

IMPLEMENTASI PENGELOLAAN MAKANAN HALAL DI INDONESIA

Abd. Rohman Fahrudin

Dosen Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam
Universitas Muhammadiyah Jember
Email: abdrohmanf@unmuhjember.ac.id

ABSTRACT

Today the concept of halal has become a trend in the development of Islamic economics in Indonesia, starting from the emergence of halal product, halal cosmetics, halal fashion and halal tourism to lifestyle. Halal concept in various economic fields have not only become a trend in Indonesia but have expanded to foreign countries which in fact are not Muslim-majority countries such as Japan, Australia, Thailand, and New Zealand. Halal is a universal indicator for guaranteeing product quality and living standards (Gillani, Ijaz, & Khan, 2016). Halal products and services are chosen by Muslims as a form of obedience to Islamic sharia law. Even though halal is very related to Muslims, it does not mean that consumers of halal products only come from Muslims. In the law of the Republic of Indonesia number 33 of 2014 concerning guarantee of halal products in article 3 states that all product that enter, circulate an trade in the territory of Indonesia must be halal certified. This study aims to explain the implementation of halal food management in Indonesia by using qualitative methods and by reviewing research result and developing report.

Keyword: Halal food, management halal food, halal lifestyle

A. PENDAHULUAN

Dewasa ini konsep halal telah dijadikan tren dalam perkembangan ekonomi Islam di Indonesia, mulai dari munculnya produk halal (makanan dan minuman), *halal cosmetics*, *halal fashion* dan *halal tourism* hingga gaya hidup (*halal lifestyle*). Konsep halal dalam berbagai bidang ekonomi tidak hanya menjadi tren di Indonesia akan tetapi sudah merambah ke negara asing yang notabene bukan negara mayoritas berpenduduk muslim seperti Jepang, Australia, Thailand, Selandia Baru. Halal menjadi indikator universal untuk jaminan kualitas produk dan standar hidup (Gillani, Ijaz, & Khan, 2016). Halal biasanya hanya dikaitkan dengan hal-hal terkait kebendaan saja. Namun demikian, dalam Islam halal mencakup perbuatan dan pekerjaan atau biasa disebut dengan Muamalah (Qardhawi, 1993).

Produk dan jasa halal dipilih oleh umat Muslim sebagai bentuk ketaatan terhadap hukum Syariah Islam. Meskipun halal sangat berkaitan dengan umat Muslim, bukan berarti konsumen produk halal hanya berasal dari umat Islam saja. Konsumen produk halal yang berasal dari negara dengan penduduk muslim minoritas mengalami peningkatan yang cukup signifikan dalam beberapa tahun belakangan. Salah satunya adalah Rusia yang berada di peringkat 9 sebagai konsumen makanan halal di dunia dengan capaian \$ 37 Miliar pada tahun 2015 (*State of The Global Islamic Economy, 2016/2017*). Kualitas produk halal, atau biasa dikenal dengan *Halalan Thoyyiban*, menjadi alasan umat non Muslim untuk menggunakan produk-produk halal (Samori, Salleh, & Khalid, 2016) karena terdapat jaminan kebersihan, keamanan, dan kualitas produk untuk keseluruhan rantai produksi (*from farm to plate*).

Industri halal mengalami perkembangan pesat pada beberapa sektor antara lain: makanan halal, keuangan, travel, *fashion*, kosmetik dan obat-obatan, media dan hiburan, serta sektor lain seperti *healthcare* dan pendidikan. Laporan *State of The Global Islamic Economy 2016/2017* oleh Thomson Reuters, pada tabel 1.1 menunjukkan total pendapatan yang diperoleh masing-masing sektor pada tahun 2015 beserta proyeksi pendapatan pada tahun 2021.

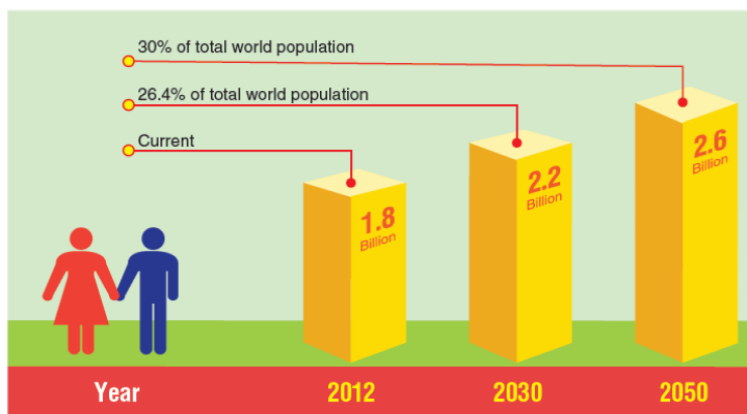
Tabel 1. 1
 Total Pendapatan dan Estimasi Pendapatan Industri Halal

NO.	Sektor	Total Pendapatan (2015)	Estimasi Pendapatan (2021)
1	Makanan Halal	\$ 1,17 Triliun	\$ 1,9 Triliun
2	Keuangan	\$ 2 Triliun	\$ 3,5 Triliun
3	Travel	\$ 151 Miliar	\$ 243 Miliar
4	Fashion	\$ 243 Miliar	\$ 368 Miliar
5	Obat dan Kosmetik	\$ 78 Miliar	\$ 132 Miliar
6	Media dan Hiburan	\$ 189 Miliar	\$ 262 Miliar
7	<i>Healthcare</i>	\$ 436 Miliar	-
8	Pendidikan	\$ 402 Miliar	-

Sumber: (*State of The Global Islamic Economy 2016/2017* dalam Waharini, 2018: 3)

Survei yang dilakukan di 76 negara yang terdiri dari 57 negara anggota Organisasi Konferensi Islam (OKI) dan 16 negara non OKI menunjukkan bahwa sektor keuangan dan makanan halal memiliki kontribusi yang lebih besar dibandingkan dengan sektor yang lain. Dengan potensi pendapatan mencapai \$ 1,9 Triliun pada tahun 2021, industri makanan halal menjadi perhatian utama para pelaku usaha di berbagai negara, misalnya Malaysia. Pengembangan produk makanan halal menjadi fokus perhatian pemerintah Malaysia sehingga selama tiga tahun berturut-turut Malaysia berada di peringkat pertama untuk produsen makanan halal. Negara lain di kawasan Asia Tenggara yang mulai mengembangkan industri makanan halal adalah Thailand. Thailand mulai mengembangkan industri makanan halal meskipun bukan negara dengan mayoritas Muslim karena industri makanan halal memiliki prospek yang baik di masa yang akan datang.

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2010 jumlah penduduk Indonesia mencapai 237,6 juta jiwa dengan populasi umat Muslim mencapai 207 jiwa atau sekitar 87 persen. Dengan jumlah penduduk muslim terbanyak di dunia, Indonesia memiliki potensi pasar yang besar bagi industri halal dunia. Namun demikian, pemerintah Indonesia belum dapat memaksimalkan potensi pasar tersebut karena Indonesia masih berada pada peringkat 10 untuk kategori produsen makanan halal. Bahkan menurut Hussein Elasrag (2016: 7) pada tahun 2050 jumlah populasi kaum muslim diprediksi akan mencapai 2.6 Milyar. Sebagaimana digambarkan berikut ini:



Gambar 1.1
 Populasi Muslim Dunia

Dalam UU Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada pasal 3 menyebutkan bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Namun, pada kenyataannya produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Halal bukan hanya sertifikasi, itu hanya bagian terkecilnya saja. Halal juga tentang bagaimana prosesnya dapat menjamin kehalalan industri tersebut. Industri lainnya serta perbuatan-perbuatan lain yang mengakibatkan kerugian masyarakat, bahkan mengancam jiwa, keselamatan dan kesehatan dapat dihindari. (LPPOM MUI, 2008: 7)

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka ingin diketahui bagaimanakah perkembangan industri halal di Indonesia serta dampak yang diciptakan pada penerbitannya di Indonesia sehingga disusunlah usulan penelitian berjudul **“Implementasi Pengelolaan Makanan Halal di Indonesia (Studi Analisis Pada UU No 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal)”**

B. METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara *ilmiah* untuk mendapatkan *data* dengan tujuan dan kegunaan tertentu. *Cara ilmiah* berarti kegiatan penelitian itu didasarkan pada ciri-ciri keilmuan, yaitu *rasional, empiris, dan sistematis*. *Rasional* berarti kegiatan penelitian itu dilakukan dengan cara yang masuk akal sehingga terjangkau oleh penalaran manusia. *Empiris* berarti cara-cara yang dilakukan itu dapat di amati oleh indera manusia, *Sistematis* artinya proses yang digunakan dalam penelitian itu menggunakan langkah-langkah tertentu yang bersifat logis (Sugiyono, 201: 1).

a. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Bogdan dan dan Taylor dalam Moleong (2010: 4) mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Menurut mereka, pendekatan kualitatif ini diarahkan pada latar dan individu secara holistik (utuh). Sejalan dengan definisi tersebut, Kirk dan Miller dalam Moleong (2010: 4) mendefinisikan bahwa penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung dari pengamatan pada manusia baik dari kawasannya maupun dalam peristilahannya.

b. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kepustakaan (*Library Reseach*) yang artinya penelitian yang dilaksanakan dalam ruang kerja penelitian atau dalam ruang perpustakaan, sehingga peneliti memperoleh data dan informasi tentang obyek penelitian lewat buku-buku atau alat-alat audiovisual (Djojuroto, 2004: 10).

c. Sumber Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini bersumber dari dokumen perpustakaan, terdiri atas dua jenis sumber, yakni sumber primer dan sekunder. Sumber utama atau primer yang dikaji dalam penelitian ini adalah UU JPH, sedangkan buku-buku lain, buku ilmiah, jurnal, ensiklopedi, kamus, dan lain-lain yang berkaitan dengan masalah pengelolaan makanan halal, sebagai sumber sekunder atau penunjang.

d. Metode Analisa Data

Bogdan dan Biklen dalam Moleong (20010: 248) menyatakan” *Analisis Data* adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesiskannya, mencari dan menemukan

pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain. Adapun analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1) Analisa Reflektif

Metode analisa data yang berpedoman pada cara berfikir reflektif. Pada dasarnya metode ini adalah kombinasi yang kuat antara berfikir deduktif dan induktif. Dalam metode analisa ini, peneliti akan memecahkan masalah dengan pengumpulan data dan informasi untuk dibandingkan kekurangan dan kelebihan dari setiap literatur atau alternative tersebut. Sehingga pada tahap penyimpulan akan diperoleh data yang rasional dan ilmiah.

2) Content Analysis

Content analysis (Analisis isi) adalah teknik penelitian untuk membuat inferensi-inferensi yang dapat ditiru (*replicable*) dan sah data yang diperhatikan konteksnya. Analisis isi berhubungan dengan komunikasi atau isi komunikasi (Bungin, 2007: 231).

C. PEMBAHASAN

1. Deskripsi Industri Makanan Halal

1) Pengertian Makanan Halal

Secara etimologi makan berarti memasukkan sesuatu kedalam tubuh melalui mulut, sedangkan makanan ialah segala sesuatu yang dapat dan boleh dimakan.¹ Dalam bahasa Arab makanan berasal dari kata *atta'am* (الطيم) (dan jamaknya alat'imah (الطوخ) (yang artinya makananmakanan.² Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu segala sesuatu yang dapat dan boleh dimakan oleh manusia, atau segala sesuatu yang boleh dan dapat menghilangkan lapar (Dahlan, 1996: 1071).

Sedangkan menurut Permenkes No.329 tahun 1976 adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasukpermen karet dan sejenisnya tetapi bukan obat. Makanan penting untuk pertumbuhan karena sebagai bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh, untuk memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit dan memberikan energi untuk bekerja. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan ataupembuatan makanan dan minuman (UU No. 7 Th. 1996).

Kata halal berasal dari bahasa arab (حلال) yang berarti disahkan, diizinkan, dan dibolehkan (Effendy, 2001: 285). Suatu makanan atau minuman tersebut dinyatakan sah (boleh) dikonsumsi. Adapun yang berhak menghalalkan atau mengharamkan suatu makanan/minuman hanyalah Allah SWT dan Rasul-Nya. Selanjutnya, kata "haram" yang juga berasal dari kosa kata Arab mengandung arti lawan dari halal, yakni dilarang atau tidak sesuai dengan hukum (Yusuf Qardhawi: 2003, 31). Dengan kata lain halal adalah sesuatu yangjika digunakan tidak mengakibatkan mendapatkan siksa (dosa). Halal merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dikonsumsi/digunakan. Sedangkan haram adalah sesuatu yang oleh Allah, dilarang dilakukan dengan larangan tegas di mana orang yang melanggarnya diancam siksa oleh Allah di akhirat. Karena, menurut Nabi Muhammad Saw. mengkonsumsi yang haram menyebabkan dosa yang dipanjatkan tidak akan dikabulkan dan segala amal ibadah yang dilakukan tidak akan diterima oleh Allah. Atas dasar itu, bagi umat Islam, sejalan dengan ajaran Islam,

menghendaki agar segala produk yang akan digunakan dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut Islam mengkonsumsi yang halal, suci dan baik (thayyib) merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib (Ma'ruf Amin: 2011, 43).

Jadi pada intinya makanan halal adalah makanan yang baik yang dibolehkan memakannya menurut ajaran Islam, yaitu sesuai dalam AlQur'an dan Al- hadits. Sedangkan pengertian makanan yang baik yaitu segala makanan yang dapat membawa kesehatan bagi tubuh dan tidak ada larangan dalam Al Qur'an maupun hadits.

2) Landasan Hukum Makanan Halal

Dasar yang digunakan untuk menunjukkan keharusan mengonsumsi makanan dan minuman, tumbuhan dan binatang/hewan yang telah halal lagi thayyib (baik) tercantum dalam Alquran dan Hadis. Contoh perintah untuk mengonsumsi dan memanfaatkan yang halal yaitu: Qas. al-Baqarah [2]: 168 dan 172, Q.s. al-Nahl [16]: 412, al- Mâ'idah [5]: 87 dan 88, al-Anfâl [8]: 69, al-Nahl [16]: 114. Dalam ayat-ayat ini kata "halal" menjadi dasar perintah mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan thayyib. Landasan hukum makanan halal adalah sebagai berikut:

a. Al-Quran Surah Al-Baqarah (2): 168

يَتَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Hai Manusia, makanlah dari apa yang terdapat di bumi, yang halal dan yang thayyib. Dan janganlah kamu menuruti jejak setan (yang suka melanggar atau melampaui batas). Sesungguhnya setan itu adalah musuh kamu yang nyata. (QS 2:168)

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ ۖ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ
وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُحِحَ عَلَى النَّصْبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ﴿٥﴾

"Diharamkan bagi kamu sekalian bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih dengan tidak atas nama Allah, binatang yang tercekik, yang dipukul, yang terjatuh, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas kecuali kamu sempat menyembelihnya, dan diharamkan juga bagimu binatang yang disembelih untuk dipersembahkan kepada berhala. (QS 5:3)

b. Hadist Nabi (Muhammad bin Isa bin Syuroh bin Musa bin al-Dhohaq at-Turmudzi: juz 3 hal 28)

عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَمْرٍو بْنِ عَوْفِ الْمُرَزِيِّ، عَنْ أَبِيهِ، عَنْ جَدِّهِ، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: الصُّلْحُ جَائِزٌ بَيْنَ الْمُسْلِمِينَ، إِلَّا صُلْحًا حَرَّمَ حَلَالًا، أَوْ أَحَلَّ حَرَامًا، وَالْمُسْلِمُونَ عَلَى شُرُوطِهِمْ، إِلَّا شَرْطًا حَرَّمَ حَلَالًا، أَوْ أَحَلَّ حَرَامًا (رواه الترمذی)

Dari Abdullah bin Amir bin Auf al-Muzanni, dari ayahnya, dari kakeknya, sesungguhnya Rosululloh SAW bersabda: "Perjanjian boleh dilakukan di antara kaum muslimin kecuali perjanjian yang mengharamkan yang halal atau menghalalkan yang haram, dan kaum muslimin terikat dengan syarat-syarat mereka kecuali syarat yang mengharamkan yang halal atau menghalalkan yang haram."

c. Kaidah fiqh:

الأَصْلُ فِي الْمَعَامَلَاتِ الْإِبَاحَةُ إِلَّا أَنْ يَدُلَّ دَلِيلٌ عَلَى تَحْرِيمِهَا

“Pada dasarnya semua bentuk muamalah boleh dilakukan kecuali ada dalil yang mengharamkannya”.

d. Hadist

- 1) “Ismail bin Musa As-Suddy menceritakan kepada kita, Saif Ibnu Harun menceritakan kepada kita dari Salman An-Naimy dari abi Usman An-Hahdiy dari Salman AlFarisi berkata: Rasulullah SAW ditanya tentang mentega, keju dan kedelai liar? Beliau menjawab: apa apa yang telah dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya (Al-Qur’an) adalah halal, apa apa yang diharamkan-Nya, hukumnya haram dan apa apa yang Allah diamkan/tidak dijelaskan hukumnya, maka ia termasuk yang suatu dimaafkan”. (HR. Ibnu Majah).
- 2) Abu Kuraib Muhammad bin Al-„Ala menceritakan kepadaku, Abu Usamah menceritakan kepada kita, Fudhail bin Marzuqi menceritakan kepada kita, „Adiy bin Tsabit menceritakan kepadaku dari Abi Hazm dari Abu Hurairah berkata: Rasulullah bersabda: Wahai manusia, sesungguhnya Allah itu Maha Baik, Dia tidak menerima kecuali yang hal yang baik-baik. Sesungguhnya Allah memerintahkan kepada orang-orang yang beriman sebagaimana ia memerintahkan kepada para rasul. Allah berfirman: Wahai para rasul, makanlah dari sesuatu yang baik-baik dan lakukanlah amal yang shaleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui terhadap apa yang kalian lakukan. Dan firman-Nya: Wahai orang-orang yang beriman, makanlah hal yang baik-baik dari apa yang kami rizkikan kepadamu. Kemudian Rasulullah menyebutkan seseorang yang jauh perjalanannya dan rambutnya yang acak-acakan berdo’a dengan menengadahkan tangannya ke langit (sambil berkata) Wahai Tuhan Wahai Tuhan. Sedangkan makanan, minuman dan pakaiannya adalah sesuatu yang haram. Maka bagaimana mungkin do’anya terkabulkan?”. (HR. Muslim).

e. Kriteria Makanan Halal

Produk halal menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah produk yang memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut (Tim Penyusun: 2003, 2) :

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, antara lain bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dan darah
- c. Semua hewan halal yang disembelih sesuai dengan tuntunan syariat Islam
- d. Seluruh penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan transportasi bahan tersebut bukan bekas dipakai untuk babi, kecuali setelah dibersihkan dengan tata cara syariat Islam
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung *khamr*.

Sedangkan syarat-syarat produk pangan halal menurut syariat Islam adalah :

- a. Halal dzatnya
- b. Halal cara memperolehnya
- c. Halal dalam memprosesnya
- d. Halal dalam penyimpanannya
- e. Halal dalam pengangkutannya
- f. Halal dalam penyajiannya.

f. Kriteria Makanan Thoyib

Dalam kehidupan manusia sehari-hari membutuhkan makanan dan minuman yang tidak sekedar teruji halal juga harus dipastikan bergizi tinggi (thayyiban) yang dapat mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh. Soekidjo Notoatmojo dalam bukunya Kesehatan Masyarakat, Ilmu, dan Seni menjelaskan empat fungsi pokok makanan bagi kehidupan manusia, yaitu:

- a. Pertama, memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak.
- b. Kedua, memperoleh energi guna melakukan kegiatan sehari-hari.
- c. Ketiga, mengatur metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain.
- d. Keempat, berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap penyakit. Agar makanan yang kita makan berfungsi sesuai dengan fungsi pokok, maka makanan yang kita makan tidak sekedar makanan. Makanan tersebut harus mengandung zat-zat yang sangat diperlukan tubuh seperti protein, karbohidrat, vitamin-vitamin, lemak (HDL), dan mineral. Atau secara ringkas disebut makanan bergizi (thayyiban).

g. Kewajiban Mengonsumsi Makanan Halal dan Thoyyib

Kriteria makanan halal dan bergizi ini perlu menjadi tolak ukur dalam menentukan makanan terbaik yang dihidangkan kepada setiap manusia. Mengkonsumsinya menjadi wajib ketika Allah berfirman dalam surat Al-Baqarah ayat 168: (Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu).

Banyak hikmah yang didapat ketika kita senantiasa mengonsumsi makanan halal dan thoyyib. Baik dari segi kesehatan ruhi dan jasmani. Makanan halal akan memberikan karakter yang baik terhadap seseorang. Menunjukkan ketakwaan seseorang. Menjadi daging dalam tubuhnya yang senantiasa digunakan untuk selalu beribadah kepada Allah, baik dalam keadaan ibadah mahdhoh, ghairu mahdhoh maupun dalam keadaan bekerja. Menjadi sumber energi penyemangat dalam mengarungi dahsyatnya berjuang di muka bumi. Selalu mengonsumsi makanan yang halal menjadikan kita pula termasuk golongan orang yang menjaga diri dari kerusakan dunia dan akhirat. Demikian halnya dengan makanan bergizi (thoyyiban).

Kebutuhan tubuh akan nutrisi yang diperlukan perlu dipenuhi. Memenuhi hak tubuh kita. Memberikan makanan terbaik menjadikan tubuh kita senantiasa kuat dan terhindar dari penyakit-penyakit berbahaya. Gizi yang baik dapat meningkatkan imunitas tubuh kita meningkat, sehingga serangan virus, patogen, dan sel jahat lainnya tidak mampu menembus kekebalan tubuh kita. Dan bukankah mu'min yang kuat lebih baik dari mu'min yang lemah?. Maka dari itu mengonsumsi makanan halal dan thayyib tidak sekedar menuntaskan kewajiban, tetapi juga merupakan sebuah keniscayaan.

D. KESIMPULAN

1. Bagaimanakah Perkembangan Industri Makanan Halal Di Indonesia

Besarnya permintaan produk halal baik dari pasar domestik maupun luar negeri tidak diiringi dengan dukungan dari pemerintah Indonesia. Salah satu contohnya dalam hal sertifikasi produk halal. Seperti kebanyakan negara dengan penduduk Muslim mayoritas, badan sertifikasi halal kurang optimal karena adanya anggapan bahwa setiap produk makanan yang diproduksi di negara tersebut adalah halal sehingga tidak diperlukan sertifikasi halal pada

produk tersebut (Gillani et al, 2016). Sertifikasi halal menjadi salah satu instrumen yang harus diperhatikan oleh pemerintah agar Indonesia mampu bersaing di industri halal. Selain itu, masih adanya pro dan kontra sertifikasi halal antara pemerintah dengan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menyebabkan proses sertifikasi halal saat ini belum optimal.

Berdasarkan data BPS, terdapat sekitar 57 juta Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia dan yang telah memiliki sertifikat halal jumlahnya masih sangat sedikit. Berdasarkan data Majelis Ulama Indonesia (MUI) selaku lembaga yang berwenang mengeluarkan sertifikasi halal, pada periode 2014-2015 telah terbit sertifikat halal nasional untuk 6.231 perusahaan dan UMKM. Sedangkan untuk perusahaan yang berasal dari luar negeri, MUI telah menerbitkan sertifikat halal untuk 683 perusahaan yang artinya masih ada jutaan UMKM yang belum melaksanakan sertifikasi halal (Tirto, 2016). Oleh karena itu, pemerintah harus mampu memaksimalkan penerbitan sertifikat halal untuk UMKM guna meningkatkan pendapatan industri halal di Indonesia terutama dari sektor makanan halal.

Perkembangan pasar halal membutuhkan peningkatan efisiensi dalam pasar untuk dapat mengimbangi pertumbuhan tersebut. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan adalah manajemen rantai persediaan (Supply Chain Management/SCM) (Noordin, Noor, & Samicho, 2014). SCM dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan produktifitas dan profitabilitas dari pasar halal (Noordin et al, 2014). Koordinasi yang strategis dan sistemik dari fungsi-fungsi bisnis dalam sebuah perusahaan merupakan kunci keberhasilan penerapan SCM dalam perusahaan. SCM yang bersifat tradisional dapat didefinisikan sebagai proses pengkonversian bahan mentah menjadi barang jadi untuk selanjutnya didistribusikan sampai dengan konsumen akhir (Manzouri, Ab- Rahman, Zain, & Jamsari, 2014).

Dalam perkembangan industri yang semakin pesat, terutama perkembangan industri halal, SCM yang bersifat tradisional dirasa tidak cukup mengakomodasi kebutuhan pasar. Oleh karena itu, SCM berkembang sesuai dengan kebutuhan industri menjadi halal supply chain. Halal supply chain dapat didefinisikan sebagai integrasi proses dan aktivitas bisnis dari bahan baku sampai dengan konsumen akhir (from farm to plate) (Omar & Jaafar, . Jadi perbedaan antara SCM dan halal supply chain adalah tujuannya. Supply chain management (SCM) diterapkan di perusahaan supaya perusahaan dapat mengurangi biaya produksi. Di sisi lain halal supply chain digunakan perusahaan dengan tujuan menjaga dan mempertahankan kehalalan produk (Gillani et al, 2016). Kehalalan produk yang tetap terjaga (halal integrity) akan menjadi salah satu keunggulan kompetitif bagi produsen untuk dapat bersaing dengan produsen lain di industri yang sama.

2. Bagaimanakah Peluang Dan Tantangan Industri Makanan Halal Di Indonesia

Potensi bisnis industri halal sangat besar sekali. Hal ini tergambar dari laporan *Global Islamic Economy Report 2016/2017*, yang menyatakan bahwa pengeluaran muslim dunia dalam industri halal di sektor makanan dan gaya hidup (*food and lifestyle sector expenditure*) mencapai US\$1,9 triliun pada tahun 2015. Angka ini diperkirakan akan naik signifikan menjadi US\$ 3 triliun pada tahun 2021. Saat ini berbagai negara, baik negara muslim maupun non-muslim sangat serius menggarap potensi industri halal ini.

Indonesia sebagai negara mayoritas penduduknya beragama Islam tentu tidak mau ketinggalan untuk menggarap potensi bisnis industri halal. Berbagai upaya telah dilakukan pemerintah untuk mengembangkan industri halal. Dari segi regulasi, industri halal di Indonesia diperkuat dengan diundangkannya UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. UU Jaminan Produk Halal ini bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi

dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal (Lihat penjelasan atas UU JPH).

Akan tetapi industri halal di Indonesia saat ini masih belum berkembang. Indonesia masih tertinggal dibandingkan dengan negara-negara lain seperti Malaysia, Singapura, Thailand, dan Jepang dalam mengembangkan industri halal. Menurut Ikhsan Abdullah, Direktur Eksekutif Indonesia Halal Watch (IHW), perkembangan industri halal Indonesia berjalan stagnan. Hal ini dikarenakan pelaku usaha di Indonesia belum menganggap industri halal sebagai peluang bisnis penting, padahal industri halal saat ini telah menjadi trend global di dunia. (mysharing, 28/12/17).

Di samping itu, UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sebagai payung hukum produk halal di Indonesia, yang diharapkan dapat meningkatkan dan mempercepat pertumbuhan industri halal belum dirasakan pengaruhnya secara signifikan terhadap pertumbuhan dan percepatan industri halal. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang baru saja dibentuk pada tanggal 17 Oktober 2017 lalu, juga belum berjalan secara maksimal. Sampai saat ini BPJPH masih belum siap menerima dan melayani permohonan sertifikasi halal. Kendala lainnya adalah belum adanya Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang diakreditasi oleh BPJPH dan MUI. Adapun syarat terbentuknya LPH harus terlebih dahulu memiliki auditor halal yang disertifikasi oleh MUI, sesuai dengan ketentuan Pasal 14 ayat (2) huruf f UU Jaminan Produk Halal. Standar sertifikasi auditor halal dan akreditasi LP juga belum dirumuskan oleh BPJPH dan MUI. (Mysharing, 28/12/17).

Berbagai kendala di atas tentu menghambat dan memperlambat para pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal atas produknya. Usaha untuk meningkatkan industri halal di Indonesia terhalang dengan masalah teknis yang berdampak negatif secara signifikan terhadap pertumbuhan industri halal di Indonesia. Dengan kondisi seperti ini tentu Indonesia tidak mampu menjadi pemain utama dalam industri halal dan bersaing dengan negara-negara lain seperti Malaysia, Singapura, Thailand dan Jepang. Pemerintah terlihat kurang serius dan setengah hati dalam mengembangkan industri halal. Berbeda halnya dengan beberapa negara yang disebutkan di atas di mana pemerintahnya mendukung penuh perkembangan industri halal di negaranya dengan mengeluarkan berbagai kebijakan dan strategi yang dijalankan dengan serius, cepat dan tepat.

Untuk menjadi pemain utama industri halal dunia, perlu dukungan penuh dari pemerintah. *Roadmap* industri halal perlu dibuat secepat mungkin agar tujuan dan perkembangan industri halal di Indonesia lebih terarah. Keberadaan Komite Nasional Keuangan Syariah (KNKS) diharapkan juga dapat membantu perkembangan industri halal di Indonesia. Perlu dipikirkan perkembangan ekonomi syariah secara komprehensif dengan tidak hanya terfokus kepada keuangan syariah saja. Peran KNKS yang melibatkan berbagai instansi pemerintah dan otoritas terkait diharapkan dapat mempermudah dilakukannya koordinasi yang selama ini sulit dilakukan sehingga perkembangan industri halal di Indonesia dapat berkembang dengan pesat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Azis Dahlan, et. al. 1996. *Ensiklopedi Hukum Islam*, Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve
- Ahmad Djazuli. 2007. *Kaidah-Kaidah Fikih*, Jakarta: Kencana Media Group
- Ali Mutahar. 2005. *Kamus Mashur, Kamus Arab Indonesia*, Jakarta: Hikmah
- Arikunto, Suharsimi . 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Jakarta: Rineka Cipta
- Faqiatul Mariya Waharini, dkk. 2018. *Model Pengembangan Halal Food di Indonesia*. Jurnal Muqtasid. Volume 9, No. 1 Juni. Universitas Muhammadiyah Magelang
- Adinugraha, Hendri Hermawan dkk. 2018. *Desa Wisata Halal: Konsep dan Implementasinya di Indonesia*. Jurnal Human Falah. Volume 5, No. 1 Januari. Universitas Islam Negeri Surakarta
- Adinugraha, Hendri Hermawan dkk. 2017. *Persepsi Label Halal Bagi Remaja Sebagai Indikator Dalam Keputusan Pembelian Produk: As a Qualitative Research*. Jurnal Perisai. Volume 1, No. 3 Oktober. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
- Kasiram, Moh. 2010. *Metodologi Penelitian*. Malang: UIN-Maliki Pers
- Mochtar Effendy. 2001. *Ensiklopedi Agama dan Filsafat*, Jakarta: Universitas Sriwijaya
- Moleong, Lexy. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM)- MUI. 2008. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*.
- Proyek Pembinaan Prasarana dan Sarana Perguruan Tinggi Agama/IAIN. 1983. *Ilmu Fiqh*, Jakarta: Direktorat Pembinaan Perguruan Tinggi Agama Islam
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D* (Bandung: Alfabeta
- Syekh Muhammad Yusuf Qardhawi. 2003. *al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*, tej. Wahid Ahmadi, dkk. 2003. *Halal Haram Dalam Islam*, Solo: Era Intermed