat ini dapat diketahui bahwa makanan yang dikonsumsi oleh umat Islam harus memenuhi dua syarat utama, yakni halal dan *thayyib*. Dalam ajaran Islam, wajib hukumnya untuk mengonsumsi makanan yang halal, suci, dan baik karena merupakan perintah agama.

Berdasarkan surat Al-Maidah ayat 3, dapat diketahui bahwa makanan dapat dikatakan halal apabila terbebas dari segala bentuk zat yang telah diharamkan dalam Islam, yaitu: bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak menyebut nama Allah. Selain itu, makanan dapat dikatakan haram apabila berasal dari binatang yang bertaring dan memiliki cakar tajam. Seiring dengan memperhatikan kehalalan dari produk makanan, seorang muslim juga perlu memperhatikan bagaimana proses pengolahan dan perolehan makanan tersebut karena juga tidak diperbolehkan hukumnya untuk mengonsumsi makanan yang didapatkan dengan cara yang haram, seperti hasil merampok atau mencuri.

Halal sendiri merupakan istilah dalam bahasa Arab yang berarti "diperbolehkan" atau "halal" sesuai dengan syariat Islam. Dalam konteks makanan, halal merujuk pada produk yang diproduksi, diolah, atau diperoleh dengan cara yang sesuai dengan ajaran Islam dan bebas dari bahan-bahan yang diharamkan. Makanan tersebut tidak boleh mengandung dan menggunakan zat yang haram beserta turunannya, serta diperolehnya pun harus dengan cara yang halal.

Dalam regulasi jaminan produk halal, produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam, dengan ketentuan cakupan produk meliputi barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

1.2 Prinsip-prinsip Halal

Prinsip halal adalah memastikan bahwa setiap langkah, unsur, bahan yang digunakan, proses, fasilitas, produk, distribusi, dan aspek lainnya terjamin

kehalalannya, yakni terbebas dari kontaminasi bahan non-halal dan najis. Al-Qaradhawi, dalam bukunya yang berjudul *al-Halal wa Al-Haram fi al-Islam* telah mengklasifikasikan beberapa prinsip terkait aspek halal dan haram, yaitu:

- 1) **Pada dasarnya, segala sesuatu adalah mubah** Menurut al-Qaradhawi, asal dari segala sesuatu yang diciptakan Allah hukumnya adalah halal dan mubah, tidak ada satupun yang haram kecuali ada *nash* yang sah dan *sarih* yang syar'i yang mengharamkannya. Jika tidak ada kedua hal tersebut, maka sesuatu tersebut tetap sebagaimana asalnya, yaitu mubah dan termasuk dalam kategori yang *dima'fukan* Allah.
- 2) **Penentuan halal dan haram adalah hak Allah** Wewenang terkait penentuan halal dan haram adalah hak Allah SWT semata, manusia bahkan ahli fiqh sekalipun tidak sewenang-wenangnya menetapkan hukum terkait halal-haram karena mereka takut keliru dalam menetapkan hukum; menghalalkan apa yang haram dan mengharamkan apa yang halal.
- 3) **Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram sama dengan perbuatan syirik**

Implementasi dari perbuatan mengharamkan sesuatu yang halal dan menghalalkan sesuatu yang haram dapat menimbulkan kemudharatan, hal ini disebabkan karena Allah tidak akan menghalalkan sesuatu kecuali yang baik baik dan Allah tidak mengharamkan sesuatu kecuali yang buruk-buruk.

- 4) **Sesuatu yang halal dapat meniadakan kebutuhan akan sesuatu yang haram**

Prinsip ini adalah implikasi dari bentuk rahmat dan kelembutan dari agama Islam, al-Qaradhawi menyatakan bahwa setiap yang diharamkan Allah pasti ada gantinya kepada sesuatu yang lebih baik. Pernyataan ini sejalan dengan bahwasanya Allah tidak pernah menginginkan kesulitan, melainkan Allah menginginkan kemudahan dan kelembutan sebagai rahmat-Nya kepada seluruh umat manusia. Hal ini adalah keistimewaan dari syariat Islam, yang didalamnya terkandung prinsip memudahkan, toleransi, dan tidak membebankan.

- 5) **Sesuatu yang mengantarkan kepada yang haram maka haram juga hukumnya**

Sesuatu yang sudah haram dalam syariat Islam, maka wasilah dan cara apapun yang dapat membawa manusia kepada perbuatan haram tersebut, hukumnya adalah haram.

- 6) **Niat yang baik tidak dapat menghalalkan yang haram**

Pada dasarnya, kita mengetahui bahwa 'niat' memiliki peran yang penting dalam syariat Islam. Hal ini sejalan dengan kaidah fiqh yang mengatakan bahwa 'setiap perbuatan berdasarkan tujuan niatnya'. Namun, Al-Qaradhawi mengatakan bahwa sesuatu yang haram akan tetap haram hukumnya walaupun diiringi dengan niat

yang baik. Islam tidak pernah memberi kesempatan untuk melakukan sesuatu yang haram sebagai alat untuk mencapai tujuan yang terpuji.

7) Menghindari syubhat agar tidak jatuh ke dalam yang haram

Syubhat adalah sesuatu yang samar-samar atau sesuatu yang tidak diketahui hukumnya. Islam telah menyatakan untuk meninggalkan sesuatu yang syubhat agar tidak terjerumus kepada sesuatu yang diharamkan. Prinsip ini berdasarkan sabda Rasulullah SAW pada hadits riwayat al-Bukhari dan Muslim:

“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...”

8) Halal dan haram itu adalah bersifat universal

Sesuatu yang hukumnya haram, maka hukum tersebut berlaku bagi setiap orang secara keseluruhan. Prinsip inilah yang ditekankan oleh al-Qaradawi; yang dihalalkan Allah berarti dihalalkan untuk semua manusia, dan yang diharamkan Allah berarti diharamkan untuk semua manusia, tanpa membedakan warna kulit, status, pangkat, kekuasaan dan sebagainya.

9) Keadaan darurat memperbolehkan yang haram

Al-Qaradhawi menyebutkan bahwa meskipun Islam telah menetapkan hal-hal yang haram dan sangat melarang manusia untuk melakukannya, namun Islam juga tidak mengabaikan kebutuhan hidup dan kelemahan manusia, Islam juga memperhitungkan keadaan darurat yang tidak dapat dihindari. Seorang muslim diperbolehkan untuk melanggar larangan agama (melakukan hal-hal yang haram) untuk menghilangkan keadaan darurat dan dapat bertahan hidup.

Sedangkan prinsip-prinsip halal yang mendasari penetapan kehalalan suatu produk adalah sebagai berikut:

- 1) Tidak boleh mengandung bahan haram:** Produk halal harus bebas dari bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam, seperti babi, alkohol, darah, dan daging hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah.
- 2) Tidak boleh terkontaminasi bahan haram:** Produk halal harus dijaga agar tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan yang diharamkan dalam proses produksi, penyimpanan, atau pengolahan. Kontaminasi dapat terjadi melalui peralatan, bahan baku, atau lingkungan yang terpapar bahan haram.

- 3) **Tidak boleh melibatkan proses yang diharamkan:** Proses produksi dan pengolahan produk halal tidak boleh melibatkan praktik-praktik yang diharamkan dalam Islam, seperti pemalsuan, penipuan, atau eksploitasi.
- 4) **Mendapatkan sertifikasi halal:** Produk halal harus melewati proses sertifikasi yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi halal yang berwenang. Sertifikasi ini memastikan bahwa produk telah memenuhi standar dan persyaratan kehalalan yang ditetapkan.

1.3 Konsep Halal dalam Islam

Dalam syariat Islam, perihal pemahaman konsep halal dan haram merupakan salah satu isu yang krusial karena merupakan prinsip penting yang harus dipahami dengan baik dan dipegang teguh dalam kehidupan seorang Muslim. Secara etimologi, halal memiliki arti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terkait dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilakukan. Dalam kehidupan sehari-hari, kata halal sering merujuk pada makanan dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi berdasarkan syariat Islam; menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.

Pengertian halal dan haram tidak terbatas hanya terkait persoalan makanan dan minuman saja, tetapi juga terkait perbuatan, dimana perbuatan tersebut terbagi menjadi perbuatan yang dihalalkan dan perbuatan yang diharamkan. Konsep halal terkait makanan dan minuman dibagi menjadi beberapa bagian:

1) Halal secara zatnya

Halal secara zat merujuk pada kehalalan suatu produk berdasarkan zat atau bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman tersebut. Makanan dan minuman yang halal secara zatnya adalah yang tidak mengandung bahan haram dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan haram. Bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah secara tegas diharamkan oleh Allah, sesuai dengan ayat ke-115 dari Surat An-Nahl. Lalu, juga haram hukumnya binatang yang mati dengan tidak melalui proses penyembelihan, disamakan dengan bangkai. Termasuk binatang yang mati dalam pengangkutan, tidak boleh ikut disembelih dan dikonsumsi oleh manusia. Kemudian, juga terdapat jenis zat makanan yang disebutkan keharamannya dalam hadits, seperti makanan/minuman yang menjijikkan (cacing, belatung, tikus, kecoa, ulat) dan daging binatang buas (harimau, singa, anjing, ular, beruang).

2) Halal secara proses pengolahannya

Makanan dan minuman yang secara zatnya sudah halal, dapat berubah menjadi haram apabila proses pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam. Misal, sapi yang proses penyembelihannya tidak sesuai dengan syariat Islam; tidak mengatasnamakan Allah SWT dan diperuntukkan pada kegiatan penyembahan selain terhadap Allah SWT,

maka dagingnya haram untuk dikonsumsi Muslim. Beberapa proses pengolahan yang dapat dikatakan tidak halal meliputi:

- Penyembelihan hewan yang tidak dilakukan oleh seorang muslim, dengan tidak menyebut atas nama Allah, dan tidak menggunakan pisau yang tajam,
- Penyembelihan hewan yang jelas-jelas diperuntukkan atau dipersembahkan kepada berhala,
- Karena darah itu diharamkan, maka dalam penyembelihan, darah hewan yang disembelih harus keluar secara tuntas, dan urat nadi leher dan saluran nafasnya harus putus dan harus dilakukan secara santun, menggunakan pisau yang tajam,
- Daging hewan yang halal tercemar oleh zat haram atau tidak halal menjadi tidak halal. Pengertian tercemar disini bisa melalui tercampurnya dengan bahan tidak halal, berupa bahan baku, bumbu atau bahan penolong lainnya. Bisa juga karena tidak terpisahnya tempat dan alat yang digunakan memproses bahan tidak halal.

3) Halal secara proses memperolehnya

Makanan dan minuman yang halal harus linier dengan cara proses perolehannya yang juga secara halal. Misal, makanan yang dibeli dengan uang hasil kerja keras sendiri. Jika seseorang memperoleh makanan dengan cara yang haram, misalnya dengan mencuri, maka makanan yang awalnya halal akan menjadi haram untuk dikonsumsi. Berikut adalah beberapa cara perolehan makanan yang diharamkan:

- Hasil berjudi;
- Hasil riba;
- Hasil korupsi;
- Hasil jual beli barang haram;
- Hasil suap.

4) Minuman yang tidak halal

Semua jenis minuman yang memabukkan hukumnya adalah haram. Hal ini termasuk minuman yang tercemar oleh zat yang memabukkan atau yang memiliki bahan haram.

2. Urgensi Sertifikasi Halal

2.1 Definisi Sertifikasi Halal

Regulasi jaminan produk halal mengamanatkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Namun kewajiban bersertifikat halal ini dikecualikan bagi produk yang berasal dari bahan yang diharamkan dan produk tersebut wajib diberikan keterangan tidak halal. Adapun definisi dari sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis atau penetapan kehalalan produk oleh

MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal. Sesuai Undang-Undang Nomor 6 Tahun , sertifikat halal berlaku sejak diterbitkan oleh BPJPH dan tetap berlaku sepanjang tidak terdapat perubahan komposisi bahan dan/atau proses produk halal (PPH). Jika terjadi perubahan komposisi bahan dan/atau PPH, maka pelaku usaha wajib memperbarui sertifikat halal.

Sebagai indikator produk bersertifikat halal, maka pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikat halal memiliki kewajiban untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk, bagian tertentu pada produk, atau tempat tertentu pada produk. Ketentuan tentang label halal Indonesia telah ditetapkan oleh BPJPH dengan memuat logo halal dan nomor sertifikat. Pencantuman label halal ini harus mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak.

2.2 Lingkup Produk Sertifikasi Halal

Klasifikasi produk ada dua, yaitu barang dan jasa. Dalam sertifikasi halal, produk yang perlu disertifikasi yaitu:

- 1) Makanan, minuman, obat, kosmetik yang ditetapkan masing-masing jenisnya oleh Menteri setelah berkoordinasi dengan kementerian terkait, lembaga terkait, dan MUI.
- 2) Produk kimiawi, biologi, rekayasa genetik dibatasi hanya yang terkait dengan makanan, minuman, obat, atau kosmetik.
- 3) Barang guna yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Barang guna dibatasi hanya bagi barang yang berasal dari dan/atau mengandung unsur hewan.

Untuk barang guna yang dipakai terdiri atas sandang, penutup kepala dan aksesoris. Barang guna yang digunakan terdiri atas perbekalan kesehatan rumah tangga, peralatan rumah tangga, perlengkapan peribadatan bagi umat Islam, kemasan makanan dan minuman, alat tulis dan perlengkapan kantor.

Barang guna yang dimanfaatkan yakni alat kesehatan.

Perlu jadi catatan barang guna sebagaimana dimaksud di atas dapat ditambahkan jenisnya oleh Menteri setelah berkoordinasi dengan kementerian terkait, lembaga terkait, dan MUI.

2.1.1 Produk yang wajib bersertifikat halal (KMA 748)

Berdasarkan Keputusan menteri Agama RI Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal, produk yang dimaksud diklasifikasikan berdasarkan ciri tertentu dari setiap jenis produk berdasarkan komposisi bahan penyusunannya dan/atau proses produksinya, meliputi:

- Makanan;
- Minuman;
- Obat;
- Kosmetik;
- Produk kimiawi;
- Produk biologi;
- Produk rekayasa genetik;
- Barang guna;
- Jasa penyembelihan;
- Jasa pengolahan;
- Jasa penyimpanan;
- Jasa pengemasan;

- Jasa pendistribusian;
- Jasa penjualan; dan
- Jasa penyajian.

Khusus produk makanan dan minuman, jenis produk yang wajib bersertifikat halal meliputi 20 produk, yaitu:

1) Makanan

- Susu dan analognya
- Lemak, minyak, dan emulsi minyak
- Es untuk dimakan (*edible ice*) termasuk sherbet dan sorbet
- Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan
- Kembang gula/permen dan coklat
- Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang-kacangan dan empulur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan
- Produk bakeri (*bakery*)
- Daging dan produk olahan daging
- Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase, dan *echinodermata* dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan
- Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan
- Gula dan pemanis termasuk madu
- Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein
- Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus
- Makanan ringan siap santap
- Pangan siap saji
- Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan
- Bahan tambahan pangan
- Kelompok bahan lainnya (*bakery ingredient*, bahan pengkilap, dsb)

2) Minuman

- Minuman dengan pengolahan (air minum; sari buah dan sari sayuran; konsentrat sari buah dan sari sayur; minuman berbasis air, berperisa, dan *particulates drinks*; kopi, kopi substitusi, teh, seduhan herbal, dan minuman biji-bijian dan sereal panas, kecuali cokelat; minuman berbasis susu; minuman tradisional; produk minuman dengan pengolahan lainnya)
- Kelompok bahan minuman (bahan minuman)

2.1.2 Bahan pangan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (KMA 1360)

Berdasarkan Keputusan Menteri Agama RI Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal, telah ditetapkan bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal meliputi bahan yang:

- berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan;

- dikategorikan tidak berisiko mengandung bahan yang diharamkan; dan/atau
- tidak tergolong berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram.

Bahan-bahan yang dimaksud diklasifikasikan berdasarkan ciri tertentu dari setiap jenis bahan, asal usul bahan, karakteristik dan keamanan bahan, kelaziman proses, serta risiko kandungan atau kontaminasi oleh bahan tidak halal. Berikut adalah penggolongan bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal, khususnya pada lingkup makanan dan minuman:

1) Bahan berasal dari tumbuhan atau tanaman tanpa proses pengolahan atau diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan penolong, bahan tambahan, atau bahan lain, antara lain:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| • Buah segar | • Rumput laut segar |
| • Sayuran segar | • Rumput laut kering |
| • Sayuran kering | • Beras jagung |
| • Sereal | • Oat murni |
| • Umbi-umbian segar | • Wheat gluten murni |
| • Umbi-umbian kering | • Kelapa parut kering |
| • Kacang-kacangan segar | • Kelapa murni |
| • Kacang-kacangan kering | • Air kelapa murni |
| • Kulit/kembang tahu murni | • Kulit kina |
| • Bungkil kedelai murni | • Serbuk agar |
| • Bungkil kacang tanah murni | • Gom akasia murni |
| • Tahu kedelai tradisional murni | • Minyak atsiri |
| • Chlorella ellipsoides | • Minyak kayu manis |
| • Spirulina spp | • Serbuk coklat |
| • Scenedesmus spp | • Menthol |
| • Galactomannan | • Minyak orange |
| | • Peppermint (minyak permen) |

2) Bahan berasal dari hewan non sembelihan tanpa proses pengolahan atau diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan penolong, bahan tambahan, atau bahan lain, antara lain:

- | | |
|--|---|
| • Bahan yang dihasilkan dari hewan halal nonsembelihan (susu segar; telur segar) | • Ikan air laut/tawar/payau dikeringkan |
| • Ikan air laut/tawar/payau segar | • Ikan air laut/tawar/payau diasinkan |
| • Ikan air laut/tawar/payau dibekukan | • Belalang segar/dikeringkan |
| | • Malam kuning |
| | • Malam putih |

3) Bahan berasal dari proses fermentasi mikroba tanpa proses pengolahan atau diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan penolong, bahan tambahan, atau bahan lain, antara lain:

- | | |
|-------------------------|---------|
| • Tape (ketan/singkong) | • Dadih |
| • Oncom merah | • Tempe |

4) Bahan berasal dari air alam tanpa proses pengolahan atau diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan penolong, bahan tambahan, atau bahan lain, antara lain:

- Air langsung dari sumber mata air/air tanah
- Air untuk injeksi
- Es Batu

2.3 Tujuan Sertifikasi Halal

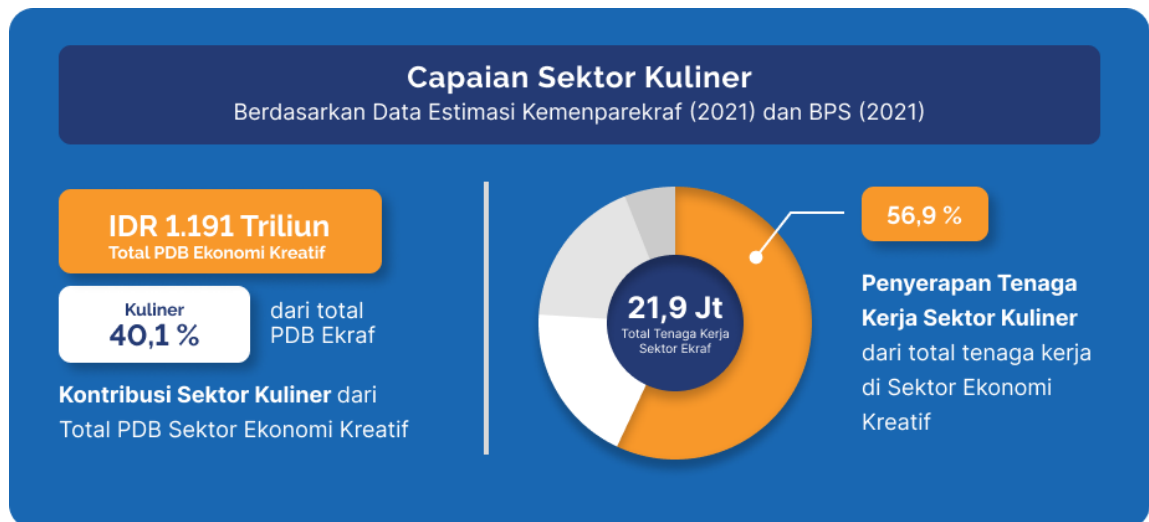
Sertifikasi halal bertujuan untuk menjamin kepastian ketersediaan produk halal, sehingga memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan bagi masyarakat. Lebih lanjut lagi, diharapkan jika pelaku usaha memiliki sertifikat halal maka bisa menjadi nilai tambah tersendiri. Nilai tambah yang dimaksud adalah tingkat kepercayaan publik (terutama di kalangan umat muslim) terhadap produk sehingga lebih mudah diterima.

2.4 Manfaat Sertifikasi Halal bagi UMKM

Produk yang telah tersertifikasi halal pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dapat menjadi salah satu nilai tambah bagi UMKM tersebut untuk meningkatkan daya beli konsumen. Dengan adanya label sertifikasi halal pada produk pangan dapat membuat konsumen menjadi loyal, sehingga bisnis ini akan sangat prospektif di negara dengan mayoritas masyarakat muslim, sedangkan produsen yang tidak memiliki sertifikasi halal kurang diminati konsumen. Selain itu, manfaat sertifikasi halal dari sudut pandang produsen juga mencakup hal-hal berikut:

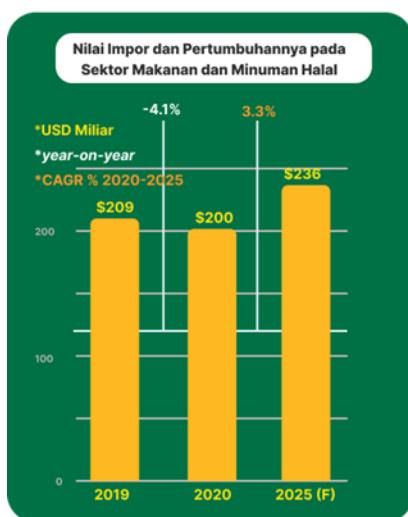
- 1) Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen,
- 2) Meningkatkan citra dan daya saing perusahaan,
- 3) Sertifikat halal dapat menjadi sarana pemasaran sekaligus untuk memperluas wilayah jaringan pemasaran, dan
- 4) Memberikan keuntungan bagi produsen dengan meningkatkan daya saing dan omzet penjualan produksi.

Berdasarkan Indonesia Halal Market Report (IHMR) 2021/2022, Indonesia berpeluang menambah USD 5,1 miliar atau IDR 72,9 triliun terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dari sektor yang termasuk pada industri halal.



Sektor makanan dan minuman erat kaitannya dengan ekonomi kreatif, khususnya pada subsektor kuliner. Kuliner dalam buku ekonomi kreatif (2014) didefinisikan sebagai kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi, dan/atau kearifan lokal; sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk tersebut, untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen.

Kuliner dan industri makanan minuman, berperan untuk penyerapan tenaga kerja, serta meningkatkan output perekonomian. Berdasarkan data estimasi Kemenparekraf (2021) sektor kuliner berkontribusi sebesar 40,1% dari PDB Ekonomi Kreatif senilai IDR 1.191 triliun. Lebih lanjut, sektor kuliner juga berhasil menyerap tenaga kerja sebesar 56,9% dari total 21,9 juta tenaga kerja yang bekerja di sektor ekonomi kreatif (BPS, 2021).



Posisi Indonesia terus meningkat untuk sektor makanan halal global, menurut State of the Global Islamic Economy Report (SGIER) 2022, bahwa Indonesia menempati posisi ke-2 untuk sektor makanan halal di dunia. Hanya saja Indonesia menjadi konsumen makanan halal terbesar di dunia dengan nilai pengeluaran sebesar USD 146,7 miliar. Hingga tahun 2025, pertumbuhan makanan halal Indonesia diperkirakan akan tumbuh lebih tinggi sekitar 14,64%, seiring dengan pemulihan ekonomi dan kenaikan daya beli masyarakat. Tren pertumbuhan ini juga terjadi secara global yaitu mencapai USD 1,67 triliun pada 2025, dengan CAGR empat tahun sebesar 7,1%. Hal ini menunjukkan bahwa populasi dunia telah memiliki kesadaran mengkonsumsi makanan dan minuman halal, yang akan menjadi peluang bagi Indonesia untuk membidik sektor ini.

Seiring dengan pertumbuhan positif sektor makanan minuman sebesar 3,57% pada triwulan ke-2 tahun 2022, Kontribusi industri sektor makanan dan minuman terhadap PDB industri pengolahan non-migas juga meningkat menjadi 37,82% dibandingkan tahun 2019 sebesar 36,4%. Kinerja sektor makanan dan minuman semakin menunjukkan signifikansinya bagi perekonomian Indonesia.

2.5 Urgensi Sertifikasi Halal

Menurut Pew Research Center's Forum on Religion and Public Life (2017) bahwa populasi muslim dunia diperkirakan mengalami peningkatan 35% pada tahun 2030 menjadi 2,2 miliar jiwa, dengan perkiraan 24% dari total populasi dunia (8,3 miliar jiwa). Secara nasional, penduduk muslim di Indonesia tercatat sebanyak 241,7 juta jiwa di akhir tahun 2022 dan diperkirakan akan meningkat menjadi 245 juta jiwa pada tahun 2030. Indonesia menyumbang sebesar 12,7% populasi muslim di dunia. Populasi Muslim di Indonesia 87,2% dari jumlah penduduk Indonesia (muslimpopulation, 2022), sehingga menjadikan Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia. Dengan demikian, Indonesia menjadi salah satu negara yang memiliki potensi besar untuk dapat mengembangkan industri halal sebagai implikasi dari banyaknya jumlah penduduk muslim yang ada di Indonesia maupun dunia. Hal ini juga didasarkan pada permintaan pasar yang besar untuk produk-produk Islam, diiringi dengan meningkatnya kesadaran muslim untuk mengamalkan sesuai dengan syariat, serta meningkatnya Indeks Literasi Ekonomi & Keuangan Syariah Nasional dari tahun ke tahun (Booklet Survei Nasional Literasi dan Inklusi Keuangan OJK & BI).

Saat ini, makanan halal tidak hanya dibutuhkan masyarakat muslim saja, tetapi juga sudah menjadi kebutuhan mendesak masyarakat non-muslim. Hal ini dibuktikan dengan maraknya tren halal, seperti meningkatnya halal lifestyle (etik – konsumerisme) dan wisata halal yang mulai mendunia, yang saat ini menjadi gejala di negara-negara dengan mayoritas penduduk non-Muslim. Fenomena ini dapat dipahami karena secara ilmiah makanan yang dinyatakan halal tentunya aman dan sehat, serta kesadaran masyarakat dunia akan pentingnya makanan halal juga mulai meningkat. Fakta tersebut juga diiringi dengan meningkatnya penetrasi teknologi dan *smart service*.

2.5.1 Peningkatan Kesadaran Konsumen akan Produk Halal

Indonesia, sebagai salah satu negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam tentu mengetahui bagaimana pentingnya kehadiran produk halal untuk para masyarakat muslim dan betapa sensitifnya isu halal yang terjadi di Indonesia. Produk halal tersebut umumnya datang dari produk makanan dan minuman, suplemen, obat-obatan, hingga kosmetik. Pada produk makanan dan minuman, identifikasi kehalalan produk harus meliputi atas bahan baku yang digunakan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong proses pengolahan. Terkait hal ini, sangat disayangkan masyarakat Indonesia masih banyak yang belum memahami cara untuk mengidentifikasi kehalalan bahan baku produk beserta proses pengolahannya secara umum.

Berdasarkan survey pada Policy Paper yang diterbitkan oleh Kementerian Agama RI (2020), diketahui bahwa Generasi Muslim Milenial memiliki pemahaman yang kurang mengenai kriteria produk halal. Kesadaran halal merupakan tingkat pemahaman umat muslim dalam mengetahui isu-isu terkait konsep halal, pengetahuan tersebut termasuk mengetahui apa itu halal dan bagaimana proses produksi suatu produk sesuai standar halal dalam Islam. Salah satu faktor dari temuan tersebut adalah karena belum optimalnya kegiatan sosialisasi produk halal.

Maka dari itu, kesadaran konsumen terhadap produk halal harus ditingkatkan lagi, kesadaran konsumen terhadap produk halal dapat meningkat karena berbagai faktor, antara lain sertifikasi halal, edukasi dan kampanye kesadaran produk halal, dan peraturan pemerintah. Upaya tersebut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman konsumen terhadap produk halal dan proses sertifikasinya, serta memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi memenuhi kriteria halal dan diperbolehkan menurut syariat Islam.

1) **Pentingnya Memahami Titik Kritis Produk Halal**

Berdasarkan Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk konsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Oleh karena itu, kehalalan suatu produk pangan, mulai dari bahan dasar, unsur tambahan, hingga proses pengolahannya, merupakan faktor kritis yang harus diperhatikan. Sehingga, tahapan audit untuk sertifikasi halal pada produk pangan cukup rumit karena dalam prosesnya dibutuhkan ketelitian dan pengetahuan mendalam.

Pada produk pangan olahan, pengendalian resiko tidak halal dilakukan dengan menetapkan titik kritis kehalalan pangan olahan tersebut. Titik kritis kehalalan produk pangan berarti suatu tahapan produksi pangan dimana terdapat kemungkinan suatu produk menjadi haram (Hasan, 2014). Sebagian besar, titik kritis dari produk pangan dapat diidentifikasi dari bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, termasuk asal (sumber) bahan tambahan dan bagaimana cara mendapatkan bahan tambahan tersebut. Selain itu, titik kritis kehalalan juga dapat diartikan sebagai penelusuran asal-usul bahan dan proses pembuatannya, kemudian dikonsultasikan dengan kaidah-kaidah hukum Islam yang berkaitan dengan kehalalan pangan. Apabila bersesuaian dengan kaidah hukum Islam, berarti produk tersebut halal. Namun bila tidak, berarti kehalalannya diragukan, dimana setelahnya akan dilakukan verifikasi terhadap hal yang diragukan tersebut (Sopa, 2008).

Berdasarkan Lampiran Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI No. SK41/Dir/LPPOM MUI/XI/13 tentang Kategori Produk Perusahaan Pendaftar Sertifikasi Halal MUI dan Proses Sertifikasi Halal MUI Berdasarkan Tingkat Kritis Bahan dan Tingkat Kesulitan Penelusuran Kehalalannya, titik kritis dibagi menjadi beberapa level:

- **No Risk (tidak berisiko)**

Produk *food grade* yang tidak melibatkan bahan (bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan) kritis. Biasanya merupakan produk yang berasal dari bahan alami tanpa adanya proses pengolahan serta dapat langsung dikonsumsi.

Contoh: pati singkong (tapioka), maizena, sagu, garam murni, tanaman kering tanpa bahan tambahan (herbal), dan lain sebagainya.

- **Risk (berisiko)**

Produk food grade yang melibatkan satu atau lebih bahan kritis.

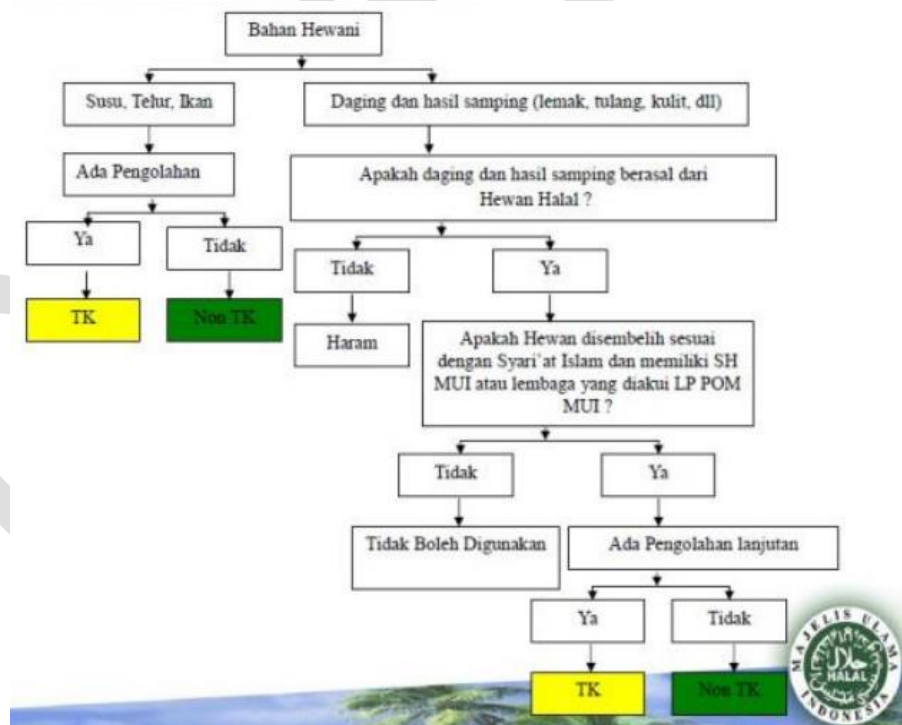
Contoh: minyak goreng, air minum dalam kemasan (AMDK), biskuit, buah kaleng, roti, dan lain sebagainya.

- **Very High Risk (risiko sangat tinggi)**

Produk food grade yang melibatkan bahan hewani dan atau bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya.

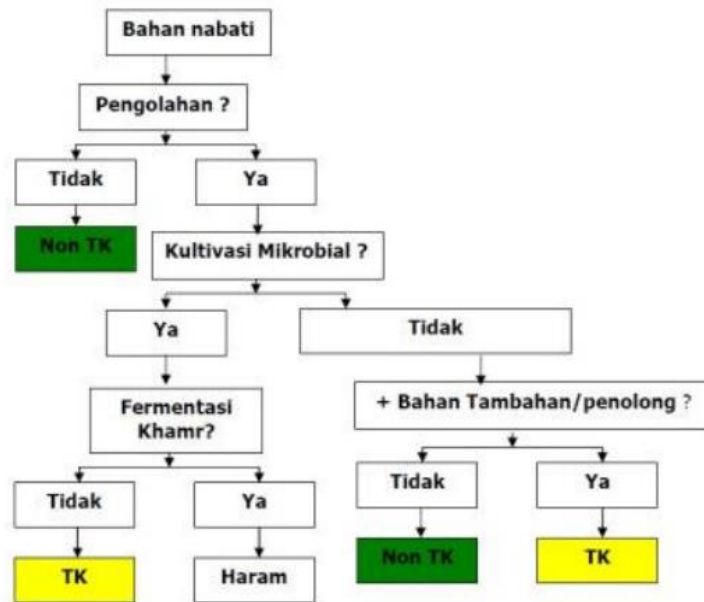
Contoh: gelatin, kolagen, rumah potong hewan (RPH), dan lain sebagainya (LPPOM MUI, 2013).

Untuk menentukan titik kritis dalam memutuskan halal dan haram suatu bahan pangan, dibagi menjadi dua cara, yaitu kehalalan berdasarkan bahan nabati dan hewani:



Gambar 3.1.1. Penentuan titik kritis hewani

(Sumber: LPPOM MUI, 2013)



Gambar 3.1.1. Penentuan titik kritis nabati

(Sumber: LPPOM MUI, 2013)

2) Titik Kritis pada Produk Syubhat

Berdasarkan KBBI, *syubhat* didefinisikan sebagai keragu-raguan atau kekurangjelasan tentang sesuatu (apakah halal atau haram, dsb). Sementara, secara istilah, *syubhat* mengacu pada ketidakjelasan atau kesamaran, sehingga tidak dapat diketahui kejelasan terkait halal-haramnya sesuatu. Prof. KH. Ibrahim Hosen, LML (Ketua Komisi Fatwa MUI 1980-2000) mengatakan bahwa “Jika suatu produk telah bersentuhan dengan teknologi dan sudah tidak nampak lagi bentuk asli dari bahan tersebut, maka produk tersebut dapat dikategorikan sebagai produk yang *syubhat* (samar).” Maka dari itu, sertifikat halal pada produk halal merupakan salah satu hal yang sangat penting. Selain itu, seorang muslim juga harus dapat menjadi produsen dan konsumen yang cermat, dengan memerhatikan dan memahami seluk-beluk titik kritis beserta proses produk halal dari hulu ke hilir. Sebagai contoh, berikut beberapa titik kritis dari produk-produk yang sudah biasa dikonsumsi oleh muslim, namun masih dapat tergolong produk syubhat apabila tidak bersertifikat halal:

- **Air Minum dalam Kemasan (AMDK)**

Merupakan kewajiban bagi seorang muslim untuk mengonsumsi segala sesuatu yang bersih, aman, dan halal. Hal ini tentu saja termasuk air. Kini, sudah banyak perusahaan besar maupun usaha skala menengah dan kecil yang mampu memproduksi air minum dalam kemasan (AMDK).

Walaupun hanya air yang dikemas, Tim Ahli LPPOM MUI, Prof. Dr. Ir. Khaswar Syamsu, M.Sc, mengatakan bahwa walaupun pada dasarnya air adalah zat yang halal dan *thayyib*. Namun, dalam proses pengemasannya, air melalui serangkaian proses pengolahan dan penjernihan (purifikasi) dengan penambahan zat tertentu. Maka dari itu, proses pengolahan dan penjernihan AMDK inilah yang merupakan titik kritis kehalalan produk ini.

- **Proses purifikasi**

Proses penjernihan (purifikasi) merupakan langkah yang diperlukan untuk melakukan penjernihan air dalam kemasan. Pada umumnya, arang aktif digunakan sebagai bahan utama proses purifikasi. Jika arang aktif tersebut berasal dari hasil tambang/kayu, maka tidak masalah. Namun, apabila arang tersebut berasal dari arang tulang, maka harus terdapat kepastian terkait arang tulang tersebut berasal dari hewan halal yang juga disembelih sesuai dengan hukum Islam.

- **Resin**

Resin digunakan untuk menurunkan kandungan kapur dalam air minum. Resin merupakan salah satu komponen titik kritis AMDK karena terdapat potensi penggunaan lemak hewani pada resin, dimana lemak hewani tersebut bisa berasal dari lemak babi. Namun, hal ini tentu dapat diatasi melalui proses sertifikasi halal.

- **Jus Kemasan**

Seperti yang kita ketahui, pada dasarnya buah adalah makanan yang halal untuk dikonsumsi, sehingga tidak diperlukan sertifikasi halal untuk buah. Namun, Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si, menjelaskan bahwasannya kita perlu untuk mencermati titik kritis buah apabila buah tersebut mengalami proses pengolahan dengan mencampur bahan tambahan tertentu. Hal tersebut dikarenakan buah memiliki potensi untuk berubah status menjadi haram apabila dicampurkan bahan tambahan yang haram.

Untuk jus buah kemasan, umumnya berasal dari sari buah yang dipekatkan lalu dicampur dengan bahan-bahan lain seperti; gula, penstabil berupa *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC), pewarna, *flavor*, pengasam, vitamin, enzim, hingga gelatin.

- a. Enzim

Terdapat enzim yang biasanya digunakan pada pengolahan jus buah kemasan, yaitu enzim pektinase. Enzim pektinase bertujuan untuk

menghasilkan jus buah yang jernih. Untuk memastikan kehalalannya, kita harus mengetahui asal-usul dan cara produksi enzim tersebut terbebas dari najis/bahan yang haram.

b. Gelatin

Gelatin juga turut dapat membantu proses penjernihan pada pengolahan jus kemasan karena berfungsi sebagai pengikat bahan pengeruh, sehingga proses pemisahan dapat menjadi lebih mudah.

Gelatin merupakan salah satu bahan yang berasal dari tulang ataupun kulit hewan. Gelatin yang halal merupakan gelatin yang berasal dari hewan halal yang disembelih secara syariat Islam. Sementara, gelatin digolongkan haram apabila didapatkan dari hewan yang haram, ataupun dari hewan yang halal namun disembelih tidak berdasarkan syariat Islam.

c. Gula dan Perisa (*flavor*)

Pada dasarnya, gula yang bersumber dari bahan nabati seperti tebu atau bit, sudah pasti halal. Namun, titik kritis gula terdapat pada proses pemurnian/proses rafinasi yang mana dapat bersinggungan dengan bahan tambahan lain yang tidak halal.

Proses rafinasi pada gula merupakan proses yang perlu dilakukan agar gula yang dihasilkan berwarna putih bersih. Pada proses ini, biasanya menggunakan arang aktif yang dapat berasal dari tempurung kelapa, serbuk gergaji, batu bara, atau tulang hewan. Arang aktif yang berasal dari tulang hewan inilah yang perlu dicermati mengenai status kehalalannya. Begitu pula dengan perisa dan bahan lain yang harus dipastikan kehalalannya.

- ***Es Krim***

Pada proses produksi es krim, tentu terdapat beberapa bahan-bahan yang harus diperhatikan kehalalannya dengan cermat terkait asal-muasal bahan-bahan tambahan tersebut. Sebut saja diantaranya adalah laktosa, whey protein concentrate (WPC) atau whey powder, casein, gelatin (stabilizer), mono-/di-gliserida dan polysorbate 80 (emulsifier), serta rasa.

Laktosa, WPC, whey powder, dan casein merupakan produk turunan dari industri keju, dimana proses pembuatannya melibatkan penggunaan enzim renin. Jika enzim yang digunakan bukan berasal dari bahan yang halal, maka produk turunan keju ini tentu saja dapat terkontaminasi dan menjadikan produk yang dibuat menjadi haram.

Begitu pula dengan gelatin, apabila gelatin tersebut berasal dari hewan yang halal dan juga disembelih sesuai dengan syariat Islam, maka gelatin tersebut halal. Jika gelatin berasal dari hewan yang haram, termasuk hewan yang halal namun disembelih tidak sesuai dengan syariat Islam, maka gelatin tersebut tentunya haram. Ketentuan yang sama juga berlaku kepada mono-/di-gleserida dan polisorbate 80, khususnya yang bersumber dari lemak hewani.

Selain itu, perisa/*flavor* juga perlu diperhatikan dalam titik kritis produk es krim. Jika perisa berasal dari buah alami, maka akan relatif aman. Namun, jika perisa berasal dari *flavor house*, maka kehalalannya belum dapat dipastikan. Salah satu perisa es krim yang sudah dipastikan harus dihindari oleh para muslim mencakup perisa seperti rum and raisin, dimana pada perisa ini terdapat kandungan khamr yang berasal dari rum ataupun rum essence.

3) Sertifikasi Halal dan Landasan Hukum Indonesia

Selain beberapa faktor yang sudah dijelaskan sebelumnya, terdapat salah satu manfaat fundamental lain dari penetapan sertifikasi halal bagi UMKM, yaitu **sebagai bentuk ketaatan masyarakat terhadap hukum yang berlaku**. Di mana, berdasarkan Undang-undang No. 33 tahun 2014 beserta turunannya, terdapat tiga kelompok produk yang harus sudah mengantongi sertifikat halal seiring dengan berakhirnya penahapan pertama tersebut. Tiga produk tersebut mencakup:

- Produk makanan dan minuman
- Bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman
- Produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan

Per 17 Oktober 2024, tiga kelompok produk tersebut sudah harus bersertifikat halal. Jika belum memiliki sertifikat sampai tanggal tersebut dan telah beredar di masyarakat, terdapat sanksi yang harus dilakukan. Sanksi yang dapat diberikan sesuai dengan ketentuan yang ada di dalam PP Nomor 39 tahun 2021, yakni mulai dari peringatan tertulis, denda administratif, hingga penarikan barang dari peredaran.

2.5.2 Potensi Pasar Produk Halal

Meningkatnya potensi konsumsi produk halal dunia turut mendorong pertumbuhan ekonomi syariah. Sebagai ilustrasi, jumlah penduduk muslim dunia pada tahun 2019 sebesar 1,8 miliar orang, dan meningkat menjadi ... miliar orang pada tahun 2021. Populasi penduduk muslim diperkirakan terus meningkat hingga

mencapai 2,9 miliar orang pada tahun 2060. Kenaikan jumlah penduduk muslim ini tentu memengaruhi konsumsi produk halal ekonomi Syariah dunia. Terkhusus Indonesia, Indonesia memiliki potensi besar di pasar halal, baik nasional maupun global. Hal ini dikarenakan tiga faktor utama yang dapat menumbuhkan kebutuhan produk halal di Indonesia, yang mencakup:

- Indonesia merupakan negara dengan jumlah muslim terbesar di dunia,
- Mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim,
- Adanya bonus demografi hingga tahun 2034 yang menunjukkan kelompok usia produktif menjadi bagian terbesar (67.69%) penduduk Indonesia.

Selain tiga faktor utama di atas, kinerja industri halal Indonesia yang semakin baik juga menunjukkan bahwa Indonesia memiliki peluang dan potensi ekonomi Syariah yang besar. Jumlah penduduk Muslim yang tidak kurang dari 256,82 juta orang dari total populasi penduduk, menjadikan pasar produk halal di Indonesia sangat besar. Pangsa itu belum memperhitungkan penduduk Non-Muslim yang juga turut mengonsumsi produk halal yang ada dan belum memperhitungkan adanya dukungan bonus demografi, yang akan mencapai puncak pertumbuhan pada tahun 2034 nanti. Data BPS menunjukkan bahwa konsumen halal Indonesia akan mencapai 262,733 juta jiwa pada periode 2025-2030, dan 267,038 juta jiwa pada periode 2040-2045.

Namun, laporan dari Global Islamic Economy Report tahun 2019/2020 menyebutkan Indonesia cenderung masih menjadi negara konsumen produk halal dunia, dengan nilai konsumsi yang cukup tinggi, dimana temuan tersebut berarti pasar halal yang besar ini ternyata belum diimbangi dengan ketersediaan produk lokal yang dihasilkan oleh industri halal di Indonesia. Sehingga, pemerintah harus segera melakukan penyusunan strategi pengembangan industri halal Indonesia sebagai langkah konkrit pemerintah untuk memenuhi kebutuhan produk halal masyarakat dengan memanfaatkan potensi yang ada.

2.5.3 Kepercayaan Konsumen terhadap Produk Halal

Kepercayaan memainkan peran penting dalam menanamkan *consumer trust* dan menciptakan komitmen yang dianggap penting dalam perilaku pembelian (*purchasing behavior*). Konsumen biasanya membeli produk dengan logo halal yang tercetak pada kemasannya dan mempercayai produsen dengan sepenuh hati. Kepercayaan pada produsen produk halal sangat penting untuk membentuk niat dan perilaku konsumen.

2.5.4 Sertifikat Halal Internasional yang diakui oleh MUI dan BPJPH

Berikut adalah daftar sertifikasi halal internasional yang diakui oleh MUI:

No	Lembaga Sertifikat Halal Internasional	Negara Asal
1	Majelis Ulama Islam Singapore (MUIS)	Singapore
2	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	Malaysia
3	Bahagian Kawalan Makanan Halal Jabatan Hal Ehwal Syariah	Brunei Darussalam
4	Muslim Professional Japan Association (MPJA)	Japan
5	The Japan Moslem Association (JMA)	Japan
6	Taiwan Halal Integrity Development Association (THIDA)	Taiwan
7	Jamiat Ulama Halal Foundation	India
8	Jamiat Ulama I-Hind Halal Trust	India
9	Asia Pacific Halal Council Co Ltd (APHC)	Hongkong
10	The Central Islamic Council of Thailand (CICOT)	Thailand
11	Halal Certification Agency (HCA)	Vietnam
12	Halal Development Institute of the Phillipines (HDIP)	Philippines
13	Halal Accreditation Council (Guarantee) Limited	Sri Lanka
14	The Islamic Coordinating Council of Victoria (ICCV)	Australia
15	Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia Inc. (SICHMA)	Australia
16	Australian Halal Development & Accreditation (AHDAA)	Australia
17	Global halal Trade Center Pty Ltd (GHTC Pty.Ltd)	Australia
18	Western Australian Halal Authority (WAHA)	Australia
19	Australian Halal Authority & Advisers (AHAA)	Australia
20	Global Australian Halal Certification (GAHC)	Australia
21	Asia Pasific Halal Service - New Zealand, Pty 2011 Limited (APHSNZ-Pty 2011 ltd)	New Zealand
22	New Zealand Islamic Development Trust (NZIDT)	New Zealand
23	The Federation of Islamic Association of New	New Zealand

	Zealand, Inc (FIANZ)	
24	Halal Food Council of Europe (HFCE)	Belgium
25	The Muslim Religious Union of Poland (MRU)	Poland
26	Halal Quality Control (HQC)	Netherlands, Germany, Denmark, Austria
27	Instituto Halal De Junta Islamica (Halal Institute of Spain)	Spain
28	World Halal Authority (WHA)	Italy
29	Total Quality Halal Correct Certification (TQHCC)	Netherlands
30	HALAL CONTROL	Germany
31	Halal Certification Europe (HCE)	England
32	Halal Food Authority (HFA) – UK	UK
33	Halal Feed and Food Inspection Authority (HFFIA)	Netherlands
34	Halal Certification Services (HCS)	Switzerland, Germany, Spain
35	Eurasia Halal Services Centre	Turkey
36	Islamic Foundation of Ireland (IFI)	Ireland
37	HAFSA Halal Certification and Food Imp&Exp Ltd	Turkey
38	Islamic Services of America (ISA)	USA
39	Halal Transaction of Omaha	USA
40	The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA)	USA
41	Halal Food Council USA (HFC USA)	USA
42	American Halal Foundation (AHF)	USA
43	Federation of Muslims Associations in Brazil (FAMBRAS)	Brazil
44	Islamic Dissemination Centre for Latin America (CDIAL) Brazil	Brazil
45	National Independent Halal Trust (NIHT)	South Africa

Sementara, untuk BPJPH, belum terdapat daftar terkait sertifikasi halal internasional yang turut diakui oleh BPJPH. Namun sejak Januari 2022, BPJPH telah melakukan audiensi virtual dengan sedikitnya 30 Lembaga Halal Luar Negeri (LHLN) dari berbagai negara di Eropa, Amerika, Asia, dan Australia. Dimana, negara-negara tersebut ingin memperkuat kerja sama Jaminan Produk Halal dengan BPJPH.

Selain itu, hingga November 2022 sudah terdapat 104 Lembaga Halal Luar Negeri (LHLN) dari 40 negara yang mengajukan kerja sama saling pengakuan dan keberterimaan dengan BPJPH. Mayoritas negara yang mengajukan kerja sama tersebut datang dari negara sekuler atau minoritas muslim, namun antusias terhadap halal.

3. Landasan Hukum Sertifikasi Halal

Peraturan nasional terkait jaminan produk halal di Indonesia mencakup:

1) UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Undang-undang ini bertujuan untuk menjamin kepastian hukum terkait penjaminan produk halal. Selain itu, juga merupakan bentuk perlindungan dari negara terhadap kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat yang dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Pokok-pokok pengaturan dalam UU ini mencakup; menjamin ketersediaan Produk Halal, mengatur hak dan kewajiban Pelaku Usaha terkait kehalalan produk yang dijual, memberikan pelayanan publik, tata cara memperoleh Sertifikat Halal beserta pengaturan biayanya, hingga menjamin penegakan hukum terhadap pelanggaran UU ini.

2) Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja

Pada UU Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja turut membahas peraturan-peraturan terkait Jaminan Produk Halal, proses produk halal (PPH), sertifikat halal, lembaga penyelia halal (LPH), auditor halal, dan sebagainya.

3) Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Peraturan Pemerintah ini merupakan peraturan yang mengatur tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal yang memiliki tujuan untuk meningkatkan kualitas produk halal dan turut memberikan perlindungan kepada

konsumen. Hal-hal yang diatur pada Peraturan Pemerintah No 39 Tahun 2021 ini mencakup; kewenangan BPJPH dalam penyelenggaraan JPH, sistem operasional proses produk halal (PPH) termasuk proses produk halal penyembelihan, produk halal penyimpanan, produk halal pengemasan, produk halal pendistribusian, produk halal penjualan, hingga produk halal penyajian, dan hal-hal terkait lainnya.

4) Peraturan Menteri Keuangan Nomor 57/PMK.05/2019 tentang Tarif Layanan Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal pada Kementerian Agama.

Peraturan Pemerintah ini merupakan salah satu bentuk perhatian pemerintah untuk meningkatkan industri halal dengan memacu percepatan implementasi sertifikasi halal bagi UMK. Dalam peraturan ini, pemerintah memberikan fasilitas sertifikasi halal Rp 0 (nol rupiah) untuk pelaku UMK, meliputi tarif layanan pernyataan halal (self declare), tarif perpanjangan sertifikat halal, dan tarif layanan penambahan varian atau jenis produk.

5) Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK)

Permenag Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) membahas hal-hal terkait peraturan menteri agama tentang Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UMK yang mencakup kriteria pelaku usaha mikro dan kecil, pendampingan proses produk halal, kriteria dan tata cara penetapan pelaku usaha mikro dan kecil yang tidak dikenakan biaya, hingga pembiayaan untuk pendamping PPH.

6) Peraturan Menteri Agama Nomor 8 Tahun 2021 tentang Pengangkatan dan Pemberhentian Pengawas Jaminan Produk Halal.

Permenag ini memuat peraturan-peraturan terkait pengangkatan pengawas JPH, pemberhentian pengawas JPH, ketentuan peralihan, dan sebagainya.

7) Peraturan Menteri Agama Nomor 12 Tahun 2021 tentang Tim Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal

Permenag Nomor 12 Tahun 2021 tentang Tim Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal adalah peraturan Menteri Agama untuk melaksanakan ketentuan Pasal 27 ayat (6) Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Pembahasan didalamnya meliputi organisasi tim akreditasi LPH, pelaksanaan tugas tim akreditasi LPH, dan sebagainya.

8) Peraturan Menteri Agama Nomor 2 Tahun 2022 tentang Kerjasama Internasional Jaminan Produk Halal

Permenag ini hadir sebagai bentuk dari intensi pemerintah terkait kerja sama internasional jaminan produk halal perlu dilakukan untuk meningkatkan dan mengembangkan penyelenggaraan jaminan produk halal, serta pentingnya untuk menetapkan pengaturan mengenai ketertiban administrasi, efektivitas, efisiensi, transparansi, dan akuntabilitas serta untuk memberikan kepastian hukum, keamanan, dan keuntungan dalam pelaksanaan kerja sama internasional jaminan produk halal.

9) Keputusan Menteri Keuangan Nomor 3/KMK.05/2019 tentang Penetapan BPJPH pada Kementerian Agama Sebagai Instansi Pemerintah yang menerapkan Pola Pengelolaan Keuangan BLU

Pada keputusan ini, terdapat pembahasan terkait penetapan badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) pada Kementerian Agama sebagai instansi pemerintah yang menerapkan Pola Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum.

10) Keputusan Menteri Agama Nomor 1103 Tahun 2019 tentang Penetapan BPJPH Sebagai Eselon 1 pada Kementerian Agama yang Menerapkan Pola Pengelolaan Keuangan BLU

Pada keputusan ini terdapat peraturan terkait keputusan Menteri Agama tentang Penetapan BPJPH sebagai unit Eselon 1 pada Kementerian Agama yang menerapkan Pola Keuangan Badan Layanan Umum.

11) Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal

Keputusan ini menetapkan jenis produk yang wajib bersertifikasi halal yang diklasifikasikan berdasarkan ciri tertentu dari setiap jenis produk berdasarkan komposisi bahan penyusunannya dan proses produksinya. Serta, disebutkan juga 15 klasifikasi produk yang wajib bersertifikasi halal.

12) Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal.

Keputusan ini bertujuan untuk memberikan pedoman dan kepastian hukum mengenai bahan yang tidak wajib bersertifikat halal, seperti yang dimaksud dalam Pasal 62 ayat (2) Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang JPH, perlu ditetapkan bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

13) Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 1 Tahun 2021 tentang Tata Cara Pembayaran Tarif Layanan BLU BPJPH

Pada peraturan ini ditetapkan peraturan terkait Tata Cara Pembayaran Tarif Layanan BLU BPJPH yang mencakup; tata cara pembayaran tarif layanan utama, tata cara pembayaran tarif layanan penunjang, tata cara pembayaran tarif jasa layanan di bidang jaminan produk halal, dan ketentuan lain-lain.

14) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 135 Tahun 2021 tentang Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal

Keputusan Kepala BPJPH Nomor 135 Tahun 2021 menetapkan hal-hal terkait sistem Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal. Dimana sebagai contoh, perihal tersebut mencakup bahwa pendamping PPH yang dinyatakan lulus akan diusulkan oleh Lembaga Pendamping ke BPJPH agar mendapatkan nomor registrasi melalui SIHALAL.

15) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 141 Tahun 2021 tentang Penetapan Tarif Layanan BLU BPJPH.

Keputusan ini terbit sebagai bentuk tindak lanjut atas Peraturan Menteri Keuangan No.57/PMK.05/2021 tentang Tarif Layanan BLU BPJPH dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

16) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 40 Tahun 2022 tentang Penetapan Label Halal

Pada Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 40 Tahun 2022 tentang Penetapan Label Halal terdapat penetapan terkait dua jenis tarif layanan BLU BPJPH yang terdiri dari (1) Tarif layanan utama, dan (2) Tarif layanan penunjang. Dimana, tarif layanan utama meliputi tarif atas sertifikasi halal barang dan jasa; akreditasi LPH; registrasi auditor halal; layanan pelatihan auditor dan penyelia halal; dan sertifikasi kompetensi auditor dan penyelia halal. Sementara untuk tarif layanan penunjang meliputi penggunaan lahan ruangan, gedung, dan bangunan; penggunaan peralatan dan mesin; penggunaan laboratorium; serta penggunaan kendaraan bermotor.

17) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2022 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Untuk Sertifikasi Halal dengan Pernyataan Pelaku Usaha

18) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 58 Tahun 2022 tentang Penetapan Instrumen Verifikasi dan Validasi Oleh Pendamping Proses Produk Halal

Keputusan ini memuat beberapa peraturan perihal penetapan instrumen verifikasi dan validasi oleh pendamping proses produk halal yang meliputi instrumen daftar periksa dan format pelaporan pendamping PPH.

19) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 61 Tahun 2022 tentang Standar Operasional Prosedur Layanan Permohonan Sertifikasi Halal Pada BPJPH

Keputusan ini hadir untuk meningkatkan kualitas dan menjamin kepastian layanan permohonan sertifikat halal pada BPJPH. Dalam keputusan ini, terdapat penetapan standar operasional prosedur layanan permohonan sertifikat halal dan alur layanan permohonan sertifikat halal di BPJPH.

20) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 88 Tahun 2022 tentang Penggunaan Label Halal Pada Produk Yang Telah Memperoleh Sertifikat Halal

Pada Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 88 Tahun 2022 tentang Penggunaan Label Halal Pada Produk yang Telah Memperoleh Sertifikat Halal ini ditetapkan beberapa peraturan terkait pencantuman logo halal pada produk-produk setiap pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal, pencantuman logo halal MUI, pengecualian pencantuman label halal bagi beberapa produk, dan sebagainya.

21) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 150 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha.

22) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

23) Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 22 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 150 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha.

4. Sistem Jaminan Produk Halal

4.1 Lingkup Sistem Jaminan Produk Halal

Mengacu pada UU Nomor 34 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa produk yang beredar di Indonesia wajib untuk memiliki sertifikat halal, hal ini meliputi produk makanan, obat-obatan, peralatan rumah tangga, hingga peralatan lainnya. Maka dari itu, kini terdapat SJPH atau Sistem Jaminan Produk Halal yang merupakan suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH. Dimana, SJPH dianggap dapat memiliki beberapa fungsi dasar, beberapa diantaranya yakni mengawasi bahan, proses, dan produk halal, serta melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal.

Ruang lingkup pada penerapan sistem jaminan produk halal meliputi 2 kategori, yaitu;

1) Kategori barang

Kategori barang pada ruang lingkup SJPH mencakup barang-barang sebagai berikut; makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, dan barang guna yang dikonsumsi, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

2) Kategori Jasa.

Untuk kategori jasa pada ruang lingkup SJPH mencakup jasa penyembelian, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.

4.2 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Terdapat lima kriteria terkait sistem jaminan produk halal. Lima kriteria tersebut meliputi:

1) Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab pada kriteria SJPH mengacu pada hal-hal seperti komitmen dan tanggung jawab pemilik usaha terhadap kebijakan halal, terhadap pembinaan sumber daya manusia di bidang halal, dan hal-hal terkait lainnya.

2) Bahan

Bahan di kriteria SJPH memiliki arti bahwa pemilik usaha berkomitmen untuk konsisten menggunakan bahan-bahan produksi yang sesuai dengan persyaratan SJPH, membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan dari produsen bersertifikat halal, serta menaati ketentuan-ketentuan lainnya terkait bahan produksi.

3) Proses Produk Halal (PPH)

Pada kriteria PPH, pemilik usaha berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menjalankan PPH dengan ketentuan-ketentuan yang sudah ditetapkan oleh SJPH, seperti menjaga lokasi usaha, tempat produksi, dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.

4) Produk

Salah satu kriteria SJPH mengharuskan pemilik usaha berkomitmen untuk memenuhi persyaratan terkait produk, seperti; produk yang dihasilkan adalah produk yang mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH, produk yang dihasilkan

merupakan produk yang aman, sehat, dan halal untuk dikonsumsi, pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan bahan/alat yang bersih dan bebas najis, dan lain-lain.

5) Pemantauan dan Evaluasi

Pemilik usaha berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Pemantauan dan Evaluasi dari SJPH yang beberapa diantaranya meliputi; Menggunakan prosedur audit internal yang dilakukan oleh penanggung jawab/penyelia halal untuk memantau penerapan SJPH, memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal, melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH, dan lain-lain.

4.3 Informasi Terdokumentasi

Informasi terdokumentasi merupakan salah satu komponen dari kriteria SJPH, yakni ‘produk’ dalam hal identifikasi dan mampu telusur. Dimana, pemilik usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan produk yang disertifikasi.

Sementara, informasi terdokumentasi juga merupakan komponen penting dari sistem manajemen halal. Dimana, keperluannya disesuaikan untuk efektivitas sistem manajemen halal tiap organisasi. Informasi terdokumentasi harus dikendalikan untuk memastikan ketersediaan dan kesesuaian info untuk digunakan dan bahwa info tersebut terlindungi dari penggunaan yang tidak benar. Selain itu, informasi terdokumentasi juga harus disimpan dan dipelihara agar dapat digunakan sebagai bukti kelayakan operasi sumber daya untuk tujuan pemantauan dan pengukuran.

Berdasarkan Pasal 65 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal bahwa untuk menjaga kesinambungan proses produk halal, pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan produk halal. Pelaku usaha wajib menerapkan seluruh kriteria sistem jaminan produk halal yang menggunakan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, profesionalitas, serta nilai tambah dan daya saing. Sistem jaminan produk halal merupakan pendekatan sistematis terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara dengan mengidentifikasi bahan dan kontaminasi terhadap bahan pada proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka memastikan dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh BPJPH.

Penerapan sistem jaminan produk halal di Pelaku usaha merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan kesinambungan proses produk halal. Kriteria sistem jaminan produk halal ini diterapkan dalam kegiatan sertifikasi halal untuk menjamin kehalalan produk dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan ketentuan perundangan yang berlaku. Pelaku usaha wajib menerapkan kriteria sistem jaminan produk halal ini bersama dengan persyaratan acuan lainnya sebagaimana ditetapkan dalam skema sertifikasi penilaian kesesuaian sistem jaminan produk halal.

5. Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal

Pasca diterbitkannya Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2021 tentang Cipta Kerja, layanan sertifikasi halal terdiri dari 2 (dua) skema, yaitu:

1) Skema Reguler

Proses sertifikasi halal melalui proses pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

2) Skema Pernyataan Halal dari Pelaku Usaha Mikro dan Kecil

Skema ini diberikan kepada pelaku usaha mikro dan kecil yang memenuhi persyaratan, melalui pernyataan halal dari pelaku usaha berdasarkan standar halal yang telah ditetapkan oleh BPJPH.

Secara umum persyaratan umum sertifikasi halal, meliputi:

1) Melengkapi dokumen sebagai berikut:

- Surat permohonan
- Data pelaku usaha
- Nama dan jenis produk
- Daftar produk dan bahan yang digunakan
- Dokumen pengolahan produk

2) Melengkapi dokumen manual sistem jaminan produk halal.

3) Belum pernah mendapatkan Fasilitas Sertifikasi Halal dan tidak sedang/akan menerima Fasilitas Sertifikasi Halal dari pihak lain;

4) Memiliki aspek legal yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB);

5) Memiliki modal usaha/aset dibawah Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) yang dibuktikan dengan data yang tercantum dalam NIB);

6) Melakukan usaha dan memproduksi secara kontinu minimal 3 (tiga) tahun;

7) Mendaftarkan 1 jenis produk, dengan nama produk paling banyak 20 (dua puluh) dan produk berupa barang (bukan penjual/ reseller).

Adapun persyaratan dan prosedur sertifikasi halal skema reguler dan skema pernyataan halal dari pelaku usaha mikro dan kecil, masing-masing diantaranya:

5.1 Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal Skema Reguler

- 1) Memiliki surat izin edar atau surat izin lainnya atas produk dari dinas/instansi terkait;
- 2) Produk dengan bahan baku yang mengandung unsur hewan sembelihan harus dapat dibuktikan kehalalannya dengan sertifikat halal;
- 3) Memiliki outlet dan fasilitas produksi paling banyak 1 (satu);
- 4) Bersedia memberikan foto/video terbaru saat proses produksi;
- 5) Bersedia membiayai pengujian kehalalan produk di laboratorium secara mandiri (jika diperlukan untuk mendukung proses pemeriksaan oleh LPH).

5.2 Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal Skema Pernyataan Halal dari Pelaku Usaha Mikro dan Kecil

Persyaratan pernyataan mandiri atau self-declare oleh UMK diatur secara rinci dalam Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal bagi

Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (Permenag 20/2021). Pelaku UMK wajib memiliki sertifikat halal untuk produk usahanya. Ketentuan awal untuk pelaku UMK agar dapat mengurus sertifikasi halal self-declare adalah pengusaha produktif yang memiliki modal usaha atau hasil penjualan tahunan.

Berikut daftar persyaratan sertifikasi halal gratis bagi pelaku usaha kecil kategori self-declare:

- 1) Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
- 2) Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana;
- 3) Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri dan memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 2 miliar rupiah;
- 4) Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB);
- 5) Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal;
- 6) Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan kurang dari tujuh hari atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait.
- 7) Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 (satu) lokasi;
- 8) Secara aktif telah berproduksi satu tahun sebelum permohonan sertifikasi halal;
- 9) Produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa atau usaha restoran, kantin, catering, dan kedai/rumah/warung makan);
- 10) Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya. Dibuktikan dengan sertifikat halal, atau termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
- 11) Tidak menggunakan bahan yang berbahaya;
- 12) Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
- 13) Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikasi halal;
- 14) Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
- 15) Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi hurdle);
- 16) Melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha secara online melalui SIHALAL.

6. Panduan Pengisian Data di SIHALAL

6.1 Pengisian Data Untuk Sertifikasi Halal Reguler

No	Alur Prosedur
1.	Pelaku usaha membuat akun dan mempersiapkan pengajuan sertifikasi halal kepada BPJPH
2.	Pelaku usaha memilih Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan melakukan kurasi data sebelum pengajuan*
3.	LPH melakukan verifikasi hasil kurasi data pemohon
4.	LPH menetapkan biaya pemeriksaan*
5.	BPJPH menerbitkan invoice pembayaran
6.	Pelaku usaha melakukan pembayaran dan upload bukti bayar di SIHALAL
7.	BPJPH Melakukan verifikasi secara sistem terhadap pengajuan sertifikasi halal, menetapkan LPH, dan menerbitkan STTD (Surat tanda terima dokumen)
8.	LPH melakukan proses pengajuan produk (audit)
9.	MUI melakukan sidang fatwa, jika melewati batas waktu, sidang fatwa dilakukan oleh Komite Fatwa Produk Halal
10.	BPJPH menerbitkan sertifikasi halal
11.	Pelaku usaha mengunduh sertifikasi halal di akun SIHALAL bila status permohonannya “SELESAI”

6.2 Pengisian Data Untuk Sertifikasi Halal Self Declare

No	Pihak	Alur Prosedur
1.	Pelaku Usaha	Membuat akun melalui ptsp.halal.go.id
		mempersiapkan data permohonan sertifikasi halal dan memilih pendamping PPH
		Melengkapi data permohonan bersama pendamping PPH
		Mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha melalui SIHALAL
2.	Pendamping Proses Produk Halal (PPH)	Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi atas pertanyaan pelaku usaha

3.	BPJPH	Melakukan verifikasi dan validasi secara sistem terhadap laporan akhir
		Menerbitkan STTD (surat tanda terima dokumen)
4.	Komite Fatwa Produk Halal	Menerima laporan hasil pendampingan produk halal yang telah terverifikasi secara sistem oleh BPJPH dan melakukan sidang fatwa untuk menetapkan kehalalan produk
5.	BPJPH	Menerima ketetapan kehalalan produk
		Menerbitkan sertifikasi Halal
6.	Pelaku Usaha	Mengunduh Sertifikasi Halal melalui SIHALAL
		Mengunduh label halal nasional untuk dicantumkan pada produk

7. Frequently Asked Question (FAQ) terkait Sertifikasi Halal

Selengkapnya dapat dilihat melalui link berikut:

<https://bit.ly/FAQSertifikasiHalal>

<https://bit.ly/FAQSertifikasiHalal>

<https://bit.ly/FAQSertifikasiHalal>

REFERENSI

- Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Identifikasi resiko titik kritis kehalalan produk pangan: studi produk bioteknologi. *Jurnal Teknologi*, 10(1), 59-66.
- Purwanto, H. (2018). Problematika Penetapan Hukum Pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal. *Syariat: Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*, 4(02), 191-202.
- Kementerian Agama Kabupaten Purbalingga. (2023). Mutiara Hadis Edisi 08: Ada Syubhat antara Halal Haram. Diakses pada 06 Agustus 2023, melalui <https://purbalingga.kemenag.go.id/mutiara-hadis-edisi-08-ada-syubhat-di-antara-halal-haram/#:~:text=Pelajaran%20yang%20terdapat%20dalam%20hadits%20%2F%20%D8%A7%D9%84%D9%81%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D9%85%D9%86%20%D8%A7%D9%84%D8%AD%D8%AF%D9%8A%D8%AB%20%3A&text=Sedangkan%20secara%20istilah%2C%20syubhat%20adalah,atau%20ketidakjelasan%20sifat%20atau%20faktanya.>
- LPPOM MUI. (2022). Hari Air Sedunia 2022, Ingatkan Pentingnya Air Bersih dan Halal. Diakses pada 06 Agustus 2023, melalui <https://halalmui.org/hari-air-sedunia-2022-ingatkan-pentingnya-air-bersih-dan-halal/>
- LPPOM MUI. (2016). Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal
- LPPOM MUI. (2022). Jus Buah Kemasan, Apa Saja Titik Kritisnya?. Diakses pada 06 Agustus 2023, melalui <https://halalmui.org/jus-buah-kemasan-apa-saja-titik-kritisnya/>
- LPPOM MUI. (2019). Waspada Titik Kritis Haram pada Es Krim. Diakses pada 06 Agustus 2023, melalui <https://halalmui.org/waspada-titik-kritis-haram-pada-es-krim/>
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2023). Produk Ini Harus Bersertifikat Halal di 2024, Kemenag: Ada Sanksi Bagi yang Belum!. Diakses pada 06 Agustus 2023, melalui <https://kemenag.go.id/pers-rilis/produk-ini-harus-bersertifikat-halal-di-2024-kemenag-ada-sanksi-bagi-yang-belum-hdyhh9>
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 1360 Tahun 2021 Tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal | https://cmsbl.halal.go.id/uploads/KMA_1360_Tahun_2021_tentang_Bahan_yang_Dikecualikan_dari_Kewajiban_Bersertifikat_Halal_a6401618a5.pdf
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal | <https://jdih.kemenag.go.id/assets/uploads/regulation/2021kmaagama748.pdf>

LAMPIRAN

1. Petunjuk umum pengisian manual SJPH dapat diakses pada: https://cmsbl.halal.go.id/uploads/FORMAT_TEMPLATE_SJPH_0a72aa6a26.pdf
2. Panduan pengisian SIHALAL dapat diakses pada: <https://jateng.kemenag.go.id/wp-content/uploads/2021/08/Final-Manual-Book-SIHALAL-V.2.0.pdf>
3. **Lampiran Format Dokumen Persyaratan**

No	Jenis Dokumen	Reguler	Self Declare
1	Surat permohonan sertifikat halal	Diunggah di SIHalal	Tersedia di SIHalal
2	Formulir pendaftaran	Diunggah di SIHalal (RPH/RPU)	-
3	Aspek legal: NIB	Diisi di SIHalal	Diisi di SIHalal
4	Dokumen penyelia halal <ul style="list-style-type: none"> • Penetapan Penyelia Halal • Salinan KTP • Daftar riwayat hidup 	Diunggah di SIHalal dalam 1 file	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia di SIHalal • Diunggah di SIHalal • Diisi di SIHalal
5	Nama produk	Diisi di SIHalal	Diisi di SIHalal dilengkapi dengan foto produk
6	Daftar produk dan bahan yang digunakan	Diunggah di SIHalal	Diisi di SIHalal
7	Dokumen pengolahan produk	Diunggah di SIHalal	Diisi di SIHalal berupa deskripsi dengan singkat
8	Izin edar atau SLHS (jika ada)	Diunggah di SIHalal	Diunggah di SIHalal
9	Manual SJPH	Diunggah di SIHalal	Tersedia di SIHalal
10	Akad/ikrar yang berisi pernyataan kehalalan produk dan bahan yang digunakan dalam PPH	-	Tersedia di SIHalal

3.1 Dokumen Persyaratan Sertifikasi Halal Reguler

No	Dokumen	Keterangan
1.	Surat Permohonan Pendaftaran	bisa didownload di bpjph.halal.go.id/detail/informasi-1
2.	Formulir Pendaftaran	hanya wajib untuk pendaftaran jasa penyembelihan bisa didownload di bpjph.halal.go.id/detail/informasi-1
3.	Aspek Legal	NIB berbasis risiko
4.	Penyelia Halal	KTP, CV/Daftar Riwayat Hidup, SK penetapan penyelia halal, untuk Sertifikat Pelatihan dan Sertifikat Kompetensi Penyelia Halal (Wajib untuk Pelaku Usaha Menengah dan Besar)
5.	Daftar Nama Produk dan Bahan/Menu/Barang	Merujuk pada lampiran SJPH
6.	Proses Pengolahan Produk	berbentuk flowchart atau deskripsi merujuk pada lampiran SJPH
7.	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	Manual SJPH bisa didownload di bpjph.halal.go.id/detail/informasi-1
8.	Lainnya	Ijin Edar (Tidak Wajib)

Sesuai SK BPJPH Nomor 20 Tahun 2023, Sertifikasi Halal untuk Produk yang berada di Luar Negeri (Pelaku Usaha Luar Negeri) atau Produk yang masuk ke Dalam Negeri (Importir), Mempunyai Dokumen Tambahan yang harus dilampirkan dalam pengajuan Sertifikasi Halal via Reguler, Berikut Dokumen Tambahan untuk PU LN dan Importir :

- Surat permohonan dibuat oleh importir dan melampirkan surat kuasa/surat keterangan perwakilan dari Pelaku Usaha Luar Negeri (dapat berupa Letter of Authorization) (*Upload Dokumen disatukan dengan Dokumen Permohonan Sertifikasi Halal)
- Aspek Legal terdiri dari business license Pelaku Usaha Luar Negeri yang dikeluarkan pemerintah setempat dan NIB Importir
- Akun SIHALAL adalah atas nama Pelaku Usaha Luar Negeri (*Kecuali bagi Importir)
- Data teknis dan data legal yang diinput di SIHALAL adalah data Pelaku Usaha Luar Negeri
- Bagi Penyelia Halal yang berasal dari Luar Negeri harus menyertakan Bukti Keterangan Beragama Islam yang dikeluarkan oleh Pemerintah Setempat.

3.2 Dokumen Persyaratan Sertifikasi Halal Self-Declare

- 1) Nama Provinsi
- 2) Nama Instansi/Lembaga Pembina (jika ada)
- 3) Data Pelaku Usaha (akan terhubung dengan data OSS)
 - a. NIB dan NIK
 - b. Nama Pelaku Usaha
 - c. Nama Unit Usaha
 - d. Alamat Usaha
- 4) Lama usaha
- 5) Jumlah outlet
- 6) Jumlah pabrik/fasilitas produksi
- 7) Data Penanggung Jawab
 - a. Nama
 - b. Nomor kontak
 - c. Alamat e-mail
- 8) Merk
 - a. Nama merk
 - b. Sertifikat merk (Ya/Tidak)
- 9) Nama produk
- 10) Surat izin edar/surat izin terkait produk
- 11) Pembiayaan sertifikasi halal (apakah sudah pernah/sedang akan menerima fasilitasi pembiayaan sertifikasi halal?) (Ya/Tidak)
- 12) Kesiadaan membiayai secara mandiri uji laboratorium (Ya/Tidak)
- 13) Kesiadaan memberikan foto/video pada saat proses produksi (Ya/Tidak)