

**KETERKAITAN ANTARA JAMINAN HALAL TERHADAP
KUALITAS DAN KEAMANAN PRODUK MAKANAN DAN
MINUMAN**

Robby Reza Zulfikri
Universitas Jember
199308312023211017@mail.unej.ac.id

Dianidza Arodha
STAI Al-Utsmani Bondowoso
arodhamine@gmail.com

Diterima : 28-10-2023

Disetujui : 29-10-2023

Diterbitkan : 30-10-2023

Abstrak: Produk makanan dan minuman halal adalah produk yang sesuai dengan syariat Islam, baik dari segi bahan, proses, maupun peralatan yang digunakan. Jaminan halal adalah proses pemberian kepastian bahwa suatu produk telah memenuhi persyaratan syariat Islam, yang dilakukan oleh lembaga yang berwenang. Jaminan halal di Indonesia diatur oleh Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, beserta peraturan pelaksanaannya. Jaminan halal tidak hanya berkaitan dengan aspek agama, tetapi juga dengan aspek kualitas dan keamanan produk. Kualitas adalah tingkat kesesuaian antara karakteristik produk dengan kebutuhan dan harapan konsumen. Keamanan adalah kondisi di mana produk tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan konsumen. Jaminan halal memiliki hubungan yang erat dengan kualitas dan keamanan produk makanan dan minuman, yaitu sebagai cara, faktor, dan manfaat untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk. Jaminan halal juga memberikan dampak positif bagi produsen, konsumen, dan masyarakat, baik dari segi ekonomi, sosial, budaya, maupun lingkungan. Namun, masih terdapat beberapa kendala dan tantangan dalam meningkatkan jaminan halal pada produk makanan dan minuman di Indonesia, seperti kurangnya kesadaran, ketersediaan, konsistensi, kapasitas, dan inovasi terkait

dengan halal. Oleh karena itu, diperlukan solusi dan strategi yang komprehensif dan kolaboratif dari semua pihak yang terlibat dalam standarisasi dan jaminan halal, seperti sosialisasi, edukasi, advokasi, peningkatan produksi, distribusi, kerja sama, penyusunan, penerapan, pengawasan, pelatihan, sertifikasi, pengembangan karir, penelitian, pengembangan, dan penerapan teknologi halal, serta pemanfaatan media sosial, digital, dan online dalam memperluas jangkauan dan pasar produk halal.

Kata kunci: *Halal, Keamanan, Makanan dan Minuman*

Abstract: *Halal food and beverage products are products that comply with Islamic law, both in terms of ingredients, processes, and equipment used. Halal assurance is the process of providing assurance that a product has met the requirements of Islamic law, which is carried out by an authorized institution. Halal assurance in Indonesia is regulated by Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee, along with its implementing regulations. Halal assurance is not only related to religious aspects, but also to aspects of product quality and safety. Quality is the degree of conformity between product characteristics and consumer needs and expectations. Safety is a condition under which the product does not pose a danger to the health of consumers. Halal assurance has a close relationship with the quality and safety of food and beverage products, namely as a way, factor, and benefit to improve product quality and safety. Halal assurance also has a positive impact on producers, consumers, and society, both in terms of economy, social, culture, and the environment. However, there are still several obstacles and challenges in improving halal assurance on food and beverage products in Indonesia, such as lack of awareness, availability, consistency, capacity, and innovation related to halal. Therefore, comprehensive and collaborative solutions and strategies are needed from all parties involved in halal standardization and assurance, such as socialization, education, advocacy, increasing production, distribution, cooperation, preparation, implementation, supervision, training, certification, career development, research, development, and application of halal technology, as well as the use of social, digital, and online media in expanding the reach and market of halal products.*

Keywords: *Halal, Security, Food and Beverage.*

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat dihindari dan tentunya harus terpenuhi setiap harinya. Sebagai manusia tentu kita memikirkan terkait kesehatan ataupun gizi dari makanan yang dikonsumsi, selain itu juga dalam mengonsumsi makanan dan minuman harus sesuai dengan aspek kehalalannya terutama bagi kaum muslim. Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, sehingga aspek kehalalan sebuah produk sangat di perhatikan. Dalam syariat Islam, produk makanan dan minuman halal adalah produk yang tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam dan Najis, seperti babi, anjing, darah, bangkai (selain bangkai ikan dan belalang), dan hewan yang disembelih atas nama selain Allah .

Standarisasi dan jaminan halal merupakan suatu upaya untuk memastikan bahwa segala produk khususnya makanan dan minuman yang beredar di masyarakat telah memenuhi kriteria halal yang sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Standarisasi dan jaminan halal tersebut memiliki tujuan untuk melindungi hak-hak konsumen, khususnya konsumen yang beragama Islam agar mendapatkan produk makanan dan minuman yang sehat, aman dan tentunya terjamin kehalalannya. Standarisasi dan jaminan halal ini pula memiliki manfaat bagi pelaku usaha, karena dengan adanya jaminan halal pada produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha tersebut, dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, dan dapat membuka peluang besar bagi usahanya.

Jaminan halal juga merupakan tanggungjawab pemerintah, yang merupakan bentuk pengawasan dan perlindungan terhadap produk makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat. Di Indonesia jaminan halal diatur oleh Undang- undang Produk Halal No. 33 Tahun 2014, yang menyatakan bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal sendiri merupakan bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang menyatakan bahwa produk tersebut telah diperiksa dan dinyatakan halal

oleh Lembaga Pemeriksa Halal. Dalam memeriksa kehalalan suatu produk, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) akan bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai otoritas fatwa halal. Dalam peraturan pemerintah No. 39 Tahun 2021 juga mengatur tentang tata cara pendaftaran, penerbitan, dan pengawasan sertifikat halal, serta sanksi bagi pelanggar (Naim, 2022).

TELAAH PUSTAKA

Regulasi dan Kebijakan terhadap Jaminan Halal di Indonesia

Pemerintah memiliki tanggungjawab atas kesejahteraan masyarakatnya, terutama dalam menjalankan aktivitas sehari-hari, seperti produksi, konsumsi, maupun distribusi. Khususnya dalam hal konsumsi, karena sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam, jadi hal yang perlu diperhatikan terkait dalam konsumsi adalah kehalalan suatu produk. Terkait dengan standar dan jaminan halal, pemerintah dan lembaga-lembaga yang lainnya membuat regulasi dan kebijakan dalam menjamin produk-produk halal yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang sesuai dengan syariat-syariat Islam.

Undang-undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan undang-undang dasar yang mengatur tentang kewajiban sertifikat halal, penyelenggara jaminan produk halal, ketentuan lembaga pemeriksa halal, ketentuan bahan dan proses produk halal, tata cara memperoleh sertifikat halal, pengawasan terhadap aktifitas jaminan produk halal, peran serta masyarakat dalam aktifitas jaminan produk halal, dan ketentuan pidana (UURI, 2014).

Dalam Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021, yang merupakan peraturan pemerintah yang mengatur tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal, yang meliputi antara lain: penyelenggaraan jaminan produk halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), pemisahan lokasi, tempat, dan alat proses produk halal yang wajib dipisahkan dari lokasi, tempat, dan alat proses tidak halal, tata cara pendirian, akreditasi, lingkup kegiatan, dan pencabutan persetujuan pendirian Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), hak dan

kewajiban pelaku usaha serta tata cara penetapan, tugas, dan fasilitasi penyelia halal, tata cara pengajuan permohonan, perpanjangan, dan penetapan sertifikat halal oleh BPJPH, kemudahan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil yang memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH, pencantuman label halal dan keterangan tidak halal, dan pengawasan jaminan produk halal oleh BPJPH (PPRI, 2021).

Selain itu, Peraturan-peraturan lainnya yang dikeluarkan oleh Kementerian Agama, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, dan Lembaga Pemeriksa Halal, antara lain: Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, yang mengatur tentang detail penahanan kewajiban sertifikat halal, tata cara pendirian dan akreditasi LPH, detail tata cara pengajuan permohonan dan pembaruan sertifikat halal, label halal dan keterangan tidak halal. Keputusan Menteri Agama No. 982 Tahun 2019 tentang Layanan Sertifikasi Halal, yang menetapkan layanan sertifikasi halal dalam masa peralihan dan peran BPJPH, MUI, dan LPPOM MUI dalam layanan sertifikasi halal.

Regulasi dan kebijakan ini bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada masyarakat Indonesia, khususnya umat Islam, agar dapat mengkonsumsi produk-produk yang halal dan aman, serta untuk meningkatkan kesejahteraan dan daya saing pelaku usaha produk halal di dalam dan luar negeri.

Kriteria Makanan dan Minuman Halal

Saat ini banyak sekali jenis makanan dan minuman yang diproduksi dengan bentuk atau kemasan yang sangat menarik sehingga sangat menggiurkan bagi sebagian orang. Sering kali konsumen membeli suatu produk makanan atau minuman karena merasa menarik, tanpa memikirkan apakah produk tersebut halal atau tidak. Produk halal tidak hanya dilihat dari bahan dasarnya saja, namun ada hal-hal lain yang harus diperhatikan agar sebuah produk dapat dipastikan halal (Rumnah, Hamidah, & Marsiah, 2022). Terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dijamin kehalalannya, yaitu :

1. Zatnya/Bahan dasarnya

Dalam memproduksi suatu produk makanan dan minuman hal terpenting yang harus diperhatikan adalah bahannya, baik itu bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan. Karena tidak semua makanan seperti daging binatang, tumbuh-tumbuhan dan benda-benda yang terdapat di bumi ini halal dimakan manusia. Ada yang halal dan ada pula yang haram dimakan. Makanan dan minuman yang diharamkan manusia memakan atau meminumnya itu ada yang ditetapkan dengan Al-Quran, ada yang diterangkan dengan hadist dan ada pula yang ditetapkan berdasarkan ijtihad para ulama . Dalam Q.S Al-Baqarah ayat 173, terdapat empat makanan yang diharamkan, yaitu :

- a) Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih, termasuk di dalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk atau diterkam oleh hewan buas kecuali yang sempat menyembelinya. Namun, ada bangkai yang halal dimakan yaitu bangkai ikan dan belalang.
- b) Darah, darah yang dimaksud adalah darah yang mengalir dari hewan yang disembelih.
- c) Daging babi, apapun yang berasal dari babi maka haram untuk dimakan, baik itu darah, daging, tulang dan seluruh bagian dari tubuh babi.
- d) Hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT.

Sedangkan, terkait minuman yang diharamkan berdasarkan Q.S Al-Maidah ayat 90, adalah segala bentuk khamer (minuman yang beralkohol) hukumnya haram.

2. Proses pengolahannya

Sebagai Umat Islam harus berhati-hati dalam memilih makanan, terutama pada era teknologi dan globalisasi seperti sekarang ini kehalalan dan kesucian produk makanan olahan yang dibuat oleh industri tidak dapat diketahui secara jelas. Meskipun dalam memproduksi makanan atau minuman sudah menggunakan bahan-bahan yang halal, namun jika proses pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam maka dapat berubah menjadi makanan yang haram. Misalnya pada penyembelihan hewan, hewan sembelih

seperti sapi, kerbau, ayam, domba, dan lainnya merupakan hewan yang halal untuk dikonsumsi asalkan melalui proses sembelih hewan yang sesuai dengan syariat Islam. Apabila dalam proses penyembelihan tidak sesuai dengan syariat Islam, maka hewan tersebut dapat menjadi daging yang haram untuk dikonsumsi.

Selain itu, dalam pengolahan suatu produk harus diperhatikan peralatan- peralatan yang digunakan. Peralatan yang najis atau bekas mengolah bahan- bahan haram, maka tidak boleh digunakan untuk mengolah makanan-makanan yang halal, kecuali peralatan tersebut telah disucikan terlebih dahulu sesuai dengan tingkat najisnya.

3. Penyajian dan Penyimpanan

Setelah melalui proses pemilihan bahan baku dan pengolahan yang halal, suatu produk halal juga harus memperhatikan proses penyajian dan penyimpanannya. Proses penyajian dan penyimpanan makanan atau minuman halal dapat dilakukan dengan tidak mencampurkan penyajiannya atau penyimpanannya dengan bahan-bahan yang haram, karena hal itu akan menyebabkan terjadinya kontaminasi antara bahan yang haram dengan yang halal.

Segala rangkaian dalam produksi makanan atau minuman harus benar-benar diperhatikan kehalalannya, seperti juga dalam penggunaan kemasan. Kemasan digunakan untuk melindungi makanan atau minuman dari benda-benda yang kotor dan agar terjamin kebersihannya, selain itu juga kemasan digunakan untuk menarik perhatian konsumen. Kemasan yang digunakan harus benar-benar terjamin kehalalannya, agar tidak merusak sifat makanan atau minuman tersebut.

4. Cara memperolehnya

Setiap makanan atau minuman yang masuk kedalam tubuh harus diperhatikan kehalalannya, agar kita mendapatkan manfaat dari makanan atau minuman yang kita konsumsi dan tidak menjerumuskan kedalam dosa. Konsep halal tidak hanya dilihat dari bahan baku ataupun proses pengolahannya saja, namun juga dilihat dari bagaimana produk tersebut di

dapatkan. Suatu produk halal dapat juga menjadi haram jika didapatkan dari hasil mencuri, merampok dan sejenisnya. Hal tersebut disebut dengan haram sababi, yaitu makanan halal yang berubah menjadi haram karena sebabnya.

Suatu makanan atau minuman yang diperoleh dari mencuri, merampok, korupsi, menipu, hasil judi, taruhan penjualan, makanan haram (seperti babi, narkoba, dan sejenisnya, membungakan uang (riba), menggandakan uang maka hal-hal tersebut masuk dalam kategori haram sababi. Sehingga, sebagai umat Islam harus sangat memperhatikan cara-cara memperoleh suatu barang tersebut, supaya tidak menyebabkan kemudharatan.

Proses dan Mekanisme Pemeriksaan Produk Halal

Pemeriksaan kehalalan produk merupakan proses yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi kriteria halal yang telah ditetapkan oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pemeriksaan ini dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang telah terakreditasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Proses produk halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. Lingkup dari proses produk halal tersebut (BPJPH, 2023), yakni :

1. Prinsip dasar PPH

Prinsip dasar dari proses produk halal tersebut, yakni :

- Perlakuan terhadap bahan halal yang terdapat pada daftar bahan untuk diolah menjadi produk, dipastikan menggunakan fasilitas (lokasi, tempat dan peralatan) terbebas dari najis dan bahan yang diharamkan.
- Memperhatikan aspek-aspek lain yang berpotensi terjadinya kontaminasi najis dan bahan yang diharamkan terhadap proses pengolahan produk dan fasilitas (termasuk potensi kontaminasi dari hewan dan manusia).
- Melaksanakan proses produk halal dengan menerapkan ketentuan PPH yang

terdapat dalam manual SJPH (terlebih dahulu telah menetapkan prosedur PPH).

- Pelaku usaha wajib memisahkan fasilitas pengolahan antara yang halal dengan yang tidak halal, seperti penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan produk.

2. Ketentuan PPH

- Menjaga lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
- Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan yang dibuktikan dengan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor dan bebas dari babi.
- Menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau yang diharamkan.
- Melakukan pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan antara produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya sesuai syariat Islam.
- Menyimpan dan memelihara bukti, seperti pelaksanaan proses produksi, pelaksanaan ketertelusuran kehalalan, penanganan produk yang tidak sesuai kriteria halal, dan peluncuran/penjualan produk.
- Menetapkan tugas penyelia halal dalam PPH, yakni :

- a) memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam bahan halal.
- b) secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya,
- c) memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan,
- d) melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal dengan ketentuan apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen dan akan dilakukan penarikan atau pemusnahan.
- e) memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit sertifikat halal.

3. Prosedur PPH

Prosedur PPH merupakan langkah-langkah yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk setiap tahapan dalam proses produk halal mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. Pelaku usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi. Prosedur Pelaksanaan PPH, antara lain:

- Penyucian fasilitas sesuai syariat Islam
- Pembelian bahan
- Pemeriksaan kedatangan bahan
- Proses produksi
- Penyimpanan bahan dan produk
- Transportasi bahan dan produk

Selanjutnya adalah pemeriksaan terhadap PPH, hal tersebut dilakukan untuk mengetahui menilai PPH, apakah memenuhi kriteria SJPH atau tidak, Pendamping PPH dapat melakukan pemeriksaan di tempat proses produksi terhadap :

- Fasilitas (Lokasi, tempat dan alat proses produksidan /atau perangkat lainnya); dipastikanapakah lokasi atau tempat proses

produksi/pabrikbersamaan dengan outlet atau tidak. Jika terpisah, maka Pendamping PPH harus melakukan pemeriksaan terhadap keduanya.

- Peralatan dan perangkat lain yang digunakan untuk proses produksi; dipastikan peralatan yang digunakan memenuhi ketentuan PPH yang terdapat dalam SJPH.
- Penyelia halal dipastikan apakah sudah menerapkan tanggungjawab sebagai penyelia halal sebagaimana ketentuan PPH yang terdapat dalam SJPH.
- Kesesuaian tata cara pembuatan produk pada narasi PPH dengan proses pembuatan produk di tempat produksi dan memperhatikan kecocokan bahan yang digunakan dengan daftar bahan yang disampaikan

Jika terdapat bahan yang diragukan yaitu bahan yang umumnya termasuk ke dalam bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal yang tercantum pada KMA 1360 tahun 2021, namun masih ada perlakuan, tetap perlu dibuatkan penjelasan proses produk halal dengan menuliskan penjelasan proses dari bahan tersebut (Keterangan Proses Bahan). Dalam hal ini Pendamping PPH harus melakukan pemeriksaan terhadap Keterangan Proses Bahan pada dokumen daftar bahan.

Sesuai dengan UU No. 13 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa produk dengan labelisasi halal wajib digunakan oleh produsen yang ingin mengedarkan produknya. Bahkan, di tahun 2024 setiap produk sudah wajib beredar dengan sertifikasi halal. UMKM dianjurkan untuk mengajukan sertifikasi halal ke Lembaga terkait. Terlebih, BPJPH sudah mengeluarkan program gratis bagi UMK di Indonesia untuk melakukan pengajuan sertifikasi halal (Pahlevi, Anisa, & dkk, 2023). Untuk mengajukan sertifikasi halal tersebut, terdapat beberapa tahapan yang harus dipenuhi, yakni :

1. Pendaftaran

Pada tahap ini, pemohon mengajukan permohonan sertifikasi halal kepada BPJPH. Permohonan ini harus disertai dengan dokumen-dokumen yang dipersyaratkan, seperti:

- Dokumen legalitas perusahaan (SK/NPWP/AKTA)
 - Identitas pemohon/penanggung jawab (email, no hp, e-ktip)
 - Status Sertifikasi (Baru/Pengembangan/Perpanjangan)
 - Data Sertifikat Halal (jika ada)
 - Status Sistem Jaminan Halal (Jika Ada)
 - Tipe Produk, Untuk tipe produknya ada dua jenis. Pertama, produk Retail yaitu produk yang dijual eceran. Kedua, produk Non-Retail yaitu produk yang didaftarkan meliputi keduanya :
 - a. Jenis izin industri
 - b. Jumlah karyawan
 - c. Kapasitas produksi
 - d. Dokumen, berupa Manual Sistem Jaminan Halal (untuk registrasi baru atau perpanjangan)
2. Penilaian Kelengkapan Dokumen

LPH akan melakukan penilaian kelengkapan dokumen yang telah diajukan oleh pemohon. Jika dokumen tersebut dinyatakan lengkap, maka LPH akan menerbitkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD).

3. Verifikasi Kesesuaian Sistem Jaminan Halal

LPH akan melakukan verifikasi kesesuaian SJH yang diterapkan oleh pemohon. Verifikasi ini dilakukan untuk memastikan bahwa SJH tersebut telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh UU JPH dan peraturan turunannya.

4. Audit Lapangan

LPH akan melakukan audit lapangan untuk memeriksa kehalalan produk secara langsung. Audit ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi kriteria halal, baik dari segi bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan dan distribusi.

5. Penetapan Status Halal

Setelah proses audit lapangan selesai, LPH akan menetapkan status halal produk. Jika produk tersebut dinyatakan halal, maka LPH akan menerbitkan sertifikat halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Jaminan Halal terhadap Kualitas dan Keamanan produk Makanan maupun Minuman

Jaminan halal merupakan salah satu cara untuk menjamin kualitas dan keamanan produk makanan dan minuman, karena produk yang telah memenuhi standar dan syarat halal berarti telah memenuhi kriteria teknis dan syariat yang ditetapkan. Standarisasi dan jaminan halal juga dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk makanan dan minuman, karena produk yang bersertifikat halal harus melakukan pemeliharaan dan perbaikan secara berkala untuk mempertahankan kehalalan produk. Jaminan halal juga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas dan keamanan produk makanan dan minuman, karena produk yang tidak memenuhi standar dan syarat halal berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan produk, serta menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan dan kepercayaan konsumen.

Dengan adanya jaminan halal dapat meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan konsumen, karena dapat menjamin kehalalan, kualitas, dan keamanan produk yang dikonsumsi. Standarisasi dan jaminan halal juga dapat meningkatkan kepercayaan dan kenyamanan konsumen, karena dapat memberikan kepastian dan transparansi tentang produk yang dibeli. Standarisasi dan jaminan halal juga dapat meningkatkan kepuasan dan kesadaran konsumen, karena dapat memberikan pilihan dan informasi yang lebih baik tentang produk yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen. Standarisasi dan jaminan halal juga dapat meningkatkan hak dan perlindungan konsumen, karena dapat memberikan jaminan dan mekanisme penyelesaian sengketa jika terjadi masalah terkait dengan produk halal (Syafriada, 2016).

Jaminan halal ini memberikan manfaat bagi produsen, karena jaminan halal dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk, sehingga dapat memenuhi standar dan persyaratan pasar, baik nasional maupun internasional. Standarisasi dan jaminan halal juga dapat meningkatkan citra dan reputasi produsen, sehingga dapat menarik minat dan loyalitas konsumen, baik muslim maupun non-muslim. Jaminan halal juga dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk, sehingga dapat meningkatkan pangsa pasar dan pendapatan produsen. Standarisasi dan jaminan halal juga dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas produsen, karena dapat mengurangi biaya produksi, limbah, dan risiko produk cacat atau kadaluarsa.

Kendala dan Solusi dalam Meningkatkan Standarisasi dan Jaminan Halal pada Produk Makanan dan Minuman di Indonesia

Meskipun standarisasi dan jaminan halal memiliki banyak manfaat dan dampak positif, namun masih terdapat beberapa kendala dan tantangan dalam meningkatkan standarisasi dan jaminan halal pada produk makanan dan minuman di Indonesia (Yunita, 2018), seperti:

- a. Kurangnya kesadaran dan pemahaman produsen, konsumen, dan masyarakat tentang pentingnya standarisasi dan jaminan halal, serta hak dan kewajiban masing-masing pihak terkait dengan produk halal.
- b. Kurangnya ketersediaan dan aksesibilitas sumber daya dan fasilitas yang mendukung standarisasi dan jaminan halal, seperti bahan baku halal, LPH, laboratorium halal, halal center, dan lembaga pelatihan halal.
- c. Kurangnya konsistensi dan harmonisasi standar dan regulasi halal, baik di tingkat nasional maupun internasional, serta kurangnya koordinasi dan sinergi antara pemerintah, MUI, BPJPH, LPH, produsen, konsumen, dan masyarakat dalam penyelenggaraan standarisasi dan jaminan halal.
- d. Kurangnya kapasitas dan kompetensi sumber daya manusia yang terlibat dalam standarisasi dan jaminan halal, seperti auditor halal, ahli halal, ahli teknis, ahli syariah, dan peneliti halal.

- e. Kurangnya inovasi dan pengembangan produk halal yang berkualitas dan berdaya saing, serta kurangnya promosi dan pemasaran produk halal yang efektif dan menarik.

Sehingga, untuk mengatasi kendala dan tantangan tersebut, diperlukan beberapa solusi dan strategi yang dapat dilakukan oleh pemerintah, MUI, BPJPH, LPH, produsen, konsumen, dan masyarakat, yaitu dengan :

- a. Meningkatkan kesadaran dan pemahaman produsen, konsumen, dan masyarakat tentang pentingnya standarisasi dan jaminan halal, serta hak dan kewajiban masing-masing pihak terkait dengan produk halal, melalui sosialisasi, edukasi, dan advokasi yang intensif dan berkelanjutan.
- b. Meningkatkan ketersediaan dan aksesibilitas sumber daya dan fasilitas yang mendukung standarisasi dan jaminan halal, seperti bahan baku halal, LPH, laboratorium halal, halal center, dan lembaga pelatihan halal, melalui peningkatan produksi, distribusi, dan kerja sama antara pihak-pihak yang terkait.
- c. Meningkatkan konsistensi dan harmonisasi standar dan regulasi halal, baik di tingkat nasional maupun internasional, serta meningkatkan koordinasi dan sinergi antara pemerintah, MUI, BPJPH, LPH, produsen, konsumen, dan masyarakat dalam penyelenggaraan standarisasi dan jaminan halal, melalui penyusunan, penerapan, dan pengawasan standar dan regulasi halal yang komprehensif, akuntabel, dan transparan.
- d. Meningkatkan kapasitas dan kompetensi sumber daya manusia yang terlibat dalam standarisasi dan jaminan halal, seperti auditor halal, ahli halal, ahli teknis, ahli syariah, dan peneliti halal, melalui pelatihan, sertifikasi, dan pengembangan karir yang berkelanjutan dan berbasis kompetensi.
- e. Meningkatkan inovasi dan pengembangan produk halal yang berkualitas dan berdaya saing, serta meningkatkan promosi dan pemasaran produk halal yang efektif dan menarik, melalui penelitian, pengembangan, dan penerapan teknologi halal, serta pemanfaatan media sosial, digital, dan online dalam memperluas jangkauan dan pasar produk halal.

KESIMPULAN

Makanan dan minuman adalah sesuatu yang sangat penting, karena makanan dan minuman yang dikonsumsi akan memberikan efek pada tubuh. Sebagai seorang muslim selain memperhatikan konsumsi yang aman dan berkualitas, tentunya juga memperhatikan aspek kehalalannya. Aspek halal tidak hanya sekedar halal, namun juga harus halalan thayyiban yang artinya sesuatu yang halal dan baik. Dengan adanya jaminan halal pada produk makanan dan minuman di Indonesia merupakan salah satu aspek penting dalam industri halal yang berkembang pesat di negara ini. Jaminan halal tidak hanya berkaitan dengan aspek agama, tetapi juga dengan aspek ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan. Jaminan halal dapat memberikan manfaat dan dampak positif bagi produsen, konsumen, dan masyarakat, serta dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk makanan dan minuman halal. Karena, dalam proses pemeriksaan halal juga diperhatikan aspek keamannya, dalam Islam sendiri produk-produk yang diperbolehkan untuk dikonsumsi sudah tentu baik dan bermanfaat bagi tubuh, sedangkan yang membahayakan tidak boleh untuk dikonsumsi.

Namun, masih terdapat beberapa kendala dan tantangan dalam meningkatkan standarisasi dan jaminan halal pada produk makanan dan minuman di Indonesia, yang memerlukan solusi dan strategi yang komprehensif dan kolaboratif dari semua pihak yang terlibat. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan kesadaran dan pemahaman produsen, konsumen, dan masyarakat tentang pentingnya standarisasi dan jaminan halal, serta hak dan kewajiban masing-masing pihak terkait dengan produk halal. Hal ini dapat dilakukan melalui sosialisasi, edukasi, dan advokasi yang intensif dan berkelanjutan. Solusi lain yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan ketersediaan dan aksesibilitas sumber daya dan fasilitas yang mendukung standarisasi dan jaminan halal, seperti bahan baku halal, LPH, laboratorium halal, halal center, dan lembaga pelatihan halal.

DAFTAR PUSTAKA

- BPJPH. (2023). Proses produk halal (PPH) PELATIHAN PENDAMPING PROSES PRODUK HALAL. *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementrian Agama Republik Indonesia*.
- Naim, A. H. (2022). Implementation of Halal Certification (Study of Implementation of Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees. *International Collaboration Conference on Law, Sharia and Society. Vol 1, No 1*.
- Pahlevi, A. N., Anisa, A., & dkk. (2023). *ISU-ISU AKTUAL HUKUM EKONOMI SYARIAH*. Bandung: WIDINA BHAKTI PERSADA BANDUNG.
- PPRI. (2021). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.39 Tahun 2021.
- Rumnah, Hamidah, & Marsiah. (2022). Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal menurut Islam. *CENDIKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan. Vol 2. No. 3*.
- Syafrida. (2016). SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN MEMBERI PERLINDUNGAN DAN KEPASTIAN HUKUM HAK-HAK KONSUMEN MUSLIM.
- UURI. (2014). Undang-undang Republik Indonesia No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- Yunita, H. I. (2018). STUDI TENTANG PELUANG DAN TANTANGAN INDUSTRI PANGAN HALAL TERHADAP PEREKONOMIAN DI INDONESIA. *Skripsi*.